

RENCONTRE Après avoir été cuisinier puis journaliste, Romain Wanner a choisi de devenir distillateur. À Couvet (NE), il conçoit des absinthes selon les recettes de son père, et des gins, perpétuant ainsi la tradition familiale.

Romain Wanner a trouvé son bonheur au pays de la Fée verte

Casquette à l'envers et baskets aux pieds, Romain Wanner nous accueille en toute simplicité, dans son échoppe située au centre de Couvet (NE). Des effluves anisés s'échappent des locaux, où se trouvait jadis l'épicerie du village tenue par ses grands-parents. Aujourd'hui, un alambic flambant neuf trône dans la pièce. Dans celle d'à côté, qui sera bientôt réaménagée en magasin, les bouteilles se suivent mais ne se ressemblent pas. On y découvre une absinthe verte, une rose, la *Bloody Fairy*, à côté d'un gin blanc et d'un autre flamboyant au safran. Il y a deux ans, Romain Wanner a repris la distillerie fondée par son père René. Depuis, le trentenaire quitte Lausanne, où il réside avec sa compagne, ses deux enfants et sa belle-fille, pour se rendre à Couvet trois à quatre jours par semaine.

Héritage et coup de jeune

Accoudé à une ancienne table en bois, l'artisan prend le temps de se confier, en surveillant toutefois du coin de l'œil son alambic dans lequel une absinthe est sur le point d'être créée. En installant pour de bon son commerce en terres neuchâteloises, Romain Wanner a décidé de perpétuer la tradition familiale. Il a cependant donné



Avec l'absinthe, on ne triche pas: on la boit uniquement avec de l'eau et non des jus de fruits comme les autres cocktails.

un coup de jeune à l'entreprise. «J'ai conservé bon nombre des recettes élaborées par mon père lorsqu'il était à la tête de la Distillerie de Sconnex-d'Arve (GE). Il a remporté 180 médailles avec ses absinthes au long de sa carrière. J'ai toutefois fait du tri dans le but de me concentrer sur mes produits préférés, que j'ai choisi de fabriquer dans notre antenne de Couvet, berceau de la Fée verte, mais aussi de notre famille.»

Aujourd'hui, l'entreprise Absintissimo a été rebaptisée la Distillerie Romain Wanner. Sur les étiquettes épurées de ses créations, on ne trouve pas des noms mais des chiffres, comme dans le monde de la parfumerie. «Je veux proposer des produits d'exception, élégants et ronds en bouche, poursuit-il. Avec l'absinthe, on ne triche pas: on la boit uniquement avec de l'eau et non des jus de fruits comme les autres cocktails. Elle doit donc se démarquer par sa justesse.»

Goût pour la cuisine et les livres

Concocter cet alcool prend du temps, un jour en moyenne. Il faut que les plantes puissent libérer leurs arômes afin de donner le meilleur d'elles-mêmes avant de se transformer en précieux élixir. Romain Wanner partage alors son temps entre la réalisation de «ses cuîtes» dans l'alambic et son ordinateur portable, dont il ne s'éloigne jamais longtemps. Distillateur est en réalité le troisième métier qu'il exerce, à seulement 34 ans. «À 14 ans, j'ai commencé un apprentissage de cuisinier au restaurant du Vieux-Bois à Genève, explique-t-il. La cuisine est une passion. Mais comme j'aimais aussi beaucoup lire et m'instruire, j'ai voulu continuer ma formation.»

Après deux années passées sur les bancs de l'université, il abandonne finalement ses études et se lance dans l'écriture. Il rédige alors des piges pour différents médias, puis décroche un



© MATTHIEU SPOHN

poste de journaliste. Il intègre la rédaction de *GastroJournal*, puis travaille pour la rubrique consacrée à l'alimentation du quotidien *20 minutes*. Avant d'avoir un déclic, à la naissance de son premier enfant. «Un article est éphémère, il disparaît rapidement dans le flot de l'information, regrette-t-il. Je voulais élaborer quelque chose de concret, qui perdure.»

Recettes historiques et novatrices

Il apprend l'art de la distillation auprès de son père, policier à la retraite qui s'est mis à confectionner de l'absinthe avec des clandestins au Val-de-Travers. «Il a épluché d'anciens journaux, parlé avec des collègues et conservé des recettes qui se transmettaient de génération en génération. En tout, il a recueilli près de 300 façons de faire une absinthe.» Ce savoir, Romain Wanner l'a bonifié, après avoir complété sa formation à Changins (VD).

Lorsque son père a parlé d'arrêter, il a logiquement souhaité lui succéder. «Nous en avons discuté en famille, j'aurais aimé que mon frère me rejoigne dans cette aventure. Finalement, j'ai repris les rênes seul.» Il conçoit volontiers avoir encore deux vies, jonglant entre son nouveau

SON UNIVERS

UN LIEU

La Lenk (BE)

«J'ai passé toutes mes vacances dans ce village incroyable, où vivait l'oncle de mon père.»

UN PLAT

Les asperges

«J'aime ce légume, bien poêlé!»

UN LIVRE

«Au bonheur des dames», d'Émile Zola

«Je l'ai lu en trois jours. J'adore les histoires et la façon d'écrire de cet auteur.»

UNE BOISSON

Le gin-tonic

«Le mien, évidemment, qui est très floral.»

métier et ses activités de journaliste et de communicant, notamment pour la sélection suisse du Bocuse d'Or et le Cuisinier d'Or.

Ce sens de la communication et son originalité lui sont utiles. Ses boissons se démarquent notamment par leur appellation. Son gin 1064 fait référence au code couleur Pantone du jaune safran. L'absinthe 61252118 révèle quant à elle le côté geek de son concepteur. «Ces chiffres signifient «fleur» en langage informatique, confie ce grand fan de jeux vidéo, qui lui permettent de décompresser presque autant que la course à pied. Cet alcool a des notes florales intenses.» Pour la créer, il a fait confiance à l'intelligence artificielle. «J'ai été surpris par les associations de plantes que ChatGPT m'a proposées, admet Romain Wanner. J'ai dû adapter un peu la quantité des ingrédients, mais le résultat m'a bluffé.» Appréciant les défis et l'expérimentation autour d'alliances inattendues, il se réjouit de développer sa nouvelle gamme et de la faire évaluer par ses pairs lors de concours nationaux. En espérant que bientôt, ses flacons trouveront une place dans les bars du pays.

CÉLINE DURUZ ■

+ D'INFOS www.distillerie-wanner.ch