

THE BEST OF FRENCH CULTURE

MARCH 2021

FRANCE-AMÉRIQUE

BILINGUAL



Volume 14, No. 3 USD 19.99 / CAD 25.50
GUIDE TV5MONDE USA

THE BOOM OF FRENCH TV SHOWS IN AMERICA

Le succès des séries françaises aux États-Unis

FRENCH CINEMA

Louis Malle, Discovering America
Louis Malle à la découverte de l'Amérique

#METOO

Literature Inspiring Change in French Society
Quand des livres font bouger la société française

PARIS-ISTANBUL

All Aboard the Legendary Orient Express
À bord du légendaire Orient-Express

Le retour de la fée verte

The Return of the Green Fairy



Spiritueux à la réputation sulfureuse, vénéré par les artistes de la Belle Époque et décrié par les ligueurs, l'absinthe a longtemps été interdite. Mais dix ans après l'abrogation de la loi interdisant la production et la vente en France, la « fée verte » est de retour en grâce, cooptée par les mixologues et les amateurs d'alcools anciens. Aux États-Unis, elle fait même l'objet d'une fête annuelle, National Absinthe Day, célébrée le 5 mars !

Absinthe, that spirit of scandalous reputation, was adored by Belle Époque artists, condemned by anti-alcohol leagues, and long outlawed in Europe and the United States. But ten years after the ban on its production and sale was lifted in France, the "green fairy" is back with a bang, co-opted by mixologists and lovers of vintage drinks. In America, it even has its own celebration, National Absinthe Day, observed on March 5 every year!



Theodore Breaux était microbiologiste à La Nouvelle-Orléans lorsqu'il s'est intéressé à l'absinthe, au début des années 1990. C'est ainsi qu'est née sa vocation : prouver que cet alcool obtenu par la distillation de plusieurs plantes dont la grande absinthe, l'anis vert et le fenouil, interdit aux États-Unis depuis 1912, n'est pas aussi dangereux que l'on croit. Et ce faisant, recréer une boisson bicentenaire qui avait quasiment disparu.

Le 5 mars 2007, après des années d'essais en laboratoire, de recherches en France et de négociations, l'interdiction de l'absinthe était levée aux États-Unis – une décision que commémore National Absinthe Day. Quelques mois plus tard, Theodore Breaux, via la société Viridian Spirits, lançait Lucid Absinthe Supérieure, distillée à Saumur, la première absinthe commercialisée sur le marché américain depuis près d'un siècle. (Il a depuis créé plusieurs absinthes, vendues sous la marque Jade Liqueurs.)

L'elixir de la mère Henriot

À la fin du XVIII^e siècle, l'absinthe n'est encore qu'une plante réputée pour ses propriétés médicinales. Une rebouteuse du canton suisse de Neuchâtel, la mère Henriot, en tirait un élixir miraculeux. Un certain major Dubied lui rachètera la recette avant de fonder en 1805 une distillerie à Pontarlier, de l'autre côté de la frontière, avec son beau-fils Henri-Louis Pernod. C'est le début de l'absinthe industrielle – et la naissance du groupe leader sur le marché des spiritueux.

L'absinthe sert de remède contre la malaria et la dysenterie pendant la conquête de l'Algérie, en 1830, avant de s'imposer dans les cafés parisiens. On apprécie son profil anisé et sa mystérieuse couleur verte, qui donne naissance à son surnom (la « fée verte ») et au rituel de « l'heure verte » au moment de l'apéritif. Pour diluer un alcool qui peut titrer jusqu'à 75°, on y ajoute de l'eau glacée et

Theodore Breaux was a microbiologist in New Orleans when he became interested in absinthe in the early 1990s. This curiosity led to a new vocation: proving that this spirit, made by distilling several plants including wormwood, green anise, and fennel, which had been banned in the United States since 1912, was not as dangerous as people thought. In doing so, he managed to recreate a two-hundred-year-old drink that had all but disappeared.

On March 5, 2007, after years of laboratory tests, research in France, and negotiations, the absinthe ban was lifted in the United States. This decision has since been commemorated every year on National Absinthe Day. Several months later and in collaboration with high-end liquor company Viridian Spirits, Breaux launched Lucid Absinthe Supérieure. Distilled in Saumur, it was the first absinthe to be sold on the U.S. market for almost a century. Since then, he has produced several other absinthes, sold under the Jade Liqueurs brand.

Mother Henriot's Elixir

In the late 18th century, absinthe was little more than a plant known for its medicinal properties. A healer known as *la mère Henriot* from the Swiss canton of Neuchâtel used it to create a miraculous elixir. A certain Major Dubied then bought the recipe from her and founded a distillery in Pontarlier, on the other side of the border, with his son-in-law Henri-Louis Pernod in 1805. This marked the start of mass-produced absinthe – and the launch of the leading group in the spirits market.

Absinthe was used as a remedy against malaria and dysentery during the colonization of Algeria in 1830, before making its way to Parisian cafés. Customers enjoyed its anise flavor profile and mysterious green color, which inspired its nickname (*la fée verte*, or “the green fairy”) and the “green hour” ritual of drinking absinthe as an aperitif. In an effort to dilute the spirit, which could be up to 150 proof or 75%, iced water and sugar were added. This ceremony was ●●●

du sucre. Une chorégraphie saisie par le peintre Jean Béraud dans la toile *Un café dit l'Absinthe*, exposée au musée Carnavalet.

Toulouse-Lautrec, Manet et Degas immortaliseront eux aussi « la fée aux yeux verts », comme Baudelaire, Verlaine et Zola. Au début du XX^e siècle, la France consomme à elle seule plus d'absinthe que toute l'Europe. L'« absinthisme » fait des ravages. Sans compter les producteurs qui vendent de l'alcool frelaté ou teinté au sulfate de cuivre. On accuse la boisson d'entraîner des convulsions et des hallucinations, la tuberculose, l'épilepsie, la folie ; c'est « le poison à proscrire » et, dans le contexte de la Grande Guerre, « l'autre danger » qui menace le pays. Le 16 mars 1915, son interdiction est votée en France (ouvrant la voie à une boisson anisée plus légère, le pastis).

La première « verte » américaine

Cette interdiction sera finalement levée en 2011. Nombre de producteurs se sont depuis engouffrés sur ce marché de niche. On compte en France une quinzaine de distilleries produisant environ 800 000 litres d'absinthe par an (une goutte d'eau par rapport aux 36 millions de litres produits en 1910 !). Citons la maison historique Pernod, qui a relancé une absinthe en 2013, la distillerie jurassienne Marguet Champreux, dont la Fée 69 a décroché le premier prix aux dernières Absinthiades de Pontarlier, et la micro-distillerie californienne St. George Spirits, qui a commercialisé en 2007 la première « verte » américaine.

À la Old Absinthe House, l'un des plus anciens bars du Vieux carré à La Nouvelle-Orléans, les curieux observent en silence le rituel de l'absinthe, inchangé depuis plus de 200 ans. À Brooklyn chez Maison Premiere, à Paris chez Lulu White (son slogan : « Absinthe & Dancing ») ou chez La Fée Verte, l'absinthe se déguste aussi en cocktail : frappée avec de la glace et de la menthe, avec du cidre, de la liqueur de fleurs de sureau et de la chartreuse pour un D-Day Swizzle, ou avec du rhum, du jus d'ananas et de la noix de coco pour une relecture française de la piña colada ! Selon un observateur parisien, « les jeunes générations ne consomment plus de pastis : l'absinthe s'est imposée ».

■ CLÉMENT THIERY

captured by painter Jean Béraud in his work *The Absinthe Drinkers*, exhibited at the Musée Carnavalet.

Toulouse-Lautrec, Manet, and Degas also featured the “green-eyed fairy” in their work, as did Baudelaire, Verlaine, and Zola. In the early 20th century, France alone was consuming more absinthe than all other European countries combined. So-called “absinthism” was wreaking havoc. Not to mention the producers selling adulterated spirits or batches cut with copper sulfate. The drink was accused of causing convulsions and hallucinations, tuberculosis, epilepsy, and madness. It was a “poison to avoid” and, in the context of World War I, “the other danger” looming over the nation. On March 16, 1915, it was outlawed in France, which sparked the creation of another, lighter anise-based drink that we know as pastis.

The First American “Green Fairy”

This ban was eventually lifted in 2011. Countless producers have since made forays into the market. Today, there are approximately 15 distilleries in France churning out around 800,000 liters of absinthe every year (but a drop in the ocean of the 36 million liters produced in 1910!). Notable names include the historic Pernod, which relaunched its own absinthe in 2013, the Juras-based distillery Marguet Champreux, whose Fée 69 won first prize at the last Absinthiades absinthe-tasting fair in Pontarlier, and the Californian micro-distillery St. George Spirits, which began selling the very first American “green fairy” in 2007.

At the Old Absinthe House, one of the longest-standing bars in the French Quarter of New Orleans, curious bystanders silently observe the absinthe ritual which has remained unchanged for more than 200 years. At Maison Premiere in Brooklyn, and at La Fée Verte and Lulu White in Paris (whose slogan is “Absinthe & Dancing”), this unique drink is also enjoyed in cocktails. Popular recipes include absinthe frappée with ice and mint, served with cider, elderflower liqueur, and chartreuse in a D-Day Swizzle, or blended with rum, pineapple juice, and coconut for a French revisit of the Piña Colada! According to one Parisian observer, “Younger generations no longer consume pastis. Absinthe has taken over.” ■

Illustration: Neal Fox