Petite histoire de l’abbaye de la Coudre, de la Révolution à aujourd’hui !

écrit par Côme Besse | 4 février 2021



L’abbaye Notre-Dame de la Coudre est située à Laval, en Mayenne ©Abbaye de la Coudre

L’abbaye Notre-Dame de la Coudre est située en Mayenne à Laval, et a été fondée en 1859. Malgré quelques péripéties, notamment avec les guerres mondiales, l’abbaye a tenu bon et abrite encore en son sein la vie trappistine, faite de prière et de travail, à la suite de la Règle de saint Benoît.

Dans cet article, on vous raconte tout sur l’abbaye de la Coudre, de la fondation de l’abbaye jusqu’à aujourd’hui : son histoire bien sûr, mais aussi ses spécialités culinaires. C’est parti !

Les origines de l’abbaye de Laval juste après la Révolution

En 1816, après les durs temps de la Révolution française, dix moniales trappistines s’installent au prieuré Sainte-Catherine, non loin de Laval. Elles suivent les traces de leurs frères moines de Port-du-Salut, qui se sont installés

juste avant à Entrammes, à côté de Laval. Dès 1822, les sœurs ouvrent déjà une école pour les jeunes filles pauvres de Laval. Que le rayonnement commence !

Malheureusement, en 1855, un incident bouleverse la vie de la communauté : une ligne de chemin de fer va être construite au beau milieu de la propriété ! Les sœurs ne se laissent pourtant pas décourager, et achètent deux terrains au sud de la ville : la Grande et la Petite Coudre. Elles lancent de grands travaux en 1856, et hop, un an plus tard, la nouvelle abbaye de la Coudre est prête pour accueillir la communauté



Ancien prieuré Sainte Catherine dans lequel s'installent les moniales en 1816 après la Révolution – © Abbaye de la Coudre

Les moines et moniales, le sens de l'entraide !

Mais en 1858, leur école ferme et les sœurs doivent alors trouver une nouvelle activité. Par chance, les moines de l'abbaye du Port-du-Salut volent à leur secours avec du

fromage ! Et oui, les frères se sont lancés dans la production artisanale de fromage, avec notamment leur petite pépite, le “Port-Salut”, qui cartonne ! Avec les conseils et le soutien des moines, les trappistines de l’abbaye de la Coudre construisent donc leur propre fromagerie artisanale en 1868. Leur fromage est le “Trappe de la Coudre”, fabriqué de A à Z avec amour par les soeurs !

Mais les moniales aussi ne sont pas en reste concernant le dévouement aux autres ! En effet, l’accueil des nécessiteux étant un point primordial de la vie des sœurs de l’abbaye de la Coudre, elles n’hésitent pas à le mettre en pratique durant les différentes guerres du XIXe et du XXe siècle.

- Lors de la guerre de 1870, l’abbaye décide d’ouvrir ses portes à plusieurs centaines de blessés !
- Ensuite, pendant la Première Guerre mondiale, elles proposent de nouveau leurs grands bâtiments pour soigner les soldats blessés au front !
- Et enfin, en 1940, elles vont jusqu’à prêter la moitié de leurs bâtiments aux séminaristes de Laval, le séminaire étant réquisitionné par les Allemands ! Chapeau bas !



Les soldats accueillis à l'abbaye de la Coudre pendant la Grande Guerre – © Abbaye de la Coudre

L'abbaye de la Coudre et ses multiples fondations

L'abbaye de la Coudre a fondé de nombreuses autres abbayes au cours de son histoire, signe d'un vrai rayonnement de la communauté ! En effet, elle est à l'origine de l'abbaye d'Ubexy (en 1841), puis de Clairefontaine (en 1845) mais aussi de Belval (en 1893), d'Igny (en 1929), de l'abbaye de Campénéac (en 1953), ou encore du Jassonneix (en 1981). L'abbaye enverra aussi plusieurs sœurs au Japon et au Cameroun ! Bref, cette abbaye est une véritable fondatrice de nouvelles abbayes !



L’abbaye de Campénéac fondée par l’abbaye de la Coudre en 1953 – Divine Box

Et aujourd’hui ?

La communauté de l’abbaye Notre-Dame de la Coudre compte aujourd’hui 45 sœurs trappistines, qui suivent la règle de saint Benoît, basée sur la prière et le travail. Ainsi, elles prient 8 fois par jour (premier office à 4h !) et assurent leur subsistance par leur artisanat monastique, le plus long étant l’affinage du fromage dans les caves de l’abbaye. Et en plus des petites tâches quotidiennes (ménage, cuisine…), elles se sont aussi lancées dans le travail du cuir, et dans la production de préparations pour entremets !



Les soeurs de la Coudre produisent des préparations pour entremets à plusieurs parfums – ©Abbaye de La Coudre

Connaissez-vous leurs flans ?

Impossible de parler des sœurs de l'abbaye de la Coudre sans évoquer leurs flans, dont elles élaborent des préparations depuis 1974 ! C'est d'ailleurs aujourd'hui leur principale source de revenus ! Dans leur atelier, elles fabriquent la poudre à partir d'ingrédients entièrement naturels, sans trace de vilains colorants ou conservateurs… Les sœurs commercialisent aujourd'hui 8 parfums : cacao, café, praliné, citron, framboise, caramel et pistache, et bien évidemment le parfum à la vanille qui connaît le plus de succès !

Que faire maintenant ?

—

Pour aller plus loin, on vous propose deux choses :

- un petit voyage si le coeur vous en dit et si les restrictions sanitaires le permettent ! Allez donc sur place : Abbaye Notre-Dame de la Coudre, rue Saint-

Benoît, 53000 Laval. Aussi, si vous désirez vivre un temps de ressourcement spirituel, les moniales vous ouvrent leurs portes avec joie ! Que vous soyez seul ou en groupe, vous serez toujours bien accueillis.

- un peu de cuisine : allez donc goûter leurs préparations pour flans ! Cliquez ici pouracheter en ligne les flans de l'abbaye de la Coudre.
- un peu de culture:vous pouvez cliquer ici pour en savoir plus sur l'abbaye de La Coudre, et notamment sur le reste de son artisanat (maroquinerie, fromage etc…)