

# DOSSIER DE PRESSE



**MUSÉE  
DAUPHINOIS  
GRENOBLE**

**EXPOSITION  
À PARTIR DU 29 MARS 2019**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

**EAUX-DE-VIE,  
LIQUEURS  
ET AUTRES BREUVAGES  
DES ALPES**

DANS LE CADRE DE

**PAYSAGE → PAYSAGES**

→ Un événement culturel porté  
par le Département de l'ISÈRE

UN ÉVÈNEMENT

**ALPES  
IS HERE**

30 RUE MAURICE-GIGNOUX  
38 000 GRENOBLE

04 57 58 89 01  
WWW.MUSEE-DAUPHINOIS.FR

**CONTACT  
PRESSE**

Agnès Jonquères  
04 57 58 89 11  
agnes.jonqueres@isere.fr

**isère**  
LE DÉPARTEMENT

# SOMMAIRE

Éditorial [page 3](#)

Communiqué de presse [page 4](#)

L'exposition [page 5](#)

Autour de l'exposition [page 11](#)

Publication [page 13](#)

Contributions et remerciements [page 14](#)

Informations pratiques [page 16](#)

Partenaires [page 17](#)

Photographies à disposition de la presse [page 18](#)

## ÉDITORIAL

Chartreuse, génépi, absinthe, gentiane, cherry sont quelques noms évocateurs des liqueurs alpines. L'exposition du Musée dauphinois permet de revenir sur des savoir-faire séculaires qui reposent avant tout sur l'extraordinaire richesse que nous offre la nature : la flore des montagnes ainsi que la grande variété fruitière des plaines du Dauphiné sans lesquelles ces breuvages n'existeraient pas.

Cette production d'alcools distillés renvoie à la longue histoire d'entreprises dont l'existence en Isère et dans les départements voisins remonte parfois à plusieurs siècles. Des noms qui pour certains sont désormais connus dans le monde entier, gageant que les boissons des Alpes ont su séduire bien au-delà de nos frontières. Cette réussite tient à des pratiques à la fois artisanales et industrielles, dont les secrets de fabrication sont précieusement conservés. Aux côtés des distilleries les plus modernes, les derniers bouilleurs de cru poursuivent leur activité sur le territoire.

L'exposition et le livre qui l'accompagne relatent aussi, bien sûr, les usages sociaux du « boire ». Les pratiques ont évolué au fil du temps, en raison notamment de la prise de conscience des effets de l'abus d'alcool sur la santé. L'alcoolisme n'en demeure pas moins – hélas – une addiction toujours très présente dans notre société. Mais le « boire », sans excès, est aussi synonyme de convivialité et de plaisir. Amateur ou non, nul ne peut nier aujourd'hui que cette production alpine, dans toute sa diversité, est constitutive du patrimoine de notre région.

**Jean-Pierre Barbier**

Président du Département de l'Isère



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### L'IVRESSE DES SOMMETS EAUX-DE-VIE, LIQUEURS ET AUTRES BREUVAGES DES ALPES

Exposition présentée au Musée dauphinois  
du 29 mars 2019 au 20 juin 2020

**Boire a toujours été un enjeu culturel et symbolique. Aucune rencontre, célébration ou fête familiale ne peut se passer de breuvages ! Ainsi l'alcool, pour le meilleur ou le pire, est omniprésent dans notre histoire culturelle... L'exposition du Musée dauphinois en fait la démonstration et montre que ses usages témoignent de la diversité des sociabilités rurales et citadines, le « vivre ensemble ».**

Chartreuse, génépi, absinthe, gentiane, cherry et tant d'autres spiritueux – dont la renommée dépasse largement nos frontières – sont nés sur ce territoire et résultent d'une alchimie de la flore alpine et de savoirs ethnobotaniques hérités de longue date. Les systèmes productifs – monastiques, domestiques, artisanaux ou industriels – appartiennent à notre patrimoine agro-alimentaire alpin. Mais un patrimoine bien vivant puisqu'aujourd'hui, relancées par les sports d'hiver et le tourisme de montagne, les distilleries en Dauphiné et en Savoie constituent l'un des fleurons de l'économie régionale. Bien après les premières fabriques installées il y a des siècles, de nouveaux distillateurs transforment aujourd'hui l'eau pure et les céréales du Trièves ou du Vercors en un whisky de haute montagne...

Grâce aux collections rassemblées exceptionnellement (les liqueurs ont donné naissance à une riche culture iconographique et matérielle) et à la collaboration des entreprises et de spécialistes, l'exposition approfondit la connaissance de la culture des alcools, de leurs évolutions et des modes de consommation au cours des siècles (sans négliger bien sûr la question de l'alcoolisme et des dangers pour la santé).

Hors les murs, l'exposition sera l'opportunité de découvrir le réseau des producteurs contemporains qui perpétuent ces savoir-faire ou renouvellent – à l'ère de la mixologie – l'univers des boissons. Une exposition à déguster sans modération !

## L'EXPOSITION

**Les modes de production - monastiques, domestiques ou industriels – relèvent du patrimoine agroalimentaire et encore aujourd'hui, les distilleries relancées par le tourisme, constituent l'un des fleurons de l'économie régionale. L'exposition aborde un domaine du patrimoine artisanal et industriel encore peu étudié – les spiritueux de notre territoire – et vous convie à un parcours sensible, entre approche historique et pratiques culturelles, goûts et plaisirs, tolérance et santé.**

Le parcours scénographique débute par une série de bouteilles et flacons qui rappellent la diversité des occasions de boire ensemble, selon les rituels et les milieux sociaux. Le visiteur est très vite immergé dans une ambiance de laboratoire d'apothicaire, à l'époque où l'on attribuait des pouvoirs médicaux aux élixirs de longue vie. Il emprunte ensuite un couloir présentant les plantes alpines utilisées pour la fabrication des liqueurs. Planches botaniques et dispositifs olfactifs rappellent l'importance de la flore dans cette production. Le visiteur aborde ensuite une séquence rythmée de grandes cloisons obliques parées d'affiches publicitaires flamboyantes, illustrant la dimension montagnarde des alcools. Au revers, bouteilles, étiquettes, affiches, objets publicitaires, sont présentés dans des niches peintes aux couleurs des alcools des Alpes. En fin d'exposition, une quarantaine de bouteilles produites par des distillateurs et des liquoristes en activité, témoignent de la persistance d'un savoir faire séculaire. Celui-ci est incarné par les témoignages vidéo filmés d'un liquoriste, d'une cultivatrice de génépi, d'un producteur de whisky, d'un distillateur ambulant et d'un formateur d'ouvriers de bar. Tandis qu'un professeur d'addictologie nous sensibilise aux dangers de l'alcool, une des dernières séquences du parcours de l'exposition.

### LE PARCOURS DE L'EXPOSITION

#### DU SPIRITUEL AUX SPIRITUEUX

Dès les premiers siècles de notre ère, les alchimistes extraient les essences des plantes pour les transformer en nectars aux mille vertus. La première « *eau ardente* » aurait été produite vers 1100 à l'École de médecine de Salerne. Un siècle plus tard, le médecin Arnaud de Villeneuve distille de l'alcool à la Faculté de médecine de Montpellier et nomme « *eau-de-vie* » cette substance censée prolonger la vie. Alors que l'eau n'est pas encore potable, boire de l'alcool est désormais recommandé pour être en bonne santé !

C'est au cœur des monastères que s'opère la fabrication de ces potions magiques. Chartreux, Frères de La Côte, cisterciens, trappistes et autres apothicaires religieux expérimentent des breuvages à partir des plantes pour soigner l'âme et le corps.

#### DES BOISSONS MÉDICINALES AUX LIQUEURS D'AGRÉMENT

« On riait, on buvait du ratafia de Teisseire ...dans des dessus de tabatière... » écrit Stendhal dans la *Vie de Henry Brulard* tandis que Casanova loue la « *divine liqueur de Grenoble* ». Au 18<sup>e</sup> siècle, les eaux-de-vie passent de la fiole de l'apothicaire au verre du gastronome, de la pharmacopée aux plaisirs du palais. De nouvelles substances savoureuses à base de plantes, de fruits et d'épices venues des colonies, sont dégustées en famille ou entre amis.

Après les tavernes et les cabarets, se créent toutes sortes de débits de boisson. Au-delà de la cuisine rurale ou du salon bourgeois, cafés et bistrots ouvrent leurs portes à ceux qui veulent boire pour le plaisir.

#### PLANTES EMBLÉMATIQUES DES ALPES

##### La gentiane

La grande gentiane peuple à profusion les alpages. Seules les parties cachées de la plante sont arrachées de mai à octobre à l'aide de la « *fourche du diable* ». Une fois séchées, les racines sont macérées dans du vin ou distillées à l'alambic du bouilleur de cru. Censée aiguïser l'appétit grâce à son amertume, excellent fortifiant, la gentiane soignait autrefois aussi bien les hommes que les bêtes.

##### L'absinthe

L'*Artemisia absinthium*, ou absinthe officinale ou encore grande absinthe, pousse sur les terres incultes à partir de 1000m. Depuis l'Antiquité, elle est considérée comme la plante la plus efficace pour guérir d'un grand nombre de maux. Elle donne son nom à l'alcool le plus célèbre au 19<sup>e</sup> siècle, « *la Fée verte* ». L'absinthe, qui titrait alors 75°, est constituée de multiples ingrédients.

##### Le génépi

La cueillette de cette plante sauvage est réglementée. Face à la demande croissante des industriels, des initiatives de domestication se développent et les cultures de génépi s'installent sur des parcelles en altitude, à l'abri des regards pour éviter la récolte sauvage... Dans l'alcool ou en tisane, le génépi est préconisé en cas de fièvre ou de refroidissement.

##### La vulnéraire

La quantité récoltée est limitée et son arrachage interdit. Considérée comme souveraine contre le « coup de froid », les Chartrousins se transmettent depuis des générations les recettes de liqueurs à base de ses fleurs. Dans la pharmacopée traditionnelle, « vulnéraire » est devenu une appellation générique pour les plantes aptes à soulager les traumatismes.

##### Cerises, poires, noix...

La tradition de distiller les fruits (poires Williams, prunes, framboises et baies sauvages...) ou les faire macérer dans l'alcool est multiséculaire. Quant aux noix, on les ramasse encore vertes avant la fête de la Saint-Jean pour préparer vin et liqueur de noix, boissons identitaires du Dauphiné.

## L'IVRESSE DES SOMMETS

### EAUX-DE-VIE, LIQUEURS ET AUTRES BREUVAGES DES ALPES

#### Et même les vipères

L'alcool de vipère est interdit depuis la loi de protection des reptiles en 1979, mais quelques bouteilles sortent encore des placards. Survivance de remèdes antiques, entre sorcellerie et médecine populaire, le venin conférait des vertus curatives à l'alcool.

#### DE LA GNÔLE ET DES DISTILLATEURS AMBULANTS

La montagne est rude pour ceux qui y vivent, mais la nature fournit des richesses qui se transforment en liqueurs. Chaque famille fabrique les siennes à partir de recettes héritées des anciens. En l'absence de médecin ou de pharmacopée, eaux-de-vie et liqueurs apaisent les maux de tous les jours.

Dès les premiers frimas, les distillateurs ambulants arrivent au village. Tiré par un tracteur, l'imposant alambic entoure de vapeurs et d'effluves parfumés ses mystérieux mécanismes. Les hommes remplissent les vases de leurs récoltes avant de recueillir une eau-de-vie qui titre 70° ou 80°. Les distillateurs ambulants ont quasiment disparu depuis la suppression en 1960 des privilèges des bouilleurs de cru : ils ne sont plus exemptés de taxes pour les dix premiers litres d'alcool pur. Depuis les années 2000, une réglementation leur permet de bénéficier d'une réduction de 50% des taxes sur l'alcool produit pour leur consommation.

#### INVENTEURS DE LIQUEURS

Côtoyant les usines créées par des pharmaciens comme Bigallet à Virieu, des inventeurs installent de petites fabriques de liqueurs. Le premier liquoriste à Bourgoin est mentionné en 1798.

Comme Alphonse Pevet et sa « *Mousseline des Alpes* » à Saint-Romans, les entrepreneurs participent à des expositions en France et à l'étranger afin de développer leur négoce et recevoir des distinctions. Ils inventent une kyrielle d'eaux-de-vie et de liqueurs qu'ils affublent de noms sibyllins ou exotiques : Le China-china à Voiron, le quina bergusien, le Grand Olan, la Grande Dauphine, l'élixir du cresson dauphinois, la liqueur de pucelle, l'eau d'arquebuse de Cularo, la Chamberyzette, le vermouth de La Frette ou l'élixir d'amour !

#### AUTOUR DES LIQUEURS, UNE FOULE DE MÉTIERS

Cette industrie en plein essor crée des activités qui emploient une main-d'œuvre abondante. Pour contenir les boissons, des verriers proposent « *une verrerie blanche* » ou des « *bouteilles en verre noir pour le ratafia* » tandis qu'une faïencerie de la Drôme façonne des « *cruches blanches* ». Les tonneliers fabriquent cuves, barriques et fûts pour transporter les alcools ou les faire vieillir en cave.

#### L'ÂGE D'OR DES DISTILLERIES ET LIQUORERIES

À la fin du 19<sup>e</sup> siècle, l'industrie connaît un essor sans précédent dû au développement des sciences et des techniques et aux nouvelles sources d'énergie. L'art de la distillation est perfectionné par les travaux du chimiste Lavoisier. C'est aussi l'expansion de la bourgeoisie qui pratique de nouvelles façons de boire : l'apéritif et le digestif font partie du repas.

On assiste en Dauphiné et en Savoie à une production d'une infinie variété, en forte augmentation grâce au « *sucre indigène* » de la betterave et à l'arrivée de nouveaux produits des colonies (quinquina, agrumes, épices...).

Près d'une centaine de sites de production sont à ce jour répertoriés en Isère, surtout concentrés autour de Bourgoin-Jallieu, Voiron et Grenoble.

#### Des marques et boissons emblématiques

Génépi, chartreuse, gentiane, vermouth et tant d'autres alcools sont des breuvages séculaires qui appartiennent à l'ADN des montagnes. De célèbres spiritueux, de par leur histoire ou leur usage, font partie intégrante de l'identité alpine.

#### Le temps des « réclames »

De la seconde moitié du 19<sup>e</sup> siècle aux années 1950, faire connaître les boissons alcoolisées passe principalement par la publicité peinte sur les murs ou l'affiche illustrée. Grâce au développement de la lithographie, l'affiche envahit le paysage urbain et devient le média incontournable ; les réclames insérées dans la presse en déclinent les variantes. Cette iconographie reflète la société de consommation naissante.

Les fabricants font travailler des illustrateurs célèbres, comme Cassandre ou Cappiello et une pléthore d'artistes. Sur les étiquettes ou les affiches, les superlatifs dominent et l'alcool est toujours vecteur de bonne santé !

Les Alpes constituent le décor majeur de cet art publicitaire naissant. L'évocation du monde religieux reste une référence sûre. Les femmes, mais aussi les enfants aux visages épanouis offrent une image optimiste du produit.

#### Le génépi

Si l'on rencontre des « *génépis* » ou « *liqueurs de génépi* » dès les années 1850 en Savoie et en Isère, l'invention du génépi est attribuée à Charles Meunier. Malgré la concurrence, le génépi est encore aujourd'hui le produit phare de cette société, au côté d'une large offre d'eaux-de-vie, liqueurs, crèmes de fruits et même d'un gin travaillé avec des herboristes locaux.



#### La gentiane

Cette racine quitte la fiole des pharmaciens pour le verre des gourmets, mais conserve ses vertus toniques. La région découvre les apéritifs à base de « *gentiane jaune des Alpes* », que l'on nommera « *amers* », comme l'Élixir Mondet à Gap ou Bonal en Isère. En 1863, un ancien frère chartreux, Hippolyte Bonal met au point un « *vin fortifiant* » à base de cette plante : La Raphaëlle, puis le Gentiane-Quina-Bonal. La distillerie de Saint-Laurent-du-Pont connaît un réel succès. La maison Dolin à Chambéry relance la fabrication en 1981.

#### L'absinthe

La « *fée verte* » devient au 19<sup>e</sup> siècle l'apéritif le plus populaire. Une demande en constante progression convainc les régions alpines d'ajouter à leurs produits l'absinthe, avant qu'elle ne devienne le symbole des ravages de l'alcoolisme. On dénombre plus d'une trentaine d'usines en Isère, dont la plus célèbre est l'absinthe Dutruc au Grand-Lemps. À Romans, l'absinthe Premier Fils est reconnue comme l'une des premières marques du marché, dont la vente annuelle en 1908 est de 5 millions de litres !

#### Le pastis

Après l'interdiction de l'absinthe en 1915, les consommateurs se tournent vers les boissons alcoolisées à base d'anis. Pernod produit le premier pastis en 1932 et le succès est immédiat. À La Mure, qui détiendrait le record du nombre de bars par habitant en 1938, le pastis Blanco voit le jour en 1929 grâce à Fernand Blanc ; son fils le distribuera dans les bistrotts au temps des tournées générales après la messe ou des bals du samedi soir. Mais 1985 sonne la fin du « *petit jaune* ».

#### Le vermouth

Le vermouth tire son nom de l'un de ses ingrédients : l'absinthe. Ce qui expliquerait l'origine germanique du mot *Wermut* signifiant *absinthe*. Le premier vermouth est fabriqué à Turin et la boisson arrive en Savoie dès 1821 grâce au distillateur Chavasse. À la maison Dolin, s'ajoutent Comoz en 1854, Richard en 1860 puis Reynaud et enfin Routin en 1883. La boisson des Alpes conquiert l'Amérique du Nord et se métamorphose en Americano, cocktail qui fait fureur dans les années 1960.

#### Le China-China

Ce digestif à base d'oranges amères, d'écorces de quinquina et de « *plantes alpestres* » fut créé en 1812 par le pharmacien et fabricant de liqueurs Claude Brun-Pérod à Voiron. Liqueur ayant obtenu la médaille d'or à l'Exposition universelle de Paris de 1889, son nom reste curieux. Des historiens émettent l'hypothèse de la traduction du nom de l'arbre péruvien « quina » qui devient « China » en espagnol.

#### Cherry Rocher

Si le nom résulte de la fusion de plusieurs distilleries au cours du 20<sup>e</sup> siècle, la société Rocher frères prend racine dès le 18<sup>e</sup> siècle à La Côte-Saint-André. L'activité, toujours au sein de la famille, prospère au cours des siècles suivants. Apéritif ou digestif d'un rouge profond, le cherry se compose d'infusions de cerises, de sucre et d'eau-de-vie. En 1989, l'entreprise ouvre un second site à Ruy et aujourd'hui, portée par l'export, la distillerie innove pour créer des absinthes et du génépi « à l'eau du Mont-Blanc ».

#### « À VOTRE SANTÉ ! »

#### ALCOOLISME ET ANTIALCOOLISME

Le médecin suédois Magnus Huss donne le premier une définition médicale du terme « alcoolisme » en 1849. Alors que la consommation d'alcool ne cesse d'augmenter tout au long du 19<sup>e</sup> siècle, des mouvements de femmes appuyés par des associations religieuses préconisent l'abstention totale d'alcool pour lutter contre cette maladie. Les propagandistes de la tempérance permettent la création en 1905 de la Ligue nationale contre l'alcoolisme, organisme qui favorise durant la Première Guerre mondiale l'interdiction de l'absinthe.

À l'école, un enseignement antialcoolique est imposé dès 1895 par le ministre de l'Instruction publique, Raymond Poincaré. Il définit les bonnes boissons (« *hygiéniques* » ou « *naturelles* ») comme le vin, la bière et le cidre et les mauvaises, issues de la distillation industrielle ! Il faut attendre le gouvernement de Pierre Mendès France en 1954 pour que l'on interdise à l'école toutes les boissons alcoolisées, remplacées par un verre de lait.

En 1959, la conduite en état d'ivresse est sanctionnée suivie par l'instauration de l'alcootest et d'un taux légal d'alcoolémie. Enfin, en 1977, est diffusée la campagne « *Boire ou conduire il faut choisir* ».

À la fin du siècle, d'autres mesures viennent renforcer ces réglementations : lois Barzach (« À consommer avec modération ») et Évin (publicité pour les boissons alcooliques). Aujourd'hui, le seuil de consommation d'alcool est fixé à deux verres par jour ; la loi Bachelot interdit la vente d'alcool aux mineurs et la mention « *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé* » est obligatoire. Depuis 2018, le pictogramme apposé sur les bouteilles d'alcool « *Zéro alcool pendant la grossesse* » vient renforcer ces messages sanitaires.

#### BOIRE AUJOURD'HUI. ET DEMAIN ?

Face à la mondialisation et aux nouvelles boissons mélangeant sodas et alcools forts, les industriels des Alpes proposent des alcools historiques remis au goût du jour. Au flanc des montagnes, herboristes et distillateurs revisitent les recettes ancestrales, tandis que des whiskys sont distillés à partir des céréales locales. Les étiquettes des bouteilles affichent la provenance *bio* des plantes. La *mixologie* s'installe dans les bars où officient des bartenders qui révolutionnent les anciens cocktails. Entre innovations gustatives et émotions fortes, entre tolérance et excellence aromatique, le chapitre de l'alcool du futur est en train de s'écrire.

## AUTOUR DE L'EXPOSITION

### VISITES GUIDÉES

**DIMANCHE 7 AVRIL 2019**

**DIMANCHE 16 JUIN 2019**

DE 11H À 12H

#### **VISITE COMMENTÉE DE L'EXPOSITION**

Par un guide de l'Office de tourisme de Grenoble-Alpes Métropole.

Tarif : 3,80 €.

Gratuit pour les moins de 12 ans.

Inscription au 04 57 58 89 01.

### DÉGUSTATIONS

**MERCREDI 17 AVRIL 2019**

DE 19H À 21H

#### **AU CŒUR DES LIQUEURS**

Par **Gérard Fontana**, directeur de la Distillerie Meunier.

Implantée au 19<sup>e</sup> siècle à Voiron, la Distillerie Charles Meunier & Successeurs est l'une des plus anciennes entreprises artisanales du Dauphiné. Elle s'est spécialisée en 1809 dans la distillation de plantes, principalement de génépi, végétal de prédilection pour lequel le fondateur Charles Meunier a trouvé un arôme particulièrement stimulant et parfumé.

*La dégustation est précédée d'une visite de l'exposition.*

*En partenariat avec la Distillerie Meunier.*

*Gratuit sur inscription au 04 57 58 89 01.*

**JEUDI 25 AVRIL 2019**

DE 19H À 21H

#### **QUAND LA POIRE S'INVITE AUX PLUS GRANDES TABLES**

Par **Sophie et Stéphane Jay**, dirigeants de la Maison J. Colombier.

Joannes Colombier a fondé cette entreprise de production d'eau-de-vie de poire dans les années 1930 à Villette-de-Vienne. Elle a gagné très vite en notoriété grâce à Fernand Point, célèbre restaurateur de La Pyramide à Vienne, tombé sous son charme. Depuis 2006, Sophie et Stéphane Jay, arboriculteurs et distillateurs, perpétuent ce savoir-faire et fournissent de grandes tables de la gastronomie.

*La dégustation est précédée d'une visite de l'exposition.*

*En partenariat avec la Maison J. Colombier.*

*Gratuit sur inscription au 04 57 58 89 01.*

**VENDREDI 24 MAI 2019**

DE 19H À 21H

**LA CHARTREUSE, DU SPIRITUEL AUX SPIRITUEUX**

Par **Philip Boyer**, directeur du musée de la Grande Chartreuse.

Depuis le 17<sup>e</sup> siècle, les chartreux sont à l'origine des liqueurs aujourd'hui commercialisées par Chartreuse. En 2017 un septième site de production est créé à Entre-deux-Guiers, où les pères distillent encore selon leur recette secrète. La société est reconnue *Entreprise du patrimoine vivant* depuis 2015 pour son savoir-faire unique, et vient de recevoir le titre de *Site emblématique* de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

*La dégustation est précédée d'une visite de l'exposition.*

*En partenariat avec Chartreuse.*

*Gratuit sur inscription au 04 57 58 89 01.*

**MERCREDI 19 JUIN 2019**

DE 19H À 21H

**BREUVAGES À SIROTER**

Par **Olivier Giffard**, directeur de production chez Bigallet.

En 1872, Félix Bigallet crée à Lyon une fabrique de sirops et de liqueurs. Il est l'inventeur de la « *citronade* », toujours fabriquée de façon artisanale. En 1885, il emménage à Virieu-sur-Bourbre en Isère, dont sa famille est originaire. À savourer : sirops traditionnels et bio, vins aromatisés, crèmes et apéritifs à base de vin, liqueurs de plantes...

*La dégustation est précédée d'une visite de l'exposition.*

*En partenariat avec Bigallet.*

*Gratuit sur inscription au 04 57 58 89 01.*

**PRÉSENTATION**

**JEUDI 18 AVRIL**

**VENDREDI 19 AVRIL 2019**

DE 14H30 À 15H30

**HERBIER DES ALPES**

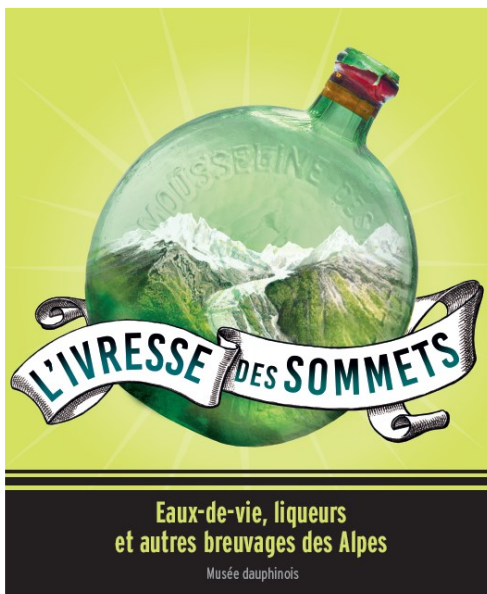
Par **Matthieu Lefebvre**, chargé des collections botaniques.

Les richesses botaniques du Muséum de Grenoble dévoilées ! Venez admirer des planches d'herbier des 18<sup>e</sup> et 19<sup>e</sup> siècles, sur le thème des plantes médicinales et à liqueur, comme la gentiane jaune ou la vulnéraire.

*Rendez-vous au Muséum [1 rue Dolomieu], bâtiment administratif.*

*Tout public à partir de 8 ans.*

*Gratuit sur inscription au 04 57 58 89 01.*



## LA PUBLICATION

### **L'ivresse des sommets Eaux-de-vie, liqueurs et autres breuvages des Alpes**

*Ouvrage collectif sous la direction d'Olivier Cogne  
et de Chantal Spillemaecker  
assistés d'Éloïse Antzamidakis et d'Elvire Bassé*

*Éditions Musée dauphinois, mars 2019  
144 pages, 20 €*

Chartreuse, génépi, absinthe, gentiane et tant d'autres noms sont des spiritueux emblématiques des Alpes. Quintessence de la flore de montagne, ils résultent des savoirs ethnobotaniques hérités de longue date. Qu'elles soient monastiques, domestiques ou industrielles, liqueurs et eaux-de-vie appartiennent au patrimoine agro-alimentaire alpin. Mais un patrimoine bien vivant puisqu'aujourd'hui, relancées notamment par les sports d'hiver, les distilleries en Dauphiné et en Savoie constituent l'un des fleurons de l'économie régionale. Bien après les premières fabriques installées il y a plusieurs siècles, de nouveaux distillateurs transforment aujourd'hui l'eau pure des glaciers en whisky ou gin d'altitude.

Prolongeant l'exposition du Musée dauphinois, cet ouvrage rassemble les contributions des spécialistes d'une histoire du « boire », illustrée grâce à des collections publiques et privées souvent inédites. Cette iconographie témoigne de l'âge d'or de la publicité des boissons alcoolisées – avant la réglementation de leur usage – et de l'évolution des comportements, entre recherche du plaisir et interdit. Un ouvrage à consommer sans modération !

## CONTRIBUTIONS ET REMERCIEMENTS

L'exposition *L'ivresse des sommets. Eaux-de-vie, liqueurs et autres breuvages des Alpes*, présentée au Musée dauphinois du 29 mars 2019 au 29 juin 2020, a été réalisée sous le commissariat de Chantal Spillemaecker, conservateur en chef du patrimoine et d'Olivier Cogne, directeur du Musée dauphinois, et sous la conduite de Franck Philippeaux, conservateur du patrimoine au Musée dauphinois.

Avec la collaboration de Bethsabée Goudal, étudiante du master *Expo-muséographie* à l'université d'Artois à Arras, de Jean-Hugo Ihl, étudiant en histoire à l'École des hautes études en sciences sociales (EHESS) et à l'université d'Heidelberg (Allemagne), de Romaric Pita, étudiant du master *Histoire, civilisations et patrimoine* à l'université Savoie Mont-Blanc à Chambéry et de Suzy Louvet, étudiante du master *Études européennes et internationales* à Sciences Po Grenoble.

L'exposition et la publication ont bénéficié des contributions de : Guillaume Benoist (directeur du Musée matheysin), Gaëtan Bouvier (enseignant de la formation œnologie - ouvriers de bar au Lycée hôtelier Lesdiguières à Grenoble), Philip Boyer (directeur du Musée de la Grande Chartreuse), Emmanuel Breteau (photographe), François Buttin (liquoriste, fondateur d'*Elix'cimes*), Dominique Coll (ethnobotaniste), Pascale Court (responsable de l'unité « publics » au Musée Savoisien à Chambéry), Marie-Claude Delahaye (maître de conférences émérite en biologie cellulaire à l'université Paris VI Pierre et Marie Curie, directrice du Musée de l'absinthe à Auvers-sur-Oise), professeur Maurice Dematteis (spécialiste de l'addictologie au Centre hospitalier universitaire Grenoble-Alpes), Dom Benoît (père chartreux), Louis Fournier (historien local), Martine Galiano (historienne locale), Jean-Marc Galvin (président des amis du Musée Matheysin), Jean Gautier (professeur d'histoire à la retraite), Bernard Giroud (chroniqueur historique), Bernard Giroud (historien local), Valérie Huss (conservateur du patrimoine au Musée de Grenoble et historienne), Shaeda Isani (professeur émérite d'études anglophones à l'université Grenoble-Alpes), Lorelei Jaunin et Chloé Bérard (diplômées du master *Histoire, civilisations et patrimoine* de l'université Savoie Mont-Blanc à Chambéry), Sophie Jay (Maison J. Colombier), Dr Jean-Pierre Luauté (Musée de l'absinthe Premier Fils à Romans-sur-Isère), Sophie Luchier (conservateur du patrimoine au service du patrimoine culturel du Département de l'Isère), Agnès Martin, Aline Mercan (médecin, anthropologue à l'université Grenoble-Alpes), Michel Mercier (collectionneur à Grenoble), famille Morin (Saint-Laurent-du-Pont), Didier Nourrisson (professeur d'histoire à l'université Lyon 1 Claude-Bernard), Salomé Pellat-Revel (doctorante en histoire à l'université Grenoble-Alpes), Émilie-Anne Pépy (maître de conférences en histoire à l'université Savoie Mont-Blanc à Chambéry), Serge Perticoz (distillateur ambulant, *La Re-naissance*), Stéphane Rossi (directeur de l'herboristerie *Au temps des fées* à Grenoble), Frédéric Revol (directeur du *Domaine des Hautes Glaces* à Saint-Jean-d'Hérans), Guy et Guillaume Reymond, Caroline Thermoiz-Liaudy (journaliste, responsable d'édition à *l'Essor-Isère*), Chantal Theysset (cultivatrice de génépi à Villard-Reymond).

Ainsi que des musées, institutions et associations culturelles suivantes : Archives municipales d'Annecy (Mireille Servettaz, chargée des documents iconographiques), Archives nationales de Luxembourg (Sanja Simic, chargée des relations publiques et du service pédagogique), Historial du paysan soldat à Fleuriel (Pauline Wittmann, responsable du service des publics), APHID, Association pour le patrimoine et l'histoire de l'industrie en Dauphiné (Colette Allibert, présidente, Cécile Bouche, membre), Bibliothèque municipale de Grenoble (Marie-Françoise Bois-Delatte, conservateur en chef du patrimoine et des bibliothèques), Bibliothèque nationale de France, National Library of Sweden, Musée de l'absinthe à Auvers-sur-Oise (Marie-Claude Delahaye, directrice), Le Grand Séchoir-Maison du pays de la noix à Vinay (Marion Carcano, directrice), Musée de Saint-Antoine-l'Abbaye (Géraldine Mocellin, directrice), Musée de Bourgoin-Jallieu (Brigitte Riboreau, directrice, Agnès Felard, régisseur d'œuvres), Musée Cherry Rocher à La Côte-Saint-André, Musée de la Grande Chartreuse (Philip Boyer, directeur), Musée matheysin à La Mure (Guillaume Benoist, directeur), Musée Savoisien (Marie-Anne

Guérin, directrice, Sébastien Gosselin, directeur-adjoint et responsable des collections, Solenne Paul, photographe, Laurence Sadoux-Troncy, documentaliste recherche), Muséum de Grenoble (Catherine Gautier, directrice, Philippe Candegabe, chargé des collections zoologiques et ethnologiques, Pascal Decorps, responsable du service des publics et attaché de conservation du patrimoine scientifique, technique et naturel, Matthieu Lefebvre, chargé des collections botaniques), Musée des Sciences médicales à La Tronche (Sylvie Bretagnon, chargée des affaires culturelles du Centre hospitalier universitaire Grenoble-Alpes et responsable du musée), Zeppelin (Bruno Valentin et Julien Pannetier, géographes et photojournalistes).

**Et des producteurs contemporains :** Ambix distillation (Laurent Pernet), Antésite & Noiro, Apple des Cimes (Christian Haupt, Philippe Rostain), Artémisiane, Au Chevalier Barbu (Georgio Camusso), Basilico, Bigallet (Olivier Giffard, directeur de la société), Brasserie de Chambaran, Brasserie du Vercors, Chartreuse (Emmanuel Delafon, président directeur général, Nicolas Diederichs, visitor center manager), Cherry Rocher (Éric Pinoncelly, directeur, Gildas de Massé, directeur des affaires financières), Distill'Rêve, Distillerie A. Meunier et fils (Gérard Fontana, directeur, Odile Perez, responsable administratif et financier, Julie Tinchant, chargée de développement), Distillerie artisanale de la Dent d'Oche, Distillerie des Alpes (anciennement Routin), Distillerie du Vercors, Distillerie Favier, Dolin, Domaine des Anges au Coeur Rouge (Frédéric Brethe), Domaine des Hautes Glaces (Frédéric Revol), Elix'cimes (François Buttin), Eygubelle, Ferme de la Maye, Ferme Guilhermet - les cerises en fête, Génépi des Sommets, Guillaumette (Thomas et Perrine Bernard-Reymond), L'herbier de la Clappe, La Ferme d'Antan (Fabienne Garderet, Sophie Maletina), La Re-naissance (Serge Perticoz), Le Nant de la Guire (Joël Dautermay), Le Plantivore, Le Sanglier Philosophe (Benoît Claude), Les Jardins d'en haut (Chantal Theysset), Les saveurs du Charmant Som, Liquoristerie de la Ferme de la Madeleine, Liquoristerie de la Vanoise, Liquoristerie du Mont-Joly, Maison J. Colombier (Sophie et Stéphane Jay), Mountain Spirit Fabrik, Ogier, Paul Arpin, Plantes du puits des fées (Samuel Schmidt), Salettina (Florence et Raoul Attanasio), Songcha (Yves Nicolas-Leseux, directeur).

**Musée dauphinois :** *Réalisation technique :* Jean-Louis Faure, Jean-Pierre Cotte, Frédéric Gamblin, Dorian Jodin, Kévin Moreaux, Daniel Pelloux, Teddy Robert, Sébastien Tardy / *Transport :* Félix Isolda / *Collections, documentation :* Fabienne Pluchart, Éloïse Antzamidakis, Elvire Bassé, Aurélie Berre, Marie-Andrée Chambon, Pascal Chatelas, Medhi Ziat / *Photographie, multimédia :* Jean-Max Denis, Denis Vinçon / *Communication et médiation :* Agnès Jonquères, Patricia Kyriakidès / *Dossier pédagogique :* Sabine Lantz, enseignante en charge du service éducatif / *Gestion administrative et financière :* Nora Grama, Agnès Martin / *Accueil :* Fahima Bouchankouk, Rachid Dabaji, Éric Van Bochove, Catherine Prevost.

**Direction de la culture et du patrimoine du Département de l'Isère :** Aymeric Perroy et Odile Petermann.

**Scénographie :** Saluces (Jean-Paul Camargo, Olivier Martin)

**Impression :** Mediamax (Charlotte Ensenat)

**Cartographie :** Thomas Lemot

**Réalisateur des portraits filmés :** Tomas Bozzato

**Visuel de l'exposition et communication graphique :** Audrey Collomb d'après une maquette de l'agence Silence

**Graphisme de l'ouvrage :** Audrey Collomb d'après une maquette d'Hervé Frumy, assisté de Francis Richard

**Relecture de l'ouvrage :** Audrey Passagia.

**Le Musée dauphinois est un service culturel du Département de l'Isère.**

## INFORMATIONS PRATIQUES

**Exposition présentée du 29 mars 2019 au 29 juin 2020**

**L'entrée au Musée est gratuite pour tous**

**Ouvert tous les jours sauf le mardi**

de 10h à 18h

et de 10h à 19h le week-end

Fermeture les 1<sup>er</sup> janvier, 1<sup>er</sup> mai et 25 décembre

**Accueil des groupes**

Pour réserver une visite libre ou commentée, contactez l'accueil du musée au 04 57 58 89 01 les lundi, mercredi, jeudi et vendredi, de 9h à 12h.

**Informations** au 04 57 58 89 01

[www.musee-dauphinois.fr](http://www.musee-dauphinois.fr)

Musée dauphinois

30 rue Maurice Gignoux à Grenoble

**Le Musée dauphinois est l'un des onze musées du Département de l'Isère**



## PARTENAIRES

### LA MARQUE ALPES IS(H)ERE

Renforcer la notoriété de l'Isère en France et à l'étranger, valoriser les grands événements sportifs et culturels, favoriser la production et la commercialisation des produits agricoles isérois, assurer le développement de la fréquentation touristique en plaine et en montagne des clientèles françaises et internationales... sont les enjeux de la démarche d'attractivité globale identifiée par la marque Alpes Is(h)ere.

Elle a pour vocation de fédérer les habitants autour de leur département et d'en développer l'attractivité. Sa baseline *Source de Hauteur* résume l'identité de la marque. Une identité qui repose sur deux valeurs :

- le territoire nature : l'Isère est riche de ses espaces naturels qu'ils soient de montagne ou de plaine ;
- l'esprit pionnier : l'Isère, territoire d'innovation et d'excellence scientifique, industrielle et culturelle.

Le magazine *Alpes is(H)ere* a été ainsi créé pour valoriser les meilleures expériences à vivre en Isère. Il est diffusé deux fois par an à tous les Isérois et aux Lyonnais.

### PAYSAGE > PAYSAGES

*En quelques mots ...*

Quoi ? Un événement culturel inédit porté par le Département de l'Isère incitant à renouveler notre regard sur le paysage, notre premier patrimoine commun.

Pour qui ? Pour tout le monde, Isérois et visiteurs de passage, toutes générations confondues, invités à découvrir, parcourir, partager, réfléchir, participer et jouer.

Où ? Partout en Isère et plus spécifiquement dans 5 territoires différents chaque saison, dans les musées, les bibliothèques, les sites patrimoniaux, les centres d'art, les écoles, les résidences d'artiste, et en plein air sur les sentiers de randonnée, dans les refuges...

Quand ? Au printemps en 2019 (SAISON 03)

Avec qui ? Avec plus d'une centaine d'acteurs issus du monde de la culture et du patrimoine, mais aussi de l'aménagement du territoire, de la protection des espaces naturels, de l'enseignement, du sport et du tourisme, sans oublier les nombreux artistes.

# PHOTOGRAPHIES À DISPOSITION DE LA PRESSE

## INTRODUCTION



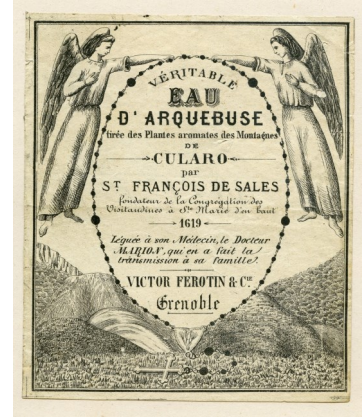
1



2



3



4

## DES BOISSONS MÉDICINALES AUX LIQUEURS D'AGRÉMENT



5



6

## PLANTES EMBLÉMATIQUES



7

## DES ALPES



8

## DE LA GNÔLE ET DES DISTILLATEURS AMBULANTS



9

## INVENTEURS DE LIQUEURS



10

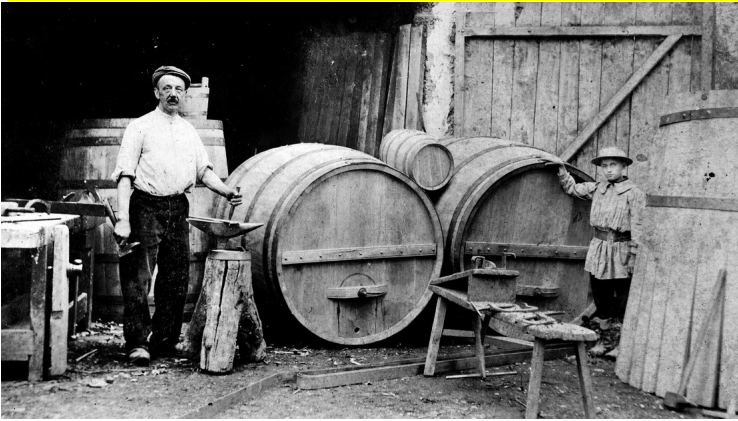


11



12

AUTOUR DES LIQUEURS, UNE FOULE DE MÉTIERS



13



14

L'ÂGE D'OR DES DISTILLERIES ET LIQUORERIES



15



16



17



18



19



20



21



22

L'ÂGE D'OR DES DISTILLERIES ET LIQUORERIES (suite)



23



24



25

« À VOTRE SANTÉ ! »



26

« IL EST DES NÔTRES ! IL A BU SON VERRE COMME LES AUTRES ! »



27



28



29



30

BOIRE AUJOUR'HUI. ET DEMAIN ?



31



32

## INTRODUCTION

### 1. Pot à vin « *Versa bere Nimon* »

(Verse à boire Nimon)

Faïence de La Tronche (Isère), 18<sup>e</sup> siècle

Coll. Musée dauphinois

## DU SPIRITUEL

### AUX SPIRITUEUX

#### 2. La salle des alambics de la Grande Chartreuse

E. Descamps, illustrateur.

Extrait du magazine *Le magasin illustré*, 19<sup>e</sup> siècle

Coll. Musée dauphinois

#### 3. Flacon « *Grande Chartreuse spécifique contre le mal de dents* »

Saint-Julien-en-Beauchêne (Hautes-Alpes), sans date

Coll. Musée dauphinois

#### 4. Étiquette « *Véritable eau d'arquebuse* »

de Victor Ferotin & Cie

Grenoble, vers 1900

Coll. Musée dauphinois

## DES BOISSONS MÉDICINALES

### AUX LIQUEURS D'AGRÉMENT

#### 5. Étiquette de bouteille « *Ça m'est égal* »

Grenoble, vers 1900

Coll. Musée dauphinois

#### 6. Étiquette « *Génépi des Alpes* »

Grenoble, fin du 19<sup>e</sup> siècle

Coll. Musée dauphinois

## PLANTES EMBLÉMATIQUES

### DES ALPES

#### 7. Arrachage des racines de gentiane

Photographe anonyme

Lieu indéterminé, vers 1950

Coll. Musée dauphinois

#### 8. André Dargaud, ouvrier, Renaud Barbat du Clozel, gendre de Joannes Colombier devant l'alambic de la Maison Colombier

Anonyme, photographe

Villette-de-Vienne (Isère), sans date

Coll. Maison J. Colombier, Villette-de-Vienne (Isère)

## DE LA GNÔLE

### ET DES DISTILLATEURS AMBULANTS

#### 9. Fabrication d'eau-de-vie sur un alambic ambulant

Photographie d'Abel-François Ferdinand

Vif (Isère), fin du 19<sup>e</sup> siècle

Coll. Musée dauphinois

## INVENTEURS DE LIQUEURS

#### 10. Mousseline des Alpes

Alphonse Pevet, liquoriste

Saint-Romans (Isère), vers 1880

Coll. Musée dauphinois

#### 11. Publicité « *Distillerie dauphinoise* » de Chabert Fleur et C<sup>ie</sup>

Grenoble, fin du 19<sup>e</sup> siècle

Coll. Musée dauphinois

#### 12. Affiche « *Elixir Mondet le Roi des Toniques & des Digestifs* »

Vers 1900

Coll. Musée dauphinois

L'élixir Mondet serait une boisson « *reconstituante, tonique, digestive et dépurative* ». Elle est fabriquée à base de gentiane jaune des Alpes, de feuilles de noyer et d'extraits de kola et coca. Elle est recommandée aux « *personnes débilitées par la maladie ou pour un excès de travail et aux enfants de faible constitution* ».

## AUTOUR DES LIQUEURS, UNE FOULE DE MÉTIERS

#### 13. Michel Lambert, tonnelier, devant son atelier avec son neveu

Photographie de Perron

Saint-Jean-de-Moirans (Isère), début du 20<sup>e</sup> siècle

Coll. Musée dauphinois

#### 14. Une étape de la fabrication des étuis d'élixir de chartreuse

Louis Gradelet, menuisier-ébéniste

Aulne (bois), Saint-Christophe-sur-Guiers (Isère),  
1976

Coll. Musée dauphinois

## L'ÂGE D'OR

### DES DISTILLERIES ET LIQUORERIES

#### 15. En-tête de facture de Bonal

Saint-Laurent-du-Pont (Isère), 1939

Coll. particulière

#### 16. En-tête de facture de Bigallet

Virieu-sur-Bourbre (Isère), 1913

Coll. particulière

#### 17. Mise en bouteille dans la Maison Teisseire

Photographe anonyme

Grenoble, vers 1910

Coll. Musée dauphinois

#### 18. Employés de la société Cherry Rocher

Photographe anonyme

La Côte-Saint-André (Isère), 1896

Coll. particulière

**19. Bouteille « Absinthe Mounier »**

Mounier, liquoriste  
Grenoble, fin du 19<sup>e</sup> siècle  
Coll. Musée dauphinois

**20. Panneau publicitaire « Suc des Glaciers »**

Génépi des établissements Meunier  
Tôle repoussée sur carton, Voiron (Isère), vers 1960  
Coll. Musée dauphinois

**21. Affiche « China-China Brun-Pérod »**

Eugène Ogé (1861-1936), illustrateur  
Voiron (Isère), vers 1902  
Coll. particulière

**22. Étiquette « Blanco Pastis 45° »**

La Mure (Isère), vers 1950  
Coll. particulière

**23. Affiche « Ferotin, Camomille »**

Grenoble, vers 1900  
Coll. Musée dauphinois

**24. Affiche « Mont Blanc, vermouth français »**

Albert Dorfinant (1881-1976), illustrateur  
Vers 1930  
Coll. Musée dauphinois

**25. Affiche « Bonal, la Suprême liqueur »**

Emmanuel Coulange-Lautrec (1861-1950),  
illustrateur  
Saint-Laurent-du-Pont (Isère), vers 1880  
Coll. Musée dauphinois  
La recette de cette liqueur fabriquée par une distillerie de  
Saint-Pierre-de-Chartreuse est rachetée par l'entreprise  
Bonal, implantée à Saint-Laurent-du-Pont.

**« À VOTRE SANTÉ ! »**

**ALCOOLISME ET ANTIALCOOLISME**

**26. Tarif de soulographie**

Anonyme  
Chromolithographie, vers 1880  
Coll. Musée dauphinois  
Légende encadrée de sept vignettes humoristiques pour  
illustrer les différentes étapes de soulographie, c'est-à-  
dire de l'ivresse.

**« IL EST DES NÔTRES !**

**IL A BU SON VERRE COMME LES AUTRES ! »**

**27. Pyrogène « Absinthe Dutruc »**

Céramique  
Le Grand-Lemps (Isère), fin du 19<sup>e</sup> siècle  
Coll. Musée dauphinois  
Le pyrogène est un porte allumettes très courant dans les  
cafés aux 19<sup>e</sup> et 20<sup>e</sup> siècles. Sa surface striée permettait d'en-  
flammer les allumettes, dont la terminaison en soufre pou-  
vait être frottée sur n'importe quelle surface. Pour des rai-  
sons de sécurité, les allumettes sont désormais conçues avec  
du phosphore. L'usage du pyrogène s'est perdu.

**28. Cendrier « Cherry Rocher liqueur »**

Faïencerie de Muret  
Céramique, La Côte-Saint-André (Isère), fin du 19<sup>e</sup> siècle  
Coll. Musée dauphinois

**29. Café de la rue Renaudon**

Photographie de Roberto Neumiller  
Grenoble, 1982  
Coll. Musée dauphinois

**30. Buveurs d'absinthe à la terrasse d'un café**

Photographe anonyme  
Grenoble, place de la Bastille  
(actuelle place Hubert-Dubedout), avant 1915  
Coll. Musée dauphinois

**BOIRE AUJOURD'HUI.**

**ET DEMAIN ?**

**31. Soirée cocktails à La Mercerie**

Photographie de Denis Vinçon  
Grenoble, 2019  
Coll. Musée dauphinois

**32. Gaëtan Bouvier, enseignant en œnologie au lycée  
hôtelier de Grenoble**

**Meilleur sommelier de France 2016**  
Photographie de Denis Vinçon  
Grenoble, Hôtel Lesdiguières, 2019  
Coll. Musée dauphinois