

Abbaye de Cîteaux : 1000 fromages en exclusivité chez Divine Box

écrit par Côme Besse | 7 mars 2024



Un moine de Cîteaux présentant le bon fromage de l'abbaye © Arnaud Finistre

Habituellement, à Cîteaux, les moines croulent sous la demande et n'arrivent pas à fournir tous leurs clients

(restaurants et crèmeries spécialisées)... Mais ce mois-ci, ils ont quelques fromages en rab, et proposent donc exceptionnellement une vente en exclusivité chez Divine Box.

Objectif : 1000 fromages vendus en ligne, pour une livraison garantie avant Pâques !

Retrouvez les infos et précommandes (jusqu'au mardi 12 mars) [sur le site de Divine Box](#). Vous pouvez aussi partager l'opération à vos proches grâce à ce [lien WhatsApp](#) (modifiable avant envoi).

Quelques infos sur le fromage de l'abbaye de Cîteaux

Le fromage de Cîteaux est un fromage 100% monastique, fabriqué par les moines trappistes au sein de leur abbaye, grâce au bon lait de leurs 80 vaches de race Montbéliarde (une des rares races à pouvoir fournir le lait pour les vrais reblochons AOP !).

C'est un fromage de type « Reblochon » (un peu moins gras), moelleux et crémeux, avec un bon parfum de lait et de beurre frais, et un fruité assez développé à dominante florale. L'affinage est de 2 mois minimum dans les caves de l'abbaye, mais les amateurs de fromages de caractère apprécient le laissent volontiers évoluer encore quelques semaines de plus à la maison !

Pour le déguster, il est parfait sur un beau plateau de

fromage avec du pain aux noix (ou aux pistaches), ou bien en « Cîteauxflette » ! Et si vous cherchez un vin qui s'accorde parfaitement, on vous recommande le « [Lux](#) » blanc ou « [Pax](#) » rouge de l'abbaye du Barroux.

Le fromage de Cîteaux a été élu meilleur fromage au concours international de Tokyo, et a obtenu la médaille d'argent au Concours International de Lyon 2020. Bref, c'est du costaud !



Le fromage de l'abbaye de Cîteaux "type Reblochon". © Divine Box

Quelques mots sur l'histoire de l'abbaye Cîteaux

—
Tout commence en 1098, quand saint Robert fonde le monastère de Cîteaux, pour lancer une grande réforme monastique qui

remet le travail manuel au centre de la journée du moine. Cîteaux, en latin, se dit « Cistercius » : c'est la naissance des... cisterciens ! Pour autant, au départ, c'est un échec...

Il faut attendre 1112 pour qu'arrivent enfin de nouvelles recrues, comme saint Bernard dont l'incroyable charisme suscite des vocations à la pelle. Ils sont ainsi 500 moines en 30 ans, et initient des fondations dans toute l'Europe !

Mais à la Révolution, l'abbaye est démantelée avant de reprendre vie en 1898, grâce à des moines de l'[abbaye de Sept-Fons](#). La communauté devient alors « trappiste ». Aujourd'hui, ils sont 15 moines sur place, à vivre de prières et de travail manuel, avec évidemment la fromagerie à faire tourner et ce, depuis 1925 !



Les moines de l'abbaye de Cîteaux ! ©Ph Maupetit