

# 5 recettes de cocktails avec de la Chartreuse Jaune !

écrit par Côme Besse | 19 septembre 2024



*La Chartreuse Jaune est idéale à mettre dans des cocktails ! © Divine Box*

On vous emmène aujourd'hui au monastère de la Grande Chartreuse en Isère. C'est ici que la Chartreuse Jaune est produite. Bien que moins connue que sa grande sœur, la Chartreuse Verte, la Chartreuse Jaune possède de nombreuses

caractéristiques uniques comme sa teneur en alcool plus élevée ou son goût légèrement plus sucré. Dans cet article, on vous fait découvrir la [Chartreuse Jaune](#) ainsi que cinq délicieux cocktails pour apprécier cette célèbre liqueur !

## **La Chartreuse Jaune : une histoire qui commence en 1840**

En 1084, Saint Bruno fonde l'ordre des Chartreux. Reculés du monde dans leurs montagnes, les Pères Chartreux ont rapidement exploité les bienfaits de la nature et de ses plantes. Ils ont ainsi développé une incroyable maîtrise en botanique et dans la création de liqueurs.

Ensuite, en 1605, les Pères Chartreux reçoivent un vieux parchemin contenant la mystérieuse recette d'un « Élixir de longue vie ». Ce n'est qu'en 1737 qu'ils arrivent à mettre au point la recette finale : c'est la naissance de l'[Élixir végétal de la Grande Chartreuse](#) ! C'est à partir de cette même recette qu'est créé en 1764 la Chartreuse Verte, puis la Chartreuse Jaune en 1840. Efficace, non ?

Dernière en date, la Chartreuse Jaune contient toujours les 130 plantes originales présentes dans l'Élixir Végétal et la Chartreuse Verte, mais dans des proportions différentes ! Eh oui, ce dosage particulier la rend moins alcoolisée et plus sucrée en goût (moins herbacée que la [Chartreuse Verte](#) et l'Élixir Végétal en tout cas !).

La véritable renommée de la Chartreuse Jaune commence à partir de 1848. À cette époque-là, elle devient connue grâce aux éloges d'une garnison militaire en visite au monastère, enchantée par son goût et la finesse de sa conception. Elle

est surnommée la « reine des liqueurs », c'est dire ! Et d'après la légende, le tsar de Russie, Nicolas II, en était très friand... Quelle réussite !

Cependant, le secret de la recette de la Chartreuse Jaune est bien gardé. À part deux ou trois frères, les Pères Chartreux sont d'une grande ingéniosité pour préserver le [mystère des liqueurs du monastère de la Grande Chartreuse](#) !



*La recette de la Chartreuses Jaune a été créée en 1840 © Monastère de la Grande Chartreuse*

### **Voici 5 cocktails à base de Chartreuse Jaune**

Le goût sucré et doux de la Chartreuse Jaune en fait un excellent ingrédient pour les cocktails. C'est parti ! Divine Box vous fait découvrir cinq idées de recettes sympathiques !

## Le tip-top à la Chartreuse Jaune

Quoi de mieux pour commencer que le tip-top ? Ce cocktail réuni la Chartreuse Jaune avec le Schweppes !

Pour un verre, vous aurez besoin de :

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

Préparation :

- Pressez la moitié du citron et utilisez uniquement son jus,
- Intégrez la Chartreuse Jaune, la Chartreuse Verte et les glaçons, puis mélangez,
- Versez le Schweppes juste avant de servir.



*Le tip-top est fait avec de la Chartreuse Verte et la Chartreuse Jaune © Elle*

### **L'Alasaka**

Vous ne le connaissiez pas ? Voici pourtant le plus connu parmi les cocktails à base de Chartreuse Jaune !

Pour une portion, il faudra vous procurer :

- 2 cL de Chartreuse Jaune
- 4 cL de Gin
- une rondelle de citron (pour la déco !)
- Il ne vous reste plus qu'à tout mélanger, et le tour est joué ! Bonne dégustation !





*L'alaska est l'un des cocktails les plus connus à base de Chartreuse Jaune © cocktailand*

### **Le Chartreuse Tropicale à la menthe**

Rien de mieux que ce cocktail pour se désaltérer en période de fortes chaleurs ! Mais attention, toujours avec modération !

Pour une portion, il vous faudra :

- 4 cL de Chartreuse Jaune
- 6 cL de jus d'ananas
- 1 cL de jus de citron
- Quelques glaçons
- 1 tige de menthe

Pour la préparation :

- Dans un shaker, mettre la Chartreuse Jaune et le jus d'ananas et de citron,
- Ajouter les glaçons,
- Secouer,
- Filtrer,
- Verser le tout dans un verre,
- La touche finale ? Placer la tige de menthe dans le verre.



*Le cocktail Chartreuse Tropical, idéal pour un apéro d'été © jecuisine*

### **Un cocktail raffiné : le champagne Daisy**

Rien de plus élégant que ce cocktail pour des réceptions ! Le mélange du champagne avec la Chartreuse Jaune en fait un cocktail très raffiné.

Pour préparer cette recette, voici les ingrédients :

- 1 cL de jus de citron
- 1 cL de grenadine
- 2 cL de Chartreuse Jaune
- 3 cL de champagne

Pour la préparation :

- Dans un verre, mélangez tous ces ingrédients,
- Ajoutez le champagne !

C'est facile à faire et en plus de ça, vos invités seront ravis ! Qu'est ce que vous attendez ? C'est parti pour la dégustation !



*Le cocktail Champagne Daisy ! © Diffords Guide*

**Le Stiggins' Daiquiri**



Créé par un américain vivant à Seattle : Jamie Boudreau, ce cocktail a fait le tour du monde ! Eh oui, la Chartreuse Jaune est célèbre !

Ingrédients :

- 6 cL de rhum d'ananas de Plantation
- 2 cL de jus de citron vert
- 1,5 cL de Chartreuse jaune
- 2 traits d'Angostura
- quelques glaçons
- une petite tranche de citron pour la déco

Préparation :

- Mettre tous les ingrédients dans votre shaker
- Mélangez
- Filtrez et dégustez !

Et voilà, il ne vous reste plus qu'à ravir vos proches avec ces cinq idées de cocktail ! Et juste parce que c'est vous, voici des tas d'autres [cocktails à la Chartreuse Jaune](#), on vous conseille de cliquer ici !



grand

*Le Stiggins' Daiquiri est un cocktail qui nous vient tout droit de Seattle © The lady from canton*

### **Où trouver la Chartreuse Jaune ?**

Pour mettre la main sur de la Chartreuse Jaune, vous pouvez aller faire un tour au musée de la Grande Chartreuse : 670 Route du Désert, 38380 Saint-Pierre-de-Chartreuse. Mais si le trajet vous semble un peu long, vous pouvez tout aussi bien faire un saut en ligne et vous procurer les [tisanes et les liqueurs du monastère de la Grande Chartreuse](#) directement chez Divine Box.