

À l'abbaye d'Echourgnac, ça sent le bon fromage monastique

écrit par Côme Besse | 17 février 2022





L'abbaye d'Échourgnac est située au coeur du Périgord, dans un bel écrin de verdure, en bordure de l'immense forêt de la Double – © Abbaye d'Echourgnac

Cap sur l'abbaye d'Echourgnac ! Située dans le sud-ouest de la France, entre Libourne et Périgueux, cette abbaye trappiste compte aujourd'hui 22 sœurs. Elle a été fondée en 1852, et a d'abord abrité la branche masculine de l'ordre. Ce n'est qu'après leur départ au début du XXe siècle que les trappistines s'installent. Déménagements et exils, la communauté connaîtra de nombreux changements géographiques. Allez, crampez-vous, [Divine Box](#) vous emmène dans ce périple



Les premiers sur le terrain sont des frères

C'est en 1868 que commence toute l'histoire de l'[abbaye d'Echourgnac](#), lorsque des moines de l'abbaye du Port-du-Salut s'implantent ici, dans ce lieu pourtant réputé comme insalubre et infesté de marécages. Qu'à cela ne tienne ! Les trappistes, experts en la matière, assainissent leurs terres et y construisent un monastère. Assez vite, comme dans leur ancien monastère du Port-du-Salut, les moines se lancent dans la production d'un fromage trappiste, grande mode à l'époque !

Leurs débuts sont prometteurs, mais les lois anticléricales du début du XXème siècle obligent malheureusement les moines à quitter les lieux... Ce faisant, les habitants du coin se serrent les coudes. Ils se rassemblent donc pour sauvegarder les bâtiments et faire perdurer la tradition fromagère de l'abbaye ! Tout ça pour qu'une communauté vienne occuper les lieux, à nouveau...

Les sœurs débarquent !

Eh oui ! Après avoir laissé l'abbaye aux mains des villageois, qui en avaient pris grand soin, une nouvelle communauté arrive pour remplacer les moines chassés. Et ce sont des *moniales* trappistines cette fois-ci !

Mais il faut savoir qu'elles ont beaucoup voyagé. En effet, d'abord implantée dans les Pyrénées orientales où elle accueille des orphelines, la communauté est ensuite exilée en Espagne. Elle se replie alors à Herrera dans une ancienne abbaye cistercienne. Heureusement, en 1923, les conditions sont réunies pour revenir en France.

Une fois bien installées à Echourgnac, elles rachètent très vite la fromagerie pour se lancer dans un [artisanat monastique](#) fort. Elles se remettent donc à produire le même fromage que leurs prédécesseurs. Cependant, malgré son dynamisme, la communauté subit plusieurs épreuves... Par exemple, l'incendie du clocher en 1939, qui s'attaque à ce que les sœurs ont de plus précieux : leur abbatale ! Pas drôle à vivre pour elle...



Les soeurs retirent leurs habits de travail, pour assister à l'office – © Sébastien Sindeu

Ça sent le fromage !

Du côté de la fromagerie, pas simple non plus... Dans les années 1990, de nouvelles normes européennes draconiennes poussent les sœurs à se réinventer. Elles vont donc commencer à soustraire une partie de la fabrication de leurs fromages, pour se concentrer davantage sur l'affinage (la meilleure partie !). Les trappistines se mettent aussi à créer de nouveaux fromages. Miam, miam ! En effet, Soeur J. travaille par exemple à rendre la Trappe d'Echourgnac (leur fromage) plus "locale", en testant un affinage au Montbazillac ou au Bergerac, mais sans succès... Finalement, c'est, avec de la liqueur de noix de Sarlat, que le parfait équilibre est trouvé. Ainsi apparaît "le petit noix" dans le paysage des [produits monastiques](#) !

C'est un petit fromage affiné en cave à l'abbaye pendant deux

semaines, avec des lavages réguliers à la liqueur de noix de Sarlat. Il a la même onctuosité qu'un bon fromage trappiste, mais avec des notes boisées en prime ! Miam miam !



Une fois finis, les fromages reposent sur des chariots, pour l'étape du séchage ☐- © Abbaye d'Echourgnac

Les sœurs travaillent dur...

En effet, la production du fromage n'est pas une mince affaire... Deux transformations sont nécessaires pour obtenir du fromage à partir du lait. Tout d'abord, celle du lait en caillé (effectuée par le fromager) et puis du caillé en fromage. Cette deuxième transformation est appelée l'affinage. Ces nouveaux fromages (appelés caillebottes) arrivent dans les caves de l'abbaye 24 heures après leur fabrication. C'est là que l'équipe d'affineurs débute son travail. Les sœurs soignent, lavent, et baignent les fromages dans le vin de noix.

Puis elles contrôlent ainsi la qualité, la maturation mais aussi la conservation des fromages. C'est grâce à toutes ces attentions que les fromages développent leur texture, leur saveur, leurs goûts et leurs croûtages.

Pendant l'affinage des fromages, les soeurs les retournent à de nombreuses reprises – © Nicolas Ravinaud

Et pour venir déguster tout ça ?

Le mieux, bien sûr, est d'aller directement sur place, dans cette belle abbaye au cœur du Périgord, lorsque vous viendrez faire un tour des vignobles bordelais ! Les trappistines seront ravies de vous dorloter si vous faites escale quelques jours. Voici leur adresse : La Trappe, 24410 Échourgnac. Sinon, vous pouvez aussi cliquer ici pour [acheter en ligne des produits monastiques](#) sur le site de Divine Box (il n'y en a que rarement du fromage en stock, car c'est du frais, mais ça arrive !)



