

Au pied des Pyrénées, à la découverte de l'abbaye du Pesquié !

écrit par Côme Besse | 24 février 2022



L'abbaye du Pesquié sous un beau ciel bleu © Divine Box

Aujourd'hui, [Divine Box](#) vous emmène à la découverte de l'abbaye Notre-Dame du Pesquié, située à seulement soixante kilomètres des Pyrénées, dans un cadre magnifique ! Les cinquante-trois moniales qui constituent cette communauté rythment leur quotidien par la prière et le travail, selon la règle de saint Benoît. Les sœurs ont de multiples talents et de nouveaux travaux sont sans cesse nécessaires pour leur permettre d'en vivre. Allez, c'est parti pour découvrir comment, au fil des années, la cuisine, la reliure et la céramique sont arrivées au sein de l'abbaye !

Une naissance agitée !

La [communauté du Pesquié](#) est née dans le Tarn en 1890. En 1938, les moniales se séparent une première fois, faute de place, et la moitié fonde une nouvelle abbaye à Madiran. Au bout de quelques années, les vocations sont tellement nombreuses que les sœurs déménagent une nouvelle fois. En 1955, direction le village d'Ozon à côté de Tarbes !

Malheureusement, en 1991, la construction de l'autoroute permettant aux Toulousains de rejoindre la côte basque menace la quiétude du monastère. Les sœurs décident ainsi de déménager et achètent une ferme dans la belle région de l'Ariège, nommée le Pesquié ! Nous y voilà ! Sept sœurs sont dans un premier temps désignées pour entamer la rénovation, le reste de la communauté arrivera par la suite. La ferme était presque à l'abandon, il y a pas mal de travail !



L'office des moniales de l'abbaye du Pesquié © Divine Box

Au travail !

La première année de rénovation est consacrée à la restauration du bâtiment principal. Vient ensuite le moment de s'attaquer aux quarante hectares de terrain en friche ! Les moniales réussissent à y planter plusieurs arbres qui leur permettront par la suite de réaliser leurs délicieuses confitures, un peu plus tard elles y feront même venir des animaux !

L'autel de la future chapelle est béni en 1992, marquant ainsi la naissance de l'abbaye. Les années suivantes sont consacrées à la construction de la fromagerie, de la porcherie et même d'une salle de traite ! Sept ans plus tard, une fois la chapelle et la salle du chapitre terminées, toutes les sœurs d'Ozon arrivent enfin au Pesquié ! Toutes sont de nouveau réunies !

En 2000, les moniales acquièrent la maison du maître du Pesquié qu'elles transforment rapidement en hôtellerie pour accueillir leurs visiteurs ! Deux ans plus tard, en 2002, la construction du clocher est terminée et les cloches d'Ozon sont accueillies avec joie ! Enfin un monastère digne de ce nom !

Puis, en 2011, les sœurs entreprennent la construction d'une abbatale ! Eh oui encore de nos jours les communautés construisent des églises abbatiales, ce n'est pas juste au Moyen-Âge ! Quelques artisans locaux sont venus à leur aide mais la majorité a été faite par les moniales elles-mêmes. Grâce aux différents dons il a même été possible de construire un magnifique parvis. La construction se termine en 2017, les sœurs peuvent enfin retrouver leur abbatale pour des offices dignes de ce nom !



L'abbaye de Notre-Dame du Pesquié au milieu de la nature © Divine Box

Ça sent le fromage !

Si vous êtes amateurs de fromage, alors l'abbaye du Pesquié est l'endroit qu'il vous faut. Ses fromages se trouvent facilement dans les différents marchés pyrénéens, et rencontrent un véritable succès. Depuis 2012, les sœurs s'occupent d'une vingtaine de vaches avec un équipement moderne, et elles fabriquent leur tomme de A à Z, de la traite à l'affinage ! Ce travail soigné porte ses fruits car celle-ci est médaillée au concours national de la Tomme des Pyrénées au lait cru en 2016. Eh oui, on ne prend pas le fromage à la légère par ici !

Le deuxième fromage phare de l'abbaye est le Saint-Paterne, un autre fromage à pâte molle dont le secret de la fabrication est tenu par les sœurs bénédictines de l'abbaye du Pesquié ! Les sœurs obtiennent en 2014 le label BIO pour leurs fromages, leur beurre, leur faisselle et leurs différents fromages blancs. Faire des produits de qualité en sauvant la planète, c'est une mission accomplie pour les moniales de l'abbaye du Pesquié !



Le fromage Saint-Paterne de l'abbaye du Pesquié © Divine Box

Et côté cuisine ?

Parallèlement à la confection des fromages, certaines sœurs sont chargées de la réalisation d'autres [produits monastiques](#) comme des confitures ou des pains d'épices ! La plupart de leurs confitures sont réalisées à partir des fruits de leur potager ou de leur verger (miam) ! Certaines de leurs confitures sortent ainsi de l'ordinaire, pour mettre en valeur au mieux ce que leur potager leur donne ! C'est le cas par exemple de la confiture "pastèque deux agrumes" ! Quant à la confiture de tomates vertes, son succès est tel qu'elle attire même certains clients jusque dans le magasin de l'abbaye !

Les cuisinières de l'abbaye du Pesquié ont plus d'un tour dans

leur sac et ne se limitent pas aux confitures ! Chacun peut trouver son bonheur dans l'atelier de confiserie de l'abbaye : sablés, cakes, meringues, madeleines, financiers ... Les enfants sont très souvent conquis par le Tartipomme, une compote à tartiner délicieuse et préparée avec les pommes du verger ! Vu la quantité de fruits nécessaire à la réalisation de ces douceurs, une sœur travaille à temps plein au potager et quatre autres se relaient quotidiennement pour lui donner un coup de main !



Les confitures des moniales de Pesquié © Divine Box

Et aujourd'hui ?

Aujourd'hui, l'[abbaye Notre-Dame du Pesquié](#) possède donc une ferme, une fromagerie, un atelier de céramique, un atelier de couture pour confectionner des ornements liturgiques, ainsi

qu'une cuisine pour confectionner tous leurs produits faits maison, comme les meringues, les financiers ou les confitures ! Vous y trouverez aussi un atelier de reliure ou même un grand potager. Les cinquante trois moniales et novices qui vivent à l'abbaye suivent la règle de saint Benoît "Ora et labora", c'est-à-dire "Prie et travaille". Entre les sept offices par jour et leur [artisanat monastique](#), autant vous dire, donc, qu'elles ne chôment pas !

Et pour venir déguster tout ça ?

Le mieux, bien sûr, c'est de se rendre directement sur place, aux pieds des Pyrénées, dans cette belle abbaye du Pesquié ! Les bénédictines seront enchantées de vous accueillir quelques jours. Voici leur adresse : Lieu-dit Le Pesquié, 09000 Serres-sur-Arget. Sinon, vous pouvez aussi cliquer ici pour [acheter en ligne des produits monastiques](#) sur le site de Divine Box (il n'y a que rarement du fromage en stock, car c'est du frais, mais ça arrive !)