

Tournay et les pâtes de fruits : une histoire qui dure depuis plus de 50 ans !

écrit par Côme Besse | 8 décembre 2023





Aujourd'hui, direction les Hautes-Pyrénées à la découverte de l'abbaye Notre-Dame de Tournay. Depuis 1971, les moines de l'abbaye ont fait de la pâte de fruits leur spécialité ! Actuellement, vingt-deux bénédictins y vivent selon la règle de saint Benoît : « Ora et labora » (Prie et travaille). Mais au fait, pourquoi les moines se sont-ils lancés dans la confiserie ? Comment fabriquent-ils les pâtes de fruits et à quoi doivent-ils le succès de leur recette ? Dans cet article, Divine Box vous dit tout sur cette communauté et son savoir-faire unique construit autour de la pâte de fruits !

Les pâtes de fruits de l'abbaye de Tournay sont fabriquées par les frères eux-mêmes © Divine Box

Les débuts de l'abbaye de Tournay

Tout commence au début des années 1930, lorsque l'abbaye d'En-Calcat, dans le Tarn, décide de racheter les bâtiments en

ruine d'un ancien monastère à Madiran. Un petit groupe de moines se retrousse les manches et commence alors les travaux de rénovation. En 1939, le prieuré de Madiran devient autonome. Malheureusement, la Seconde Guerre mondiale arrive et fait des ravages. La communauté est rapidement dispersée.

En 1941, les moines sont de retour à Madiran, la communauté rayonne et les vocations sont nombreuses ! Il faut bientôt trouver de nouveaux bâtiments pour pouvoir accueillir tout le monde ! Après plusieurs mois de recherche, les moines de Madiran dénichent un terrain de cinq hectares, situé au creux de la rivière de l'Arros, dans le village de Tournay près de Lourdes, on y est ! La première pierre de l'abbaye de Tournay est posée en 1951, et la première messe y est célébrée le 10 août 1952. En 1955, les frères ouvrent une hôtellerie et en 1964, ils construisent une nouvelle aile pour le monastère. Quelle prospérité !



Les freres de Tournay chantent l'office des ve^pres © Divine Box

L'apparition des pâtes de fruits : une idée qui naît en 1971 !

Depuis 1971, les moines de Tournay se sont spécialisés dans la pâte de fruits, mais pourquoi ? Eh bien, il fallait une activité pour les frères afin de répondre à l'exigence de travail manuel de la règle de saint Benoît. De même, la vente des pâtes de fruits permet à la communauté de pouvoir subsister et d'être autonome financièrement. Et enfin, les frères souhaitent fabriquer un produit d'artisanat monastique qui soit traditionnellement français : c'est bien le cas ici. Les toutes premières pâtes de fruits ont été créées autour du Xe siècle en Auvergne !



Les frè`res de Tournay fabriquent des pâtes de fruits depuis 1971 © Divine Box

Comment se passe la fabrication des pâtes de fruits ?

Le processus de fabrication des pâtes de fruits demande beaucoup de rigueur et de précision ! En effet, cette confection est très délicate : il faut surveiller attentivement la cuisson et l'obtention de la couleur est très variable selon la température de cuisson, ça se joue au degré près ! D'autres paramètres doivent être pris en compte selon les recettes. Par exemple, la pâte de fruits au citron doit être séchée pendant plusieurs jours avant d'être enrobée de sucre. Pourquoi ? Car l'acidité du citron risque de faire fondre le sucre et de rendre les pâtes de fruits toutes collantes.

Les plus difficiles à réaliser sont finalement celles aux agrumes. Après avoir épluché à la main chacun des fruits, il faut être très exigeant lors de la cuisson. Eh oui, d'une

minute à l'autre, la purée de fruits peut se transformer en caramel et devenir toute dure.

Et comment est organisé le partage des tâches à l'atelier ? De l'épluchage des fruits, à la cuisson, en passant par le découpage des pâtes, leur emballage et leur expédition, les moines font tout eux-mêmes et à la main. Deux d'entre eux sont chargés de surveiller la cuisson et la découpe. En revanche, tous les autres, y compris les plus âgés, assurent l'enrobage (de sucre ou de chocolat) et la mise en sachet. Depuis quelques années, ils sont aidés d'un salarié pour assurer les expéditions et la relation client.



Les frères s'occupent eux-mêmes de la fabrication des pâtes de fruits © Divine Box

Des recettes élaborées par les frères !

Chaque année, environ neuf tonnes de pâtes de fruits sont produites artisanalement par les moines dans leur atelier.

Avec le temps et l'expérience, ils ont su élaborer dix-sept parfums différents. Il y en a de toutes les sortes :

– aux fruits (bien suât) : cassis, ananas, poire, framboise, myrtille, orange, pamplemousse, mandarine et citron ;

▪ – aux épices : pomme cannelle, kiwi-anis, pomme-safran, myrtille-gingembre ;

▪ – aux arômes de fleurs (oui oui, de fleurs !) : violette, rose, lavande et jasmin. Et ce n'est pas fini ! En effet, depuis les années 90, les moines proposent des pâtes de fruits enrobées de chocolat qui ont d'ailleurs contribué à la réputation de leur savoir-faire ! On compte à ce jour cinq parfums : poire, orange, violette, menthe, framboise !

Pour l'anecdote, à l'origine, ces pâtes de fruits enrobées de chocolat n'étaient confectionnées que pour la fête de Noël. Mais le succès fut tel que les moines furent priés de poursuivre leur production toute l'année !



Les pâtes de fruits framboise enrobées de chocolat sont parmi les dernières créations des moines © Divine Box

Des pâtes de fruits 100% purs fruits !

Au tout début, les pâtes de fruits étaient faites d'un mélange de purée de pommes et d'arômes. Depuis quelques années, les moines ont décidé d'améliorer la qualité de leurs produits en faisant des pâtes de fruits « pur fruit ». Cela veut dire que celles-ci sont faites uniquement à partir de la pulpe du fruit lui-même. Résultat ? Il n'y a pas besoin de colorant alimentaire, et le goût du fruit reste 100% naturel !

Et pour cela, le processus de fabrication est très précis :

1. Tout d'abord, les moines achètent des fruits frais (orange, citron, pamplemousse, mandarine...) auprès de fournisseurs, et les épluchent avec soin à la main.

2. Ensuite, ils broient la pulpe des fruits pour les mettre en purée, y ajoutent du sucre, du glucose et de la pectine.

3. Puis la purée de fruits est cuite à la vapeur à 120°C dans une grande cuve pendant un certain temps (cette information reste secrète).

4. Quand la cuisson est terminée, on remplit les plaques de purée de fruits (qui contiennent quatre-vingt-dix batonnets) et on les met à la verticale dans une chambre froide pour que la préparation se solidifie. Pour éviter que la matière ne tombe par terre, ils les placent dans une chambre froide pour les solidifier.

5. Pour finir, les moines démoulent les pâtes de fruits, les enrobent de sucre (ou de chocolat à 60%), puis les laissent sécher, et les découpent en carrés. Cette étape est toujours effectuée le matin, par souci de commodité.

6. Et voila; il n'y a plus qu'à se régaler !



*Pa^tes de fruits des moines a` l'orange de l'abbaye de Tournay
© Divine Box*

Ou`trouver les pa^tes de fruits de Tournay ?

Pour ça, vous pouvez vous rendre sur place pour découvrir la boutique et l'hofellerie de l'abbaye. Voici l'adresse : Abbaye Notre-Dame de Tournay, 20 avenue de Toulouse, 65190 Tournay. Mais si c'est trop loin pour vous, vous pouvez retrouver les produits de l'abbaye de Tournay directement sur la boutique monastique en ligne de Divine Box !