

# De l'absinthe made in Ardennes

La Petite Brasserie Ardennaise (PBA) a retrouvé un de ses fondateurs : René Bertrand. Ils se sont associés pour créer une gamme de spiritueux locaux. Le produit phare ? L'absinthe !

La PBA a souhaité commencer par l'absinthe car une absinthe bien distillée peut avoir un des vieillissements les plus courts des boissons spiritueuses, environ trois mois. Une façon de tester le projet au sein de la brasserie. Mais pas seulement. Le distillateur, René Bertrand, est amoureux de ce produit depuis des dizaines d'années. Il le veut le plus pure possible, loin du cliché de la boisson anisée.

L'absinthe, c'est d'abord la distillation de la plante du même nom. Les sommités fleuries ou les feuilles de l'absinthe sont mises à macérer dans de l'éthanol de blé bio pendant une à deux semaines. Ce mélange est ensuite distillé pendant une dizaine d'heures. « *Le cœur de l'absinthe est alors extrait par l'éthanol* », selon René Bertrand. Le distillat est récupéré pour être mis en cuve de vieillissement. L'absinthe qui en sort contient 72% en volume d'alcool : c'est l'absinthe extrafine. L'autre, à 49%, aura été réglée en cours de vieillissement, c'est-à-dire coupée à l'eau. Cinquante litres environ sont produits à la fois. Une production artisanale !

René Bertrand fait tout à la main. Il aimerait même cultiver l'absinthe de ses propres mains mais les locaux de la PBA ne s'y prêtent pas. C'est pourquoi il recherche un local avec un terrain qui lui permettrait de se rapprocher de toutes les matières premières. En effet, l'eau utilisée provient d'une source localisée « *sur les hauts, le plateau qui surplombe la val-*



En plus de l'absinthe, la PBA distille de nombreux produits, comme ici la myrtille.

## Une passion pour l'absinthe très précoce

C'est en distillant aux côtés de Sud-Américains lors d'un de ses voyages que René Bertrand découvre les secrets des spiritueux. « *Dès que tu distilles, tu prends l'esprit, tu prélèves le cœur du produit, de la plante, d'où le mot de spiritueux* », explique-t-il les yeux pétillants. Horticulteur dès l'âge de 18 ans et à son compte à 33 ans, il a déjà une passion avérée pour la bière et créera en 1997 la Petite Brasserie Ardennaise avec Thierry Carmaux. En 1984, la rencontre avec Marie-Claude Delahaye, biochimiste et conservatrice au mu-

sée de l'Absinthe à Auvers-sur-Oise est déterminante. Il y apprend l'histoire de l'absinthe. « *L'absinthe était autrefois consommée avec du sucre et de l'eau et a été remplacée par des succédanés : les apéritifs anisés, alors qu'elle n'aurait jamais dû être interdite* », estime René Bertrand.

« *Je n'ai jamais eu de plan de carrière, explique-t-il. Je faisais déjà de la bière, il y a eu l'opportunité de créer la PBA et tout s'est fait en cours de route. Quand j'aime les choses, j'aime les faire jusqu'au bout.* »

### L'histoire d'une réhabilitation

Interdite en 1915 parce qu'elle avait la réputation de rendre fou, l'absinthe contient en effet une molécule, la thuyone, qui à haute dose peut être un vrai poison pour le système nerveux. Aucun appareil de mesure n'existait pour la doser à l'époque. Ces allégations ont finalement été jugées fausses et l'absinthe a été réautorisée en 2011 presque un siècle plus tard.

lée de la Meuse » et certains ingrédients sont récoltés à la main, là-bas, comme les bourgeons de sapins. René Bertrand s'interdit la distillation de produits qu'on ne peut pas trouver localement. Le choix de sa marque n'est pas le fait du hasard : « *Scaille* » veut dire schiste en ardennais wallon, en référence au schiste de la pointe des Ardennes.

On trouve sa gamme au siège de la PBA, avec notamment un coffret à absinthe réunissant la bouteille, le verre et la cuillère (pour le sucre et l'eau éventuellement). Des ustensiles peu courants, leur fabrication a été arrêtée en même temps que celle de l'absinthe au début du XX<sup>e</sup> siècle.

De notre correspondante  
**AURÉLIE MARCHAL**

► Renseignements auprès de René Bertrand au 07 61 11 06 93 ou à [renebertrand@wanadoo.fr](mailto:renebertrand@wanadoo.fr) ou auprès de la PBA au 03 24 32 32 47