

Famille du média : **PQR/PQD**
 (Quotidiens régionaux)
 Périodicité : **Quotidienne**
 Audience : **N.C.**
 Sujet du média :
Actualités-Infos Générales



Edition : 27 février 2023 P.19

Journalistes : Stéphane

PULZE

Nombre de mots : 601

p. 1/1

SALON DE L'AGRICULTURE À PARIS

La Chartreuse, la vertu affleure

Efficace à l'export, la filière des spiritueux a toute sa place Porte de Versailles. À l'image de la célèbre liqueur iséroise, qui s'émancipe en douceur. Sans jamais renier ses racines.

Au Salon de l'Agriculture, le stand de la Fédération française des spiritueux a fière allure avec son alambic rutilant et ses alcools parfaitement rangés dans une vitrine impeccable. Dans la grande famille du secteur primaire qui fait le show Porte de Versailles à Paris, on oublierait presque que derrière chaque spiritueux se cache un fruit, une plante ou une céréale, dont le meilleur est extrait par des mains expertes. Chaque année, ce sont près de trois millions de tonnes de matières premières agricoles qui sont distillées, macérées ou infusées.

Les moines de la Grande Chartreuse en savent quelque chose, eux qui depuis des siècles élaborent en secret une liqueur connue dans le monde entier, à partir de 130 plantes, écorces, épices et racines dont la moitié provient des Alpes françaises. La distillerie, tout comme Chartreuse diffusion, l'entité commerciale, ont beau employer de nombreux laïcs, ce sont bien les pères chartreux qui supervisent toutes les étapes de la fabrication. « J'aime bien dire que je ne suis qu'une petite main à leur service » confirme, tout sourire, Bertrand de Nève, le directeur de la distillerie.

Loin des mastodontes de la filière, pressés par des enjeux économiques faramineux, la liqueur Chartreuse affiche une douce sérénité avec sa production volontairement limitée (1,8 million de bouteilles annuel), sa réputation immacu-



Bertrand de Nève, le directeur de la distillerie de Chartreuse devant la carte des spiritueux en France. Photo Le DL / S. PULZE

lée et son chiffre d'affaires assuré (20 millions d'euros). « Du fait de son histoire phénoménale qui remonte au Moyen-Âge, il est clair que la Chartreuse a une place à part et demeure une liqueur de plante emblématique » confirme Jean-Pierre Cointreau, le président de la Fédération française des spiritueux. « Il y a une vérité chez nous, notre histoire est sincère. Je crois que les gens le ressentent » ajoute le représentant de la maison iséroise.

Un retour salutaire à la nature

C'est pour cela que la PME n'a pas hésité à installer sa nouvelle distillerie en pleine campagne, quittant le centre-ville de Voiron pour se rapprocher du Monastère de la Grande Chartreuse sur la commune d'Entre-Deux-Guiers.

C'est pour cela aussi que le révérend-père prône un retour aux sources, mettant à profit les connaissances ancestrales

en herboristerie de l'ordre pour se diversifier. « On revient à la nature première de l'élixir créé en 1764 qui aboutit à la liqueur verte et jaune que tout le monde connaît » développe Bertrand de Nève. « Ils veulent apporter du bien-être aux gens, à travers des infusions, des soins, des baumes... »

La crise du covid est passée par là, ainsi que la crise énergétique et le réchauffement climatique qui obligent à repenser le modèle économique. « On est en pleine phase de réflexion » confirme le directeur de la distillerie. « Le verre nous pose beaucoup de questions, nos déplacements de l'autre côté de l'Atlantique, également. » Sans parler de la chaudière à gaz utilisée pour les alambics. Un outil neuf qui a demandé un investissement colossal, mais qui pourrait être remplacé à terme. « Parce que nous aimons ce qui fait sens et que nous n'avons jamais dérogé à cette règle. »

Stéphane PULZE

