

Le pastis Henri Bardouin

UN ASSEMBLAGE HAUTE COUTURE

BOISSONS



(Photos Distilleries et Domaines de Provence)

A Forcalquier, sur les terres sauvages de la Montagne de Lure, la recette de ce précieux breuvage est gardée secrète derrière les murs des Distilleries et Domaines de Provence. C'est là que l'élixir, aux arômes riches et intenses, prends corps et vie...



Quel pastis ! Qui n'a rien à voir avec l'ennui. Les embrouilles sous l'olivier. C'est même tout le contraire. Tant ce breuvage est le nec plus ultra dans la gamme des petits jaunes. Avé le glaçon, Marius. Avé le glaçon...

Ce breuvage, béni des dieux de Provence, n'est autre que le Bardouin, comme on dit là-haut au pays. Le Henri Bardouin. L'élégant. Qui se différencie de ses cousins par la finesse et la richesse de ses arômes.

Un précieux, trésor des Distilleries et Domaines de Provence, à Forcalquier. Précieux, et exceptionnel dans ce milieu concurrentiel. Où le breuvage n'a jamais vendu son âme au diable. Conservant, par beau ou mauvais temps, sa recette originelle et originale.

Bien plus qu'un anisé, ce grand cru se veut en effet complexe. Son secret : le profond équilibre de plus de 65 plantes et épices cueillies, macérées, distillées et assemblées. Une potion à en perdre la raison. Mais pas le goût. Tant il stimule le palais sans jamais l'anesthésier à coups de sabre.

Bien plus qu'un anisé, ce grand cru se veut complexe avec plus de 65 plantes et épices

Le palais et l'imagination aussi. Pour qui, bercé par le crincrin des cigales, laisse divaguer son esprit sur le chemin du Bardouin. Lequel s'offre un grand voyage avant de couler au fond des gorges profondes. Jusqu'au sud de la Chine pour la badiane. En Turquie pour la réglisse. Dans la région des Grands Lacs pour les graines de Paradis. En Guyane pour les fèves de Tonka. Ou dans les îles de l'Océan indien pour la cardamome...

Une épopée qui ne saurait enjambrer les nuages du paradis sans prendre sa source sur le terroir sauvage de la Montagne de Lure, au sommet des Alpes-de-Haute-Provence en bataille. C'est là, et uniquement là, que sont récoltées à la main et selon des rituels bien précis - héritages d'un savoir-faire local qui remonte aux herboristes du

Moyen-Âge - de nombreuses plantes comme le thym, le romarin, la sauge ou l'armoise. Le bouquet garni acquis, faut-il encore le sécher. Puis en extraire les vertus aromatiques en le laissant macérer dans de l'alcool. Avec un rituel propre à chaque plante. A chaque épice !

Une fois les esprits parfumés, issus de la macération et de la distillation, obtenus, sonne l'heure de la noce. Du mariage. Selon des quantités et un

ordre bien précis. Qui n'appartiennent qu'à cet élixir. Une étape délicate et décisive. Premices à l'éclosion magique de ce fait main.

De cet apéritif haute couture, devenu la référence dans sa catégorie en obtenant, par exemple, la première médaille d'or au Concours Général Agricole (CGA) en 2008.

S'il est rapidement et évidemment copié, il n'a jamais été égalé de par sa spécificité et reste la référence. Il est à ce jour régulièrement récompensé par de nombreux concours français et internationaux, et a reçu dernièrement la médaille d'or au CGA 2020.

La reconnaissance suprême pour un pastis qui se déguste comme un bon vin de terroir.

Qui accompagne, à merveille, un repas à base de poissons, de légumes variés, de mets relevés. Bref, un apéritif mais pas que. Un trésor provençal à consommer avec modération.

RAPHAËL COIFFIER
rcoiffier@nicematin.fr

Pastis Henri Bardouin, 23,50 euros la bouteille de 70 ml.

Rens. Distilleries et domaines de Provence à Forcalquier (04.92.75.71.66)

Plusieurs médailles d'or au Concours Général Agricole et dans les concours internationaux



Toute une histoire

Les premières mentions de pastis de la Distillerie de Lure ont été retrouvées sur une publicité parue en 1935 : le *Paulanis*, du nom du propriétaire de l'époque, Paul Ferréoux.

Lorsqu'en 1946, Henri Bardouin entre à la distillerie, il change le nom du *Paulanis* pour le *Diamant* et le distribue uniquement dans les bars locaux. Presque en toute confidentialité.

Mais Henri Bardouin ne s'arrête pas en si bon chemin. Il est en effet le premier à avoir pensé à concocter un pastis plus complexe. Beaucoup plus complexe...

En 1986, la Distillerie de Haute-Provence développe alors une nouvelle recette de pastis aux plantes, appelé *L'Occitanis*.

Le pastis *Diamant* est conservé comme pastis standard. Il est toujours destiné aux cafés. *L'Occitanis*, lui, est dédié aux détaillants.

C'est en 1990, lorsque la société, qui avait été rachetée par Alain Robert, devient *Distilleries et Domaines de Provence*, que naît le fameux Pastis Henri Bardouin : évolution du pastis *Occitanis* auquel sont ajoutées des épices plus exotiques qui contribueront à sa renommée.

Mondiale ! Puisque le pastis Henri Bardouin s'exporte aujourd'hui dans près de 80 pays. De là à ce que l'accent de Provence « colonise » la planète, il n'y a qu'une lampée...

DANS LES PAS DES RAMASSEURS D'HERBES

C'est ici, au cœur des Alpes-de-Haute-Provence, que dès le Moyen-Âge, les ramasseurs d'herbes médicinales se font colporteurs en distillant lesdites herbes précieusement récoltées.

Au cours des XVII^e et XVIII^e siècles, ces colporteurs s'installent dans les villes de la région, comme marchands droguistes ou apothicaires.

Au XIX^e siècle, certains deviennent pharmaciens, d'autres distillateurs, quelques-uns les deux à la fois.

Les spécialités qu'ils élaborent à partir des plantes de Lure sont bien souvent des boissons ou des breuvages aux vertus dépuratives, toniques, digestives, apéritives ou rafraîchissantes.

Le vin et l'alcool, la macération et la distillation, sont des moyens pour arracher aux plantes leurs arômes et principes actifs, et les conserver.

Ce n'est qu'à la fin du siècle que les distillateurs se spécialisent dans la production de liqueurs et d'apéritifs.

Aujourd'hui, ce savoir-faire se perpétue depuis plus de cent ans au sein d'une même entreprise, *Distilleries et Domaines de Provence*, et se diffuse dans le monde entier, pour le plus grand plaisir des amateurs de spiritueux....