



WIKIPÉDIA
 L'encyclopédie libre

[Accueil](#)
[Portails thématiques](#)
[Article au hasard](#)
[Contact](#)

Contribuer

[Débuter sur Wikipédia](#)
[Aide](#)
[Communauté](#)
[Modifications récentes](#)
[Faire un don](#)

Outils

[Pages liées](#)
[Suivi des pages liées](#)
[Importer un fichier](#)
[Pages spéciales](#)
[Lien permanent](#)
[Informations sur la page](#)
[Élément Wikidata](#)
[Citer cette page](#)

[Imprimer / exporter](#)

[Créer un livre](#)
[Télécharger comme PDF](#)
[Version imprimable](#)

Dans d'autres projets



Dans d'autres langues

[Afrikaans](#)

[العربية](#)

★ [Asturianu](#)

[Беларуская](#)

[Беларуская \(тарашкевіца\)](#)

[Български](#)

[Català](#)

[Article](#)
[Discussion](#)

[Lire](#)
[Modifier le code](#)
[Voir l'historique](#)

[Rechercher dans Wikipédia](#)


Absinthe (spiritueux)

 *Pour les articles homonymes, voir [Absinthe](#).*

L’**absinthe** est un ensemble de [spiritueux](#) à base de plantes d'[absinthe](#), également appelé « fée verte » ou encore « bleue ». En [France](#), la législation interdisait l'appellation « absinthe » jusqu'en [2011](#), elle était alors appelée « spiritueux aux plantes d'absinthe ». En Belgique, entre 1905 et 2005, ont été interdits la fabrication, le transport, la vente et le débit de toute liqueur contenant de l'essence d'absinthe.

Sommaire [masquer]

- Histoire
 - Origine
 - L'interdiction
 - Le rétablissement
 - L'absinthe aujourd'hui
- Le rituel de préparation
- Production actuelle en France
- Production actuelle en Suisse
 - Distiller légalement
 - Contrôle de l'absinthe

Absinthe La fée verte



Verre d'absinthe et une [cuillère à absinthe](#).

Pays d'origine	Suisse
Ville d'origine	Couvét
Date de création	1798
Type	Boisson spiritueuse
Principaux ingrédients	Plantes d'absinthe
Degré d'alcool	Entre 40 % et 90 %.
Couleur	Verte et blanche en dessous de 45 %

[modifier](#)



Čeština
Чӕвашла
Cymraeg
Dansk
★ Deutsch
Ελληνικά
English
Esperanto
★ Español
★ Eesti
Euskara
فارسی
Suomi
Gaeilge
Galego
עברית
Hrvatski
★ Magyar
Bahasa Indonesia
Italiano
יידיש
ქართული
Қазақша
ភាសាខ្មែរ
Latina
Lëtzebuergesch
★ Lietuvių
Latviešu
Македонски
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Nederlands
Norsk nynorsk
Norsk
Occitan
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Polski
Português
Română
Русский
Русиньскый
Sicilianu
Scots
Simple English
Slovenčina
Slovenščina
Српски / srpski
Svenska
■ ■ ■ ■
Türkçe
Українська
Tiếng Việt
მარგალური
יידיש

4.3 Production en hausse au Val- de-Travers
4.4 Du pastis sans le savoir
5 Production actuelle au Québec
6 Recettes
6.1 Par distillation
6.2 Par dissolution d'essence
6.3 Par macération
7 La thuyone
8 La fenchone
9 Produits dérivés
10 Les affiches
11 L'absinthe dans les arts
11.1 Peinture
11.2 Littérature
11.3 Chanson
11.4 Poésie
11.5 Cinéma
11.6 Télévision
12 Notes et références
13 Voir aussi
13.1 Articles connexes
13.2 Bibliographie

Histoire [modifier le code]

Origine [modifier le code]

L'origine précise de l'absinthe est incertaine. En Égypte ancienne, l'usage médical d'extraits d'absinthe est mentionné dans le **Papyrus Ebers** (entre - 1600 et - 1500). **Pythagore** et **Hippocrate** (460-377 av. J.-C.) parlent d'alcool d'absinthe et de son action sur la santé, son effet aphrodisiaque et sa stimulation de la création. Les Grecs anciens consommaient également du vin aux extraits d'absinthe, *absinthites oinos*¹. Le poète latin **Lucrèce**, au début du livre quatrième de son ouvrage **De la nature des Choses** mentionne les vertus thérapeutiques de l'absinthe, que l'on fait boire aux enfants malgré l'amertume du breuvage grâce à un peu de miel au bord d'une coupe.

Ce n'est que vers la fin du **xviii^e siècle** que l'on retrouve la première

trace attestée d'absinthe distillée contenant de l'[anis vert](#) et du [fenouil](#). La légende veut que ce soit le docteur [Pierre Ordinaire](#) qui ait inventé la recette vers [1792](#). Les travaux de [Marie-Claude Delahaye](#) et de [Benoît Noël](#) ont montré qu'il n'en était rien et que cette recette était celle d'une rebouteuse suisse dans le [canton de Neuchâtel](#) : [Henriette Henriod](#) pour M.C. Delahaye ou Suzanne-Marguerite Henriod pour B. Noël. Celle-ci avait mis au point la première recette d'absinthe, qui était un breuvage médicinal. Cette question ne semble toutefois pas définitivement tranchée^{2,3}.

Quoi qu'il en soit, le [major Dubied](#) acquiert la recette auprès de la mère Henriod en [1797](#)⁴ et ouvre, avec son gendre [Henri-Louis Pernod](#) (dont le père est [bouilleur de cru](#)), la première distillerie d'absinthe à [Couvét](#)⁵ en Suisse. On trouve dans le livre de raison de ce dernier la première recette d'absinthe apéritive, datée de 1797. Ils fondent en [1798](#) la première distillerie, la maison Dubied Père & Fils. En [1805](#), Henri-Louis Pernod prend ses distances avec son beau-père et monte sa propre distillerie à [Pontarlier](#) : [Pernod Fils](#) qui deviendra la première marque de spiritueux français⁵.

Pendant une trentaine d'années, l'absinthe reste une boisson régionale essentiellement consommée dans la région de Pontarlier qui devient la capitale de l'absinthe (en 1900, vingt-cinq distilleries emploieront 3 000 des 8 000 Pontissaliens malgré la lutte contre l'alcoolisme menée par le député de la région [Philippe Grenier](#)⁶). En [1830](#), les soldats français colonisent l'[Algérie](#) et les officiers leur recommandent de diluer quelques gouttes d'absinthe dans l'eau pour faire passer les désagréments de la [malaria](#) et de la [dysenterie](#)⁷. Les soldats, à leur retour en France, popularisent cette boisson à travers tout le pays. Titrant 68 à 72° dans la bouteille, l'absinthe est alors diluée dans des verres hauts et larges (à un volume d'absinthe sont ajoutés six à sept volumes d'eau fraîche versée goutte à goutte sur un sucre posé sur une [cuillère](#) percée, elle-même placée sur le verre afin d'exhaler ses arômes) ; d'autres amateurs pratiquent une « purée » (dilution moindre jusqu'à la boire pure)².



Buveurs d'absinthe à [Oraison](#) 

Relativement chère au début des années [1850](#), elle est surtout consommée par la bourgeoisie, devenant la « fée verte⁸ des boulevards ». Puis, sa popularité ne cesse de grandir puisqu'en [1870](#), début de la [guerre franco-prussienne](#), où l'absinthe représente 90% des apéritifs consommés en

France⁷. En [1860](#), à [Avignon](#), [Jules-François Pernod](#) fonde la société

Jules Pernod, d'abord spécialisée dans l'extraction de la [garance](#), qu'il transforme en [1872](#) en Société Pernod père et fils, puis à partir de [1884](#), il se lance dans la distillation de l'extrait d'[absinthe](#) dans son usine de [Montfavet](#)⁹. La production d'absinthe augmente, entraînant une diminution des prix et une popularité grandissante.



Distillerie d'absinthe Jules Pernod à [Montfavet](#)

La période de [1880](#) à [1914](#), début de la [Première Guerre mondiale](#), marque une explosion de la production et une chute drastique des prix. La production française passe de 700 000 litres en [1874](#) à 36 000 000 de litres en 1910⁷. Des absinthes de mauvaise qualité, surnommées « sulfates de zinc » en raison de la coloration obtenue grâce à ce composé chimique, prolifèrent¹⁰. Un verre d'absinthe est alors moins cher qu'un verre de vin.



Absinthe supérieure, estampe de [Victor Leydet](#)

Le [11 août 1901](#), l'usine Pernod à Pontarlier prend feu et un employé de l'usine prend l'initiative de vider les cuves d'absinthe dans le [Doubs](#), afin d'éviter qu'elles n'explosent. On raconte que les soldats en garnison à Pontarlier remplissaient leur casque de ce breuvage. Le lendemain, on en retrouvait des traces, à la source de la [Loue](#), ce qui permit de découvrir l'origine de cette rivière, tout en constituant la première coloration de l'histoire de l'hydrologie¹¹.

L'interdiction [\[modifier le code\]](#)

L'absinthe connut un vif succès au [xix^e siècle](#)¹³, mais elle fut accusée de provoquer de graves intoxications (contenant entre autres du [méthanol](#), un alcool neurotoxique), décrites notamment par [Émile Zola](#) dans *L'Assommoir* et ayant probablement alimenté la [folie](#) de certains artistes de l'époque ([Van Gogh](#), [Toulouse-Lautrec](#)...) ¹⁴. Elle est également connue pour son effet [abortif](#)¹⁵.

Dès [1875](#), les [ligues antialcooliques](#) (groupées autour de [Louis Pasteur](#) et de [Claude Bernard](#) et qui seront à l'origine de l'[Association nationale de prévention en alcoologie et addictologie](#)), les syndicats, l'Église catholique, les médecins

hygiénistes, la presse, se mobilisent contre « l'absinthe qui rend fou »¹⁶. En 1906, la [ligue nationale française antialcoolique](#) recueille 400 000 signatures dans une pétition¹⁷. En 1907, une grande manifestation a lieu à [Paris](#) rassemblant les viticulteurs et les ligues antialcooliques. Leur mot d'ordre : « Tous pour le [vin](#), contre l'absinthe ».

En 1908, le groupe antialcoolique qui s'est constitué au [Sénat](#) veut faire voter trois mesures :

1. interdiction de l'absinthe,
2. limitation du nombre des débits de boissons,

Le préfet de police interdit la vente de l'absinthe

Le préfet de police vient de rendre une ordonnance interdisant la vente de l'absinthe. Tout débitant de boissons qui contreviendrait aux prescriptions de cette ordonnance s'exposerait à la fermeture de son établissement.

Interdiction à Paris dès août 1914¹².

« À diverses reprises, l'[Académie de médecine](#) a signalé le grand intérêt que présente, au point de vue de la santé publique et de l'avenir même de la race, l'**organisation en France d'une lutte active contre l'alcoolisme**. De son côté, l'[Académie des sciences](#) a, au cours d'une de ses récentes séances, apporté à ces vues l'appui de sa haute autorité en émettant un vœu pressant en faveur de l'adoption prochaine de diverses mesures propres à enrayer le



Affiche de [Frédéric Christol](#) imprimée en France en 1910. « Omnibus pour [Charenton](#) ! Avec correspondance par l'alcool ou directement avec l'absinthe. »

3. suppression du privilège des [bouilleurs de cru](#).

Ceci conduisit à son interdiction dans de nombreux pays ; en [France](#), par une disposition préfectorale du **16 mars 1915** prise sous l'autorité de l'[état de siège](#)^{18,19}, interdiction qui dura jusqu'au **18 mai 2011**²⁰ ; en [Suisse](#) du **7 octobre 1910** au **1^{er} mars 2005**²¹), car les ligues de vertu disaient d'elle « qu'elle rend fou et criminel, fait de l'homme une bête et menace l'avenir de notre temps ».

En réalité, il est clairement dit dans le projet d'interdiction de l'absinthe en France que la boisson est interdite pour lutter contre l'[alcoolisme](#).

Lorsque la production d'absinthe commença à être la cible d'une vive campagne contre ses méfaits dès **1907**, [Jules-Félix Pernod](#) avait succédé à son père à la tête de

fléau. Il a paru au gouvernement que le moment était venu d'entrer résolument dans la voie qui lui était ainsi tracée et qu'il convenait notamment de réaliser, dès à présent, **une des mesures qui de tout temps ont été considérées, à juste titre, comme pouvant le plus aisément contribuer pour une large part à la restriction du mal : mettre un terme à toute consommation de l'absinthe et des liqueurs similaires.** »

— *Projet d'interdiction de l'absinthe en France (Extrait)*

ayant été déposé à la fin des hostilités de 1914-1918, alors que la marque Anis Pernod et fils ne l'a été que dans les premiers mois de 1926. Dès l'apparition des produits anisés, nous avons été et restons les premiers dans le monde, les seuls Pernod fabricants d'anis. Nous ajouterons que notre ancien concurrent Pernod fils, dont nous ne contestons nullement l'existence en tant que marque d'absinthe, n'a aucun droit à l'appellation Pernod pour l'anis, le succès de notre marque Pernod a fait et fera des envieux, Nous en aurons raison »²².

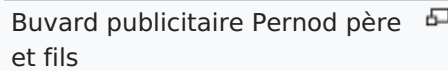
Le procès fut gagné en première instance et il fut fait appel. Jules-Félix Pernod décéda en 1928 mais le 4 décembre de cette même année, les deux

l'entreprise familiale. Quand sa production fut interdite par une loi du Parlement français votée le 16 mars 1915²², il fut le premier à se reconverter en fondant en 1918 la marque « Anis Pernod » qui produira le premier pastis commercialisé²³. Son usine de Montfavet mit aussi en marché d'autres produits anisés ou non comme le « Vin Pernod », le « Kunnel Korta », le « Velours » sans alcool ou toute une gamme d'anis à 30, 32, 35 et 40°²².

En 1926, les successeurs de Pernod de Pontarlier ayant déposé la marque « Anis Pernod fils », Jules-Félix Pernod dépose une plainte contre eux qu'il argumenta ainsi : « Il y a en notre faveur une antériorité indiscutable, l'Anis Pernod



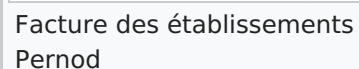
Affiche critiqueant l'interdiction de l'absinthe en Suisse, au début du xx^e siècle



Le rétablissement [\[modifier le code\]](#)

Le 2 novembre 1988, un décret²⁴, signé par Michel Rocard, autorise et réglemente la présence de **thuyone** (principale molécule de l'huile essentielle d'absinthe, présente dans la grande et la petite absinthe) dans les boissons et l'alimentation, ce qui permet techniquement de produire à nouveau de l'absinthe en France. En 1999, la première absinthe française depuis 1915 est produite : la Versinthe verte, qui contient de la grande absinthe. Son apparition et son étiquetage (absinthe) met en évidence un hiatus entre le décret européen de 1988 et l'interdiction de l'absinthe en France de 1915 toujours en vigueur. Plutôt que d'abolir cette loi, le gouvernement pare au plus pressé en votant un aménagement du décret et en attribuant une nouvelle appellation légale à l'absinthe : « spiritueux aromatisé à la plante

Après l'interdiction de la fabrication, de la vente et de la consommation de l'absinthe et de ses similaires, d'autres anciennes marques d'absinthes



d'absinthe » et en complétant la réglementation européenne (35 mg/l de thuyone maximum)²⁵ d'un taux de [fenchone](#) et de pinocamphone à ne pas dépasser (respectivement 5 mg/l et 10 mg/l). Depuis le [1^{er} mars 2005](#), la distillation de l'absinthe est à nouveau autorisée en Suisse, afin de pouvoir demander une [AOC](#) et ainsi protéger l'appellation (à condition, entre autres, que la teneur en [thuyone](#) ne dépasse pas 35 mg/l).

En 1999, au Brésil, a été prise par l'entrepreneur [Lalo Zanini](#) et légalisé dans la même année, mais a dû s'adapter à la loi brésilienne. [\[pas clair\]](#)

Si, le [17 décembre 2010](#), le Parlement français abroge une loi interdisant aux producteurs français d'utiliser la dénomination « absinthe », en réaction à une demande d'[IGP](#) au profit des seuls producteurs du [Val-de-Travers](#)²⁶, cette [indication géographique protégée](#) suisse est confirmée par l'[Office fédéral de l'agriculture](#) le 16 août 2012 pour l'« absinthe », la « Fée verte » et « La Bleue », malgré de nombreuses oppositions²⁷, venant en particulier de la fédération française des spiritueux (FFS) et la Confédération européenne des producteurs de spiritueux qui ont déposé, en septembre de la même année, un recours contre cette décision auprès du [Tribunal administratif fédéral](#)²⁸. Ce dernier donnera raison aux opposants le [8 août 2014](#), en refusant d'accorder l'[IGP](#) au Val-de-Travers²⁹.

L'absinthe aujourd'hui [\[modifier le code\]](#)



Dégustation d'absinthes au [Concours général agricole](#) de Paris en 2013

richesse jusqu'à l'interdiction de 1915, à la Cluse-et-Mijoux (Distillerie Les Fils d'Emile Pernod), à [Saumur](#) par la distillerie [Combier](#), à Rennes par la distillerie Awen Nature et à Vichy par la distillerie « Muse de France ». Une des plus vieilles distillerie de France, la [distillerie Cherry Rocher](#) située en Isère, produit également plus de 7 absinthes différentes. Il existe aussi deux distilleries en [Provence](#).

L'absinthe, comme autrefois, titre entre 45° et 90°. En France, elle est produite notamment dans les [distilleries](#) de [Fougerolles](#) dans la [Haute-Saône](#) (distillerie Peureux), à [Pontarlier](#) dans le [Doubs](#) ([Distillerie Pierre Guy de Pontarlier](#)), ville dont elle fit la



Dégustation d'absinthes au [Concours Général Agricole](#) de Paris en 2013. Après ajout d'eau fraîche et glaçons.



La maison de l'absinthe à Môtiers en Suisse.

Elle est notamment de nouveau fabriquée au [Val-de-Travers](#) (région de [Suisse romande](#)) – berceau de l'absinthe – dans plus d'une douzaine de distilleries, ainsi qu'à Fenin au [Val-de-Ruz](#) (distillerie Larusée).

Au Val-de-Travers, le village de [Môtiers](#) possède une longue tradition de l'absinthe ; en 2014, le canton de [Neuchâtel](#) y a inauguré la maison de l'absinthe.

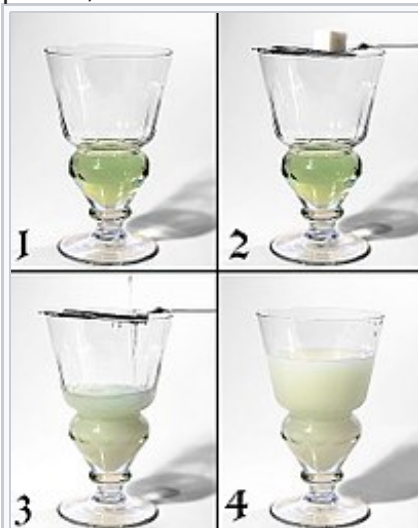
Le rituel de préparation [\[modifier le code\]](#)

La préparation de l'absinthe est qualifiée de rituel en raison des nombreux accessoires spécifiques nécessaires à son élaboration ainsi qu'à son aspect codifié.

L'absinthe pure est tout d'abord versée dans un verre spécifique sur lequel on place une cuillère (appelée pelle) à absinthe³⁰. On place ensuite un demi-sucre ou un sucre sur la cuillère sur lequel on verse de l'eau glacée au goutte à goutte. Comme le pastis, l'absinthe se dilue dans



Deux absinthes : la *Nouvelle-Orléans* de Ted Breaux fabriquée à la distillerie *Combier* à Saumur et la suisse *Kübler* du Val-de-Travers.



Rituel de l'absinthe, on



Pelles à absinthe

notera le verre spécifique à dose

trois à cinq fois son volume d'eau. Au moment où le tout premier volume d'eau vient "troubler" la

liqueur (voir [effet Ouzo](#)), une discrète émanation de couleur bleue peut être visible et a été à l'origine de la dénomination "La Bleue", l'autre nom [vernaculaire](#) donné à l'absinthe. La manière de préparer l'absinthe joue un rôle capital dans son goût final en permettant aux arômes de plantes de se libérer et de prendre de l'ampleur face aux autres arômes³¹.

Durant ce processus, les ingrédients non solubles dans l'eau (principalement ceux de l'[anis vert](#) ou [étoilé](#), ainsi que le [fenouil](#)) forment des [émulsions](#) ; ce qui trouble l'absinthe³².

Avec l'accroissement de la popularité de la boisson au XIX^e siècle, l'usage de la fontaine à absinthe se répandit. Cette fontaine particulière permet de verser l'eau au goutte à goutte sans avoir à le faire à la carafe, ainsi que de servir un grand nombre de verres à la fois.

Traditionnellement, le sucre ne se brûle pas. Ce n'est qu'en 1990 dans les discothèques [tchèques](#) qu'un rituel où le sucre est brûlé est apparu, probablement pour attirer l'attention des clients sur cet apéritif³³.

Aujourd'hui, l'absinthe entre également dans la composition de nombreux cocktails, comme le Bacardi Recuerdo créé à l'occasion du Bacardi Superior rum Legacy Cocktail Competition 2012 qui célèbre les 150 ans de la fondation de la marque par Don Facundo Bacardi le 4 février 1862.

Production actuelle en France [\[modifier le code\]](#)

En 2000, les [Distilleries et Domaines de Provence](#) lancent l'[Absente](#), la première « absinthe » française depuis l'interdiction de 1915. En 2001, François Guy, 4^e génération de la [Distillerie Pierre Guy de Pontarlier](#) qui distillait avant l'interdiction, lance la première absinthe distillée et colorée naturellement, redonnant ainsi à l'absinthe de Pontarlier ses lettres de noblesse. Depuis 1921, la distillerie produit également de « l'absinthe sans absinthe », un anis distillé unique : le [Pontarlier-Anis](#).



Absente, liqueur d'absinthe

Production actuelle en Suisse [\[modifier le code\]](#)



Cet article manque de repères chronologiques ou de dates

(novembre 2018).

Vous pouvez [ajouter les données manquantes](#) avec [leurs sources](#).



Distiller légalement [\[modifier le code\]](#)

Depuis le 1^{er} mars 2005, il est possible de distiller de l'absinthe en Suisse tout à fait légalement, soit chez un distillateur « à façon » — il en existe 400 en Suisse — soit en demandant une concession à la [Régie fédérale des alcools](#), à [Berne](#). Pour l'obtenir, il faut au moins distiller 500 litres d'alcool à 96% en volume (par année), soit près de 950 litres d'absinthe à 53% en volume. La concession n'est pas facilement accordée, à moins d'entrer dans une coopérative de distillateurs qui louent ensemble un local pour y installer leurs [alambics](#). Les périodes de distillation sont annoncées à l'inspecteur régional de la Régie fédérale des alcools qui *déplombe* l'alambic et replace une cordelette avec un plomb quand la distillation est terminée.

Les achats d'alcool sont soumis à une taxe : environ 29 francs suisses [\[Quand ?\]](#) par litre d'alcool à 96% en volume. Le distillateur doit remplir une « déclaration de distillation » dans laquelle il indique la quantité des matières premières (alcool), la quantité des spiritueux produits (absinthe), et la quantité des [flegmes](#) (produits de tête et de queue de distillation).

Contrôle de l'absinthe [\[modifier le code\]](#)

En Suisse, la personne qui distille et qui veut vendre son produit est soumise à l'auto-contrôle. Elle doit faire déterminer par un laboratoire spécialisé (Laboratoire cantonal à Neuchâtel), le taux de [thuyone](#), de [fenchone](#) et le pourcentage en volume. L'analyse coûte 350 francs suisses [\[Quand ?\]](#).

À cela, il faut ajouter une patente cantonale pour la vente du produit, qui coûte une centaine de francs, plus 2% du chiffre d'affaires présumé. Pour vendre dans toute la Suisse, il faut déboursier plus de 500 francs suisses (environ 460 euros) [\[Quand ?\]](#), si les quantités vendues hors du canton de production dépassent les 400 litres par année.

Cette dernière disposition a été annulée. Précisions de la Régie fédérale des alcools, en Suisse :

L'autorisation fédérale de commerce de détail est annulée à partir du 1^{er} juin 2008

L'autorisation fédérale pour le commerce de détail sera supprimée avec l'entrée en vigueur de la loi fédérale du 21 décembre 2007

sur la suppression et la simplification des procédures d'autorisation. Pour le commerce de détail hors des limites du canton, aucune autorisation fédérale ne sera désormais nécessaire. La patente pour le commerce de détail délivrée par le canton où le commerce a son siège suffira à l'avenir.

L'entrée en vigueur de cette modification a été fixée au 1^{er} juin 2008.

Production en hausse au Val-de-Travers [\[modifier le code\]](#)

Avant la levée de l'interdiction, la production [clandestine](#) d'absinthe au Val-de-Travers était estimée à 35 000 litres par année.

En 2005, les producteurs — déclarés — d'absinthe en Suisse et surtout dans la région du Val-de-Travers auraient produit — selon Marc Gilliéron, de la Régie fédérale des alcools (voir [Liens externes](#) en fin d'article) sur les ondes de la Radio suisse romande le 4 janvier 2006 — quelque 61 000 litres d'absinthe pure (100% en volume).

Cette quantité théorique d'absinthe a été vérifiée par les agents de la Confédération dans les distilleries de l'ensemble de la Suisse, en particulier au Val-de-Travers et au Val-de-Ruz où sont produits 90% de l'absinthe « suisse ». Une fois réduite à la teneur alcoolique de mise sur le marché de l'absinthe (53% en volume en général), cette quantité donne 115 118 flacons de 1 litre à 53% en volume.

Du pastis sans le savoir [\[modifier le code\]](#)

La libéralisation de l'absinthe en Suisse a démontré que les distillateurs clandestins, au fil des décennies d'interdiction, s'étaient adaptés au goût du consommateur qui veut généralement une absinthe trouble (comme un pastis, qui n'est que macéré, rappelons-le), mais forte. Là où [Pernod](#), de Couvet, puis à [Pontarlier](#) dès 1805, mettait 30 g à 50 g d'absinthe sèche et [mondée](#) par litre d'alcool pur, les distillateurs clandestins étaient descendus à 3-5 g par litre d'alcool. Souvent, l'absinthe séchée provient d'herboristeries qui l'achètent en vrac chez des producteurs la faisant pousser en plaine, parfois sous serre.

Avec la libéralisation de l'absinthe en Suisse, les champs d'absinthe refleurissent au Val-de-Travers. Paradoxalement, l'absinthe fabriquée légalement est en général beaucoup plus forte (et parfumée si on la coupe juste au début de sa floraison) que l'absinthe clandestine distillée à partir des plantes obtenues dans les [herboristeries](#). Au point que des absinthes clandestines qui

n'affichent que 3-5 mg de [thuyone](#) par litre, sont largement dépassées par des absinthes légales, avec des herbes du Val-de-Travers, dont les taux montent jusqu'à 20-25 mg de [thuyone](#) par litre d'absinthe (taux maximal légal : 35 mg/l).

Production actuelle au Québec [\[modifier le code\]](#)

Rendue légale dès 1990, la production d'absinthe au Québec est quelque peu marginale de nos jours. En 2016, une distillerie de [Saint-Arsène](#) au Québec produit près de 300 bouteilles d'une absinthe issue de la distillation de plantes produites dans les jardins mêmes de la distillerie sous le nom de « La courailleuse³⁴ ».

Recettes [\[modifier le code\]](#)

L'absinthe était jadis produite par distillation ou mélange d'essences (esprit d'absinthe), plus rarement par simple macération (teinture ou élixir d'absinthe). Les absinthes distillées sont produites par une macération des plantes dans l'alcool suivie d'une distillation. Cette méthode de fabrication de l'absinthe est la plus traditionnelle. Elle permet la production d'absinthes à la fois très aromatiques et peu amères. La technique par mélange d'essences est une technique semi-industrielle qui repose sur une macération et une distillation séparée de chaque plante composant l'absinthe. Aujourd'hui, la majorité des absinthes sont réalisées par mélange d'essences. De nombreuses absinthes de qualité supérieure sont produites par distillation. On trouve plus fréquemment qu'à la Belle-Époque des absinthes amères simplement macérées puis filtrées, avec ou sans adjonction de sucre. Le développement de cette technique s'est fait sous l'influence du mode de production d'autres élixirs de plantes comme le pastis, ou le [génépi](#) (déjà dit « absinthe des Alpes » par Duplais en 1855). La prohibition de l'absinthe et l'interdiction de la distillation personnelle ont favorisé la recherche de recettes adaptées à ce mode de fabrication. Peu traditionnelles, les absinthes macérées sont interdites par l'Interprofession de l'absinthe du Val-de-Travers/Suisse. Dans ce pays la macération semble n'être ainsi le fait que de liquoristes clandestins qui ne possèdent pas d'alambic. Ce n'est pas le cas dans d'autres pays, comme la France, où des absinthes macérées originales et de qualité sont aujourd'hui couramment produites et commercialisées. L'arôme d'un distillat et d'une macération d'absinthe sont très différents. La simple macération tend à produire des absinthes plus amères et plus herbacées que la distillation. Contrairement aux affirmations selon lesquelles la simple macération ne serait pas un procédé de fabrication historique le manuel Roret de 1888 propose une recette de

« quintessence d'absinthe » par simple macération.

Les six plantes de base d'une absinthe sont la [grande absinthe](#) et la [petite absinthe](#), l'anis vert, le [fenouil](#), la [mélisse](#) et l'[hysope](#).

Selon les recettes, d'autres plantes peuvent compléter la recette comme l'[angélique](#), la [coriandre](#), la [véronique](#), le calamus, la [menthe](#)... Soit dans le processus de macération (avant distillation), soit dans le processus de coloration (après distillation).

Par distillation [\[modifier le code\]](#)

- Recette d'un fabricant d'alambics à Môtiers, au Val-de-Travers, aujourd'hui décédé :
 - Mettre dans l'alambic, 15 litres d'alcool pur à 95°, 25 litres d'eau et ajouter la blanquette de la cuite précédente (1 litre environ). 3 poignées de grande et 1 poignée de petite absinthe, 2 kg d'anis, 1 kg de fenouil, 1 poignée d'hysope, 1 poignée de mélisse, 1 poignée de menthe.
 - Au début de la cuite, on sent très fort l'alcool ; à la fin les odeurs se diversifient. À ce moment-là, il faut être attentif et goûter à tout moment la [blanquette](#) qui coule blanche parce que l'alcool diminue rapidement. Sitôt que le goût risque de tourner au [cachou](#), il faut retirer le récipient mais continuer de distiller et de récolter tout l'alcool qui reste, parce que ces arrière-goûts sont nécessaires à la prochaine cuite donnant à l'absinthe un bouquet complet, harmonieux et velouté.
 - La qualité de l'absinthe dépend beaucoup de la blanquette, si on la laisse trop couler, l'absinthe aura un goût de cachou. Si on en ajoute trop peu lors de la prochaine cuite, l'absinthe sera fade et insipide.
 - L'eau que l'on ajoute à l'alcool avant la distillation joue un rôle primordial, c'est elle qui relève le parfum des plantes. C'est pourquoi il faut bien en mesurer la quantité.
 - Pour colorer l'absinthe de manière naturelle, laisser couler l'absinthe au sortir de l'alambic dans une bonbonne qui contient des plantes de petite absinthe, de mélisse et d'hysope.

Par dissolution d'essence [\[modifier le code\]](#)

- Absinthe ordinaire :
 - Essence de grande absinthe 30 g, essence de badiane 60 g, essence de fenouil doux 10 g, 62 litres d'alcool à 85°, 38 litres d'eau produisent 100 litres d'absinthe à 53°.
- Absinthe demi-fine :
 - Essence de grande absinthe 30 g, essence de petite absinthe 10 g, essence de menthe poivrée 5 g, essence d'hysope 2 g,

essence d'angélique 2 g, essence d'anis 60 g, essence de badiane 30 g, essence de coriandre 2 g, essence de fenouil doux 15 g, 62 litres d'alcool à 85°, 38 litres d'eau produisent 100 litres d'absinthe à 53°.

Par macération [\[modifier le code\]](#)

- Quintessence d'absinthe (recette du manuel Roret de 1888)
 - 1 litre d'alcool à 60°, 62 g de grande absinthe (sèche), 62 g d'absinthe pontique, 8 g de girofle, 31 g de sucre. Faire macérer puis filtrer.
- Élixir d'absinthe :
 - 1 litre d'alcool à 90% non dénaturé ou d'alcool neutre plus faible, 30 g de badiane, 20 g d'absinthe. On ajoute couramment de l'hysope et de la mélisse. Il est également possible d'ajouter de nombreuses plantes et épices supplémentaires (angélique, coriandre, fenouil etc.). L'arôme diffère selon que les plantes employées sont sèches ou fraîches.

Diluer l'alcool à l'eau de source si nécessaire afin d'obtenir un pourcentage d'alcool correct (entre 40% et 80%). Faire macérer les plantes dans l'alcool puis filtrer. Les plantes peuvent macérer de 48h à 2 mois. Attention l'absinthe ne doit pas macérer trop longtemps (environ 48h) sous peine de rendre la préparation trop amère. Pour accentuer la coloration ajouter du cresson durant 24h puis filtrer à nouveau.

- Pastis à l'élixir d'absinthe :
 - Mélanger à volume égal le pastis et l'élixir d'absinthe obtenu par macération. Laisser décanter jusqu'à disparition du trouble.
- Pastis à la plante d'absinthe :
 - Faire macérer 10 g d'absinthe dans un litre de pastis durant 48h, filtrer.

La thuyone [\[modifier le code\]](#)

La **thuyone** est un excitant. Une absinthe légale avec 20-25mg de thuyone est déjà considérée excitante si l'on dépasse les usages indiqués pour un apéritif au Val-de-Travers, à savoir une ou deux absinthes bien tassées avec de l'eau glacée, et ensuite une « rincette », c'est-à-dire une absinthe légère avec beaucoup d'eau. Le nom de « Rincette » fut utilisé par la distillerie Kübler, de Môtiers/Val-de-Travers/Suisse, pour distiller une boisson apparentée à l'absinthe, du temps où celle-ci était encore interdite (avant le 1^{er} mars 2005 en Suisse). La « Rincette » est encore distillée de nos jours, elle titre à 45 % en volume [\[à recycler\]](#).

La thuyone entraîne des risques importants de convulsions mais il n'a pas pu être déterminé que l'absinthe favoriserait les crises d'épilepsie. Les études contemporaines pour déterminer les effets de la thuyone³⁵ sur le comportement (et aussi celles de la Rutgers University) montrent qu'il faudrait ingérer plusieurs litres d'absinthe pour parvenir à une dose toxique de thuyone. Les effets toxiques seraient alors bien sûr masqués par les effets toxiques de l'alcool seul. De même, le [méthanol](#) n'est toléré qu'à très faible dose du fait de ses effets neurotoxiques importants³⁶.

Il est également probable [\[réf. nécessaire\]](#) que les effets ressentis par certaines personnes soient dus à d'autres composants que la thuyone seule.

La fenchone [\[modifier le code\]](#)

La France, par le décret du 2 novembre 1988, autorisait à nouveau l'absinthe mais limitait la [fenchone](#) (une des molécules importantes de l'huile essentielle de [fenouil](#)) dont le taux ne devait pas dépasser 5 mg/l. En revanche, le taux de fenchone n'a jamais été limité en [Suisse](#)).

Certaines absinthes du Val-de-Travers, dites « suisses » au ^{xix}^e siècle, ne pouvaient pas être vendues en France pour cette raison : les graines de fenouil utilisées en Suisse contiennent beaucoup plus de fenchone que le fenouil du sud de la France, avec lesquelles sont produites les absinthes françaises. Il peut s'agir de « cultivars », sortes de fenouils sélectionnés pour leur faible taux en fenchone. Mais il est plus vraisemblable que les distillateurs français utilisent 4 à 5 fois moins de fenouil dans leurs absinthes que les Suisses et autres producteurs d'absinthe en Europe...

Un décret français du 11 mars 2010³⁷ a totalement annulé cette limitation, mettant les distillateurs suisses et français sur un pied d'égalité.

Produits dérivés [\[modifier le code\]](#)

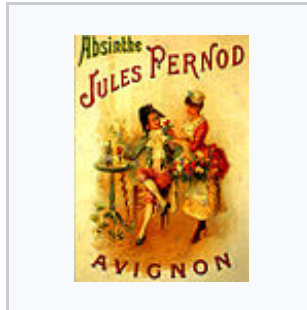
Avec la libéralisation de l'absinthe une multitude d'artisans et d'industries ont commencé à utiliser cet alcool ou cette plante dans leurs produits. Entre autres :

- Chocolats : Chocolat Douceur des Fées (Fleurier), Larmes d'Absinthe ([Chocolats Villars](#))
- Pâtisseries : Macarons (Arnaud Lahrer)
- Charcuteries : Saucissons, saucisses sèche et terrines (Boucherie Bohren, Couvet)
- Boissons : Bière aromatisée (Jenlain), Biscuits, liqueur à base de miel (Au gré des Saveurs, la Chaux-de-Fonds)

- Divers : Cosmétiques, crème glacée, etc.

Les affiches [\[modifier le code\]](#)

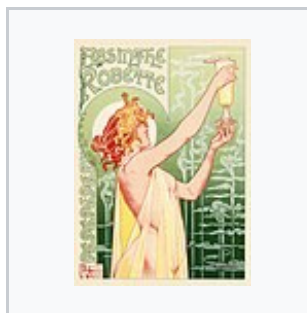
Les affiches historiques datant d'avant l'interdiction sont de véritables œuvres d'art, souvent signées par de grands dessinateurs.



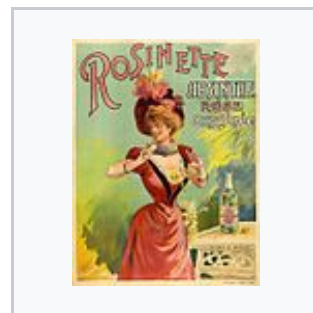
Absinthe Jules Pernod



Absinthe Paul Beucler
par M. Ringel.
Distillerie du Mont-
Bart, Bart 25 Doubs



Absinthe Robette par
Henri Privat-Livemont



Absinthe Rosinette

L'absinthe dans les arts [\[modifier le code\]](#)

Peinture [\[modifier le code\]](#)

- *Le Buveur d'absinthe* est le titre d'un tableau de [Édouard Manet](#) peint entre 1859 et 1872, Ny Carlsberg Glyptothek.
- *L'Absinthe* est le titre d'un tableau d'[Edgar Degas](#) peint en 1874, Musée d'Orsay.
- *La Buveuse d'absinthe* de [Félicien Rops](#) est une aquarelle de 1876, Bibliothèque Royale, Bruxelles.
- *L'Absinthe* de [Vincent van Gogh](#) est une huile sur toile de 1887,



L'Absinthe par [Edgar Degas](#)

Musée Van Gogh, Amsterdam.

- *L'Absinthe* ou *Portrait du poète Cornuti* est une aquarelle de [Pablo Picasso](#), de 1903, Collection particulière, Paris.
- *Madeleine au moulin de la galette* de [Ramon Casas](#) est une huile sur toile de 1892, buveuse d'absinthe dans une ginguette de Montmartre, Paris.
- [Jihel](#) de son vrai nom [Jacques Lardie](#) auteur de nombreuses planches ayant trait aux artistes et l'absinthe dans une série intitulée *Nos absintheurs* traduites en cartes postales satiriques. Également une série de cartes postales sur le rassemblement annuel de Pontarlier (13 dessins connus).
- *Ciment de l'histoire* pour des cartes satiriques sur le peintre Delacroix et l'absinthe.



Madeleine au [Moulin de la Galette](#) par [Ramon Casas](#)

Littérature [\[modifier le code\]](#)

L'absinthe, son rituel, sa socialité, l'addiction à l'absinthe ont fourni un motif littéraire largement exploité :

- Octave Féré et Jules Cauvain, *Les buveurs d'absinthe*, Paris, Librairie centrale, 1865 ([lire en ligne](#) )
- Edmond et Jules de Goncourt : *Sœur Philomène*, Librairie Nouvelle Bourdillat & Cie, Paris, 1861.
- Edmond et Jules de Goncourt : *Germinie Lacerteux*, Gervais Charpentier, Paris, 1865.
- [Émile Zola](#) : *Madeleine Férat*, Paris, A. Lacroix, Verboeckhoven & Cie, 1868.
- [Émile Zola](#) : *L'Assommoir*, publié en feuilleton dans *Le Bien public* (Yves Guyot) et dans *La République des Lettres* (Catulle Mendès) en 1876, puis chez Georges Charpentier, Paris, 1877.
- Dans *Pour qui sonne le glas* d'[Ernest Hemingway](#), 1940, le personnage principal Robert Jordan boit de l'absinthe.
- [Ernest Hemingway](#) évoque également l'absinthe dans *L'Étrange Contrée* (*The Strange Country*), nouvelle écrite vers 1950 et dans *Le Jardin d'Eden* (*The Garden of Eden*), dont l'action se déroule en France et en Espagne vers 1927.
- Marcel Pagnol (souvenirs d'enfance): "Enfants, pour le poète il faudra sans retard, de l'absinthe aux yeux verts prépare le nectar"

Le nom de l'absinthe a pu servir aussi à l'occasion de [nom de](#)

[couleur](#), avec une évocation implicite du charme toxique de la liqueur : « Le peintre Poubarbeau développait au sculpteur Boncrévant sa théorie des couleurs, qui mettait celle de l'absinthe en première ligne comme charme des yeux. » ([Féré et Cauvain 1865](#), p. 150) ; « Les gens qui ont l'air de savoir quelque chose appellent ça des bombes au calcium. C'est vert, absinthe exactement. » (André Malraux, *L'Espoir*³⁸).

Chanson [[modifier le code](#)]

- [Glen Mc Donough](#), Frappé d'absinthe (1904, in *It Happened in Nordland*), comédie musicale (musique de [Victor Herbert](#)). Chanson interprétée par [Harry Davenport](#).
- Le groupe [Naked City](#) a publié en 1993 un album nommé *Absinthe*.
- Le chanteur [Mayer Hawthorne](#) dans son titre *Green Eyed Love* associe les effets de l'absinthe aux vertiges de l'amour.
- La chanson *La Fée Verte* (The Green Fairy) du quatrième} album *Velociraptor!* du groupe anglais [Kasabian](#) fait référence à cette boisson³⁹.
- [Barbara](#) chante *l'Absinthe* (1972).
- [Damien Saez](#) chante *Dans le bleu de l'absinthe* dans l'album *Debbie*.
- Un groupe de musique se nomme [Absynthe Minded](#).
- [Stanislas](#) chante *L'Absinthe pour l'Absent* dans l'album *L'Équilibre Instable*, sorti en 2009.
- *Fée Verte*, chanson de l'artiste franc-comtois [Billy Fumey](#) présente dans l'album *UTINAM*, sorti en 2012.
- *Absinth with Faust* est une chanson de [Cradle of Filth](#) dans l'album *Nymphetamine*.
- Le groupe [Ghost](#) évoque l'absinthe dans la chanson *Spirit* de l'album [Meliora](#).
- Nine Inch Nails, avec son titre "The Perfect Drug" et son clip vidéo faisant clairement référence à L'absinthe.
- [Seth Gueko](#) évoque l'absinthe dans la chanson *Val d'oseil* en 2015.

Poésie [[modifier le code](#)]

- [Marie Corelli](#), *Je suis la fée verte*, dans le roman *Wormwood, un drame de Paris*, 1890.
- [Charles Cros](#), *Lendemain*, 1873.
- [Ernest Dowson](#), *Absinthia Taetra*, 1897.
- Le poème *Ode à l'absinthe* (trouvé vers 1906) est attribué à [Alfred de Musset](#).
- Daniel Fallstrom, *Absinthe*, 1903.
- [Gustave Kahn](#), *Absinthe, mère des bonheurs...*, La revue

moderne et naturaliste, 1879.

- [Raoul Ponchon](#), *L'Absinthe et le Cobaye, Five o'clock Absinthe* (1920, in *La Muse au cabaret* Ce poème, écrit en français, a ensuite été traduit en anglais), *L'Absinthe du mort, La Mort de Pelloquet* (1906), *Sonnet de l'Absinthe* (1886, in *Le Courrier Français*).
- [August Strindberg](#), *Coucher de soleil sur l'océan* (1873), *L'Été indien* (1883).
- [Octave Féré](#) et Jules Cauvain, *La Chanson de l'Absinthe* dans le roman *Les buveurs d'absinthe*, 1864.
- [Antoni Deschamps](#), *Adversus Absynthium* (À l'encontre de l'absinthe), 1847.

Cinéma [\[modifier le code\]](#)

- Dans le film [Rimbaud Verlaine](#), Verlaine boit très souvent des verres d'absinthes distillées.
- Dans le film *French Cancan*, on peut voir le personnage de [Jean Gabin](#) boire une absinthe.
- Dans *Dracula* (1992) de [Francis Ford Coppola](#) : Dracula ([Gary Oldman](#)) sert un verre d'absinthe à Mina ([Winona Ryder](#)) et y trempe un sucre. Il parle de Fée verte.
- Dans le film *Moulin Rouge* (2001) : l'absinthe est la boisson favorite des acteurs de « Spectacular ! Spectacular ! ». [Ewan McGregor](#) en boit à plusieurs reprises. La Fée verte, interprétée par [Kylie Minogue](#), représente l'absinthe.
- Dans le film *From Hell* (2001) : [Johnny Depp](#) dans le rôle de l'inspecteur visionnaire, boit l'absinthe mélangée à du [laudanum](#).
- Dans le film *Van Helsing* (2004) : Quand le chasseur de monstres Gabriel Van Helsing et la princesse Anna se réfugient sous le vieux moulin, ils trouvent des caisses d'absinthe dont ils boivent une bouteille, mais toutefois ils ne la distillent pas.

Télévision [\[modifier le code\]](#)

- Dans la série télévisée *R.I.S Police scientifique*, saison 5 épisodes 1 et 2 (*Mise à l'épreuve*, partie 1 et 2) : Virgile Jaugaret meurt à cause de ses recherches sur l'absinthe après avoir découvert l'absinthe « véritable ».
- Dans la série télévisée *Highlander*, saison 1 épisode 14 : Duncan McLeod combat un immortel assassin ayant un penchant très prononcé pour l'absinthe, considérée par un des personnages secondaires de l'épisode comme une boisson « rendant fou ». L'absinthe sert de fil conducteur durant tout l'épisode, amenant notamment à une distillerie clandestine permettant à McLeod de localiser son adversaire.
- Dans l'émission télévisée *Quelle aventure !* sur la [Belle Époque](#),

Fred rencontre [Toulouse-Lautrec](#) qui lui explique ce qu'est l'absinthe.

- Dans l'épisode « Demi-monde » (saison 1, épisode 4) de la série *[Penny Dreadful](#)*, Dorian prépare une absinthe à l'aide d'une « fontaine à absinthe ».
- Dans la série *[American Horror story](#)* saison 5 épisode 4 le propriétaire de l'hôtel sert un verre d'absinthe à ses invités à l'occasion d'Halloween.
- Dans la série animé *[BoJack Horseman](#)* saison 1 épisode 6 BoJack veut oublier ses problème et demande au barman de lui servir un alcool fort, lui proposant d'abord de la [Cyanide](#) qu'il refusa, boisson jugé trop forte; Puis de la [Vodka](#), jugé boisson des adolescents; Pour qu'enfin il accepte de boire de l'Absinthe.

Notes et références [[modifier le code](#)]

- ↑ *[Apsinthitês oinos](#)*: Henry George Liddell, Robert Scott, *A Greek-English Lexicon*
 - ↑ ^a ^b ^c Marie-Claude Delahaye, « Absinthe et pastis », émission *[La Marche de l'Histoire](#)*, 30 mars 2012
 - ↑ [Absinthe](#), dans le *Dictionnaire historique de la Suisse*.
 - ↑ [Histoire de l'absinthe](#) Histoire de l'absinthe
 - ↑ ^a ^b [L'Heure Verte Absinthe - Histoire](#) Historique de la boisson
 - ↑ Documentaire « La fée verte et le burnous. Philippe Grenier, de Blida à Pontarlier », d'Anaïs Kien et Véronique Samouiloff, émission *[La Fabrique de l'histoire](#)*, 20 mars 2012.
 - ↑ ^a ^b ^c [Musée Virtuel de l'Absinthe - Le Monde des Antiquités d'Absinthe](#) musée absinthe
 - ↑ La couleur propre de l'absinthe à la fin de la distillation est blanche mais c'est la chlorophylle de la [petite absinthe](#) et de l'[hysope](#) macérés qui lui donnent sa teinte verte.
 - ↑ Marc Maynègre, *op. cit.*, p. 56 et 58.
 - ↑ [Vert d'Absinthe - À savoir](#) FAQ sur un site d'absinthe
 - ↑ [L'absinthe - Incendie des usines Pernod à Pontarlier - Racines Comtoises](#) Un site sur le patrimoine de Franche-Comté
 - ↑ *[L'Écho de Paris](#)*, 16 août 1914, page 1, 4^e colonne.
 - ↑ En 1900, l'absinthe a conquis la France : 25 distilleries dans la région de [Pontarlier](#), soit 151 alambics et une production annuelle de 30 millions de litres. Dans tous les cafés français le rituel de la *fée verte* fait fureur. Chacun verse de l'eau, goutte-à-goutte, sur un [sucre](#) posé sur une cuillère (appelée pelle) en équilibre au-dessus du verre
 - ↑ <http://www.oxygenee.com/absinthe-faq/faq4.html>
 - ↑ Thérèse Jamin et Florence Loriaux, « [La faiseuse d'anges et l'évolution des pratiques d'avortement](#) », sur *Histoire sociale et politique de la Haute Ecole Mosane d'Enseignement supérieur* (consulté le 28 février 2016).
- Page réalisée à partir des travaux de Michèle Decors et Emilie Lamouline.
- ↑ « Savez-vous que boit cet homme dans ce verre qui vacille en sa main tremblante d'ivresse ? Il boit les larmes, le sang, la vie de sa femme et de ses enfants. »

17. ↑ On y trouve au bas : « L'absinthe rend fou et criminel, provoque l'épilepsie et la tuberculose, elle tue chaque année des milliers de Français. Elle fait de l'homme une bête féroce, de la femme une martyre, de l'enfant un dégénéré, elle désorganise et ruine la famille et ainsi l'avenir du pays ».
18. ↑ Joseph Barthélémy, « Notes de droit public sur le droit public en temps de guerre », *Revue du droit public et de la science politique en France et à l'Étranger*, 1915, p.137-138, accessible sur [Gallica](https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/cb343491628/date): URL: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/cb343491628/date>
19. ↑ Loi du 16 mars 1915 relative à l'interdiction de la fabrication, de la vente en gros et au détail, ainsi que de la circulation de l'absinthe et des liqueurs similaires
20. ↑ LOI n° 2011-525 du 17 mai 2011 de simplification et d'amélioration de la qualité du droit, article 175 : abrogation en France de l'interdiction de l'absinthe
21. ↑ Voir : Initiative populaire « Interdiction de l'absinthe et révision correspondante de l'article 31b »
22. ↑ ^{a b c et d} Marc Maynègre, *op. cit.*, p. 61.
23. ↑ Avignon Culture et Histoire
24. ↑ Décret n° 88-1024 du 2 novembre 1988 portant application de la loi du 16 mars 1915 relative à l'interdiction de l'absinthe et des liqueurs similaires, fixant les caractères des liqueurs similaires de l'absinthe
25. ↑ **(de)** « Règlementation européenne de thuyone maximum » (consulté le 24 juillet 2018)
26. ↑ AFP, "Le nom "absinthe" de nouveau autorisé", sur <http://www.lefigaro.fr/flash-eco/2010/12/17/97002-20101217FILWWW00494-le-nom-absinthe-de-nouveau-autorise.php>, consulté le 18/12/2010
27. ↑ « Indication géographique protégée confirmée pour l'Absinthe », sur *rts.ch* (consulté le 16 août 2012)
28. ↑ **[PDF]** « Communiqué de presse - la Suisse n'est pas propriétaire de l'absinthe! », sur *spiritueux.fr* (consulté le 18 septembre 2012)
29. ↑ « Incompréhensible décision du TAF en matière d'IGP » **[PDF]**, sur *www.letemps.ch*, 13 août 2014 (consulté le 13 août 2014)
30. ↑ http://www.heureverte.com/index.php?option=com_content&task=view&id=11&Itemid=94
31. ↑ site d'information sur l'absinthe
32. ↑ Trouble de l'absinthe pourquoi le pastis se trouble?
33. ↑ <http://www.vertdabsinthe.com/content/view/442/294/>
34. ↑ Une distillerie lance une absinthe québécoise. Article tiré du site de Radio-Canada, consulté le 24 mars 2016
35. ↑ Toxicité neuropsychiatrique de l'absinthe. Historique, données actuelles Annales médico-psychologiques, Revue psychiatrique, 163 (6), p. 497-501, 2005
36. ↑ Teneur maximale du méthanol dans les boissons alcoolisées, Règlement (CE) N° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil, 15 janvier 2008.
37. ↑ Décret n° 2010-256 du 11 mars 2010 modifiant le décret n° 88-1024 du 2 novembre 1988 portant application de la loi du 16 mars 1915 relative à l'interdiction de l'absinthe et des liqueurs similaires, fixant les caractères des liqueurs similaires de l'absinthe
38. ↑ 1937, p. 720. Cité dans « Absinthe », *Trésor de la langue française*.

Voir aussi [[modifier le code](#)]

Articles

connexes [[modifier le code](#)]

- [Absinthe](#)

Bibliographie [[modifier le code](#)]

- Marc Maynègre, *De la Porte Limbert au Portail Peint, histoire et anecdotes d'un vieux quartier d'Avignon*, Sorgues, 1991 (ISBN 2950554903).
- Benoît Noël : *Ernest Hemingway et l'absinthe, une occurrence négligée*, Le Magazine des Livres, n^o 34, février-mars-avril 2012.
- Taras Grescoe : *Le pique-nique du diable - Un tour du monde des fruits défendus*, Paris, Petite Bibliothèque Payot, 2011.
- Jean-Jacques Pitavy : *Distillation et distilleries : Haute-Saône*,

Sur les autres projets Wikimedia :

 *[L'absinthe](#)*, sur Wikimedia Commons

 *[absinthe](#)*, sur le Wiktionnaire

Vallée de la Loue, Haut-Doubs, Val-de-Travers, Échevannes (Doubs), Chez l'Auteur, 2011.

- Arnaud Van De Castele *Les cultures sensibles de la Fée verte et les usages éprouvés en matière de santé du corps absinthé* in Klein *Les sensations de santé. Pour une épistémologie des pratiques corporelles du sujet de santé*, éditions Presse Universitaire de Nancy, janvier 2011.
- Arnaud Van De Castele *La mise en scène de l'Absinthe. Enquête sur les usages contemporains d'une boisson au signifiant flottant* in Baud et Ghasarian *Des Plantes Psychotropes. Initiations, thérapies et quêtes de soi*, éditions Imago, Paris, septembre 2010.
- Benoît Noël : *La Fée verte ressuscitée*, Numéro spécial de la Revue La Racontotte, Mont-de-Laval, n° 89, été 2010.
- David Nathan-Maister : *The Absinthe Encyclopedia. A Guide to the Lost World of Absinthe and La Fée Verte*, Oxygénée Ltd, 2009.
- Arnaud Van De Castele : A Book Review of *Hideous Absinthe: A History of the Devil in the Bottle* by Jad Adams, in FOOD AND FOODWAYS, Vol.17, issue 3, Philadelphia, éditions Taylor & Francis, septembre 2009.
- Arnaud Van De Castele : *L'absinthe ou les chemins du paradis* in Corbeau *Nourrir de plaisir*, cahier n° 13, Paris, éditions de l'OCHA, 2008.
- Arnaud Van De Castele : *Une cuillère et des trous* in GUSTO n° 5, Paris, éditions ASA, 2008.
- Arnaud Van De Castele : *L'absinthe* in Andrieu et Boëtsch *Le dictionnaire du Corps*, Paris, éditions CNRS, 2008.
- Benoît Noël : *Sur les traces de la Fée verte* Numéro spécial de la Revue La Racontotte, Mont-de-Laval, n° 83, août 2008.
- Annie Brischoux (Sous la direction de) : *L'absinthe vue par la presse locale*, Pontarlier, Archives municipales de Pontarlier, 2007.
- Arnaud Van De Castele : *L'absinthe, le suc de la montagne* in Boëtsch et Hubert *L'Alimentation en montagne*, Gap, éditions des Hautes-Alpes, 2007.
- Benoît Noël : *A comme Absinthe Z comme Zola - l'Abécédaire de l'absinthe* - Préface de Joël Guiraud, Sainte Marguerite des Loges, Éditions BVR (France), 2006.
- Benoît Noël : *La Rebuveuse d'absinthe*, Sainte Marguerite des Loges, Éditions BVR (France), 2005.
- Marie-Claude Delahaye : *Pernod : 200 ans d'entreprise*, Musée de l'absinthe, Auvers sur Oise, 2005.
- Benoît Noël : *Alphonse Allais et l'absinthe à cinq galons* Revue Le Pays d'Auge, n° 6, novembre-décembre 2004.

- Benoît Noël : *Nouvelles confidences sur l'absinthe*, Cabédita, Yens-sur-Morges (Suisse), 2003.
- Didier Gendraud et Jack Varlet: Une si longue absence, le retour de l'absinthe, éditions Tigibus, France, décembre 2002.
- Pierre Kolaire : *Absinthe - Précis de la troublante* Paris, L'Ampoule, 2002.
- Pierre-André et Jonathan Delachaux : *Lettres à un amateur d'absinthe*, Lausanne, Acatos, 2002.
- Marie-Claude Delahaye : *L'Absinthe, son Histoire*, Musée de l'Absinthe, Auvers-sur-Oise, 2001.
- Benoît Noël, *L'Absinthe : une fée franco-suisse*, Cabédita, coll. « Archives vivantes », 2001 ([présentation en ligne](#))
- Benoît Noël : *L'absinthe perd nos fils*, Queyrac, La Fontaine aux loups, 2001.
- Benoît Noël : *Un mythe toujours vert, l'absinthe*, Paris, Éditions de l'Esprit Frappeur, 2000.
- Benoît Noël : *Absinthe Revival*, Revue Stupéfiant! - La planète psychoactive, n° 1, été 1999.
- Marie-Claude Delahaye et Benoît Noël : *Absinthe - Muse des peintres*, Paris, Éditions de l'Amateur, 1999.
- Pierre-André Delachaux : *L'Absinthe - arôme d'apocalypse*, Gilles Attinger, Hauterive (Suisse), 1991.
- Marie-Claude Delahaye : *L'Absinthe, art et histoire*, Paris, Trame Way, 1990.
- Georges Droz : *L'Absinthe... liaison dangereuse* (Préface de Pierre Bichet), Fleurier-Paris, Éditions de l'Alambic, 1987.
- Marie-Claude Delahaye : *L'Absinthe, histoire de la Fée verte* Paris, Berger-Levrault, 1983.
- Georges Droz : *Feu... l'absinthe* (Préface de Robert Fernier), Moutier (Suisse), Éditions de la Prévôté, 1973.
- Edmond Couleru - Préface d'Yves Guyot : *Au pays de l'absinthe, y est-on plus criminel qu'ailleurs ou moins sain de corps et d'esprit ? Un peu de statistique, s.v.p...*, Société Anonyme d'Impression Montbéliardaise, 1908.

v • m	Boissons alcoolisées
Fermentées	Céréales (Bière • Bière de mil • Chicha • Huangjiu • Kvas • Makgeolli • Saké) • Fruits (Bière de banane • Chèvre • Cidre • Poiré • Cormé • Vin • Vin de grenade • Vin de groseille • Vin de palme) • Miel (Chouchen • Hydromel) • Agave (Pulque) • Lait (Koumis)
	Céréales (Awamori • Baijiu • Shōchū • Whisky) • Fruits (Abricotine • Armagnac • Boukha • Brandy • Calvados • Cognac • Damassine • Kirsch • Lambig • Marasquin •

Distillées	Midori • Mirabelle • Pálinka • Pisco • Slivovitz • Rakija • Schnaps • Williamine) • Sucre de canne/mélasse (Aguardiente • Cachaça • Clairin • Grogue • Rhum) • Agave (Mezcal • Tequila • Raicilla) • Marc de raisin (Grappa • Tsípouro • Singani) • Sans précision (Arrack • Brännvin • Härdöpfeler • Vodka)
Distillées aromatisées	Agrumes (Cédratine) • Anis (Absinthe • Arak • Mastika • Ouzo • Pastis • Pontarlier • Raki • Sambuca) • Carvi (Aquavit • Brennivín) • Baie de genévrier (Genièvre • Gin • Peket) • Orange (Curaçao • Triple sec) • Prune (Tsouïca • Umeshu) • Mélange de plantes (Bénédictine • Chartreuse • Thibarine)
Autres boissons	Cocktail • Jacqueline • Liqueur • Mistelle • Prémix
Alcoolisme • Apéritif • Brasserie • Distillerie • Éthanol • Éthylotest • Gueule de bois • Ivresse • Trinquer • Vinification • Législation sur l'alcool	



Portail de l'alimentation et de la gastronomie


Portail de la Franche-Comté


Portail arts et culture de la Suisse

Catégories :	Liqueur	Boisson anisée	Boisson suisse
	Boisson française		

La dernière modification de cette page a été faite le 20 décembre 2018 à 21:39.

Droit d'auteur : les textes sont disponibles sous [licence Creative Commons attribution, partage dans les mêmes conditions](#) ; d'autres conditions peuvent s'appliquer. Voyez les [conditions d'utilisation](#) pour plus de détails, ainsi que les [crédits graphiques](#). En cas de réutilisation des textes de cette page, voyez [comment citer les auteurs et mentionner la licence](#).

Wikipedia® est une marque déposée de la [Wikimedia Foundation, Inc.](#), organisation de bienfaisance régie par le paragraphe [501\(c\)\(3\)](#) du code fiscal des États-Unis.

[Politique de confidentialité](#) [À propos de Wikipédia](#) [Avertissements](#) [Contact](#)

[Développeurs](#) [Déclaration sur les témoins \(cookies\)](#)

[Version mobile](#)

