



Séries d'été



Avec leur décor « mosaïque » de l'artiste marseillais Tabas, ces verres sont parfaits pour boire un petit jaune en version piscine. Vendus par six avec une bouteille de Pastis 51* et une carafe, 52 €, barpremium.fr



FRAÎCHEUR ANISÉE

L'alcool le plus populaire en France se décline sous de nombreuses formes de boissons très apéritives. 3/5

Le petit jaune, la fée verte... On a toujours affublé les anisés* de surnoms parce qu'ils ont longtemps fait partie du quotidien. Jamais démodés, ils sont élaborés à partir de graines d'anis ou de badiane, auxquels on ajoute épices ou herbes aromatiques. Et, dans le cas de l'absinthe, à nouveau légalisée en 2011 en France après presque un siècle d'interdiction, une plante médicinale. Ensuite, en liqueur ou en spiritueux, il s'agit d'une affaire de secret de fabrication et de goût. **MARIE GRÉZARD**



Parfumé Pour obtenir de l'arak, emblématique du Liban, on incorpore des graines d'anis au jus de raisin distillé. Voici une version riche et très parfumée. El Massaya Single amphore, **52 €**, whisky.fr
Le bon accord : avec des mezza, allongé de trois volumes d'eau.

Original Quand l'anis rejoint la gentiane et le vin blanc, cela donne un vermouth frais et équilibré. On y décele des saveurs de fenouil et d'épices. À boire pur, avec un glaçon ou allongé de tonic et d'une rondelle de citron vert. Absenteroux, **16 €**, cavistes.
Le bon accord : à l'apéritif.

LE COCKTAIL



Alors, dangereuse ou pas, l'absinthe ? Elle a longtemps été accusée de causer des ravages au début du XX^e siècle : hallucinations, folie, tremblements... Mais il est plus vraisemblable qu'une consommation excessive d'alcool, souvent de qualité discutable, entraînait ces dégâts.

Aujourd'hui, le taux en thuyone (une molécule convulsifiante) doit être inférieur à 35 mg/l, selon une disposition européenne. Voici notre recette pour (re)découvrir la fée verte en toute simplicité.

Ingrédients : • 1,5 cl d'absinthe (Pernod, François Guy...) • 1,5 cl de jus de citron vert • 1,5 cl de sirop de sucre (1 dose d'eau, 1 dose de sucre) • 8 cl d'eau plate • 4 ou 5 tranches de concombre.

La préparation : mélangez les ingrédients en multipliant les doses pour la quantité souhaitée.



Gastronomique Le plus chic des pastis surprendra par son goût original et complexe : des épices comme la fève de tonka, la réglisse, la cannelle ou la cardamome entourent des notes de badiane. À boire avec six fois son volume d'eau. Henri Bardouin, **22,90 €**, cavistes.
Le bon accord : avec un bar au fenouil.

Équilibré Issu de la distillation de raisin, d'anis et d'une kyrielle d'épices et d'herbes (fenouil, cannelle...), cet ouzo a été reconnu AOC en 2006. Il se boit pur sur glace pilée ou avec quelques gouttes d'eau. Tirnavou, **21 €**, whisky.fr
Le bon accord : avec des gambas poêlées ou à l'apéritif.



Suave Distillée dans les règles de l'art dans le haut Doubs, berceau de la fée verte, cette absinthe libère des notes d'anis, d'herbes fraîches et d'hysope. Elle se révèle douce, peu amère et puissante. François Guy, **49 €** (1 litre), absinthes.com
Le bon accord : avec du melon ou à l'apéritif.