



L'absinthe en or de la distillerie Guy

Fondée par Armand Guy en 1890, rue des Lavaux, sur une source souterraine, pas loin du camp militaire des Pareuses, la distillerie Guy appartient au patrimoine de Pontarlier. Le patron actuel, François Guy, représente la quatrième génération de la dynastie. Après les années glorieuses de la fée verte, avec 150 bistrots et 23 distilleries pour 10 000 habitants, son interdiction pendant la Grande Guerre a entraîné une adaptation au marché. La distillerie familiale a inventé en 1921 le Pontarlier Anis – le fameux Ponsec à base de la plante d'absinthe – et diversifié ses produits.

Georges, fils d'Armand, Pierre, puis François ont ainsi réussi leur challenge. La distillerie comprend cinq alambics (deux à l'origine) en cuivre brillant, où on distille selon les mêmes méthodes, dans le doux parfum de l'anis et de l'absinthe cultivée dans la plaine de l'Arlier, à Chaffois, dans vallée du Drugeon, par quatre cultivateurs (4 300 pieds en tout).

François a ressuscité l'absinthe ancestrale, récompensée d'une médaille d'or au Concours général agricole 2012. Elle est la reine des produits maison : une carte éblouissante d'apéros, digestifs, liqueurs, confiseries frappés de l'aigle symbole de la qualité d'exception.

Tandis que perdure le conflit franco-suisse autour de l'Indication géographique de production, l'absinthe séduit de plus en plus d'amateurs de par le monde. À déguster avec gourmandise et... modération !