

# Adresses gourmandes : Abbaye de Tournay, son histoire et son atelier !

écrit par Côme Besse | 8 octobre 2020



Adresses gourmandes : Abbaye de Tournay, son histoire et son atelier !

Bienvenue à l'abbaye à l'abbaye Notre-Dame de Tournay (prononcer : Tournaille), dans les Hautes-Pyrénées. Construite en 1951, son histoire est donc relativement récente, même si ses racines sont bien plus ancienne... Aujourd'hui, 18 moines y suivent la règle de saint Benoît : « Prière et Travail ».

## **L'ÉVOLUTION DE L'ABBAYE DE TOURNAY**

À l'origine, l'abbaye de Tournay trouve ses racines au XI<sup>e</sup> siècle. À cette époque, un monastère est érigé à Madiran. Six siècles plus tard, le monastère est laissé à l'abandon, mais tout n'est pas perdu ; presque trois cents ans après l'abandon du monastère de Madiran, l'abbaye d'En-Calcat, dans le Tarn, décide de racheter les bâtiments en ruine au début des années 1930. Dès 1934, les premiers moines d'En-Calcat arrivent alors

par petits groupes pour y entreprendre des travaux dans le but d'y instaurer une vie monastique stable. En 1939, le prieuré de Madiran devient autonome, mais la communauté est rapidement dispersée à la Seconde Guerre mondiale.

En 1941, les moines sont de retour à Madiran et retrouvent leur vie monastique telle qu'ils l'avaient laissée. La communauté rayonne enfin et les vocations affluent à tel point qu'il faut songer à trouver de nouveaux bâtiments pour accueillir tout ce petit monde. Et puis la région est trop reculée, aride et isolée des moyens de communications. Le transfert dans une autre abbaye l'emporte ! Après de longues recherches, les moines de Madiran dénichent enfin terrain de cinq hectares situés au creux de la rivière de l'Arros, à une trentaine de kilomètre de Lourdes. Plus précisément et comme vous l'avez deviné... à Tournay !

Tout est à construire, la première pierre de l'abbaye de Tournay est posée en 1951. Dès août 1952, une première messe y est célébrée. L'hôtellerie voit le jour en 1955 et l'aile du monastère en 1964. Au début des années 1970, la communauté crée une fondation au Brésil à Goiás (250k de Brasilia). Ça commence sur les chapeaux de roues !



*Les moines de Tournay en pleine préparation des pâtes de fruits, leur spécialité ! – ©Congrégation de Subiaco*

### **L'ABBAYE DE TOURNAY AUJOURD'HUI**

La communauté de l'abbaye de Tournay regroupe aujourd'hui 18 frères qui gardent un lien très fort avec leur fondation brésilienne. Cinq fois par jour, les moines se retrouvent tous ensemble dans l'église pour chanter les offices. Plusieurs fois dans la semaine, ils se retrouvent également dans la salle du Chapitre, pour écouter l'enseignement du Père Abbé ou pour des échanges fraternels.

Le reste de la journée, les frères vaquent aux différents services nécessaires à la vie concrète du monastère et travaillent dans l'atelier de confiserie (on vous en parle plus tard dans l'article) pour y développer un [artisanat monastique](#) de pâtes de fruits, et dans la librairie religieuse.

**Les frères continuent également d'accueillir des hôtes de passage toute l'année, fidèles à leur vocation hospitalière. Pour se rendre dans l'hôtellerie de ce monastère (situé dans une boucle de la rivière de l'Arros), le visiteur franchit la rivière sur un pont en bois, qui symbolise une rupture avec le reste du monde, car les moines de l'abbaye de**

**Tournay ont choisi de consacrer leur vie à Dieu.**



*Le petit pont de bois à franchir pour aller à l'abbaye de Tournay, symbolisant la rupture entre le monastère et le reste du monde – © [www.divinebox.fr](http://www.divinebox.fr)*

### **L'ARTISANAT A TOURNAY**

Depuis 1971, l'abbaye de Tournay s'est lancée dans la confection de pâtes de fruits. Dans leur petit atelier artisanal, les frères ont un vrai travail communautaire, où chaque moine a sa place : certains à l'épluchage, d'autres à la cuisson, d'autres au conditionnement, d'autres aux expéditions etc. Cela leur permet notamment de subvenir à leurs besoins financiers, comme le veut la règle monastique de saint Benoît (VI<sup>e</sup> siècle).

Parmi les 17 parfums de pâtes de fruits qu'ils produisent, les frères ont choisi une production "pur fruit", c'est à dire que tout est fait à partir de la pulpe du fruit ! Cela vous paraît peut-être évident, mais très souvent, les pâtes de fruits que l'on trouve dans le commerce sont de la purée de pomme avec

ajout de colorant et d'arômes. A Tournay, c'est du naturel !



*Les bénédictins de l'abbaye de Tournay produisent une multitude de pâtes de fruits de différent parfums – © [www.divinebox.fr](http://www.divinebox.fr)*

#### **POUR DÉCOUVRIR L'ABBAYE ET SES PRODUITS ?**

Pour vous rendre à l'hôtellerie, il vous suffira de franchir le petit pont en bois ! La communauté accueille tous ceux qui désirent y séjourner, se reposer et/ou se recueillir. Il est possible de demander de l'aide à un frère et de participer aux prières de la communauté. Rendez-vous à l'accueil de l'abbaye ! N'hésitez pas à contacter l'abbaye par courriel à l'adresse : [hotellerie@abbaye-tournay.com](mailto:hotellerie@abbaye-tournay.com) Téléphone de l'hôtellerie : 05 62 35 28 43

Sinon, pour acheter les pâtes de fruits, vous pouvez aller sur place bien sûr, c'est le mieux : Abbaye Notre-Dame, 65190 Tournay ! Sinon, vous pouvez [acheter en ligne dans la boutique de l'abbaye](#) ou bien en profiter pour acheter d'autres produits

d'abbayes sur Divine Box pour regrouper les frais de port :  
[acheter en ligne les pâtes de fruit de l'abbaye de Tournay](#) (ou  
cliquer là pour en savoir plus sur l'[abbaye de Tournay](#))