



alimentation



LA SAGA DU «PASTAGA»

La tradition des liqueurs anisées remonte à l'Antiquité, sur le pourtour de la Méditerranée. Mais c'est de Suisse que vient l'idée d'allier dans un apéritif l'anis vert et une plante médicinale, la grande absinthe. En 1805, le distillateur Henri-Louis Pernod s'installe à Pontarlier (Doubs) et lance la «fée verte» en France. Devenue «boisson nationale», l'absinthe s'attire les foudres des ligues anti-alcooliques. Un décret de 1914 interdit toute boisson à plus de 16° d'alcool (contre 70° en moyenne pour l'absinthe).

À Marseille, on boit encore en toute illégalité des apéritifs anisés, que la loi finit par autoriser en 1920 à condition qu'ils ne contiennent pas d'absinthe et ne dépassent pas 30°, puis 45°.

Le Marseillais Paul Ricard commercialise alors son «pastis», nom tiré du provençal signifiant «mélange». D'autres l'imitent, à commencer par le Jurassien Pernod. Leur guerre commerciale s'achève en 1975 avec la fusion Pernod-Ricard. À la fin des années 1980, de nouvelles marques (Henri Bardouin, Janot) lancent des pastis artisanaux, mélanges aromatiques plus complexes (60 épices et herbes) élaborés par macération.



C'EST L'HEURE



L'anéthol, molécule contenue dans l'anis, libère un arôme anisé au contact de l'eau et la rend laiteuse : une réaction appelée «louchissement». Le pastis de Marseille contient 2 g d'anéthol par litre.

Aussi appelé badiane, l'anis étoilé, fruit du badianier de Chine, est plus souvent utilisé que l'anis vert. L'autre ingrédient obligatoire est la réglisse.