

Avec modération

La Grande Chartreuse

Photos DR



Depuis 1605, dans leur historique et célèbre monastère savoyard, les pères chartreux – toujours à base de 130 plantes et fleurs sans additifs – distillent dans le plus grand secret et commercialisent sous plusieurs formes leurs légendaires liqueurs. Qu'elles soient vertes, jaunes ou de vieillissement exceptionnellement prolongé (VEP).

Ils proposent également de l'élixir végétal, de l'eau de noix, du génépi, une exceptionnelle vodka verticale (attention de ne pas vous retrouver à l'horizontale), des liqueurs de fruits, le tout à consommer avec modération. Décidément, ce sont de saints hommes.

Chartreuse diffusion, 10, bd Edgard-Kofler, 38503 Voiron, tél. : 04.76.05.81.77, chartreuse.fr

Liqueurs lérina

Fabriquées au large de Cannes, sur les îles de Lérins, ces liqueurs sont distillées artisanalement depuis 1895 par les moines de l'abbaye de Saint-Honorat dirigée par le frère Marie-Pâques. Elaborées à partir de plantes aromatiques, les lérina



verte 50°C, jaune 43°C, les liqueurs de mandarine et de verveine, l'eau-de-vie de Provence, le lérin-cello, le marc de Lérins (21/28 €) peuvent peut-être vous octroyer des indulgences plénières si vous les dégustez avec modération ? Parrainés par le cuisinier J. Chibois, leurs blancs et rouges 2008 sont d'excellents vins de pays (20/32 €).

Abbaye de Lérins, BP157, 06406 Cannes, tél. : 04.92.99.54.00, abbayedelerins.com