



F11 vision confort plein écran

<http://www.gite-la-source.com/gite-activ-secretschartreuse01.htm>

Secrets de Chartreuse. de St Bruno à la liqueur verte.

Enclavé entre des parois abruptes c'est un écrin de nature préservée et spectaculaire. Hauteurs abruptes, falaises imposantes, forêts mystérieuses, sous bois fleuris, chaque pas nous offre la découverte magique de la Grande Chartreuse. Le lieu est sacré et les sapins eux mêmes y sont pieux.



Le rayonnement d'un désert.

L'histoire a commencé ici il y a plus de 900 ans.

Bruno né à Cologne vers 1034, devint chanoine de Reims chancelier de la cathédrale et directeur de toutes les écoles de Reims.

Quittant l'enseignement il décide avec quelques amis se retirer dans la prière.

En 1084, avec 6 disciples il se rend dans les Alpes afin de trouver un "désert".

Un "désert" est un lieu isolé des turpides humaines, bénéfique à la méditation et la prière.

Hugues, l'évêque de Grenoble les conduit au "Désert de Chartreuse".



Ils s'y installent pour fonder un monastère consacré à la prière et à l'étude.

Chacun construit une cabane en bois, et un oratoire pour les prières collectives.

Puis se séparent les pères qui mènent une vie de prières, et les frères qui pratiquent les travaux manuels et déchargent les pères des tâches matérielles.



En 1132, une avalanche ensevelit les premières cabanes.
Les moines changent d'emplacement pour descendre s'installer sur le site actuel.
Sur le site originel subsistent la Chapelle St Bruno et la Chapelle Notre Dame de Casalibus



dont le nom rappelle les premières cabanes et une croix indiquant le lieu du premier cimetière.
Neuf fois détruit par des éboulements ou des incendies,
le monastère ne prend sa forme actuelle qu'à la fin du XVIIème siècle.



Dans ce cadre rigoureux où la montagne et la forêt forment un refuge loin de l'agitation,
les moines de Bruno ont fondé un ordre religieux qui traverse les siècles
et rayonne dans le monde. La Grande Chartreuse devient maison mère de l'ordre.
Les ombres blanches et muettes des Chartreux prient pour les misères du monde.
Le monastère de la Grande Chartreuse illustre le retrait du monde,



et sa dimension divine: parler à l'âme et ouvrir le champ de la contemplation.

une histoire agitée.

Depuis neuf cents ans, guerres, révolutions, incendies, destructions, expulsions,
ne réussissent pas à venir à bout des hauts murs de la Grande Chartreuse,
Les pères repoussés, expulsés, reviennent à chaque fois.



La Révolution de 1789 interdit les vœux monastiques et supprime les ordres religieux réguliers.



La communauté se disperse.

En 1816 quelques religieux y reprennent une vie régulière.

En 1857, un décret impérial définit une réserve autour du monastère pour préserver le paysage et garantir la tranquillité des moines.

La loi de 1901 sur les associations vient à nouveau bouleverser l'équilibre, et en 1903 les moines de la Grande Chartreuse sont expulsés manu militari.



La communauté se réfugie en Italie, et ne peut réintégrer la maison mère qu'en 1940.

Durant les années difficiles années de guerre, la communauté ouvrit ses portes aux juifs et aux personnes pourchassées. Au cours de la période de l'épuration qui suivit la guerre, ce fut au profit d'anciens collaborateurs et de miliciens.

L'essor du tourisme, et des réseaux routiers, devient de plus en plus gênant.



Le site est classé site historique et naturel, interdit au survol des avions de tourisme et fermé à la circulation automobile.

Le lieu du Monastère est un "désert" au sein d'une zone de silence protégée.



Un peu plus bas que le Monastère dans une partie des bâtiments de l'ancienne Correrie, est installé un musée qui évoque la vie cartusienne dans un cadre approprié.

Un chemin tranquille nous guide vers le monastère, qui ne se visite pas...

un monastère Cartusien.



Il faut se hisser sur un des sentiers pour découvrir dans son ensemble le monastère.



On cherche à reconnaître dans le puzzle de toits des images cultes, les galeries, les cloîtres, l'église et ses deux clochers, la cuisine, les cellules... des moines, les nombreuses chapelles, le cloître et le réfectoire, où l'unique repas végétarien est pris en commun et en silence, le dimanche midi....

On perçoit le grand secret des liqueurs ?

Où est-elle la salle de stockage des herbes et des épices, le laboratoire où sont effectués les dosages des plantes aromatiques dont l'ordinateur est en liaison permanente avec la distillerie de Voiron...

la Correrie.

Il faut redescendre à la Correrie pour lever, en partie les mystères.

Ces anciens bâtiments étaient autrefois destinés à l'habitat et aux ateliers des frères convers.



Ils abritèrent au cours des années une imprimerie et une infirmerie pour les pères malades.



Le Musée et ses nombreuses salles ouvrent les portes vers l'aventure intérieure et spirituelle des moines Chartreux, leur vocation à la solitude et leur mode de vie.



Volontairement contemporaine, la scénographie voulue par les Pères Chartreux, est un regard d'aujourd'hui sur leur vie: le temps historique, le temps des saisons, le temps de la liturgie.



Voués à la contemplation, les moines chartreux vivent dans des cellules où ils passent l'essentiel de leur journée : ils y prient, y mangent et y dorment seuls. Ils se rassemblent pour des messes collectives données chaque jour dans l'église du monastère.





Les frères chartreux ont des activités, forge, fabrication de tissus, distillerie, etc. qui permettent de faire vivre l'ensemble de la communauté. Ils ont ainsi une ouverture sur l'extérieur. Le jardin alpin a déjà des senteurs de Chartreuse verte.



c'est l'histoire que maintenant il nous faut conter !

de St Bruno à la liqueur verte.

La solitude ne permet pas aux Chartreux l'exploitation agricole, comme leurs cousins cisterciens. Les revenus économiques des Chartreux ont varié en fonction des circonstances socioéconomiques et du contexte propre de chaque maison.

Ils ont d'abord été éleveurs de moutons et de vaches, puis se sont essayés à l'agriculture mais à 1000m d'altitude le climat est rude, l'agriculture a vite été un échec.



La Chartreuse possédant dans son sous-sol du minerai de fer ils deviennent maîtres de forge et exploitent les mines de fer environnantes. Dès le 13ème siècle, l'existence d'un "four" est signalée au lieu-dit "Fourvoirie", quelques kilomètres en aval du monastère, au bord du torrent le Guiers. Les arbres transformés en charbon de bois, la force motrice du torrent, la puissance des chutes d'eau, leur procurent l'énergie nécessaire pour traiter le minerai de fer et en tirer la fonte.



Au 18ème siècle, afin de protéger les forêts de son royaume, le roi Louis XV impose de sévères restrictions à l'utilisation du charbon de bois. Peu à peu, les fours des chartreux s'éteignent faute de combustible; et les nombreux martinets, qui permettent de transformer le fer en "gueuses" de métal, s'arrêtent l'un après l'autre.



Ils sont aussi herboristes, herboristes de montagne. L'herboristerie est un volet d'un savoir précieux, en partie occulte, qui à chaque plante associe une ou plusieurs vertus mais aussi une symbolique. Au moyen âge seuls les moines et les apothicaires possèdent les connaissances nécessaires au travail des plantes.



Ils acquièrent une grande maîtrise pour se soigner eux-mêmes, et soigner la population locale.



En 1605, le maréchal d'Estrées remet aux moines de la Chartreuse de Vauvert, à Paris, un manuscrit révélant la formule d'un "élixir", contenant la quasi-totalité des plantes médicinales de l'époque, et dont personne ne sait l'origine.

Ainsi naît ce mystère qui recoupe autant les origines et la nature du manuscrit que les caractéristiques de la recette et les ingrédients qui la compose.

En 1737, le Monastère de la Grande-Chartreuse 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 la formule de ce qui devient l'Elixir Végétal de la Grande-Chartreuse.



La commercialisation de l'Elixir commence : c'est Frère Charles qui, à dos de mulet, va vendre sur les marchés de Voiron, Grenoble et Chambéry cet "Elixir de longue vie", 69°.



Et la formule ? Mystère, mystère !

La première page du manuscrit, la seule qui fut dévoilée, stipule le début des espèces et quantités de plantes rentrant dans sa composition: mélisse, armoise, bétoine, matricaire, chardon bénit,

petite centaurée, lavande, sauge, cassis, marjolaine, hysope, mélilot, thym...

Ce sont là les plantes des jardins médiévaux, les variétés connues à l'époque.

Très certainement des plantes aromatiques alpines, petits œilleots rouges, absinthe, bourgeons de sapin, gentiane... ?

C'est cette diversité et cette richesse qui constitue un des éléments caractéristiques de la Chartreuse par rapport aux autres boissons à base de plantes.



En 1764 la chartreuse verte, élaborée à partir de la recette originale, est commercialisée sous le nom de liqueur de santé.

La chartreuse jaune, développée comme une version plus douce de la liqueur, est commercialisée en 1838, rapidement surnommée "la Reine des Liqueurs".



Cent trente plantes entrent dans la confection de cette liqueur légendaire, dont la recette et les secrets sont bien gardés par seulement deux moines distillateurs.



On sait que les plantes et herbes sont mises à macérer dans un alcool de raisin, qui est ensuite distillé dans des alambics anciens en cuivre ou ultra-modernes.



Après un ajout de miel et de sirop de sucre, on fait vieillir la liqueur dans des foudres de chêne. 100% naturelle, la couleur émeraude de la Chartreuse Verte, et dorée de la Jaune, est octroyée par les plantes, respectivement la chlorophylle et le safran.

Fabriquer !

La pharmacie du monastère devenant trop petite, en 1860, une distillerie est bâtie à Fourvoirie, sur la commune de Saint-Laurent-du-Pont, afin de produire les chartreuses verte et jaune. En 1894, une ligne de chemin de fer, le VSB Voiron-Saint Bérone est construite. Elle permet de transporter les fûts et bouteilles à Voiron, lieu d'entrepôt et d'expédition.



En 1903, les Chartreux sont expulsés de France. Ils emportent leur secret et implantent une distillerie à Tarragone en Espagne pour la fabrication de la liqueur "Tarragone". Liqueur qu'ils fabriqueront également à Marseille dès 1921 et jusqu'en 1929.



En 1929 les moines retrouvent l'appellation Chartreuse et reprennent la distillation en France, dans leur ancienne distillerie de Fourvoirie.



En novembre 1935 un glissement de terrain détruit la distillerie..



La fabrication est alors transférée à Voiron, où elle est toujours réalisée.

Au bord de la route du désert les ruines dantesques de la distillerie rêvent d'un grand projet de sortie de l'oubli.



L'association "Les ouvriers de Fourvoirie" remonte les manches pour sauver Fourvoirie, protéger les ruines de la destruction certaine par le temps, ennemi numéro un.



L'ère Voironnaise.

1935 Voiron accueille les Chartreux qui y possèdent depuis 1860 une cave et des entrepôts.



La distillerie s'y installe et commence une nouvelle ère de la liqueur verte. Unique lieu de production de la Chartreuse, la distillerie et les caves de Voiron deviennent une grande vitrine qui accueille chaque année plus de 150.000 visiteurs.



Suivez le guide !





Le processus de fabrication est immuable depuis des siècles.

Le travail de sélection des plantes effectué à l'intérieur même du Monastère.



La fabrication est en partie confiée à des laïcs, mais la recette reste l'apanage des moines, qui la conservent précieusement dans un grimoire aux origines obscures.

Seuls deux d'entre eux maîtrisent le processus de fabrication de la liqueur aux 130 plantes.

Un moine pilote la fabrication par ordinateur depuis le silence et la solitude du monastère.

Chaque semaine il quitte sa vie contemplative et descend dans la vallée pour contrôler la qualité de la liqueur verte.

La distillation est conduite dans des alambics inox ultramodernes...

les traditionnels en cuivre résistent pour le coup d'œil, et pour certaine liqueurs.



Mises à macérer dans un alcool sélectionné, les 130 plantes de la recette sont distillées.

Les alcoolats produits sont additionnés de miel et de sirop de sucre pour obtenir les liqueurs Verte ou Jaune qui vieilliront en foudres de chêne.

Etape stockage,



avant mise en cuves de vieillissement.



les caves de Voiron sont les plus grandes caves à liqueur du monde.



Au fil du temps la liqueur travaille et gagne en finesse, le brûlant de l'alcool s'estompe tandis que ressortent davantage des arômes secondaires plus subtils.

Si l'on prolonge ce vieillissement, la Chartreuse acquiert une qualité particulièrement remarquable.



A Voiron les Caves de la Chartreuse protègent jalousement le secret d'alchimie des 130 plantes qui donnent naissance aux Chartreuses verte ou jaune, l'éllixir de longue vie de jadis.



Revue de famille!



La Chartreuse est avant tout une liqueur digestive.

Un repas trop chargé, trop riche, après un bon café, un petit verre de Chartreuse Verte ou jaune, stimule la digestion et ravi le palais par ses multiples saveurs mélangées.

La Chartreuse Verte et la Chartreuse Jaune sont les chefs de famille.

La verte, plus forte et au goût d'herbes plus prononcé, titre à 55°

La jaune titre à 40°, "reine des liqueurs" du XIX^{ème} siècle est plus suave.

Elles se consomment très fraîches, avec ou sans glace, et entre dans la composition de nombreux cocktails.

La liqueur du 9^{ème} centenaire est un intermédiaire entre les liqueurs jaunes et vertes.

La Chartreuse 1605 Verte commémore les 400 ans de la remise du manuscrit de la mystérieuse recette de l'Elixir de longue vie aux Chartreux par le maréchal d'Estrée.

L'Elixir végétal dans son flacon protégé de la lumière par un étui en bois, titre à 69° et se consomme au compte-gouttes, sur un sucre ou pur.

La famille s'enrichit de recettes dédiées à des événements et autres produits des plantes de montagnes.

Etape boutique!

La boutique nous conte en bouteilles l'histoire de la liqueur et ses multiples contrefaçons.



Sa dégustation ... gratuite conclue dans le silence le miracle monacal !



le  diaporama

 3mn15

<http://www.gite-la-source.com/expo/secretschartreuse01.htm>

