



## Les cahiers de la commanderie

Pour la valorisation  
du patrimoine et le développement  
culturel

Année 2011

Etude n° 8

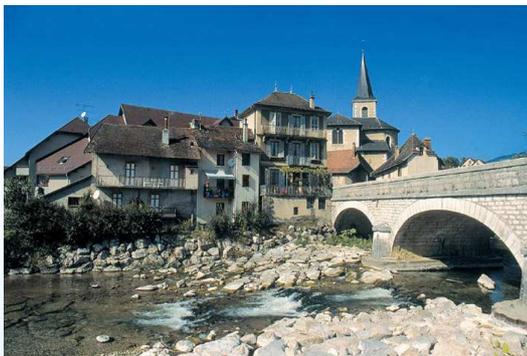
### Joseph Chavasse, entrepreneur échellois

Etude réalisée par Gérard Bourcier  
Mise en page : Bernard Lanfrey

#### Sommaire :

- Il était une fois... - p1
- 1815 p2
- 1821 p3
- 1830 p4
- 1843 p5
- 1945 p6
- Bonal p7
- Historique p8

*Il était une fois... au Pays  
de Béatrice de Savoie...*



### *Les Echelles...*

**Joseph Chavasse, Liquoriste - Distillateur.**

Notre histoire commence en 1790, dans la petite ville de Les Echelles installée sur la rive droite d'un modeste cours d'eau nommé « le Guiers Vif ».

A la fois relais de poste du Duché de Savoie et poste frontière, ce bourg compte alors de nombreux commerçants dont la famille de François Chavasse Bélissard et Magdeleine Curtet. Le 7 Février de cette année là, la famille s'agrandit un peu plus. Le quatrième enfant, **JOSEPH**, voit le jour.

## 1815—Fondation de la distillerie...

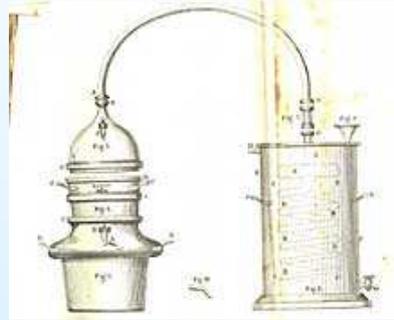


Vingt-cinq ans plus tard, la Savoie revient aux mains de ses Princes après l'interlude de vingt ans au cours duquel elle était restée sous la coupe des révolutionnaires français.

A 25 ans, Joseph Chavasse crée une Liqueuristerie - Distillerie au nom éponyme de «Distillerie Chavasse », à Les Echelles, en

pays de Savoie.

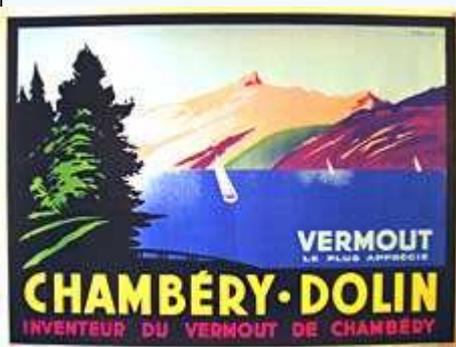
La montagne de Chartreuse qui surplombe sa terre natale est un merveilleux jardin alpin où il peut herboriser et cueillir les plantes indispensables à l'élaboration des liqueurs qu'il invente. Soigneusement il les consigne une à une dans un son petit carnet.



Elles portent de délicieux et évocateurs noms : *Elixir d'amour, Parfait Amour, Amour sans fin, Eau d'or, Crème Royale, Absinthe Blanche.*

Très soucieux de la qualité de ses liqueurs, **Joseph Chavasse** s'assure toujours que chaque flacon commercialisé porte bien l'empreinte de l'écusson de « sa fabrique », véritable bande de garantie contre les contrefacteurs.

*1821 , Joseph Chavasse invente une nouvelle recette : Le Vermout ..*



C'est vraisemblablement au cours de l'un de ses nombreux voyages d'affaires à Turin que prend forme une idée originale dans l'esprit de notre jeune artisan. Inspiré par les apéritifs de cette ville voisine, il met au point, en 1821, son Vermout, façon Chambéry,

dont lui seul a le secret. Il fait infuser dans des vins blancs de la Combe de Savoie une grande variété de plantes des montagnes avoisinantes, auxquelles il ajoute une sélection d'épices. Installé à Chambéry en 1830, il porte ses efforts sur **Le Vermout** .

*Installation d'une nouvelle distillerie à CHAMBERY...*

Depuis qu'il a inventé son **Vermout** de Chambéry, **Joseph**

Chavasse, déjà fortement attiré par la Cité des Ducs, est encore plus déterminé à devenir citoyen de Chambéry.

Le contexte est d'ailleurs favorable. Depuis le creusement d'un tunnel dans le massif qui sépare Les Echelles de Chambéry, les échanges commerciaux entre les 2 cités sont facilités .



C'est en 1830 aussi que le dynamique et inventif liquoriste

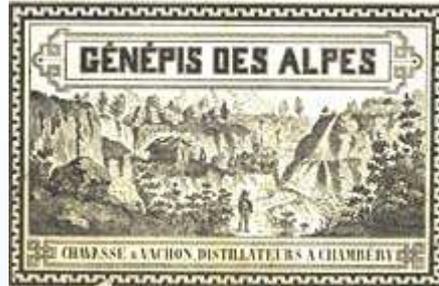


distillateur fonde dans le faubourg 'Reclus' sa nouvelle distillerie. Au préalable, il a dû subir un examen devant le Vice proto-médecin pour obtenir le diplôme de liquoriste distillateur qui l'autorise à s'installer.

Si Joseph procède avec fierté et plaisir au changement d'adresse sur les nouveaux tirages des étiquettes, il reste quelque peu nostalgique des années pionnières passées à **Les Echelles** et s'amuse à mentionner ses origines par un rébus, devinette très prisée à cette époque.

Parmi les recettes qu'il a soigneusement consignées dans

son carnet se trouve une idée prometteuse. Il imagine de mettre en valeur les qualités olfactives et les vertus thérapeutiques d'une plante réputée des hautes montagnes alpines : **Le Génépi**. Fruit d'une distillation et macération, cette liqueur de plante ainsi élaborée est fort appréciée pour la finesse et la richesse de ses arômes, la liqueur de **Génépi des Alpes** est née.



*Louis Ferdinand Dolin investit dans l'affaire et crée un nouvel établissement...*

L'aventure de la distillerie connaît un tournant en 1843 lorsque la fille de Joseph Chavasse, **Marie Rosalie** épouse **Louis Ferdinand DOLIN**, alors âgé de 29 ans qui devient vermouthier. De leur union naît en 1846 **Marie Rosalie Josephine Dolin**, aînée d'une



famille qui va compter quatre enfants. Au décès de leurs parents, les enfants, dont **Marie Rosalie Josephine**, continuent «en famille» l'exploitation de l'activité. Satisfaction, récompenses, ils obtiennent la médaille d'Argent aux Expositions Universelles de Paris de 1889 et 1900, année de la construction de la Tour Eiffel.

*Du modeste village de Les Echelles où Joseph Chavasse fit ses premières liqueurs, sa renommée franchira les océans pour obtenir en 1876, à Philadelphie, une médaille d'OR pour le vermouth Dolin.*



*1945 - 1975 , Pierre, Bernard, Jean Louis SEVEZ, Vermoutiers...*



Jamais à court d'idées, la Maison Dolin adapte un nouvel apéritif devenu à la mode, mélange de vermouth et de liqueur de fraises. Ainsi naît en 1904 **La Chambéryzette** . Cette recette vient s'ajouter à la liste des spécialités.



Approchés par la Famille Dolin, les frères Sevez donnent leur accord pour reprendre l'activité et la liquoristerie Dolin. Pierre Sevez prend la direction de l'entreprise. Ses fils Bernard et Jean Louis lui succèdent et développent les marchés Français et Européens.



*Heureusement !. les Moines ne passent pas leur temps qu'à prier...*

Né en 1826, Hyppolite BONAL est orphelin à 12 ans. Il entre au Monastère de La Grande Chartreuse et devient, Frère Raphaël . Il étudie la médecine à Lyon et à Paris. Il soigne les moines pendant huit ans, quitte la communauté pour s'installer comme pharmacien dans le village voisin de Saint Laurent du Pont. Sa parfaite connaissance des plantes lui permet de créer en 1865, selon ses termes, un vin fortifiant : **Le Bonal** .

La gentiane de Chartreuse possède des vertus digestives et tonifiantes. Infusée dans de la Mistelle avec : zestes d'oranges quinquina, gingembre, coing, miel, en un mot elle devient .... **Bonal**.



## Historique

*1790 , à Les Echelles , famille Chavasse commerçant ,*

*1815 , Joseph Chavasse leur fils devient liquoriste-distillateur,*

*1830 , J.Chavasse s'installe à Chambéry,*

*1843, succession par Louis Ferdinand Dolin,*

*1919, reprise de la société qui garde son nom « Dolin » par Charles et Joseph Sevez,*

*1945 à 1975, Pierre, Bernard , Jean Louis Sevez perpétuent le savoir et développe les marchés France Europe.*

*2000 , Jean Luc Scapolan reprend le flambeau de la Maison, exportation des produits : sirops, apéritifs , liqueurs dans le monde.*

*A l'image de son créateur, la Maison « Chavasse puis Dolin », se veut créatrice et invente encore et toujours de nouvelles recettes.*

*Remerciements à Jean Luc Scapolan, P.D.G.Dolin,  
et Pâquerette Sevez pour la transmission de leurs archives.*