

Abbaye Saint-Wandrille : 5000 bouteilles de bières collector à vendre pour financer des travaux dans la brasserie

écrit par Côme Besse | 23 novembre 2024



_Frère F. de l'abbaye Saint-Wandrille présentant la bière

ambrée, brassée depuis 2016 par les moines ! – © Abbaye Saint-Wandrille

Résumé de l'opération en cours

Dans un élan écologique, les moines de l'abbaye Saint-Wandrille vont bientôt passer aux bouteilles réemployables pour leurs bières d'abbayes 100% monastiques.

Pour cela, des travaux ont été nécessaires : remplacement de pièces sur les machines et aménagement d'un hangar. Pour financer ces travaux, ils organisent une grande vente en ligne: objectif 5000 bouteilles avant le 2 décembre !

Au programme : des bières blanches et ambrées de 50cL et 100% monastiques, brassées depuis 2016 au sein de l'abbaye !

Plus d'infos et pré-commandes :
<https://divinebox.fr/operation-biere-abbaye-stwandrille/>

Quelques mots sur l'abbaye Saint-Wandrille

L'[abbaye Saint-Wandrille de Fontenelle](#) est une abbaye bénédictine française, fondée en 649 et située en Normandie près de Rouen. Rapidement pillé et incendié en 852 par les Vikings, le monastère renaît ensuite de ses cendres en 960, et peut dès 966 fonder la célèbre abbaye du Mont-Saint-Michel !

Après des siècles de développement, l'abbaye Saint-Wandrille sera finalement ravagée par les guerres de Religion puis vendue et détruite à la Révolution. Mais heureusement : la vie monastique y est restaurée dès 1931 et cette fois, c'est pour de bon !

Aujourd'hui, la communauté de 30 moines bénédictins suit

toujours la règle de saint Benoît « ora et labora » (« prie et travaille »). Les moines prient ainsi sept fois par jour (le premier office est à 5h25 !), et brassent de la bière depuis 2016 pour assurer leur subsistance !



Les moines de l'abbaye Saint-Wandrille, en procession jusqu'à l'office – © Abbaye Saint-Wandrille

La brasserie de l'abbaye Saint-Wandrille

Pour la petite histoire, [la bière de Saint-Wandrille](#) ne date pas d'hier ! En effet, l'abbaye avait déjà une brasserie au Moyen Âge, qui dura jusqu'en 1680. Mais c'est en juin 2016 que les moines ont réinstallé une petite brasserie au sein de l'abbaye.

Aujourd'hui, l'abbaye Saint-Wandrille est la seule abbaye française à brasser de la bière en ses murs. Dingue, non ?

Leurs deux bières les plus connues sont :

- La "Saint-Wandrille", bière ambrée, brassée depuis 2016. Elle est composée de houblon et d'orge 100% français, et possède des notes de caramel, d'agrumes, et d'épices. Il a fallu à la communauté plus d'un an et demi pour élaborer la recette (couleur, amertume,

arômes etc...) et se former auprès de brasseurs pour arriver au résultat actuel. Elle a d'ailleurs reçu une distinction du célèbre biéologue Gilbert Delos qui l'a qualifiée de « délicieuse, gourmande, avec une belle amertume ».

- La "Sicera Humolone", bière ambrée, qui est historiquement une bière que les moines fabriquaient uniquement l'été, mais ils ont finalement décidé de la produire toute l'année car elle remporte un franc succès ! Côté dégustation elle dégage des parfums frais et légers : agrumes (citron, pamplemousse), fruits jaunes (abricot, pêche), et même des notes d'herbe coupée.

En bref, foncez commander ces bières, vous joindrez l'utile à l'agréable ! Voici le lien de l'opération en cours :

<https://divinebox.fr/operation-biere-abbaye-stwandrille/>



Deux moines de l'abbaye Saint-Wandrille, en train de déguster leur bière ambrée.