

L'ART DE CAPTURER LES ARÔMES

Pastis Bardouin, RinQuinQuin et Farigoule : les apéritifs et liqueurs *made in Forcalquier* perpétuent une tradition d'herboristerie, passée de l'univers médical à celui du plaisir.

A la même altitude que le Ventoux, la montagne de Lure est le paradis du botaniste. Déjà, au XIX^e siècle, les savants s'émerveillaient de la diversité végétale du département des Alpes-de-Haute-Provence. A cette époque, le pays comptait, de Forcalquier à Manosque, pas moins de vingt distilleries, héritières de plusieurs siècles d'herboristerie. Deux siècles plus tôt, les trois quarts de la population au pied de la montagne vivaient de la cueillette, de la préparation et de la vente de potions médicinales, colportées dans tout le sud de la France par des générations d'apothicaires et de droguistes. Progressivement, ces remèdes devinrent sirops et liqueurs que l'on se mit à consommer pour le plaisir. Fille de la Distillerie de Lure et de celle de Haute-Provence, l'entreprise Distilleries et Domaines de Provence est, après maints rebondissements, l'unique survivante de cette époque.

Ses origines remontent à 1898. Son histoire est marquée par les guerres. Lors du premier conflit mondial, l'ancêtre de la société actuelle fut sauvée par un artiste-peintre, réformé à cause de son pied-bot. Un de ses succes-

seurs, résistant durant l'Occupation, périt sous les balles allemandes sur la place du village. C'est un certain Henri Bardouin, carrossier de son état et employé comme manœuvre à la distillerie, après avoir perdu deux doigts au combat, qui reprit alors l'affaire. Néophyte, mais passionné, il construisit sa science du goût en mâchouillant des plantes dans la nature. Il fut le premier à élaborer un pastis plus complexe qu'une simple infusion dans l'alcool d'anis, de badiane et de fenouil. Ce n'est pourtant pas lui qui mit au point la recette du célèbre pastis qui porte son nom aujourd'hui, faisant la renommée internationale de cette petite fabrique de 36 employés.

Le « petit jaune » est né de l'interdiction de l'absinthe en 1915. Cinq ans après, la loi ré-autorise les apéritifs anisés, à condition qu'ils ne soient pas verts. Désaltérant et économique, le pastis, mot qui apparaît en 1932 (du provençal « pastisser », « mélanger »), devient la vedette des zincs. Dans le Sud, les marques se multiplient, chacune gardant jalousement secrète sa formule. Paul Ricard a l'idée d'y introduire de la réglisse. De nouveau proscrit, en 1940, le maudit pastis, rendu responsable de la défaite française en ramollissant les soldats, continue de se vendre sous le manteau. En 1951, les apéritifs anisés sont enfin autorisés, définitivement.



Ramassage dans les champs d'absinthe.

SDP

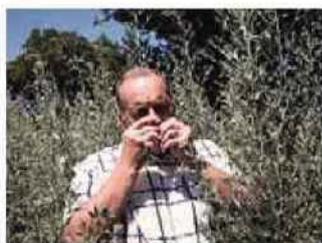


L'antique chaudière à bois sera bientôt remplacée par deux alambics modernes. A droite, le maître-distillateur Yves Raffatelli.

A Forcalquier, on trouve trace du premier pastis en 1935 : le Paulanis. Il y eut le Diamant, un classique des bistrotiers, l'Occitanis et, enfin, le Bardouin. Une goutte (500 000 litres, dont un tiers exporté) au regard des 140 millions de litres produits dans le monde. Mais sa recette épicée se démarque des autres produits du commerce. Sa composition unique, à partir de 65 ingrédients – angélique, armoise, cannelle, cardamome, centaurée, fève de tonka, clou de girofle, muscade, thym et tant d'autres –, a séduit beaucoup de grands chefs et remporté de nombreuses médailles (cette année encore, l'or au Concours général agricole). Qui plus est, la marque a sauvé la distillerie de la... noyade.

DES ALCOOLS DE GRAND-MÈRES

En 1985, le PDG Alain Robert vend son entreprise au groupe Pernod-Ricard, appâté par les ventes records de son pétillant aromatisé à la pêche, le Carlton. « Mais le produit fut tué en six mois », peste encore Didier Morel, longtemps directeur technique et aujourd'hui superviseur de l'agrandissement de la fabrique, en pleine croissance. Et pourtant... Elle était si mal en point en 1990, à la veille d'une fermeture, qu'Alain Robert racheta sa propre entreprise avec une poignée de salariés. Ils repartirent de zéro avec les cacahuètes laissés par le géant des spiritueux : la vieille gamme d'apéritifs à base de vin, dérivés des sirops médicinaux. Ces alcools de grand-mère, inchangés depuis des décennies, résistent bon pied bon œil : le RinQuinQuin à la pêche (de la vallée



Alain Robert, le PDG, et quelques uns des 65 ingrédients du pastis Bardouin.

de la Durance), le Colombo à l'orange (de Haïti), la Noix de la Saint-Jean (de Grenoble), la Gentiane (plus facile à arracher dans le Massif Central que dans les cailloux de la montagne de Lure, qui cassent les racines). Vin 100 % garanti AOC du Luberon !

Autre bouteille historique, la Fari-goule, une liqueur de thym cueilli sur la montagne de Lure au mois de mai... Tous ces ingrédients, et des dizaines de variétés de plantes, macèrent dans les cuves de la fabrique remplies d'alcool, avant d'être égouttés et distillés à leur tour pour récupérer encore quelques degrés d'esprits et d'entêtants arômes. Avant de procéder aux différents mélanges.

Mais ces nostalgiques apéritifs provençaux, ainsi qu'un délicieux muscat pétillant naturel (le Bau), n'auraient pas su à ranimer la flamme. L'entreprise doit son salut au Bardouin, lancé comme une bouteille à la mer en 1990. Et au succès de l'Absente en 1999, première absinthe légale mise sur le marché depuis son interdiction. La Fée verte, rebaptisée jadis le Péril vert de l'alcoolisme, n'est pourtant pas un produit particulièrement local. Elle vu le jour dans le Jura suisse, avant d'être importée à Pontarlier, dans le Doubs, pour contourner les taxes d'importation. Mais l'Absente 55, délicatement sucrée, l'a réhabilitée après des décennies de clandestinité, dans les limites autorisées de la dose de thuyone – la molécule accusée de causer des intoxications. Quant à La Grande Absente (à 69°), elle renoue avec le plaisir du rituel de la cuillère perforée et du sucre fondu lentement sous un filet d'eau glacé.

Aujourd'hui, la société Distilleries et Domaines de Provence est à l'aube d'une révolution : l'installation de deux alambics neufs, pour remplacer l'antique chaudière à bois en service depuis... cent cinquante ans. Le monstre fumant, de la taille d'une locomotive, occupe tout un hangar noirci. Yves Raffatelli, le maître distillateur, a un pincement au cœur de le mettre à la retraite. Mais il se réjouit de la précision des réglages que lui permettront ses nouveaux outils. Pour ne laisser échapper aucun arôme...

Boutique : 9 avenue Saint-Promasse, Forcalquier (Alpes-de-Haute-Provence), 04-92-75-00-58.