

L'histoire de l'abbaye de Bonneval et de son fameux chocolat !

écrit par Côme Besse | 18 février 2021



L'abbaye de Bonneval est située dans l'Aveyron © Abbaye de Bonneval

C'est en 1147 qu'est fondée l'abbaye de Bonneval, en Occitanie. Aujourd'hui, une vingtaine de sœurs trappistines y demeurent, et leur vie est rythmée par 7 offices quotidiens ainsi que la production du très réputé chocolat de Bonneval, fabriqué dans leur chocolaterie artisanale depuis 1878... Allez en avant, [Divine Box](#) vous dit tout sur l'histoire de cette abbaye et sa chocolaterie !

Les origines de l'abbaye

C'est grâce à l'évêque de Cahors, Guillaume de Calmont d'Olt, que l'abbaye naît en 1143. En effet, la famille de ce dernier possède un château qui domine la bourgade d'Espalion, au nord de l'Aveyron. Guillaume fait alors venir sept moines

cisterciens de Mazan (en Ardèche), ainsi que leur prieur Adhémar. La communauté grandit alors rapidement, et les moines trouvent un recoin plus paisible, au fond d'une "bona val", qui signifie "bonne vallée" en occitan. C'est de là que provient le nom de l'abbaye, dont la construction commence très rapidement !

Du XIIe siècle à la Révolution

Aux XIIe et XIIIe siècles, le monastère connaît une période dorée, avec toujours plus de moines, et de possessions (notamment des granges fortifiées)

Mais la Guerre de Cent Ans arrive aux XIVe et XVe siècles, suivie des guerres de Religion au XVIe siècle, et des émeutes lors du rattachement du comté de Rodez avec le Royaume de France au XVIIe siècle. Entre les incendies, les pillages et la destruction des murs de l'abbaye par des groupes armés, la communauté s'affaiblit alors de plus en plus...



Le château de Galinière est une grange fortifiée dépendante de l'abbaye de Bonneval, et était alors un refuge idéal pour se protéger lors des pillages © communes.com

L'abbaye menacée par la Révolution

Quelque temps après, la Révolution vient assombrir la vie de l'abbaye. Affaiblis et ruinés, les frères ne sont plus en position d'aider les pauvres, et sont contraints d'arrêter la distribution quotidienne de pain. Le jour du Jeudi Saint de l'année 1791, les frères doivent se réfugier de toute urgence dans un des donjons de l'abbaye pour résister à la foule en furie. La garde nationale viendra remettre de l'ordre, puis expulser les 13 moines restants en 1791. Seul un frère (Jean-Jacques Seconds) refuse de signer la Constitution et se retrouve ainsi déporté.

L'abbaye va ensuite être découpée en lots puis vendue, avant de se transformer en carrière de pierres. Quelle triste fin pour l'abbaye après ses six siècles d'Histoire...

L'arrivée des soeurs

Pourtant, en 1850, le curé du coin propose à des moines trappistes de s'installer à Bonneval, mais ceux-ci refusent car l'endroit leur paraît trop sauvage pour y cultiver des champs, la spécialité des trappistes à l'époque !

C'est finalement grâce à l'évêque de Rodez que les trappistines de Maubec (en Provence) viennent s'installer sur place en 1875. Elles entament alors une grande rénovation de l'abbaye tombée en ruine. À cette époque, un moine de l'[abbaye d'Aiguebelle](#), Dom Emmanuel, vient aider les sœurs pour leurs grands travaux. Ce frère débordant d'énergie les aide à installer une petite chocolaterie, pour assurer leur autonomie financière. En effet, comme l'avaient remarqué les moines en 1850, le terrain est très pentu, ce qui rend l'agriculture

quasiment impossible !

La naissance du chocolat de Bonneval !

Les trappistines misent alors tout sur le chocolat. Très rapidement, la chocolaterie va décoller ! Alimentée par un moteur hydraulique, elle puise sa force dans le courant de la rivière.

Le chocolat des sœurs va rapidement être reconnu, et celles-ci seront récompensées par plusieurs médailles. En effet :

- le jury du concours régional de Rodez décernera à leurs chocolats la médaille de vermeille
- lors d'une exposition à Bordeaux en 1895, la médaille de bronze leurs sera également décernée

Un peu plus tard, en 1927, les moniales font appel à un grand chocolatier pour qu'il leur dévoile tous ses secrets, et qu'il les forme de la meilleure des manières. Et hop, encore un bond en avant pour une qualité de chocolat encore supérieure !



L'entrée de l'abbaye de Bonneval. Sur la partie droite, juste après la porte principale, se cache la chocolaterie des trappistines © Abbaye de Bonneval

Et aujourd'hui ?

Aujourd'hui, l'[abbaye de Bonneval](#) compte 21 sœurs trappistines, qui vivent selon la règle saint Benoît « ora et labora » (prière et travail). Elles assistent à 7 offices quotidiens dont le premier est à 4h30 du matin ! L'autre partie de la journée est consacrée au travail. Elles s'occupent à la fois de leur hôtellerie et surtout de la préparation du chocolat. Conchage du cacao, mélange des ingrédients pour obtenir chaque recette, mise en moule, emballage du chocolat etc...



Une trappistine de Bonneval emballant les tablettes de chocolat © Magazine Twelve

Et maintenant, pour découvrir les chocolats de l'abbaye de Bonneval ?

Pour goûter les délicieux chocolats de l'abbaye de Bonneval, le mieux serait de vous rendre directement sur place, et d'en profiter pour rendre une petite visite aux sœurs : abbaye de Bonneval, Route de l'abbaye de Bonneval, 12500 Le Cayrol ! Elles accueillent aussi les pèlerins et les visiteurs qui cherchent à se reposer quelques jours à l'hôtellerie le temps d'une retraite plus ou moins longue (hors période de covid...)

Mais si ça fait un peu loin ou que le covid vous en empêche, cliquez ici pour [acheter en ligne les chocolats de l'abbaye de Bonneval](#) (vous serez redirigés vers la [boutique monastique en ligne](#) de Divine Box)