

L'abbaye de Blauvac : plus grand producteur d'hosties de France !

écrit par Côme Besse | 7 juillet 2022





L'abbaye de Blauvac sous le ciel bleu de Provence. – © Divine Box

Fondée en 1991, l'abbaye Notre-Dame de Bon Secours de Blauvac est une abbaye trappiste qui se trouve en Provence près d'Avignon. Son histoire remonte jusqu'à la Révolution française ! Aujourd'hui, ce sont dix-sept sœurs trappistines de l'abbaye qui confectionnent notamment, entre leurs sept offices quotidiens, des hosties pour les paroisses françaises, et de délicieux produits artisanaux. [Divine Box](#) vous fait la visite en deux minutes !

Une fondation mouvementée

L'histoire de la communauté commence en pleine Révolution... En 1790, les vœux religieux sont interdits par l'Assemblée constituante, et les abbayes sont menacées. Un cistercien très charismatique, Dom Augustin de Lestrang, de l'abbaye de la Trappe de Soligny, va entrer en scène. Craignant les

persécutions, il entraîne sa communauté en Suisse, territoire neutre. Il est très vite rejoint par de nombreux moines et moniales qui s'installent dans le canton du Valais, près de Fribourg. Malheureusement, l'esprit révolutionnaire gagne du terrain, et les communautés doivent fuir jusqu'en Russie...

Ce n'est qu'à la chute de l'empereur Napoléon et à l'arrivée du roi Louis XVIII que les communautés exilées peuvent enfin revenir en France. Un groupe de moniales, notamment, s'installe à Vaise, dans les faubourgs de Lyon, sous le patronage de Notre-Dame du Bon Secours (le nom est important pour la suite, mais on ne vous en dit pas plus pour l'instant...). Cette installation ne sera que de courte durée car l'agitation de la ville ne correspond pas à la vie contemplative des sœurs. Silence, on prie !



Direction Maubec

Les sœurs déménagent donc le 24 août 1834 : direction Maubec, un petit village provençal gorgé de soleil, de lavande et de

grillons, pas très loin d'ailleurs de l'[abbaye d'Aiguebelle](#) ! Malgré les conditions de vie difficiles et les épidémies sévères de l'époque, les vocations affluent en masse ! Les bâtiments deviennent rapidement trop petits et la communauté doit construire un nouveau monastère tout beau tout propre. Pour assumer ces investissements colossaux, les sœurs vendent les bâtiments de Vaise. Les travaux commencent alors sur les chapeaux de roues à Maubec. Allez, au travail !

Cette période de reconstruction correspond aussi pour la communauté à une période de difficulté financière. Et c'est sans compter les travaux titanesques que les sœurs doivent financer... C'est donc dans ce contexte que la communauté de Maubec lance différentes activités.

Dans un premier temps, les sœurs créent en 1847 la « Maison Saint-Joseph ». Au sein de cette structure, elles forment scolairement et professionnellement des jeunes filles de six à dix-huit ans. Ensuite, elles développent tout un [artisanat monastique](#) : fabrication de nougat, production du « Quina », un vin fortifiant, et même travail de la soie... Elles sont douées pour tout !



Ci-dessus, sœur Claire-Geneviève lors de sa profession

solennelle, en 2014. – © Abbaye de Blauvac

–

Les sœurs rayonnent !

–

Malgré l'élargissement des bâtiments, Maubec devient trop petit suite à l'arrivée de nombreuses soeurs : en 1860, elles sont 153 sur place ! Incroyable, non ? Il faut donc fonder de nouvelles communautés. Un groupe part ainsi en 1852 pour Toulouse, un autre en 1875 pour ressusciter l'[abbaye de Bonneval](#) en Aveyron, et cela continue jusqu'en 1931 vers l'abbaye de Chambarand !

En 1991 arrive la crise des vocations et les sœurs de Maubec sont obligées de déménager face aux charges d'entretien des bâtiments. Direction Blauvac, toujours en Provence ! C'est ainsi qu'est créée l'[abbaye Notre-Dame de Bon Secours de Blauvac](#) !

Et aujourd'hui ?

Aujourd'hui, la communauté compte dix-sept trappistines sur place qui suivent la règle de saint Benoît : « Ora et labora » (« Prie et travaille »). Leurs journées s'organisent autour de la prière, avec sept offices par jour (le premier à 4h30 !) et du travail manuel pour faire vivre la communauté.

Elles réalisent notamment de délicieux [produits monastiques](#) : des financiers au chocolat, des meringues, et même du nougat au miel avec le miel de lavande de l'abbaye de Sénanque !

L'abbaye est aussi le premier producteur d'hosties en France !



Les sœurs de l'abbaye de Blauvac rangent les hosties. – © La Provence

—

Le pain béni de l'abbaye de Blauvac !

La fabrication des hosties est aujourd'hui la principale activité à l'abbaye de Blauvac. L'abbaye est même le premier producteur français d'hosties ! Dingue, non ? En tout cas, c'était le cas pendant longtemps, mais il semble que depuis quelques années, d'autres leur soient passés devant... dommage !

En marche depuis le 30 mai 1909, cette fabrique donne du travail aux sœurs au rythme de cinq heures par jour. Le petit plus ? Les sœurs s'adaptent à toutes les demandes : des hosties blanches ou dorées, elles en font même des sur-mesure pour les ostensoirs !

Et tout est fait à 100% à la main : préparation de la pâte,

cuisson, découpe... et même collage des étiquettes par les sœurs plus âgées ! C'est pas beau, ça ? Un travail simple et efficace, en somme. Comme la recette d'ailleurs : de la farine du terroir, de l'eau, et... c'est tout ! Tout en suivant les normes ecclésiastiques évidemment !



Et pour découvrir les produits des sœurs de Blauvac ?

Vous pouvez vous rendre sur place au monastère de Blauvac pour découvrir les sœurs et leurs produits monastiques : Abbaye Notre-Dame de Bon-Secours, 994 route de Saint Estève, 84570 Blauvac. Mais si c'est un peu loin pour vous, vous pouvez tout simplement vous rendre sur la [boutique monastique en ligne](#) de Divine Box pour découvrir les [produits de l'abbaye de Blauvac](#) !