

Les marques d'absinthe se multiplient en France

La «Fée verte» revient à la mode portée par son succès à l'étranger

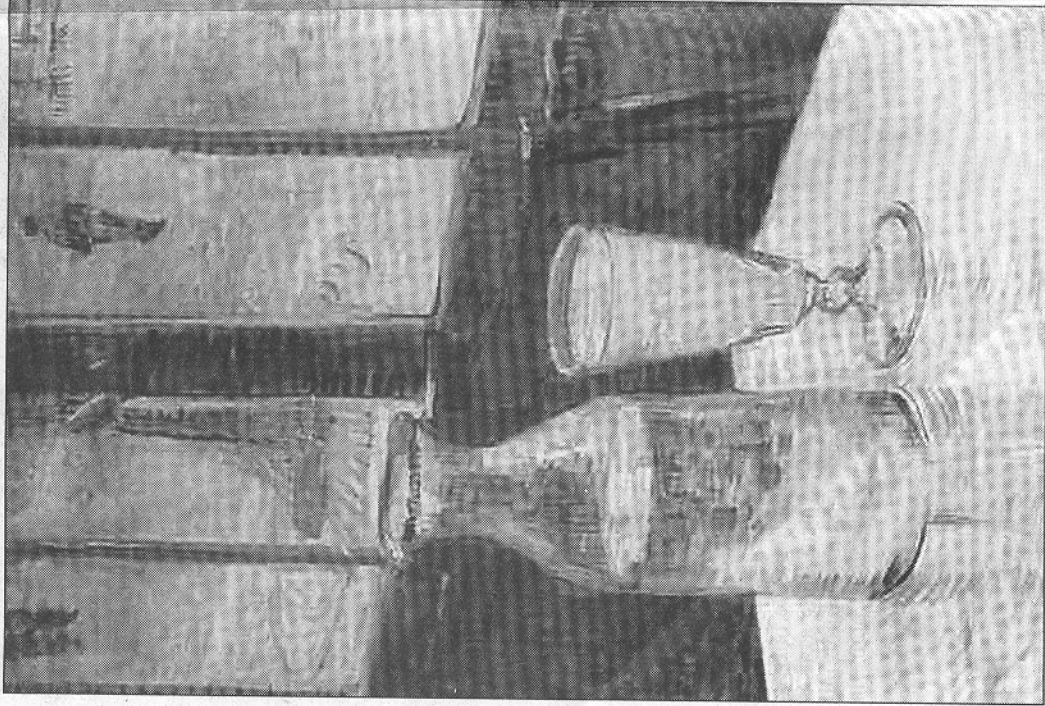
L'absinthe effectue son retour en douce dans les bars branchés de Paris. Portée par son succès à l'étranger, notamment en Angleterre, la Fée verte revient à la mode moins d'un siècle après son interdiction. Mais la qualité laisse parfois à désirer.

Même si le phénomène demeure encore discret, les amateurs de «bleue» peuvent désormais en consommer sans problème à Paris. Pour en trouver, il suffit de se rendre chez des cavistes réputés ou dans certains bars des quartiers branchés comme la Bastille ou la rue Oberkampf. La loi n'a pas changé depuis son interdiction en 1915. Les producteurs se sont cependant adaptés afin de répondre à un phénomène de mode et à la concurrence étrangère.

Renouveau en Grande-Bretagne

Selon l'historienne française de l'absinthe, Marie-Claude Delahaye, le retour de la «bleue» en France trouve son origine à l'étranger. Elle a attribué ce renouveau à la société anglaise, Green Utopia. En 1998, a grand renfort de publicité, ce groupe a lancé sur le marché britannique, où elle n'est pas interdite, une absinthe produite en République tchèque.

Elle était cependant de mauvaise qualité. Sur les conseils de M^{me} Delahaye, également directrice du Musée de l'absinthe



En 1885 déjà, la «Fée verte» inspirait Vincent Van Gogh.

d'Auvers-sur-Oise, au nord de Paris, Green Utopia a choisi de vendre une absinthe appelée «La Fée», produite en France, de 68 et d'une qualité semblable à celle du début du

siècle. Le succès fut immédiat et a traversé les frontières.

Les films *Moulin-Rouge* et plus récemment *From Hell* ont également fait la part belle à la «bleue». «C'est un produit mythique, la boisson des impressionnistes», a rappelé M^{me} Delahaye. Le phénomène a finalement touché la France où le pastis avait définitivement enterré, croyait-on, la défunte «Fée verte».

Ce retour de l'absinthe s'est vu favoriser par l'ambiguïté de la loi française qui semble nager en eau trouble. Un décret de 1988 a défini comme «apéritif à l'absinthe», donc interdit, toute boisson avec plus de 35 milligrammes par litre de thuyone, le principal élément toxique, a expliqué François Guy, distillateur à Pontarlier.

En dessous de cette limite et sous certaines conditions, les autorités ont finalement donné le feu vert à la «Fée» de la même couleur sous l'appellation «spiritueux aux extraits de plantes d'absinthe».

Pression étrangère

La pression de pays producteurs comme l'Espagne et le Portugal a également contribué au retour de la production. Avec le marché unique européen, la France, autrefois principal producteur avec la Suisse, risquait d'être envahie par de l'absinthe provenant de ces deux pays, où elle n'a jamais cessé d'être élaborée.

Un succédané disponible en Suisse également

La Suisse dispose également depuis peu d'un succédané de la célèbre «bleue». Sous le nom d'«Extrait d'absinthe», elle a été mise sur le marché en décembre dernier par un distillateur du Val-de-Travers.

Depuis la suppression de l'article constitutionnel prescrivant la fabrication d'absinthe, la prohibition en Suisse de la «fée verte» repose sur les prescriptions des ordonnances fédérales sur les denrées alimentaires. Comme

en France, celles-ci fixent notamment le taux de thuyone toléré dans les aliments.

Le succédané distillé à Môtiers, qui tire à 45°, contient une variété d'absinthe pauvre en thuyone, ce qui lui a permis d'obtenir l'autorisation du Laboratoire cantonal de Neuchâtel et de la Régie fédérale des alcools. L'absinthe demeurant interdite, l'appellation «extrait d'absinthe» a permis de contourner un écueil juridique. (ats)

Après avoir reçu l'autorisation de l'Etat, M. Guy a planté un champ d'absinthe à Pontarlier et lancé sa propre production à 45 en décembre dernier. «J'ai déjà vendu 20000 litres d'une production totale de 30000 cette année», a-t-il précisé.

«Je suis enthousiasmé par ce succès. D'autant plus que j'étais tombé raide en voyant ce que l'on trouvait sur le marché sous le nom d'absinthe», a-t-il ajouté. Sous cette appellation et pour tirer profit du phénomène, se cachent souvent des liqueurs, des absinthes macérées ou des produits qui n'ont pratiquement rien à voir avec la boisson originale. «Des cochonneries», comme le dit clairement M^{me} Delahaye. (ats)

Le succès de l'absinthe n'a pas laissé indifférents les grands producteurs de boissons anisées. La société Pernod, revenue par la force des choses dans le pastis, vient de lancer sa propre production 200 ans après sa naissance dans le Val-de-Travers. Elle l'a présentée il y a dix jours à l'occasion du Salon du livre de Paris. Un choix révélateur: la marque tente de séduire le marché des intellectuels.

«C'est la Fée verte des artistes», a expliqué Stéphane Huet, porte-parole de Pernod. Produit de luxe au prix d'environ 40 euros (65 francs la bouteille), la «bleue» est aujourd'hui bien loin de la boisson populaire du début du siècle. (ats)