L’abbaye de Westmalle : son histoire et ses bières trappistes !

écrit par Côme Besse | 3 février 2022

L'abbaye de Westmalle, reconnaissable entre toutes avec ses briques rouges – © AIT

Direction le cœur de la Belgique flamande, à l'abbaye Notre-Dame du Sacré-Cœur de Westmalle ! Une communauté de moines trappistes s'y installe en 1794 presque par erreur… Et, plus de deux siècles plus tard, ils y sont toujours, contribuant ainsi au rayonnement de la vie monastique dans la région ! Travail aux champs, brasserie de bières, histoire, Divine Box vous fait tout découvrir sur cette belle abbaye de Westmalle.

Des débuts compliqués !

L'origine de l'abbaye de Westmalle remonte à la Révolution… En 1791, les moines de l'abbaye de la Trappe de Soligny (en Normandie), contraints de quitter la France pour échapper aux

révolutionnaires, se réfugient en Suisse. Le supérieur de l'époque, Augustin de Lestrange, plutôt audacieux, veut partir trouver au Nouveau-Monde un cadre plus favorable pour conserver l'ordre. Il envoie dans ce but en 1794 une petite délégation de 10 moines direction… le Canada ! Rien que ça !

Malheureusement, l'épopée de ce vaillant petit groupe est interrompue bien vite… Puisque à Amsterdam, le climat d'insécurité ambiant empêche le départ de leur bateau ! Le plan tombe à l'eau … Le détachement de moines fait donc marche arrière, bredouille, et s'arrête finalement en Belgique ! C'est ainsi que la vie monastique commence en juin 1794 au domaine de Nooit Rust (c'est-à-dire "never rest", ou "jamais-de-repos") devenu plus tard le monastère de Westmalle. Sur place, ils trouvent une ferme modeste mais complète, ainsi qu'un accueil très chaleureux de tout le village ! Que demander de plus !

Mais ne crions pas victoire trop tôt… Quelques jours seulement après leur arrivée à Westmalle en 1794, la Belgique est envahie, et les moines doivent à nouveau fuir. Ils reviennent cependant en 1802, un an après le concordat de Napoléon qui rend le contexte politique plus serein. Toute la communauté travaille alors activement, soit sur le chantier de l'abbaye, pour construire tout ce qu'il faut pour vivre, soit à la ferme, pour produire du beurre avec le lait des vaches. Malheureusement, les troupes en mouvement (Prussiens, Russes…) se succèdent dans la région, réquisitionnant sans cesse l'abbaye, ce qui chamboule la vie monastique que les moines tentent d'installer. Et pour couronner le tout, en 1811, les moines sont chassés une nouvelle fois car Napoléon décide de supprimer de force tous les couvents de La Trappe. Les frères reviennent finalement en 1814, et cette fois, c'est pour de bon (promis !). Pfiou, enfin !

L’abbaye de La Trappe de Soligny, en Normandie, d’où sont issus les moines de Westmalle. — © Abbaye de La Trappe de Soligny

Un rayonnement qui ne se fait pas attendre !

Heureusement, après cette période d’installation quelque peu compliquée, la communauté des moines de Westmalle va bon train : le prieuré est notamment élevé au rang d’abbaye dès 1836 ! Les moines produisent alors de la bière, du fromage et des draps, leur élevage est florissant, leurs vignobles réputés, et en parallèle, les vocations se multiplient ! La vente de bière, devenue régulière depuis 1865, permet de générer des revenus bien utiles qui permettent ainsi de mener à bien de nombreux projets ! En vrai “moines bâtisseurs”, la communauté entreprend en particulier différentes constructions et c’est grâce à la brasserie que l’abbaye, terminée en 1900, est celle que l’on connaît aujourd’hui !

L’histoire de l’abbaye de Westmalle est cependant entachée par la Première Guerre mondiale. Les y vignes sont alors arrachées, les cuves de la brasserie démontées, et les moines doivent fuir, encore ! Mais heureusement, le calme revient bien vite et le reste du XXe siècle est économiquement plus serein pour l’abbaye, notamment grâce à la production… de bière !

La plus vieille brasserie trappiste du monde encore en activité ! – © Divine Box

Et aujourd’hui ?

Aujourd'hui, la communauté de Westmalle compte une vingtaine de moines trappistes, qui suivent encore la règle de saint Benoît « ora et labora » (« prie et travaille »). Côté prière, les moines ont huit offices par jour (le premier est à 4h !), et côté travail, ils utilisent une bonne partie de leur journée à travailler de leurs mains pour subvenir aux besoins de la communauté !

Ils ne sont plus engagés physiquement dans le brassage de leurs bières trappistes, mais ils continuent de contrôler tout ce qui se passe à la brasserie de l'abbaye : volumes, recettes, employés, organisation, etc… Il faut dire qu'en plus de leur activité de brassage, les moines devaient aussi gérer la boulangerie de l'abbaye, la fromagerie, et les vaches, poules et autres cochons ! Il y a de quoi faire !

Les moines de l'abbaye de Westmalle suivent la règle de saint Benoît, "Ora et labora", que l'on voit ici en statue devant l'entrée de l'église abbatiale. — © Divine Box

—

Et la bière dans tout ça ?

En plus de créer des emplois localement et de soutenir des associations (lorsque les bénéfices dégagés sont supérieurs aux besoins de la communauté – c'est un principe trappiste), les différentes activités brassicoles de l'abbaye de Westmalle permettent d'assurer la subsistance de la communauté, et de rendre le monastère autonome et indépendant, comme prescrit par la règle de saint Benoît ! Pas mal, non ?

Plus concrètement, l'abbaye de Westmalle brasse trois bières :

- la Westmalle Tripel (la plus connue) est une bière blonde qui titre à 9,5% d'alcool. Brassée depuis 1934 (avec une légère modification de recette en 1956) par les moines de l'abbaye, elle est souvent surnommée « la mère de toutes les triples », car elle est la première bière du monde de la catégorie des triples ! Aujourd'hui, tout le monde utilise le terme « triple » pour simplement désigner un style de bière : la bière blonde forte, dont le degré d'alcool oscille entre 7 et 10% (vol.) ! Mais la toute première triple… c'est eux !
- la Westmalle Dubbel, depuis 1856, toute première bière « dubbel » du monde !
- la Westmalle Extra, l'historique bière de réfectoire des moines : blonde, très légère en alcool et rafraîchissante. C'est celle que les moines ont le droit de boire à l'occasion (et à l'occasion seulement !)

La Westmalle Dubbel et la Westmalle Tripel, deux bières emblématiques de l'abbaye. – © AIT

Et maintenant, pour découvrir concrètement l'abbaye de

Westmalle ?

—

Maintenant que vous êtes bien calés sur l'abbaye de Westmalle, vous pouvez toujours passer quelques jours à l'hôtellerie de l'abbaye, et retrouver dans la boutique tous les produits : fromages, et bien sûr bières de l'abbaye ! Ça se passe ici : Abbaye Notre-Dame du Sacré-Cœur de Westmalle, Antwerpsesteenweg 496/N12, 2390 Malle, Belgique.

Et si Westmalle est un peu loin, Internet est là pour vous ! Pour acheter en ligne les bières de l'abbaye de Westmalle ou pour en savoir plus sur la Westmalle Tripel !