

# Les sœurs de l'abbaye de Campénéac (56) : les spécialistes des biscuits !

écrit par Christine Tasin | 6 mai 2021





*Vue aérienne de l'abbaye de Campénéac © Abbaye de Campénéac*

L'abbaye la Joie Notre-Dame de Campénéac se situe à côté de la forêt de Brocéliande, entre Rennes et Lorient. C'est une abbaye trappiste française qui a été fondée en 1953. Les sœurs qui y vivent partagent leur vie entre la prière et le travail manuel (incluant une petite fabrique de biscuits et de chocolats) ! Allez, c'est parti, Divine Box vous emmène visiter cette abbaye !

### **Les origines de l'abbaye**

L'abbaye de Campénéac puise ses origines à l'[abbaye de la Coudre](#). Abbaye rayonnante, cette dernière décide en effet d'envoyer un groupe de sœurs pour fonder une abbaye en 1920 à Sainte Anne d'Auray (Morbihan). C'est la naissance de l'abbaye Notre-Dame de Bonne Garde en Bretagne ! Les sœurs sont si

nombreuses qu'elles se retrouvent vite à l'étroit dans leur monastère. Déménager n'est donc plus trop une option, mais presque une obligation ! Mais où peuvent-elles aller ?

Heureusement, on se sert les coudes entre frères et sœurs ! En effet, en 1947, les frères de l'[abbaye de Timadeuc](#) achètent pour les sœurs le château et la ferme de la Ville Aubert, situé à.... (roulements de tambour) Campénéac !

Mais il faut remettre un petit coup de propre à tout ça : les moines se mettent donc à construire le monastère, pour rendre la vie communautaire possible pour leurs sœurs. Le temps que tout soit prêt, c'est finalement en 1953 que les sœurs s'installent réellement. C'est dès ce moment-là qu'elles peuvent enfin se consacrer à l'[artisanat monastique](#) !

Et avec le temps vient le rayonnement : l'abbaye de la Joie cartonne, à tel point que deux sœurs partent implanter la vie cistercienne féminine à Madagascar en 1993. La petite communauté s'établit alors à Ampibanjinana en 1996 avec quelques jeunes sœurs malgaches.



*L'abbaye de Campénéac quand on arrive sur place* © [Divine Box](#)

### **La fameuse biscuiterie de l'abbaye de Campénéac !**

Les sœurs cisterciennes de Campénéac ne se contentent pas de prier... Car même avec sept offices tous les jours, leur vie monastique les invite à avoir un travail manuel, un peu comme tout le monde ! Pour cela, les sœurs ont leur propre biscuiterie depuis 1980 ! Après quelques mois la fleur au fusil, face à leur succès, elles ont dû construire ce qu'il fallait pour pouvoir assurer une production propre, et même pouvoir se lancer dans le chocolat... Et hop, d'une pierre deux coups !

D'ailleurs, aujourd'hui, leur atelier est un vrai travail communautaire. Si cinq sœurs travaillent deux jours par semaine pour fabriquer de nombreux gâteaux, c'est toute la communauté qui d'une manière ou d'une autre est impliquée.

Certaines trieront les biscuits cassés, certaines mettront en sachet, d'autres encore seront au magasin pour les vendre etc...

Côté recettes, les sœurs ont bien sûr tiré profit de leur terroir breton ! Les voilà à produire de bonnes [galettes de blé noir aux pépites de caramel](#), des gâteaux bretons, des galettes sablées... Mais la spécialité des moniales de Campénéac reste quand même les "croque-thés" (des petits biscuits qui accompagnent le thé comme leur nom l'indique si bien !), et il y en a pour tous les goûts : orange, noisettes, amandes... N'hésitez pas à les goûter un jour !



*Les soeurs préparent les gâteaux au sein de la biscuiterie de l'abbaye © abbaye de Campénéac*

**Et aujourd'hui ?**

Aujourd'hui, la communauté de l'abbaye de Campénéac compte plus d'une trentaine de sœurs. Elles suivent la règle de saint Benoît "prière et travail". Entre leurs sept offices chaque jour, les sœurs travaillent manuellement en partie pour faire des gâteaux mais également pour entretenir également leur troupeau de vaches.

Cette petite production de gâteaux reste essentielle à la communauté pour leur permettre de substituer aux besoins de l'abbaye. Cela leur permet aussi de mener à bien des projets : l'hôtellerie a pu ainsi être rénovée en 2013 pour que les sœurs puissent accueillir leurs hôtes dans de meilleures conditions. Et les sœurs ont pu fonder le prieuré de Masina Maria Ampibanjinana à Madagascar en 1996 (mais ça, on vous l'avait déjà dit !). Trop chouette !

**Alors, on se régale maintenant ?**

Si vous passez dans la région, n'hésitez pas à faire un petit coucou aux sœurs ! Voici leur adresse : Abbaye de Campénéac, La ville Aubert, 56800 Campénéac. Si vous recherchez aussi un lieu paisible pour un séjour, la porte de l'abbaye est grande ouverte pour une retraite de plusieurs jours, au repos ! Elles ont également une boutique sur place depuis 1989 où vous trouverez toutes leurs pépites pour vous régaler...

Mais si la Bretagne est un peu loin de chez vous où/et que le covid vous en empêche vous pouvez aussi cliquer ici pour acheter en ligne les [produits de l'abbaye de Campénéac](#).

