

REGARD SUR LES TRAPPISTES

Transmettre une tradition et un esprit

Les trappistes et les trappistines forment ensemble l'Ordre des Cisterciens de la Stricte Observance. Historiquement, ils se rattachent à la Grande Trappe en Normandie, d'où leur nom. Ils suivent la Règle de saint Benoît, qui est le tronc commun pour toute la vie monastique aujourd'hui dans l'Église latine. Pour frère Xavier, qui a rejoint la communauté d'Orval depuis une vingtaine d'années, il y a dans le paysage de la vie religieuse un vœu qui identifie les moines cisterciens, c'est le vœu de stabilité. Dans l'itinéraire de chaque moine, de chaque vocation à la vie monastique, il y a d'abord l'appel et l'attrait pour un lieu et une communauté où les moines s'engagent pour la suite de leur vie. Les moines trappistes sont les héritiers de la famille cistercienne dont la figure la plus connue est saint Bernard. Aujourd'hui encore, saint Bernard et d'autres maîtres spirituels du XII^e siècle continuent à inspirer la tradition monastique. Leurs textes sont lus et médités quotidiennement par les moines. "La fréquentation de l'Écriture est véritablement le poumon de notre journée", explique frère Xavier. "Certains sermons liturgiques du bienheureux Gueric d'Igny, par exemple, portent une attention particulière à la vie monastique dans un équilibre entre vie de travail et vie de prière."

Spiritualité et labeur

Dans la vie monastique, la prière rythme le quotidien. Il n'en est pas autrement pour les trappistes qui débutent chaque journée par un temps de prière commune avec le chant des psaumes. Ensuite, au fil des heures, la prière chantée alterne avec des temps de prière personnelle: écouter la Parole de Dieu, méditation et rumination. Entre ces temps spirituels, viennent se greffer différents services en communauté. Pour chaque membre de la communauté c'est la même réalité d'un travail vécu dans l'esprit fraternel et au niveau d'un service. Certains frères effectuent un travail de bucheronnage en forêt pour fournir dans la région du bois de chauffage, d'autres s'investissent en cuisine, d'autres encore sont en charge de l'accueil, de l'hôtellerie ou de la formation des frères qui ont récemment rejoint la communauté. Depuis les origines, le travail intellectuel et physique a toujours été valorisé au sein des abbayes, anciennement celui de la terre. Le déve-

loppement des activités liées à la production de fromage ou de bière découle directement de cette spécificité de la vie dans un monastère. Dès leur fondation, les communautés trappistes se sont appuyées sur une économie de type agricole. La bière s'inscrit directement dans l'histoire du patrimoine et d'une culture brassicole en Belgique. Dans les communautés, il y avait une tradition de faire une bière de table destinée à la communauté et à l'hôtellerie. A partir de là, les brasseries se sont développées au fil des générations.

Une dimension solidaire essentielle

Le développement des activités brassicoles et fromagères, pour ne citer qu'elles, ont permis aux communautés trappistes de subvenir aisément à leurs besoins mais aussi de devenir de véritables acteurs sociaux. Cette dimension sociale est d'ailleurs inscrite dans les critères d'attribution du label "Authentic Trappist Product" (ATP) géré par l'Association Internationale Trappiste. L'affectation des revenus générés par la vente de ces produits doit viser pour une grande part la solidarité à l'intérieur même de l'ordre trappiste, avec une attention particulière pour les fondations de nouvelles communautés dans des régions du monde très défavorisées sur le plan économique. Pour beaucoup de ces communautés, il y a souvent un appel à la générosité fraternelle pour des projets de construction ou autre. A l'échelle locale, chaque monastère, vit une solidarité très concrète avec des associations, notamment dans l'aide aux personnes en situation de fragilité diverse ou de difficulté matérielle. Par discrétion, les communautés font peu de publicité sur ce soutien qui est aussi financier. L'action philanthropique des trappistes concerne aussi la jeunesse, l'emploi durable, la solidarité envers les personnes âgées... et même des projets médicaux. Un exemple concret: en province de Luxembourg, les trappistes ont soutenu le développement des soins palliatifs quand cette réalité était encore inconnue du grand public ou absolument pas prise en charge par la sécurité sociale.

L'Association Internationale Trappiste

Créée au début des années 90 pour valoriser l'identité des produits trappistes, certifier une provenance

et plus largement une éthique liée aux produits, l'Association Internationale Trappiste (AIT) compte à ce jour vingt communautés trappistes. Au départ, elle regroupait principalement des communautés belges, masculines et féminines, mais depuis quelques années, elle s'est ouverte au monde avec des communautés hollandaise, autrichienne, américaine et italienne. Les liens de communauté à communauté sont essentiels. La relation de filiation s'étend aussi bien aux monastères de moines que de moniales. A Chimay, le monastère de Scourmont est par exemple devenu la maison-mère de plusieurs monastères à travers l'Europe et l'Afrique. Ce lien de filiation, donc d'engendrement par une communauté mère d'une nouvelle fondation, perdure. Cette réalité qui se vit au niveau de l'ordre se vérifie de manière plus resserrée par région ou par zone linguistique tant sur le plan économique que pour des partages d'expérience entre frères et sœurs en responsabilité.

Vers de nouvelles vocations?

"La particularité du style de la vie monastique est essentiellement tournée vers une expérience spirituelle dans l'écoute de la Parole de Dieu. Cette réalité interpelle les jeunes", explique frère Xavier, de la communauté d'Orval. Chaque année, au mois d'août, le monastère accueille une soixantaine de jeunes qui viennent passer quelques jours, pour découvrir les traditions de la 'lectio divina' ou vivre un temps de partage avec la communauté. Certains d'entre eux peuvent ressentir un attrait, une interrogation ou une interpellation par rapport à la vie monastique. La dimension du silence et d'intériorité notamment marque les jeunes qui passent un temps au monastère. C'est pour eux une expérience forte de sens, qu'ils souhaitent souvent préserver, une fois rentrés chez eux.

Quand on évoque avec les trappistes l'avenir de la communauté et de l'ordre, les frères parlent d'un beau défi et d'un bel appel, quels que soient les lieux de la vie religieuse, monastique ou autre. "Il faut être attentif à ce que l'Esprit nous dit par rapport à la réalité de nos communautés, c'est d'abord dans l'aujourd'hui que va se vivre l'authenticité de notre engagement", conclut frère Xavier.

Sucré sacré

Les biscuits et pains des cisterciennes de l'abbaye de Clairefontaine font la renommée du monastère trappiste. Entre prières et travail, les sœurs ont trouvé un art de vivre en communauté monastique.

Située à trois kilomètres de la ville de Bouillon, l'abbaye de Clairefontaine, aussi très connue sous le nom d'abbaye de Cordemois, domine timidement l'imposante et épaisse forêt de chênes et de hêtres du plateau de Menuchenet. Construite à flanc de coteau en bord de Semois vers 1930, l'abbaye Notre-Dame de Clairefontaine est actuellement habitée par 16 moniales de l'Ordre Cistercien de la Stricte Observance. Les trappistines ont pour la plupart plus de cinquante ans, chacune ayant trouvé sa place et son rôle au sein de la communauté. Leur vie quotidienne est rythmée par le travail manuel et les temps de prières et d'intériorité. "L'alternance entre le travail et la prière favorise notre équilibre", confie la mère abbesse, Sœur Marcelle. "Travailler, toujours travailler, ce n'est pas équilibrant, d'ailleurs notre société le recouvre de plus en plus. Mais ne rien faire n'est pas intéressant non plus. Tandis que cette alternance de temps consacrés à la lecture, à l'étude, à la prière et d'autres temps consacrés au travail manuel laisse l'esprit libre pour intérioriser ce qu'on vient de lire, ce qu'on vient de prier."

Outre le travail lié à l'entretien et à la gestion quotidienne de leur vaste maison et de l'hôtellerie, les cisterciennes sont éga-

lement connues dans la région et ailleurs pour leurs biscuits et leurs pains, cramiques, cakes et craquelins. Depuis 1987, elles se sont lancées dans l'aventure de la biscuiterie et de la boulangerie pour générer une source de revenus. Une rentrée financière qui leur sert essentiellement à (sur)vivre et à aider leurs prochains. "Rien que pour assurer le courant, il faut pouvoir dégager un certain nombre d'euros par an. Et bien sûr quand on peut aider autrui, on le fait", précise Sœur Marcelle qui ajoute qu'au jour d'aujourd'hui, les revenus de l'artisanat de Clairefontaine ne permettent pas aux sœurs de rentrer dans leurs frais. "Ce qui nous



aide, ce sont les pensions Grapa, les revenus pour personnes âgées sans ressource, puisqu'en fait chacune n'a rien. Si nous n'avions pas cela, il est clair qu'on ne s'en sortirait pas et qu'il faudrait trouver autre chose."

Un avenir serein

Les moniales de Clairefontaine assurent elles-mêmes toutes les étapes allant de la confection des biscuits, des pains et l'ensemble de leur artisanat, jusqu'aux emballages, étiquetages, ventes et suivi de la comptabilité. Depuis cette année et pour la première fois, elles ont fait appel à une aide extérieure pour

les aider à la cuisine. Une jobiste leur donne également un coup de main au magasin. "On est en train de découvrir comment cela se passe car cette expérience est neuve pour nous", indique Sœur Marcelle qui confie ne pas craindre l'avenir. "Nous sommes quatre communautés de moniales cisterciennes en Wallonie. Par rapport à la vie chrétienne de la région, c'est trop! Et il est certain qu'il n'y aura pas des vocations pour entretenir tous ces monastères. Mais ce n'est pas grave, je crois que la vie monastique continue d'avoir son sens. Chaque communauté devra faire son chemin, certaines vont se regrouper, il y en a qui le font déjà, d'autres vont traverser la chose en attirant des fidèles. Cela ne s'explique pas. Mais je ne crains pas l'avenir, on verra comment cela ira. J'ai vraiment confiance, je crois que l'on trouvera toujours le moyen de vivre la vie monastique que nous avons choisie et promise."

Sophie TIMMERMANS



Le fruit de l'expérience cistercienne

Ambrée, dorée ou brune, les amateurs ne s'y trompent pas: les bières trappistes font figure de référence grâce à un savoir-faire développé au fil des siècles.



En Belgique, six abbayes brassent une bière trappiste au cœur même de leurs murs: Westmalle, Westvleteren et Achel, en Flandre; Chimay, Orval et Rochefort, en Wallonie. A travers le monde, seules six autres bières peuvent bénéficier de l'appellation 'trappiste': Koningshoeven et Zundert (Pays-Bas), Engelszell (Autriche), Spencer (Etats-Unis), Tre Fontane (Italie) et Mont des Cats (France). Cette dernière étant brassée à l'abbaye de Scourmont (Chimay), elle ne bénéficie pas du certificat ATP (Authentic Trappist Product), ce qui n'enlève rien à sa qualité. Trois conditions déterminent la certification "trappiste": la bière doit être fabriquée au sein d'un monastère, la production doit être contrôlée par des moines et les revenus de la production doivent profiter à un certain nombre de besoins sociaux, des œuvres sociales et caritatives. Mais ce qui explique le succès des bières trappistes auprès du public, c'est évidemment en premier lieu les ingrédients particuliers de ces bières au goût si divers et originaux. "Pour faire une bonne trappiste, explique Gumer Santos - ingénieur brasseur à l'abbaye de Rochefort, il faut surtout de bonnes matières premières: un bon malt, un bon houblon et de bons sucres. Cette partie est commune à toutes les brasseries. Chaque brasserie a aussi sa propre souche de levure et sa propre eau. Ce qui est caractéristique de la région et de la trappiste

de Rochefort, c'est certainement la qualité de l'eau et la particularité de notre souche de levure." Ce n'est donc pas un hasard si ces abbayes se sont installées à proximité immédiate d'une source. L'eau reste la matière première essentielle, en quantité et en qualité, qui donne à chaque trappiste son goût unique.

Une production limitée

Alliance de chimie, de biologie et de cuisine, l'élaboration de la bière relève d'une technique rigoureuse. La première opération est le concassage. Broyer le malt afin de libérer son amidon et obtenir une farine qui sera brassée avec l'eau chaude. Déversé dans une cuve d'ébullition, ce moût sera complété de houblon. Son rôle est d'apporter des arômes et de l'amertume. Un ajout de levure transformera les sucres en alcool. Reposé, filtré, ce liquide peut désormais s'appeler bière. Il est prêt à être mis en bouteille. Mais au grand dam des consommateurs, le nombre de bouteilles est limité. La fabrication devant se faire au sein du monastère, le périmètre des lieux détermine naturellement les possibilités de production. "L'outil technologique permet certaines évolutions, précise frère Xavier, économe à l'abbaye d'Orval, mais on ne sait pas pousser les murs pour produire plus." A titre de comparaison, Orval produit actuellement 72.000

hectolitres par an, Westmalle et Chimay plus de 140.000 hectolitres et Rochefort 40.000 hectolitres. Westvleteren et Achel font figure de "micro-brasseries" avec une production avoisinant les 3.000 ou 4.000 hectolitres par an.

Sous le regard des frères

Auparavant, beaucoup plus nombreux, les moines étaient très investis dans les activités brassicoles. "Tous les postes-clés étaient confiés à des moines. Mon prédécesseur dans la charge d'abbé connaissait la fabrication de la bière, c'était vraiment un brasseur", se souvient Frère Jacques-Emmanuel - ancien père abbé de l'abbaye de Rochefort. L'outil devenant de plus en plus complexe, la collaboration avec les salariés a désormais pris une part importante dans la production. "Mais ceux-ci ne sont pas de simples collaborateurs extérieurs, précise encore frère Jacques-Emmanuel, ils sont imprégnés d'une tradition qui a été bien établie par les frères qui tenaient en main la fabrication." Bien qu'ils reconnaissent le succès de leur produit, les moines gardent la tête froide. Si la bière réjouit la vie de l'homme, le cœur des moines reste principalement tourné vers Dieu et la prière.

C.O./M.V.L.



A l'origine, c'est le fromage qui plut

Parmi les productions trappistes, outre la bière, le fromage est également un produit vendu à plus grande échelle et dont la renommée n'est plus à faire. A Orval, la fromagerie tourne à plein régime depuis 1926.



© mcbf

Sur les quatre fromages détenant la certification "Authentic Trappist Product", trois sont fabriqués en Belgique: il s'agit de Chimay, Orval et Westmalle. A ce trio qui fait la fierté des Belges, s'ajoute aussi le fromage de l'abbaye française du Mont des Cats. Certes, d'autres petites fromageries sont encore en activité dans les communautés cisterciennes mais beaucoup ont dû renoncer face à la complexité de l'outil et les règles d'hygiène devenues de plus en plus strictes.

Historiquement à Orval, l'activité fromagerie a été le premier travail des frères trappistes. La fromagerie existe depuis 1926, époque du retour des moines, et la première production de fromage a été enregistrée deux années plus tard. "A l'époque, à Orval comme dans la plupart des communautés trappistes, il y avait une économie de type agricole et avec le lait du troupeau, on faisait du fromage. En général, l'entièreté de la production était vendue au lieu même du monastère pour les pèlerins et pour les touristes", précise Frère Xavier, l'économe de l'abbaye.

Le fromage d'Orval est produit selon un procédé qui a été mis au point au

19e siècle par les confrères voisins, les trappistes de l'abbaye de Port-du-Salut. Le fromage ainsi produit est un fromage à pâte pressée non cuite. Aujourd'hui, "la fabrication du fromage à Orval se fait à partir d'un lait qui est collecté dans les fermes autour de Virton et de Florenville ce qui donne une originalité à la fabrication puisque ce n'est jamais du lait qui est standardisé en laiterie", poursuit le frère économe.

Jusqu'à la fin des années 80, la fromagerie était entièrement gérée par les moines. Fort du succès du produit et à la suite de l'évolution technique et technologique, la communauté s'est vue contrainte de faire appel à de la main d'œuvre extérieure. C'est ainsi qu'au début des années 2000, l'activité de la fromagerie a entièrement été cédée à la brasserie. Aujourd'hui, les salariés assurent la grande majorité de la production, aidés par certains frères pour l'emballage principalement.

280 tonnes par an

Au total, trois types de fromages sont produits à Orval. Le plus connu est l'Orval classique, qu'on retrouve dans les crémiers, dans quelques supermarchés et également à

l'étranger. Le Vieil Or est un dérivé du classique; son temps d'affinage est plus long, ce qui lui donne un goût plus prononcé et plus piquant. Il est en vente uniquement à l'abbaye. C'est le cas également pour le "fromage à la bière d'Orval". Ce dernier a la particularité d'avoir été plongé dans un brassin juste après l'étape du saumurage (salage).

La production de la fromagerie d'Orval est évaluée à 280 tonnes par an. "Une part très importante de la production est vendue ici, à l'abbaye, grâce à l'important secteur touristique", insiste Frère Xavier. Outre l'attrait touristique, Orval est une des seules abbayes trappistes "à occuper un lieu cistercien des origines avec des traces patrimoniales et architecturales tout à fait remarquables qui remontent au 12e siècle."

La bière et le fromage ne sont pas les uniques produits fabriqués dans les lieux sacrés d'Orval. Moins connus, les bonbons au miel du Frère Nicolas sont en vente au magasin de l'abbaye. Le Frère Estéphan s'occupe en outre d'un atelier de reliure et Frère Charbel s'adonne à sa passion en tant que spécialiste d'iconographie.

Sophie TIMMERMANS



© Orval



© Brialmont



Entre prières et champignons

En quinze ans, les moniales de l'abbaye de Brialmont sont devenues expertes dans la culture des champignons. Entre les temps de prières, la champignonnière impose son rythme tout en apportant aux cisterciennes une source de revenus.

'est sur les hauteurs de Tilff, dans un ancien château aménagé en abbaye au

début des années 1960, que sont installées les cisterciennes de Brialmont. Celles-ci ne sont plus vraiment toutes jeunes (l'âge moyen y est de 75 ans), mais leur enthousiasme et leur dynamisme sont restés intacts. Sans doute parce qu'à l'âge où la plupart d'entre nous sont inactifs, ces religieuses continuent de travailler et d'avoir des projets. Les onze moniales de Brialmont se sont effectivement trouvées une activité économique tout à fait adaptée à leurs besoins et leurs forces actuelles, qui leur permet d'être totalement indépendantes sur le plan financier. Il y a une quinzaine d'années, elles ont développé une champignonnière dont elles tirent l'essentiel de leurs revenus. "Avant

cela, l'abbaye possédait une ferme, mais celle-ci ne rapportait pas assez pour faire vivre la communauté", explique Mère Marie-Pascale, abbesse de Brialmont. "Quelqu'un nous a alors conseillé de nous lancer dans la production d'agarics bruns. Les anciennes étables ont donc été transformées en quatre caves, chacune comportant trois bacs à champignons, entièrement renouvelés tous les quinze jours. Cela a commencé petitement, mais aujourd'hui, nous produisons six tonnes et demi par an."

Si cette activité leur permet de faire face à tous leurs besoins matériels, elle présente aussi pas mal d'avantages. "Ce n'est pas un travail très lourd", poursuit la moniale. "Ce qui nous permet d'assurer pratiquement tout nous-mêmes. Nous y travaillons tous les matins, de 9h30 à midi, par équipe de 4 ou 6. C'est très rare que nous devions y retourner l'après-midi. C'est aussi un lieu de calme, de vie

fraternelle, où chacune a sa place, y compris les plus âgées."

L'aînée de la communauté a 90 ans, mais ses vieux os ne l'empêchent pas d'abattre du bon boulot. Ainsi, est-elle chargée de nettoyer les champignons les plus petits, les invendables. Une aide précieuse pour la communauté, qui évite ainsi toute forme de gaspillage. Car rien n'est perdu à l'abbaye de Brialmont. Les sœurs achètent des bacs de substrat déjàensemencés, qui vont produire, à quelques jours d'intervalles, au moins six "volées" de champignons, ce qui représente déjà en soi un rendement beaucoup plus important que dans le secteur industriel. "Quand les champignons ont un défaut ou sont trop ouverts, on enlève les pieds, on coupe les champignons en lamelles et on les sèche", explique Mère Marie-Pascale. "Et quand ils sont trop petits, soit on les fait mariner dans du vinaigre pour accompagner l'apéritif, soit on les utilise pour

faire des quiches ou du velouté de champignons. Quant aux miettes, on les conditionne pour épicer les plats." Ces produits sont uniquement disponibles au magasin de l'abbaye. "Nous ne vendons qu'à des particuliers", explique la mère abbesse, "et cela nous suffit amplement. Nous ne faisons d'ailleurs pratiquement pas de publicité. Si nous sommes connues dans la région, c'est grâce au bouche-à-oreille." Il faut dire que tous ces produits sont frais et de très bonne qualité. "Tout est contrôlé et fait impeccablement", insiste la religieuse, avec une certaine fierté. Raison pour laquelle, sans doute, leurs champignons et autres produits dérivés ne sont pas vraiment bon marché.

Le magasin de l'Abbaye de Brialmont est ouvert tous les jours, de 9h à 12h et de 14h30 à 17h. Il est fermé le lundi, et le mardi matin.

Pascal ANDRÉ/S.T.

12 monastères trappistes en Belgique

Abdij der Trappisten van Westmalle
Antwerpsesteenweg 496
2390 Westmalle
Tel 03/312.92.22
www.trappistwestmalle.be
Bières, fromages, pains

Abdij Onze-Lieve-Vrouw van Nazareth
Abdijlaan 9 - 2960 Brecht
Tel 03/313.92.50 - www.abdijnazareth.be
Savons, shampoings, gels douche, sels de bain, produits d'entretien du sol, détergents, ornements liturgiques, bougies, drapeaux

Sint-Benedictusabdij De Achelse Kluis
3930 Hamont-Achel - Tel 011/80.07.69
www.achelsekluis.org
Bières

Priorij Onze Lieve Vrouw van Klaarland
Vosheuvelstraat 39 - 3950 Bocholt
Tel 011/44.61.69
www.priorijklaarland.be
Comprimés de levure de bière, confitures, ornements liturgiques, bougies, cartes de vœux

Abbaye Notre-Dame de Brialmont
4130 Tilff
Tel 043/88.17.98
http://www.brialmont.be
Champignons

Abbaye Notre-Dame de Soleilmont
Avenue Gilbert 150 - 6220 Fleurus
Tel 071/38.02.09
www.abbayedesoleilmont.be.
Pains, hosties, biscuits, ornements liturgiques, céramiques

Abbaye Notre-Dame de la Paix
Chaussée de Trélon 1 - 6460 Chimay
Tel 060/21.11.64
http://nddelapaixchimay.blogspot.be
Hosties, vêtements liturgiques, articles et livres religieux

Abbaye Notre Dame de Scourmont
Route du Rond Point, 294
6464 Forges (Chimay)
tel.060/21.05.11
www.scourmont.be
Bières, fromages

Abbaye Notre-Dame de Clairefontaine Cordemoy
6830 Bouillon - Tel 061/22.90.80
accueil@abbaye-clairefontaine.be
et magasin@abbaye-clairefontaine.be
Pains, biscuits, peintures sur soie, céramiques

Abbaye d'Orval
6823 Villers-devant-Orval
Tel 061/31.12.61 (brasserie)
061/31.10.60 (ruines)
www.orval.be
Bières, fromage

Abbaye Notre-Dame de Saint-Remy
5580 Rochefort
Tel 084/22.01.40
www.trappistes-rochefort.com
Bières

A découvrir également en Wallonie

Le pain, les hosties, les biscuits préparés par les sœurs trappistines de l'abbaye Notre-Dame de Soleilmont à Fleurus (Charleroi). Elles confectionnent également des ornements liturgiques et font de la céramique. N'hésitez pas à découvrir leurs produits dans leur magasin d'abbaye.

A Chimay, les sœurs de l'abbaye Notre-Dame de la Paix fabriquent elles aussi des hosties. Elles tissent et confectionnent des vêtements liturgiques et vendent une série de livres et d'articles religieux.

Conseil lecture
Richement illustré, Les Trappistes. Bières de tradition est l'ouvrage de référence consacré aux trappistes. Il retrace l'histoire et la vie des abbayes et aborde la bière trappiste dans toutes ses variantes. Jef Van den Steen, « Les trappistes – Bières de tradition ». Racine, 2015, 264pages.