

La Trappe Puur, première bière trappiste et bio !

écrit par Côme Besse | 21 décembre 2023



La Trappe Puur, une bière 100% écolo et bio ! © Divine Box

Avis aux amateurs d'abbayes, de bière et d'écologie : la Trappe Puur, seule et unique bière trappiste bio, devrait vous plaire ! Suivez-nous aujourd'hui en plein cœur des Pays-Bas, à l'abbaye de Koningshoeven, où est brassée cette bière par les moines trappistes, installés ici depuis 1881. En route !

Brève histoire de l'abbaye de Koningshoeven

Tout commence en France en 1880, quand les moines de l'[abbaye du Mont des Cats](#), inquiets pour l'avenir de la communauté à cause des lois anti-cléricales votées en France, anticipent une future fuite... Et c'est ainsi que le père Sébastien file en direction des Pays-Bas. Là-bas, il trouve une petite bergerie, re-baptisée "refuge Notre-Dame de Saint-Bernard" pour l'occasion, et les choses s'enchaînent vite car dès 1891, la petite bergerie est devenue la grande abbaye Notre-Dame de Koningshoeven !

Les premières années à Koningshoeven sont difficiles. En effet, les sols autour de l'abbaye sont infertiles, et les moines de plus en plus nombreux ! La communauté garde confiance, mais commence à se demander comment nourrir tout ce beau monde... Alors en 1884, la ferme est agrandie et la brasserie est ouverte. La communauté prend en effet exemple sur d'autres abbayes qui ont déjà initié une aventure brassicole : l'[abbaye de Westmalle](#) ou l'[abbaye de Scourmont](#) par exemple. En tout cas, hasard ou non, le père du prier de l'époque est brasseur à Munich : voici une heureuse coïncidence qui va aider les moines dans les premiers temps de la brasserie !

Pour les plus curieux, retrouvez toute l'[histoire de l'abbaye de Koningshoeven](#) ici.



L'abbaye de Koningshoeven vue de l'extérieur © Abbaye de Koningshoeven

La première bière trappiste bio

Comme tous les moines trappistes, les frères de l'abbaye de Koningshoeven aiment la nature et l'œuvre de Dieu et veulent à tout prix la préserver. Leur bière [La Trappe Puur](#) est l'incarnation très visible de leurs nombreux efforts en matière d'écologie. D'ailleurs, le nom même de "Puur", choisi par le père abbé, permet de signifier la démarche propre et simple des moines.

Concrètement, on peut retenir deux choses. D'abord, bien sûr, les ingrédients sont bio et issus d'une agriculture raisonnée. Ensuite, les toits de la brasserie sont recouverts de panneaux solaires, qui couvrent une bonne partie des besoins en électricité des moines pour leur brasserie.

Pure et simple, voilà aussi comment on pourrait résumer la dégustation de cette bière La Trappe Puur. La robe est blonde et limpide, et les arômes, tant au nez qu'en bouche, évoquent le citron, l'orange, la coriandre, et l'herbe fraîche. Les frères conseillent de la déguster bien fraîche, entre 4 et 6°C !



*Les moines brassent bio grâce à leurs panneaux solaires ©
Abbaye de Koningshoeven*

Une bière solidaire

Au-delà de l'aspect écolo de cette bière La Trappe Puur, soulignons aussi l'impact social de la brasserie de l'abbaye de Koningshoeven. À elle seule, la brasserie donne du travail à une cinquantaine de personnes, dont plusieurs en situation de handicap physique et/ou mental. Par ailleurs, la vente des bières de l'abbaye permet de financer un monastère fondé en Ouganda ! En somme, boire une bière

Trappe Puur est presque un geste solidaire (et écolo). Que demander de plus ?



*Étagères du magasin de Koningshoeven avec leurs bières ©
Abbaye de Koningshoeven*

Où se procurer la bière Trappe Puur ?

Vous pouvez bien sûr vous rendre directement sur place, et en profiter pour passer le bonjour aux moines ! Voici leur adresse : Eindhovenseweg 3, 5056 RP Berkel-Enschot, Pays-Bas. Toutefois, si cela fait trop loin pour vous, vous pouvez retrouver la bière Trappe Puur et les autres [bières trappistes](#) sur la [boutique monastique en ligne](#) de Divine Box !