

L'abbaye Notre-Dame de Grâce de Bricquebec et leurs fameux pâtés !

écrit par Christine Tasin | 1 avril 2021



L'abbaye Notre-Dame de Grâce de Bricquebec © [Divine Box](#)

C'est au beau milieu de la Normandie qu'est située l'abbaye Notre-Dame de Grâce de Bricquebec. Celle-ci abrite depuis 1823 une communauté de frères trappistes, célèbres notamment pour leurs pâtés, leurs rillettes et leurs terrines. Au cours de son histoire, cette abbaye a dû affronter de nombreux pépins tels que des incendies ou des épidémies, mais a heureusement toujours su se relever, appuyée par un rythme de 7 prières par jour !

Allez c'est parti, Divine Box vous raconte tout sur l'histoire mouvementée de l'abbaye Notre-Dame de Grâce de Bricquebec, et de leurs pâtés !

Les origines de l'abbaye de Bricquebec

Tout commence en 1823 quand le père Augustin Onfroy, alors curé de Digosville, décide de fonder une communauté. Ancien moine trappiste, il souhaite mener à nouveau une vie

monastique. L'évêque de Normandie accepte, mais veut que la nouvelle abbaye soit située dans le diocèse de Coutances, aux alentours de Cherbourg, région décimée par la Révolution. Heureusement, la Providence veille, et un habitant du coin offre au père Augustin un terrain avec trois moulins ! Grâce à ce don généreux, l'aventure peut ainsi commencer en 1824, et déjà douze postulants prennent l'habit trappiste.

Mais, durant les vingt premières années, certains moines vont quitter l'abbaye, d'autres meurent de la typhoïde, et les vocations ne sont pas si nombreuses que ça. Clou du spectacle : en 1839, un incendie ravage l'abbaye et détruit entièrement une partie des bâtiments ! Un début bien compliqué pour nos frères normands...

Heureusement, en 1860, les vocations affluent à nouveau, et le nombre de moines sur place grimpe à 80 ! L'[abbaye de Bricquebec](#) rayonne à nouveau, notamment dans les années 1870, lors des guerres où les moines accueillent et soignent de nombreux blessés ! C'est une période de vrai renouveau pour l'abbaye, qui fait vivre plus de 200 familles dans les environs grâce à sa production agricole. En effet, les frères tiennent une grande ferme et deux moulins. Là bas, ils élèvent des poulets, des vaches, et des porcs, font un fromage qui gagne rapidement en réputation, ainsi que du bon pain grâce à la farine de leurs moulins. Bref, tout roule !



Intérieur de l'enceinte de l'abbaye © Abbaye de Bricquebec

Les deux guerres mondiales ont fait des ravages...

En 1914, la première guerre mondiale éclate, et les moines doivent accueillir environ 700 soldats blessés, ce qui ne leur donne plus le temps de s'occuper de leurs activités agricoles. Les conséquences sont désastreuses, et l'abbaye n'a plus un sou à la fin de la guerre...

Et pendant la Seconde Guerre mondiale, ce ne sont plus les infirmes mais les soldats allemands qui occupent l'abbaye : ils sont jusqu'à 300 en 1943 ! Même la Libération n'est pas joyeuse pour eux... Ils sont contraints de vendre leur marque de fromage, la Trappe de Bricquebec, à cause de la crise des laiteries ! Depuis cette époque, le nombre de moines n'a fait que diminuer...

Et c'est reparti, avec les pâtés du Père Marc !

En 1969, la communauté reprend un grand coup de boost ! En effet, un nouveau frère arrive à l'abbaye, c'est le père Marc, et il est fils d'agriculteur ! Le voilà déterminé pour relancer l'activité agricole et constitue alors une porcherie avec 40 truies, sans y connaître grand-chose... ! Mais ce n'est pas tout, il lance une nouvelle marque : Les Charcuteries de la Trappe, qui rapporte de l'argent à la communauté et leur permet de vivre et de poursuivre leur vie de prière et de travail dans des conditions correctes.



Le père Marc avec ses truies, élevées en plein air © Abbaye de Bricquebec

Pour ce qui est de la production, les frères mettent un point d'honneur quant au respect de l'animal et de l'environnement. Ainsi, les cochons sont élevés en plein air, et leur alimentation est 100% végétale !

Pour ce qui est de la charcuterie aujourd'hui, c'est toujours le père Marc qui la dirige, même s'il a maintenant plus de 86

ans, et les autres moines n'interviennent pas dans la production qui a été confiée à une PME à côté de l'abbaye. La spécialité de l'atelier sous les ordres du père Marc ? Le [pâté du père Marc](#)... une pépite !



Le père Marc, qui a aujourd'hui plus de 86 ans ! © Abbaye de Bricquebec

Et pour se procurer les délicieux produits de l'abbaye de Bricquebec ?

Vous pouvez bien sûr vous y rendre directement, et en profiter pour saluer les moines : abbaye Notre-Dame de Grâce de Bricquebec – 50260 Bricquebec.

Ou sinon, cliquez ici pour découvrir les différents [patés de l'abbaye de Bricquebec](#) : vous serez redirigés vers la [boutique monastique en ligne](#) de Divine Box (pâté au cidre, pâté à la bière de Chimay, boudin noir à tartiner... bref, que des merveilles !)