

Nous revêlons en 1 heure de marche.

Après un bon petit déjeuner, départ pour tout d'abord, le "Palais de la Bénédiction". Un vrai choc devant cette architecture tout à fait "XIX<sup>ème</sup> siècle flamboyant en briques et pierres, hérissee de tours et de tourelles de statues, de sculptures, de colonnades. Un concentré des styles gothique et Renaissance à vous donner le vertige. En face un énorme alambic évoque la liquerie pour laquelle elle a été édifiée. De grandes grilles en fer forgé donnent accès à la cour intérieure à l'angle de laquelle trône une statue du fondateur : Alexandre le Grand (Sa ne s'invente pas, c'est son vrai nom !) au dessus d'une

voisine ailée. Une porte en bois sculpté  
sous un porche en plein cintre ouvre sur un  
grand hall dallé éclairé par un vitrail qui  
nous montre... le Conseil d'Administration de  
la Société présidé par le fameux Alexandre...  
Quelle bonne idée pour le Conseil d'Administration  
des Amis du Musée! Ce Palais étant aussi un  
Musée, l'entrée propose quelques statues, dont une  
Salut Martin du <sup>XV</sup>e siècle, et dans un coin,  
une partie du jubé en bois provenant de  
l'Abbaye de Fécamp. Mais nos guides nous  
et nous emmènent par une escalier imposant sur  
de vitraux, jusque à l'époustouflante salle gothique.  
Cependant, il faut d'abord raconter l'histoire de  
cette liqueur si fortunément mise en scène.  
Il existe à Fécamp une abbaye dès le <sup>XII</sup>e  
siècle. Elle devient monastère bénédictin au <sup>XI</sup>e  
siècle. Les moines sont des herbivores. L'un d'eux,  
un vénitien, Don Bernardo Vincelli, qui s'y connaît  
en chimie, se met à distiller en 1515 les plantes  
trouvées sur la palmeraie, en y ajoutant des épices.  
On sait que Venise commença alors avec l'Orient  
et ce rapporte des épices dont certaines peuvent être  
cultivées en Europe. Notre moine cherche à faire  
de 27 plantes et épices un élixir de longue vie,  
qui soigne vers, estomac, toux nous... C'est un  
succès et le monastère le fabrique jusque à la  
Révolution. En 1794 une partie du monastère  
est détruite. Les deux bâtiments restants sont  
occupés par l'Hôtel de Ville. En 1863 apparaît le  
personnage vedette de notre histoire: Alexandre

le Grand, négociant en vins et collectionneur d'art.  
Il a retrouvé la recette des moines ! Le dernier moine  
chassé par la Révolution, Don Blandin, avait  
fait avant de partir, un inventaire du monastère.  
A sa mort, il a donné sa bibliothèque au procureur  
fiscal de la ville ... qui n'était autre que le grand  
père de notre héros. S'y trouve un livre de recettes  
contenant celle du fameux "dixit". Alexandre fait  
appel à un chimiste. Pour donner meilleur goût à  
la préparation, ils y ajoutent du sucre, du miel,  
du cardamome, de la vanille et la transforment en une  
délicieuse liqueur. Pour la commercialiser, Alexandre  
a 4 idées de génie :

- il dépose la marque "Bénédictine" (pour rappeler  
l'origine "monacale" et rassurer le produit)  
en 1864,
- il fait de la publicité, ou plutôt de la "réclame"  
comme on dit à l'époque, dans un journal les  
premiers encarts paraissent dans "La Laine" en 1866
- il développe l'exportation : Amérique latine, USA,  
Russie. Actuellement 96 % est exporté.
- et il construit cet improbable Palais, c'est  
pour un produit exceptionnel. L'architecte,  
Camille Albert, a pour double mission de garder  
le caractère monastique ... et de faire de l'effet.  
La destination du lieu est double aussi :  
distillerie et musée.

La salle gothique dans laquelle nous entrons est  
tout à fait emblématique : immense, elle est surmontée  
d'une charpente extraordinaire en châtaigniers, en  
forme de carène de navire, décorée de sculptures, de

été fabriqués dès 1900 pour l'électricité, puis via  
par la force hydraulique.

L'ancienne salle de mise en bouteille et stockage  
a été reconstruite en "Musée de la Bénédicthine":  
vitraux, affiches (dont une de Mucha), alambics,  
maquette du Palais faite pour l'exposition Univer-  
-selle de 1900 à Paris, etc... Des photos rappellent  
qu'il a servi d'hôpital pendant la guerre de 1914-18

Au sous-sol, nous pouvons toucher et sentir les  
différentes plantes et épices qui entrent dans la  
composition de la liqueur. Puis une visite dans  
la distillerie et les caves nous montre les phases  
de sa préparation et de sa conservation. Enfin,  
une dégustation nous attend, nous permettant de  
goûter à l'une des 3 sortes de Bénédicthine:

- la plus classique, un peu plus sucrée
- la "B and B" Bénédicthine et Brandy,  
faite pour plaire aux anglo-saxons
- la liqueur spéciale, la dernière née, nommée  
"Single Cask" plus tanique, titrant 43°.

Il ne nous reste plus ensuite qu'à explorer la  
boutique et la dévaliser de ses produits: liqueurs,  
bonbons, chocolats etc...