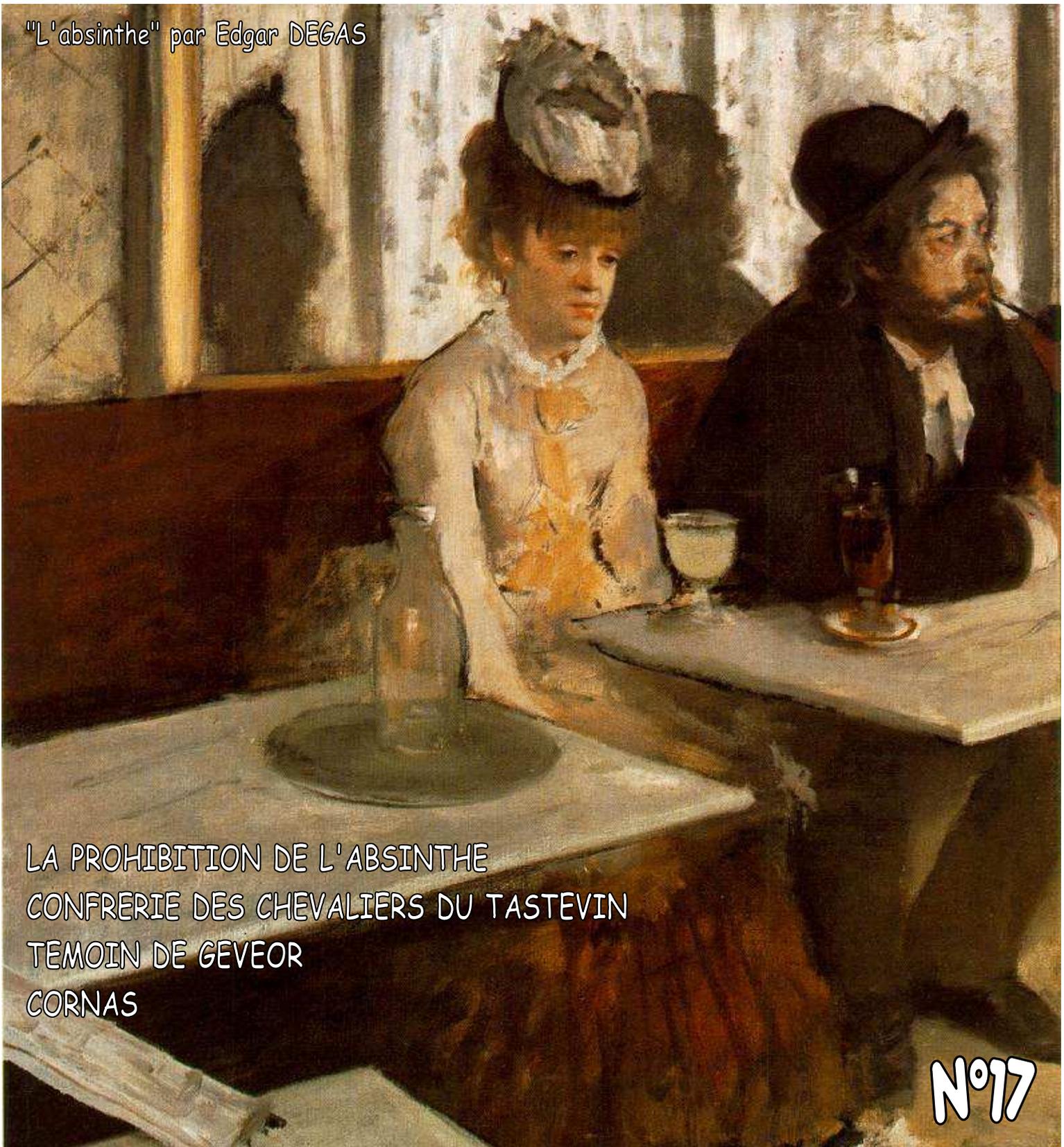


# L'ECHO DE L'A.C.A.V.E

Organe officiel de  
L'Association des Collectionneurs Amis du Vin et de l'Etiquette

"L'absinthe" par Edgar DEGAS



LA PROHIBITION DE L'ABSINTHE  
CONFRERIE DES CHEVALIERS DU TASTEVIN  
TEMOIN DE GEVEOR  
CORNAS

N°17

Savez-vous comment j'ai découvert le Cornas ?? Non, bien sûr ! Et bien, ça s'est passé jadis dans un restaurant réputé de Colmar où le sommelier nous conseilla d'accompagner le menu "gastronomique" (10 plats) par du Cornas ??? Nous : "c'est quoi du Cornas ?". Il a dû se planter, ce doit être du cornaswiller ou du cornasheim ... On est en Alsace. Non ??

Je vous la fais brève : on s'est éclatés et ce vin reste un très grand souvenir.

Mais, au fait, c'est quoi ? C'est où ?

En celte, cela signifie terre brûlée et c'est d'abord un bourg situé en Ardèche dont la production occupe un peu plus de 100 hectares et fait partie des Côtes du Rhône septentrionales. La maxime en est "Une ville, un cépage, une appellation".

La ville et l'appellation, vous les connaissez; le cépage, c'est la Syrah.

La notoriété du cru est établie depuis

une "paye" puisqu'elle remonte au Xème siècle. Charlemagne, Saint Louis et Louis XV font partie des légendaires amateurs de ce cru. En 1763, une lettre écrite par M. Molin, curé de Cornas, aux auteurs de "L'Histoire du Languedoc", dit : "la montagne du village est presque toute complantée en vignes qui produisent un très bon vin noir. Ce vin est très recherché par les marchands et est fort capiteux."



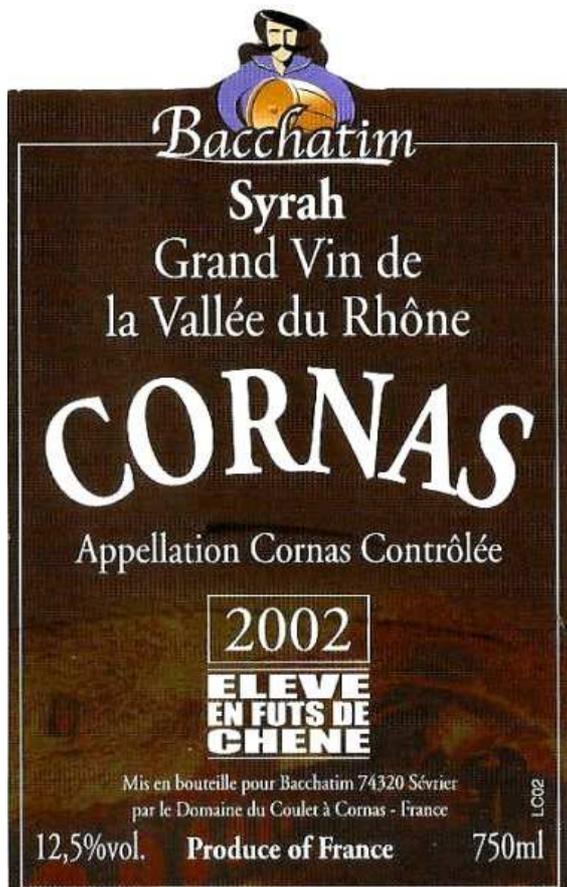
Au tableau du prix maximum des denrées fixé à Tournon par l'administration du Mézenc, novembre 1793 : "les vins blancs de St Péray, le vin rouge de Cornas sont exceptés du présent maximum."

A cet âge d'or succède un lent déclin lié au phylloxéra, au gel de 1938 qui détruit les trois quarts du vignoble et enfin aux conséquences de la guerre. Des 500 hectares du XIXème siècle, il ne reste, fin des années quarante, qu'une

soixantaine d'hectares. Le vin est vendu, le plus souvent, en vrac dans les cafés et est utilisé aussi comme vin de coupage pour d'autres appellations.

Malgré cela, Cornas est déclaré A.O.C depuis le 05/08/1938 et, en cela, fait partie des premières appellations d'origines.

L'appellation sort du marasme, dans les années 50, grâce à quelques domaines qui franchissent le pas en mettant leur production en bouteille et à leur nom. La surface de production s'en ressent et remonte progressivement à plus de 100 hectares.



Le vignoble est constitué de trois quarts de vignes en coteaux et un quart en plateau. Une partie est plantée en terrasses soutenues par des murs de pierres sèches alors que le restant repose sur des pentes rocailleuses



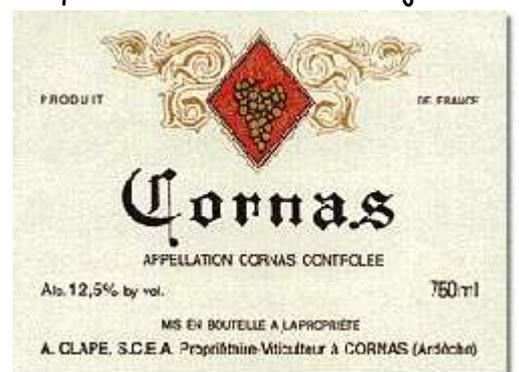
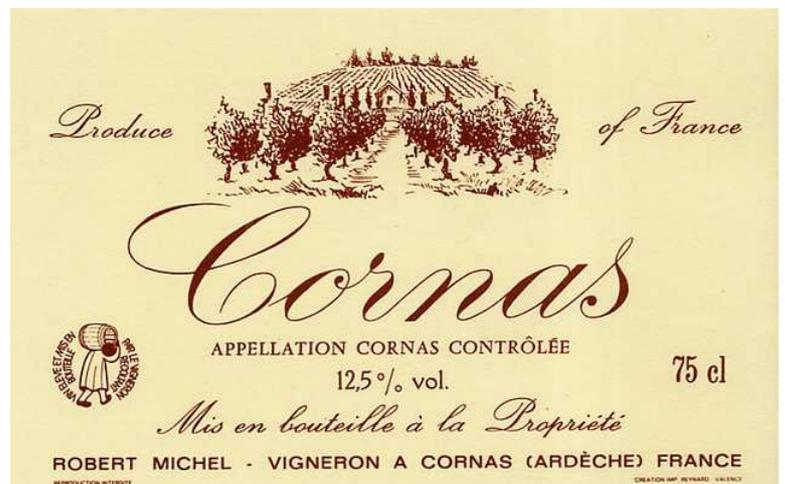
abruptes variant de 30 à 60%. Les sols sont constitués en grande majorité de granit décomposé (gore).

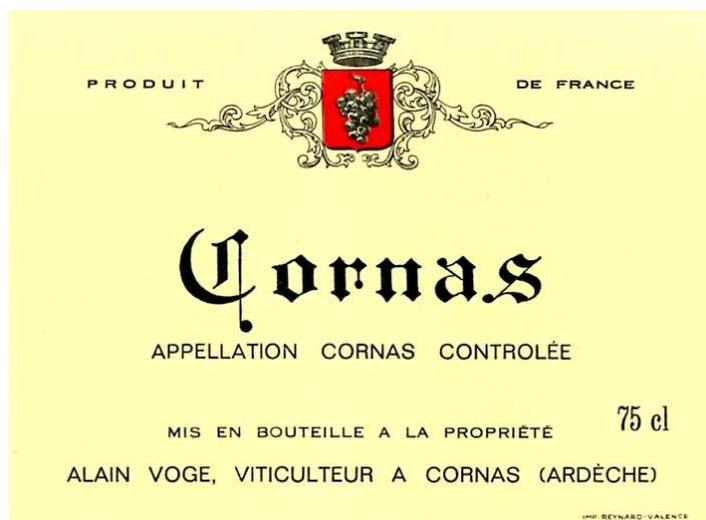
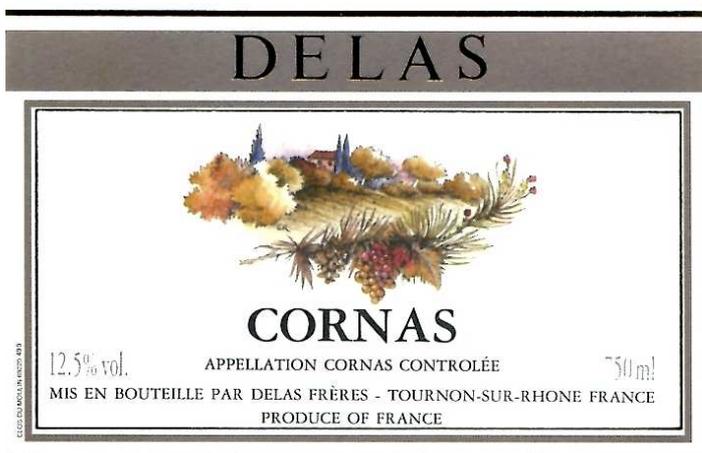
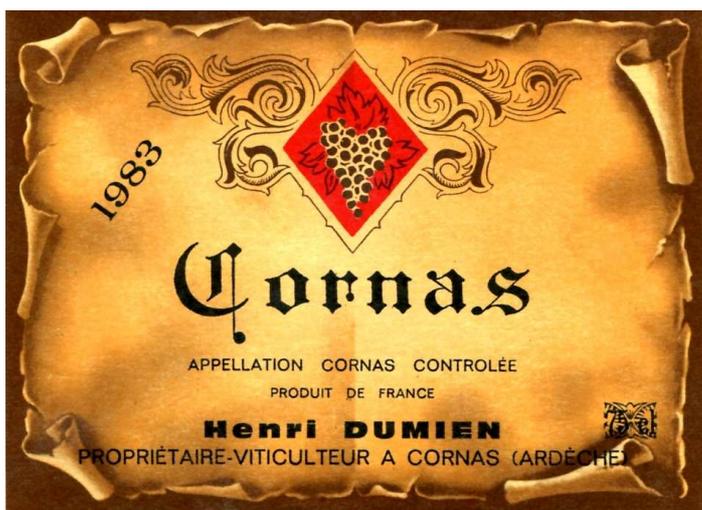
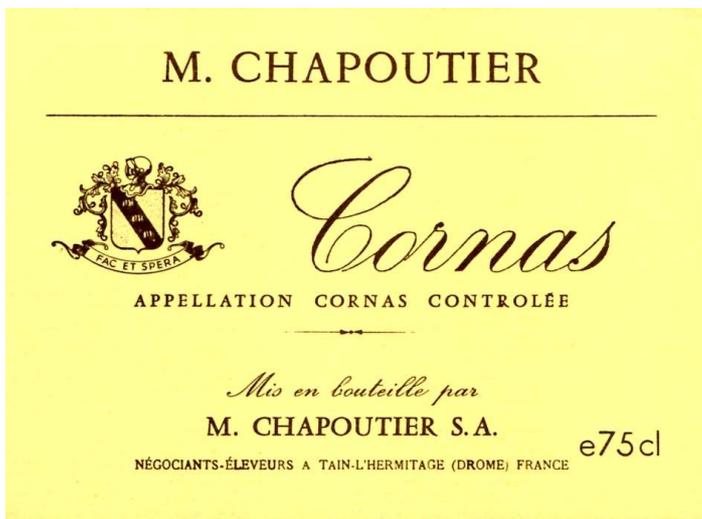
Voici une définition, trouvée je ne sais où parmi tant d'autres, qui semble bien caractériser ce grand vin des Côtes du Rhône : "Le Cornas est un

nectar envoûtant, à la robe presque noire, doté d'une grande corpulence et d'une architecture imposante. Dans ses premières années, il semble parfois rustique, fermé. Pourtant, avec le temps, il déploie une sensualité et un bouquet d'aromes corsés et denses, qui associent aux saveurs de cassis des notes de cuir, d'herbes et de viandes rôties."

Bon, vous l'aurez compris, le Cornas n'est pas un vin passe-partout qui laisse indifférent.

S'il n'est pas "classé" comme certains, il n'en reste pas moins qu'il peut leur en remontrer à tous ces aristos. Comme tous les grands, il aime se faire attendre pour être pleinement apprécié. Et quand il est là : bonjour la claque !





Bonne dégustation !!! Avec etc.....

**Et toujours pour vous servir : l'A.C.A.V.E :**

- Président : Philippe PARES, 57 rue Emile Deschanel, 92400, Courbevoie, ☎ 01.47.89.13.11
- Vice-président : Serge VIALATTE
- Secrétaire Général (et rédacteur en chef) : Gérard TELLET-LARENTE  
93 Bd Victor Hugo, 78410, Elisabethville  
☎ 01.30.91.12.44, ✉ [gerard.tellet-larente@orange.fr](mailto:gerard.tellet-larente@orange.fr) (préciser ACAVE dans l'objet)
- Secrétaire Général Adjoint :
- Trésorier Général : Gilles COLIN

Pour être tout à fait honnête, je me contente ici de reproduire un billet émis en 2008 par "Yohan" sur le site [www.agoravox.fr/](http://www.agoravox.fr/). J'ai trouvé ça, fortuitement en surfant, amusant et cela rappellera sûrement quelques souvenirs à certains... :

"Kiravi, vin des Postillons, Préfontaines, Vin des Rochers, ces mots ne vous rappellent rien ? Un jaja que les moins de cinquante ans ne peuvent pas connaître (à fredonner sur l'air d'Aznavor). Eh bien moi, oui !

Car il faut bien un jour témoigner de Gévéor pour conter, à qui veut bien lire, que j'en ai sué comme un bourricot à devoir aérer le cabas, jour après jour, missionné humanitaire que j'étais, chargé de rapatrier le kil de rouge coupé au vin d'Algérie, l'étonne soif de mon cuistot de pater.

De quoi remplir au fil de l'enfance les caves de Bailly (89, Yonne) à vue de nez rouge.

A l'âge de 10 ans, coursier malgré moi, j'étais devenu expert en vin de quantité illimitée, estampillé VDQN (Vin De Qualité Négligeable).



"Yohan, va chercher le Gévéor de ton père !" m'intimait ma patronne de mère.

Et me voilà encore une fois chargé de ravitailler le pacha en précieux breuvage, son carburant du jour, le seul, disait-il, capable de gouleyer efficacement le pied de porc, la galantine et le pâté Hénaff, avec l'assiette de frites mayonnaise maison.

Que du bon chez l'épicière de la rue de Noisy-Le-Sec et un choix aux petits oignons, propre à faire passer la guerre d'Algérie pour une aimable partie de chasse.

Sur ce point, l'Etat ne s'est pas vraiment hissé à la hauteur de tous les chevaliers du postillon qui ont si bien rattrapé l'affaire, en mélangeant opportunément les cépages des deux rives, à la satisfaction du bon peuple de France. Un moyen comme un autre de tirer un trait sur une période peu glorieuse de notre histoire.

Aujourd'hui, je veux rendre grâce à ces vins d'Algérie qui adoucissaient nos vins de messe régionaux, aptes

certes à étonner la soif de nos abbés et paysans, mais loin de satisfaire celle du bon peuple ouvrier de Paris.

Mon pater, en victime expiatoire de la réclame publicitaire métropolitaine, avait sienne le slogan de la réclame Gévéor, présenté abusivement comme "le velours de l'estomac" ou mieux "le taffetas du duodénum" cher à Francis Blanche.

Un estomac paternel bien ingrat au demeurant qui ne lui a pas dit merci et qui, de plus, lui a fait méchamment faire payer l'addition quelques années plus tard.

Je vous le dis, la réclame de l'époque c'était pas le bling bling d'aujourd'hui. Après la réclame, le peuple marchait en cadence...

Il est vrai qu'entre la station Porte des Lilas et celle d'Alésia, il y avait de quoi prendre soif. "Gévé... Gévé... Gévé... Gévéor !!!!, Dubon... Dubon... Dubonnet !!!!" vantaient les slogans itératifs du



méto. Entre deux stations, impossible d'y échapper. Une génération de balayeurs, d'employés de bureau, de standardistes, de garçons de café était vouée à fredonner en silence la ritournelle précur"soeur" du 118... 218.

Je ne me suis jamais plaint de ces courses quasi quotidiennes. De retour d'école, à peine le cartable tombé, je repartais aussi sec en mission secrète. Hors de question que le pacha ne puisse faire chabrot ce soir, les bouteilles devant être achetées une à une, pour ne pas éveiller les soupçons du voisinage.

Je dois avouer que j'y trouvais mon compte, car quelques piécettes chapardées me payaient en retour d'un tube de lait concentré Nestlé qui me donnait du cœur à l'ouvrage, tout en me musclant la langue sur le pavé du retour.

J'ai la nostalgie de ces étiquettes colorées qui habillaient les litrons de l'époque. En province, on pouvait les retrouver sous des appellations aussi imagées que savoureuses.



J'ai un souvenir émus du Dom Rémy de mon pépé de Rohan (56, Morbihan) : "Si tu bois tu meurs, si tu ne bois pas, tu meurs quand même alors bois", professait la boutanche. Sur l'étiquette était représenté un moine tonsuré et ripailleur, prenant grasse et riche collation dans un compartiment

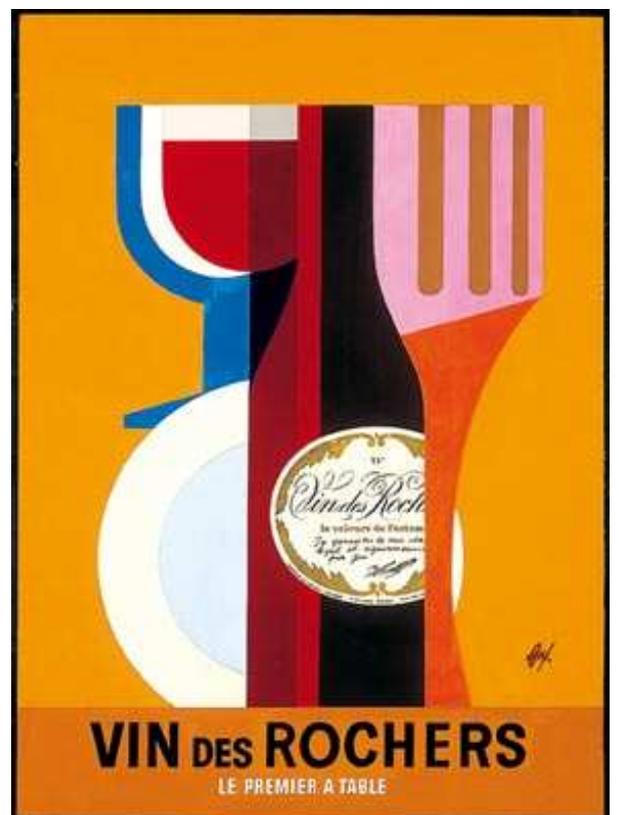
SNCF, tartine de camembert sur tranche de pain de campagne et flacon de Dom Rémy levé à votre santé. Dieu et Bacchus seuls savent à quel point cette image m'a fasciné, jusqu'à passer les heures mouillées de mes vacances à scruter les moindres détails figurant sur l'étiquette (les vaches dans le pré dans le fond...). Aujourd'hui, puisque je dois mourir un jour, je bois donc. Mais du velours de l'estomac et du pif de soif, je

Société Anonyme des " Bons Vins du Postillon "  
Service Publicité Pavillon 69 - Bercy - Rive Gauche

**Le Bon Vin du Postillon**  
n'est pas  
et ne veut pas être le  
**" VIN DES RUES "**

Il n'est pas interdit aux amis clochards de notre immortel confrère Robert GIRAUD, mais reste quand même  
**LE VIN DE L'ELITE  
ET DES FINS GOURMETS**

me tiens désormais éloigné. Car personne, je dis bien personne



n'a été capable de me dire ce que ce Dom Rémy est devenu plus tard.

Je pense encore à lui parfois. Dedicacé aux Zozos et à Dom Rémy."

L'article paru dans le dernier numéro de "L'Echo" sur Hansi a entraîné quelques remarques de quelques uns des adhérents de l'association qui, si vous lisez cet article, vous interpellera sûrement... Il est directement tiré du site Internet [www.tastevin-bourgogne/confrerie](http://www.tastevin-bourgogne/confrerie) que je vous conseille d'aller visiter.

"Malgré de grands millésimes (1929, 1933, 1934), la Bourgogne traverse au début des années 30 une grave crise économique. Le vin ne sort pas des caves et l'argent de rentrer pas. La Confrérie des Chevaliers du Tastevin apparaît alors comme "un rayon de soleil dans la nuit des caves"; son acte de naissance est signé le 16 novembre 1934 dans le "Caveau Nuiton" de Nuits-St-Georges. Le Tastevin, en réalité, fut la renaissance de certaines confréries bachiques des XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles qui étaient tombées dans l'oubli. Cette résurrection s'imposait pour des raisons économiques : la mévente des vins de Bourgogne consécutive à la crise mondiale. Alors que les esprits se laissaient aller au marasme et aux craintes engendrées par cette crise, deux Bourguignons de Nuits, Georges Faivelay et Camille Rodier, se réunirent avec des amis dans une cave. Ils tinrent un long conseil et ne se séparèrent qu'après avoir pris le solennel engagement de lutter "en faveur des grands vins de France en général et ceux de Bourgogne en particulier". 1939, un vent d'apocalypse souffla sur le monde. C'était la guerre. La Confrérie entra dans le silence et quand sonna l'heure de la libération cinq ans plus tard, elle sortit plus vivante que jamais du caveau où elle avait abrité son deuil et ses espérances. Son premier acte fut d'acquérir le Château du Clos de Vougeot, ce qui allait lui permettre d'avoir désormais "pignon



sur vignes", et c'est ce haut lieu cistercien, véritable acropole de la Bourgogne vineuse, qui allait devenir son Chef d'Ordre. Des milliers de personnalités du monde entier et de tous horizons ont participé aux chapitres de la Confrérie célébrés au Château du Clos de Vougeot, découvrant sous cette bonne humeur bourguignonne, le sens profond de ces cérémonies qui tendent toujours vers le même but : mieux faire connaître la Bourgogne et le Bourgogne sous le signe de la gaieté et de l'optimisme. A chaque saison de nombreux chapitres sont célébrés : Chapitre de Printemps, d'Eté, d'Automne ... Chapitre de l'Equinoxe, des Roses.. Chapitre de la Saint Vincent etc. Ils permettent d'accueillir les personnalités les plus illustres et les Chevaliers du Tastevin attachés à l'âme bourguignonne. Encore fallait-il que ces réunions et ces cérémonies restent de bon aloi et de haute tenue, afin qu'hommes d'Etat, ambassadeurs, académiciens, grands chefs

militaires, artistes, gens de lettres et grands industriels ne dédaignent pas d'y assister et même d'y prendre la parole. La Confrérie des Chevaliers du Tastevin est un club privé. Si elle compte quelque 10.000 membres à travers le monde, elle ne souhaite pas accroître sensiblement cet effectif afin de maintenir dans des conditions satisfaisantes l'accueil au château. Le Tastevin ne consacre pas "n'importe qui", quelque soit son succès. Il apprécie le mérite autant que le talent, honore volontiers le courage, l'effort



personnel, l'intelligence scientifique, l'amour de la France, l'accomplissement des valeurs humaines. Pour devenir Chevalier postulant, il faut en manifester le souhait et être présenté par deux parrains membres de la Confrérie. Tout au long de son existence, la Confrérie se devait d'accompagner son ascension d'innovation qui fassent parler d'elle et du vignoble bourguignon en s'inscrivant tout naturellement dans les coutumes de la région.

**La Saint-Vincent Tournante** : c'est ainsi qu'en 1938 fut créée la "Saint-Vincent Tournante", célébrée chaque année dans un village viticole différent de Bourgogne, démontrant par là le désir de la Confrérie de défendre avec la même ardeur tous les vins de Bourgogne sans exception.

**Les Trois Glorieuses** : célébrées le 3<sup>ème</sup> week-end de novembre, les 3 Glorieuses représentent le rendez-vous vitivinicole de la Bourgogne avec le Monde. C'est à ce moment là que le sort du nouveau millésime est fixé. La première des "Glorieuses" est célébrée au Château du Clos de Vougeot avant de se poursuivre le dimanche par la plus grosse vente de charité de vin du monde aux Hospices de Beaune, et, enfin, le lundi la Paulée de Meursault, pour ceux et celles qui se retrouveront dans la bonne humeur

**Le Prix du Tastevin** : dès après la guerre, en 1946, la Confrérie créa son "journal" sous le titre suggestif de "Tastevin en main", moyen pour elle d'atteindre tous les membres de l'Ordre répartis dans le monde et de les tenir au courant des faits et gestes de la Confrérie et de ses projets. Deux années plus tard elle créa une "Chambre des Arts et Belles Lettres" ayant, entre autres attributions, celle de décerner un Grand Prix Littéraire annuel et d'éditer les ouvrages concernant la vigne et le vin. Ce prix sera élargi au "Prix du Tastevin" qui récompense toutes les formes d'action honorant la Bourgogne.

**Le Prix du Tastevin** : dès après la guerre, en 1946, la Confrérie créa son "journal" sous le titre suggestif de "Tastevin en main", moyen pour elle d'atteindre tous les membres de l'Ordre répartis dans le monde et de les tenir au courant des faits et gestes de la Confrérie et de ses projets. Deux années plus tard elle créa une "Chambre des Arts et Belles Lettres" ayant, entre autres attributions, celle de décerner un Grand Prix Littéraire annuel et d'éditer les ouvrages concernant la vigne et le vin. Ce prix sera élargi au "Prix du Tastevin" qui récompense toutes les formes d'action honorant la Bourgogne.



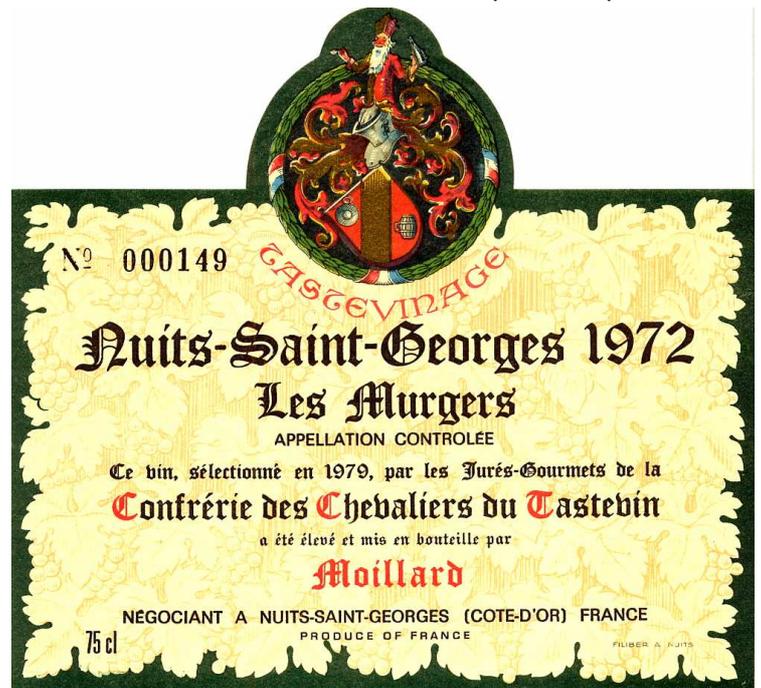
**Le mécénat** : cela n'empêche d'ailleurs pas la Confrérie qui agit d'habitude sous des atours souriants, d'être consciente des misères de ce monde et c'est dans ce sens, que chaque année, elle remet l'équivalent du premier service de vin servi à ses chapitres à une organisation à but humanitaire

**Le Tastevinage** : Cinq ans après la dernière guerre, les fondateurs et les animateurs de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin jugèrent rapidement que leur succès resterait incomplet si les vins de Bourgogne, dont ils favorisaient la vente, n'obtenaient un label de grande qualité. Le meilleur moyen fut d'accorder sous certaines conditions un sceau témoignant une marque de valeur et de sincérité. Le Tastevinage était né : l'estampille du Tastevin allait devenir pour les vins de Bourgogne ce que le poinçon de garantie représente pour les bijoux.

Ainsi depuis 1950, la Confrérie des Chevaliers du Tastevin organise chaque année au Château du Clos de Vougeot ses séances de Tastevinage, confirmant ainsi le rôle qu'elle s'est fixé depuis sa fondation, celui de promouvoir la qualité des grands vins de Bourgogne.

Le Tastevinage est un examen rigoureux et l'estampille de la Confrérie n'est accordée qu'aux vins de Bourgogne répondant parfaitement aux caractéristiques de leur appellation et de leur millésime. On signale ainsi aux amateurs les bouteilles qui, par leur honnêteté, leur caractère et leur indiscutable qualité, méritent cette distinction. Le double but du Tastevinage est atteint : récompenser le producteur pour la qualité du vin qu'il a élaboré par un long travail et donner une garantie supplémentaire au consommateur. Créer un lien entre producteur et consommateur pour la plus grande satisfaction de chacun.

**Les armes de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin** : Dès 1950, le blason de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin est devenu l'estampille du Tastevinage. Ce blason est l'oeuvre du célèbre dessinateur alsacien Jean-Jacques WALTZ (1873-1951) dit Hansi. "Le blason : de pourpre à une barre d'or, accompagné en pointe d'un barillet d'argent et en chef d'un tastevin aussi d'argent; l'écu timbré d'un heaume de tournoi. Cimier : un patriarche, Noé, à mi-corps, tenant en sa dextre un tastevin, en senestre une bouteille, vêtu partie de pourpre et d'or, le visage de carnation et le nez de pourpre aussi. Lambrequin : de pourpre et d'or"



## La prohibition de l'Absinthe

Article paru dans le n°32 (Octobre 1939) du Larousse mensuel

Fourni par Gilles Colin

"Projet de loi et lois - Le député Schmidt, rapporteur de la commission d'hygiène de la chambre, a rédigé, au nom de cette commission, le texte de loi suivant :

Art. 1 : La fabrication, l'importation, la circulation de la liqueur dite "absinthe" sont interdites dans toute l'étendue du territoire français. Il en est de même de toute liqueur qui, sous une autre dénomination quelconque, en constituerait une imitation, c'est-à-dire qui renfermerait à la fois 90 centigrammes d'essences totales par litre et 35 degrés d'alcool par litre.

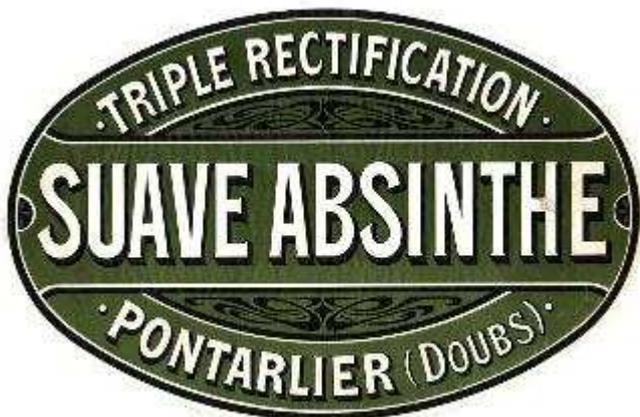
Art. 2 : Sera puni d'emprisonnement pendant 3 mois ou 2 ans au plus et d'une amende de 500 francs au moins et 10.000 francs au plus, ou de l'une de ces deux peines seulement, quiconque se sera livré à la fabrication de l'absinthe ou de ses similaires. Sera puni de l'emprisonnement de un mois au moins et un an au plus et d'une amende de 100 Frs au moins et 5.000 Frs au plus ou de l'une de ces deux peines seulement quiconque aura contrevenu à l'interdiction de l'importation, de la circulation et de la vente de la liqueur dite absinthe ou de ses similaires. En cas de récidive, de la part d'un débitant, la licence pourra lui être retirée. Les produits seront confisqués.

Art. 3 : La présente loi sera applicable dès sa promulgation en ce qui concerne l'interdiction de l'importation, un an après en ce qui concerne l'interdiction de la fabrication et deux ans après en ce qui concerne l'interdiction de la circulation et de la vente.

Des lois analogues ont été votées par la Belgique, par plusieurs cantons suisses et par de nombreuses législatures des Etats-Unis. Il faut convenir qu'à l'étranger le buveur d'absinthe est bien souvent encore un Français et que la consommation de cette liqueur par nos nationaux est supérieure à celle du reste du monde.

Consommation progressive : le progrès de la

consommation faite de 1873 à 1909 montrera la gravité de la question de l'absinthe : en 1873 la France en consommait 6.713 Hectolitres, 49.335 Hl en 1884, 125.078 Hl en 1894, 207.529 Hl en 1904, 310.868 Hl en 1908 et on prévoit, pour 1909, 350.000 Hl. L'augmentation, ces dernières années, a été de 40.000 Hl par an, et la consommation moyenne par habitant a été de 80 Cl. Or, sous le nom d'habitants, sont compris les enfants les plus jeunes. En défalquant de la population générale qui, au dernier recensement (1908) était de 39.252.245 habitants, les enfants de moins de 15 ans, soit un quart de la population totale, la proportion moyenne par habitant au dessus de cet âge remonte d'autant et dépasse alors 2 litres. La consommation est assez faible dans 23 départements, elle s'élève vers 50 cl dans 26 autres, s'accroît vers 1 litre dans 19 départements, atteint progressivement 2 litres dans 13 autres et est à son



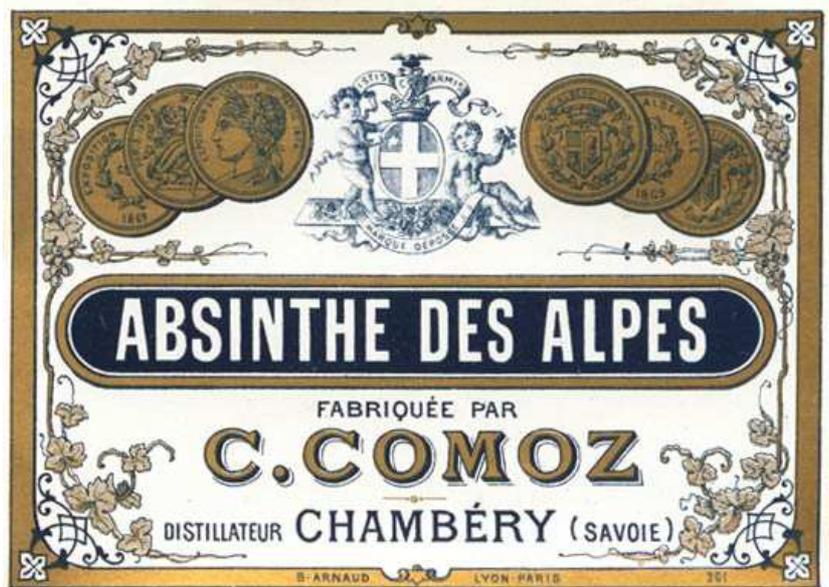
maximum dans le Gard, la Seine, le Vaucluse, le Var et les Bouches du Rhône où elle dépasse 3 litres et demi par habitant. Il est intéressant de noter que les départements où l'on



consomme le plus d'absinthe ne sont que partiellement ceux où l'on consomme le plus d'alcool. A l'exception des Bouches du Rhône, la région à grande consommation d'alcool est celle qui est au dessus d'une ligne allant de Quimper à Epinal. Pour l'absinthe, cette ligne, comme on l'a fait remarquer dans la *Semaine Médicale*, part du Havre, s'infléchit vers l'est pour se tenir constamment sur la rive droite de la Loire, puis descend vers le sud-ouest jusqu'au milieu de la

ligne de la frontière franco-espagnole. Toute la région située à l'est de cette ligne, sauf 3 départements du nord (Pas de Calais, Nord et Ardennes), un de l'est (Vosges) et un du sud (Ariège), est envahie par l'absinthe, qui s'annexe en outre un îlot isolé, la Gironde. Il est particulièrement triste de constater que, dans les départements ainsi contaminés, beaucoup étaient naguère considérés comme réfractaires à l'alcoolisme par suite de leur grande production de vins (Gard, Hérault, Bouches du Rhône, Var, Vaucluse, Pyrénées O., Saône et Loire). La consommation maximum atteint les grandes villes et leur voisinage puis les départements où l'industrie de l'absinthe est particulièrement localisée : Jura et Doubs (distilleries de Pontarlier) faisant tache d'huile sur le pourtour.

Fabrication : les modes de fabrication, dit le rapporteur Schmidt dans une conférence à laquelle nous empruntons de nombreux renseignements, se réduisent à deux : 1) pour les absinthes de première qualité, les sommités de la grande absinthe, les fruits d'anis, de fenouil, macèrent dans l'alcool fort pendant plusieurs jours; après quoi, on distille, et l'on recueille un alcoolat titrant 72° à 75°, que l'on colore en vert par une macération de feuilles de petite absinthe, de mélisse et parfois d'hysope; 2) pour les absinthes de deuxième qualité, on dissout simplement des essences dans l'alcool. Si l'alcool est bien rectifié, l'absinthe diffère peu de la précédente, sans en avoir toutefois l'arôme si délicat; elle est alors colorée par le suc d'épinards ou d'orties et titre environ 30° d'alcool. Si l'alcool est de l'alcool non rectifié, le produit obtenu est très inférieur, coloré par du curcuma et du bleu d'indigo ou d'autres ingrédients chimiques, et titre 45° à 50°. La teneur en essences d'une absinthe est généralement proportionnelle à son degré alcoolique; elle varie de 1 à 5 grammes par litre. Les essences qui y dominent sont celles d'anis ou de badiane, puis celle de grande absinthe, enfin celles des autres plantes. Or ces essences sont des poisons, les uns *convulsivants* (absinthe, hysope, fenouil, romarin), les autres *stupéfiants* (anis, angélique, badiane, coriandre), et il y a



lieu de remarquer que la proportion d'essence sera dorénavant très forte, la vente de toute absinthe d'un titre inférieur à 65° étant interdite à partir du 1<sup>er</sup> juillet 1909.

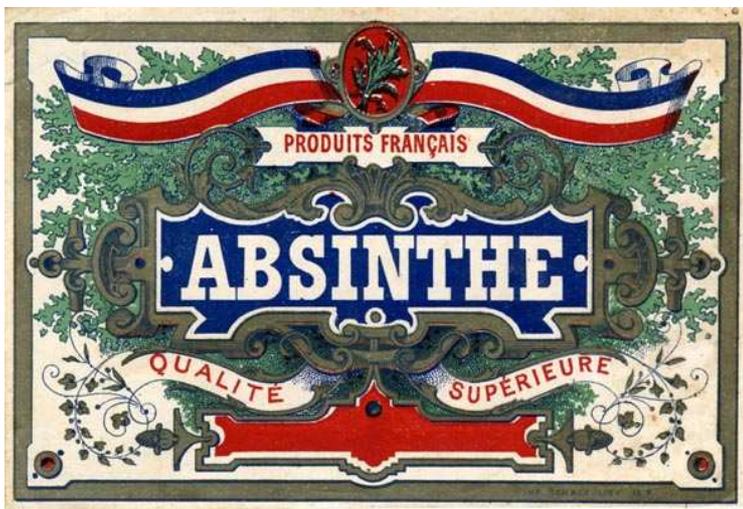
Toxicité : les expériences faites sur les animaux sont caractéristiques. Le Dr Lalou, au laboratoire de la Sorbonne, a constaté que l'essence rectifiée d'absinthe de Paris, introduite dans l'estomac d'un chien, produisait chez lui des hallucinations, des crises épileptiques, de la stupeur et enfin le coma.

Au début, il était nécessaire d'utiliser des doses de 1 à 3 centimètres cubes par kilogramme d'animal; mais peu à peu, la résistance vitale s'affaiblissant, une dose dix



fois plus faible devenait suffisante pour provoquer ces troubles. Le professeur Féré avait constaté qu'en soumettant des œufs de poule à des vapeurs d'absinthe sous une cloche, ces œufs, couvés, donnaient naissance, dans 63 cas sur 100, à des poussins anormaux, à des monstres, et dans 21 cas à des poussins insuffisamment développés pour vivre.

Reprenant sous une autre forme cette expérience, le Pr. Gilbert Ballet et le Dr Faure ont constaté qu'en ajoutant de l'absinthe ordinaire aux aliments des



chiennes, on diminuait notablement leur descendance et que les petits qui arrivaient à naître ne survivaient pas plus que quelques semaines et mourraient dans des convulsions.

Intoxication humaine : les mêmes faits sont observés chez l'homme. Ils sont d'autant plus rapides et intenses que : 1) la liqueur d'absinthe contient une très forte proportion d'alcool (60 à 72); 2) que cet alcool peut être mal rectifié et, par suite, peut contenir des impuretés très nuisibles; 3) que l'absinthe, étant un apéritif, se boit à jeun, c'est-à-dire dans des conditions d'absorption hâtive. Un verre d'absinthe (30 cm<sup>3</sup>) contient 35 à 95 milligrammes d'essences et 15 à 24 grammes d'alcool. L'absinthisme aigu, qui se produit à la suite de l'absorption rapide d'une grande quantité d'absinthe (comme par exemple dans les défis ineptes qui consistent à avaler douze verres pendant qu'une pendule sonne midi), est suivi d'une crise caractérisée par des vertiges, de l'agitation, des hallucinations, des



convulsions interrompues par une période de repos, suivie d'une ou plusieurs nouvelles crises. La sensibilité du corps est excessive et persiste plusieurs jours; avec les convulsions, elle constitue la caractéristique de l'intoxication absinthique et la différence de l'intoxication alcoolique ordinaire. La mort subite dans une crise épileptique, peut du reste être consécutive



à la suite d'une absorption rapide d'un demi litre d'absinthe. L'absinthisme chronique, dû à l'absorption d'une petite quantité d'absinthe, mais quotidiennement ou du moins assez fréquemment, donne lieu à une agitation nerveuse, avec insomnie, cauchemars, hallucinations, troubles digestifs, exaltation de la sensibilité (crampes dans les mollets), troubles vasculaires, troubles cérébraux, aboutissant souvent dans un délai plus ou moins bref à l'aliénation mentale. La proportion des malades atteints d'absinthisme s'accroît chaque année dans les départements grands consommateurs et suit la courbe de la vente. Dans les cliniques nerveuses des hôpitaux, 66% des entrants sont des alcooliques et surtout des absinthiques.

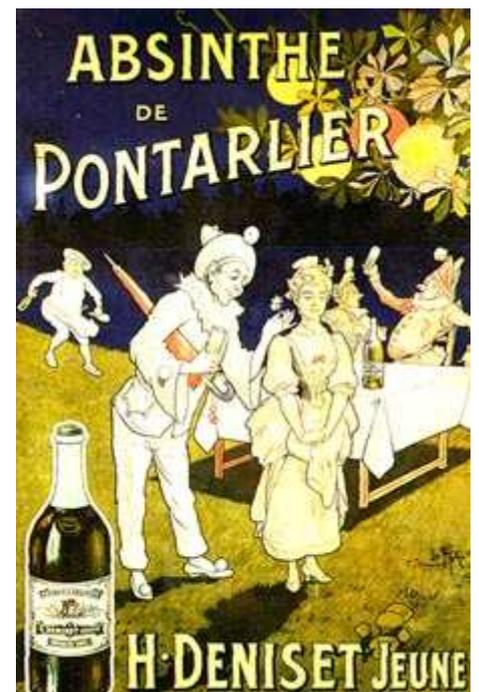
Ces malades sont particulièrement dangereux car ils peuvent dans une période de vertige épileptique ordinairement inconsciente et courte, commettre des meurtres sous l'influence d'impulsion morbide

subite. C'est ainsi qu'un paisible passant fut tué devant la Banque de France par un absinthique, qui ne le connaissait pas et qui l'avait frappé sans en avoir conscience. L'auteur dramatique Th. Barrière a raconté à Henri Rochefort qu'une nuit, sous l'action de l'absinthe, il avait été sur le point d'assassiner sa femme. Musset fut aussi une victime de la "fée verte". L'action sur la descendance est celle que nous avons décrite précédemment pour les animaux : avortement fréquent, enfants atteints de malformations, débiles, mourant prématurément de convulsions ou de tuberculose, ou s'ils survivent, incapables de travail et souvent anormaux.

Conséquences sociales : les départements à forte consommation absinthique ont une natalité en déficit (Bouches du Rhône, Var, Vaucluse et Gard). Or, on sait que notre natalité est inférieure déjà à celle de la plupart des pays européens et que la diminution de la mortalité ne la compense pas, notamment dans lesdits départements. La tuberculose frappe souvent en effet l'absinthique dont la résistance organique est faible.

La criminalité s'accroît chaque année, et les délinquants sont dans une forte proportion des buveurs, notamment de jeunes buveurs d'apéritifs. Les crimes et délits, dans cette classe de la société, ont quintuplé depuis trente ans.

La Ligue nationale contre l'alcoolisme a provoqué contre l'absinthe un énorme mouvement de pétitions, qui réunit des noms appartenant à l'Institut, aux sociétés savantes, la magistrature,



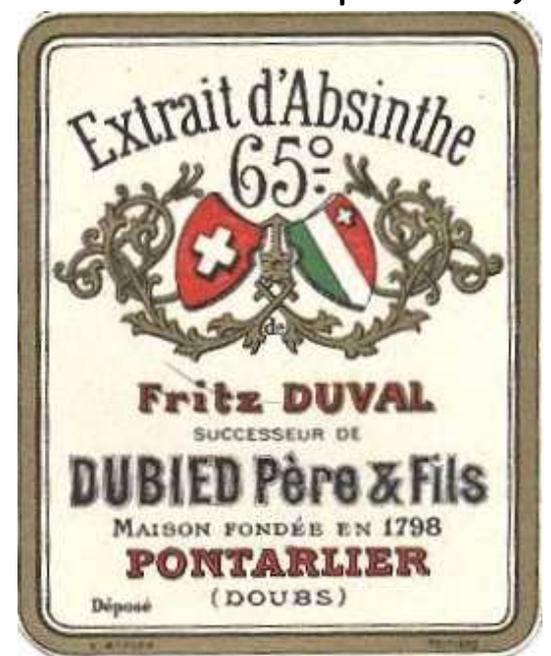
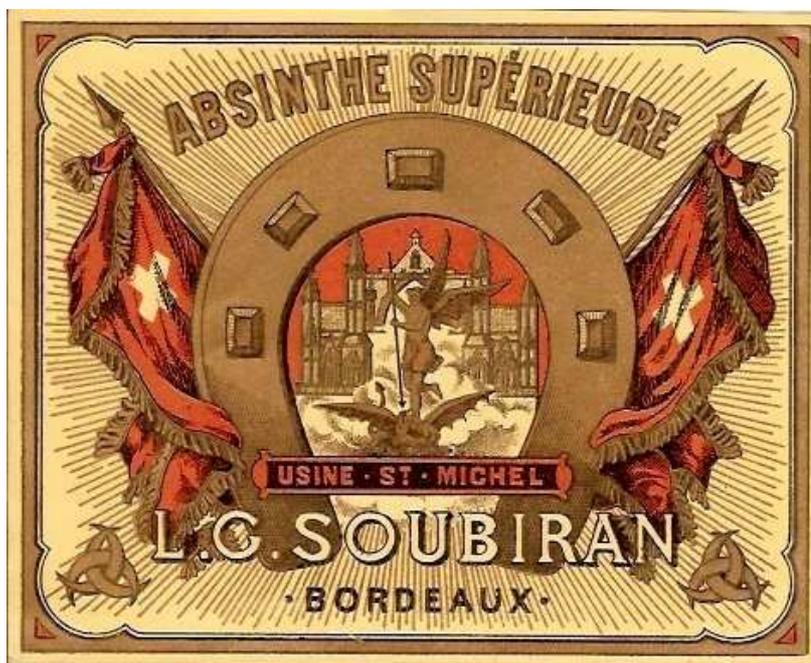
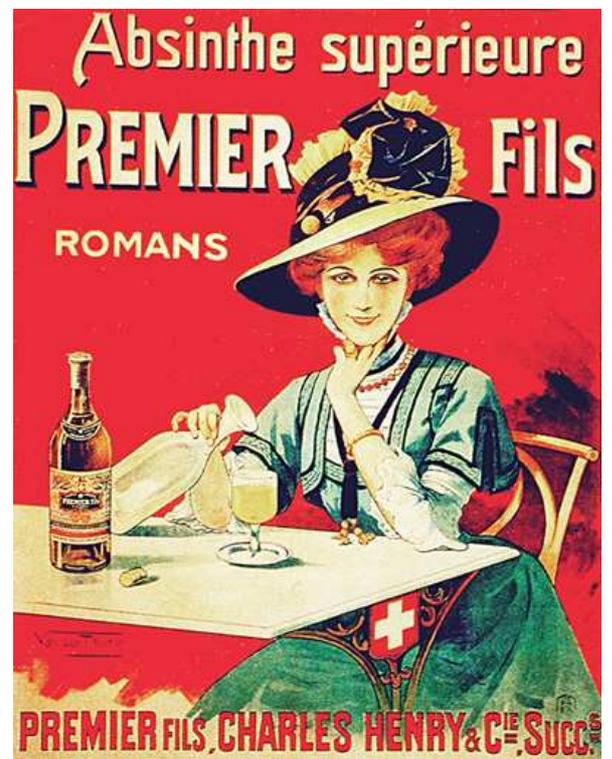
à l'armée, etc.

Les arguments des défenseurs de l'absinthe se réduisent à quatre :

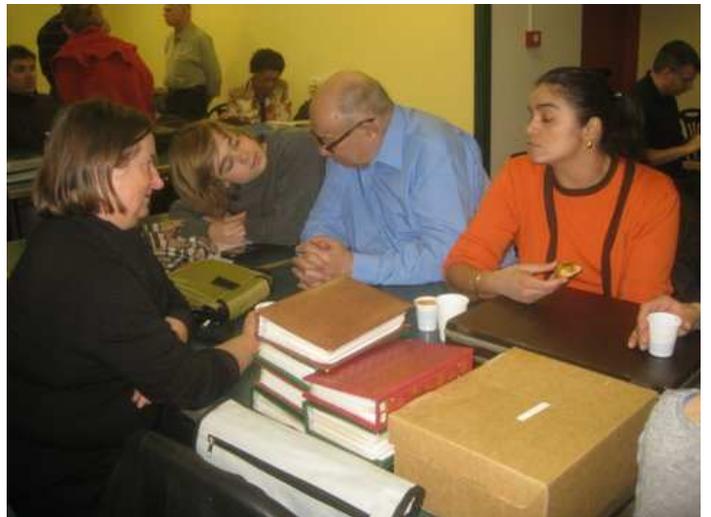
1. La petite quantité relative d'absinthe que boivent les amateurs modérés, qui la consomment avec de l'eau. On a vu précédemment que cette faible dose est elle-même toxique et, au surplus, la modération du buveur est toujours temporaire.
2. L'emploi *pharmaceutique* des essences qui parfument leur liqueur. Ainsi que l'a fait remarquer le Dr Jacquet, le mot pharmaceutique signifie à la fois médicament et poison, c'est-à-dire que toute substance de ce genre doit être employée le moins longtemps et le plus rarement possible, en vue d'un effet utile, sous peine d'intoxication. (C'est le cas de la morphine, de la digitaline qu'on utilise en médecine, comme l'absinthe, la mélisse, l'anis, le fenouil et l'hysope, que pendant un temps très court. D'ailleurs, on donne ces plantes sous forme de tisane et non additionnées d'alcool).
3. La ruine d'une industrie nationale. La même affirmation n'a pas empêché plusieurs cantons de la Suisse de la prohiber. Une industrie n'a pas le droit d'empoisonner un pays.
4. Le chiffre élevé des impôts (60 millions) que rapporte l'absinthe. Que pèse cet argument, si on le rapproche : 1) des frais d'entretien des hôpitaux et des hospices encombrés par les maladies et l'aliénation mentale dues à l'absinthe, des tribunaux de tout ordre occupés à juger des absintistes; 2) des pertes de vies humaines par la mort prématurée des absinthiques ou de leurs victimes; 3) des pertes d'argent correspondant au chômage ou aux malfaçons de ces buveurs ?

Il est des régions où l'ouvrier non absinthique devient une exception. - Dr Galtier- Boissière. "

N.B : Cet article a été reproduit dans son intégralité (hormis la liste des départements).



L'absinthe sera interdite en 1915.



**B** en mon vieux ! Nous étions moins nombreux que d'habitude, mais on s'en est collé jusque là (suivez le pointillé). Malheureux absents de ce 10 avril ! Imaginez-vous, qu'outre les réjouissances habituelles, notre ami Fernando (Goncalves) nous a apporté 2 cochons de lait et un tombereau de poulet cuit au feu de bois. Un très grand merci à lui et aux cuistots Bref ! On a bien mangé, on a bien bu ... Pour la plupart d'entre nous, les échanges se sont bien passés et chacun est rentré chez soi content. Y a plus qu'à recommencer. A ce propos, la prochaine fiesta se déroulera le **27 NOVEMBRE 2010**. Venez nombreux et réservez à l'avance siouplait ! Merci pour lui. A part ça, je confirme que les anciens numéros de l'Echo de l'Acave sont désormais disponibles, sur demande, par Internet et en format Pdf (un ou deux courriels selon la taille). Pour les non initiés, je précise que le format Pdf est quasi universel et lisible avec des logiciels comme Adobe Reader ou, en plus léger, Foxit Reader (ils sont gratos et souvent déjà installés sur les ordinateurs). Il est également possible d'obtenir la liste des articles au détail, la liste des adhérents qui échangent par courrier etc. C'est beau le modernisme ! Autrement dit, si vous n'y comprenez rien : appelez au secours et on vous expliquera. On essaiera, parce que les systèmes évoluant sans arrêt, cela devient galère pour, qu'à chaque fois, les documents déjà en stocks soient préservés. A ce sujet allez voir le site (<http://oenographie.free.fr/index.php>) créé par notre adhérent Hervé Letudais et, surtout n'hésitez pas à lui faire part de vos idées car il serait très profitable à notre association d'avoir un site digne de ce nom générateur de visites et, pourquoi pas, d'adhésions. Les revues n'y seront pas toutes disponibles car il existe certains interlocuteurs qui, s'ils acceptent la diffusion très restreinte au sein de l'association, n'accepteraient pas la diffusion sur un site... En attendant, chers adhérents et adhérentes : VENEZ TRES NOMBREUX le **27 novembre 2010**



le format Pdf est quasi universel et lisible avec des logiciels comme Adobe Reader ou, en plus léger, Foxit Reader (ils sont gratos et souvent déjà installés sur les ordinateurs). Il est également possible d'obtenir la liste des articles au détail, la liste des adhérents qui échangent par courrier etc. C'est beau le modernisme ! Autrement dit, si vous n'y comprenez rien : appelez au secours et on vous expliquera. On essaiera, parce que les systèmes évoluant sans arrêt, cela devient galère pour, qu'à chaque fois, les documents déjà en stocks soient préservés. A ce sujet allez voir le site (<http://oenographie.free.fr/index.php>) créé par notre adhérent Hervé Letudais et, surtout n'hésitez pas à lui faire part de vos idées car il serait très profitable à notre association d'avoir un site



digne de ce nom générateur de visites et, pourquoi pas, d'adhésions. Les revues n'y seront pas toutes disponibles car il existe certains interlocuteurs qui, s'ils acceptent la diffusion très restreinte au sein de l'association, n'accepteraient pas la diffusion sur un site... En attendant, chers adhérents et adhérentes : VENEZ TRES NOMBREUX le **27 novembre 2010**