

L'abbaye de Koningshoeven : de la bergerie à la brasserie !

écrit par Côme Besse | 15 octobre 2021



La fameuse abbaye Notre-Dame de Koningshoeven, située dans le sud des Pays-Bas, près de la frontière Belge – © Divine Box
Aux Pays-Bas, on trouve deux abbayes trappistes qui brassent leur propre bière : Zundert, et... Koningshoeven ! Fondée en 1881 par des Français à l'origine, Koningshoeven est aujourd'hui une communauté cistercienne trappiste qui a

conservé un réel dynamisme. Elle est à l'origine de multiples fabrications : de bière certes, mais aussi de chocolat et de fromage ! Vous êtes prêts ? [Divine Box](#) vous emmène pour un petit voyage gustatif et spirituel, entre prière et travail !

Une fuite au Pays-Bas

C'est vers la fin du XIXe siècle, que des moines français de l'[abbaye du Mont des Cats](#), s'inquiètent des lois anticléricales qui arrivent, et anticipent une fuite prochaine. Ainsi, en 1881, ils viennent trouver refuge aux Pays-Bas, plus précisément dans la région de Tilburg... dans une bergerie ! Ce refuge provisoire à l'origine, s'agrandit très rapidement : une petite dizaine de moines les rejoignent et commencent des travaux. Et aujourd'hui, c'est l'abbaye qui a remplacé cet ensemble d'exploitations agricoles que les trappistes investirent à l'époque. Le monastère devient "l'abbaye Notre-Dame de Koningshoeven" en 1891 : voilà un développement rapide !

Après les travaux matériels au niveau des bâtiments de l'abbaye, viennent les travaux des champs. Mais, force est de constater que le travail de la terre ne permet pas aux moines d'être auto-suffisants... C'est dans ce prolongement là que l'idée de construire une brasserie prend forme. Et hop, dès 1884, l'aventure brassicole débute !

Une brasserie qui roule !

Pour la petite histoire, la première bière est mûrement réfléchie par les moines pendant deux ans, et sort en 1886. Elle est brune et son succès est immédiat ! Les moines remédient donc très vite à leurs petits soucis financiers. Ouf ! Les vocations affluent en masse et c'est une période de vraie prospérité que connaît la communauté. Qui dit nouveaux moines dit agrandissements de l'abbaye, pour pouvoir loger tout ce beau monde. Par ailleurs, ce fort succès leur permettra d'aller créer de nouvelles trappes à travers le monde, comme en Indonésie et au Kenya. Super nouvelle !



Moine de l'abbaye de Koningshoeven dans l'un des grands corridors de l'abbaye ©AIT

Le calme après la tempête...

Après leur grand succès, arrive une période un peu plus critique... En effet, à la fin du XIXe, la brasserie passe non loin d'une faillite, et la traversée des deux Guerres reste un moment humainement bien éprouvant pour les moines de Koningshoeven, qui pleurent notamment trois de leurs frères d'origine juive, tués à Auschwitz... Cette époque est aussi marquée par une baisse des vocations, et une rigueur monastique qui diminue.

Mais heureusement, la joie revient vite à l'abbaye ! Même si le vent libertaire des années 60 n'épargne pas les Pays-Bas, avec plusieurs départs de moines, on peut aujourd'hui dire que la vie monastique de l'[abbaye de Koningshoeven](#) a repris du poil de la bête. Elle compte à son actif une vingtaine de moines venus de sept pays différents, pour continuer à faire vivre la communauté. Elle prospère grâce à son [artisanat monastique](#), basé sur la bière, le fromage et le chocolat !

Les dessous de Koningshoeven

Savez-vous ce qui se fait à Koningshoeven ? Les moines trappistes suivent la règle de saint Benoît, "ora et labora",


prière et travail. Cela signifie donc que lorsqu'ils ne sont pas en train de prier leurs sept offices quotidiens, les moines travaillent. On les retrouve aussi bien aux champs, qu'à la chocolaterie, à la fromagerie, à la boulangerie et même à la brasserie ! Notons que dans leurs spécialités, on retrouve plusieurs mets composés de bière, comme leur célèbre fromage à la bière ou encore leur truffe au chocolat fourrée à la Quadruple.

Mais ce n'est pas tout, les moines s'inscrivent aussi dans une démarche écoresponsable. Eh oui ! La dimension Laudato Si' occupe une part importante de leurs travaux :

- les moines utilisent un système de récupération des eaux
- ils ont des panneaux solaires pour alimenter la brasserie
- et brassent une bière bio : "[La Trappe Puur](#)"

De petits efforts qui font vraiment la différence !



La brasserie de Koningshoeven en pleine activité ! ©  Divine Box

Et la brasserie dans tout ça ?

1884, c'est l'année à partir de laquelle les moines de

Koningshoeven commencent à brasser leur bière. Même si les premières recettes ne sont plus utilisées aujourd'hui, on garde encore de belles traces de leur savoir-faire. En 1928, est créée la Trappe Blond, encore d'actualité aujourd'hui, et en 1991, c'est la [Trappe Quadrupel](#) qui voit le jour (première bière "Quadruple" au monde !).

Et cela sans compter les nombreux prix reçus à des concours. Leur secret ? Sans doute leur origine monastique ! Rappelons-nous qu'une « trappiste » n'est pas un style, mais bien une appellation contrôlée, qui exige que la bière ait trois caractéristiques :

- Brassée entre les murs d'une abbaye trappiste
- elle doit être sous la supervision et le contrôle des moines
- et faire vivre la communauté ainsi que des œuvres sociales

L'abbaye de Koningshoeven est ainsi l'une des douze brasseries trappistes au monde, à pouvoir utiliser le logo "Authentic Trappist Product" ! Dingue non ?

Le local de dégustation de l'abbaye de Koningshoeven. © Divine Box

Découvrir les bières de Koningshoeven

Si vos pas vous mènent un jour jusqu'aux Pays Bas, n'hésitez pas à faire escale à l'Abbaye Notre-Dame de Koningshoeven : Eindhoveneweg 3, 5056 RP Berkel-Enschot. Fidèle à la tradition, l'abbaye a rénové en 2008 son local de dégustation. On peut désormais y regarder un film sur l'abbaye et la brasserie, mais aussi s'y restaurer ! Si vous ne pouvez attendre le prochain voyage, on vous propose de cliquer ici pour acheter en ligne les [bières trappistes de l'abbaye de](#)

[Koningshoeven.](#)