

## LES CHARTREUX ET LA FABRICATION DE LA CHARTREUSE

Parmi les moines de toute robe dont la nouvelle loi sur les associations trouble le repos en France, figurent les Chartreux. Cette Congrégation jouit d'une notoriété considérable qu'elle doit, à son ancienneté archi-séculaire, à ses austères vertus religieuses et à des causes profanes. Son nom, en effet, éveille tout de suite dans l'imagination, la vision d'un beau décor d'opéra et met sur les lèvres gourmandes l'arome balsamique d'un savoureux breuvage.

Le décor, c'est, à six lieues environ de Grenoble, en un des sites les plus pittoresques des montagnes du Dauphiné, à mille mètres d'altitude, au sein d'une nature sauvage et romantique, le monastère de la Grande Chartreuse, vieux de huit siècles, avec ses bâtiments sévères, ses clochers moyennâgeux, son hôtellerie conventuelle où, bon an, mal an, quatre-vingt mille visiteurs trouvent une hospitalité presque écossaise.

Le breuvage, c'est la liqueur d'une renommée universelle que les Frères chartreux, sous la direction d'un Père, détenteur du secret de la recette, fabriquent dans leur établissement de Fourvoirie, à six kilomètres de l'abbaye proprement dite.

Mais, si l'on connaît beaucoup la Grande Chartreuse monastère, soit pour y avoir fait la station obligatoire du parfait touriste, soit par les notices que lui consacrent les Guides, si tout le monde a eu l'occasion de déguster la *chartreuse*, grande marque, "reine des liqueurs de table", on est généralement moins bien renseigné sur les détails de la préparation de ce spiritueux.

Or, le rapporteur de la loi sur les Congrégations, M. Rabier, s'appuie précisément sur cette considération: que les Chartreux exercent un commerce, qu'ils enussent, avec trop de réussite, le temporel au spirituel, pour demander leur dissolution.

Il n'est donc pas sans intérêt de sa-

voir exactement à quoi s'en tenir sur cette fabrication de la liqueur célèbre universellement connue. Disons tout de suite que ce n'est pas une petite affaire.

### La fabrique et la fabrication

C'est en dehors du monastère, à Fourvoirie, sur le territoire de la commune de Saint-Laurent-du-Pont, qu'est établie la distillerie. Non loin de la gorge pittoresque où le Guiers s'ouvre un passage entre les rochers, à droite de la route de la Grande Chartreuse, s'élève un bâtiment, dont le portail est surmonté d'une niche abritant une sainte image. Au premier aspect, on le prendrait pour un couvent; mais l'étroite voie ferrée franchissant ce portail, les cheminées se dressant au-dessus de la toiture, annoncent plutôt une usine.

Précédé d'une cour principale, le bâtiment est exhaussé d'un seul étage où sont installés les séchoirs aux plantes aromatiques: vermeerle, absinthe, ceillet, etc., une variété infinie de simples cueillis à profusion dans les Alpes dauphinoises. Pour énumérer toutes ces plantes et préciser leurs vertus respectives, il faudrait connaître la recette des Pères, qui, — est-il besoin de le dire? — en gardent soigneusement le secret. Bornons-nous à constater que des historiens dignes de foi attribuent l'invention de cette recette merveilleuse au maréchal d'Estrées, frère de la belle Gabrielle; il en donna la formule primitive aux Chartreux de Paris, alors établis à proximité du Luxembourg; ceux-ci la communiquèrent aux Chartreux de Grenoble, et, en 1755, un frère apothicaire de l'ordre, Jérôme Maubec, devait trouver la formule définitive encore mise en pratique aujourd'hui. Toutefois, c'est seulement vers le milieu du dix-neuvième siècle que la fabrication a commencé à prendre un développement considérable.

Elle comprend quatre produits: l'*élixir végétal*, employé surtout comme médicament, et les trois liqueurs de table dénommées *chartreuse verte*, *chartreuse blanche* et *chartreuse jaune*; la force alcoolique de ces produits est de 66 de-

grés pour le premier, de 58 pour le deuxième, de 43 pour le troisième, de 37 pour le quatrième.

Après avoir subi à travers une série d'alambics l'aromatization et la distillation nécessaires, ils restent dans les caves pendant plusieurs années pour se bonifier.

Elles sont d'un aspect vraiment imposant, ces caves, où sous la lumière du jour largement distribuée par de hautes fenêtres, se dessinent les panses majestueuses de cent muids gigantesques, contenant, à raison de 100 hectolitres chacun, l'approvisionnement d'alcool. La salle de mise en bouteilles, les tables de bouchage et d'étiquetage, le chai aux rayons emplis de flacons, achèvent d'attester l'importance d'une production qui atteint un million de litres par an.

Voilà ce que peut constater le visiteur privilégié auquel le successeur de Dom Louis Garnier et de Dom Louis Grézier, Dom Valéry, — aujourd'hui abbé Rey, par sa sécularisation récente, — veut bien ouvrir les *portes de fer* de la distillerie dont la direction et la gestion lui sont confiés.

### Les bénéfices et les bienfaits de la Grande-Chartreuse

La *chartreuse* est donc une excellente affaire, rapportant de fort beaux bénéfices aux Chartreux. Mais, avant de les leur reprocher, comme une concession excessive aux intérêts temporels, peut-être conviendrait-il de rechercher l'usage que font de leur richesse ces moines voués à la pauvreté. Or, il est avéré que, si la dépense personnelle de chaque Chartreux est évalué à 7 sous 1-2 environ par jour, le résumé des aumônes de la Grande Chartreuse pour le seul département de l'Isère est *annuellement* de 1,200,000 francs (\$240,000), et qu'il faut compter en outre 1,500,000 francs (\$300,000) pour les aumônes données *annuellement* en dehors de l'Isère.

Ces simples faits devraient, semble-t-il, plaider éloquemment en faveur des Chartreux et leur mériter tout au moins la clémence de leurs juges. E. F.

SEL SEL

Verret, Stewart & Co.

MONTREAL.

SEL SEL