



## Absinthe Absente: la Fée verte qui saura séduire votre palais.

Savez-vous que l'absinthe remonte à l'Egypte ancienne ? A cette époque, elle avait un usage médical. Cette belle plante au charme toxique a fait tourner les têtes au XIXème siècle. De part sa couleur vert trouble, l'absinthe était surnommée la Fée Verte. Prisée par la bourgeoisie et dans les assommoirs, elle a fait des ravages. C'est en 1798 que la première distillerie d'absinthe fut ouverte à Couvet en Suisse par Daniel Henri Dubied et Henri Louis Pernod. En 1805, Henri Louis Pernot ouvrit sa propre distillerie à Pontarlier et créa la première marque d'absinthe française, Pernod Fils. En 1999, Absente fut la première Absinthe légale sur le marché depuis l'interdiction de la Fée Verte 1915.

Qu'est-ce que l'absinthe ?



©Pixabay

L'absinthe est une liqueur alcoolique forte faite à partir d'une mélange d'alcool et d'herbes distillées ou d'extraits d'herbes. Il y a la grande absinthe (*Artemisia absinthium*) et l'anis vert. Vous avez également l'absinthe romaine ou petite absinthe, le fenouil doux (dit aussi fenouil de Florence), et l'hysope. La grande et la petite absinthe ont toujours été cultivées près de Pontarlier\* ainsi que dans la région limitrophe en Suisse du Val de Travers. Les autres herbes étaient importées. Le fenouil provenait de la région du Gard en France ou d'Italie. L'anis vert était cultivé de la région du Tarn ou d'Andalousie.



[Visualiser l'article](#)

\*dans la région du Doubs en France orientale.



Fenouil©Pixabay

Sa fabrication





Alain Robert dans un champs d'Absinthe©)Distilleries et Domaines de Provence

L'absinthe est une plante nommée artemisia absinthium. De nos jours, elle est connue comme spiritueux fabriqué à base de diverses plantes macérées dans l'alcool. Elle peut être fabriquée de trois manières différentes :

- La distillation de plantes aromatiques ayant préalablement macérées dans l'alcool.
- Le mélange d'essence de plantes à de l'alcool.
- La macération de plantes aromatiques dans de l'alcool.

Quand elles sont obtenues par distillation, elles sont nettement meilleure car l'on obtient un produit très aromatique en plante tout en éliminant les flegmes (huiles volatiles lourdes).

A savoir





Récolte©)Distilleries et Domaines de Provence

Fabriquée correctement, elle a une couleur vert pâle et transparente, mais 'louche'. Ce qui signifie qu'elle se trouble et devient opalescente voir même laiteuse, au rajout d'eau. La cause de ce phénomène vient de la précipitation des essences insolubles dans l'eau quand le taux d'alcool diminue. Les absinthes utilisant beaucoup de badiane\*louchent d'une façon spectaculaire et brutale. Elles deviennent totalement opaques. En revanche, la louche d'une absinthe plus traditionnelle se forme plus lentement et donne un liquide opalescent. Une absinthe traditionnelle ne sera jamais vert bonbon ou fluorescent car cette couleur est le signe d'une coloration artificielle.

\*absinthes espagnoles. Pour la petite histoire



English VanGogh

Zola, Baudelaire, Verlaine, Degas, Van Gogh et Picasso adoraient cette boisson. C'était leur élixir de prédilection.

Absente





Séchage(©)Distilleries et Domaines de Provence

Absente est une absinthe issue de la distillation de feuilles d'armoise, cultivées avec soin. Sa robe verte soyeuse, aux reflets verts dorés, est caractéristique d'une macération de plantes distillées. Sa qualité vient de la patience, de la passion et du savoir-faire artisanaux séculaires. D'une très grande finesse, elle offre une persistance aromatique surprenante. Des notes d'anis, de menthe et d'épices s'ajoutent aux saveurs typiques de cette liqueur dans un jeu subtil et équilibré. Rafraichissante et élégante, Absente se déguste telle quelle, sur glace, avec un peu d'eau. Elle peut également se révéler être une complice incontournable de cocktails originaux.

Le saviez-vous ?

La Grande Absinthe, *Atémisia Absinthium*, fut utilisée pour soigner les maux depuis l'Antiquité. En lui ajoutant de l'anis, on obtenait un élixir des plus plébiscités.

[www.distilleries-provence.com](http://www.distilleries-provence.com)

Crédit Photos : Distilleries de Provence – Pixabay