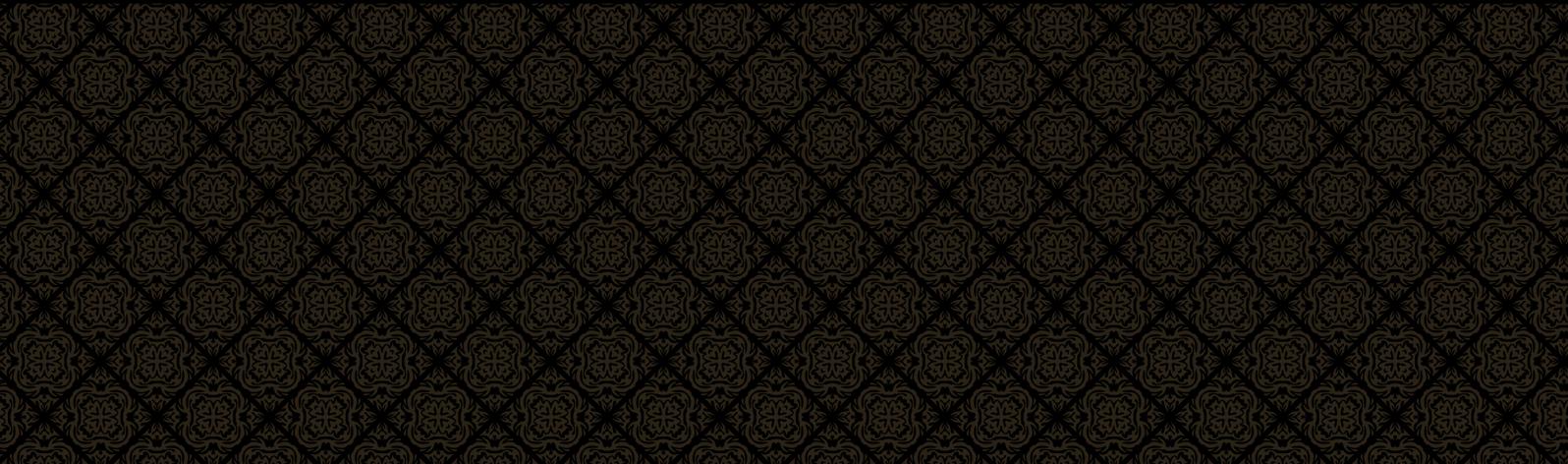




BÉNÉDICTINE
LE PALAIS





Le Palais Bénédicte est un chef d'œuvre architectural datant du XIX^e siècle.

Le négociant en vin fécamois, Alexandre Le Grand, souhaitant offrir un écrin prestigieux à la distillerie de la liqueur Bénédicte (toujours en fonctionnement de nos jours) et à sa collection d'œuvres d'art, a fait appel aux plus grands spécialistes de l'époque.

Mi-Gothique mi-Renaissance, l'édifice éclectique étonne par son audace et son originalité.

Si le Palais abrite toujours la distillerie de la célèbre liqueur Bénédicte, il met également en avant l'art dans toutes ses dimensions. La diversité et l'opulence des décors invitent le visiteur à se perdre dans une féerie entièrement dédiée à la liqueur Bénédicte, à son moine fondateur et au génie d'Alexandre Le Grand.





BÉNÉDICTINE
LE PALAIS

UN LIEU
UNIQUE
CHARGÉ
D'HISTOIRE



Le Palais Bénédictine est un chef d'œuvre architectural qui abrite la seule distillerie au monde de la liqueur Bénédictine. L'occasion unique pour les visiteurs de lever une partie du voile sur les secrets de fabrication de la célèbre liqueur tout en découvrant une collection d'œuvres d'art réputée.

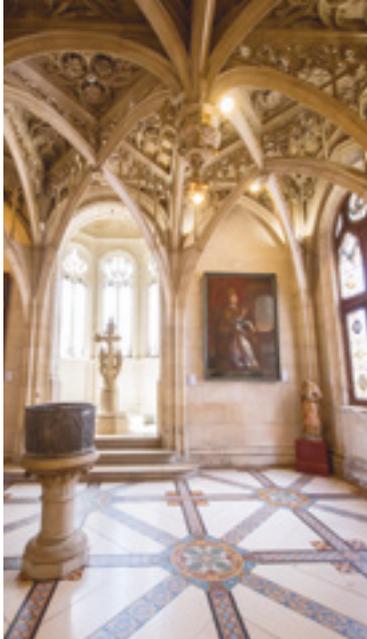




L'histoire raconte que tout aurait commencé à la Renaissance, en 1505, date à laquelle le moine vénitien Dom Bernardo Vincelli se serait installé à l'Abbaye de Fécamp en Normandie. Vincelli serait arrivé du mont Cassin, le monastère fondé en 529 par St Benoit de Nursie, créateur de l'ordre des bénédictins. Comme tous ses pairs, il aurait appliqué à la lettre les préceptes de St Benoit : prières, travail manuel et intellectuel.

Herboriste inspiré, Vincelli aurait été également un esprit brillant qui se passionnait pour l'alchimie. À Fécamp, il aurait disposé des meilleures conditions pour entreprendre ses recherches. À cette époque, les abbayes étaient de véritables pépinières de savants et la situation géographique particulière de la ville permettait aux moines de trouver sur ses falaises quantité de plantes médicinales comme l'angélique, l'hysope ou la mélisse.

En 1510, au terme de cinq années de recherches, le moine aurait trouvé enfin la recette unique d'un nouvel élixir dont la réputation aurait dépassé rapidement l'enceinte de l'Abbaye. Les moines bénédictins de Fécamp auraient donc continué à la distiller même après la mort de Dom Bernardo Vincelli, et ce, jusqu'à la révolution française. La recette se perdit au cours de cette époque troublée et ne sera redécouverte qu'en 1863 par Alexandre Le Grand, négociant en vin fécampois, qui mettra un an pour la recréer. Il la nomme liqueur Bénédictine, en hommage aux moines bénédictins. Garante des origines de la recette, la devise latine Deo Optimo Maximo (à Dieu, absolument bon, absolument grand) orne chaque bouteille, encore de nos jours. Une devise dont les trois lettres rappellent également le DOM accolé au nom des moines bénédictins.



UN CHEF
D'ŒUVRE
ARCHITECTURAL
DU
XIX^e SIÈCLE

En 1888, Alexandre Le Grand fait appel à Camille Albert, émule de Viollet-Le-Duc spécialiste de l'art gothique, pour construire un somptueux Palais afin d'offrir un écrin prestigieux à la distillerie de la liqueur (toujours en fonctionnement de nos jours) et à sa collection d'œuvres d'art.

À peine inauguré, le Palais est en flammes puis rapidement reconstruit selon la volonté d'Alexandre Le Grand, pour être encore plus beau et plus grand. Mi-Gothique mi-Renaissance, l'édifice éclectique étonne par son audace et son originalité. La flèche élancée de son campanile guide le voyageur approchant la ville de Fécamp. À l'intérieur, la diversité des décors et des collections d'œuvres d'art plonge le visiteur dans l'histoire de Bénédictine, de son moine fondateur et souligne le génie d'Alexandre Le Grand.

PLUS QU'UN PALAIS,
UN VÉRITABLE
HOMMAGE
À L'ART
DANS TOUTES SES FORMES



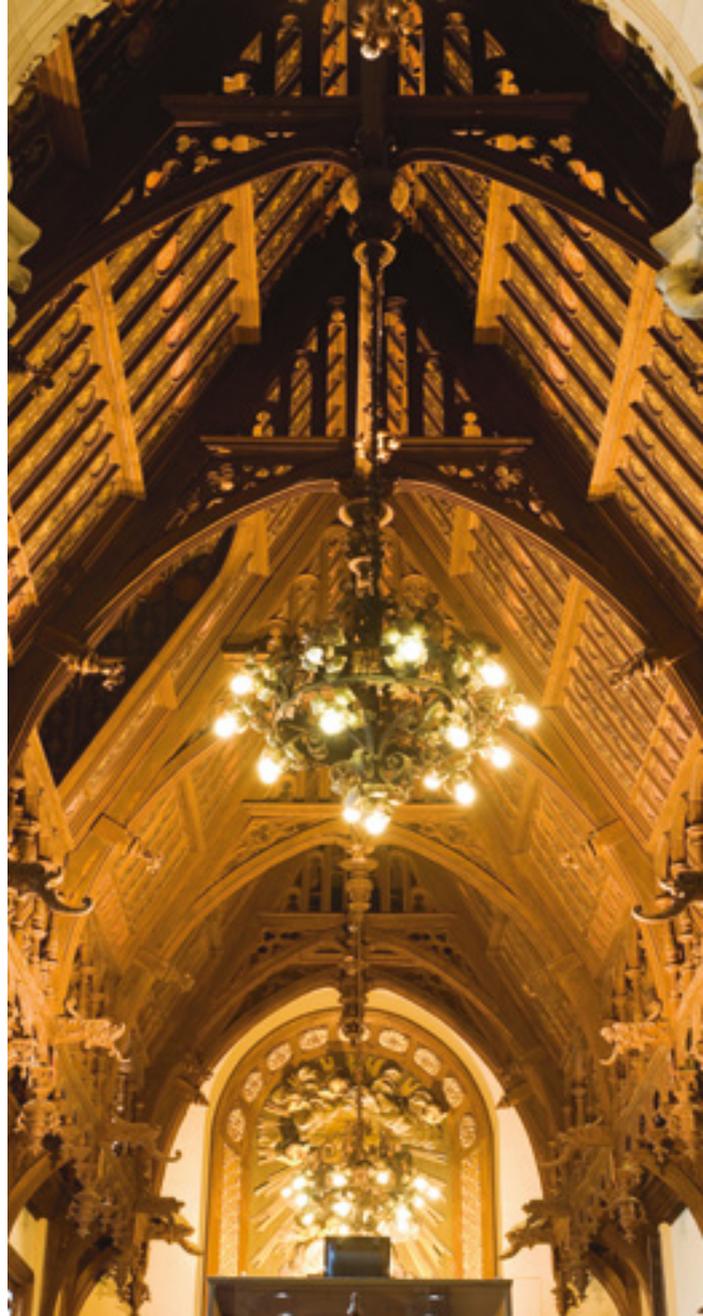
Si le Palais abrite toujours la distillerie de la célèbre liqueur, il met également en avant l'art dans toutes ses dimensions, perdurant ainsi la passion d'Alexandre Le Grand.

Dans les salles du musée, la Salle Gothique, l'Oratoire, la Salle du Dôme, la Salle Renaissance, toutes créées dans des styles architecturaux différents, se trouve une importante collection d'art sacré (manuscrits, reliquaires, objets de culte en ivoire, argent, émaux, tableaux...).

La Salle des Abbés quant à elle, doit son nom aux 16 principaux prieurs de l'Abbaye de Fécamp, dont les statues ornent ses murs.

Une autre partie du musée est consacrée à l'histoire contemporaine de la liqueur Bénédictine et au génie d'Alexandre Le Grand. On y découvre à quel point cet homme était précurseur dans beaucoup de domaines, qu'il s'agisse de « réclame » en faisant travailler des artistes contemporains, ou encore de dépôt de marque, en passant par l'exportation seulement 3 ans après avoir recréé Bénédictine.

La galerie d'art contemporain accueille régulièrement des expositions temporaires d'artistes contemporains reconnus.





BÉNÉDICTINE
LE PALAIS

À LA
DÉCOUVERTE
D'UNE
LIQUEUR D'EXCEPTION

Chef d'œuvre architectural datant du XIX^e siècle, le Palais Bénédictine abrite toujours l'unique distillerie au monde permettant d'élaborer la célèbre liqueur. Les alambics en cuivre martelé datant pour certains du XIX^e siècle sont encore utilisés aujourd'hui selon un procédé unique. La recette, complexe, est gardée secrète...





UNE
RICHESSE
DE GOÛTS ET
DE SAVEURS
INÉGALÉE

Bénédictine ne demande pas moins de 27 plantes et épices du monde entier. On en utilise certaines depuis des temps bibliques et nombre d'entre elles entreraient encore dans la composition de remèdes traditionnels.

Le maître herboriste sélectionne avec soin sur les 5 continents les ingrédients qui entrent dans la composition de Bénédictine : noix de muscade, cannelle, hysope, mélisse, macis... et le précieux safran. À recette unique, un goût unique résultant du subtil dosage de l'ensemble des plantes et épices entrant dans sa composition. Il dose ensuite précisément et compose quatre préparations différentes composées d'un mélange de ces 27 plantes et épices.

Intervient alors le maître de distillation : la première préparation est infusée, apportant ainsi une partie de la couleur ambrée de Bénédictine. On y ajoute une macération d'écorces de citrons. Les 3 autres préparations sont lentement distillées séparément, voire doublement distillées (rectifiées) dans les alambics de cuivre. Les 4 alcoolats obtenus, appelés aussi « Esprits », vieillissent pendant 8 mois en fûts de chêne dans les caves. Les Esprits se mêlent et libèrent toute la puissance de leurs essences. Il convient ensuite d'ajouter du miel et une infusion de safran minutieusement préparée qui contribue à la couleur safranée si particulière à Bénédictine. Pour réaliser B&B (Bénédictine et Brandy) élaboré pour le marché américain et pour le Palais, c'est durant cette étape qu'est ajouté le brandy français.

L'assemblage final est maintenant prêt pour être chauffé à 55°C. Cette étape permet une parfaite harmonisation de la composition, pour qu'elle soit très homogène. Une fois chauffé, il repose dans les caves pendant 4 autres mois. Cette ultime maturation est nécessaire pour parfaire l'équilibre subtil de la composition. Tous les ingrédients se fondent, l'alchimie opère.

Une étape supplémentaire est encore nécessaire pour Single Cask, élaboré uniquement pour le Palais Bénédictine : la maturation supplémentaire en petits



BÉNÉDICTINE

*0,70 L, disponible en grande distribution
et au Palais Bénédicte
PVTTC (au Palais) : 19,50 €*



B&B

*1 L, disponible dans certaines grandes surfaces
en Normandie et au Palais Bénédicte
PVTTC (au Palais) : 29 €*



BÉNÉDICTINE SINGLE CASK

*1 L, disponible uniquement
au Palais Bénédicte
PVTTC (au Palais) : 48 €*

fûts de chêne dans les caves du Palais. Il faut encore filtrer puis laisser reposer de nouveau et enfin répondre aux exigences des contrôles qualité avant de pouvoir déguster Bénédicte.

UNE RICHESSE DE GOÛTS ET DE SAVEURS INÉGALÉE

Porter à ses lèvres pour la première fois un verre de Bénédicte, c'est aussi goûter à cinq cents ans de légende. Passé la première gorgée, l'expérience devient singulière, toute personnelle. Au-delà d'apprécier le bel ambre safrané de sa robe, chacun identifiera une note, un parfum ou une saveur qui retiendra son attention. Bénédicte possède un arôme particulier d'épices et

d'agrumes qui la distingue des autres liqueurs. Des notes de fraîcheur, adoucies par un soupçon de miel, lui donnent un goût inoubliable, reconnaissable entre tous. Enfin, sa texture d'une extrême richesse enveloppe le palais d'une sensation de moelleux incomparable.

MILLE ET UNE FAÇONS DE DÉGUSTER ET D'APPRECIER BÉNÉDICTINE

Bénédicte se déguste en digestif, pure ou sur glace, mais est aussi une composante essentielle de cocktails dont certains sont mondialement connus. De nombreux barmen et mixologues renommés l'utilisent comme l'un des ingrédients phares pour apporter une touche inédite.

*Quelques cocktails faciles à réaliser
chez soi pour surprendre ses amis et leur offrir
des associations inédites*



DOM BÉNÉDICTINE

- 25 ml Bénédicte • Martini Prosecco • Long zeste de citron •

Verser Bénédicte dans une flûte, allonger avec le Martini Prosecco, presser le zeste de citron au-dessus de la flûte puis le plonger délicatement dans le verre.

DOM BÉNÉDICTINE ROYAL

Même recette que ci-dessus, avec du champagne à la place du Martini Prosecco.



BÉNÉ & HOT

- 1 dose de Bénédicte pour 1 dose d'eau chaude • 1 citron •

Verser Bénédicte dans une tasse ou un mug, allonger avec l'eau chaude. Ajouter la tranche de citron dans la tasse.



BÉNÉ-RINHA

- 50 ml de Bénédicte • 1 citron vert •

Couper les extrémités du citron vert puis le détailler en fines tranches. Mettre les tranches dans un shaker puis ajouter de la glace pilée et Bénédicte. Agiter délicatement et verser dans un verre à whisky avec la glace pilée.



SINGAPORE SLING

(recette originale)

L'original Singapore Sling a été créé entre 1910 et 1915 au Raffles Hotel de Singapour.

- 35 ml de gin Bombay Sapphire • 15 ml de Bénédicte • 15 ml de cherry brandy • 2 tranches de citron vert • Eau gazeuse •

Verser le gin, Bénédicte et le cherry brandy dans un verre haut, remplir de glaçons et compléter avec de l'eau gazeuse.

Presser une tranche de citron vert et mélanger. Garnir le bord du verre avec la 2^e tranche de citron vert.



BOBBY BURNS

Créé aux USA à l'ancien hôtel Waldorf situé autrefois sur la 5e avenue (à l'emplacement actuel de l'Empire State Building), ce cocktail porte le nom du poète écossais Robert Burns.

- 30 ml de Scotch blended whisky Dewar's 12 • 30 ml de vermouth Noilly Prat Rouge • 15 ml de Bénédicte • 1 zeste de citron jaune •

Mélanger les ingrédients dans un verre à mélange rempli de glace, puis filtrer. Verser dans le verre à cocktail, presser le zeste de citron au-dessus du verre et le laisser tomber au fond du verre.

Il existe également de nombreux cocktails emblématiques réalisés dans les bars du monde entier, en voici 2 incontournables...





BÉNÉDICTINE
LE PALAIS

UN LIEU UNIQUE,
UNE VISITE UNIQUE
JALONNÉE D'EXPÉRIENCES
UNIKUES

En venant au Palais
Bénédictine,
les visiteurs découvrent
un lieu chargé
d'histoire qui retrace
les origines de la liqueur
Bénédictine aujourd'hui
incontournable
dans l'univers français
des spiritueux. Écrin
architectural unique,
le Palais abrite
également d'importantes
collections d'art.





Passionnés ou simplement curieux, le Palais Benedictine n'a pas fini de leur livrer ses secrets. À chacun son parcours selon ses goûts et ses aspirations, les expériences proposées ne laissent personne insensible.

Après avoir admiré la majestueuse façade du Palais, le parcours commence par l'exploration du musée qui abrite une riche collection d'art sacré et ancien, lié à l'héritage de Benedictine, qui retrace également son histoire et son évolution industrielle au fil des années. Les visiteurs traversent notamment la Salle Gothique et sa charpente en bois en forme de coque de bateau inversée, la Salle Renaissance et son plafond à caissons typique de cette époque, l'Oratoire de pur style gothique. La Salle des Abbés est quant à elle un hommage aux seize abbés les plus illustres de l'abbaye de Fécamp. La visite mène ensuite au cœur du Palais, devant l'unique distillerie Benedictine au monde, où se trouvent les alambics de cuivre martelé datant pour certains du XIX^e siècle et dans les caves de vieillissement. Les visiteurs peuvent ensuite apprécier l'exposition d'art contemporain avant de rejoindre la luxuriante Verrière où leur est offerte la dégustation* de l'une des trois Expressions Benedictine.

Petit tour d'horizon des expériences proposées...

EXPÉRIENCE CULTURELLE



DÉCOUVERTE BÉNÉDICTINE

Le Palais Bénédicte promet une expérience inattendue : exploration du musée qui retrace l'histoire ancienne et contemporaine de Bénédicte, découverte de la distillerie aux alambics de cuivre martelé et des caves de vieillissement, visite de l'exposition temporaire d'art contemporain, dégustation* sous la Verrière.

1H30 ENVIRON

TARIFS**

Visite libre (sauf dans les caves)	Individuel 12 € Groupe 6,20 €
Visite guidée (français, anglais, allemand)	Individuel 18 € Groupe 7,90 €
Exposition temporaire seule	Adulte 5 € gratuit pour les -18 ans

CONNAISSEUR BÉNÉDICTINE

Destinée aux amateurs de la prestigieuse liqueur ou aux curieux qui veulent connaître les coulisses de l'élaboration de Bénédicte, cette Expérience leur fait découvrir l'art de la distillation et leur dévoile une partie de ses secrets.

Dans un cadre privilégié, ce moment exceptionnel, développé en collaboration avec le Maître de Distillation, s'ouvre sur la présentation de certaines plantes et épices composant Bénédicte, avant d'aborder les subtilités de l'élaboration de la liqueur. Sur les pas des moines alchimistes, les participants se voient proposer une découverte visuelle et olfactive des alcoolats, aussi appelés Esprits, à 8 stades différents de la production.

Enfin, une dégustation* des Expressions Bénédicte leur est proposée, accompagnée de petites douceurs.

1H30 ENVIRON

Sur réservation.
Visite libre du musée comprise.

TARIFS**

2 à 9 personnes	22 €
10 à 15 personnes et plus	15 €

EXPÉRIENCES CULTURELLES ET SENSORIELLES

ESSENCE BÉNÉDICTINE

Une Expérience inédite qui permet aux participants de découvrir le savoir-faire lié à la création d'un parfum en faisant le parallèle avec l'assemblage des matières premières utilisées lors de l'élaboration d'un spiritueux.

Guidés par Corinne Marie-Tosello, consultante et formatrice en olfaction chez Fragonard Parfumeur, les participants prennent part à une séance d'olfaction d'essences de plantes composant Bénédicte, et sont initiés à la mémorisation des odeurs. Cette expérience olfactive est associée à une dégustation* des Expressions Bénédicte afin que les participants puissent identifier les ingrédients épicés, aromatiques et balsamiques de la célèbre liqueur.

La découverte gustative* permet également de comprendre le principe de rétro-olfaction. Apprentis chimistes le temps de l'expérience, les participants composent également leur propre parfum d'ambiance à partir d'essences de plantes et d'épices entrant dans la composition de Bénédicte.

1H30 ENVIRON

Sur réservation.
Visite libre du musée comprise.

TARIFS**

12 à 20 personnes (français, anglais et italien)	85 €
---	------

ATELIER COCKTAIL

Animé par Marc Jean, Chef Barman du Normandy Barrière 5* de Deauville et Président de l'ABF Normandie (Association des Barmen de France) ou son assistant. Après une découverte gustative* et olfactive de 3 Expressions Bénédicte, les participants apprennent à réaliser eux-mêmes des cocktails suivants deux techniques différentes : au verre à mélange et au shaker. L'occasion unique de maîtriser techniques, trucs et astuces de professionnels !



1H30 ENVIRON

TARIFS**

8 à 20 personnes (français, anglais)	45 €
---	------

EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

GOURMET AU PALAIS

Le Palais Bénédictine devient le théâtre d'une nouvelle expérience... un repas d'exception dans un cadre somptueux. À l'occasion d'un déjeuner ou d'un dîner hors du commun, les participants découvrent le subtil mariage de Bénédictine avec de délicieuses spécialités normandes.

Un cocktail Bénédictine est offert* avant la dégustation d'une série de plats alliant finesse et créativité : Marbré de foie gras et confit rouennais au chutney Bénédictine, Canard de Rouen, soufflé glacé Bénédictine et Nougatine... L'occasion unique de découvrir les saveurs de Bénédictine dans de savantes associations mets et liqueur.

2H00

Plats à choisir dans un menu établi qui comprend cocktail, mises en bouche, entrée, plat principal, fromages, dessert, café et eau

TARIFS**

Déjeuner ou dîner
(avec un supplément
pour le dîner) 95 €

Vin en option 6 €

PLUS QU'UN PALAIS, , UN VÉRITABLE HOMMAGE À L'ART DANS TOUTES SES FORMES

Si le Palais abrite toujours la distillerie de la célèbre liqueur, il met également en avant l'art dans toutes ses dimensions, perdurant ainsi la passion d'Alexandre Le Grand.

Dans les salles du musée, la Salle Gothique, l'Oratoire, la Salle du Dôme, la Salle Renaissance, toutes créées dans des styles architecturaux différents, se trouve une importante collection d'art sacré (manuscrits, reliquaires, objets de culte en ivoire, argent, émaux, tableaux...).

La Salle des Abbés quant à elle, doit son nom aux 16 principaux prieurs de l'Abbaye de Fécamp, dont les statues ornent ses murs.

Une autre partie du musée est consacrée à l'histoire contemporaine de la liqueur Bénédictine et au génie d'Alexandre Le Grand. On y découvre à quel point cet homme était précurseur dans beaucoup de domaines, qu'il s'agisse de « réclame » en faisant travailler des artistes contemporains, ou encore de dépôt de marque, en passant par l'exportation seulement 3 ans après avoir recréé Bénédictine.

La galerie d'art contemporain accueille régulièrement des expositions temporaires d'artistes contemporains reconnus.





BÉNÉDICTINE
LE PALAIS

INFORMATIONS
PRATIQUES

Le Palais Bénédicte est situé à Fécamp en Normandie.

Fécamp est en bord de mer,
à 2h15 de Paris, 1h de Rouen,
1h de Deauville, 45' du Havre,
20' d'Étretat...

INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

+33 (0)2 35 10 26 10
infos@benedictine.fr
www.benedictinedom.com
f Palais Bénédicte
#palaisbenedictine

SITE DE RÉSERVATION ONLINE

www.palaisbenedictine.com

ACCÈS DEPUIS PARIS

Voiture : A13 direction Le Havre -
Sortie Fécamp n°25

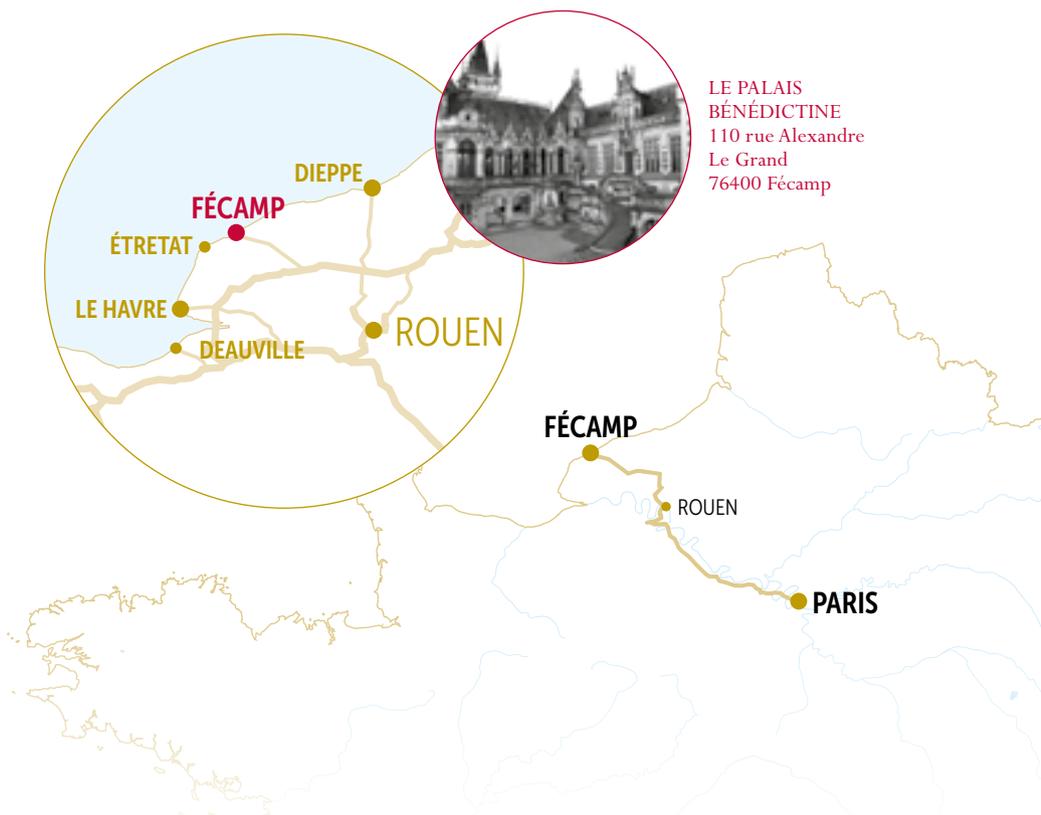
SNCF : Ligne Paris St-Lazare-Gare de Fécamp
ou Bréauté

JOURS DE FERMETURE

1^{er} mai, 25 décembre, 1^{er} janvier
et fermeture annuelle
du 8 janvier au 15 février 2018

VISITES GUIDÉES

- Pour individuels en français à 15h
tous les samedis, dimanches
et jours fériés, et tous les jours du 8 juillet
au 3 septembre 2017
- Pour individuels en anglais à 10h30
et en allemand à 16h30, tous les jours
du 8 juillet au 3 septembre 2017
(nous consulter)



LE PALAIS
BÉNÉDICTINE
110 rue Alexandre
Le Grand
76400 Fécamp

HORAIRES MUSÉE*

Du 10/02/17 au 31/03/17 et du 16/12/17 au 07/01/18
10h30 à 12h30 et 14h30 à 17h30

Du 01/04/17 au 07/07/17 et du 04/09/17 au 05/11/17
10h à 13h et 14h à 18h30

Du 08/07/17 au 03/09/17
10h à 18h45 (fermeture billetterie à 18h)

Du 06/11/17 au 15/12/17
Matinée (nous consulter) et 14h à 17h

* Fermeture billetterie 1h avant

HORAIRES SALON DE THÉ ET BOUTIQUE**

Du 10/02/17 au 31/03/17 et du 16/12/17 au 07/01/18
10h30 à 13h et 14h30 à 18h

Du 01/04/17 au 07/07/17 et du 04/09/17 au
05/11/17***
10h à 13h30 et 14h à 19h

Du 08/07/17 au 03/09/17
10h à 19h15

Du 06/11/17 au 15/12/17
Matinée (nous consulter) et 14h à 17h30

** Fermeture salon de thé 15 min avant

*** Ouvert non-stop les week-ends et ponts en mai, juin et septembre

110 RUE ALEXANDRE LE GRAND, 76400 FÉCAMP - WWW.PALAISBENEDICTINE.COM

Slow
DRINKING
UN ART DE SAVOIR ENJOUER ET DE PARTAGER

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION

