vinetur

Le pastis reste un symbole de la culture et de la convivialité du sud de la France.

L'anis de Provence conserve sa popularité en tant qu'apéritif et ingrédient culinaire en France et à l'étranger.

lundi 28 juillet 2025



Le pastis, alcool anisé, est devenu un symbole de la vie sociale dans le sud de la France, en particulier dans la région de Provence et dans la ville de Marseille. Ses origines remontent au début du XXe siècle, après l'interdiction de l'absinthe en France

en 1915. L'absinthe, autrefois très appréciée pour son goût prononcé pour les plantes et sa forte teneur en alcool, a été interdite après avoir été associée à des problèmes de santé et à des troubles sociaux. Cette interdiction a laissé un vide sur le marché des boissons à base d'anis, ce qui a incité les producteurs à chercher des alternatives conformes aux nouvelles réglementations.

En 1932, Paul Ricard, un jeune entrepreneur marseillais, a mis au point une recette de liqueur d'anis qui ne contenait pas d'absinthe, l'ingrédient interdit de l'absinthe. La création de Ricard a rapidement gagné en popularité et a été connue sous le nom de pastis de Marseille. Le nom "pastis" vient du dialecte provençal et signifie "mélange", ce qui fait référence à la fois à son mélange d'ingrédients et à la façon dont il est traditionnellement servi, dilué avec de l'eau.

La fabrication du pastis consiste à faire macérer de l'anis étoilé, de la racine de réglisse et diverses herbes méditerranéennes telles que le fenouil, la cardamome, la coriandre et la racine d'angélique dans une base d'alcool neutre. Chaque producteur garde sa recette exacte secrète, ce qui entraîne des différences subtiles entre les marques. Après macération, le mélange est distillé ou filtré avant d'être mélangé à de l'eau et du sucre pour obtenir la saveur et la teneur en alcool souhaitées, généralement entre 40 et 45 %. La teinte jaunâtre de la boisson provient d'extraits naturels de plantes plutôt que de colorants artificiels.

Le pastis est le plus souvent vendu en bouteilles de 70 cl ou de 1 litre et est largement disponible dans les supermarchés, les magasins spécialisés et les restaurants dans toute la France. La loi française protège le nom "pastis", exigeant que tout produit étiqueté comme tel réponde à des normes spécifiques concernant la composition et les méthodes de production.

Lorsqu'il est servi, le pastis est versé dans un verre - généralement de 2 à 3 centilitres - et dilué avec quatre à six volumes d'eau très froide. L'ajout d'eau entraîne la formation d'un trouble blanc dû à l'émulsion des huiles essentielles non solubles dans l'eau, phénomène connu sous le nom de "louche". Cette transformation fait partie du rituel de consommation du pastis et est souvent appréciée à la terrasse des cafés ou lors des parties de pétanque.

Au nez, le pastis offre des arômes intenses d'anis et de réglisse avec des notes d'herbes méditerranéennes. La bouche est marquée par une forte saveur d'anis équilibrée par la douceur de la réglisse et la fraîcheur des herbes. La texture est crémeuse en raison de sa teneur en huiles essentielles, et il laisse une longue finale aromatique.

Si le pastis est le plus souvent dégusté en apéritif avec des amuse-gueules simples comme des olives, des amandes ou des fromages frais, il entre également dans la composition de plusieurs cocktails classiques. Le "Mauresque" associe le pastis à du sirop d'amande, le "Tomate" à de la grenadine et le "Perroquet" à du sirop de menthe pour une touche de fraîcheur. Certaines variantes incluent du jus de citron ou de l'eau tonique pour des profils de saveurs différents.

Dans la cuisine méditerranéenne, le pastis se marie bien avec les fruits de mer tels que les sardines, les anchois et les moules. Les chefs l'utilisent parfois pour donner de la profondeur aux ragoûts ou aux sauces à base de poisson. Dans les desserts, on en trouve de petites quantités dans les sorbets ou les tartes pour apporter une note aromatique subtile.

La popularité du pastis s'est rapidement accrue après son introduction dans les années 1930 grâce à des marques comme Ricard et Pernod. Ces deux sociétés ont fini par fusionner en 1975 pour former Pernod Ricard, qui est aujourd'hui l'un des plus grands groupes de spiritueux au monde. Parmi les autres marques notables, citons Pastis 51, Henri Bardouin et Casanis.

Aujourd'hui, le pastis reste étroitement associé à la culture et au mode de vie français, en particulier pendant les mois d'été, lorsque ses qualités rafraîchissantes sont les plus appréciées. Son exportation a augmenté dans toute l'Europe et au-delà, à mesure que l'intérêt pour les spiritueux traditionnels s'accroît à l'échelle internationale.

Bien qu'il existe ailleurs des liqueurs anisées similaires, comme l'ouzo grec ou la sambuca italienne, le pastis français se distingue par son mélange unique de plantes et son lien profond avec les traditions provençales. Son rôle de boisson sociale et d'ingrédient culinaire lui assure une place de choix sur les tables de France et d'ailleurs.