

Erős, 40%-os alkoholtartalmú, édes, testes ital. Legtöbbször étkezés előtt, esetleg utána, nagyon hidegen, jéggel szolgálják föl. Bernardo Vincelli bencés szerzetes - eredetileg gyógyszerész - 1510-ben készítette először ezt az „életelixírt”, amit Deo Optimo Maximo (D.O.M.) névre keresztelt. A titkos receptet a rend három évszázadon át őrizte, de amikor a francia forradalom menekülésre készítette a szerzeteseket, a leírás egy régi könyv lapjai között megbújva a kolostorban maradt. 1863-ban Alexandre Le Grand talált rá a titkosreceptre, aki egy évi kísérletezés eredményeképpen állította elő újra a likőrt, s Le Grand Benedictine-nek, szabad fordításban „a Nagy Bencésnek” nevezte el. Közel húsz év elteltével úgy döntött, e különleges ital készítéséhez méltó helyett kell találnia, így a benedictine-t azóta is Fécamp városában, a Palace-Museum gyönyörű kastélyában állítják elő. Az ital 27 különböző gyógynövényt és fűszert tartalmaz, például koriandert Marokkóból, teát és fahéjat Sri Lankáról, kakukkfűvet Provanszból, vaníliát Madagaszkárról, de természetesen titkos arányban. Ezeket először porrá törik, összekeverik, és négy részre osztva alkoholba áztatják. Az elsőt hidegen érlelik fél éven át, a másodikat szintén hidegen érlelik ugyanennyi ideig, de ebből 3 hónapot tölgyfa hordóban. A másik két részt azonnal desztillálják, majd három hónapra tölgyfahordóba teszik. Az érlelést követően mindet összekeverik, és további 8 hónapig érlelik. Végül az italhoz desztillált vizet, konyakot, mézet és karamellt adnak. Egy hónapos szünettel kétszer felhevítik, hűtik, leszűrik, majd a már majdnem kész italt még négy hónapra hordóba zárják.