

L'abbaye de Lérins, l'abbaye aux liqueurs...

écrit par Côme Besse | 1 octobre 2021



L'abbaye de Lérins entourée de verdure © Divine Box

C'est entre ciel et mer, sur l'île Saint-Honorat au large de Cannes, que se trouve l'abbaye de Lérins. Cette abbaye est très ancienne, et c'est d'ailleurs l'une des premières communautés monastiques françaises ! Dans ce cadre paradisiaque, les vingt moines cisterciens de cette abbaye vivent encore aujourd'hui selon la règle de saint Benoît,

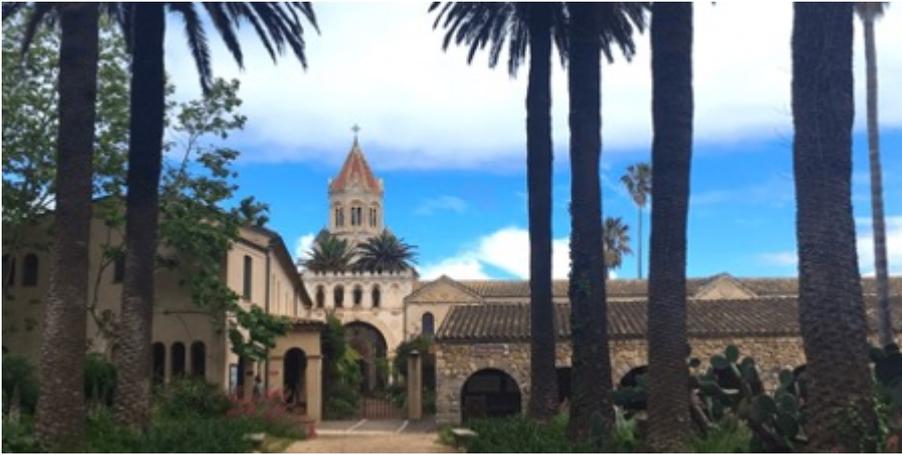
entre la prière et le travail manuel. Attachez vos ceintures, [Divine Box](#) vous emmène à la découverte de l'abbaye de Lérins !

Il y a quelques siècles...

Hé oui, c'est en 410 que l'histoire de l'abbaye de Lérins remonte ! Suivant leur désir de vivre en ermite, saint Honorat et saint Caprais débarquent sur l'île de Lérins, jusqu'ici déserte. Mais avant de s'installer, il faut tout de même assainir l'île infestée de serpents, brrr ! Découvrant cela, saint Honorat se met à prier, et tous les reptiles meurent instantanément ! Cependant, les cadavres de serpents commencent à empester l'air. Alors saint Honorat décide de prier à nouveau, et une énorme vague balaie toute l'île et emporte tous les serpents ! Légende ou faits réels ? Nul ne le saura vraiment, mais en tout cas c'est ce que la tradition rapporte.

Très vite, saint Honorat se fait connaître. Le miracle des serpents fait beaucoup de bruits et sa renommée amène des vocations. C'est ainsi qu'est lancée la construction d'un premier monastère sur l'île. L'île sera appelée "île Saint-Honorat" dès la mort de saint Honorat !

En 660, saint Aygulphe arrive à Lérins, et devient père abbé jusqu'à sa mort en martyr en 675. C'est lui qui instaure la règle de saint Benoît dans le monastère. 1350 ans plus tard, c'est toujours la même règle que suivent les moines cisterciens de l'[abbaye de Lérins](#) !



Entrée de l'abbaye de Lérins – © Divine Box

Contre vents et marées...

L'histoire de l'abbaye a été bien mouvementée. Pour commencer, les sarrasins n'ont cessé de piller régulièrement l'île de Lérins. En 732, 500 moines sont massacrés lors du repli des sarrasins après la défaite à Poitiers. Le monastère sera détruit, puis reconstruit. Aussi, en 1047, des pirates sarrasins capturent les moines pour les emmener en Espagne. Heureusement, les moines finissent par être libérés, et de retour sur l'île ils entreprennent d'impressionnants travaux pour fortifier leur monastère.

Hélas, en 1400, des pirates Génois pillent une nouvelle fois le monastère. Cela va conduire la communauté à demander une garde permanente par des soldats. En 1524, le monastère est de nouveau pillé, puis occupé en 1635. Les moines français récupèrent heureusement l'île deux ans plus tard, et malgré quelques attaques, ils parviennent cette fois-ci à la garder pour de bon !

Ainsi la violence cesse enfin, jusqu'à la Révolution, où le monastère est fermé en 1788 par commission royale, puis considéré comme bien national. Ensuite, le monastère est vendu deux fois, puis arrive enfin entre les mains de Mgr Henri Jordany en 1869, qui fait restaurer l'abbaye ! Ouf, l'abbaye sera désormais entre de bonnes mains !



La communauté au cours d'une procession © Abbaye de lérins

Et aujourd'hui ?

Les moines ont une vie bien particulière. En suivant leur vocation, ils acceptent une vie hors-norme. 8 fois par jour, vous l'aurez deviné c'est le nombre de fois où les moines se rassemblent pour chanter les offices (et le premier à 4h15) ! Et pour assurer leur subsistance, ils travaillent de leurs mains dans diverses activités. La communauté cistercienne suit ainsi la règle de saint Benoît, "ora et labora" (prière et travail).

Les 21 frères présents sur l'île ont une petite compagnie maritime, un restaurant, un vignoble de 8,5 hectares, une oliveraie, et un atelier de production de liqueurs. Rien que ça ! Mais heureusement, de nombreux laïques les aident pour gérer tout ce travail. Les moines gardent ainsi la main là où leur présence est indispensable : hôtellerie, vie courante du monastère, et [artisanat monastique](#). Avec principalement :

- de l'huile d'olive. L'abbaye produit en effet entre 3 et 4 tonnes d'olives par an, qui filent ensuite au pressoir près de Nice pour être transformées en huile. Ce sont ensuite les frères eux-mêmes qui s'occupent de tout le

- reste : décantage, filtrage, et mise en bouteilles.
- du vin. Leur vignoble existe en effet depuis le Moyen Âge ! La communauté propose sept cuvées différentes, dont certaines ont été primées dans de grands concours, et même servies à la table du G20 devant les plus grands chefs d'Etat ! Dingue, non ?
 - des liqueurs. Citron, mandarine, verveine... chaque recette est transmise de frère liquoriste en frère liquoriste, et contient de nombreuses plantes (par exemple, la [lérina verte](#) en contient 44 !). La distillation se fait aujourd'hui au nom de toute la communauté par le frère G.-C., qui utilise encore un vieil alambic artisanal de 1948 !

Comment se procurer les produits de l'abbaye de Lérins ?

L'idéal serait de pouvoir se rendre directement à Lérins et d'acheter à la boutique les liqueurs & vins de l'abbaye de Lérins : Île Saint-Honorat, 06400 Cannes. Ce serait l'occasion de faire le tour de cette île paradisiaque, et pourquoi pas de se reposer quelques jours à l'hôtellerie et de partager quelques offices avec la communauté ? Mais si c'est un peu trop loin pour vous, vous pouvez aussi cliquer ici pour acheter en ligne les [liqueurs de l'abbaye de Lérins](#).



*Les fameuses liqueurs de l'Abbaye prêtes à être dégustées ©
Divine Box*