La Chartreuse Verte en cinq cocktails !

écrit par Côme Besse | 15 août 2024

De nombreux cocktails incluent la Chartreuse Verte dans leur préparation © Le Manoir

Aujourd’hui, on prend de l’altitude ! Situé au pied du Grand Som – le quatrième plus haut sommet du massif de la Chartreuse – le monastère de la Grande Chartreuse doit en

partie sa notoriété à la fameuse Chartreuse Verte produite par les moines. Cette liqueur, titrée à 55% vol., existe depuis 1764. Réalisée à partir de 130 plantes, elle est particulièrement appréciée en raison de son goût très herbacé. Dans cet article, Divine Box vous propose cinq recettes de cocktails à base de Chartreuse Verte. Allons-y !

La Chartreuse Verte : une liqueur vieille de plus de 200 ans !

Dès leur installation dans le massif de la Grande Chartreuse en 1084, aux côtés de saint Bruno, les pères Chartreux ont su tirer parti de la nature environnante et de ses plantes. Au fil des siècles, ils ont ainsi acquis une expertise en botanique, puis dans la fabrication de liqueurs !

En 1605, le Maréchal d'Estrées remet aux Pères Chartreux un vieux parchemin contenant la recette d'un mystérieux « élixir de longue vie ». Cependant, ce n'est qu'en 1737 que l'Élixir Végétal de la Grande Chartreuse, élaboré à partir de 130 plantes, a été créé ! Plus tard, à partir de 1764, les Pères Chartreux ont ajusté cette recette originale pour donner naissance à la célèbre Chartreuse Verte, enfin nous y voilà !

Aujourd'hui, c'est la liqueur la plus populaire du monastère, avec un succès inégalé ! Elle domine les ventes, représentant 70% de la production de la distillerie. Début 2023, les pères Chartreux ont même annoncé qu'ils ne pouvaient plus suivre la demande croissante, même s'ils le voulaient ! Donc, si vous avez la chance de mettre la main

sur une bouteille de la liqueur à la recette secrète, voici quelques idées de cocktails pour en savourer tous les arômes.

Les Pères Chartreux, au savoir-faire unique, gardent précieusement la recette de leurs liqueurs © Zeppelin – Tous droits réservés

Le Chartreus'ito (ou Mojito à la Chartreuse)

Commençons par un cocktail réalisable les yeux fermés ! C'est la même recette que le Mojito, mais il faut simplement remplacer le rhum par de la Chartreuse Verte. Simple et efficace !

Pour un verre, il vous faudra :

- 1/2 citron vert
- 2 cuillères à café de sucre de canne
- 3 cL de Chartreuse Verte
- Quelques feuilles de menthe fraîche
- Eau gazeuse

- Glaçons

C’est parti pour la préparation :

- Mettez les feuilles de menthe dans votre verre,
- Pressez le 1/2 citron et utilisez seulement le jus,
- Ajoutez la Chartreuse Verte et le sucre de canne puis mélangez,
- Allongez avec de l’eau gazeuse puis servir avec des glaçons,
- Et… vous pouvez déguster !

Il s’agit sans aucun doute du cocktail à base de Chartreuse Verte le plus connu et le plus apprécié !

Le Chartreus’ito (ou Mojito à la chartreuse) est un classique du genre © Madame Figaro

L’American Pola

On s’attaque maintenant à du sophistiqué avec ce cocktail qui mélange Chartreuse Verte à son grand frère : l’élixir

végétal ! Il est frais et facile à réaliser.

Pour le savourer, il faudra vous procurer :

- 1/6 de Chartreuse Verte
- 1/6 de Campari
- 4/6 de Tonic
- Quelques gouttes d’elixir végétal du monastère de la Grande Chartreuse
- Quelques glaçons

L’American Pola est sans prise de tête : mélangez tous les ingrédients et direction le Valhalla !

L’American Pola associe le Campari à la Chartreuse Verte et à l’elixir végétal © hnrq.cstr (Instagram)

Le Green Chaud

Quoi de mieux que de se réchauffer auprès d’un bon feu de cheminée avec un verre de Green Chaud à la main ?

Pour ce cocktail, il vous faudra mélanger dans un mug :

- 15 cL de chocolat chaud
- 1 cL de Chartreuse Verte
- Crème chantilly
- Cacao en poudre

Et hop, c’est parti pour la préparation ! Dans le mug :

- Ajoutez le chocolat chaud jusqu’au 3/4 du mug,
- Puis versez la Chartreuse Verte,
- Mélangez,
- Terminez de remplir avec la crème chantilly,
- Saupoudrez de cacao.

Réconfortant et très efficace en cas de rhume, le Green Chaud vous mettra du baume au cœur !

Le cocktail “Green Chaud” à base de Chartreuse Verte ? © Quaff Magazine

Le « Champs-Élysées »

Voici un cocktail qui nous vient tout droit de… Grande-Bretagne ! En effet, il a été imaginé par le célèbre barman anglais Harry Craddock dans les années 1930.

Pour ce *very unique* cocktail, il vous faudra :

- 2 cL de Chartreuse Verte
- 3 cL de cognac
- 1 cL de jus de citron
- 1/2 cuillère à café de sucre
- 1 cL de bitter

Pour le préparer, rien de plus simple : il vous suffit de mettre tous les ingrédients dans un shaker avec des glaçons et après quelques secondes d’agitation… C’est prêt !

Le « Champs Élysées », riche en saveurs, vous ravira le palais © Quaff Magazine

Le Tip Top

Saviez-vous que Chartreuse Verte et Chartreuse Jaune se mariaient parfaitement ? Voici justement un cocktail combinant les saveurs des deux liqueurs et la pétillance du Schweppes !

Pour préparer cette recette, il vous faudra :

- 2 bouchons de Chartreuse Jaune
- 3 bouchons de Chartreuse Verte
- 1/2 citron
- Des glaçons
- 10 cL de Schweppes

Préparation :

- Pressez le 1/2 citron et utilisez seulement le jus,

- Versez la Chartreuse Jaune, la Chartreuse Verte et les glaçons,
- Mélangez,
- Ajoutez le Schweppes juste avant de servir.

C’est prêt ! Soyez au (tip) top avec ce cocktail Chartreuse-Schweppes !

Le mariage de la Chartreuse Jaune et de la Chartreuse Verte est fait pour durer ! © Jérôme Galland

<u>Où se procurer de la Chartreuse Verte ?</u>

C’est dans la boîte ! Désormais, vous avez de quoi en mettre plein la vue à vos invités grâce à ces cinq cocktails à base de Chartreuse Verte. Et si vous souhaitez en savoir plus, cliquez ici pour découvrir 24 cocktails à la Chartreuse Verte !

—

Par ailleurs, vous n’êtes pas sans savoir que la Chartreuse Verte est devenue une denrée rare… Vous pouvez vous rendre à la boutique Chartreuse au 10 bd Edgar Kofler, 38500 Voiron. Mais si ça fait un peu loin pour vous, vous pouvez aussi acheter la Chartreuse Verte, la Chartreuse Jaune et les autres produits du monastère de la Grande Chartreuse (liqueurs, tisanes…) directement sur la boutique en ligne de Divine Box !