

L'absinthe est de retour

FEU VERT



DE CÉLÈBRES ARTISTES S'EN SONT JADIS INSPIRÉS, ONT LOUÉ SES VERTUS ET, POUR CERTAINS D'ENTRE EUX, EN ONT AUSSI ABUSÉ.

PAR VÉRONIQUE RIVEST

À l'apogée de sa gloire, l'absinthe est mise au banc des accusés et tenue responsable de tous les maux. «L'absinthe rend fou et criminel [...], elle fait de l'homme une bête féroce [...], elle désorganise et ruine la famille, ainsi que l'avenir du pays», pouvait-on lire sur une pétition de la Ligue nationale française antialcoolique, en 1906. Peu de boissons ont suscité de telles réactions: la fée verte, comme l'a baptisée Oscar Wilde en raison de sa couleur naturelle, est rapidement frappée d'interdiction. Ce qui ne manquera pas d'alimenter son mythe...

L'absinthe, ou selon sa nouvelle désignation officielle en France ce «spiritueux aromatisé à la plante d'absinthe», est issue de la distillation d'alcool et de plantes. Comme son nom

l'indique, la principale plante utilisée, et celle qui lui confère son caractère unique, s'appelle absinthe, ou *Artemisia absinthium*, de la famille des astéracées (tout comme le pissenlit, la marguerite et le chrysanthème). Elle a un goût très amer.

Les prohibitionnistes trouvent des alliés chez les brasseurs et les vignerons, qui voient l'absinthe faire fondre leurs parts de marché.

L'anis vert, le fenouil, la mélisse et l'hysope font aussi partie des ingrédients de base, auxquels d'autres plantes peuvent s'ajouter. L'absinthe n'est d'ailleurs pas réservée à ce seul spiritueux: elle entre également dans la composition de la chartreuse et du vermouth, par exemple.

Son utilisation n'a rien de récent: on en retrouve mention dans le *Papyrus Ebers*, un traité médical rédigé vers 1550 av. J.-C. en Égypte. La première absinthe est aussi fort probablement un breuvage médicinal. Mise au point par une guérisseuse suisse,

la recette est achetée en 1797 par Daniel Henri Dubied. Avec son gendre Henri-Louis Pernod, il ouvre la première distillerie d'absinthe à Couvet, dans le Val-de-Travers, canton de Neuchâtel, en Suisse. En 1805, le gendre installe sa propre distillerie à Pontarlier dans le Jura:

Si elle a déjà été très décriée, l'absinthe d'aujourd'hui est un alcool pour ainsi dire inoffensif, qui se rapproche du pastis et des autres boissons anisées.

FEU VERT *suite >>*

Pernod Fils. La première année, on distille 16 litres d'absinthe par jour chez les Pernod. En 1850, on en produit quotidiennement 20 000 !

HÉ ! L'ARTISTE

D'une spécialité régionale du Jura, l'absinthe devient rapidement une boisson très populaire dans tout le pays, d'abord chez la bourgeoisie puis dans le monde artistique. Mais lorsque les prix chutent et qu'un verre d'absinthe coûte moins cher qu'un verre de vin, les ouvriers l'adoptent. Tout le monde en boit. À Paris, cinq heures sonnent « l'heure verte » : ce sont les tout premiers « 5 à 7 ». Les rues de la capitale s'empressent des effluves du spiritueux alors qu'il coule à flot dans tous les cafés. Il est exporté à New York, à La Nouvelle-Orléans et à Buenos Aires. Mais comme c'est malheureusement souvent le cas, la qualité décroît avec l'augmentation de la production, et les absinthes de mauvaise qualité prolifèrent.

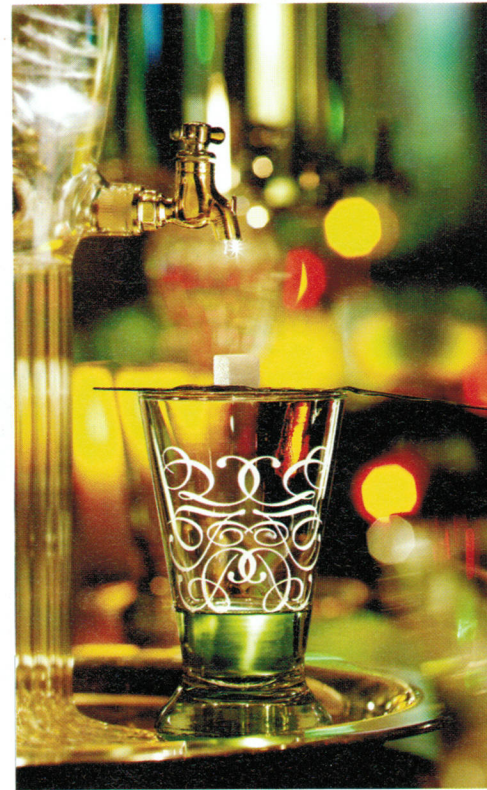
Les événements qui apportent de l'eau au moulin des prohibitionnistes s'enchaînent : des scènes glauques décrites dans *L'assommoir* d'Émile Zola, jusqu'à l'affaire Lanfray en Suisse, cet homme qui abat femme et enfants dans une crise de délire alcoolique. L'absinthe est la coupable toute désignée. Les prohibitionnistes trouvent des alliés de taille chez les brasseurs et vigneron, qui voient leur part de marché fondre comme neige au soleil devant la verte concurrence.

L'absinthe est finalement interdite en Suisse à partir de 1910, puis en France et aux États-Unis peu après, ainsi que dans la plupart des pays européens. Les fabricants cherchent alors une autre voie. Ils produiront de l'absinthe sans absinthe : c'est la naissance du pastis. Quoique dans le Val-de-Travers, on a, dit-on, continué à distiller dans la clandestinité...

Aujourd'hui, de nombreux experts affirment que la seule toxicité potentielle de l'absinthe réside dans l'alcool et dans les substances dangereuses résultant d'une mauvaise distillation. Ce que Zola décrit dans son roman, ce sont des malheurs causés par l'alcoolisme, la misère et la pauvreté. L'absinthe était au goût du jour à cette époque, mais l'alcool en cause aurait tout aussi bien pu en être un autre. Verlaine était alcoolique bien avant de goûter à sa première absinthe et quant à Van Gogh, on ne compte malheureusement plus les troubles dont il souffrait...

PAS DE QUOI S'EXCITER

Le principal ingrédient actif de l'absinthe est la thuyone, un excitant qui peut, à très hautes doses, causer des convulsions. Mais pour atteindre ces niveaux, il faudrait ingérer de telles quantités d'absinthe qu'on mourrait bien avant d'un coma éthylique. D'autant plus que l'analyse d'une bouteille originale d'absinthe Pernod Fils, la marque la plus vendue au début du XX^e siècle, révèle une teneur (infime) de 6 mg de thuyone par litre.



GOÛTER AVANT D'ACHETER

L'hôtel InterContinental de Montréal a inauguré en juillet dernier un bar à absinthe, le Sarah B (Sarah Bernhardt était de ces artistes entichés de la fée verte). On y propose une sélection d'absinthes avec fontaines, cuiller et tout l'attirail, pour se replonger dans l'ambiance de la Belle Époque. Le rituel qui consiste à tremper le sucre dans l'absinthe puis de le faire flamber sur la cuiller (comme on a pu le voir dans le film *Moulin Rouge*) est une invention tchèque moderne et purement mercantile.

Les taux présumés de thuyone dans les absinthes originales s'avèrent donc aussi chimériques que les propriétés soi-disant psychotropes de la boisson...

Une législation européenne de 1981 portant sur les matières aromatisantes destinées à l'alimentation fixe le taux maximum de thuyone à 35 mg/l pour les boissons alcoolisées. La France et la Suisse suivent la directive européenne et permettent à nouveau, dans ces conditions, l'élaboration de spiritueux aromatisés à l'absinthe, en 1988 et 2005 respectivement.

De nombreuses absinthes sont donc encore produites en toute légalité aujourd'hui. On dénombre près de deux cents marques élaborées principalement en France et en Suisse, ainsi qu'en Espagne et en République tchèque. À quoi reconnaît-on les meilleures? Une bonne absinthe est distillée, non sucrée et colorée naturellement avec des plantes; elle est transparente et de couleur vert pâle, et non vert fluo. Certaines absinthes suisses sont claires; on les appelle «bleues»...

Le profil aromatique et gustatif des absinthes change selon la recette et les plantes utilisées, mais elles devraient toutes être anisées, herbacées et florales, et dotées d'une amertume caractéristique. Comme elles titrent habituellement entre 50% et 72% d'alcool, on les boit diluées dans trois à six parts d'eau, ce qui brouille leur couleur. ■



KÜBLER
Absinthe Distillerie
Blackmint - Suisse

50,25 \$, 11157273, 500 ml
L'absinthe cultivée dans le Val-de-Travers, un coin joliment nommé du canton de Neuchâtel, est combinée avec un subtil mélange de plantes aromatiques pour élaborer cette boisson aux parfums d'anis, de fenouil et d'épices. L'ajout d'un peu d'eau suffit à dévoiler toute la personnalité de cette absinthe traditionnelle, créée en 1863 et ressuscitée en 2004. M.R.



LA CLANDESTINE
Absinthe Distillerie
Artemisia - Suisse

89,75 \$, 11157214, 700 ml
La distillerie Artemisia, également sise dans le Val-de-Travers, a lancé cette «bleue», comme on la surnomme en Suisse dès le retour à la légalité de l'absinthe. La Clandestine dévoile des notes d'anis et de fleurs, mais aussi quelques accents de terre. Une texture enveloppante et une délicate amertume en finale. J.P.

TABOO
Absinthe Okanagan Spirits -
Canada

55,25 \$, 11043882, 500 ml
Élaborée au cœur de l'Okanagan par une jeune distillerie créée en 2004, Taboo est actuellement la seule absinthe d'origine canadienne. Moins intensément aromatique que ses équivalents français et suisses, elle fait d'abord sentir d'invitantes parfums d'anis et de fenouil, et offre un bel équilibre, très agréable. J.P.



Pour connaître la disponibilité d'un produit, veuillez consulter SAQ.com ou téléphoner à une succursale SAQ Sélection.

Commentaires de dégustation :
Julie Perreault et Marco Russo.