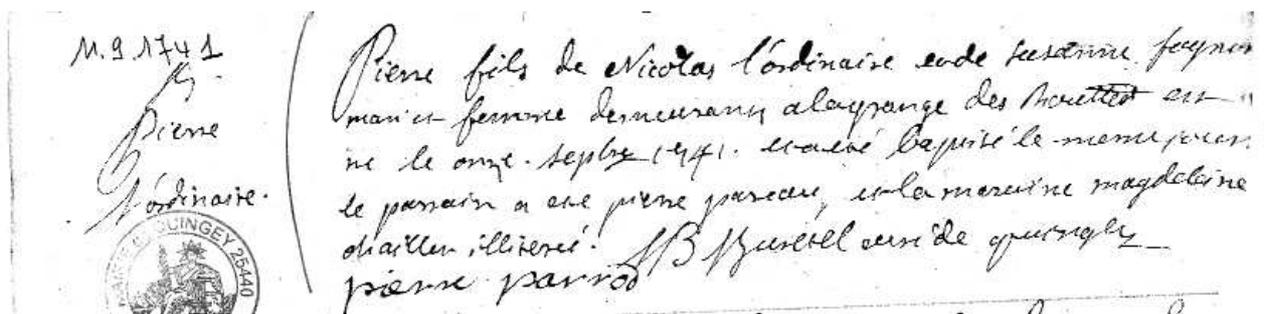


ORDINAIRE ? par si ordinaire que ça ! un médecin de Quingey inventeur de l'absinthe ?

Gilbert Painblanc d'Arc et Senans par un mail du 16.10.2008 m'écrivait : "Je ne sais pas si vous savez que l'absinthe, alcool ayant fait la renommée de la Suisse et de Pontarlier au 19e et début du 20e siècle, prohibée de 1915 au début des années 2000, a peut-être une origine Quingéoise". Eh non, je ne savais pas. J'ai tout de suite demandé, très impatiente de savoir, de quoi il s'agissait !

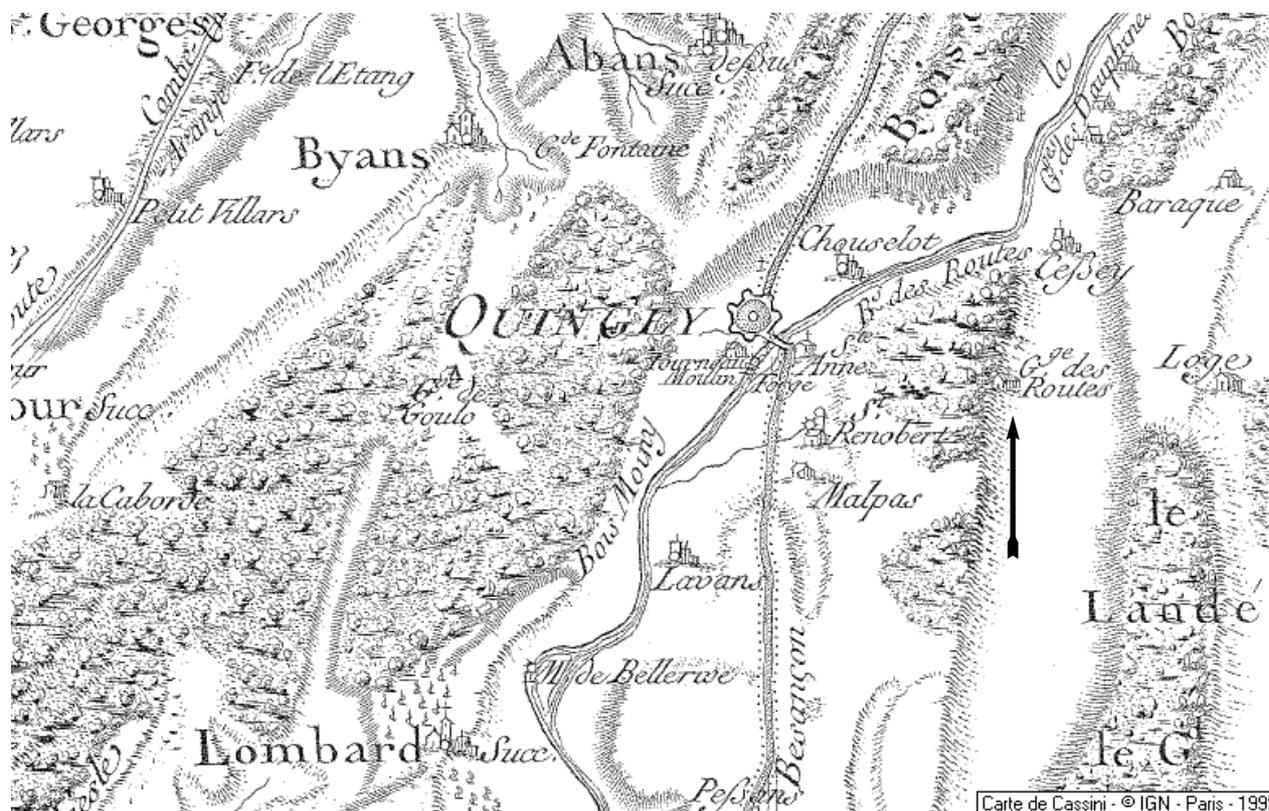
par contre, pour la naissance, pas de doute, Pierre ORDINAIRE est bien né à Quingey comme l'atteste le certificat de naissance ci-dessous, à la Grange des Routes, hameau de Quingey, appelé aujourd'hui "la ferme des routes".

Nicolas (L')ORDINAIRE et son épouse Suzanne née FAGNON, parents de Pierre, étaient-ils des fermiers ou



Et je n'ai pas été déçue ! En effet le docteur Pierre Ordinaire natif de notre bonne citée papale le 11.09.1741, médecin/pharmacien de son état, cité même comme chirurgien dans l'acte de naissance d'un de ses enfants, se serait exilé en Suisse avant la Révolution, où il aurait conçu ce breuvage. Si pour la partie conception du breuvage il y a de nombreux points d'interrogation,

des journaliers Nicolas est cité comme cultivateur dans un acte), d'où venaient-ils, combien de temps sont-ils restés à la grange des routes de Quingey, que sont-ils devenus, où et quand sont-ils décédés, combien d'enfants ont-ils eu et où sont-ils nés ? c'est une première énigme à résoudre. J'ai des éléments mais non certifiés pour beaucoup.



Si ORDINAIRE est un patronyme bien implanté à Amancey, FAGNON est un patronyme de CHAY-POINTVILLERS près de Quingey. Suzanne serait-elle une ancêtre de Louis FAGNON de CHAY (1880), époux de Angèle FAGNON née VOITOUX de Rennes-sur-Loue (1878), figure emblématique de Quingey puisqu'elle était sage-femme et qu'elle a mis au monde des centaines de bébés à Quingey et loin aux alentours pendant plus d'un demi-siècle ?

D'après les éléments transmis par Roger Chipaux du groupe "racines" et adhérent du CEGFC : le père de Nicolas ORDINAIRE serait Claude ORDINAIRE né à Levier en 1640, décédé à Malans en 1725, sa mère serait Anna DAQUELIN décédée en 1710 mais où ? Avaient-ils des frères et sœurs ?

Toujours grâce aux éléments fournis par Roger Chipaux et aux registres paroissiaux de Quingey dont Gilbert Galle a commencé les relevés (source CEGFC), Nicolas ORDINAIRE qui serait né à Quingey vers 1708 et décédé à Quingey en 1766, et Suzanne FAGNON, auraient eu 6 enfants : Anatoile chirurgien au Russey lors de son mariage le 29.07.1758 à Quingey avec Anatoile CARREY de Quingey, Suzanne née le 27.09.1738 à Quingey mariée en 1763 à Denis GRANDGEOT (un patronyme bien Cessois qui existe encore aujourd'hui), Pierre né le 11.09.1741 à Quingey, Jacques né vers 1747, Denise née vers 1754 mariée en 1784 à Jacques MARTIN à Quingey et Bénigne née vers 1756 et mariée en 1786 à Jean Baptiste LEPREVOT à Quingey.



Gravure représentant Pierre ORDINAIRE

En ce qui concerne Pierre, l'office des archives de l'Etat de Neuchâtel (Suisse) à qui j'adresse mes sincères remerciements, m'écrit ceci :

Suite à votre demande sur Pierre Ordinaire, nous vous avons retranscrit la page de son acte de décès ci-dessous (registre des décès de Couvet) : Pierre Ordinaire, fils de feu Nicolas ORDINAIRE de Quingey, Département du Doubs, et de sa femme Susanne, née Fagnon, âgé de 79 ans, est mort de rétention d'urine le 1^{er} août 1821, inhumé le 3^e dudit.

Pierre Ordinaire s'est marié avec Henriette PETITPIERRE († le 01/03/1827), fille de François et Marie-Louise PETITPIERRE. Pierre Ordinaire s'est fait naturaliser le 17/10/1786, après 18 ans de métier dans la Principauté de Neuchâtel.

Nous avons pu aussi déterminer que Pierre Ordinaire avait eu 3 enfants :

- Henri-François : ancien chirurgien major au service de la France, mort de langueur le 13/12/1815, à l'âge de 35 ans. Serait né à Couvet.

- Louise-Henriette qui épouse le 23/07/1808 Henri David ANDRIE, Conseiller de commune. Elle meurt de langueur le 13/02/1822, à l'âge de 38 ans. Serait née à Quingey.

- Henriette qui épouse le 11.07.1803 Jean-Henri PETITPIERRE-BOY, mécanicien, fils de Pierre DANIEL, justicier. Elle décède le 17 mai 1826. Serait née à Quingey.

En fait, Pierre ORDINAIRE a eu 7 enfants dont certains seraient nés à Quingey et auraient été baptisés catho-

liques, et d'autres seraient nés à Couvet baptisés protestants et un né à Couvet baptisé catholique à Quingey

Il manque dans la liste ci-dessus 3 fils :

- Pierre Joseph chirurgien major aux gardes suisses qui serait né à Quingey en 1772

- Jean Baptiste Nicolas médecin à Arbois (Jura) dont on sait par son mariage le 10.03.1799 à Villers-Farlay avec Catherine Françoise CUINET qu'il est né à Quingey le 03/12/1773

- Louis Gédéon médecin à Cressier en Suisse qui serait né à Quingey le 10.10.1775 et serait décédé à Cressier le 30.3.1866 . Dans son acte de naissance on peut lire : "Louis Gédéon fils de Pierre ORDINAIRE chirurgien de Quingey et de Marie Henriette PETITPIERRE, né et baptisé le 13.10.1775. Parrain : Louis NELATON maître de poste à Quingey. Marraine : Marie Anne COURTOT de Port Lesney représentée par Monique ORDINAIRE de Quingey.

- Jacques d'après son acte de baptême à Quingey est né le 18.05.1778 à Couvet

Bien des interrogations donc en ce qui concerne notre Pierre ORDINAIRE de Quingey : quelle a été sa vie d'enfant, quel a été son parcours d'adolescent et d'étudiant, quand et où a-t-il obtenu son diplôme de médecin (on le dit aussi pharmacien/apothicaire/chirurgien.....), a-t-il rédigé une thèse si oui quel en était le sujet, où et quand l'a-t-il présentée, s'est-il exilé en Suisse pour des raisons politiques comme certains écrits le prétendent ou est-il parti en Suisse de sa propre volonté, quand ?

Il a pris la nationalité suisse en 1786 après 18 ans de métier sur Neuchâtel, ce qui impliquerait qu'il ait été déjà en Suisse en 1768 à l'âge de 27 ans, on peut donc supposer tout de suite après son doctorat. Faisait-il des allers-retours continuels entre la Suisse et Quingey puisque certains de ses enfants seraient nés à Quingey et d'autres à Couvet, et que dans l'acte de naissance de son avant-dernier fils : Louis Gédéon, il est déclaré chirurgien à Quingey ?

Que de mystères et que d'énigmes à découvrir à partir de notre Quingeois de souche ! Outre l'absence de documents sur son vécu en Franche-Comté, ce qui s'est passé en Suisse est tout aussi mystérieux. Comment Pierre ORDINAIRE s'est-il retrouvé dans le Val de Travers à Couvet et par quel hasard est-il devenu le médecin itinérant qui donnait de l'absinthe à ses malades pour les soigner, considéré comme un original parcourant les chemins sur son cheval corse nommé "Roquette", du nom de la salade qui pousse le long des chemins suisses ?

L'absinthe est une plante connue depuis l'antiquité pour soulager, entre autres, les problèmes intestinaux. Je suppose (cela n'engage que moi et ne repose sur aucun écrit), que de par sa formation, Pierre ORDINAIRE connaissait les vertus de l'absinthe. Quand et par quel hasard Pierre ORDINAIRE et celle que tout le monde appelle la mère HENRIOD se sont-ils rencontrés ? Ont-ils mis leur savoir et le matériel de distillation de la mère HENRIOD en commun pour créer un élixir à base d'absinthe dont les patients du docteur à qui il le prescrit

louent les vertus ? (aucune formule n'a jamais été retrouvée). A l'époque il n'y a pas internet, mais les nouvelles vont vite surtout pour ce qui peut soigner (à part les plantes et les guérisseurs, il n'y a rien !).



Pour nous, franc-comtois chauvins que nous sommes, nous aimerions bien que le Docteur ORDINAIRE soit l'inventeur de l'absinthe mais la version présentée par Marie-Claude DELAHAYE ("tombée en amour" comme diraient nos amis canadiens, devant une cuillère à absinthe aux puces de Saint-Ouen en 1981), est intéressante à exposer (<http://www.musee-absinthe.com/>) :

La mère HENRIOD du Val de Travers fabriquait un élixir contenant de l'absinthe et d'autres plantes, à des fins médicinales (où est la formule ?). Elle le faisait connaître et le vendait par le bouche à oreille dans le voisinage proche. Le Dr ORDINAIRE prescrivait à ses malades qui s'en trouvaient bien l'élixir de la mère HENRIOD. Et la réputation de cet élixir qui non seulement soigne mais a un goût très agréable, fait s'envoler la demande. De médicament, il devient rapidement boisson de consommation courante ce qui entraînera les excès que l'on connaît allant jusqu'à son interdiction en 1915 pour diverses raisons qui seront exposées par Gilbert Painblanc.

C'est là qu'intervient un troisième personnage : le major Dubied. Il est courtier en dentelles (aujourd'hui on dirait businessman). Il n'y connaît rien en alcool, mais il a un sens aigu des affaires et sent qu'il peut gagner de l'argent avec cet élixir. Il achète alors la recette à la Mère HENRIOD.

A ce stade de ma "racontote", je laisse la plume à Gilbert Painblanc pour ce qui est arrivé par la suite, non sans rappeler que la mort du Quingeois Pierre ORDINAIRE le 03.04.1821 à Couvet, serait entourée d'un certain mystère ce qui ajoute encore à l'histoire peu ordinaire de Pierre ORDINAIRE.

Gaby Dalmau (adh n° 3616) ■

Site de Gaby Dalmau : <http://perso.orange.fr/quingey-dalmau>

Un immense merci à :

Brigitte Personeni et son époux qui habitent la plus ancienne maison de "la ferme des routes" à Quingey où se trouve une superbe plaque de cheminée datée de 1741, l'année de naissance de Pierre ORDINAIRE. (voir page suivante), merci à François Lassus, Ingénieur à l'Université de Franche-Comté et à Nicolas Vernot (<http://nicolasvernot.free.fr>) pour leurs explications sur cette plaque. Merci à Marie-Claude Delahaye citée dans le texte. Merci à Rémy Démoly (www.demolyremy.fr), Claude Racine, Danièle Dufourt, Dominique Druhen, Claude Renaudin, Colette Marchand-Febvre (<http://gw1.geneanet.org/rika7>), Jean Saunier, Patrick Racine qui m'a communiqué la descendance de Jean Malans ORDINAIRE sur 6 générations sans que je puisse faire de lien avec Pierre ORDINAIRE, Yvette Thibault, Michel Guichard (<http://gw.geneanet.org/amazonaute>), Jacqueline Receveur, tous du groupe racines et/ou adhérents du CEGFC, Didier Gendraud journaliste et écrivain, Cyril Clément du Musée Comtois de la Citadelle de Besançon, Roland Poncet de Quingey (grâce à sa mémoire extraordinaire, à nos souvenirs, j'ai pu avec lui écrire différents livrets), Christian Dauphin Conseiller Municipal et Président du Comité des Fêtes Quingey, Elsa Perone secrétaire de Mairie de Quingey, à Roger Chipaux du groupe racines et membre du CEGFC, les éléments de généalogie qu'il m'a communiqués ont été fort précieuse, à Gilbert GALLE dont les relevés sont une mine d'or.

Et un très amical merci bien entendu à Gilbert Painblanc, sans qui je n'aurais même pas connu l'existence du Quingeois Pierre ORDINAIRE et cela aurait été bien dommage ne pensez-vous pas ? A cet effet, toutes les certitudes historiques et/ou généalogiques qui seront communiquées au CEGFC seront les très bienvenues, comme vous avez pu le constater, il y a de très grandes zones d'ombre dans mon récit que j'ai voulu en quelque sorte, une bouteille à la mer pour que Pierre ORDINAIRE ne soit plus le Quingeois inconnu et que sa descendance puisse être reconstituée. A noter que pour 4 de ses enfants sur 7, il y a une certitude de carrière dans la médecine et que pour l'un d'eux, sa descendance a maintenu la "tradition!"

Et ce serait un immense bonheur pour moi que d'arriver à trouver les liens qui me lient aux ORDINAIRE peut-être de la lignée de Pierre ORDINAIRE via les DODY du moulin d'Echay (meuniers). En effet, je suis née GUINCHARD. Ma grand-mère paternelle était Gabrielle GUINCHARD née DODY (Quingey 1893-1973). Son père était Stanislas DODY né au moulin d'Echay en 1858. Il y a eu des alliances entre des DODY d'Echay et des ORDINAIRE d'Amancey, ma grand-mère me parlait souvent des cousins ORDINAIRE mais qui étaient-ils ?

Divers sites consultés dont certains m'ont été indiqués : <http://www.musee-absinthe.com/> site de Marie-Claude Delahaye qui a créé le musée de l'absinthe et a fait de très nombreuses recherches depuis 1981 ayant abouti à la rédaction et la publication de multiples livres.

<http://www.absinthe-duvallon.com>

<http://genealogiesuisse.chez.com/>

<http://archivespirits.com/>

<http://www.absinthe-classics.com/>

<http://www.heureverte.com/>

<http://www.e-vallon.ch/>

<http://www.demolyremy.fr/citations/absinthe.htm>

<http://www.absinthe-suisse.com/>

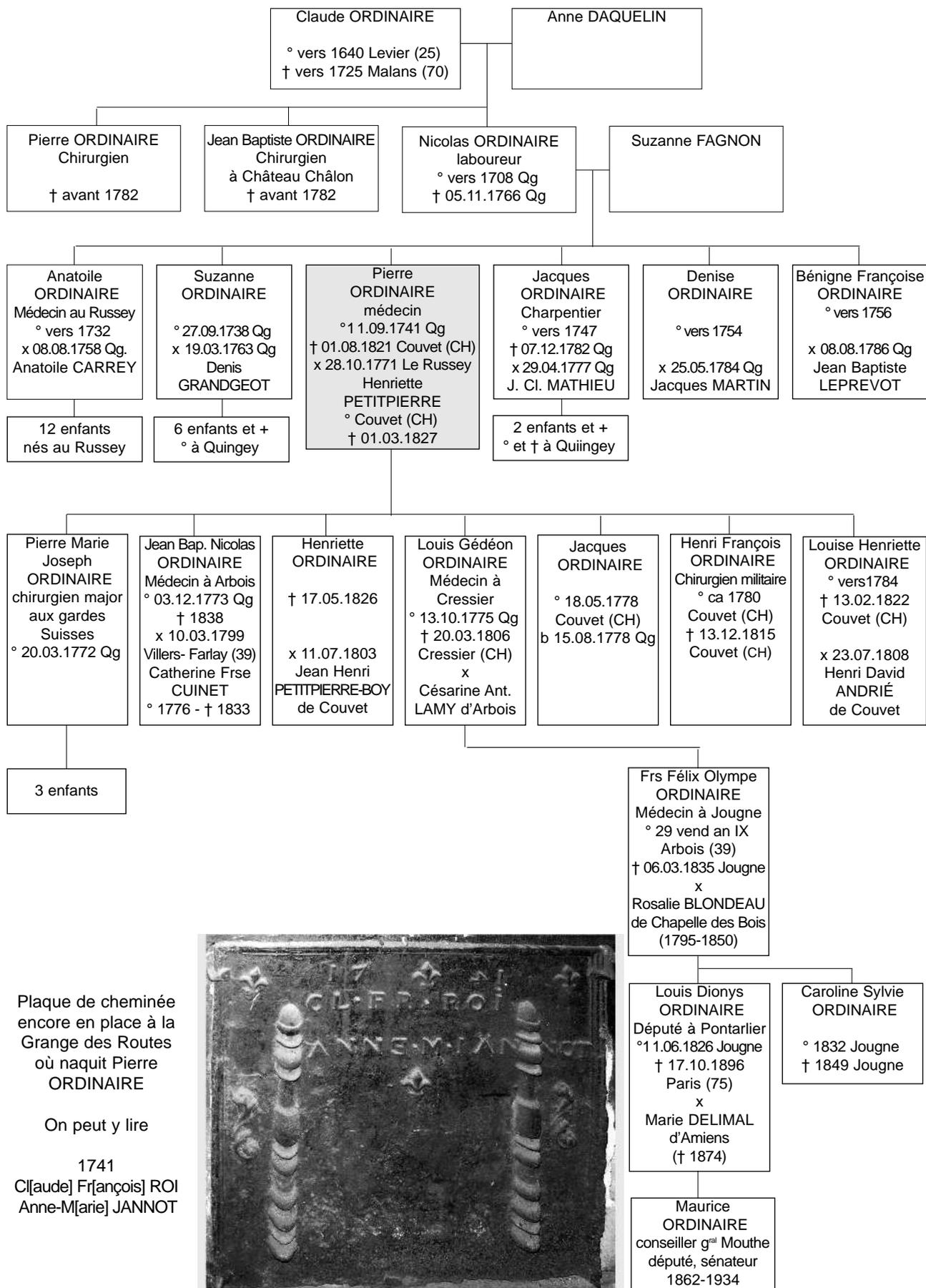
<http://forum.cancoillotte.net/>

<http://www.racinescomtoises.net>

<http://www.musees-franchemcomte.com/>

**La ville de Pontarlier abrite en son musée un espace dédié à l'absinthe avec des collections fort intéressantes.
A ne pas rater non plus, la fête de l'absinthe qui a lieu chaque année en octobre à Pontarlier**

La famille ORDINAIRE



Plaque de cheminée
encore en place à la
Grange des Routes
où naquit Pierre
ORDINAIRE

On peut y lire

1741

Cl[au]de Fr[ançois] ROY
Anne-M[arie] JANNOT

L'absinthe un fameux médicament

Je ne pensais pas emmener Gaby Dalmau dans une telle quête de renseignements au sujet d'un Quingeois connu dans le monde entier, sauf dans son village natal...

Mon e-mail se voulait informatif, écrit une nuit alors que je travaillais (histoire que mes heures de veille passent un peu plus vite). Je pensais que Gaby devait savoir des choses sur le docteur ORDINAIRE, étant donné qu'elle se passionne pour Quingey et son histoire : cela me semblait logique. Je pensais également qu'elle me répondrait avec quelques infos générales et puis tout serait terminé. Eh bien non !!! Elle n'avait jamais entendu parler du docteur ORDINAIRE. Nos différents échanges depuis nous ont amenés à nous poser cette question : qui êtes-vous Monsieur Pierre ORDINAIRE ?

Si Gaby est intéressée plus spécialement par la partie généalogie du Docteur, sa vie, son oeuvre et m'a entraîné dans sa quête d'informations, pour ma part, cela fait plusieurs années que je m'intéresse à la distillation en général. Je suis bouilleur de cru (distillation des fruits). Je m'intéresse aussi à l'absinthe depuis que la production a été autorisée en 2001. Ma mère, épicière à Arc et Senans, recevait plusieurs fois par an la visite d'un patron d'une distillerie pontisaliennne. Une fois la commande passée, ils discutaient de choses et d'autres (famille, connaissances communes, divers - au bout de plusieurs décennies on se connaît entre commerçants). J'ai eu l'occasion de visiter à plusieurs reprises la distillerie, notamment au tout début de la "réapparition" de l'absinthe. Même actuellement, lorsque j'y retourne, on parle toujours alambic, alcool, technique de distillation et absinthe bien sûr.

La première partie, écrite par Gaby Dalmau, concerne le docteur ORDINAIRE. Elle soulève de nombreuses questions, de nombreuses interrogations. Le but étant de mieux connaître ce personnage peu ordinaire en levant certains mystères ...

Pour ma part, je vous propose quelques lignes au sujet de l'absinthe afin de vous présenter "la chose", sans aucune prétention. C'est à titre informatif ...

L'absinthe : alcool typique de la région de Pontarlier et du Val de Travers en Suisse voisine est à nouveau distillé et commercialisé depuis 2001 (En Suisse, la production et la commercialisation sont légalisées depuis 2005).

L'origine :



maladies de l'estomac, abortive, régule les règles...).

De médicament, il semblerait que l'absinthe soit devenue boisson apéritive vers la fin du 18^e siècle dans le Val de Travers (en Suisse). L'origine exacte de cette évolution a posé débat parmi les passionnés. Cependant les recherches effectuées par Mme Delahaye notamment, et d'autres personnes semblent mettre en évidence ce qui suit :

Dans la seconde moitié du 18^e siècle, la mère HENRIOD, habitant Couvet dans le Val de Travers, fabriquait un élixir à base d'absinthe. Elle l'utilisait pour se soigner, soigner sa famille, ses proches (à noter, qu'il n'y a pas encore si longtemps, il était d'usage dans les campagnes de se soigner avec les plantes).

Le docteur ORDINAIRE, notre Quingeois exilé en Suisse, a connaissance de cet élixir. Lors de ses visites aux malades, il le propose lorsque c'est nécessaire au rétablissement du malade. Il est ainsi celui qui a propagé l'élixir de la mère HENRIOD, il est celui qui en a fait la renommée dans la région de Couvet. Nous l'imaginons aisément sur son cheval Roquette, grand chapeau et sac en bandoulière contenant divers élixirs, herbes médicinales.

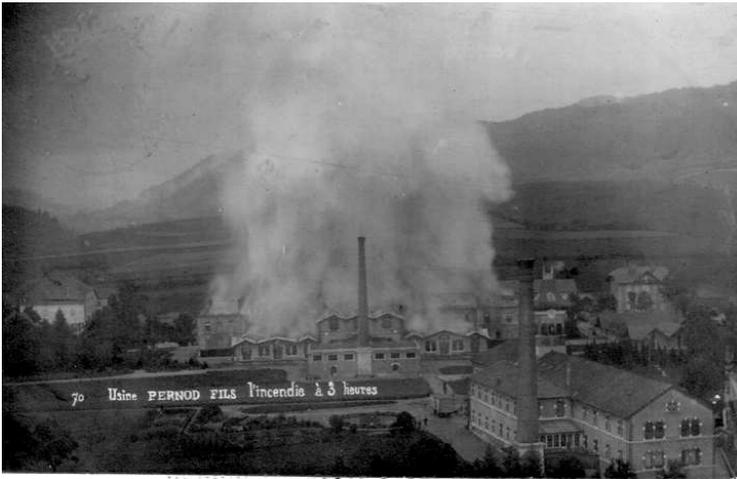
C'est un courtier en dentelle, le Major DUBIED, qui se rend compte de l'intérêt par la population locale pour cet élixir. Flairant un bon coup, il s'associe avec son gendre, un dénommé Henri Louis PERNOD qui est bouilleur de cru. Il achète la recette de la Mère HENRIOD, et ouvre une distillerie à Couvet. En 1805, son gendre ouvre la distillerie PERNOD à Pontarlier (qui deviendra le groupe PERNOD-RICARD actuellement). Le temps des grandes heures commence.

La production a augmenté au fil des années des deux côtés de la frontière. Le Val de Travers peut être considéré comme la région de naissance de l'absinthe, et Pontarlier comme la capitale mondiale de production.

La sous-préfecture du Haut-Doubs et les villages environnants produisent à la fin du 19^e et au début du 20^e siècle près de 70.000 hectolitres par an de cet alcool soit 70% de la production française.

Plusieurs milliers de personnes travaillent directement ou indirectement grâce à l'absinthe. Les cultures de plantes aromatiques occupent près de 400 ha de terrain agricole autour de Pontarlier. Une véritable industrie est née.

L'absinthe, bien malgré elle, a permis de découvrir que la Loue est une résurgence du Doubs. En effet, en 1901 la distillerie PERNOD brûle. Pour éviter une explosion, les stocks d'alcool et d'absinthe sont jetés dans le Doubs. Quelle ne fut pas la surprise de la première personne à se rendre compte que la source de la Loue sentait l'absinthe !!!



L'accusation - l'interdiction :

L'absinthe a été interdite à la consommation en France en 1915. Ses détracteurs l'accusaient de rendre fou (on notera que le nombre d'aliénés n'a pas baissé dans les asiles depuis l'interdiction). Une toxine, la thuyone, présente naturellement dans la plante d'absinthe, est dangereuse à très forte dose.

Il faut signaler également que le milieu viticole subissait en ce début du 20^e siècle une très forte crise. Le phylloxera avait fait des ravages dans les vignobles quelques années plus tôt, puis vint la surproduction : mais l'absinthe est plus populaire et surtout moins chère que le vin...

Aujourd'hui, on parlerait de lobbying. En tous cas, les groupes de pression eurent raison de l'Absinthe en 1915. Quelques distilleries survécurent en produisant de nouveaux produits à base d'anis notamment.

Le retour de l'absinthe :

Depuis 2001, l'absinthe est cultivée, distillée et commercialisée à Pontarlier. De sérieuses recherches

scientifiques ont démontré que la thuyone, certes toxique à très forte dose, n'est pas dangereuse dans les liqueurs d'absinthe, car en trop petite quantité. La législation actuelle autorise au maximum 35 milligrammes de thuyone par litre d'alcool. Les recherches ont démontré clairement qu'une consommation excessive d'absinthe entraîne des troubles de santé liés à l'alcool et non pas à la thuyone. Une seule règle : boire avec modération (j'ajoute, boire de la qualité, c'est meilleur).

Une production locale, traditionnelle :

Il s'avère que la culture de l'absinthe et d'une majorité des plantes entrant dans la composition des recettes, est très sensible au terroir (similitude avec la vigne). La nature des terrains autour de Pontarlier et dans le Val de Travers associée aux rudes conditions climatiques particulières à cette zone montagneuse du massif jurassien ont un effet positif et réputé sur la qualité des plantes. La saveur, les qualités aromatiques sont excellentes. En France, le renouveau de l'absinthe a débuté en 2001 à Pontarlier, sa capitale historique. Les distilleries GUY et PERNOT, qui existaient déjà au 19^e siècle, ont ressorti de l'oubli les recettes qui ont fait la renommée de Pontarlier. Les deux entreprises possèdent et utilisent encore des alambics historiques datant du 19^e siècle et ayant servi à distiller de l'absinthe.

La recette de l'absinthe :

Chaque distillateur possède sa ou ses propres recettes. Le choix des plantes, la quantité varient suivant les recettes. Ce que je peux dire, c'est que l'élaboration de la liqueur d'absinthe consiste à faire macérer dans de l'alcool des plantes (grande absinthe, anis vert, fenouil, hysope... il peut y avoir plus de 10 plantes différentes). Puis l'ensemble est distillé. Certaines recettes sont teintées également à l'aide de plantes.



L'interdiction en Suisse...

L'absinthe est de nouveau autorisée en Suisse depuis 2005. Cependant, la production, interdite comme en France au début du 20^e siècle, ne s'est jamais arrêtée !!! Le Val de Travers est devenu célèbre pour ses distillateurs clandestins (et distillatrice, La Malotte notamment). Ils avaient un alambic plus ou moins grand, souvent fait par le ferblantier du village, distillaient en cachette, se procuraient les plantes en pharmacie (on avait le droit d'acheter de l'absinthe pour les tisanes), voire à l'étranger, l'alcool auprès de la Régie Fédérale (En Suisse, on a le droit d'acheter de l'alcool pur à l'Etat pour faire de la macération, sans dire que c'est pour de l'absinthe bien entendu...). La vente, sous le manteau se faisait grâce à un réseau de connaissances. On n'achetait pas d'absinthe, mais du *lait du Jura*, une *fée verte*, une *fée bleue*, une *bleue*, le *café de 11 h 00*. Les adjectifs permettant de demander une absinthe sans citer le fameux nom étaient nombreux.

L'avantage de la réhabilitation :

La légalisation de l'absinthe en France et en Suisse a permis aux distillateurs (en Suisse, la majorité des clandestins ont eu l'opportunité d'en faire une activité professionnelle officielle), d'augmenter notablement la qualité des plantes utilisées. Des agriculteurs de la région de Pontarlier et du Val de Travers cultivent maintenant l'Absinthe et d'autres plantes. Le terroir se révèle être très important : la qualité des plantes s'est beaucoup améliorée et égale maintenant la qualité des plantes produites avant l'interdiction. Les plantes achetées par les clandestins avant la réhabilitation venaient d'autres pays, souvent produites sous serres, sans forcément de goût...

Approche des recettes suisses et françaises :

Il faut prendre en compte que la production d'absinthe s'est arrêtée totalement en France pendant

plus de 80 ans, alors qu'en Suisse, elle est devenue clandestine, mais toujours en quantité très importante. De ce fait, des distillateurs Suisses ont adapté leurs recettes au fil du temps. Les goûts de la clientèle varient, le distillateur modifie la composition de la recette (nombre de plantes, quantité...). Celui qui la reçoit d'un ancien distillateur mort, y apporte sa touche personnelle.

Les distillateurs français ont repris les recettes d'avant 1915 : il n'y a pas eu d'évolutions durant la prohibition. Je sais que certains distillateurs français ont retravaillé certaines recettes, en ont adapté d'autres et en ont également conservé certaines, exactement identiques.

Quelle est la meilleure absinthe ?

Je m'abstiendrai de répondre à cette question pour deux raisons. Mes connaissances sont très réduites au niveau dégustation. Secondement, cela dépend des goûts de chacun. Il y a actuellement un choix de plus en plus important d'absinthes produites. C'est à chacun de voir laquelle il préfère (quelqu'un va aimer une absinthe légèrement anisée, un autre une absinthe plus mentholée, un troisième où l'absinthe est davantage mise en valeur). Il ne faut pas oublier que ce produit est fabriqué à base d'un mélange de plantes.

Comment boire l'absinthe ?



Avec modération, comme toute boisson alcoolisée. Le fort taux d'alcool dans certaines bouteilles est à relativiser car la liqueur d'absinthe se boit étendue d'eau fraîche. Si vous avez la chance de rencontrer le producteur, qu'il vous a raconté son savoir faire sans dévoiler ses secrets bien entendu, elle n'en sera que meilleure.

Le mythe consiste à mettre une cuillère ajourée sur le verre, de poser un morceau de sucre dessus et de faire tomber goutte à goutte l'eau fraîche sur le sucre pour le dissoudre. A l'origine, le sucre trouve sa place pour atténuer l'aigreur de la Grande Absinthe et favorise également le développement de certains arômes. Certains amateurs apprécient mieux l'absinthe sans sucre, c'est au goût de chacun.

Flamber une absinthe est une pure hérésie !

Gilbert Painblanc ■

Sites de Gilbert Painblanc
www.arcetsenans.com
www.cloches.org

