

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Rechercher

Les nouveaux pastis de l'été

Boisson emblématique des bords de mer et de l'été, le pastis connaît une nouvelle jeunesse avec des produits qui ne viennent plus exclusivement de Provence. Mais qui gardent leurs arômes anisés rafraîchissants.

Par Béatrice Delamotte
Publié le 12/06/2021



Rechercher

Politique

International

Société

Vox

Économie

Sport

Culture

Voyage

Style

Madame

Vin

Figaro Live

Se connecter



Lire le journal



Abonnez-vous
1€ le premier mois

Les vins ▾

Actualités ▾

Les guides ▾

Tout sur le vin ▾

Expériences ▾

Vidéos ▾

Primeurs 2020

la situation est plus contrastée. C'est en effet dans le Sud-Ouest que la consommation de pastis est la plus importante en été et en automne, alors qu'elle est plus régulière toute l'année dans le Sud-Est, suivi de près par le Nord-Ouest (pour faire oublier la météo ?). Bonne dernière, la région parisienne ne connaît qu'une consommation très saisonnière, aux plus beaux jours, même si celle-ci augmente régulièrement. De quoi renforcer l'inventivité des créateurs de spiritueux qui proposent désormais une offre large de pastis dans presque toutes les régions.

Un succès pour cette boisson anisée qui ne serait pas arrivée si la consommation d'absinthe n'avait été interdite en 1915. «*Le pastis est l'enfant de l'absinthe, liqueur de cette plante additionnée d'anis vert, de fenouil, de badiane*», confirme Alain Robert, PDG de la Distillerie et domaines de Provence. «*Son interdiction et donc son éviction de la recette a permis l'essor de la liqueur d'anis, associé à d'autres botaniques*». Une recette laissée à la libre imagination des distillateurs jusqu'en 1939, lorsque la production d'apéritif à base d'alcool est interdite pour valoriser les apéritifs à base de vin et donc la filière viticole. Il faudra attendre 1951 pour que sa production soit de nouveau librement permise, à condition que ce soit par des professionnels, des marchands en gros enregistrés comme tels. Des milliers de recettes qui existaient avant-guerre, il n'en restera que quelques-unes dont certaines qui vont rapidement dominer le marché à l'instar de Ricard, qui innove en incorporant de la réglisse à sa recette, et de Pernod.

Parmi les premiers à réagir, Alain Robert lance, en 1986, L'Occitanis, «*un pastis militant à base de plantes*», qui vient compléter l'autre marque de la distillerie, le Diamant. Mais c'est en 1990 qu'il a un coup de génie en élaborant le pastis Henri Bardouin à partir d'une recette complexe qui associe 65 plantes et épices. Depuis, même les grands groupes ont réagi comme l'emblématique Ricard qui se décline désormais en version plantes fraîches, et surtout qui vient de lancer deux pastis bio : un aromatisé au citron et l'autre à l'amande amère, idéal pour les amateurs de mauresque (qui associe pastis et sirop d'orgeat). Et si vous aviez l'habitude d'ajouter cinq volumes d'eau pour un de pastis (d'où le nom du pastis 51), testez la version allongée avec sept à dix, voire douze volumes d'eau. Ricard s'est même associé au designer Mathieu Lehanneur qui a dessiné un verre de grande contenance pour des boissons plus légères et donc moins marquées par l'anis, dont le goût ne plaît pas à tout le monde. Quant aux glaçons, petit conseil d'Alain Robert : ne les ajoutez qu'à la fin. «*L'anéthol, l'éther des plantes anisées, gèle en-dessous de 20°C. Vous risqueriez de casser les arômes qui vont se fixer sur les glaçons et rester au fond du verre*».

Notre sélection

Henri Bardouin



Nez complexe de cardamome, de poivre blanc, de maniguette et de noix de muscade qui viennent souligner les arômes anisés puissants. Cette richesse aromatique se retrouve dans une bouche ronde, presque gourmande, soulignée par l'armoïse, plante qui pousse facilement dans la montagne de Lure, à côté de la distillerie et qui sert de colonne vertébrale à ce pastis intense.

Prix : 30,70€

Ricard plantes fraîches



Comme son nom l'indique, ce pastis n'est élaboré qu'à partir de plantes fraîches, distillées le jour même de leur cueillette. Plus blanc que l'original, il offre un côté végétal avec des arômes de verveine, de menthe et d'anis vert. En finale, la réglisse s'invite et vient ponctuer un pastis plus sec que le pastis de référence.

Prix : 20€

Pastis 12/12



On dit que cette recette a été élaborée sur la célèbre place des Lices par une bande de copains. En tout cas, il est réalisé à base de plantes du golfe de Saint-Tropez, associées à de l'amande douce. Très parfumé, ce pastis évoque la myrte et le thym, la fleur d'oranger et la figue, avant une finale légèrement acidulée. L'amande revient alors pour évoquer la mauresque.

Prix : 29€

Pastis des Terres rouges



C'est en Corrèze que ce pastis sort des alambics de la Distillerie des Terres rouges. Dès les premiers arômes, on retrouve des notes intenses de fenouil, de badiane et de cardamome pour un bouquet aromatique très vert, sans être herbacé. L'anis gras marque la bouche, ponctué de notes de mélisse avec une pointe de cumin.

Prix : 20,50 €

P'tit Bleu



Sa couleur évoque immédiatement le bleu profond des calanques marseillaises, ville dont la distillerie revendique l'origine de la recette. Ce pastis fait clairement le pari de l'anis, qu'il soit vert ou étoilé, et on a l'impression de sucer un bâton de réglisse. Une recette d'un grand classicisme, très rafraîchissant. N'hésitez pas à le diluer largement (8 à 10 volumes d'eau fraîche) et à ajouter des glaçons.

Prix : 25,90€

Barjò



Même à Meursault, on peut produire du pastis ! C'est en tout cas le pari de Charles-Guillaume Simon qui associe 35 botaniques et épices dans son Barjò. Le résultat est marqué par l'anis, la badiane et la réglisse, mais avec une belle complexité apportée par les plantes infusées et distillées dans sa petite distillerie artisanale.

Prix : 39€

Pastis Combier



La distillerie de Saumur produit, depuis 1996, un pastis très doux et marqué par l'anis étoilé, la badiane. Associé à une quinzaine de plantes et d'épices, ce pastis est profond et riche, très rond en bouche. On retrouve la réglisse et la cardamome avec des notes poivrées. La bouche est tout en finesse et enrobe le palais, sans l'anesthésier.

Prix : 26,90€

Pastis Manguin



Plus réputée pour ses eaux-de-vie de fruits que ses anisés, la Maison Manguin élabore un pastis original dans la composition duquel entre une touche d'eau-de-vie de poires Williams qui vient adoucir le mélange d'épices et de plantes.

Prix : 29€

Contenus sponsorisés

Bourgogne-franche-comte : Ce tracker fait fureur en France

Ce couteau personnalisé va laisser votre père sans voix

Chez LIDL, ce Lundi, voici ce que vous allez trouver en rayon :

Découvrez nos offres : produits de soin, parfums, maquillage à prix doux

Se détartre les dents sans aller chez le dentiste c'est maintenant possible

Si vous possédez un ordinateur, vous devez jouer à ce jeu. Aucune installation

ElectricShower | DentalClean

par Taboola

Nos liens utiles

- [Les vins](#)
- [Toute l'actualité](#)
- [Guide des millésimes](#)
- [Guide des régions/appellations](#)
- [Guide des cépages](#)
- [Dictionnaire](#)
- [Agenda](#)
- [œnotourisme](#)



Le kiosque




Le Figaro
(5 juillet 2021)

LIRE CE NUMÉRO

Abonnement

- [Découvrez toutes les offres](#)
- [Les articles en illimité 1€ le premier mois sans engagement](#)
- [Gérer votre abonnement](#)
- [Espace personnel](#)

Applications mobiles

-  [Le Figaro : iPhone | Android](#)
-  [Kiosque Figaro : iPhone | Android](#)
-  [Figaro Jeux : iPhone | Android](#)

Nos newsletters

[Inscrivez-vous aux newsletters](#)

Suivez-nous sur