

Consécration internationale pour l'absinthe de René Bertrand

La Scaille, l'absinthe que René Bertrand distille, chemin du Vivier-Guyon, vient d'obtenir la médaille d'or au réputé concours international de Lyon.

C'est une consécration pour l'absinthe ardennaise que produit depuis l'année dernière René Bertrand, chemin du Vivier-Guyon, dans la brasserie où est produite l'Oubliette, dont il a été l'un des fondateurs et à laquelle il est toujours membre. Elle a obtenu l'une des deux seules médailles d'or attribuée à un spiritueux au concours international de Lyon. C'est d'ailleurs Benoît Guibert, à la tête de la société brassicole De Malt et d'O, qui a inscrit la Scaille au concours lyonnais. Connue pour les vins, ce concours s'est ouvert en 2015 aux meilleurs spiritueux, apéritifs et bières. Très exigeant, il n'a attribué cette année que deux médailles d'or à des eaux-de-vie : la Scaille est l'une d'elle, avec un Ouzo de l'île de Chypre.

Pour René Bertrand, l'aventure a débuté le 23 décembre 2014 lors-

« Je voulais privilégier le goût de la plante. L'eau la trouble peu, car elle est peu anisée »

René Bertrand

qu'il a obtenu l'accord des douanes. « Mais j'ai toujours été passionné par le produit, reconnaît-il. Le 29 mars 2015, René Bertrand a mis en bouteille sa première production d'absinthe blanche. « Avant d'en arriver là, j'avais lu beaucoup de livres, des ouvrages des XIX^e et XX^e siècle. Car il y a beaucoup de recettes différentes ! Il m'a fallu du temps pour trouver ma recette idéale, peu anisée. » Horticulteur de métier, il a concocté une recette à base de grande et de petite armoise, d'anis vert, d'une très petite quantité de badiane, encore appelée anis étoilé. « Je voulais privilégier le goût de la plante. L'eau la trouble peu, car elle est peu anisée et



René Bertrand verse l'absinthe sur le sucre déposé sur la cuillère ajourée : un art.

c'est l'anis mis en plus grande quantité qui crée habituellement le précipité. » Comme pour tout grand alcool, la qualité de l'eau est elle aussi déterminante. « Elle vient d'Hargnies ou des Vieux Moulins, car elle a un Ph (une acidité) très faible qui ne dénature pas les saveurs des plantes. »

La reconnaissance de la profession

René Bertrand produit deux variétés d'absinthe. La première, la plus pure, titre 72°. La seconde, à laquelle on ajoute de l'eau, atteint « seulement » 49°. C'est elle qui a été primée à Lyon. Cette médaille comble

évidemment le distillateur, mais la reconnaissance de la profession va bien au-delà. Il va participer, les 1^{er} et 2 octobre aux Absinthiades, une manifestation qui se déroule à Pontarlier, dans le Doubs. C'est la patrie de l'absinthe et c'est de cette région qu'est venu son renouveau. René Bertrand a tissé des liens avec les professionnels franc-comtois, comme François Guy, le distillateur qui a œuvré pour sa réintroduction. Il est aussi reconnu à Auvers-sur-Oise par Marie-Claude Delahaye, l'historienne de l'absinthe qui a créé le musée qui lui est dédié.

MIRKO SPASIC

Une nouvelle distillerie à Hargnies

L'été prochain, René Bertrand va déménager. Il va s'installer à Hargnies, pour cultiver les plantes et distiller son absinthe et ses autres alcools sur place. Pour être à la source, là où poussent les plantes et coule l'eau idéale. « Il faut d'abord aimer les produits pour bien les réaliser. J'ai le goût pour les plantes et pour la cuisine en général, » explique René Bertrand. Ce goût pour les plantes lui fait distiller les baies de juniperus (le genévrier), les myrtilles, les jeunes pousses de sapin, et plus récemment le sureau. Il propose ainsi une gamme de 8 produits, réalisés tout au long de l'année, en fonction des saisons. L'un d'eux est la fleur d'Oubliette, une fleur de bière, dont il veut faire un véritable whisky. « La fleur de bière, lors-

qu'elle est vieillie en fût de chêne pendant trois ans, sans chaptalisation, c'est-à-dire sans ajouter du sucre pour augmenter le degré d'alcool, permet de réaliser un véritable whisky. Je tiens à avoir des produits locaux, mais aussi de saison. » Mais l'absinthe reste son cheval de bataille. On la trouve chez les cavistes, les bars, les restaurants et même quelques grandes surfaces. Des cuisiniers proposent des recettes l'utilisant. Et même si cette absinthe peut se boire pure, comme un grand alcool, il a fait réaliser une cuillère à absinthe dans la grande tradition, par Technisoudure, une entreprise de Warcq. Car tous les amateurs vous le diront : consommée bien sûr avec modération, l'absinthe, c'est tout un art.