



SPÉCIAL SPIRITUEUX

LES DÉGUSTATIONS de Jacques Dupont et Olivier Bompas



Hélène Rogeon, œnologue aux Distilleries et domaines de Provence : « Le parfum des plantes donne au pastis Bardouin son caractère exotique. »

Jaune. Comment est né l'un des apéritifs préférés des Français, symbole de vacances au soleil.

Juste derrière le whisky, avec 22 % des volumes consommés et près d'un quart des ventes en grande distribution, les spiritueux anisés font la course en tête. Très peu exportés, ils font partie des apéritifs préférés des Français et symbolisent les vacances, le soleil du Midi et l'univers pagnolique de la Provence. C'est dans les années 1920 que l'aventure du pastis commence. Liqueur de plantes au goût anisé additionnée d'eau et de sucre, l'absinthe (du nom de la principale

IAN HANNING/REA POUR « LE POINT »

Hélène Rogeon

Œnologue, responsable recherche et développement des Distilleries et domaines de Provence

« Mon travail va de la plante au produit fini. Avec le pastis Bardouin, nous nous sommes toujours démarqués des pastis classiques, qui se caractérisent surtout par les goûts de l'anis et de la réglisse, en utilisant plus de soixante-dix plantes et épices. Historiquement, on a toujours produit des pastis, mais, au début des années 1990, on a voulu proposer un pastis plus original, au caractère exotique. La différence, on l'a faite avec cette grande diversité d'ingrédients. Les parfums de plantes, c'est un peu pour retrouver l'univers de l'absinthe... Dans le pastis, on met de l'armoise, qui apporte la couleur et la structure, ça lui donne de la tenue; les épices, c'est la note exotique, même si la note anisée et la pointe de réglisse doivent disparaître. Le pastis Bardouin se boit plus dilué que les autres, car il est plus aromatique, avec de la longueur en bouche. Il est même possible de le déguster à table, en accord avec certains plats. » ■



En 1938, la loi porte à 45 le degré d'alcool autorisé dans les spiritueux : Pernod (à g.) et Ricard (ci-contre) se livrent bataille. À côté des deux géants, les marques d'artisans (ci-dessus, Pastis Olive) se partagent le reste du marché.

plante dont elle est issue) est alors, et depuis la fin du XIX^e siècle, la boisson tonique, apéritive et rafraîchissante, aussi bien des milieux populaires qu'artistiques. De Verlaine à Toulouse-Lautrec, tous sacrifient au rituel de la « fée verte », surnom donné à l'absinthe par Oscar Wilde. Mais les gros consommateurs développent une maladie nerveuse dégénérative, l'absinthisme. Soupçonnée de provoquer démence, criminalité et, pourquoi pas, la défaite de 1918, l'absinthe est interdite à l'issue de la guerre. Les boissons anisées font leur retour dès 1920, à la condition de ne pas ressembler à l'absinthe. En 1931, Paul Ricard, 22 ans, fils d'un marchand de vin, met au point une recette soulignant la pureté du goût de l'anis, la rondeur de la réglisse et les parfums des plantes de la garrigue. Il lance en 1932 un pastis à son nom qui devient vite une référence. Diplômé de l'École des beaux-arts de Marseille, il en dessine l'étiquette et en dépose la marque en 1934. En réponse, la maison Pernod, producteur historique de l'absinthe, lance en 1938... le Pernod. Interdites par le gouvernement de Vichy, les boissons anisées font un retour en force au début des années 1950. Pernod crée le Pernod 51 (qui deviendra Pastis 51), chiffre qui fait référence à l'année de sa création. A grand renfort de slogans : « Un Ricard, sinon rien » ou « Heureux comme un 51 dans l'eau », les deux leaders du marché vont se livrer une rude concurrence, jusqu'à leur fusion en 1975. A leurs

côtés, des pastis d'artisans ont vu le jour. Essentiellement proposés par les cavistes spécialisés, ils entrent dans la catégorie des alcools de dégustation. En tête du peloton, la marque Henri Bardouin, des Distilleries et domaines de Provence (voir p. 93), mais aussi la maison Jean Boyer avec son fameux pastis de campagne. « Les anisés sont plus que jamais tendance ! se réjouit Carole Guinchard, directrice de marque du pôle apéritif de la société Ricard. Les consommateurs sont à la recherche d'authenticité et de racines locales. » « Quand ça change, ça change, faut jamais

L'essence du pastis

Le terme pastis s'applique aux boissons alcoolisées (40° au minimum) contenant moins de 100 grammes de sucre par litre et élaborées à partir d'alcool neutre d'origine agricole, aromatisé à l'anis vert, à l'anis étoilé (badiane) ou au fenouil, et de bois de réglisse, auxquels on peut ajouter d'autres plantes ou épices. Le pastis contient donc de l'anéthol, issu des plantes anisées, et de l'acide glycyrrhizique, issu du bois de réglisse. La dénomination pastis de Marseille est réservée aux pastis titrant 45° et contenant 2 g/l d'anéthol (1,5 g/l au minimum pour les pastis simples). La thuyone, molécule présente dans l'absinthe et responsable de l'absinthisme ayant été identifiée, il est possible désormais d'élaborer et de commercialiser des absinthes sans effets funestes.

se laisser démonter », comme le dit le très zélé majordome des « Tontons flingueurs ». Pour donner dans le local, Ricard a relancé la culture du fenouil sur le plateau de Valensole (Alpes-de-Haute-Provence). Les producteurs locaux et les abeilles s'en réjouissent. Le but : « Elaborer un nouveau pastis avec de l'anis issu exclusivement de plantes fraîches, alors que dans la recette originale l'anis provient essentiellement de la badiane, explique Carole Guinchard. Il faut donner aux palais curieux la possibilité de découvrir de nouvelles saveurs de l'anis. » ■ OLIVIER BOMPAS

NOTRE SÉLECTION DE PASTIS

Prix moyen donné à litre indicatif

16/16,5 - Argala
Pastis artisanal italien. Nez très expressif, note de liqueur de plantes, complexe en bouche, amer fin, caractère végétal, finale longue sur les épices, pastis de dégustation. 41 €.

17 - Henri Bardouin
Le Pastis grand cru. Pour de nombreux amateurs, la référence des pastis de dégustation. Nez de liqueur de plantes, verveine, charbreuse, notes de garrigue, riche et complexe en bouche, gras, d'une étonnante persistance. 23 €.

14,5/15 - Berger
Pastis de Marseille. Un grand classique du genre. Parfum d'anis bien marqué, un peu garrigue en bouche, équilibré, style classique, finale sur une note de bois de réglisse. 20 €.

16,5/17 - Jean Boyer
Pastis de campagne. Elaboré à partir d'eau-de-vie de vin. Type et original, bon volume en bouche, équilibré, note un peu fruitée d'eau-de-vie, vanille, muscade, amande amère, fraîcheur florale, finale gourmande. 30 €.

14,5/15 - Casanis
Pastis de Marseille. Nez aérien, parfum floral, notes végétales fraîches qu'on retrouve en bouche, anis vert bien marqué, finale ronde, réglisse, gourmande. 19 €.

15 - Duval
La marque fête ses 220 ans et propose une bouteille anniversaire. Anis vert, notes d'épices, réglisse, gras en bouche, classique. 16 €.

16 - Eyguebelle
Pastis 1889 Élied. Nez anisé puis marqué par les notes de garrigue, cannelle, cardamome, girofle, plus classique en bouche, riche, désaltérant, épicé, bien réglissé en finale. 23 €.

16 - Ferme des Horns
Pastis des Horns. Nez typé, original, fenouil, fleur de thym, garrigue, délicat en bouche, note de réglisse suave, finale persistante. 23,50 €.

15,5 - Liqueuristeries de Provence
P'tit Bleu. Pastis de Marseille. Nez très anisé, fenouil, bois de réglisse en bouche, rond, parfumé, gourmand, finale fraîche et mentholée. 26 €.

15 - Pastis 51
Pastis de Marseille. Nez de badiane, touche de réglisse, goût frais d'anis, note végétale fraîche, savoureux. 17 €.

14,5 - Pastis Janot
Nez classique, fraîcheur de l'anis, bouche subtile,

note de garrigue, bon pastis désaltérant. 17 €.

15 - Ricard
Pastis de Marseille. Opulent, goût anisé marqué, bois de réglisse, note épicée, amer fin, gras, persistant. 17 €.

16 - Ricard plantes fraîches
Pastis de Marseille. Elaboré à partir de fenouil frais. Nez frais de plantes, notes végétales fraîches, parfums légers et fins un peu floraux, fenouil, réglisse, persistant. 23 €.

15,5 - La Salamandre
Pastis bleu artisanal. Nez fin, arôme net de badiane, bouche harmonieuse, note végétale fraîche, garrigue, de la rondeur, finale suave et gourmande. 20 €.

16,5 - Védrene
Pastis des terres rouges. Nez marqué par la note anisée, élégant, fin, bouche sur les épices, cardamome, complexe, finale sur le bois de réglisse, harmonieux, long. 29 €.