

vivre**match**

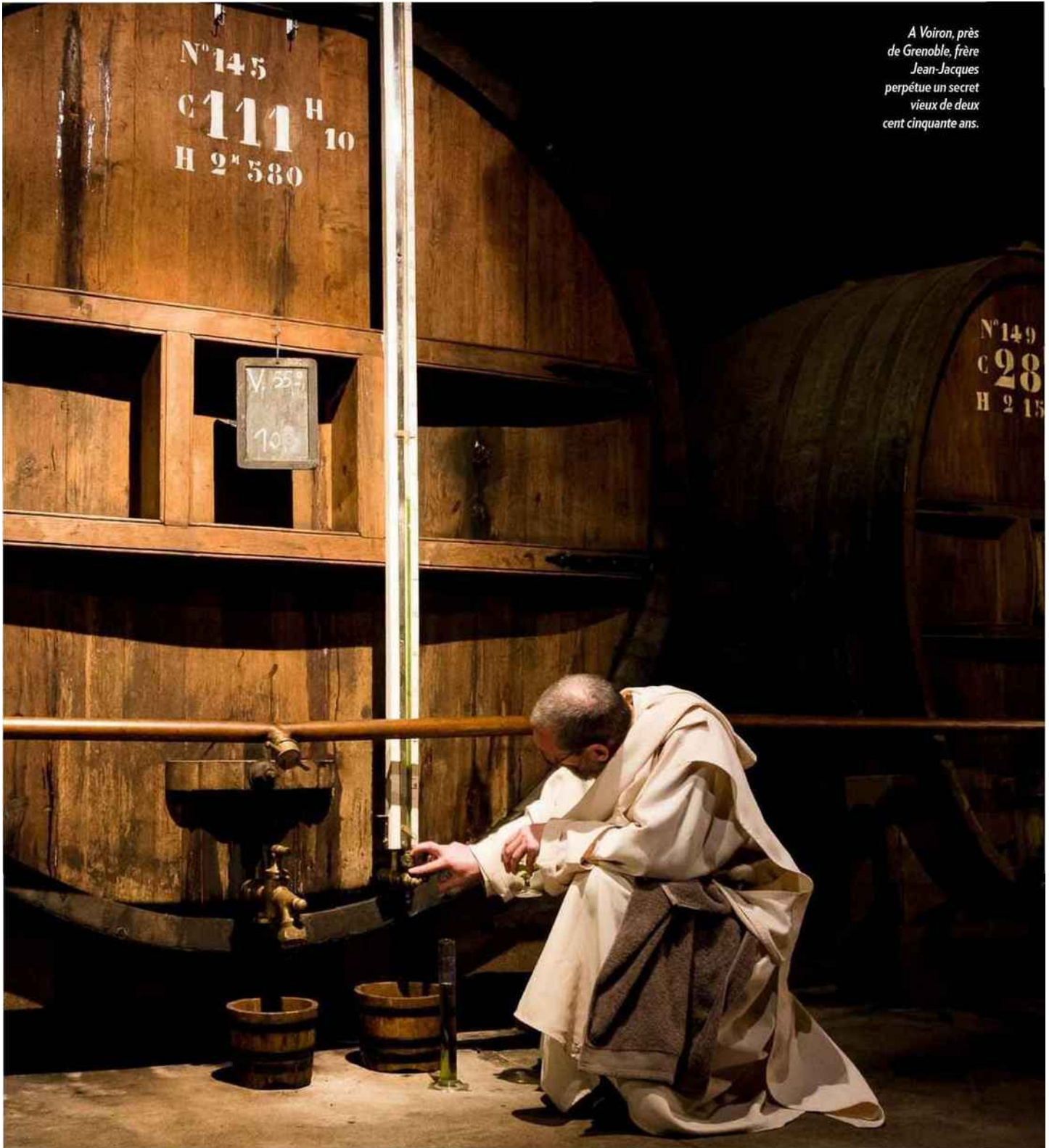


Inspiré d'une recette de Casanova, ce cocktail réalisé par Christophe Aribert au restaurant Les Terrasses, à Uriage restitue la profondeur de la Chartreuse verte.

## BOISSONS D'ÉTÉ **UN PÊCHÉ** DE GOURMANDISE

*Notre dossier spécial pour découvrir des vins d'auteur, créer des cocktails et se replonger dans les apéritifs d'autrefois. Top départ avec la Chartreuse verte, une liqueur de sainteté.*

PAR EMMANUEL TRESMONTANT  
PHOTOS PHILIPPE PETIT



*A Voiron, près  
de Grenoble, frère  
Jean-Jacques  
perpétue un secret  
vieux de deux  
cent cinquante ans.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.





*Un seul homme, est en mesure de fusionner les 130 plantes qui composent la Chartreuse verte.*

**E**n 1764, frère Antoine, moine apothicaire de la Grande-Chartreuse (située en pleine montagne, à une journée de cheval de Grenoble), mettait la touche finale à ce qui allait devenir la plus célèbre liqueur du monde : la Chartreuse verte. La formule étant demeurée secrète, un seul homme, aujourd'hui, est en mesure de fusionner les 130 plantes qui entrent dans sa composition : frère Jean-Jacques. Certaines plantes ont quasiment disparu. Il lui faut alors mandater des botanistes qui, à l'autre bout du monde, s'efforceront de les retrouver coûte que coûte pour que l'équilibre de la liqueur soit perpétué ! Dans les gigantesques caves de Voiron, situées à 25 kilomètres de l'abbaye, frère Jean-Jacques procède chaque jour au tri et au stockage des plantes, au pesage et au broyage, à la distillation et à la macération. Tout au long de la journée, cet homme de Dieu n'en continue pas moins de réciter les offices, car, pour les chartreux, il n'y

a pas de coupure entre travail et vie monastique. « Chaque jour, confie-t-il, j'ai le sentiment d'apprendre quelque chose de cette liqueur dont la formule demeure encore pour moi un véritable mystère. » Chaque année, trois millions de litres de liqueur vieillissent dans des fûts centenaires en chêne de Russie. Aux Etats-Unis et en Australie, la Chartreuse verte est devenue objet de culte. ■

(Suite page 106)

**LE CHEF DEUX ÉTOILES CHRISTOPHE ARIBERT S'EST EMPARÉ DE LA CHARTREUSE VERTE POUR CRÉER UN DÉLICIEUX GRANITÉ**

- 50 g de fraises
- 50 g de framboises rouges
- 50 g de framboises blanches
- Jus d'un demi-citron vert
- 1 dl de Chartreuse verte VEP de préférence (vieillessement exceptionnellement prolongé : le nec plus ultra de la Chartreuse)
- Glace pilée

➤ Mixer le tout et ajouter des fruits frais et lamelles de fraises séchées à la surface.

*« Ce nectar apporte aux fruits rouges de sublimes notes anisées, réglissées et mentholées ainsi qu'une douceur et une rondeur qui viennent contrebalancer l'acidité naturelle des fruits. »*

Les Terrasses, Hôtel Uriage, 38410 Uriage-les-Bains. [grand-hotel-uriage.com](http://grand-hotel-uriage.com).

*Son astuce  
Le granité est réalisé pour pique-niquer*

