

# En route vers les douceurs de l'abbaye de la Moldau !

écrit par Côme Besse | 28 janvier 2022



*L'abbaye de la Moldau, dans son style de l'Est, est bordée de la rivière La Moldau coulant à Prague. C'est de là qu'elle*

*tire son nom – © Abbaye de la Moldau*

Cap sur la République tchèque au milieu des bois et des collines, lieu où s'est implantée une toute nouvelle communauté de trappistines en 2007. Située près de Prague, l'abbaye abrite aujourd'hui une bonne vingtaine de moniales qui vivent selon la règle de saint Benoît, qui recommande aux moines et aux moniales de trouver un juste équilibre entre "prière et travail". Depuis sa fondation, les sœurs assurent leur subsistance par le travail manuel. Icônes religieuses, mais aussi et surtout délicieux biscuits artisanaux, elles savent tout faire de leurs dix doigts. Allez, c'est parti [Divine Box](#) vous fait voyager jusqu'en République tchèque !

### **Pour la petite histoire...**

Il faut savoir que les frères trappistes sont présents en République tchèque depuis 2002, à l'[abbaye de Novy-Dvur](#) ! Mais en ce qui concerne la branche féminine de l'ordre, c'est encore plus récent. Cette toute jeune communauté de moniales vient en fait d'Italie ! En effet, c'est le cardinal de Prague qui a invité les trappistines de Vitorchiano, au centre de l'Italie, à fonder une communauté dans son pays. L'abbaye prend alors le nom de la rivière coulant à Prague : La Moldau. Les sœurs, arrivées en 2007, forment à ce jour la seule communauté trappistine du pays !



*Soeur trappistine en prière entre les stalles de l'abbatiale. Son habit est composé d'une tunique blanc cassé sur laquelle est posé un scapulaire noir, complété d'une ceinture – © Abbaye de la Moldau*

### **Plutôt sucré !**

Aujourd'hui, l'abbaye de la Moldau cartonne, et elles sont vingt-trois à vivre sur place, selon la règle de saint Benoît, « ora et labora », c'est-à-dire « prière et travail ». Tournées vers l'[artisanat monastique](#), elles sont devenues des spécialistes de la production artisanale et authentique. En effet, les sœurs font tout à la main et elles sont notamment renommées pour leurs icônes et leur miel, produit sur place ! Les moniales élèvent en effet elles-mêmes leurs abeilles et s'occupent de leurs ruches. Elles cultivent ainsi des plantes bien spécifiques pour fabriquer différents miels de qualité : des fleurs de lavande, de l'hysope, de l'échinacée, du tilleul, du cerisier, de l'acacia...

Par ailleurs, l'abbaye Notre-Dame de la Moldau est héritière d'une grande tradition culinaire italienne. En effet, la communauté est directement issue de l'abbaye de Vitorchiano au centre de l'Italie, un peu au nord de Rome. Et elles ont, d'un commun accord, décidé d'importer ce savoir-faire italien pour donner du travail aux soeurs tchèques. Eh oui, car la vie monastique implique de prier et de travailler ! Elles ravissent ainsi nos papilles avec leurs biscuits feuilletés torsadés, leurs croquants aux oranges, leurs incroyables tablettes de chocolat aux mille saveurs etc...

Le nom de chacune de leurs créations vient bien de l'italien ! Vous pourrez ainsi goûter leurs cantucci, leurs torcetti, ou leurs fior d'arancia – qui ont déjà fait leur place dans le paysage des [produits monastiques](#).



*Les soeurs en cuisine dans leur bleu de travail, réalisent leurs petits gâteaux à la main – © Abbaye de la Moldau*

## **Toujours au naturel**

–

Et surtout, tous les ingrédients qui les composent sont naturels, sélectionnés avec soin et donc gage de qualité ! Par exemple :

- elles importent spécialement leur farine d'Italie
- prennent de la poudre de vanille naturelle
- utilisent de vraies amandes entières

Evidemment, tous leurs produits sont donc sans colorant, sans conservateur, sans graisse végétale et sans arôme artificiel ! Bref, un bon travail monastique comme on les aime !



*Les tablettes de chocolat sans colorant ou arôme artificiel, sont démoulées à la main – © Abbaye de la Moldau*

## **Et pour déguster tout ça ?**

Le mieux, bien sûr, est d'aller directement sur place, dans cette belle abbaye au bord de la longue rivière tchèque ! Que ce soit pour leur faire un simple coucou, pour participer à quelques offices, ou pour vous reposer quelques jours, les moniales sauront vous accueillir comme le Christ (c'est dans la règle de saint Benoît !). Voici leur adresse : Monastère Notre-Dame de la Moldau, Křečovice – Poličany, 11 CZ 257 56 Neveklov – République tchèque. Mais si ça vous fait un peu loin, vous pouvez toujours cliquer ici pour [acheter en ligne les produits de l'abbaye de la Moldau](#). Vous trouverez une sélection des produits de l'abbaye de la Moldau sur le site de Divine Box.