

Du 29 mars 2019  
au 29 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 fait la démonstration 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 tou-

risme 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...

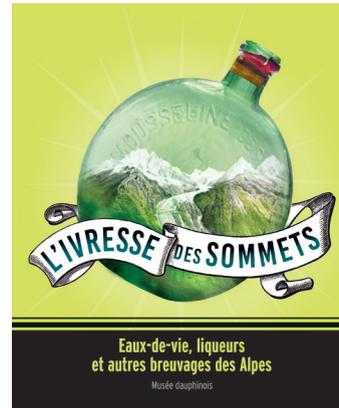
Grâce aux collections rassemblées exceptionnellement (les liqueurs ont donné naissance à une riche culture iconographique et matérielle) et à la collaboration des entreprises et de spécialistes, l'exposition approfondit la connaissance de la culture des alcools, de leurs évolutions et des modes de consommation 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 !

## 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€.



#### MUSÉE DAUPHINOIS

30 rue Maurice-Gignoux à Grenoble

Ouvert tous les jours, Fermeture les 1<sup>er</sup> janvier,  
sauf le mardi, de 10h à 18h, 1<sup>er</sup> mai et 25 décembre.  
et de 10h à 19h le week-end.

Informations au 04 57 58 89 01  
et sur [www.musee-dauphinois.fr](http://www.musee-dauphinois.fr)



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

**ALPES**  
ISÈRE

**Le Musée dauphinois fait partie du réseau  
des onze musées du Département de l'Isère**

LE DÉPARTEMENT DE L'ISÈRE  
PRÉSENTE



EXPOSITION  
À PARTIR DU 29 MARS 2019



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

30 RUE MAURICE-GIGNOUX  
38 000 GRENOBLE  
04 57 58 89 01  
[WWW.MUSEE-DAUPHINOIS.FR](http://WWW.MUSEE-DAUPHINOIS.FR)

**ENTRÉE GRATUITE**

DANS LES 11 MUSÉES  
DU DÉPARTEMENT DE L'ISÈRE  
[www.musees.isere.fr](http://www.musees.isere.fr)

**isère**  
LE DÉPARTEMENT

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

## PROGRAMME D'ANIMATIONS

### 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.**

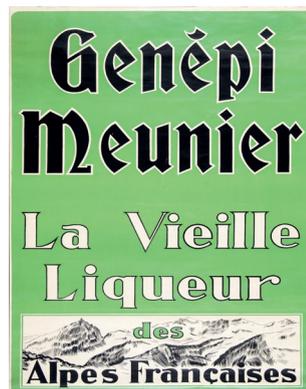
### DÉGUSTATIONS

**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.**

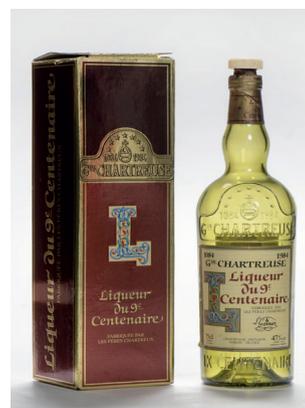
**VENDREDI 24 MAI 2019**  
**DE 19H À 21H**

#### 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 s'est créé à Entredeux-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 « citronnade », 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 (salle de réunion).**

**Tout public à partir de 8 ans.**  
**Gratuit sur inscription au**  
**04 57 58 89 01.**