

# La farine de l'abbaye d'Oelenberg : un produit phare des trappistes !

écrit par Côme Besse | 9 mars 2023



Farine type 45 produite par l'abbaye d'Oelenberg © Mulhouse Alsace



Farine type 45 produite par l'abbaye d'Oelenberg © Mulhouse Alsace

L'abbaye d'Oelenberg est située non loin de Mulhouse, en Alsace. Fondée en 1046, cette abbaye presque millénaire est réputée pour sa célèbre farine. Ce produit a fait la renommée de l'abbaye dans la région, et même au-delà. Mais d'où vient cette fameuse réputation ? Quel est son secret ? Laissez-vous guider ! Dans cet article, Divine Box vous dit tout sur la farine d'Oelenberg !

### **Une histoire mouvementée**

L'histoire commence en 1046, lorsque la mère du pape Léon IX crée l'abbaye. Celle-ci est située sur une colline, « Berg » en patois local, près du ruisseau voisin, l' « Oelen », d'où le nom de « Oelenberg ». Très vite, l'abbaye prospère et les vocations affluent. Après une période difficile et un exil au XIVe siècle, l'[abbaye d'Oelenberg](#) reprend vie en 1825 avec le retour d'un groupe de moines trappistes. Elle devient alors un grand centre intellectuel, religieux et économique.

Malheureusement l'abbaye subit des bombardements pendant les deux Guerres mondiales. Mais tout est bien qui finit bien ! Elle est reconstruite au milieu du XXe siècle ! Aujourd'hui, l'abbaye d'Oelenberg compte dix moines trappistes qui suivent la règle de saint Benoît « ora et labora » (prière et travail). Le premier des sept offices de la journée est à 4h30 du matin. Les moines, aidés de salariés laïcs, gèrent leurs terres (150 hectares !), leur l'hôtellerie, leur moulin, leur atelier de production, et leur magasin !



*Les moines de l'abbaye d'Oelenberg en prière dans leurs stalles © Le Pèlerin*

### **Le fameux moulin de l'abbaye**

L'abbaye d'Oelenberg possède cent hectares de champs ! Pas mal, non ? Sur ces terres, il y a des ruches, des pommes de terre et des légumes. Mais aussi et surtout, des champs de céréales : maïs, colza et blé ! Le père Dominique-Marie, père abbé de la communauté, plaisante d'ailleurs à ce sujet : « Nous n'avons pas d'argent, mais nous avons du blé ! ».

Ce blé est transformé en farine grâce au moulin de l'abbaye appartenant aux moines ! Il tourne depuis deux siècles, même s'il a été reconstruit (dans sa forme actuelle) en 1947, après les guerres qui ont endommagé une bonne partie de l'abbaye. Aujourd'hui, avec plus de 1100 tonnes de [farine d'Oelenberg](#) produite par an, le moulin assure une bonne partie des recettes de l'abbaye d'Oelenberg !



*C'est dans ce moulin qu'est transformé la farine d'Oelenberg, surnommée « or blanc » © Abbaye d'Oelenberg*

## **La qualité comme atout**

Mesure et rigueur sont les maîtres mots des moines de d'Oelenberg ! En effet, Dom Dominique-Marie explique clairement l'origine de la qualité des farines de l'abbaye : « Nous employons des gens compétents, nous sommes sévères sur la qualité de notre blé et nous ne faisons pas tourner le moulin à outrance ». Eh oui, la farine d'oelenberg est constituée à 100% d'un blé alsacien dont un 1/3 vient de l'abbaye et dont les 2/3 restants viennent d'autres agriculteurs du coin.

Par ailleurs, les moines bénéficient de la certification de deux labels engagés :

- la marque « Monastic » qui assure l'investissement total de la communauté monastique dans l'élaboration de la farine.
- la marque « Savourez l'Alsace – Produit du Terroir » qui garantit une identité alsacienne forte et reconnaît sa qualité.



*L'abbaye est entourée de champs de blé © Abbaye d'Oelenberg*

### **Découvrez les différentes farines d'Oelenberg !**

—

La fameuse farine d'Oelenberg est une appellation très connue, mais en réalité, l'abbaye produit plusieurs types de farine, selon les mélanges possibles de céréales et la finesse du grain :

- [La farine d'Oelenberg T55](#) est utilisée comme farine boulangère. En effet, elle est utilisée par les boulangeries pour réaliser des pâtes à pain, pâtes à pizza, tartes et autres quiches... Elle est également très appréciée en cuisine pour épaissir les sauces, fariner poissons et viandes, etc.

- [La farine d'Oelenberg T45](#) est réputée pour la pâtisserie. C'est le produit phare de l'abbaye ! Cette farine T45, très fine et sans grumeaux, est parfaite pour les tartes, gâteaux, crêpes, beignets, mais aussi pour des sauces plus fines comme la béchamel...
- Certaines farines un peu moins connues que les deux incontournables : la farine « complète » (pour les pains « spéciaux »), la semoule de blé tendre (pour le couscous, les potages etc...) ou bien encore le son de blé (recommandé pour soulager la constipation et le « mauvais cholestérol sanguin »).



**Farine de blé**  
**Type 45 000**

Poids net : 2,5 kg

*Farine de blé type 45 réputée pour la pâtisserie © Divine Box*

**Où trouver la farine de l'abbaye d'Oelenberg ?**

Vous pouvez vous rendre sur place : abbaye d'Oelenberg, rue

d'Oelenberg, 68950 Reiningue ! Ce sera l'occasion de passer le bonjour aux moines, de séjourner à l'hôtellerie ou de partager quelques offices avec la communauté. Mais si cela fait un peu loin pour vous, vous pouvez retrouver les [produits de l'abbaye d'Oelenberg](#) (farines, pâtes, sablés etc...) sur la [boutique monastique](#) de Divine Box.