

L'abbaye Notre-Dame de Timadeuc : des bons produits monastiques au cœur de la Bretagne !

written by Côme Besse | 13 janvier 2022





*Deux frères qui se promènent dans les alentours de l'abbaye ©
Abbaye de Timadeuc*

Aujourd'hui nous avons rendez-vous au cœur de la Bretagne pour découvrir l'abbaye de Timadeuc ! Depuis bientôt deux siècles, l'abbaye tient bon malgré les aléas du temps en s'adaptant sans cesse. Le quotidien de la communauté se partage entre la prière et le travail. Entre les enregistrements de chants grégoriens, leur fabrication de pâtes de fruits, leurs fromages, [Divine Box](#) vous emmène découvrir les coulisses de Notre-Dame de Timadeuc !

Les débuts de l'abbaye

1840 : tout commence ! Le Révérend Père dom Joseph Hercelin, père et abbé de l'[abbaye de la Trappe de Soligny](#) a l'intuition de s'installer dans la région avec deux autres moines. Il achète une propriété composée de deux métairies dans le Morbihan. La vieille propriétaire, la riche comtesse du Bot, guidée par son bon cœur, la leur cède à une modique somme.

Une fois l'accord passé, les trois moines se mettent bien vite au boulot : réaménagement des bâtiments, défrichage des terrains et constructions diverses. L'énergie de cet abbé, ce diacre et ce frère convers a donné naissance à l'abbaye que nous connaissons tous sous le nom d'abbaye de Timadeuc !

Après avoir avoir remis en état les métairies, en 1842, les moines doivent maintenant construire concrètement ce prieuré qui allait être le fruit de tous ces efforts. Voilà l'église qui sort de terre le 1er septembre 1846 pour rapidement obtenir en 1847 le titre d'abbaye (on parle d'une "érection")

en abbaye). Elle est baptisée Abbaye Notre-Dame de Thymadeuc. L'origine celtique de ce mot signifie : "bonne maison, maison de biens". Sympa non ?

Hélas, tout n'est pas rose pour l'abbaye...

En 1860, alors que les bâtiments conventuels sont terminés, à l'exception du cloître, l'abbaye est victime d'un incendie criminel qui dévaste l'hôtellerie, les écuries et quelques annexes... Tous ces efforts piétinés par les flammes ! 20 ans plus tard, en 1880, un décret gouvernemental ferme 261 monastères de France. Les moines se retrouvent expulsés mais heureusement deux ans plus tard, ils parviennent à revenir dans l'abbaye de Timadeuc (secrètement dans un premier temps puis publiquement). Ouf !



Aujourd'hui encore, on peut admirer l'extérieur de l'église de l'abbaye de Timadeuc datant de 1846.- ☐☐© Divine Box

L'Abbaye récompensée pour son rôle pendant la Seconde Guerre mondiale !

La Seconde Guerre mondiale marque fortement l'histoire de l'abbaye. En effet, les moines se lancent dans la résistance, hébergeant des résistants et soldats alliés, cachant des armes, produisant des faux papiers, et même en accueillant un centre d'entraînement de tir !

La figure principale de la résistance de l'[abbaye de Timadeuc](#) est le père Gwénaél Thomas. Il est capturé et torturé par la Gestapo mais gardera le silence en sauvant ainsi la vie de plusieurs dizaines de personnes. En 1946, l'abbaye reçoit la médaille de la Résistance pour son courage. Timadeuc fait ainsi partie des deux seules abbayes en France à l'avoir reçue : impressionnant n'est ce pas ?



L'abbaye de Timadeuc reçoit en 1946 la médaille de la Résistance pour ses actes de bravoures durant la guerre © Divine Box

La ferme de l'Abbaye de Timadeuc

La ferme de l'abbaye de Timadeuc a pendant longtemps rythmé le

quotidien des moines cisterciens trappistes. Les champs de blé fournissaient de la farine aux frères, qui confectionnaient du pain. Le foin était destiné aux vaches qui produisaient le lait, utile à la confection des fromages !

Malheureusement, en 2003, les trappistes ont été dans l'obligation de louer leur terre à des agriculteurs, faute de moyens humains. Cependant pas d'inquiétude, ils confectionnent encore aujourd'hui de délicieux [produits monastiques](#) tels que leurs fromages ou leurs pâtes de fruits.



Un aperçu des savoureuses pâtes de fruits de l'abbaye de Timadeuc © Divine Box

Et aujourd'hui ?

Aujourd'hui, 24 moines occupent toujours l'abbaye ! Étant cisterciens de stricte observance, ils sont appelés moines "trappistes". Leur règle est celle de saint Benoît : "Ora et labora" (Prie et travaille).

Les frères commencent par exemple leur journée avec le premier

des sept offices quotidiens à 4h15. Entre chaque office leur temps est consacré au travail artisanal tel que l'enregistrement des chants religieux, l'affinage des fromages et la confection des pâtes de fruits. Leur fromage fétiche est le "Timanoix", affiné à la liqueur de noix, et les pâtes de fruit sont confectionnées à partir des pommes fraîches de leur verger !

Venez et goûtez !

Pour goûter toutes ces petites merveilles, nous vous conseillons bien-sûr de vous rendre sur place, de rencontrer les moines et d'explorer la boutique de l'Abbaye cistercienne Notre-Dame de Timadeuc, à 56580 Bréhan. Mais si la Bretagne n'est pas votre destination de prédilection, vous pouvez plus simplement vous rendre sur le site de Divine Box pour commander et profiter des [pâtes de fruits de Timadeuc](#).