

Cidre, caramel... 4000 produits de l'abbaye de Landévennec à vendre en une semaine !

écrit par Côme Besse | 13 mai 2025



Les moines de l'abbaye de Landévennec présentent fièrement leurs produits 100% monastiques ! © Abbaye de Landévennec

Résumé de l'opération en cours

Les moines de l'abbaye de Saint-Guérolé de Landévennec, dans le Finistère au fond de la rade de Brest, ont lancé de grands travaux de rénovation et d'agrandissement bien nécessaires : nouveaux réfectoire, salle de réunion, librairie, bâtiments d'accueil etc...

Cet immense chantier a déjà commencé, mais suite à une réévaluation du devis initial, ils doivent rajouter une grosse enveloppe, ce qui n'était pas du tout prévue dans leur budget...

Pour pouvoir payer une partie de la facture, ils lancent donc une grande vente en ligne de leurs produits 100% bretons et monastiques : cidre, pâtes de fruits, caramel au beurre salé, et jus de pommes. Le défi est de **vendre au moins 4000 produits, avant ce dimanche 18 mai à minuit !**

- Les précommandes se font ici : <https://divinebox.fr/landevenuec/> jusqu'au dimanche 18 mai 23h59 (commandez vite !)
- Et la livraison se fera entre le 3 et le 13 juin à domicile ou en point relais.

Et pour aider les moines à atteindre leur objectif en vendant pleins de bons produits, envoyez l'info à vos proches grâce à ce [lien de partage WhatsApp](#) (modifiable avant envoi), merci pour eux !



Les fameux jus de pommes et pot de caramel au beurre salé de l'abbaye de Landévennec ! © Abbaye de Cîteaux

Un peu plus sur l'abbaye de Landévennec

L'abbaye de Landévennec est située en Bretagne, et a été fondée par saint Guénolé en 485. C'est donc le 3e plus ancien monastère de France ! Après avoir été pillés par les vikings en 913, les bâtiments sont vendus comme biens nationaux à la Révolution, et les moines partent en exil... Mais en 1875, grâce au Comte de Chalus qui rachète les ruines, l'abbaye renaît enfin et à quelques kilomètres de là, le nouveau monastère bénédictin de Kerbénéat prend vie, avec l'espoir de restaurer l'abbaye de Landévennec... ! C'est finalement en 1950 que les moines achètent le terrain et en 1958 la communauté s'y installe pour de bon !

Aujourd'hui, la communauté de Landévennec compte 21 frères bénédictins qui vivent selon la règle de saint Benoît : « prie et travaille ». Ils prient sept offices par jour dont le premier commence à 5h20 du matin. Et entre deux temps de prière, les moines excellent dans la fabrication de pâtes de fruits, caramel beurre salé, et même de jus de pommes et de cidre issus de leur verger.

Alors, si vous voulez goûter ces délicieux produits 100% monastiques et bretons, vous avez jusqu'au dimanche 18 mai 23h59 pour commander en ligne, sur la [boutique monastique](#) de Divine Box. Attention, les stocks partent vite !



Abbaye Saint-Guénolé de Land