



En réalité, la production est désormais encadrée par des législations nationales et européennes qui limitent le taux de thuyone, le composant "qui rend fou", respectivement à 10 et 35 mg par litre. La nouvelle absinthe est aussi moins alcoolisée que son ancêtre sulfureuse. Elle n'en reste pas moins sa digne héritière, distillée selon les secrètes recettes d'antan conservées sous clef et hors des regards indiscrets par les descendants des distillateurs de la grande époque.

Renaissance de la "verte"

À la distillerie Guy, à Pontarlier, pour François, l'arrière-petit-fils d'Armand qui avait mis au point l'absinthe maison, cette renaissance était un vieux rêve. Ses yeux brillent comme ceux d'un gosse quand il annonce au printemps 2001 qu'il va replanter de l'absinthe aux Granges-Narboz. Ils pétillent de bonheur quand il fait goûter sa première cuite aux amis, une liqueur, comme celle de l'arrière-grand-père, suave et fortement anisée, dont les effluves d'absin-

Vers le Doubs, absinthe-toi

Le 10 octobre 2001, la première goutte d'absinthe légale suisse coule à nouveau dans le Val de Travers après un siècle de clandestinité. Le 15 décembre, la scène se répète de l'autre côté de la frontière, à Pontarlier. Mais quelle mouche a donc piqué les distillateurs des plateaux ? Le temps de la prohibition toucherait-il à sa fin ?...

the restent longtemps en arrière du palais.

Chez les fils d'Émile Pernot, à Pontarlier, Gérard, le maître des lieux, élabore avec Madame un breuvage qui glougloute dans le dédale des tuyaux du seul vrai alambic à absinthe qui reste en service dans la région... Un alambic qui permet une seconde distillation des vapeurs peu chargées en alcool. Dernière née de la maison : une absinthe au sapin, savoureux mélange qui ne laisse deviner la présence du résineux que par une fine odeur s'échappant du nez après dégustation.

Et la "bleue" devint "blanche"

Côté Suisse où la fée verte se fait appeler la "bleue", Yves Kübler, de la distillerie Blackmint à Môtiers (Ne), ne veut pas retrouver les saveurs d'autrefois. L'absinthe a perdu clandestinement de ce côté de la frontière, les goûts ont évolué en cent ans, il s'agit de pouvoir concurrencer la "bleue" locale. D'ailleurs son absinthe est blanche et sucrée. Il y a longtemps que les habitants du Vallon ne sacrifient plus au rite du lent goutte-à-goutte d'eau coulant de la fontaine sur le sucre pour troubler la *couetche* (l'absinthe en patois, synonyme de cuite). L'absinthe Kübler est fine, les neuf plantes qui la composent la rendent subtile. L'alchimie du mélange provoque une ivresse particulière au bout de

quelques verres... cette ivresse maintes fois décrite par les poètes qui ont fait de la "fée verte" leur muse.

Pour les hommes, les vrais !

Au rayon des nouveautés, la distillerie Lemerrier de Fougerolles vient d'élaborer une "abysinthe" titrant 70°, comme les absinthes de la grande époque. C'est "une boisson d'homme" comme on dit dans les films, il faut pouvoir l'avaler mais la récompense est grande, les parfums se développent plus que dans une "abysinthe" à 45°.

La fée verte au féminin

Les femmes, elles, apprécient la douceur de "Libertine", née dans le creuset de la distillerie Paul Devoille, à Fougerolles aussi, ville qui en 1900 comptait de nombreuses fabriques d'absinthe et exportait... jusqu'à Pontarlier. "Libertine" est fine, à base de petite absinthe, elle coule comme un bonbon. Les distilleries de Fougerolles ont, comme à Pontarlier ou dans le Val de Travers, replanté petite et grande absinthe. L'absinthe d'aujourd'hui n'est-elle qu'un phénomène de mode ? Écoutez les terres comtoises et suisses, elles vous diront qu'elles sont fières de pouvoir à nouveau nourrir ces plantes qui assurément redonnent vie à la mythique absinthe.

Didier GENDRAUD

