La Chartreuse jaune du monastère de la Grande Chartreuse

écrit par Côme Besse | 9 février 2024

La Chartreuse jaune est fabriquée depuis 1840 et n'a pas pris une ride © Divine Box

La Chartreuse jaune est fabriquée depuis 1840 et n'a pas pris une ride © Divine Box

Dans la famille des Chartreuses, on demande la Chartreuse jaune ! Produite par le monastère de la Grande Chartreuse depuis 1840, cette célèbre liqueur est la petite sœur de la Chartreuse verte et de l'Elixir Végétal des Pères Chartreux. Plus récente et un peu moins connue que les deux autres, la Chartreuse jaune a pourtant son caractère bien à elle : plus douce (taux d'alcool 43% vol.), notes florales et robe naturellement jaune intense… Accrochez-vous bien, dans cet article, Divine Box vous dit tout sur son histoire, ses secrets et la manière de la déguster. En route !

Bref historique du monastère de la Grande Chartreuse

La Chartreuse jaune est produite par le monastère de la Grande Chartreuse. C'est lui seul qui détient le secret de la recette ! Mais son histoire a été marquée par de nombreux rebondissements…

Tout commence en 1084, lorsque saint Hugues envoie saint Bruno dans la montagne de la Chartreuse pour créer une nouvelle communauté. Avec six autres frères, ils fondent un monastère, le baptisant du même nom de la montagne qui les accueille : c'est la création de l'ordre des Chartreux ! Organisée selon les « Statuts » écrits plus tard en 1127, cette vie monastique est marquée en particulier par le silence et la prière. Les moines organisent leur quotidien autour de temps communautaires, mais ils passent malgré tout l'essentiel de leur temps dans leurs cellules personnelles en solitude. Cela fait d'eux des moines dits « semi-érémitiques ».

Mais leur quiétude est troublée au XIVe siècle lorsque les Guerres de Religion provoquent la fermeture progressive des maisons. En 1789, avec la Révolution, les biens sont confiés à l'État et la communauté est contrainte de se disperser. La loi de 1903, qui contrôle l'existence des communautés religieuses, dissout la congrégation, malgré la résistance du prieur et de nombreux habitants de la vallée. Beaucoup craignent que cela soit la fin du monastère et de son ordre !

Mais vous l'aurez deviné, l'histoire du monastère de la Grande Chartreuse ne pouvait pas s'arrêter là. Bien au contraire ! En 1940, le monastère accueille à nouveau des religieux en son sein ! Aujourd'hui, une vingtaine de moines vivent encore sur place dans le calme du Massif de la Grande Chartreuse.

Dom Benoît devant le monastère de la Grande Chartreuse © Monastère de la Grande Chartreuse

La Chartreuse jaune : une liqueur plus que centenaire !

Nichés au cœur des Alpes, les moines du monastère ont toujours su tirer profit de la nature environnante et de ses plantes. C'est ainsi qu'ils ont développé un savoir-faire botaniste et liquoriste hors pair…

C'est en 1605 que l'histoire commence à s'écrire pour les liqueurs des Pères Chartreux. En effet, cette année-là, les moines reçoivent un vieux parchemin contenant la mystérieuse recette d'un « Élixir de longue vie ». Mais ce n'est qu'en 1737 qu'il voit finalement le jour, sous le nom d'élixir végétal de la Grande Chartreuse, composé de 130 plantes. Par la suite, en 1764, les Pères Chartreux l'adaptent pour créer la Chartreuse verte. Puis, c'est enfin la naissance de la Chartreuse jaune en 1840 ! Celle-ci est toujours constituée

des 130 plantes initiales. Cependant, les proportions sont différentes, ce qui rend cette liqueur plus douce, moins alcoolisée et surtout plus sucrée. De quoi ravir tous les amateurs !

En 1848, la Chartreuse jaune gagne en popularité. C'est la visite d'une garnison militaire qui provoque cet engouement soudain. En effet, emballée par cette liqueur, la garnison ne cesse de vanter son goût et sa qualité auprès de qui veut l'entendre ! Tant et si bien que la Chartreuse jaune est bientôt surnommée la « reine des liqueurs » ! Et, en effet, elle sait se faire inviter aux tables les plus prestigieuses… Il se murmure même qu'elle a bien souvent été servie aux tables du tsar Nicolas II de Russie ! Épatant non ?

Vieille étiquette de Chartreuse, la « reine des liqueurs » - © Monastère de la Grande Chartreuse

Une recette secrète !

Même si la Chartreuse jaune existe depuis plus de 180 ans,

les moines ont toujours réussi à préserver sa recette et son secret de fabrication. Personne n'a encore percé le mystère des liqueurs des Pères Chartreux. Et pourtant, beaucoup ont essayé de la copier, de l'imiter et même de dérober la recette aux moines. Mais rien à faire, le mystère reste entier !

Alors comment les moines font-ils pour préserver le secret des liqueurs de la Grande Chartreuse ? Nous vous révélons ici trois des mesures les plus cocasses qu'ils ont mis en place :

- seuls deux chartreux (dans le monde !) ont connaissance des ingrédients et de la fabrication des liqueurs.
- Les deux frères liquoristes ne prennent jamais la même voiture : ainsi si un accident arrive, et que l'un des frères est au plus mal, l'autre peut former un nouvel apprenti et transmettre la recette.
- Le parchemin est conservé dans une cave du monastère, dans un coffre fermé à clé. Seul le supérieur en détient la clé…

Reconstitution d'un Père Chartreux travaillant à la fabrication de la Chartreuse jaune © Zeppelin tout droits réservés

Comment déguster la Chartreuse jaune ?

Pour bien profiter de la Chartreuse jaune, titrée à 43% de volume d'alcool, le mieux est toujours de la déguster « sec » en digestif ou à l'apéritif. Idéalement, servez-là fraîche, ou avec des glaçons. De cette manière, vous profiterez mieux de son nez frais et épicé, et vous sentirez ses notes de curcuma, agrumes et anis. Plus douce et sucrée que la Chartreuse verte, elle saura faire mouche parmi vos convives !

Pour les plus audacieux, vous pouvez également tester les cocktails à la Chartreuse jaune !

C'est un excellent moyen de découvrir cette liqueur. Voici trois exemples plutôt simples :

- L'Alaska : 2cL de Chartreuse jaune + 4cL de Gin
- L'Arc-en-ciel : 2cL de grenadine, 2cL d'anisette, 2cL de crème de menthe, 2cL de Chartreuse jaune

- Le Tip Top à la Chartreuse jaune : le jus d’½ citron, 3cL de Chartreuse jaune, 3cL de Chartreuse verte, 6 glaçons, 10cl de Schweppes

Mais ce n’est pas tout ! La Chartreuse jaune peut également être utilisée en cuisine ! Eh oui, avec sa grande complexité aromatique, la Chartreuse jaune peut aussi relever de bons petits plats ! Vous pouvez par exemple cuisiner un baba à la Chartreuse jaune…

Baba réalisé à base de Chartreuse jaune © Cuisine et Vanity

Où trouver la Chartreuse jaune?

Pour cela, rien de plus simple ! Vous pouvez bien sûr vous rendre au musée de la Grande Chartreuse : 670 Route du Désert, 38380 Saint-Pierre-de-Chartreuse. Mais si ça fait un peu loin pour vous, vous pouvez aussi, grâce à Divine Box, acheter en ligne la Chartreuse Jaune, la Chartreuse Verte et les autres produits du monastère de la Grande Chartreuse (liqueurs, tisanes…) sur la boutique en ligne de Divine Box