À la découverte de l’abbaye belge de Rochefort, célèbre pour ses bières trappistes

écrit par Côme Besse | 9 juin 2022

Avec ses murs rouge brique, l’abbaye de Rochefort est

facilement reconnaissable. – © AIT

Fondée en 1230, l'abbaye de Rochefort est aujourd'hui mondialement réputée pour ses bières trappistes aux capsules de couleurs. Mais connaissez-vous vraiment cette communauté belge aux quatre bières ? Divine Box vous emmène de ce pas découvrir cette abbaye mythique et sa brasserie. C'est parti !

Les débuts de l'abbaye de Rochefort

L'abbaye de Rochefort est fondée en 1230 en Belgique. C'est d'abord une communauté de femmes qui l'habite pendant les deux premiers siècles de son existence, et tout se passe à merveille. Malheureusement, l'abbaye doit ensuite affronter bien des soucis entre le XVIIe et XVIIIe siècles, après l'arrivée de la communauté masculine. Elle est tour à tour victime de pillages, de maladies, et de mœurs douteuses. Bref, ce n'est pas vraiment la joie !

Mais c'est la Révolution qui donne le coup de grâce au développement de l'abbaye de Rochefort. La communauté se dissout et les bâtiments sont détruits un peu plus tard. Elle devient un simple corps de ferme : triste sort… Pourtant, les moines avaient bien failli y échapper ! Un ami médecin de la communauté avait proposé de la racheter lors de la vente publique. Seulement voilà, au moment de la vente, il est appelé en urgence pour un accouchement. Il envoie donc le mari de la patiente à la vente à sa place. Celui-ci acquiert l'abbaye comme prévu… mais il la garde pour lui !

Le retour des moines à l'abbaye

Heureusement, en 1887, des moines de l'abbaye d'Achel arrivent pour remettre de l'ordre ! Il faut tout remettre à neuf donc les moines rénovent complètement l'abbaye et

relancent les différentes activités… dont la fameuse brasserie, qui permet rapidement de couvrir tous les besoins financiers de la communauté. Tous les travaux sont terminés en 1900. C'est alors le début d'une belle période de rayonnement pour Rochefort. L'abbaye sera d'ailleurs un soutien majeur pour la population pendant la Première Guerre mondiale. En effet, à cette époque, la communauté se porte au mieux : elle couvre largement tous ses besoins par le travail de ses mains, ce qui lui permet d'aider autour d'elle !

De nos jours, la communauté se compose d'une quinzaine de moines qui partagent leurs journées entre la prière personnelle, les sept offices quotidiens et le travail à la brasserie. Les différentes activités agricoles ont disparu avec les années, mais la brasserie, elle, est toujours là ! En 2010, elle a même été épargnée par l'incendie qui a touché l'abbaye à ce moment-là… Ouf !

L'église de l'abbaye de Rochefort a été construite par les frères d'Achel au XIXe siècle. – © Luca Galuzzi

Une cathédrale à Rochefort

D'après certains documents, on sait que l'abbaye de Rochefort

brasse de la bière depuis 1595. Autrement dit, les moines de Rochefort sont loin d'être des débutants en la matière ! Au fil des années, les frères améliorent leur technique, et leurs efforts payent petit à petit, surtout pendant l'entre-deux-guerres, où leur bière connaît un grand succès dans l'artisanat monastique et fait presque vivre l'abbaye à elle toute seule. La classe !

Grâce au succès de leur production, les moines de Rochefort développent une magnifique brasserie de 240m^2 avec de grandes cuves en cuivre et des vitraux, qui lui valent le surnom de « cathédrale de la bière » Pour garder leur vocation de vie pauvre et de prière, les moines ont cependant décidé de limiter la production de bière à cinq millions de litres par an, et les jours de brassage à quatre jours par semaine. Aujourd'hui, ce ne sont plus les frères qui brassent eux-mêmes la bière, mais ils gardent tout de même un grand rôle dans la production : présence dans les services administratifs, contrôle de la qualité de la bière, des recettes, des volumes produits, etc… Leur implication est nécessaire pour pouvoir garder l'appellation de « bière trappiste ».

La brasserie de l'abbaye de Rochefort est surnommée la « cathédrale de la bière », notamment pour ses vitraux et pour ses grandes cuves en cuivre. — © Divine Box

Quelques précisions à propos des bières de Rochefort

À propos, comment sont les bières de Rochefort ? Sachez que l'abbaye produit actuellement quatre bières. Chaque bière à un numéro, une couleur, et un surnom :

- La Rochefort 6, surnommée la « Trappiste », a une capsule rouge et est la première née des quatre sœurs. Il s'agit aussi de la plus rare car elle ne représente que 10% de la production et est particulièrement difficile à trouver ! Si vous la goûtez, vous pourrez sentir ses arômes de caramel et de chocolat, ainsi que des notes de fruits noirs et d'épices. Avec 7,5% d'alcool, c'est la bière de Rochefort la plus douce.

- La Rochefort 8 porte une capsule verte. Son surnom ? La « Spéciale ». À l'origine, elle était brassée pour Noël mais, devant son succès, les moines ont décidé de la produire toute l'année. Elle est plus forte que la Rochefort 6, avec un volume d'alcool de 9,2%. En plus des arômes de sa grande sœur, elle possède des arômes de torréfaction (pain grillé, cacao) en plus.

- La Rochefort 10, reconnaissable à sa capsule bleue, a pour humble surnom la « Merveille ». Il faut dire que c'est mérité ! La Rochefort 10 est la bière trappiste la plus forte du monde, avec 11,3% d'alcool ! Elle se distingue des deux précédentes par des arômes de fruits secs (raisins, figues), mais partage avec elles sa robe foncée aux reflets de rubis. Elle est même classée 11e

meilleure bière du monde !

- Enfin, la Rochefort Triple Extra. C’est la seule bière blonde de l’abbaye de Rochefort, avec une robe orange clair et une mousse blanche épaisse. Au nez, vous pourrez sentir ses notes de miel et de pain grillé. Et en bouche, la Rochefort Triple Extra vous régalera avec ses arômes de miel, d’agrumes, et de fruits blancs. À savourer avec délicatesse quand même, car elle titre à 8,1% de volume.

Évidemment, ces quatre bières sont certifiées 100% trappistes puisque répondant aux trois critères nécessaires pour cela : elles sont brassées au sein de l’abbaye, sous le contrôle des moines, et les bénéfices servent à subvenir aux besoins de l’abbaye ou à aider des bonnes œuvres en cas de surplus. C’est pas beau tout ça ?