

Les deux saisons du Pastis de l'île de Ré

Didier Dorin, initiateur du Pastis de l'île de Ré, dévoile quelques secrets de fabrication du breuvage qui a rencontré un beau succès cet été.

La belle météo estivale aura plus que jamais contribué au succès du Pastis de l'île de Ré cette année. Qui n'a jamais apprécié, à l'heure de l'apéro, la dégustation de la boisson au goût anisé bien glacé à l'ombre d'une terrasse ?

Pour autant, Didier Dorin, qui continue à produire et à livrer quotidiennement des clients sur l'île de Ré, sait que la saison est loin d'être terminée. Un Allemand vient de lui passer une commande de 1 000 bouteilles. Et la rentrée des classes est aussi synonyme d'une forte demande en région parisienne, où le Pastis de l'île de Ré est référencé dans une quinzaine de points de vente, tous positionnés haut de gamme, comme l'Épicerie du Bon Marché. Pour revivre un peu les vacances, les clients du littoral charentais-maritime veulent retrouver à Paris leur apéritif des vacances... Une vraie Madeleine de Proust !

Récolte du fenouil en octobre

Pour l'heure, Didier Dorin observe avec satisfaction la floraison du champ de fenouil qu'il a planté sur un hectare entre Saint-

Martin et La Couarde. Cette floraison est de bon augure. La fleur jaune sera récoltée en octobre pour en extraire toutes les graines. Ce sont ces mêmes graines qui, une fois séchées, seront associées à de la réglisse, du sucre et à 40 % d'alcool (enfin entre 40 et 45 %). Mais le Pastis de l'île de Ré, ce sont aussi d'autres arômes, liés à un secret de fabrication bien gardé, qui ont permis au produit de se positionner dans la gamme des pastis de dégustation. Aujourd'hui commercialisé dans toute la Charente-Maritime, à Royan, à Oléron, le Pastis de l'île de Ré fait un véritable carton dans les lieux où il est valorisé. C'est le cas au bar André à La Rochelle qui le propose à la dégustation, avant d'en vanter les mérites dans une recette de poissons. Mais aujourd'hui, le Pastis de l'île de Ré est surtout un produit qui s'exporte : États-Unis, Canada, Hong-Kong et maintenant Allemagne.

Des idées comme celle du Pastis de l'île de Ré, Didier Dorin n'en manque pas. Toujours dans le respect de l'environnement, des plantes et le souci de la qualité. ■

Virginie Valadas



Didier Dorin dans son champ de fenouil en fleurs, à La Couarde.

Photo V.V.



Le fenouil appartient à la famille des ombellifères.

Photo V.V.

Le fenouil

Le fenouil appartient à la famille des apiacées ou des ombellifères, comme le persil, céleri, carotte, maceron... C'est une plante qui pousse un peu partout en France et plus particulièrement sur le littoral. Cette plante se développe là où le climat est méditerranéen.