

# L'abbaye Sainte-Marie du Rivet, les professionnelles des biscuits parfumés !

written by Côme Besse | 11 mars 2021



*Vue du cloître de l'abbaye du Rivet © Abbaye Sainte-Marie de Rivet*

L'[abbaye Sainte-Marie du Rivet](#) située près de Bordeaux est l'un des plus anciens monastères de France ! Des archives font état d'un lieu monastique sur place depuis l'époque de Charlemagne (mi-fin VIII<sup>e</sup> siècle). Et oui, il existait déjà à cette époque, incroyable non ? Aujourd'hui, l'abbaye abrite encore des religieuses ! Elles sont cisterciennes de la stricte observance, ou "trappistines". Envie d'en savoir plus ? Allez suivez-nous, on va vous raconter la petite histoire de l'abbaye du Rivet et sa biscuiterie, en 3 mn top chrono !

## **La petite histoire de l'abbaye du Rivet**

Les très vieilles archives font état d'un monastère vers le

VIIIème siècle mais c'est en 1189 qu'il est affilié à l'ordre cistercien et que les informations qu'on a s'étoffent un peu. La période qui suit est alors bien prospère. Et c'est quelques années plus tard, en 1408, que le monastère est érigé en abbaye !

Malheureusement, les années suivantes sont plus compliquées pour les moines installés sur place. La Guerre de Cent Ans fait des ravages dans la région, et en 1478, il n'y a plus que cinq moines sur place.

Malgré de beaux efforts au XVIIe siècle pour restaurer les bâtiments et la vie monastique, l'abbaye du Rivet reste toute fragile. Ainsi, en 1702, à la veille de la Révolution, il ne reste plus qu'un seul moine sur place ! Puis, vers 1789, les révolutionnaires donnent un dernier coup fatal à l'abbaye. L'[abbaye Sainte-Marie du Rivet](#) est finalement vendue comme bien national en 1791. Triste sort...

Heureusement, en 1885 la famille Tamizé prend possession des bâtiments et les restaure grandement ! Habitée par les moines jusqu'à la Révolution, l'abbaye du Rivet abrite alors dès 1936 des sœurs. Et tout cela grâce à... un aéroport ! En effet, les moniales trappistines du monastère de Blagnac à Toulouse ont cherché un nouveau lieu car la construction de l'aéroport devenait une menace pour la tranquillité de leur vie contemplative. Cela fait donc 85 ans que les sœurs sont arrivées à l'abbaye du Rivet, héhé !



*Les sœurs sont en plein office, elles en ont 7 par jour ! © P.Mondon*

### **Et la communauté aujourd'hui ?**

Aujourd'hui, la communauté de l'abbaye du Rivet compte quatorze moniales trappistines ! Fidèles à la règle de saint Benoît, elles prient sept fois par jour (premier office à 4h30 du matin !), et travaillent manuellement. Côté [artisanat monastique](#), elles produisent :

- des biscuits parfumés, qui font en partie leur renommée (on vous en parle un peu plus tard)
- des santons
- des bougies
- ou encore des foulards en soie !

Elles savent tout faire de leurs mains ces sœurs !



*Exemples de santons fabriqués et peints par les sœurs de l'abbaye du Rivet © [Divine Box](#)*

### **Le meilleur pour la fin : les fameux biscuits !**

Au sein de l'abbaye du Rivet, la fabrication des biscuits est avant tout un travail communautaire. Chacune y trouve sa place entre la préparation de la pâte, l'emballage, le magasin et les commandes. Les religieuses fabriquent toutes sortes de gâteaux : sablés au citron ou au chocolat, galettes d'épeautre, macarons au miel... et même des gâteaux salés. Des petites pépites artisanales et faites avec amour, qui croquent bien sous la dent ! Voici les différentes étapes de la fabrication des [sablés au citron de l'abbaye du Rivet](#), pour vous faire saliver un peu :

- La pâte sablée est faite à la main avec de vrais ingrédients frais (beurre et oeufs notamment !)
- Les sœurs l'étalent ensuite sur une grande plaque
- La pâte est ensuite découpée à l'emporte-pièce, à la main évidemment
- La cuisson se fait ensuite dans un petit four (Sœur M. surveille cette partie là de près car c'est la chef de la biscuiterie – il faut que le biscuit soit parfaitement doré !)

- Il reste la dernière étape : l'emballage fait par les "anciennes" de la communauté
- Et hop, direction le magasin de l'abbaye pour vous régaler !

En plus, dans toutes ces recettes, il n'y a ni colorant, ni conservateur, simplement beaucoup d'amour et de prière... Impossible de rivet-liser, héhé !



*L'avant et l'après des [sablés au citron de l'abbaye du](#)*

## **Alors, on fait un petit tour ?**

Comme vous l'avez compris, les moniales de l'abbaye du Rivet réalisent d'incroyables petits biscuits. Si vous voulez les découvrir, c'est par là : Abbaye Sainte-Marie du Rivet, Le Rivet, 33124 Auros. Il y a une petite boutique avec de pures merveilles du Rivet mais également d'autres abbayes de France, d'Europe et d'Afrique !

Mais il y a aussi une hôtellerie ! L'accueil faisant en effet partie de la tradition monastique, si vous souhaitez vous ressourcer auprès de la communauté du Rivet pendant quelques jours ou même une semaine, la porte est grande ouverte ! Sinon, si vous ne pouvez pas vous y rendre ou qu'avec le Covid c'est trop compliqué, vous pouvez cliquer ici pour [acheter en ligne les produits de l'abbaye du Rivet](#) !