

Tre Fontane, seule abbaye italienne à produire une bière trappiste !

écrit par Côme Besse | 24 juin 2022





L'abbaye de Tre Fontane sous le soleil romain. – © AIT

Partons aujourd'hui à la découverte de l'abbaye de Tre Fontane, en Italie. Fondée au VI^e siècle, ses origines datent pourtant de bien avant : elle serait placée sur le lieu de la décapitation de saint Paul ! Aujourd'hui, la communauté s'est mise à l'artisanat monastique et produit la seule bière trappiste italienne : la Tre Fontane. Allez, c'est parti, [Divine Box](#) vous emmène découvrir tout ça !

Une histoire mouvementée

C'est en plein cœur de Rome que vous trouverez cette belle abbaye de Tre Fontane. La légende voudrait que les origines de cette abbaye remontent à la décapitation de saint Paul en l'an 67 ! En effet, toujours selon cette fameuse légende, la tête de saint Paul aurait rebondi trois fois sur le sol, faisant jaillir à chaque rebond une source miraculeuse. Ces trois sources seraient devenues trois fontaines, ce qui donne le nom

de... "*Tre fontane*" en italien ! Ce n'est qu'au Ve siècle, un peu plus tard, que la première église est bâtie sur le lieu, dédiée à saint Paul. Un siècle plus tard, un monastère y voit également le jour.

Tout au long de son histoire, l'abbaye connaît différents occupants : d'abord des moines grecs, puis des bénédictins, et enfin des cisterciens. L'abbaye connaît une période prospère jusqu'au XVe siècle mais elle subit ensuite un incendie et plusieurs épidémies de paludisme. Elle devient même tellement insalubre que cela enlève tout espoir de conserver une communauté sur place. C'est vous dire !

Heureusement, le pape Pie IX confie en 1868 à l'ordre trappiste la mission de faire revivre Tre Fontane. Il les charge également de trouver un moyen de mettre fin aux épidémies de paludisme dans la région. Plusieurs moines viennent donc poser leurs valises en Italie, arrivant notamment de l'[abbaye de Soligny-La-Trappe](#), située en Normandie. Les moines entreprennent rapidement de grands travaux de rénovation et la vie monastique peut ainsi reprendre son cours ! Au fait, savez-vous quelle méthode les moines utilisent-ils pour lutter contre le paludisme ? Ils plantent des arbres ! En effet, les moines plantent durant cette période 125 000 eucalyptus, qui ont comme propriété principale d'assécher les marécages et donc de faire fuir les moustiques, responsables du paludisme. Bien vu !



Cloître de l'abbaye de Tre Fontane. – © AIT

Et l'abbaye aujourd'hui ?

De nos jours, ce sont toujours des moines trappistes qui occupent les lieux. Ou plus précisément : ce sont des cisterciens de la stricte observance, que l'on surnomme trappistes, à cause de l'abbaye normande où cet ordre est né : l'abbaye Notre-Dame de La Trappe !

Pour respecter l'esprit de la réforme de la stricte observance, les moines de Tre Fontane vivent une vie sobre et dépouillée. Leurs journées sont composées notamment de sept offices, de moments d'étude et de moments de prière. On pourrait croire que cela ne laisse plus beaucoup de temps au travail manuel. Eh bien pas du tout : les cisterciens de la stricte observance suivent la règle de saint Benoît, « Ora et Labora » (Prie et travaille), donc entre les différents temps de prière, ils ont le temps de fabriquer beaucoup de choses !

Par exemple, les frères cultivent trente-cinq hectares de terre et fabriquent eux-mêmes de nombreux [produits monastiques](#). Ils font notamment de l'huile d'olive artisanale (avec des olives qui viennent de leur jardin !), du miel, du chocolat, de la gelée de bière, mais aussi de la crème de noisette, des liqueurs etc... Et bien-sûr leur célèbre bière, seule et unique bière trappiste italienne !



Un moine de Tre Fontane observe les cuves où repose leur précieuse bière. – © AIT

Et cette bière “Tre Fontane” justement ?

La Tre Fontane est l'une des dernières nées parmi les [bières trappistes](#). Brassée depuis 2015, c'est la seule bière trappiste d'Italie, mais c'est aussi et surtout une des plus rares au monde ! Très originale, elle est notamment composée d'eucalyptus, récolté sur place par les moines. Eh oui rappelez-vous : ces arbres avaient été plantés en 1867 dans la lutte contre le paludisme ! Ils sont devenus un vrai symbole pour l'abbaye, qui a ainsi décidé d'en ajouter dans

sa bière !

La Tre Fontane est bien-sûr labellisée « Authentic Trappist Product », garantie officielle de son authenticité 100% monastique. Cela signifie qu'elle est brassée par les moines (ou sous leur strict contrôle), au sein même de l'abbaye, et que tous les bénéfices servent à faire vivre les frères ou sont reversés à des bonnes œuvres en cas de surplus.

Il s'agit d'une bière avec une belle robe blonde (reflets ambrés/orangés), surplombée d'une mousse fine et blanche. Elle viendra vous chatouiller le palais avec ses notes étonnantes d'eucalyptus, d'épices (anis, coriandre, gingembre, romarin), d'agrumes (orange, citron) mais aussi de miel ! Délicieux programme donc, qui se déguste entre amis, mais toujours avec modération bien-sûr ! Alors ? Ça vous donne envie ?



La Tre Fontane, seule bière trappiste italienne. – © Divine Box

Où acheter cette bière si atypique ?

Pour déguster cette bière, ou simplement pour découvrir l'abbaye, vous pouvez bien-sûr vous rendre sur place à Rome : [Abbaye de Tre Fontane](#), Via di Acque Salvie, 1, 00142 Roma RM, Italie. Mais si c'est trop loin pour vous et que vous voulez faire partie des quelques chanceux qui goûteront la bière Tre Fontane, vous pouvez aussi [acheter en ligne la bière Tre Fontane](#) sur le site de Divine Box !