

## Anisettes

L'anisette est un apéritif à base de badiane titrant en général plus de 40 % vol. d'alcool (45 depuis 1935), qui se boit allongé d'eau comme le pastis (« mélange » en patois marseillais). Le plus souvent incolore, il est généralement plus sucré (jusqu'à 100 g/L) que le pastis.

XVIII<sup>ème</sup> siècle

Dans le *Dictionnaire universel de commerce* (1742), on trouve :

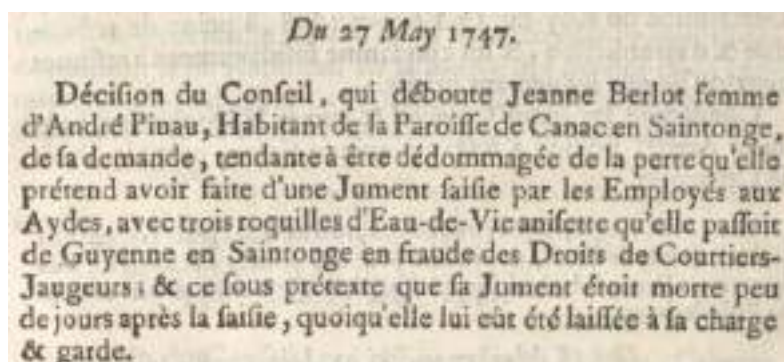
**FENOUILLETTE.** Nom qu'on donne à cette espèce d'eau-de-vie, qui se fait avec la graine, ou semence de fenouil.

Pour faire de la Fenouillette, on met sur trois pintes de bonne eau-de-vie & sur deux pintes de vin blanc, une livre de fenouil nouveau & verd, & une once de réglisse; puis on distille le tout dans un alembic, pour en tirer deux pintes d'essence: l'on mêle ensuite une pinte de cette essence avec six pintes de forte eau-de-vie, une pinte d'esprit de vin, & une pinte d'eau bouillie, dans laquelle, lorsqu'elle a été refroidie, on a mis une pinte de sucre clarifié. Enfin, ayant mêlé une demi-livre d'amandes douces, avec cinq ou six pintes d'eau cruë, & les ayant à demi passées à la chausse, on y ajoute le premier mélange où est entrée l'essence de fenouil; ce qui achève de faire la Fenouillette.

La meilleure Eau appelée Fenouillette vient de l'île de Rhé. Bien des gens croient qu'il faudroit plutôt donner à celle-ci le nom d'Anisette, que celui de Fenouillette; supposant que c'est l'anis, & non pas le fenouil qui entre dans sa composition.

On en fait aussi d'excellente à Montpellier, mais qui est plus douce, & moins anisée.

Dans la *Table des édits, déclarations* (1754)



« Pierre Brizard, bouilleur de cru installé à Bordeaux en 1705, père de 12 enfants, dont l'aînée, Marie, née à Bordeaux en 1714.

L'histoire veut qu'en 1755, Marie recueille un marin antillais gisant à l'actuelle place de la bourse à Bordeaux. Après l'avoir soigné, le marin, pour lui témoigner sa reconnaissance, lui confia le secret de fabrication d'une liqueur d'anis fraîche et parfumée.

Marie lance son anisette en 1763, pari très audacieux pour l'époque venant d'une femme célibataire : elle doit s'associer à un homme, Jean-Baptiste Roger, son neveu, afin qu'il signe des chèques car il faut rappeler que les femmes ne purent ouvrir un compte en banque que deux siècles plus tard, grâce à la loi du 13 juillet 1965. C'est pourquoi les liqueurs de cette femme ont longtemps été signées Marie Brizard & Roger. »

Dans l'*Encyclopédie méthodique* partie Médecine (1790)

L'*anis* étant déjà connu par l'article précédent, il nous suffira de savoir que les gens sains se servent assez habituellement de liqueurs faites avec de l'eau-de-vie & de l'*anis* distillé, dont la meilleure est celle qui nous vient de l'Amérique; qu'en France on vante beaucoup l'anifette de Bordeaux; & que

Dans le *Dictionnaire universel de la géographie commerçante* (1799), on trouve la première mention de l' « *Anisette fine, de Marie Brisard* »

L'*Almanach des gourmands* (1806) : « Le magasin de M. Corcellet (au Palais-Royal n°104) n'est pas moins bien assorti en liqueurs ... et les connaisseurs ont depuis longtemps distingué son anisette d'Hollande ... »

L'*Indicateur industriel* (1837) cite « l'anisette de la Martinique »

## L'anisette d'Algérie

Dans *Alger et les côtes d'Afrique* de de Fontaine de Resbecq (1837) :

**des Juifs achètent tout ce que l'on veut, et ils vendent en secret des liqueurs, et surtout de l'anisette, dont les Arabes sont très-amateurs.**

Dans le *Dictionnaire universel du commerce, de la banque et des manufactures* (1838) :

ANISSETTE. C'est une liqueur fort estimée, produite par la distillation de l'alcool avec de l'anis, que l'on tire de différens pays du midi. Bordeaux est encore renommée pour la fabrication de la meilleure anisette de France; et l'ancienne maison de Marie Brisard et Roger en fait encore des envois aux colonies et dans l'Amérique du sud, en des flacons assez grands, d'une forme cylindrique allongée, auxquels on a donné le nom de *pomponnelles*. Ils sont renfermés dans un double compartiment d'osier contenant un flacon chacun. La maison Grandmaison et celle de la veuve Amphoux, à la Martinique, avaient aussi acquis une grande réputation dans le débit de leur anisette, que les gastronomes préféraient même à celle de Bordeaux. Depuis quelques années, l'anisette d'Amsterdam est réputée la meilleure; elle est en général plus forte en alcool que celle de Bordeaux et de la Martinique, ce qui lui a fait peut-être donner la préférence. Elle s'expédie en caissons de 12 et 25 bou-

Malaga, ce 12 novembre 1838.

Si les progrès des carlistes continuent, la position des étrangers, des Français surtout, ne sera plus tenable en Espagne. Soyez pourtant sans crainte à mon égard, car je fais ici exception à la règle. Hier soir le lieutenant de dragons et le *procurador* sont entrés chez moi un peu pris d'anisette.

Dans *Voyage dans l'Inde, et dans le golfe persique*, par V. Fontanier (1844) :

Autrefois Bassora exportait de l'eau de roses, des confitures et de l'anisette fabriquées dans la ville, mais il ne reste presque plus de traces de cette industrie. J'ignore d'où vient la supériorité incontestable de son eau de roses, que l'on essaie vainement d'imiter en Perse. Les confitures étaient en grande partie faites avec l'écorce de l'orange amère, mais on conservait aussi des poires, des pommes et des abricots. Excepté les oranges confites, tout ce que l'on produit est inférieur à ce que nous avons en Europe. L'anisette est faite par les chrétiens et les juifs avec des dattes qu'on fait fermenter dans l'eau ; mais la distillation donne lieu à tant de désagréments, elle est pour la police un moyen d'intervention si commode, que l'on ne saurait l'entreprendre sur une grande échelle. L'anis, que l'on fait distiller avec les dattes fermentées, se trouve en abondance et à l'état sauvage dans les campagnes. Quand les Hollandais fréquentaient le golfe Persique, ils achetaient une assez grande quantité de ces trois produits, dont la fabrication a diminué depuis qu'ils ont abandonné leur factorerie, qui, comme la nôtre, tombe en ruines

Dans *Voyage en Espagne* par Théophile Gautier (1845) : « aguardiente, qui ressemble à de l'anisette de France »

Dans le *Manuel d'hygiène à l'usage des Européens qui viennent s'établir en Algérie* par le docteur A. E. V. Martin (1847)

La boisson ordinaire des populations indigènes se compose du petit-lait (*elben*) provenant de la préparation du beurre, et, à son défaut, ils boivent de l'eau. Cependant, depuis la domination française, les Musulmans aisés mêlent à celle-ci de l'anisette. On sait que le vin leur est sévèrement interdit par le Koran.

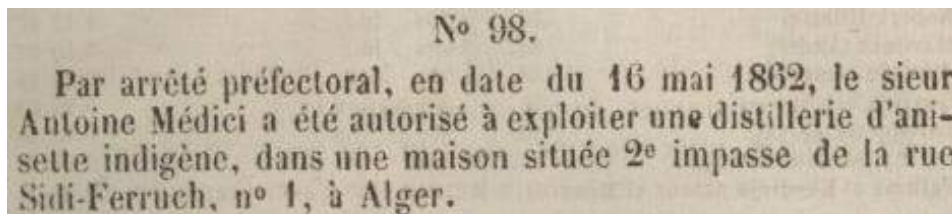
Dans la *Gazette médicale de l'Algérie* sous la direction du docteur Bertherand (1856) :

Les habitants du *M'zab* ne cultivent ni la garance, ni le tabac, ni le *henné*. L'usage du café et du tabac leur est défendu. Ce dernier ne se trouve que chez les Juifs qui vendent sous le nom d'anisette une liqueur dont le goût à quelque rapport avec celui du kirch.

En 1861, la mort prématurée du sultan Abdul Medjid (à 22 ans) serait due à l'abus de l'anisette, dont il buvait des quantités énormes !



L'anisette devient rapidement la boisson emblématique des Français d'Algérie, des pieds-noirs



Dans *l'Album de l'Exposition universelle de Londres de 1862* : « La médaille a été également décernée à M. AGNINI, de Modène, pour rossolis et anisette. »

Dans *le Temps* du 20 janvier 1864 :

MM. Marie BRIZARD et ROGER, de Bordeaux, ont l'honneur de prévenir leurs nombreux clients, qu'ils viennent d'établir à Paris un dépôt de leur Anisette et autres Liqueurs, rue aux Ours, 30 ; boulevard de Sébastopol, 67.

En 1872, l'anis **Gras** (45°) à Alger par les frères Pascal et Léandre Gras, d'origine espagnole

Dans *Paris illustré* en 1876 d'Adolphe Joanne, on parle de la « fameuse » anisette de Hollande :



Dans le *petit dictionnaire de cuisine* d'Alexandre Dumas (1882) :

**ANISSETTE.** — Malgré notre amour-propre national, nous sommes forcés d'avouer que la première anisette du monde vient de chez Fockink, à Amsterdam ; celle de Bordeaux ne vient qu'après et longtemps après.

En 1884, la **Cristal Liminana** par les frères Limiñana d'origine espagnole (Alicante)

Durant les troubles du 1<sup>er</sup> juillet 1884 à Alger, plusieurs boutiques ont été pillées, dont celle de M. Kanoui, marchand d'anisette, rue de Chartres.

L'Avenir de Bougie du 20 mai 1885 :



Dans la Tafna, journal de l'arrondissement de Tlemcen du 20 juillet 1887 :

Mens Sana in corpore sano.

—»«—

L'âme est généralement saine, si vous voulez que le corps le soit également, lisez avec attention le dialogue suivant :

« — Eh ! bonjour, mon cher, vous en êtes [au lait ?

« — Plaisantez-vous ?

« — Non ; il me semble que la couleur de  
« liquide ne me trompe pas.

« Vous êtes drôle ; voulez-vous savoir ?....

« Quoi donc ?

« Ecoutez :

Il est une liqueur divine  
Qui du monde le tour fera.  
C'est la *Leche* surfine  
Que fabriquent messieurs Garcia.

Depuis que cela je consomme,  
Mon estomac est en repos.  
Tous les matins je lève un homme,  
Content, riant, frais et dispos.

Cette liqueur est agréable ;  
Le goût, la couleur il y a,  
Et je trouve fort adorable  
L'invention des frères Garcia.

Attaqué d'une maladie grave  
Un docteur savant dira : il y a  
Au lieu d'eau-de-vie de betterave  
Pour vous guérir l'anisette Garcia.

Dire plus long sur cette liqueur  
Serait superflu, je le crois.  
Et terminons, buvant en cœur  
Encor un verre d'anisette Garcia.

Dans la vigne française n°10 du 31 mai 1891, on apprend que

Les anisados, ou anisettes, sont des liqueurs alcoolisées, fortement anisées, dont la consommation est assez répandue en Espagne, mais les anisados sont fabriquées dans presque toutes les provinces, avec les alcools de vin distillés dans la région et la consommation de l'anisette, qui existait avant 1876, n'a pas sensiblement augmenté.

Dans les *Annales algériennes* du 24 mars 1892 :

## Un Algérien et un Touriste

L'ALGÉRIEN. — Monsieur, puisque vous vous intéressez à la vie industrielle de notre colonie, je vais vous conduire chez un de nos distillateurs les plus intelligents et les plus consciencieux.

Le TOURISTE. — Est-ce bien loin ? Vous m'avez fait admirer tant d'objets dans votre Alger, dont vous êtes si fier, que je suis rendu !

L'ALGÉRIEN. — C'est au faubourg Bab-el-Oued, chez Antonio Pérez et Cie. Le tramway nous y déposera dans 10 minutes.

L'Algérien et le Touriste arrivent, en effet, chez le distillateur, dans moins d'un quart d'heure. Le premier, qui a chez eux ses franches allures, présente à son compagnon un verre vide, et y verse deux doigts d'un liquide d'une limpidité parfaite.

Le TOURISTE, surpris. — Vous me donnez de l'eau de roche ?

L'ALGÉRIEN, souriant. — Point du tout. Comme vous n'avez pas le gosier espagnol, je ne vous engage pas à boire pur ce que je vous ai servi, quoique ce soit délicieux, je vais vous emplir votre verre d'eau, et vous allez voir un singulier phénomène.

Le TOURISTE, stupéfait. — Tiens ! mais c'est vrai, mon verre paraît plein de lait, quel liquide est-ce là ?

L'ALGÉRIEN. — De l'anisette espagnole !

Le TOURISTE. — Mais alors, ce n'est pas un produit algérien !

L'ALGÉRIEN. — Pardonnez-moi, c'est fabriqué ici avec des alcools de la colonie et de l'anis d'Espagne. . . Regardez-moi, avant d'ingurgiter le liquide, la lumière au travers de votre verre !

Le TOURISTE. — C'est merveilleux. On dirait de l'opale fondue ou des perles d'un pur orient. C'est plus beau à voir qu'à boire !

L'ALGÉRIEN. — Taisez-vous donc, et buvez !

Le TOURISTE. — C'est une véritable ambrosie, veloutée, parfumée, légèrement sucrée. . .

L'ALGÉRIEN. — Et, en même temps, la plus désaltérante des liqueurs. Avec un litre par homme de cette anisette qui ne coûte que 1 fr. 30, nos troupes franchiraient l'enfer du Sahara, au mois d'août, sans souffrir de la soif.

Le TOURISTE. — Je regrette de ne pouvoir emporter en France une dizaine de litres de l'anisette Antonio Pérez et Cie.

Dans le *Globe*, Revue genevoise de géographie, année 1894, « On nous sert de l'aguardiente (anisette) qui est l'eau-de-vie espagnole ... »

Dans l'*Indépendant de Mostaganem* du 29 décembre 1895 :

**La noche buena.** — Les fêtes de la Noël se sont pas-ées cette année sans troubles et sans rixes.

On ne sait trop à quelles causes attribuer ce calme, attendu que l'anisette n'est pas plus chère que l'année dernière.

Dans *l'Alcool*, bulletin mensuel de la Société contre l'usage des boissons spiritueuses du 20 mai 1896 :

Voulez-vous quelques chiffres : un maçon en Algérie depuis 16 ans, boit depuis cette époque 4 à 5 absinthes journallement ; le dimanche il en prend 14, 15 ou 20 : souvent il la boit pure. En se levant, il avale de 1 à 4 petits verres d'eau-de-vie ou d'anisette pure. A chaque repas un demi-litre de vin.

L'Israélite et l'Espagnol prennent surtout de l'anisette. Ce dernier en absorbe de 5 à 6 verres le matin à jeun. Il la boit pure, puis il avale un verre d'eau par-dessus.

Dans *les civilisations tunisiennes* par Paul Lapie (1898) on apprend que « *L'anis n'est pas le seul élément de la boukhra : la figue fermentée y joue un rôle important.* »

Dans *l'audition colorée* (1898), J. Clavière cite l'anisette

Dans *l'Informateur algérien* du 8 octobre 1898, l'anisette **Phénix** à Oran de la famille Timsitt

**RENCONTRE ÉVITÉE**

A la suite d'une discussion survenue hier entre joueurs de manille, dans un de nos grands établissements, le patron voyant la question s'envenimer eut l'heureuse idée d'offrir aux discutants un petit verre d'**ANISETTE PHÉNIX** qui les mit aussitôt d'accord.

Félicitations.



Dans *la Ligue* du 21 janvier 1899 :

**Inouï.** — Nous recevons la dépêche suivante :

Je suis à Monte-Carlo, où j'ai rejoint bou bou gaga ; je puis donner à nos amis les Lazaroni et cireurs d'Alger, la certitude que grâce à quelques bouteilles d'anisette **Phénix**, ayant servi à remonter le moral et le foupet du vieux lion, son entrée dans ma ménagerie est fixée au dimanche, 29 courant.

Je donnerai dimanche, à Marseille, une conférence publique, où je me propose de vanter les merveilleux effet de l'anisette **Phénix**, et de flétrir rigoureusement l'action funeste des contrefacteurs, qui ne craignent pas les misérables, d'attenter à notre santé. Je compte faire connaître mieux cette incomparable anisette par l'exposé exact des bienheureux effets qu'elle a eu sur notre bien aimé bou bou gaga et espère arriver à la confusion des concurrents. Amitié à tous les dégustateurs.

Vive l'**Anisette Phénix**.

A bas Barbe à Poux.

*Jésus christo signor di Milano.*

Dans *la Revue de l'Oranie* du 1<sup>er</sup> septembre 1899 :

Une conjonctivite, une kératite, des granulations vous empêchent-elles de voir ; vos yeux larmoient-ils ? A quoi bon courir chez un oculiste ; entrez dans le premier café venu ; le plus fréquenté est préférable, car on y salit et je suppose on y lave plus de verres. Glissez la pièce au plongeur afin qu'il vous permette de bassiner vos yeux dans l'eau où il rince les verres. Si ce moyen vous répugne, asseyez-vous à une table, au café, et, commandez une anisette. La marque est indifférente (*voquez réclames*).

Délicatement, vous prenez votre petit verre entre le pouce et l'index, vous le portez à vos yeux et vous en servez comme d'une œillère.

Les voisins vous regarderont de travers ; ou mobiliseront le ban et l'arrière ban des agents. Que vous importe, la guérison est au bout.

L'anisette est l'orviétan des Espagnols. C'est leur boisson favorite : ils en mettent dans le café, le vin, en font d'affreux mélanges, s'en lavent les yeux, s'en frictionnent le ventre. Bien sûr que Marie Brizard ne la destinait pas à des usages aussi profanes.

DOCTEUR GIEURE.

Vers 1900, le Super anis **Galiana** à Saint-Denis du Sig par Vicente Galiana espagnol (Alicante)

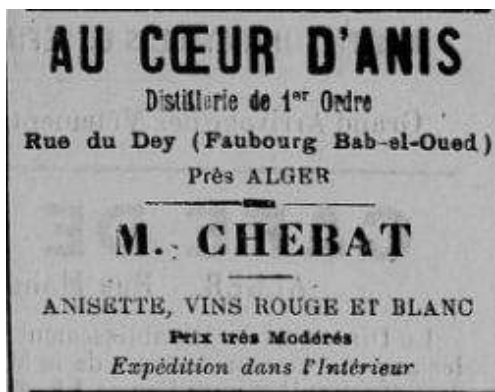


Vicente Galiana (à gauche) - Au Sig, vers 1900  
Sur la table la bouteille d'anisette et la gargoulette

Dans le *Tirailleur algérien* du 25 mars 1900 :



Dans *la Revanche du peuple* du 12 mai 1901 :



Dans *l'Avenir social* du 3 novembre 1901 :



Dans *Liberté* du 27 août 1904 :

**Fêtes des Places d'Orléans et de Nemours**

Voici le programme de ces fêtes qui auront lieu les samedi 27, dimanche 28 et lundi 29 août, et qui sont données au profit des pauvres, sous le patronnage du Préfet d'Oran et sous la présidence d'honneur de MM. A. Emerat, conseiller général et Hte Giraud, conseiller municipal.

**Samedi.** — Grande retraite aux flambeaux avec le gracieux concours de l'Association Artistique et d'amateurs bicyclistes.

**Dimanche.** — A 6 h. du matin, Réveil en fanfare et salve d'artillerie ; à 9 h. 1/2, Concours de manille au café Luxembourg ; 1<sup>er</sup> prix, 5 fr. et les mises ; 2<sup>e</sup> prix, une bouteille d'anisette Galliana ; entrée, 0,30 ; à 10 h., concours de « solo » au Café Commercial (Constantini) : 1<sup>er</sup> prix, 5 fr. et les mises ; 2<sup>e</sup> prix, une bouteille d'anisette Galliana ; entrée, 0 fr. 30 ; à 11 h. Apéritif intime des membres de la Commission.

De 1 à 3 h., Sieste générale

Dans *la Vérité sur l'Algérie* de Jean Hess (1906) :

Quelques années suffisent peut-être aux Algériens pour qu'ils prennent le goût d'une nouvelle marque d'anisette ou d'absinthe

En mars 1907

Grande Distillerie d'Anisette d'Espagne  
**GRAS Frères**  
Usines et Bureaux :  
RUE DES MOULINS, BAB-EL-OUED  
SPÉCIALITÉ :  
**Anisette Gras**  
FLOR DE ANIS  
GARANTIE DISTILLÉE  
Huit Médailles d'Or. et Hors Concours  
Téléphone : 7.52

En mai 1907

**ARAKI** LA REINE **TACHET & Cie**  
DES ANISETTES Distillateurs  
ALGER, AFFREVILLE, BOUIRA, KOLÉA, MENERVILLE

Dans *la Tribune de l'Oranie* du 10 juin 1907

**Maison Behr (Avenue de la Petite Vitesse)**  
Avec joie en ce numéro  
Nous saluons une anisette,  
L'Anisette Blanco Negro,  
Qui deviendra célèbre autant que la Lisette  
De Béranger, Musique, en avant, allegro !

En septembre 1907

Grâce à ses Finesse  
**L'ANISSETTE**  
EST LA PLUS RECHERCHÉE

**"ANDALOUSE"**

Distillerie  
**E. DELBAYS**  
ALGER

Dans *l'Action bônoise* du 6 juin 1909

**Demandez l'ANISSETTE GRAS**  
**EXIGEZ LA MARQUE : FLOR DE ANIS**  
AGENCE ET DÉPOT :  
**J.-B. MATARÈSE, BONE**  
Téléphone 1.05

Dans *le Semeur algérien* du 21 novembre 1915

**Interdiction de l'acool**

La presse vient de publier un communiqué du gouvernement général, relatif à la consommation des alcools dans les territoires du Sud. Un délai d'un mois, à compter du 20 novembre courant, a été donné aux débitants de ces territoires pour écouler les alcools de consommation et les anisettes douces qu'ils détenaient avant l'interdiction prononcée par arrêté du 10 septembre 1915.

Dans le but d'éviter tout malentendu, il est rappelé que, dans l'Algérie du Nord, la vente des anisettes douces n'est autorisée que jusqu'au 30 novembre courant conformément à la décision de M. le gouverneur général en date du 5 octobre 1915, portée en son temps à la connaissance du public.



## L'ANISETTE

—x—

Les débitants et limonadiers d'Oran ont protesté véhémentement contre la prohibition de l'absinthe et de l'anisette.

Voici ce que le correspondant de « l'Écho » d'Alger envoie à ce journal : au nombre de 350, réunis au Casino Bastrana ceux-ci constatent : Que la loi du 16 mars 1905 n'a eu pour effet que de substituer à la consommation d'une boisson saine à essence naturelle, celle des amers, bitters et autres mixtures autrement dangereuses pour la santé publique.

Ils constatent également que, tout en jetant le marasme chez les liquoristes et les débitants, elle fit éclore une multitude de débits clandestins ne payant aucun impôt, et enfin qu'elle n'a fait qu'encourager dans les familles la consommation d'une anisette fabriquée avec de l'anéthol introduit en contrebande et qui est un véritable poison.

La protestation constate que l'autorisation de l'anisette sèche à 40 degrés, réclamée par la population, mettrait un terme à ce scandale.

L'assemblée a donné mandat à son Bureau de s'entendre avec les syndics du commerce des boissons d'Alger et de Constantine, pour en appeler aux pouvoirs publics et envoyer, si c'est nécessaire, à Paris, une délégation qui aura en même temps mission d'obtenir que l'amnistie accordée pour les délits de droit commun, lors de l'élection présidentielle, soit étendue aux limonadiers condamnés pour vente d'anisette.

Il n'est pas trop tôt que tous les intéressés élèvent la voix en faveur du rétablissement, sinon de l'absinthe tout au moins de l'anisette.

Nous aurions préférés voir le mouvement partir d'Alger, mais peut-être que provenant de la capitale de l'Oranie, celui-ci n'en aura que plus de force.

En 1925

L'ANISADO DEUX ILLUSTRES

*Comme avant Guerre*

# L'ANISADO

Prezente

en

Date

Prezente

en

Qualité

# GALIANA

*Doit uniquement sa renommée et sa supériorité à sa qualité incomparable. Soigneusement distillée d'après les procédés les plus modernes (alambics à générateurs de vapeur) il n'entre dans cette distillation que des graines d'Anis d'Espagne et Alcools extra neutres de tout premier choix.*

*Son touché normal, non exagéré, lorsqu'on la mélange à l'eau est un sûr garant de sa distillation et de sa pureté. Un touché trop exagéré est en effet l'indice de l'emploi d'Anéthol.*

Elaborée et distillée par la

## Maison MAURY

FONDÉE EN 1868

Titres:

Montgarni : 0,10

Saint-Denis-du-Sig : 0,00

Tiarey : 0,00

La plus ancienne  
et la plus réputée firme  
de France

Distilleries à Vapeur: MOSTAGANEM et SAINT-DENIS-DU-SIG  
Usines à TIAREY et PERREGAUX

NOTES: À la grande épuration, sans usage l'essence de la fleur d'orange et de celle de citronnelle, après grande rectification sans alcool.

Alger-guide de 1925

**Jobin Ernest.** — Agent général de l'Anisette Sans-Rivale et du « Champagne Monopole », 137, rue de Constantine, Alger.

En février 1929

REBAUD-GIROD — ALGER

## CORDON VERT

Anisette de Choix  
Légère et de Luxe

Si en tous cas que l'anisette est une boisson dangereuse, répandez hardiment qu'elle peut-être la plus bienfaisante des boissons.

Elle l'est sûrement

1° Quand il n'entre dans sa composition qu'un alcool de choix et des graines d'anis dont la médecine atteste les vertus bienfaisantes;

2° Quand sa fabrication est l'objet des soins les plus minutieux.

Ces deux conditions constituent la supériorité sur toutes autres de l'anisette « Cordon Vert ».

Et c'est pourquoi cette anisette, hygiénique par excellence, est stomachique, tonique, fébrifuge et éminemment rafraîchissante.

Ne se Vend qu'en Bouteilles

En mars 1932

ANISADO  
**LA MORENA**  
FILLE D'ANDALOUSIE  
AGENTS GÉNÉRAUX: PLANTIER Raymond



En 1933

### L'Anis Gras

L'Anis Gras est la marque d'anisette la plus connue et la plus appréciée et il n'est pas rare d'entendre, aux heures de l'apéritif, réclamer non pas un « anis », mais bien plutôt un « Gras » tout simplement.

Cette vogue de l'Anis Gras n'a certes pas été faite à coup de publicité tapageuses. Elle s'est imposée toute seule, grâce notamment aux grandes qualités de cet apéritif de choix. Quelles sont donc ses qualités ?

En premier lieu, il est à considérer que l'Anis Gras est fabriqué avec des alcools rectifiés par la maison elle-même. On concevra donc qu'il est possible d'établir une sélection rigoureuse, un choix méticuleux de cette matière première qui est à la base de la fabrication de l'Anis Gras.

Ainsi, on ne s'attardera plus de ce que cette marque, si justement réputée, puisse fournir toujours une qualité régulière, identique à elle-même et que cette sélection des alcools puisse donner un produit plus fin que la plupart de ceux en circulation. La qualité de l'alcool, le soin apporté à sa rectification effectuée par la maison (nous insistons à dessein sur ce point délicat) expliquent, pour une grande part, le succès obtenu par l'Anis Gras auprès des consommateurs.

Mais, il est encore un point sur lequel il faut porter son attention : celui du choix des grains d'anis servant à la fabrication. L'Anis Gras les fait venir d'Espagne, car ce sont celles donnant le parfum le plus délicat, ce parfum si recherché des amateurs d'excellente anisette. De plus, la distillation est exécutée également par la maison avec tout le soin indispensable pour obtenir un produit de premier choix.

Ainsi donc l'Anis Gras s'est imposé partout et cela uniquement grâce à ses qualités. Ce sont d'ailleurs les consommateurs qui ont reconnu, sans que cela leur soit demandé, la supériorité incontestable de cet apéritif. Et chaque jour ce sont eux encore qui lui font la meilleure des publicités en le déclarant partout le meilleur des anis.

Et cette réputation bien méritée n'existe pas seulement en Afrique du Nord. L'Anis Gras en effet

est apprécié de cette même façon un peu partout dans nos colonies. Le service d'exportation en expédie en effet des quantités toujours plus grandes dans ses possessions d'outre-mer, à Ma-

dagascar par exemple, au Sénégal et dans toutes les Colonies de ce groupe où l'Anis Gras se trouve sur la table des grands boussiers de Dakar aussi bien que dans la case du brousard.



Le stand des Etablissements Gras frères.

Photos Desquill.

En juin 1933

DEMANDEZ PARTOUT

**Une Valencia**

— L'ANISETTE DES CONNAISSEURS —  
la seule fabrique suivant la formule espagnole  
Celle qui satisfait toutes ces courses à ce jour

Distillerie A. MARIN & C<sup>e</sup>  
— Bon-Accueil - Gambetta —  
O R A N

Dans la petite Tunisie du 5 juillet 1933

**ANISSETTE LICARI**

Les Ets G. et E. Licari ont l'honneur d'informer leur fidèle clientèle qu'ils se mettent dès à présent en mesure de lui donner satisfaction en reprenant la fabrication de leur anisette, si anciennement réputée, dès que le permettront les dispositions du décret qui sera incessamment mis en vigueur.

En 1934

**ORANIS**  
ANISETTE DISTILLÉE  
**B. LEVRERO, ORAN**  
Téléphone : 30-12

Tél. : 15-14 **ROSANIS** Tél. : 15-14  
Garantie Distillée  
Goût de véritable Anis d'Espagne, un goût particulier de la graine d'Anis donne la certitude de sa distillation.

— 428 —  
**QUINA + AFRICAINE**  
Vin tonique aux produits Algériens  
**CHAUVAIN, DISTILLATEUR, — SAINT-EUGÈNE**

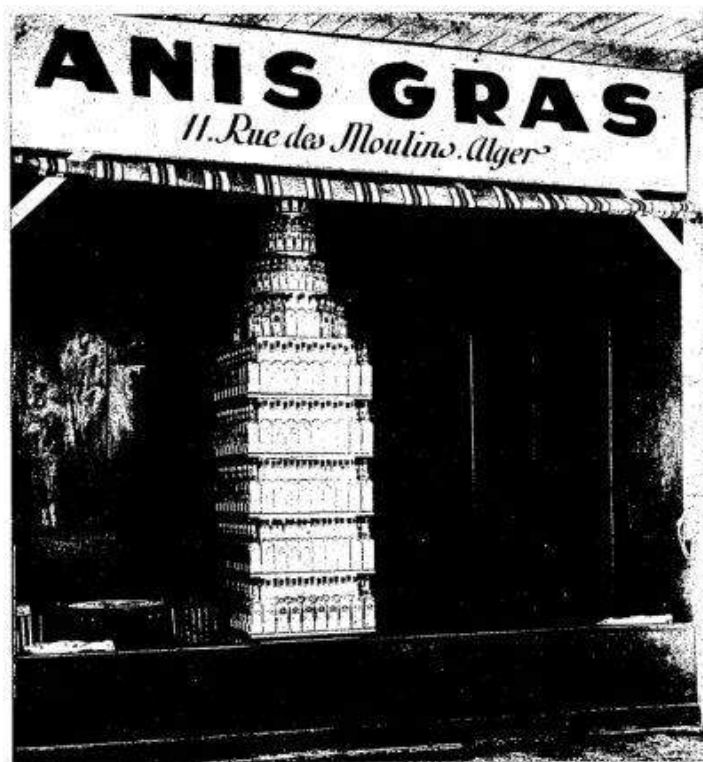
En avril 1934

L'Anisette Phénix      Anis de qualité



*Le stand de l'Anis Phénix.*

En 1935



*Le stand des Etablissements Gras Frères.*



En décembre 1935



Dans le Progrès de Mostaganem du 16 janvier 1936



Vincente Galiana à Edmühl en 1937

CIRCULAIRE DU 27 MARS 1941

relative à l'application de la loi du 23 août 1940 contre l'alcoolisme.

5. V. 13. (N° 6.434)

Depuis l'entrée en vigueur de la loi du 23 août 1940 contre l'alcoolisme, de nombreux produits ont été fabriqués par certains marchands en gros et mis en vente dans les débits, restaurants, etc... Diverses boissons à base d'anis, de goudron ou de gentiane ont été ainsi élaborées, et chaque fabricant s'est attaché à lancer un produit lui permettant d'atténuer les effets de la prohibition qui a frappé ses précédentes fabrications.

La question a été posée de savoir, en conséquence :

1° Si des boissons apéritives à base de goudron ou de gentiane renfermant 200 grammes de sucre, ou plus par litre et titrant moins de 16° d'alcool, sans contenir plus d'un demi-gramme d'essence par litre.

2° Si des liqueurs d'anis, renfermant 200 grammes de sucre par litre, sans limitation de leur teneur en essence ou de leur richesse alcoolique, répondent aux exigences de la Loi.

J'ai l'honneur de vous faire connaître que la question doit être résolue par la négative pour les boissons de la première catégorie, étant donné qu'elles seraient présentées, vendues et consommées comme apéritifs.

Il en est de même à l'égard des liqueurs d'anis qui devraient, pour être considérées comme telles, renfermer au

moins 400 grammes de sucre par litre, ou une quantité de saccharine correspondante, soit 1 gramme environ par litre, être servies exclusivement comme liqueurs, et ne pas présenter le caractère de similaires d'absinthe, notamment sous le rapport de leur richesse alcoolique.

En raison de leur édulcoration insuffisante, les liqueurs d'anis susviscées seraient, en fait, de véritables apéritifs, et tomberaient sous le coup des prohibitions légales qui s'étendent à tous les spiritueux anisés (apéritifs ou liqueurs) autrefois soumis à la surtaxe métropolitaine de 300 francs par hectolitre comme ne contenant pas au moins 100 grammes de sucre par litre.

J'ajoute que l'exercice des poursuites, en ce qui concerne les infractions à l'article premier de la loi du 23 août 1940, appartient, exclusivement aux Parquets et c'est, en définitive, à ces derniers qu'incombe le soin d'apprécier quels sont les produits interdits.

Je vous prie de vous inspirer des dispositions qui précèdent et de veiller en ce qui vous concerne, à leur application.

P. le Préfet :  
*Le Secrétaire Général,*  
Jean FENDELER.

---

N° 75

---

CIRCULAIRE DU 27 MARS 1941

relative aux films interdits

---

**5. V. 14.** (N° 6.435)

J'ai l'honneur de vous donner ci-après copies d'une lettre de M. l'Amiral de la Flotte, Ministre, Vice-Président du

ARRETE

Le Gouverneur Général de l'Algérie,

Vu la loi du 23 août 1940 contre l'alcoolisme ;

Vu l'article 2 ter, § 2<sup>e</sup> de l'arrêté du Gouverneur Général du 31 octobre 1940 ;

Vu la loi du 20 septembre 1940 accordant, en matière économique, des pouvoirs exceptionnels au Gouverneur Général de l'Algérie ;

Sur la proposition du Secrétaire Général du Gouvernement,

Arrête :

ARTICLE PREMIER. — La mise en vente, la vente, l'offre à titre gratuit et la consommation des liqueurs digestives à base d'anis dans les débits de boissons ou autres lieux similaires ouverts au public et dans les locaux y attenants ne sont autorisées, dans la limite des heures d'ouverture permises, que de 13 heures à 16 heures et de 21 heures à la fermeture des établissements.

ARTICLE 2. — Toute infraction aux dispositions qui précèdent sera punie des peines prévues par les articles 5 et 6 de la loi du 23 août 1940.

N° 527

CIRCULAIRE DU 4 SEPTEMBRE 1941

relative à la consommation frauduleuse de l'ancienne anisette à 45°

26. V. 98. (N° 18.565)

Il m'a été signalé que l'ancienne anisette à 45° se consommait encore dans certains débits de boissons de façon courante et à bas prix et ce, même les jours où la vente de l'alcool est interdite.

Je vous prie, en conséquence de vouloir bien exercer à ce sujet une surveillance discrète et particulièrement vigilante et de me signaler d'urgence, le cas échéant, les infractions constatées.

Pour le Préfet :  
Le Secrétaire général,  
Jean FENDELER.



En 1950



Le 4 septembre 1954







Du 11 au 13 octobre 1955, *l'Echo d'Oran* publie à nouveau une série de dessins publicitaires pour l'anisette Phenix



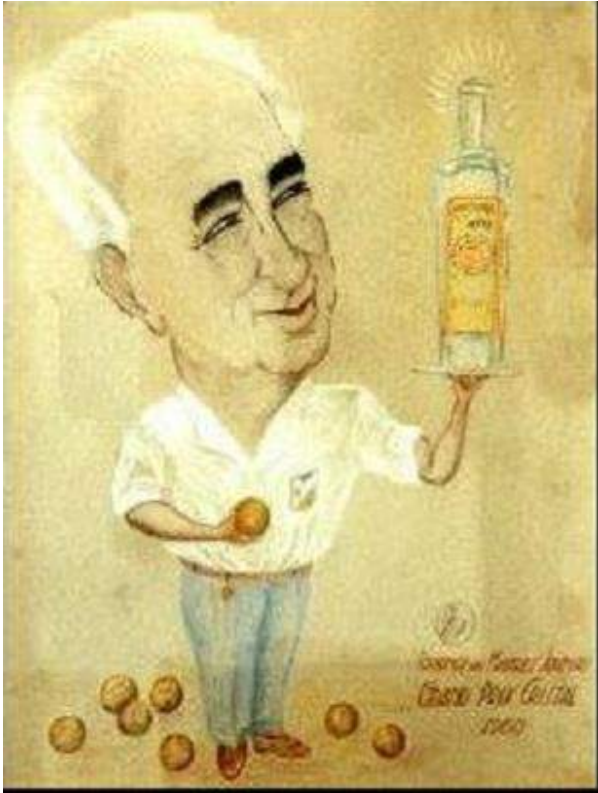
Le 16 octobre 1955



En 1956



En 1960



## Chronologie

1862	Médici (Antoine)	Alger
1872	Gras (Pascal et Léandre)	Alger
1884	Liminana (Cristal en 1901)	Mustapha
1898	Phénix (famille Timsit)	Oran
1900	Galiana (Vicente)	Saint-Denis du Sig
1901	Chebat	
1907	Araki (Tachet)	
1907	Blanco negro (Behr)	
1907	Andalouse (Delbays)	Alger
1925	Sans-Rival	Alger
1929	Cordon vert	Alger
1932	la morena	
1933	Valencia (Marin)	Oran
1933	Licari	
1934	Oranis (Levrero)	Oran
1934	Rosanis (Chauvain)	Saint-Eugène
1935	la Sevillana (Blas Galvete)	
1936	Serrat	Mostaganem

En 2010, il existait au moins 5 groupes Facebook consacrés aux anisettes : en 2020 plus un seul !

Les autres boissons qu'elles ressemblent mais attention c'est pas la même chose !

Le pastis dit « de Marseille » (Pernod, Ricard)

Ouzo (Grèce)

Sambucca (Italie)

Arak (Liban)

Raki (Turquie)

J'ai lu quelque part qu'on faisait même maintenant des anisettes roses et des anisettes bleues !

Des anagrammes d'anisette ? Tisane té ! Sainteté !