

L'ABSINTHE



282

Plante connue depuis l'Antiquité pour ses vertus curatives, l'ABSINTHE (*Artemisia absinthium*), jusqu'alors absorbée sous forme de tisanes va voir un jour son destin changer à la fin du XVIII^e siècle.

A cette époque, à Couvet dans le Val-de-Travers en Suisse, une certaine mère Henriod réputée pour ses panacées avait mis au point un "élixir d'ABSINTHE" fait de plantes macérées dans de l'alcool. A la satisfaction générale, le D^r Ordinaire, médecin français en exil dans le valloon, prescrivait tout naturellement à ses malades le remède de la mère Henriod. La réputation de l'élixir était déjà bien établie quand en 1798, à la mort du D^r Ordinaire, le major Dubied acheta la formule. Le major qui avait le sens des affaires créa à Couvet avec son gendre Henri-Louis Pernod, la première distillerie d'ABSINTHE. Apparaît ainsi une nouvelle boisson à base de plantes désormais distillées: la liqueur d'ABSINTHE.

Devant le succès de la liqueur, Henri-Louis Pernod monta sa propre distillerie à Couvet puis, en 1805, à Pontarlier dans le Doubs, sous la raison sociale: "Pernod et Fils".

La mode de l'ABSINTHE ne démarre véritablement qu'à partir de 1830. C'est à l'époque des grandes conquêtes et les militaires de retour des territoires d'Outre-Mer dégustent à la terrasse des cafés cette boisson dont ils ont pris goût dans les sables du désert en cherchant à se préserver de la dysenterie. Ils sont vite imités par la bourgeoisie admirative puis par les artistes en quête de sensations nouvelles.

Devant le succès, les distilleries se multiplient et à partir de 1870 l'ABSINTHE devient boisson jusqu'alors chère et réservée à une clientèle snob, devient aussi bon marché que le vin. L'ouvrier se met alors à l'ABSINTHE.

L'origine de ce succès: la nouveauté. Nouveauté du goût à dominante anisée et du cérémonial de consommation qui va devenir un véritable rite social.

La consommation de l'ABSINTHE prend une telle importance qu'elle devient le symbole de l'alcoolisme. On lui attribue tous les maux dus à celui-ci en ignorant les méfaits imputables au vin qui représentait pourtant 72% de la consommation générale d'alcool pur. Et en oubliant aussi les ravages causés par les eaux-de-vie dans les départements du Nord et du Nord-Ouest où l'ABSINTHE est pratiquement inconnue et qui enregistraient cependant le plus grand nombre d'internés pour alcoolisme.

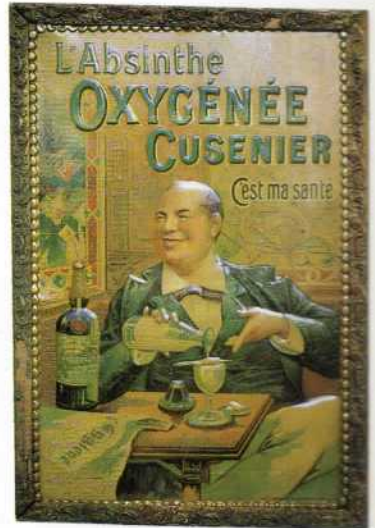
L'immense popularité dont jouit l'ABSINTHE va lui être finalement fatale. La demande du gouvernement ému par la montée de l'alcoolisme, l'Académie de médecine étudie ces nouvelles boissons fabriquées à partir d'essences de plantes. Elle les condamne toutes. Sur la liste des accusées, l'ABSINTHE vient en tête. Avec un titre alcoolique de 68° ou 72° associé aux propriétés convulsivantes de l'essence de la plante à haute dose, il ne pouvait en être autrement.

L'orientation à donner à la lutte antialcoolique était toute trouvée. De nombreuses ligues antialcooliques se formèrent, soutenues par la presse et les hautes sociétés du pays. La viticulture alors en crise grave de mévente apporta les voix de millions de personnes regroupées en puissants syndicats. Sous ces différentes pressions, le gouvernement finira par promulguer, après bien des hésitations, l'interdiction de l'ABSINTHE le 16 mars 1915.

A la suite de l'interdiction de l'ABSINTHE, on proposa aux consommateurs de nouvelles boissons dont l'aspect rappelait celui de l'ABSINTHE. Elles possédaient comme elle la propriété de se troubler par addition d'eau, mais ne contenaient pas d'essence d'ABSINTHE, leur principe essentiel étant l'essence d'anis. Ces nouvelles boissons, dites "Absinthes", tel est leur nom officiel, plus connues sous le nom de pastis furent autorisées en France à partir de 1922, interdites en 1940 puis autorisées de nouveau en 1951.

Marie-Claude DELAHAYE

(auteur de *l'Absinthe, histoire de la fée verte*, édition Berger-Levrault)



280 à 284 Etiquettes, milieu XIX^e siècle 285 Tôle lithographiée, (1890), TAMAGNO. 286 Affiche, 1894, MISTI. 287 Affiche, 1897, GELIS-DIDOT. 288 Tôle lithographiée, fin XIX^e.