TEXTE Laure Marchand | PHOTOS Adrien Auzanneau



En Franche-Comté, l'absinthe reprend racine

À Pontarlier, capitale historique de sa production, la légendaire eau-de-vie de plantes, interdite pendant près d'un siècle, connaît une seconde vie grâce à une nouvelle génération de distillateurs. La fée verte est même devenue un atout touristique.

DE PONTARLIER, sous-préfecture du Doubs, à la distillerie Bourgeois, située à quelques kilomètres au nord, dans le massif du Jura, le GPS annonce un petit quart d'heure. En cet après-midi d'octobre, alors que le soleil disparaît derrière les sapins, un troupeau de montbéliardes marchant sur la route rallonge sensiblement le temps de trajet. La vieille bâtisse au large toit se trouve un peu plus loin, en lisière de la forêt. Autour, des plantations de menthe, de thym citronné, d'hysope et d'armoise qu'Arnaud et Anne-Sophie Bourgeois, producteurs d'absinthe en agriculture biologique, utilisent dans leurs recettes. *« Nous sommes passionnés de plantes et, pour obtenir un bon produit, il faut qu'elles soient de qualité »,* résume le couple, installé depuis douze ans.

Dans la distillerie, un mélange d'odeurs d'anis vert, de terre et d'herbes sature l'air. Des grands sacs en papier kraft renferment les feuilles de grande absinthe (*Artemisia absinthium*), récoltées cet été puis séchées, afin de préserver leurs propriétés. Le gros alambic en cuivre attend d'être mis en marche. *« Nous allons commencer les commandes pour les fêtes de fin d'année »,* explique Anne-Sophie Bourgeois. Lunettes sur le nez, son mari remplit des petites bouteilles : *« Il y a un gros engouement pour l'absinthe au Japon. Je prépare des échantillons qui y partent ce soir, je dois me dépêcher. »*

Après avoir été interdite pendant près d'un siècle, l'absinthe, connaît un renouveau à Pontarlier, capitale historique de sa production. La petite ville et ses alentours comptent aujourd'hui sept distillateurs artisanaux. Une partie d'entre eux cultive également les plantes rentrant dans la composition de cette eau-de-vie herbacée qui titre entre 45 et 72 degrés. Dotée d'un cahier des charges rigoureux, une indication géographique protégée, absinthe de Pontarlier, a vu le jour en 2019. Au pied du sommet jurassien du Grand Taureau, la ville, située à 830 mètres d'altitude, a longtemps misé sur le ski de fond et la randonnée pour attirer les visiteurs. À présent, *« nous souhaitons développer notre image autour de l'absinthe »,* annonce Cédric Imbert, directeur des affaires culturelles de la ville.

Peu à peu, le spiritueux se libère de sa réputation maudite de « boisson qui rend fou ».

Depuis le début de l'été, L'Absinthe Bar a ouvert à l'entrée de Pontarlier. *« Rendez-vous compte, Pontarlier n'avait même pas de bar consacré à l'absinthe »,* s'étonne Manon Hély, 30 ans, cofondatrice du lieu et de la distillerie attenante. À la carte, une quarantaine de références, de République tchèque, de Suède, d'Italie et *« bien sûr de toutes celles des alentours ».* En à peine quatre mois d'ouverture, les curieux sont devenus des fidèles : *« Ils découvrent souvent l'absinthe et disent "Mais c'est super bon !", les cocktails marchent à fond. Nous sommes très contents. »* Le rituel de la fontaine ajoute à l'expérience : placer un morceau de sucre

Adrien Auzanneau/Hans Lucas pour M Le magazine du monde

sur une cuillère à absinthe (plate et perforée), poser cette dernière sur un verre en corolle rempli d'une dose d'absinthe pure, ouvrir le petit robinet et laisser l'eau glacée couler très doucement jusqu'à ce que le sucre se dilue et que le liquide se trouble. Il ne reste plus qu'à déguster. Petite information, les amateurs la boivent souvent sans sucre, car une bonne absinthe n'a pas d'amertume.

En 1805, Henri-Louis Pernod, un producteur suisse d'absinthe, qui se délocalise à Pontarlier pour échapper aux taxes douanières, y lance l'activité économique. Avant la première guerre mondiale, la petite ville et ses alentours comptent 25 distilleries et produisent annuellement 10 millions de litres. À cette époque, dans la France entière, la fée verte est consommée dans toutes les classes sociales. L'apéritif, symbole de la Belle Époque, bénéficie de la crise de la production viticole, touchée par le phylloxéra. Bon marché, l'absinthe, elle, coule à flots. À Pontarlier, sur les rives du Doubs, l'immense usine dans laquelle l'agro-industriel Nestlé fabrique aujourd'hui de la poudre chocolatée appartenait autrefois à la dynastie Pernod. Le complexe industriel témoigne de l'importance passée de l'absinthe dans la ville.

Dans le centre, le Musée municipal, installé dans un petit bâtiment en pierre jaune pâle du Jura, retrace son histoire glorieuse puis son bannissement. Au début du siècle dernier, les ligues anti-alcooliques, soutenues par des députés proches des vignerons, partent en guerre contre l'eau-de-vie. La thuyone, une molécule présente dans la plante, est accusée de causer de graves désordres neurologiques et d'augmenter la criminalité. On sait aujourd'hui que le problème venait surtout d'alcool de mauvaise qualité ou frelaté. Toujours est-il que, en 1915, production, vente et consommation d'absinthe sont interdites. Il faut attendre une directive européenne en 1988 pour que sa fabrication soit de nouveau autorisée. En France, la loi de 1915 n'est alors pas abrogée et ce n'est qu'en 2011 que l'appellation absinthe a droit de cité sur les étiquettes des bouteilles.

En dépit de ce siècle de prohibition, le savoir-faire ne s'est pas perdu. Il s'est transmis clandestinement dans la région du Haut-Doubs. Dispersées dans les montagnes, les fermes sont difficiles d'accès. *« On continuait à distiller dans les granges pour la consommation personnelle,* raconte Arnaud Bourgeois, 48 ans, enfant du pays. *On faisait son absinthe comme on faisait ses confitures. »* Dans la Suisse voisine, le breuvage avait également été frappé d'interdiction. À quelques kilomètres, dans la région du Val-de-Travers, berceau de l'absinthe, la boisson a continué d'être fabriquée et distribuée largement sous le manteau. *« Un pharmacien en vendait encore dans les années 1990,* raconte Philippe Chapon, vice-président de l'association franco-suisse Pays de l'absinthe et ancien caviste. *Au comptoir, je demandais "une bouteille avec un mélange de plantes". »*



Ci-dessus, l'alambic de la distillerie Aymonier.
Ci-dessous, le service traditionnel de l'absinthe, une fontaine délivre au compte-gouttes une eau glacée, qui fait fondre un morceau de sucre posé sur une cuillère pour venir diluer l'absinthe et lui donner une couleur légèrement trouble.

Page de gauche, Mayra et Francois Aymonier dans une rangée d'absinthe, au milieu de leur jardin, aux Fourgs (Doubs), le 14 octobre.



Établie en 1890, la distillerie Guy est la seule historique à avoir survécu au long hiver d'interdiction en diversifiant son offre de liqueurs et d'anisés. Transmises de génération en génération, les recettes historiques d'absinthes ont été ressorties. Elles sont aujourd'hui enfermées dans un coffre-fort dont la localisation est tenue secrète. *« Vous pourriez me pendre que je ne pourrais pas vous les donner,* prévient Laurent Fery, président de la distillerie. *Seuls le maître distillateur et son suppléant les connaissent. »* Les touristes de la distillerie découvrent les énormes alambics centenaires. Le plus imposant a une contenance de 2 000 litres. En fin de visite, place à la dégustation. Les bouteilles d'absinthe sont alignées sur le comptoir. Blanche, verte, jaune même, très anisée, florale, citronnée ou sur le fenouil… En jouant sur la proportion entre les plantes, les temps de distillation et de macération, la fabrication permet de créer une richesse d'identités inépuisable.

Un itinéraire touristique, la Route de l'absinthe, relie l'histoire de la fée verte de part et d'autre de la frontière franco-suisse. En quittant Pontarlier, elle grimpe lentement dans la montagne, passe à côté du château de Joux, perché sur une falaise comme un nid d'aigle, où mourut l'homme politique haïtien Toussaint Louverture. Juste après, le village Les Fourgs, le plus haut du Doubs, est propice à la culture des plantes d'absinthe qui s'épanouissent sous son climat rude. Maraîchers en agriculture biologique, François et Mayra Aymonier ont été les premiers à ouvrir la voie à la nouvelle génération de producteurs dans son bassin historique : *« Nous avions planté de l'absinthe sans trop savoir quoi en faire. Et puis nous nous sommes dit : "Pourquoi ne pas demander la création d'un statut pour la distiller* [une autorisation délivrée par l'administration des douanes] ?" *Nous distillions déjà la gentiane dans l'alambic municipal. »* Le feu vert de l'administration, d'abord suspicieuse, est arrivé en 2013.

Aujourd'hui, le couple propose une quarantaine de références et a été récompensé de nombreux prix. *« Dans les cultures, je cueille des feuilles, je les enferme dans mes mains,* explique François Aymonier, 47 ans, qui a grandi au milieu des vaches de la ferme familiale et se définit comme un paysan-distillateur. *Les yeux fermés, je sens, je commence à répartir les grammages, à élaborer des recettes dans ma tête… »* Leur alambic trône dans l'ancienne étable. C'est là qu'ils accueillent les touristes. Réchauffement climatique aidant et intérêt pour l'absinthe grandissant, ces derniers sont de plus en plus nombreux. *« Depuis deux-trois ans, chaque été, on fait le plein de visites,* se réjouit François Aymonier. *Dans la région, la distillerie doit devenir aussi incontournable qu'une fruitière à comté. »* Ⓜ

Adrien Auzanneau/Hans Lucas pour M Le magazine du monde