

Le monastère de Solan en Provence et ses bons produits bio !

écrit par Côme Besse | 24 décembre 2020



Le monastère de Solan a été fondé par le monastère de Simonos Petra, situé sur le Mont Athos en Grèce
©Monastère de Solan

C'est parti pour découvrir le monastère de Solan, à quelques kilomètres d'Avignon ! Là-bas, des moniales orthodoxes vivent une vie de prière et de travail. Elles s'occupent du potager, des vignes, et du verger. Cette communauté installée sur une ancienne petite ferme dépend du Mont Athos... en Grèce ! Allez c'est parti, [Divine Box](#) vous explique tout : son histoire, mais aussi son artisanat !



Le monastère de Solan, a été fondé par le monastère de Simonos Petra, situé sur le Mont Athos en Grèce
©Monastère de Solan

Vue du potager sur le monastère de Solan ©Divine Box

Les origines lointaines

Revenons en arrière... Nous voilà il y a 1000 ans, sur la presqu'île du Mont Athos, devant un paysage paradisiaque : le sable fin, les falaises, la montagne, la mer... à 2000 mètres d'altitude ! Depuis des siècles, seuls des ermites se disputent ce bel endroit, isolé et au calme. Mais en 963, une communauté de moines orthodoxes vient officiellement s'y installer ! Rapidement, dix-neuf autres monastères s'établissent sur place, et c'est ainsi que le Mont Athos devient une "République monastique", un véritable État autonome ! Aujourd'hui, plus de 10 000 moines prient et travaillent dans cet endroit unique au monde !

Le monastère de Solan a été fondé par le monastère de Simonos Petra, situé sur le Mont Athos en Grèce ©Monastère de Solan

L'arrivée en France

Allez hop, un petit saut dans le temps ! En 1978, Simonos-Pétra, l'un des 20 monastères du Mont Athos, décide d'envoyer en France un groupe de moines pour y faire fleurir la tradition byzantine. Ce petit groupe de moines s'installe dans une vieille maison, au creux d'une vallée sauvage, non loin de Grenoble. Très vite, des moniales les rejoignent, et fondent à côté leur propre monastère, qui prend le nom de "monastère de la Protection de la Mère de Dieu"...

En route vers Solan

Mais cette petite maison ne suffit plus : la communauté s'agrandit à une vitesse folle... En 1991, elles quittent leurs frères moines, pour s'installer dans une vieille ferme... à Solan ! Le monastère, qui n'a jamais changé de nom, est celui que nous connaissons aujourd'hui ! C'est parti, les sœurs mettent la main à la pâte, et restaurent cette vieille ferme, et toutes les terres qui vont autour.

Après avoir tout remis en état, les sœurs de Solan se sont ensuite lancées dans de grands travaux, cette fois pour refaire l'isolation, puis en 2004 pour construire une cave à vin ! Et en 2013 encore pour la construction d'une nouvelle église, qui n'est pas encore complètement terminée aujourd'hui !



Soeur I. nous montre les sculptures bibliques sur les murs de la nouvelle église ©Divine Box

Aujourd'hui, la communauté du [monastère de Solan](#) compte 17 sœurs orthodoxes. Toutes de noir vêtues, elle suivent une règle de vie monastique s'inspirant des préceptes de saint Basile, au IV^e siècle. Comme pour la plupart des ordres monastiques, le temps de la journée se partage entre la prière et le travail. La prière est répartie selon le mode oriental, à savoir : deux prières le matin, et deux prières le soir, avec une adaptation possible en fonction du travail viticole. En effet, au monastère de Solan, le travail est surtout en

extérieur, puisque les sœurs ont un grand potager, des vignes et un verger. La communauté est pleine de vie : les sœurs sont jeunes, et de neuf nationalités différentes !

Le travail des soeurs

Pour ce qui est de l'[artisanat monastique](#), les moniales sont les championnes de l'écologie ! Elles passent des heures et des heures entre les 3 hectares de potager et vergers, et les 6 hectares de vignobles. Leur but : n'apporter aucun engrais de synthèse, mais se servir des ressources naturelles pour faire pousser les fruits et légumes ! Tout foisonne à merveille dans leur potager, géré par leurs soins, à la main. Et chaque mois, elles bénissent les eaux, le blé, le vin, l'huile etc... Elles font du sel aromatisé, du vinaigre, des crèmes aux différents légumes, etc. C'est fait avec amour, c'est bon, et en plus c'est bio !



Les sœurs du monastère de Solan font leur vin, grâce à leur vignoble et leur propre cave à vin ©Divine Box

Les soeurs du monastère de Solan font leur vin, grâce à leur vignole et leur propre cave à vin ©Divine Box

Pour les rencontrer

Vous pouvez bien sûr rendre visite aux sœurs (selon les possibilités liées au covid...), en allant directement sur place : monastère de Solan, 1942 Route de Cavillargues, 30330 La Bastide-d'Engras. Les soeurs pourront vous accueillir

- dans leur hôtellerie, pour un petit séjour de quelques heures ou quelques jours pour vous reposer, profiter du coin et de leur présence !
- dans leur boutique pour acheter leurs délicieux produits
- dans la nouvelle église : pour une petite visite si jamais vous tombez sur ce privilège, et sinon pour partager un de leurs offices !

Sinon, cliquez ici pour [acheter en ligne les produits du monastère de Solan](#). Vous serez redirigés vers la [boutique monastique en ligne](#) de Divine Box.