

Spécialité champenoise et monastique : les “gros bouchons” de l’abbaye du Val d’Igny !

écrit par Côme Besse | 2 septembre 2021



Les fameux gros bouchons d'Igny © Divine Box

Surnommée l’abbaye des Saints en raison de son succès à son apogée, l’abbaye du Val d’Igny a été fondée en 1128, en Champagne. Aujourd’hui, elle est principalement renommée pour sa chocolaterie, et surtout pour sa spécialité les “gros

bouchons" ! Ce sont des chocolats qui ont la forme d'un bouchon de champagne et sont fourrés à une crème au marc de Champagne. Que voulez-vous, les soeurs trappistines de l'abbaye sont fières de leur terroir champenois ! Divine Box vous fait découvrir l'histoire unique de cette abbaye et de son chocolat : c'est parti !

Petit coup de projecteur sur l'histoire de l'abbaye d'Igny

Au début, l'abbaye cistercienne Notre-Dame d'Igny est fondée en pleine expansion cistercienne. C'est l'archevêque de Reims (Rainaud II de Martigny) qui en est chargé. Dès 1128, les premiers moines arrivent de Clairvaux. Sur place, le lieu correspond bien à l'idéal cistercien de retrait du monde, propice à la fois à la prière et au travail agricole, avec des sources, des bois et des terres à cultiver.

Plus tard, en 1545, un arrêt royal instaure le système de la [commende](#) à Igny et le premier abbé en est Louis de Folligny. A cette date, l'abbaye compte encore soixante-douze religieux, mais cela amorce bien sûr une période de déclin. En effet, au XVIIe siècle, on ne compte plus qu'une dizaine de moines sur place... En 1733, l'abbatiale est ensuite détruite et remplacée par une nouvelle église dont les travaux sont achevés en 1789. Les six moines restants doivent alors partir d'Igny dès 1791. Pour cause, la terrible Révolution...

Heureusement, les bâtiments monastiques finissent dans les mains de l'archevêché de Reims en 1875, et dès le 1er janvier 1876, 23 cisterciens-trappistes venus de Sainte-Marie du Désert s'installent à Igny. En 1918, l'abbaye est détruite par

les troupes allemandes, mais reconstruite dans la foulée, et habitée depuis grâce aux trappistines venues de l'[abbaye de la Coudre](#) à Laval. Eh oui, désormais les moniales ont remplacé les moines !

Aujourd'hui, l'[abbaye du Val d'Igny](#) regroupe donc sur place une cinquantaine de moniales.

Ces dernières viennent de 4 abbayes différentes qui ont décidé de se regrouper récemment dans les années 2000. Suivant la règle de saint Benoît "ora et labora" (prière et travail). Elles prient ainsi 7 fois par jour, avec le premier office à 4h45 du matin ! Côté travail, leur spécialité est donc le chocolat : leur production actuelle remonte à 1961. Avec notamment leur produit phare : les gros bouchons !



Le sourire unanime de la communauté de Notre-Dame du Val d'Igny © Notre Dame du Val d'Igny

Des chocolats champenois et fiers de l'être !

En fait, pour être précis, en 1884, il y avait déjà une chocolaterie sur place à l'abbaye d'Igny. Elle était tenue par la communauté monastique de l'époque (des moines). Cependant, elle n'a pas survécu aux Guerres mondiales...

Remise en activité en 1961 par les sœurs, la [chocolaterie d'Igny](#) s'est vite focalisée sur sa spécialité : les gros bouchons d'Igny ! Avec une couche extérieure en chocolat noir, ces chocolats renferment un délicieux fourrage à base de gianduja (chocolat praliné), complété par une touche d'alcool à base de fine de la Marne et de marc de Champagne... Que du bonheur ! Pour la petite anecdote, ils ont la forme et la taille exacte d'un vrai bouchon de champagne (et oui, région champenoise oblige...).

Pour la petite histoire, c'est le chocolatier Gilbert Broisson, en 1956, qui a inventé la recette du bouchon de champagne au chocolat, mais ce sont les sœurs d'Igny qui ont largement contribué à les faire connaître, dès leur 1er bouchon, moulé en 1961-1962. Rendons honneur à Gilbert, mais surtout soyons heureux de voir les sœurs comme pionnières dans la diffusion de ces chocolats !

Côté atelier chez les soeurs, toutes les étapes sont réalisées de A à Z par l'abbaye. Dans les grandes lignes :

- moulage en chocolat noir de 2 demies-coques, qu'on va ensuite regrouper pour former un bouchon

- puis fourrage de la ganache, préparée en amont, par le “cul” du bouchon
- puis ajout du “fond” du bouchon, en chocolat noir toujours
- enfin, vient tout le conditionnement : emballage individuel en papier d'aluminium de couleur, puis disposition dans des coffrets de 4 ou 12 ou des cartons !



Où peut-on se procurer les Gros Bouchons d'Igny ?

Bien sûr à l'abbaye du Val Igny directement (51170 Arcis-le-Ponsart) ! Vous pourrez en profiter pour passer le bonjour aux soeurs, et partager avec elles quelques offices. Sinon, vous pouvez aussi [acheter en ligne les gros bouchons d'Igny](#) chez Divine Box.