

Léo  
Henry

BOIRE  
LE TEMPS



[delachartreuse.fr](http://delachartreuse.fr)

Léo Henry

# **Boire le temps**

© Léo Henry 2015  
Illustration : [www.aifeu.fr](http://www.aifeu.fr)  
[www.delachartreuse.fr](http://www.delachartreuse.fr)

« Qu'est-ce que je suis ? Je suis le désir de ne pas mourir. (...) Nous sommes tous, toujours, le désir de ne pas mourir. Il est innombrable et varié comme la complexité de la vie, mais c'est, au fond, ceci : continuer à être, être de plus en plus, s'épanouir et durer. »

(Henri Barbusse, *L'Enfer* - 1908)

L'histoire des cocktails est une fresque d'empires et de mondialisation. La mixologie naît des révolutions technologiques et des échanges commerciaux, elle surgit dans les sillages des cargos de marchandise, prospère dans les conquêtes de nouveaux territoires, les progrès de la science. Aux aristocratiques bols de punch du 18<sup>e</sup> siècle succèdent ces drinks servis verre après verre dans des bars d'officiers et de négociants, pour les colons, pour les artisans, pour les criminels.

En 1910, préparer un Singapore Sling dans la colonie éponyme nécessite de réunir dans un même verre le citron vernaculaire, le gin londonien, le cherry brandy danois, la Bénédictine française et l'Angostura de Trinidad et Tobago. Autant dire que le soleil ne se couche jamais sur le territoire sollicité par cette seule boisson. La grâce d'ingrédients stabilisés, nor-

malisés par des processus de fabrication industriels, offre au buveur, où qu'il se trouve sur terre, des mélanges à l'aspect et au goût identique. Boire un cocktail c'est abolir l'espace.

Plus fascinante encore, peut-être, est la possibilité qu'offre la mixologie de court-circuiter le temps. Depuis la fin des années 1990, des historiens soucieux de la chose vraie ont entrepris de reconstruire une histoire de cette gastronomie liquide aussi rigoureuse que possible. La moindre de leur tâche n'étant pas de remettre à leur place des centaines de légendes de comptoir, accréditées par l'habitude, le désir de publicité ou la simple répétition.

Ainsi, grâce à des gens comme David Wondrich, Robert Hess ou Jim Meehan, savons-nous que le Bijou a été décrit pour la première fois en 1895 dans le livre de C.F. Lowlor.

## BIJOU

3 cl de plymouth gin  
3 cl de vermouth rouge  
3 cl de Chartreuse verte  
1 trait de bitter à l'orange

à la cuillère, passer dans un verre refroidi  
garnir d'un zeste de citron et d'une cerise au marasquin

Sans grand effort, dotés de cette seule recette, vous pouvez dès aujourd'hui reproduire à la maison ce drink provenant du New-York d'avant les premiers gratte-ciels, du Londres de Jack l'Éventreur et de Sherlock Holmes, du Paris des sectes satanistes et des poètes décadents. Nous avons perdu le goût

des vins de naguère, les cognacs pré-phylloxera nous seront toujours des énigmes, l'absinthe même n'est aujourd'hui reconstituée qu'à grand peine et par tâtonnements. Le Bijou, lui, vous ramène fidèlement en arrière. Sa formule rend caduque le passage des lustres. Aucun de ses ingrédients n'a évolué depuis cent vingt ans – à commencer par la Chartreuse verte, qui fêtait il y a peu ses deux cent cinquante ans.

Nous ne passons en ce monde que quelques décennies et, à toutes forces, cherchons à empêcher ces années de s'enfuir, de s'épuiser. Pour cela nous créons, nous érigeons des monuments, poursuivons des lignées, fondons des ordres. Nous recueillons des recettes et écrivons des livres. Cela afin de retarder notre disparition. De figer le temps et de rêver ne mourir jamais.

À l'origine de la Chartreuse il y a, dit-on, la recette d'un élixir remis par le Maréchal d'Estrées aux moines de Vauvert. Tout comme la pierre philosophale ou le graal, l'élixir est une substance surnaturelle vers laquelle tendent les efforts de l'humanité et dont la possession altère la marche du monde. Changer les ordures en matières précieuses, lever les malédictions, guérir les flétrissures. Abolir la mort. La recette du Maréchal d'Estrées requiert la mise en œuvre de techniques maîtrisées par les seuls moines et la quasi-totalité des aromatiques connus. Quoique peu nombreux, les frères chartreux de Vauvert entretiennent en 1605 l'un des jardins les plus exhaustifs du royaume. C'est sans surprise vers eux que l'on se tourne.

D'où vient la liste des cent trente ingrédients ? La légende même l'ignore. Nous pouvons cependant goûter ce qu'elle est devenue à partir de 1737, entre les mains des frères Jérôme

Maubec et Antoine Dupuy de la Grande Chartreuse de Voiron. Un Élixir de longue vie, d'abord, commercialisé dans les foires du pays. Puis, à compter de 1764, une liqueur appelée Chartreuse verte, encore semblable à celle que nous trouvons aujourd'hui dans nos supermarchés ou auprès de tous les cavistes de la planète.

L'ordre des chartreux naît dans la foulée de celui de Cîteaux et, plus que lui encore, cherche à réformer la vie monastique en s'inspirant de l'érémisme. Bruno part fonder sa maison-mère dans le désert alpin, les frères prennent pour nom celui de leur massif. Le décor est sauvage, les moines vivent la foi dans la discipline du silence, du recueillement et une sobriété extrême. Le rite cartusien, établi au 11<sup>e</sup> siècle, demeure presque inchangé jusqu'à aujourd'hui. Peu de sociétés humaines se sont si peu transformées au cours des mille années écoulées. C'est là tout le programme du monachisme : tirer la vie en-dehors du siècle.

En 1257, Louis XI fait venir à Paris quelques moines de cette Grande Chartreuse et les installe dans la plaine de Gentilly. De là, les frères ont une vue dégagée sur Vauvert, vaste friche aux portes de la ville, dans laquelle on ne s'aventure qu'avec crainte tant sa réputation est mauvaise. Au centre du terrain s'affaissent les ruines du château de Robert le Pieux, roi de France mort excommunié, dont on prétend qu'il engendra avec sa femme Béatrice des avortons à corps humain et têtes de canard. Robert n'est plus de ce monde depuis deux siècles mais ses terres n'accueillent toujours que mendiants, voleurs et magiciens. Même la route qui mène au lieu hanté a pour surnom Enfer. Et quand les cordeliers cherchent à s'y installer,

le sol s'ouvre sous eux pour engloutir les fondations de leur havre.

Les Chartreux ne craignent nulle diablerie. Visitant les lieux, ils découvrent un terrain percé de trous et l'immense réseau des carrières souterraines. Un an plus tard, le roi leur cède ces terres pour y bâtir le monastère en échange de l'exorcisme des diables de Vauvert. La cérémonie dure trois jours et trois nuits, puis le val est délivré pour l'éternité.

Du temps s'écoule. Aux yeux des hommes, les paysages se transforment. Les vingt-trois hectares de la Chartreuse de Vauvert disparaissent sous le maillage de rues et des immeubles du 6ème arrondissement. Un bout de pépinière subsiste au coin du jardin du Luxembourg, quelques rues gardent encore trace de cette histoire : rue des Chartreux et rue de l'Enfer – renommée Henri-Barbusse en 1946.

Ce que l'on ne voit pas évolue plus lentement et d'autres traces subsistent sous la terre : souterrains antérieurs à l'établissement des moines, fontaine installée en hommage aux frères au 19è siècle, plaques de l'inspection générale des carrières. Les chartreux de Vauvert se préservent de l'effondrement de leurs sous-sols par quelques ouvrages d'ingénierie. Ils ouvrent de nouveaux chantiers pour en extraire les pierres de leurs établissements.

Sous Vauvert se trouve en abondance le liais, ou calcaire lutétien, roche sédimentaire idéale pour la construction de tels monuments. Blanc cassé et très dure, elle est piquetée de millions de coquilles, témoin du temps pas si lointain où l'Île-de-France gisait toute entière sous la mer. Une pierre propice aux œuvres immortelles : c'est en liais qu'est bâtie la pyramide de Khéops. Les chartreux de Vauvert sortent des sous-sols de

massifs blocs de temps pour construire leur muraille contre le monde extérieur ; une digue derrière laquelle s'abriter des marées de l'histoire.

Le secret de l'Élixir est conservé par les religieux, transmission assurée par la perpétuation d'un l'ordre, l'immutabilité de ses rites. La Révolution française vient à bout des murs de Vauvert, mais les décrets napoléoniens de 1810 sur les remèdes secrets ne parviennent pas à rendre publique la formule de la Chartreuse. Après 1901, la loi de séparation de l'Église et de l'État pousse les frères de Voiron à s'exiler en l'Espagne mais ne parvient qu'à délocaliser la production à Tarragone, d'où la liqueur est exportée jusqu'au retour en France.

À l'heure où j'écris, Dom Benoît et frère Jean-Jacques procèdent seuls à l'assemblage depuis le monastère, contrôlant par ordinateur les alambics de la distillerie à Voiron à vingt-cinq kilomètres de là. Ils sont les deux personnes au monde qui connaissent encore le Secret. *On ne les laisse jamais monter ensemble dans une même voiture*, assure un responsable de Chartreuse Diffusion, la boîte chargée de vendre la boisson, avant de partir d'un rire un peu faux.

Quelques décennies avant la Révolution, des escrocs font encore visiter les carrières de Gentilly contre quelques sous. Des figurants simulent dans les sous-sols des manifestations démoniaques. Sept siècles ont passé depuis la mort de Robert le Pieux, cinq depuis que les frères chartreux se sont installés, pourtant les souterrains n'ont rien perdu de leur sulfureuse réputation.

Les moines parisiens produisent des élixirs, des vulnéraires, des liqueurs et utilisent les dédales sous Vauvert pour entre-



poser leurs produits et stocker leurs objets précieux. Procéder, qui sait, à d'occultes expériences. La rumeur veut que leurs caves contiennent d'incalculables trésors.

En 1790, la trentaine de moines est chassée par les révolutionnaires, le jardin saccagé, les bâtiments convertis en manufacture de canons. Trois ans plus tard, en pleine Terreur, le portier du Val-de-Grâce emprunte un escalier sous son hôpital pour rejoindre le labyrinthe des carrières parisiennes. Il n'emporte qu'une paire de chandelles, espérant atteindre très vite la carrière des chartreux, à cinq cent mètres à vol d'oiseau.

L'homme a pour nom Philibert Aspairt, et si l'on se souvient de lui aujourd'hui c'est grâce à une stèle souterraine, érigée à l'endroit où a été retrouvé son squelette onze ans plus tard. L'explorateur égaré dans le noir, incapable de retrouver la sortie, est sans doute mort de soif. Et Philibert Aspairt – Philibert qui se perd – devenu le fantôme bienveillant des carrières parisiennes, parrain du petit peuple des cataphiles arpentant le réseau.

Le tombeau du portier du Val-de-Grâce a sans doute été installé en 1810 par Héricart de Thury, l'inspecteur général des carrières. Le même homme qui, pour désengorger les cimetières parisiens, créa l'ossuaire municipal, transformant dans l'imaginaire collectif ces carrières en catacombes. Héricart de Thury a fait la campagne d'Égypte et visité les pyramides : admiratif de l'ingéniosité antique, il donna à certaines de ses galeries la forme des sarcophages, tunnels maçonnés à la mode pharaoniques, pierres incrustées de minuscules organismes sous-marins. Il apposa des plaques pour baliser l'entrée des carrières des chartreux, créa des cabinets de minéralogie souterrains et un tombeau républicain au premier des cataphiles.

La dépouille de Philibert Aspairt a été retrouvée sous la rue de l'Enfer et c'est là qu'elle demeure aujourd'hui encore, quoi qu'en surface le nom de la voie ait, nous l'avons dit, changé.

Diabes, ossuaires et potions d'immortalité. Près de mille ans de silence dans les montagnes de la Chartreuse. Deux siècles et demi de liqueur émeraude. Une recette dont n'a jamais été divulgué qu'une page et une poignée des ingrédients : centaurée, fenouil, ginkgo, lavande, vulnéraire, bétoine, angélique. Une liqueur si bonne, affirme Stuntman Mike, qu'elle a donné son nom à une couleur.

En 1840, les moines changent la recette pour inventer une autre liqueur, la Chartreuse jaune. Quatre années plus tard, l'entrepreneur espagnol Facundo Bacardi et son épouse française voient naître leur premier enfant à Cuba et fondent leur première entreprise.

La famille et l'usine Bacardi sont celles du rhum éponyme, bien entendu, une success story au long cours qui implique innovations techniques, audace entrepreneuriale et savoir-faire bordelais appliqué aux Caraïbes. Génération après génération, l'empire du rhum filtré sur charbon conquiert le monde. Génération après génération, les fils Bacardi reprennent l'entreprise familiale, épousent des françaises de Gironde et prénommement un de leurs fils Facundo. De cette façon, bientôt, on ne peut plus savoir de quel maître de chai on parle, le père, le fils, le petit-fils : tous des Facundo Bacardi, comme les Aureliano Buendia de *Cent ans de solitude*.

Il n'est guère étonnant, du coup, de découvrir que le Daisy de Santiago est le cocktail préféré de Facundo Bacardi, et sans doute une création de Facundo Bacardi. Le même ? Un autre ?

Nul ne le sait vraiment.

Charles H. Baker Jr., auteur du *Gentleman's Companion*, une des bibles des historiens de la mixologie, donne cette recette en 1946 :

### DAISY DE SANTIAGO

3 feuilles de menthe écrasées dans

1 trait de sirop de sucre

3 cl de jus de citron vert

6 cl de Bacardi blanc

shaker, passer dans un grand verre empli de glace pilée  
couler en surface 2 cl de Chartreuse jaune  
garnir d'un brin de menthe

La famille et le rhum Bacardi survivent aux guerres d'indépendance cubaine, à l'occupation américaine, à la dictature de Machado puis à celle de Batista, et ne s'exilent à Puerto Rico qu'après les réformes économiques des barbudos, à la victoire desquels ils avaient pourtant contribué. La marque a cent vingt ans, alors, et est fameuse dans le monde entier, par la publicité que lui en a fait Hemingway dans ses livres et la grâce de plusieurs cocktails classiques créés au tournant du siècle : le Cuba Libre, le Daiquiri, le Daisy de Santiago.

Le temps file, le monde change, il se convulse, c'est la Baie des Cochons et déjà Guantanamo. Comme s'il était un homme unique et immortel, Facundo Bacardi dirige désormais la firme depuis les Bermudes et sa holding de la gnôle s'étend à la marque de vermouth Martini, au gin Bombay Sapphire, à la

vodka Eristoff et à la Bénédicte, cette liqueur de plante lancée en 1863 par le pinardier normand Alexandre Le Grand et cruciale dans la confection de nombreux drinks de l'âge d'or.

Pour promouvoir son produit au 19<sup>e</sup> siècle, l'entrepreneur français assure avoir déduit la recette d'un élixir secret, déniché dans un grimoire des bénédictins de Fécamp. Et pourquoi ne pas le croire ? N'est-ce pas ce que les chartreux prétendent alors depuis plus de cent ans ? N'est-ce pas ainsi que les historiens du cocktail procèdent pour faire redécouvrir des chefs d'œuvres oubliés ?

En 1908, Henri Barbusse publie *L'Enfer*, un roman psychologique qui connaît un grand succès. Il ignore bien sûr que quarante années plus tard, la rue de Paris même nommée, celle qui doublait la voie menant au diable Vauvert, portera son nom à lui. Il ignore également que, sous les pas des passants, sous une stèle gravée, reposent les os jaunes d'un portier appâté par la promesse d'une bonne bouteille et, qui sait, de quelques années de rab de cette dure vie que l'on menait alors sous la Terreur.

Cent soixante-dix ans plus tôt, Gervaise de Latouche publie *Dom Bougre*, un roman pornographique qui connaît, sous le manteau, un grand succès. Traduit en anglais, en espagnol, il est réédité jusqu'à nos jours sous le titre qui l'a rendu célèbre : *Le Portier des Chartreux*. Après une vie pleine d'aventures émoustillantes, le héros découvre aux portes Paris le monastère de Vauvert, où il décide de se retirer pour en devenir le concierge. Sa pierre tombale, plus poétique que celle de Philibert Aspairt – mais après tout celui qui l'érigea était romancier, et non inspecteur général des carrières – porte cette belle inscription :

*Hic situs est Dom Bougre.*

*Fututus, futuit.*

Tout change, tout passe. Ce qui fleurissait naguère est aujourd'hui flétri.

Voici bien ce qu'il y a de plus étrange dans nos tentatives de retenir le présent : malgré nos efforts les pyramides s'érodent, les cieux de carrières s'affaissent, les lignées s'éteignent. Les livres partent au pilon ou disparaissent des boîtes des bouquinistes. Et même la Chartreuse, mélange de plantes macérées, concentrées, décoctées puis distillées, assemblées depuis des siècles dans un souci d'éternité, la Chartreuse contrairement à toutes les autres liqueurs, continue de vieillir en bouteille. Celle que vous avez connue naguère n'est plus celle d'aujourd'hui. Le temps d'y penser, tout a déjà changé. Rien n'existe en dehors de l'instant.

Le dernier mot sera pour le Last Word.

Ses origines sont incertaines, sans doute le Detroit du début du siècle dernier. Le monde avait de toute façon oublié sa recette au terme de la Seconde Guerre mondiale et on ne s'est remis à en boire sérieusement qu'en 2004. Le Last Word est, depuis, devenu un grand classique de la neo old school, justifiant à lui seul cette entreprise d'exhumation de drinks oubliés, parfois trop bizarres sur le papier.

La légende du Last Word est en cours d'écriture et sa recette inoubliable :

## LAST WORD

2 cl de Chartreuse verte

2 cl de marasquin

2 cl de jus de citron vert

2 cl de london dry gin

au shaker

passer dans une coupe refroidie

pas de garniture

*Easy to assemble. Impossible to forget.*

L'immortalité le temps que dure un verre.

A-t-on besoin de rien de plus durable ?

À votre bonne santé.