

L'abbaye Notre-Dame de Scourmont et ses fameuses bières de Chimay

écrit par Côme Besse | 16 juin 2022



L'abbaye Notre-Dame de Scourmont vue du ciel. – © Abbaye de Scourmont

Nous voilà en Belgique, à Chimay plus précisément ! Située à quelques kilomètres de la frontière franco-belge, l'abbaye

Notre-Dame de Scourmont y est installée depuis 1850. Sa particularité ? Elle possède une brasserie entre ses murs et produit elle-même des bières trappistes : les bières de Chimay ! Alors ça vous intrigue ? Venez, [Divine Box](#) vous emmène y faire un petit tour !

Des débuts difficiles pour l'abbaye, qui malgré tout rayonne !

L'abbaye de Scourmont voit le jour en 1850, lorsque la communauté trappiste de l'abbaye de Westvleteren s'installe à Chimay. L'origine de cette fondation ? C'est une idée du Prince de Chimay qui souhaitait qu'une abbaye soit créée pour dynamiser la région de Chimay, très pauvre à ce moment-là. Les premiers temps sont durs pour les moines, car il gèle même en plein mois de juillet ! Du coup, la récolte de pommes de terre en pâtit, et elles ne sont pas plus grosses que des noix. Heureusement, cela n'altère pas le rayonnement de l'[abbaye de Scourmont](#) qui atteint le nombre de quatre-vingt-dix moines à peine dix ans après sa fondation. Chapeau ! Grâce à sa croissance et son dynamisme, la communauté crée même une école d'agriculture pour contribuer au développement de la région. Ce qui est assez rare pour une communauté trappiste car leur vie est d'abord contemplative !

Au début du XXe siècle, la Première Guerre mondiale fait rage, mais la communauté poursuit sa vie monastique sans problème. Ouf ! Mais la Seconde Guerre mondiale, elle, est beaucoup moins clémentine pour l'abbaye... Les moines doivent quitter les lieux à deux reprises en 1940 et 1942. La brasserie est donc fermée durant cette période. Mais à leur retour en 1944, les frères ne se découragent pas et reconstruisent l'abbaye que l'on connaît aujourd'hui. C'est l'occasion de moderniser la production de bières, en gardant la tradition des recettes authentiques et des procédés naturels. Les tâches

administratives sont ainsi déléguées à des laïques en dehors de l'abbaye.



*Un moine de l'abbaye de Scourmont dans les caves d'affinage. –
© Abbaye de Scourmont*

Et aujourd'hui ?

Aujourd'hui, une trentaine de frères habitent au sein de l'abbaye, fidèles à la règle de saint Benoît "Ora et labora" ("Prie et travaille"). Leurs journées sont rythmées par sept offices quotidiens (dont le premier à 4h30 du matin !) et du travail.

Si les frères ne sont plus physiquement impliqués dans la production, ils supervisent le brassage des bières de Chimay ainsi que la confection des fromages dans la fromagerie de l'abbaye.

Qu'en est-il des fameuses bières de Chimay ?

Les moines ont construit leur brasserie en 1862 en réutilisant les briques de l'ancienne école d'agriculture qui avait fermé.

Rien ne se perd ! Puis, en 1990, la brasserie a été modernisée.

Aujourd'hui, l'abbaye brasse cinq bières différentes, classées ici par date de sortie :

- la [Chimay Rouge](#), bière brune titrant à 7% (vol.) appelée la "Première" car elle fut la première bière brassée à l'abbaye, selon les traces qu'on en a.
- la [Chimay Dorée](#), bière blonde titrant à 4,8% (vol.). Elle a longtemps été réservée aux moines et aux hôtes de passage comme "bière de table". À tel point qu'elle n'est distribuée que depuis 2013, alors qu'elle date de la même époque que la Chimay Rouge.
- la [Chimay Bleue](#), bière brune titrant à 9% (vol.), brassée initialement pour les fêtes de Noël entre 1948 et 1954, avant que son succès ne la rende permanente. Classée 100/100 sur le site Ratebeer !
- la [Chimay Triple](#), bière blonde titrant à 8% (vol.) appelée "Blanche" en raison de son étiquette puis "Cinq Cents" en 1986, car elle célébrait les 500 ans de la principauté de Chimay. Aujourd'hui, on l'appelle "Triple", plus simplement.
- la [Chimay 150](#), bière blonde titrant à 10% (vol.). Brassée pour la première fois en 2012, son nom "150" rappelle qu'elle a été brassée à l'occasion des 150 ans de la brasserie de l'abbaye de Scourmont.



Les bières de Chimay sont réputées au niveau national et international. Naturellement, elles arborent le logo « Authentic Trappist Product » que seules douze brasseries dans le monde peuvent mettre sur leurs étiquettes ! Petit rappel, ce logo atteste que le produit est fabriqué par les moines ou sous leur strict contrôle, qu'il est produit dans l'enceinte de l'abbaye, et que le surplus des revenus liés à sa vente sont reversés à des associations à caractère social (en dehors des besoins de l'abbaye).



Les bières de Chimay sont produites sous le strict contrôle des moines au sein même de l'abbaye de Scourmont, en Belgique.
– © Paris Match

Où acheter les bières trappistes de l'abbaye de Scourmont ?

Si vous désirez déguster les délicieuses bières des frères de Scourmont, vous pouvez vous rendre à la boutique de l'abbaye : Abbaye Notre Dame de Scourmont, 6464 Chimay, Belgique. Mais si ça fait trop loin pour vous, vous pouvez acheter les [bières trappistes de l'abbaye de Scourmont](#) sur la [boutique monastique en ligne](#) de Divine Box.