

Thème : La Chartreuse.	
Finalité :	Historique de l'ordre des Chartreux, Historique de la Chartreuse, La production, Les différentes liqueurs Et quelques conseils pour les amateurs.

1° Historique de l'ordre des Chartreux :

■ Fondé en 1084, l'Ordre des Chartreux est actuellement l'un des ordres très anciens de la Chrétienté. C'est Bruno, né à Cologne vers 1030, qui est à son origine. Professeur très estimé de l'école-cathédrale de Reims, à laquelle il donna une renommée européenne, il est au sommet de cette célébrité, quand il décide de suivre ce qu'il considère comme sa véritable vocation : quitter le monde et les honneurs afin de vivre pour Dieu seul et "embrasser la vie monastique." Avec six amis et après plusieurs essais qui ne le satisfont pas, il vient à Grenoble, attiré par la réputation du jeune évêque réformateur, Hugues. Or celui-ci a vu en songe Dieu qui construisait pour sa gloire une demeure au cœur d'une montagne appelée "Chartreuse", lieu si peu habité qu'il est surnommé "le désert" ; sept étoiles lui en indiquaient le chemin.



Voyant en l'arrivée de Bruno et de ses six amis la réponse de la Providence à ce rêve mystérieux, c'est là qu'il conduit ses visiteurs. Nous sommes en juin 1084 et Bruno reconnaît dans cet endroit solitaire le lieu qu'il recherche.

■ Des cellules de bois sont rapidement construites, une galerie les reliant à une chapelle et à quelques bâtiments destinés à la vie communautaire, car, pense Bruno, il est nécessaire d'associer à la rigueur d'une vie solitaire un élément important de vie fraternelle et donc communautaire. C'est cette association qui fera la principale originalité de l'ordre des Chartreux, qui naît ainsi. Au bout de six ans de vie en chartreuse, rattrapé par sa renommée Bruno est appelé par le Pape Urbain II, l'un de ses anciens élèves de Reims, pour l'appuyer de ses conseils. Le Pape ne le retient pas longtemps à la cour pontificale et, conscient de la vocation profonde de Bruno, lui accorde de créer un nouvel ermitage de silence et de solitude en Calabre, où il se retire et meurt le 6 octobre 1101. Aucune règle de l'ordre n'est alors écrite : on suit les coutumes que Bruno et ses amis ont simplement instaurées. C'est Guigues, cinquième prieur de l'ordre, qui entreprend de les rédiger vers 1125. En effet, d'autres ermitages de "Chartreux" ont été fondés et il est nécessaire de fixer par écrit le fruit des inspirations de Bruno.

■ Actuellement l'ensemble des 24 monastères qui font rayonner l'esprit chartreux, observent les Statuts de l'Ordre Cartusien promulgués en 1989 après la mise au point demandée par le Concile Vatican II d'abord, par la promulgation du nouveau Code de Droit Canonique ensuite, de manière à préserver le grand idéal de Bruno dans le monde d'aujourd'hui. Tout en donnant de nombreux détails concrets sur la manière dont se déroule la vie du moine, ces statuts communiquent l'esprit qui est à la base de la vie solitaire: le silence de la cellule, la prière continuelle, le travail humble et pauvre, mais également la vie fraternelle, la prière liturgique en commun, l'obéissance au supérieur de la maison (le Prieur) aussi bien qu'au chapitre général où sont prises les décisions intéressant la vie de l'Ordre. Un ordre de contemplatifs qui consacrent toute leur existence à Dieu seul. Leur vocation se développe sous deux formes :

- Les Pères sont prêtres, c'est-à-dire qu'ils ont reçu le sacerdoce. Ils vivent la plupart du temps dans le silence de leur maisonnette appelée "cellule".

- Les Frères, outre leur vie contemplative, exécutent les travaux nécessaires à la vie du monastère.

Ce sont là les deux modes de vie très complémentaires du chartreux, sous le signe de la commune recherche de Dieu, dans un cadre de vie très solitaire. La solitude du Chartreux n'est ni une démission ni un abandon, mais le choix d'un espace de liberté, où s'exprime pleinement le don de soi en faveur de l'humanité, et où s'élève en permanence une prière universelle. Ainsi dans notre monde moderne, fait de constants changements, l'Ordre des Chartreux affirme, sans cesse depuis les premiers pas de Bruno dans les montagnes de Chartreuse, une quête universelle, un idéal de vérité et de plénitude intérieure. La quête de l'homme tout entier, de l'homme de tous les temps.



2° Historique de la Chartreuse :

■ En 1605, le Maréchal d'Estrées remet aux moines de la Chartreuse de Vauvert, à Paris, un manuscrit révélant la formule d'un Elixir de Longue Vie dont nul ne sait l'origine. A cette époque, en effet, seuls les moines et les apothicaires possèdent les connaissances nécessaires au travail des plantes. Ce manuscrit, dont on ne connaît pas l'exacte origine, proviendrait d'un grimoire en provenance de Constantinople, qu'un ancêtre du maréchal aurait ramené d'une des 7 croisades qui eurent lieu de 1096 à 1254. On dit aussi que ce manuscrit aurait été par Henri IV au maréchal par l'entremise de sa sœur qui était également maîtresse du roi.

■ En 1611, le Cardinal de Richelieu remercie avec chaleur le Révérend Père de la Chartreuse de Paris; celui-ci lui avait envoyé un bézoard l'ayant soulagé d'une "fâcheuse maladie".



Bézoard : pierre trouvée dans l'appareil digestif de certains animaux, à laquelle on attribuait des vertus médicinales.

Trop complexe, la recette de l'Elixir semble n'avoir été que partiellement utilisée pendant plusieurs décennies à Paris.

■ En 1737, le Monastère de la Grande-Chartreuse (proche de la ville de Grenoble) décide d'en faire une étude exhaustive. L'apothicaire de la Grande-Chartreuse, Frère Jérôme Maubec, est chargé de cette tâche. Il parvient à fixer définitivement la formule de l'Elixir Végétal de la Grande-Chartreuse. Sa commercialisation est alors très limitée : c'est Frère Charles qui, à dos de mulet, va la vendre sur les marchés de Grenoble et de Chambéry. Toujours fabriqué selon les mêmes indications, cet "Elixir de longue vie" est connu aujourd'hui sous le nom de "Elixir Végétal de la Grande-Chartreuse". Il titre 71°. La Chartreuse Verte, 55° dite "Liqueur de Santé", est mise au point en 1764. Son succès est immédiat, mais limité à la région dauphinoise. La production n'excède toutefois pas plus de 300 litres par an.

■ La Révolution Française de 1789 disperse les moines dans la douleur. En 1793, en pleine terreur et par mesure de prudence, on fait exécuter une copie du précieux manuscrit que garde le seul religieux autorisé à rester au Monastère, un autre Père conservant toujours sur lui l'original. Arrêté puis envoyé à Bordeaux, ce dernier trouve le moyen de faire passer hors de sa cellule le document à un autre moine (Dom Basile Nantas) qui ira se réfugier dans une Chartreuse en Suisse. Une copie se trouve donc en Suisse et l'autre est à la Chartreuse de Parkminster en Angleterre.

Ne pouvant pas faire usage du secret et pensant que l'Ordre des Chartreux ne serait jamais rétabli, Dom Basile Nantas en concède une copie à un pharmacien de Grenoble, Monsieur LIOTARD. En 1810, l'Empereur Napoléon 1^{er} décidant que les "remèdes secrets" doivent être soumis au Ministre de l'Intérieur pour être examinés afin d'être exploités par l'Etat, Monsieur LIOTARD adresse le manuscrit au Ministère; on le lui retourne avec la mention "Refusé", on n'en connaît pas vraiment les raisons. A la mort de Monsieur Liotard, les documents reviennent au Monastère de la Grande-Chartreuse que les moines ont regagné en 1816 avec le retour de la royauté. La production ne reprend qu'en 1834, après avoir versé la somme de 3 000 francs à la veuve de Monsieur Liotard. Elle reste toutefois assez modeste avec environ 700 litres par an.

■ En 1838, la formule est adaptée pour produire une liqueur plus douce et moins alcoolisée. La mélisse ayant une part importante dans ce nouveau mélange, il la baptise « liqueur de Mélisse », elle servira de base pour faire de nouveau produit. En 1840 est créé la chartreuse jaune qui possède comme base la liqueur de Mélisse. Cette dernière devient vite une liqueur d'exception. La production ne cesse d'augmenter, il faut créer de nouveaux locaux. Désormais trois frères s'occupent de la préparation des mélanges d'herbes et on construit un nouvel édifice.

■ En 1860, une distillerie est bâtie à Fourvoirie, sur la commune de Saint-Laurent-du-Pont, afin de produire les chartreuses verte et jaune. Une Chartreuse Blanche est également proposée pendant un temps (43 ° de 1860 à 1880, puis 37 ° de 1886 à 1900). On passe au stade industriel, on produit désormais 5 000 litres de Chartreuse par jour. La chartreuse devient une véritable entreprise commerciale, si bien que la famille Rothschild en proposera 30 millions de francs en 1889.



■ En 1901, c'est la séparation de l'église et de l'état. Les Chartreux, prévoyant, décident de créer une société anonyme en Espagne. Manipulation politique et convoitise se mêlent à la partie, on veut récupérer les liqueurs des pères chartreux, on va même jusqu'à leur proposer le versement d'une somme de 2 millions (à des hommes politiques) pour leur garantir la tranquillité. Ils refusent en blocs ses principes et sont de nouveaux expulsés de France en 1903 ; les chartreux emportent avec eux la recette de la liqueur et installent leur nouvelle distillerie à Tarragone, en Espagne, où ils se sont implantés.



La distillerie de chartreuse est construite dans la partie basse de la ville, sur la Plaça dels Infants, près du port et de la gare. Ils commercialisent leur liqueur sous le même nom, avec une étiquette identique, en ajoutant

cependant la mention « liqueur fabriquée à Tarragone par les pères chartreux ». Leur liqueur se fait connaître en France sous le surnom de Tarragone.



■ Les biens français des chartreux sont confisqués par le gouvernement, lequel essaie de remettre en route la distillerie de Fourvoirie. Les liquoristes de la Compagnie Fermière de la Grande-Chartreuse sont chargés d'exploiter le nom « Chartreuse ». Mais les Chartreux ne sont pas prêts à se laisser faire et attaquent systématiquement (devant les tribunaux) l'état français pour utilisation frauduleuse du nom. Il remporte plus de 34 procès. De plus malgré plusieurs tentatives, la recette ne parvient jamais à être imitée et l'entreprise se solde par un désastre financier. Les ventes passent de 600 000 litres en 1904 à 43 164 litres en 1906. Dès 1927, la société de production est en faillite. Ses actions sont rachetées pour un prix dérisoire par des hommes d'affaires de la région de Voiron, lesquels les envoient en cadeau aux moines de Tarragone. Ceci leur permet de récupérer le nom commercial en France en 1929. Cependant, les chartreux ont réinstallé dès 1921, avec l'accord tacite du gouvernement, une distillerie à Marseille, où ils produisent leur liqueur sous le nom de Tarragone.

Un glissement de terrain détruit la distillerie de Fourvoirie dans la nuit du 4 au 5 décembre 1935. Les caves n'ont que peu souffert et la liqueur qui vieillissait dans les foudres a pu être récupérée. Malgré la loi d'expulsion contre les moines, le gouvernement français affecte des ingénieurs de l'armée afin de la reconstruire à Voiron, près des caves et de l'entrepôt de distribution précédemment établi en 1860 par les moines, à 25 km du monastère.



Après la Seconde Guerre mondiale, le gouvernement lève l'ordre d'expulsion, rendant aux frères chartreux leur statut juridique de résidents français. Depuis 1989, date à laquelle la distillation a été arrêtée à Tarragone, la liqueur est exclusivement produite à Voiron.

■ C'est la société CHARTREUSE DIFFUSION qui, depuis 1970, est chargée du conditionnement, de la publicité et de la vente des produits élaborés par deux Chartreux. Investis de cette mission par leur Ordre, ils travaillent dans le plus grand secret et sont seuls à connaître les détails de la production. Aujourd'hui comme hier, la formule reste un mystère que les méthodes modernes d'investigation n'ont pu percer.



3° La production :

Aujourd'hui, les liqueurs sont produites à Voiron en utilisant un mélange de plantes et d'herbes préparé par deux moines du monastère de la Grande-Chartreuse. La recette exacte de la chartreuse demeure secrète et n'est connue que des deux moines qui préparent le mélange végétal. La recette ne faisant pas l'objet d'un brevet, son secret n'expire pas et permet donc de préserver le monopole de l'ordre cartusien. Depuis 1970, la société Chartreuse Diffusion se charge du conditionnement, de la publicité et de la vente. En compilant les sources, il est possible de recenser une soixantaine de plantes censées faire partie de la liste secrète.

La méthode de fabrication reste donc peu connue. Aucun additif artificiel n'entre dans la composition de la chartreuse. Les 130 plantes qui la composent sont d'abord mises à macérer dans un alcool de raisin puis distillées. On récupère les alcoolats du cœur de la distillation qui titre autour de 80°. Les alcoolats sont additionnés d'infusion de plantes et de sirop de sucre.



Les liqueurs vertes et jaunes sont ensuite vieillées (18 mois pour la jaune et 26 mois pour la verte) longuement en foudres de chêne de Russie ou de Hongrie pour les plus anciens, ou en chêne de l'Allier pour les plus récents. Leur couleur respective est principalement due à la chlorophylle et au safran, qui sont leurs colorants naturels. La chartreuse reste la liqueur traditionnelle de Tarragone et compose la boisson des fêtes patronales de Santa Tecla (nommée lamamadeta) : chartreuse verte, chartreuse jaune et granité. Depuis l'arrêt de sa production, la liqueur est devenue encore plus populaire à Tarragone et fait même l'objet de collections.

La distillerie de Voiron est ouverte au public, de même que la cave à liqueurs attenante, la plus grande du monde (164 m). D'autres boissons alcoolisées y sont fabriquées : le génépi, l'eau de noix, des liqueurs de fruits et de la liqueur de gentiane.

4° Les différentes liqueurs :

□ L'Élixir végétal de la Grande-Chartreuse : élaboré selon la recette originale fournie en 1605, sa fabrication nécessite 130 plantes, pour un degré d'alcool de 69°. Il se consomme en grog, dans des infusions ou sur un morceau de sucre. Il titrait 71° jusqu'en janvier 2010 mais le degré d'alcool fut abaissé par directive européenne.



□ La Chartreuse verte : sa couleur unique est due aux 130 plantes qui la composent (le pigment vert essentiel est la chlorophylle), et son degré d'alcool est de 55°. Elle se déguste en général glacée, en digestif ou en cocktails.

□ La Chartreuse jaune : fabriquée avec les mêmes plantes que la Verte mais dans des proportions différentes, elle est plus douce et plus moelleuse et titre à 40° d'alcool. Le pigment naturel qui lui donne sa couleur est le safran.



□ La Chartreuse jaune/verte de Tarragone : chartreuse élaboré à Tarragone en Espagne entre 1903 et 1989.



■ Les cuvées spéciales sont :

□ La Chartreuse V.E.P. : lorsque la liqueur subit un vieillissement exceptionnellement prolongé, elle acquiert une saveur subtile et moelleuse qui lui confère cette appellation spéciale. Les deux versions obtenues, la Verte (54°) et la Jaune (42°), sont mises dans des bouteilles numérotées, copies conformes de celles de 1840, et leur bouchon est scellé à la cire. La Chartreuse V.E.P. est commercialisée depuis 1963. Trois essais ont été fait en 1932, 1940, 1944, ces millésimes ont été édités à environ 800 exemplaires par année.



□ La Chartreuse blanche : cuvée élaborée pendant les périodes 1860-1880 et 1886-1900. Il s'agit d'une chartreuse jaune avec moins d'herbes et dont on a supprimé l'étape de coloration. Cette liqueur était plus douce et moins onéreuse. Pendant la deuxième période son taux d'alcool passe de 43% à 37%.

□ La Liqueur du 9e Centenaire : créée en 1984 pour commémorer les 900 ans de la fondation de la Grande Chartreuse (en 1084), cette boisson (47°) entièrement naturelle a les mêmes



caractéristiques que la Verte, quoique plus douce. Elle est présentée dans une bouteille anniversaire numérotée de 70 cl, identique à celle utilisée au 19^{ème} siècle.

□ La Chartreuse 1605 : Un jour de 1605, le Maréchal François Hannibal d'Estrées remit au Pères Chartreux de la Chartreuse de Vauvert à Paris un mystérieux manuscrit contenant la formule d'un Elixir de longue vie. Les chartreux firent appel à toute leur science pour décrypter le grimoire, et leur patient travail aboutit enfin quand Frère Jérôme Maubec, apothicaire de la Grande-Chartreuse, mit au point cet Elixir aux vertus incomparables. Très vite apparut comme une évidence la nécessité de faire de ce puissant remède au bouquet exceptionnel une boisson digestive particulièrement agréable à déguster. La première liqueur, ancêtre de la Chartreuse Verte, avait vu le jour. C'est cette toute première liqueur que les chartreux font renaître aujourd'hui, la nommant " Liqueur d'Elixir ", afin de commémorer la remise du manuscrit aux chartreux de Vauvert il y a 400 ans. Titrant 56°, elle emprunte à la fabrication de l'époque, une impétuosité racée que les amateurs d'authentique seront très surpris de retrouver.

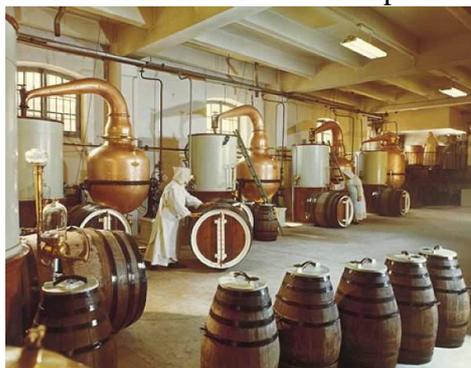


□ La Cuvée des MOF : cette cuvée de jaune (45%) est née en 2008 de la collaboration des pères chartreux avec les meilleurs ouvriers de France sommeliers.

□ La Chartreuse jaune/verte Santa Tecla : depuis 1999, Chartreuse diffusion sort une édition spéciale en septembre à l'occasion des fêtes de Santa Tecla à Tarragone.

□ La Tarragone Jaune du siècle : il s'agit d'un assemblage de plusieurs millésimes de Chartreuse Tarragone: 1906, 1910, 1920, 1930, 1948, 1951, 1961, 1967, 1973, 1980. Cette cuvée limitée à 512 exemplaires a été réalisée par Olivier Poussier (meilleur sommelier du monde 2000) et les pères chartreux.

□ Les Chartreuses épiscopales : il s'agit d'une chartreuse 2/3 de jaune 1/3 de verte. Première édition en 1990 et éditée à 20000 flacons. Deuxième édition en 1999: L'épiscopale du 3ème millénaire. Troisième édition en 2003 : une petite bouteille argentée est éditée à 5 000 exemplaires. L'épiscopale du Club des fous de Chartreuse est sortie en 2005 à 1 000 exemplaires et quelques jéroboams.



5° Quelques conseils pour les amateurs :

■ Bien conserver la chartreuse : Elle se garde dans une cave avec une température constante autour de 12° C avec une hygrométrie stable aux alentours de 70 à 80 %, bonne isolation vis-à-vis des vibrations, lumières et odeurs. Par contre il faut les garder debout. Les liqueurs de chartreuse ont une capacité à vieillir et à se complexifier en bouteille. L'expérience montre que les chartreuses vertes évoluent bien plus lentement et moins intensément que les jaunes.

■ Les bouteilles entamées : L'oxygénation est bénéfique pour les liqueurs à condition que cela ne se produise pas trop souvent alors attention. Vous pouvez transvaser le contenu de votre bouteille dans un flacon plus petit.

