



## TENDANCE

## Le foot à bulle qui rebondit



Le bubble foot? Un sport ludique et déjanté accessible dès 7 ans. En intérieur ou à l'extérieur, à Lausanne, à Genève, à Berne ou près de chez vous, la société Swiss Bubble Football vous propose de tester. Née en 2011 en Norvège, cette variante de la discipline du ballon rond a commencé à conquérir le monde et les amateurs d'activités loufoques. Résolument sans danger, il est idéal pour se défouler. On peut essayer de marquer des buts. A chaque choc, les joueurs giclent à plusieurs mètres et roulent dans toutes les positions.

## ÉVASION

## Cinq destinations africaines



Les plages de rêve du Mozambique.

On parle de plus en plus d'Afrique. Voici cinq destinations à découvrir, loin des circuits touristiques et des safaris bondés. Le Botswana possède la plus grande communauté d'éléphants au monde. A côté, la Namibie se maintient fraîche grâce à sa côte atlantique, malgré son fameux désert. La ville du Cap en Afrique du sud est réputée pour ses activités nautiques, ses requins blancs et sa fiesta. Safari, plages paradisiaques, eaux turquoises, modernité, peuple accueillant, savanes et forêts ardentes, architecture remarquable, c'est le Mozambique. Et enfin le Malawi et son lac, premier aquarium d'eau douce du monde.

## ÉCONOMIE

## Trafic africain en plein boom

Le trafic aérien de l'Afrique devrait croître de 6,2% par an, ces dix prochaines années. Les grandes compagnies aériennes africaines affûtent leurs armes pour contrôler le marché. Les cinq compagnies africaines les mieux implantées, qui dominent leur marché continental, sont Ethiopian Airlines (50 villes africaines), Kenya Airways (47 villes), Royal Air Maroc (35 villes), South African Airways (24 villes), EgyptAir (15 villes).

## VACANCES

## Côte d'Or, valeur sûre

La Côte d'Or en Bourgogne reste une valeur sûre. Des vignes plantées au temps des Romains, ça continue d'impressionner. C'est pour cela que la destination française se



maintient au sein des nouvelles destinations touristiques fun qui montent, comme le delta Okavango au Botswana ou les plages de rêve du Brésil. Le National Geographic Traveler a même classé la Côte d'Or première parmi les 20 meilleurs trips de 2016.

Pascal Claivaz



## COUP DE CHAPEAU

Yves Kübler



**Le Val-de-Travers est connu pour son breuvage un temps controversé à base de plantes aromatiques, l'Absinthe. Rencontre avec Yves Kübler, héritier de la maison fondée en 1863, qui fit renaître ce produit de ses cendres.**

Petit-fils de Fritz II et arrière-petit-fils de Frédéric Emile, Yves Kübler est le seul producteur d'absinthe au Val-de-Travers descendant direct des maisons (Pernod, Duval, Berger et Kübler) qui firent l'histoire de l'absinthe avant la prohibition.

«A l'époque, la production était bien plus importante qu'aujourd'hui, mais le commerce fut tué par la prohibition», dit Yves Kübler, une constatation pour l'économie régionale de l'époque qui vit des maisons comme Pernod se tourner vers une production plus abordable en France. Rachetée dans les années 80 par Ricard, Pernod poursuivit sa route selon les règles commerciales des multinationales. Si le produit perdit en authenticité, les campagnes publicitaires de la marque contribuèrent à affirmer la notoriété de l'absinthe, n'en portant ni l'histoire, ni les valeurs. «Le pastis est en quelque sorte né de la prohibition de l'absinthe, entre 1910 et 1930, lorsque les maisons créaient des ersatz pour compenser les ventes», ajoute Kübler.

La plus vieille recette d'Absinthe connue comme boisson d'agrément serait celle d'Abraham-Louis Perrenoud (renommé Pernod), à Couvet (NE), consignée vers 1794-1797 dans son livre de raison. L'ouvrage comporte d'ailleurs la première trace écrite de la coloration avec de la petite absinthe et autant d'hysope.

Installés dès 1990 à Môtiers à la distillerie Blackmint, Yves Kübler et son ami Alexandre Wyss reprirent le flambeau de l'absinthe. Ils créèrent «La Ricinette», premier apéritif anisé distillé en Suisse après l'interdiction. A l'apparition d'une absinthe des pays de l'Est au goût très différent, il urgeait de

préparer le retour de l'absinthe authentique suisse, «made in Val-de-Travers». En 2001, Kübler lança un «extrait d'absinthe» répondant aux normes suisses et européennes. Après moult négociations avec les autorités, l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU) posa en 2005 un cadre légal à la production et à la composition de l'absinthe. En France, elle a été légalisée en 2011 sous la pression de Pernod-Ricard.

Kübler parle de son défi avec passion : «ma vision reste celle de départ: remettre l'absinthe au goût du jour. J'ai insisté pour faire sauter l'interdiction, pour sauvegarder l'histoire et la recette de l'absinthe suisse et pour sa légalisation. (...) Je me bats pour une IGP et une production locale digne du Swissness». L'absinthe suisse arborera l'appellation localisée: «Absinthe du Val-de-Travers IGP», protégeant le produit et le reliant à ses racines. Dans ce marché de niche ardu, les consommateurs peuvent être fiers du retour de la Fée verte, à déguster tant sous sa forme traditionnelle que dans des chocolats et des glaces, ou encore des viandes au jus raffiné. Rendez-vous au Festin neuchâtelois ou à la Semaine du Goût!

Sandy Métrailler

## Vaud

## La passion des morilles

**JB-Morilles à Onnens, c'est la passion du champignon. La société vend par internet des morilles de qualité, en gros ou en détail.**

**S**on affaire de 9 ans d'âge marche bien, selon son patron Jérémie Battistolo. JB-Morilles écoule, en effet, pas moins de 1500 kilos par année. De la morille de qualité.

La Suisse romande est une grosse consommatrice de ce champignon. On peut encore le ramasser dans la nature, surtout en Valais et dans le Jura. Sinon, Jérémie Battistolo commande à l'étranger de la morille sauvage. En Europe, on la trouve encore en abondance en Grèce, au Monténégro, en Serbie ou en Turquie, là où il y a encore beaucoup de forêts et de l'humus d'une épaisseur de 50 centimètres. Dans l'Europe de l'Ouest, les sols sont abrasés et l'humus insuffisant. On trouve également de la morille en quantité et sauvage au Canada, en Alaska, en Patagonie, mais aussi en Inde et au Pakistan. Là-bas, Tradition chinoise oblige, on la fait fumer. Chez nous pas.

Grise, noire, beige ou blanche, il y a toutes sortes de variétés. Par rapport à la Migros, à la COOP ou à Prodega, qui en écoulent 60 à 70 tonnes par an, JB-Morille est un petit. «Notre avantage, c'est la souplesse», précise Jérémie Battistolo. «Nous pouvons livrer à la demande, dépanner



et, surtout, nous avons nos spécialités.» Parmi celles-ci, on a les morilles au vinaigre, qui font un tabac avec les plats de raclettes. Ou encore la liqueur de morille, très bonne avec les foies gras ou les fonds de sauce. Les mini-morilles sont bien adaptées à la fondue du même nom: on peut mettre moins de champignons. Sans oublier le tournedos et le risotto aux morilles.

JB-Morilles livre 200 restaurateurs, à des prix inférieures à ceux des grands groupes en moyenne (hors actions). «Une différence de 40 à 60 francs sur un kilo à 350 francs, ça compte», conclut Jérémie Battistolo.

Pascal Claivaz

www.jb-morilles.ch