

500kg de fromage pour aider des moines bâtisseurs !

écrit par Côme Besse | 8 juin 2023



Un moine de l'abbaye de Donezan portant un pavé de « type Beaufort » © www.professionfromager.com

Les moines bénédictins de l'abbaye de Donezan, situés au cœur des Pyrénées, sont en pleine construction de leur monastère depuis leur arrivée en 2007. Ils ont commencé par l'église et arrivent presque au bout du chantier ! Aujourd'hui, ils lancent une grande « opération fromage » en ligne avec ☐☐Divine Box pour profiter de la puissance d'internet. L'objectif est de vendre 500kg d'ici le 11 juin ! Cela permettra de financer la rosace de leur église et une partie des vitraux de la nef.

Infos et précommandes :
<https://divinebox.fr/operation-fromage-donezan/>

Des moines fromagers depuis 2007

La belle histoire de la communauté de Donezan commence en 1994, quand des bénédictins, venus de l'abbaye de Fontgombault, s'installent dans la très belle abbaye de Gaussan datant du XIIe siècle et située dans le massif des Corbières.

En 2007, à la recherche de plus de tranquillité, la communauté décide de s'installer près de Carcanières au cœur des montagnes ariégeoises, à 1350 mètres d'altitude. C'est la naissance de l'abbaye de Donezan ! Ils accueillent très rapidement un troupeau d'une vingtaine de vaches tarentaises et bâtissent une ferme et une fromagerie.

Aujourd'hui, en plus des sept offices chantés en grégorien chaque jour, les 16 moines de l'abbaye de Donezan fabriquent des fromages. Ces tommes et ces pavés « type Beaufort » sont faits avec le bon lait cru de haute montagne de leurs vaches

! Ensuite, les moines salent eux-mêmes ces merveilles, avant de les affiner dans leurs caves pendant 3 à 12 mois. La vente, elle, est en grande partie assurée par des amis des moines sur les marchés de la région. Sauf cette fois-ci, où la vente se fait en ligne !

Quelques détails sur l'opération fromage

Pour cette « opération fromage », deux fromages sont disponibles en quantité limitée :

- des Tommes de montagne ($\approx 650\text{g}$ / pièce) entre 3 à 5 mois d'affinage
- des Pavés « type Beaufort » ($\approx 500\text{g}$ / pièce et $\approx 1\text{kg}$ / pièce) entre 5 à 12 mois d'affinage.

Les précommandes se feront jusqu'au dimanche 11 juin à 23h59 (commandez vite !), et la livraison à domicile se fera par Chronopost® entre le 21 et le 23 juin.

Vous pouvez aussi partager l'opération à vos proches grâce à ce [lien WhatsApp](#) (modifiable avant envoi)



La tomme de 3 à 5 mois d'affinage faite avec le bon lait cru des vaches de l'abbaye de Donezan © abbaye de Donezan