



L' ABSINTHE

Quiconque n'a pas goûté à l'absinthe n'a pas touché au fruit défendu. Je recommande à chacun de faire l'expérience. C'est une mine de sensations. J'ajoute aussitôt deux conseils. N'en abusez pas et oubliez les idées reçues. Le fée verte ne rend pas plus systématiquement fou que génial. Question folie, ce sont les absinthes distillées à froid avec des alcools de bas étage, colorées avec des sulfates de zinc ou mélangées avec du laudanum par exemple, qu'il fallait redouter autrefois. Rayon génie, ce n'est pas parce qu'elle est plus ou moins hallucinogène selon les doses et les individus que l'absinthe vous mènera à la gloire !

Benoît NOËL, Docteur en Histoire de l'Art, est auteur de livres, enseignant et commissaire d'expositions.



1. Histoire
2. le Service de l'Absinthe
3. Renseignements et bibliographies

page 2
page 5
page 6

Conducteur de véhicule : abstenez-vous



Histoire

De la plante médicinale à l'apéritif tant décrié, l'absinthe a connu une histoire riche en rebondissements. En voici un résumé.

Une plante médicinale

Depuis l'antiquité jusqu'à son avènement aux XIXème siècle, l'*Artemisia Absinthium* (qui tire son nom d'Artemis, fille de Zeus et déesse grecque de la lune) entre dans la composition de nombreux remèdes : décoctions, teintures, eaux distillées, cataplasmes, etc. On l'emploie pour soigner les maux d'estomac, les fièvres, la malaria, la dysenterie, les douleurs menstruelles... Egalement vermifuge (en anglais, la plante s'appelle Wormwood), et antiseptique, ses applications sont nombreuses jusqu'à ce qu'à ce qu'une rebouteuse rencontre un courtier en dentelles...



Une plantation d'absinthe

La rebouteuse et le courtier

Son usage médicamenteux aurait pu continuer longtemps si un beau jour, une rencontre étrange ne s'était pas faite en Suisse à la fin du XVIIIème siècle. En effet, c'est à Couvet qu'un certain major Dubied, courtier en dentelles, rencontre une vieille rebouteuse, la mère Henriod. Il lui rachète la formule d'un élixir de santé, vraisemblablement de sa composition, qu'elle vend habituellement aux colporteurs ! Fort de son achat, le major Dubied qui a du remarquer que le médicament n'était pas toujours consommé uniquement pour se soigner, met à profit le remède pour en faire une boisson ! Il s'associe avec son beau fils Henri-Louis Pernod, fils d'un bouilleur de cru local (et mari de sa fille) et ouvre une distillerie : la maison Dubied Père & Fils en 1798 (elle sera plus tard reprise par Fritz Duval).

La boisson rencontrant un certain succès, Henri-Louis Pernod prend ses distances avec son beau père et monte rapidement sa propre distillerie dans une maison minuscule. Quelques temps plus tard, il en ouvre une nouvelle à Pontarlier : la maison Pernod Fils (1805) qui devient la toute première distillerie française. Il laissera à tout jamais son nom associé à celui de l'absinthe.



L'étiquette de l'absinthe Pernod

La boisson du soldat

Pendant une trentaine d'années, l'absinthe reste une boisson régionale jusqu'à la conquête de l'Algérie. Réputée efficace contre la malaria et la dysenterie, l'absinthe embarque avec les colons pour les suivre dans plusieurs campagnes. C'est aux officiers que l'on doit l'émancipation de l'absinthe puisqu'à leur retour, forts de leurs succès, il la font découvrir à la bonne société qui ne tarde pas à s'enticher d'elle. C'est à ce moment là une boisson plutôt onéreuse, réservée à la bourgeoisie qui vient la consommer sur les cafés des grands boulevards



Les publicités montrent fréquemment des officiers buvant de l'absinthe

Conducteur de véhicule : abstenez-vous



L'heure verte

Entre cinq et sept heures, l'air des grands boulevards s'emplit d'absinthe : l'Heure Verte comme on l'appelle, sonne dans la ville ! La boisson s'installe aussi partout en France pour plus d'un demi siècle, avec son rituel de la cuiller et ses senteurs caractéristiques. Peu à peu, elle se démocratise tellement que tous les milieux sociaux tombent sous son charme et l'absinthe devient un art de vivre. Qu'on la consomme dans les cafés ou chez soi avec des services luxueux, c'est toujours un apéritif au cérémonial unique en son genre.

A partir de 1870, l'engouement est général : la publicité est énorme (affiches, cartes, objets), les artistes en font leur muse, les journaux en parlent et les distilleries se multiplient. Leur nombre double par exemple à Pontarlier (passant de dix à vingt), se chiffre à soixante-dix environ en région parisienne, à une cinquantaine à Bordeaux et presque autant à Marseille ! La consommation d'absinthe par habitant ne cesse de croître au point qu'à la fin du siècle, elle avoisine les deux litres d'absinthe par habitant et par an !

On comprend mieux pourquoi l'absinthe est dite "boisson nationale" en 1880 : elle fait travailler des milliers de personnes et c'est une entreprise florissante qui s'exporte même à l'étranger.

Le revers de la médaille est la profusion d'absinthes de mauvaise qualité très peu chères que l'on surnomme alors les "sulfates de zinc" et qui se montrent ravageurs.



A la fin du XIXème siècle, les peintres sont très inspirés par les buveurs d'absinthe comme ici Jean Béraud

La disgrâce

La demande et la consommation d'absinthe ne cessant de croître (au détriment des viticulteurs) notamment dans les milieu artistiques, elle devient peu à peu le symbole de l'alcoolisme et s'attire les foudres des ligues de moralité qui voient en elle le vecteur de la criminalité, de la tuberculose, de la violence conjugale, de l'aliénation et de la baisse de la natalité !

En 1901, la création de la Ligue Nationale Contre l'Alcoolisme cherche à sensibiliser l'opinion et multiplie les affiches, tracts, campagnes, pétitions, etc. ; la croisade contre l'absinthe a commencé et se poursuivra pendant 14 ans.

La Ligue trouve en 1907 un allié inattendu : des viticulteurs qui souffrent économiquement de l'engouement pour l'absinthe. Ils organisent même une manifestations au mot de : "Tous pour le vin, contre l'absinthe" ! Un comble !

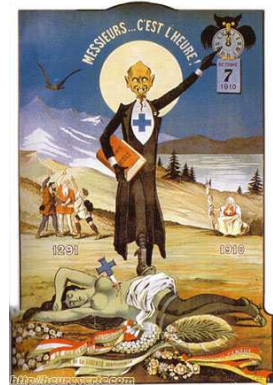


Les affiches anti-absinthe



La prohibition

En Suisse où la mobilisation contre l'absinthe est moins importante qu'en France, un fait divers (un père de famille alcoolique notoire massacre sa famille après avoir fait la tournée des bars) achève de convaincre les législateurs de la dangerosité de l'absinthe, l'interdiction est votée en 1910. L'absinthe aura été victime de son succès: décriée par les ligues de moralité et dévaluée par les distilleries sans scrupules et leurs "sulfates de zinc". En France, un décret demande aux préfets d'interdire la vente d'absinthe dans les établissements publics en 1914, réservant à une consommation chez soi. Mais la fraude restant possible, le gouvernement interdit finalement un an plus tard la fabrication et la circulation d'absinthe. Raoul Ponchon, le poète absintheur, dira à ce sujet avec humour : *"l'interdiction de l'absinthe a causé plus de malheurs que l'instruction primaire"*.



L'affiche qui marqua l'interdiction en Suisse

Les succédanés



L'interdiction est un coup dur pour les distilleries, notamment pour Pernod Fils qui ne produisait que de l'absinthe ! Elles tentent cependant de faire perdurer le mythe en proposant des apéritifs anisés sans sucre rappelant des souvenirs où l'on tente de recycler l'imagerie de la fée verte et le rituel de la cuillère : Amourette, Pernis, Petite Verte, Suprême Verte, Pontarlier-Anis, Féli 45 etc... Mais le mythe est éteint et en dépit de noms sans équivoque, le public se détourne de ces anisés qui n'ont pas le charme de l'absinthe et qui sont perçues comme de maigres consolations.

Le pastis de Paul Ricard, en 1932, rencontre le succès et la prospérité.

Les publicités post-absinthe recyclent son imagerie

Aujourd'hui

En Suisse dans le Val de Travers, berceau de l'absinthe, la fabrication n'a jamais vraiment cessé malgré l'interdiction. Des distilleries clandestines ont continué à fonctionner en dépit de descentes de police régulières. On se souvient notamment de la célèbre Malote qui à la fin de sa vie en 1969, continuait à distiller dans sa cuisine après avoir été traduite en justice !

En 1988, une directive européenne autorise la présence de thuyone dans l'alimentation et les alcools - ça tombe à merveille, cela permet donc concrètement de produire de l'absinthe (voir ^{Lois}).

En 1994, on voit réapparaître le mot absinthe sur des bouteilles d'alcool tchèques (l'horrible "absinthe" Habsburg), puis quelques années plus tard françaises (la Versinthe). Aujourd'hui, toutes les absinthes sont disponibles mais ne sont pas forcément faciles à se procurer dans le commerce.

En France, la directive européenne a été aménagée et l'appellation légale pour l'absinthe est devenu *"Spiritueux aux plantes d'absinthe"*.

En Suisse, 2005 aura vu une légalisation survenir et la presse papier comme télé a fait écho à ces événements.

Gageons que d'ici quelques dizaines d'années lorsqu'elle sera moins chère, l'absinthe aura réintégré sa place d'apéritif favori.

L.-S. Rodriguez

Conducteur de véhicule : abstenez-vous



Merci au travail extraordinaire de Marie-Claude Delahaye sur lequel nous nous sommes appuyés pour rédiger cet article.

Service de l'Absinthe

Servir l'absinthe convenablement participe non seulement à sa magie mais à l'épanouissement de ses arômes. Alors que la majeure partie des films véhicule l'image galvaudée de l'absinthe flambée, elle a, au XIXème, toujours été consommée telle que nous allons l'expliquer.

Le rituel franco-suisse

L'absinthe ne se prépare pas comme un apéritif ordinaire et exige un rituel impliquant patience et savoir-faire, qui du reste, fut vanté par maint poètes d'antan.

Ce rituel est capital pour apprécier l'absinthe, la manière de la préparer libérant des arômes de plantes qui autrement ne s'épanouiraient pas. Il faudra se munir d'une cuiller à absinthe et d'un verre à réservoir, ainsi que d'une carafe remplie d'eau glaciale (ou d'une fontaine).

C'est ce rituel que l'on respectera à L'Anversis, bistrot de montagne.





**Acheter des spiritueux à base de
plante d'absinthe,
fontaines, verres et cuillères :**

Vert d'Absinthe

Luc Rodriguez et Emmanuel Bouillard
11, rue d'Ormesson 75004 Paris
+33 (0)142 71 6973

www.vertdabsinthe.com

Au Bon Échanson

Philippe et Florence Chapon
66, rue de la République 25300 Pontarlier
+33 (0)381 46 5293

Distillerie :

Distillerie Lemerancier Frères

Alain Aureggio
32, rue de la Gare 70220 Fougerolles
+33 (0)384 49 1366

www.abisinthe.com

Distillerie Paul Devoille

Hughes Miscault
7-9, rue des Moines Hauts
70220 Fougerolles
+33 (0)384 49 1066

www.devoille.com

Distillerie Armand Guy

49, rue du Lavaux
25300 Pontarlier
+33 (0)381 39 0470

www.pontarlier-anis.com

Distillerie Emile Pernot

44, rue de Besançon
25300 Pontarlier
+33 (0)381 39 0428

Artemisia, distillerie artisanale

Claude-Alain Bugnon
Grand Rue
2108 Couvet (Suisse)
+41 (0)32 863 36 46

www.absinthe-suisse.com

Sites internet :

Le Musée virtuel de l'absinthe

David Nathan-Maiste
www.museeabsinthe.com

L'Heure verte

Luc Rodriguez
www.heureverte.com

Livres :

L'absinthe : Son histoire

Marie-Claude Delahaye
Collection Artemisia
Editions Musée de l'absinthe

Petit Traité de l'absinthe

Le mythe ressuscité
Marie-Claude Delahaye
Collection carrés gourmands
Editions Equinoxe

L'absinthe, une fée franco-suisse

Benoît NOËL
Editions Cabédita – 2001

A comme Absinthe – Z comme Zola –

L'Abécédaire de l'absinthe

Benoît NOËL
Éditions BVR

Musées :

Le Musée de l'absinthe de Marie Claude

Delahaye:
44, rue Callé
95430 Auvers sur Oise
+33 (0)130 36 8326

Le Musée d'art et d'histoire de Pontarlier

2, place d'Arçon
25300 Pontarlier
+33 (0)381 46 7368