

Petite histoire et présentation des pâtes de fruits monastiques

écrit par Côme Besse | 25 septembre 2025





Pâtes de fruits de l'abbaye de Landévennec © Divine Box

Petite histoire et présentation des pâtes de fruits

Dès l'Antiquité, les fruits étaient bouillis dans du miel pour se conserver. Mais la version moderne des pâtes de fruits vient plutôt des "pâtes d'Auvergne", apparues au XVe siècle et devenues une spécialité française.

Les abbayes, riches en vergers, ont naturellement adopté cette production. Elle permettait de transformer les fruits pour la consommation de la communauté, mais aussi de générer un revenu pour subvenir aux besoins du monastère.

On distingue deux types de pâtes de fruits. D'abord celles à base de purée de pomme, enrichies d'arômes et de colorants naturels. C'est le cas, en partie, dans les abbayes de Timadeuc ou de Landévennec, qui utilisent ainsi les très nombreux fruits de leurs vergers. Et puis

celles “pur fruit”, réalisées à partir de la pulpe du fruit qui mettent en valeur le goût et la texture du fruit, comme le côté “granuleux” de la poire ou les petits pépins de la framboise. Les abbayes de Tournay et Soligny en ont fait leur spécialité.

Et, bien sûr, dans les abbayes, chaque [pâte de fruit monastique](#) est confectionnée avec une touche d’amour et de prière, ce qui contribue à sa qualité supérieure par rapport aux produits du commerce.

Les abbayes qui produisent des pâtes de fruits

En France, au moins neuf monastères produisent des pâtes de fruits, chacun avec ses techniques, volumes et parfums. Voici les infos principales :

Abbaye Notre-Dame de Tournay (Occitanie)

Située près de Tarbes, cette abbaye bénédictine produit chaque année 9 tonnes de pâtes de fruits “pur fruit”. Sa particularité réside dans la variété : 17 parfums sont proposés, allant des classiques (mandarine, poire, cassis) aux créations plus originales avec des épices (pomme-cannelle, kiwi-anis) ou des fleurs (violette-myrrille, rose-pamplemousse). Certaines sont même enrobées de chocolat ! [Les pâtes de fruits de Tournay](#) sont réputées pour leur fermeté, un vrai régal pour les amateurs !



Moine de l'abbaye de Tournay en pleine préparations de pâtes de fruits artisanales © Divine Box

Abbaye Notre-Dame de Timadeuc (Bretagne)

Depuis les années 1980, les moines trappistes fabriquent deux variétés de [pâtes de fruits à l'abbaye de Timadeuc](#) : les fondantes, à base de purée de pommes issues de leur verger, et les traditionnelles « pur fruit », sans ajout d'arôme ni de colorant. Leur production reste modeste, l'activité principale de l'abbaye étant l'affinage de fromages, mais leur savoir-faire est reconnu et apprécié.

Abbaye Saint-Guérolé de Landévennec (Bretagne)

Célèbre pour son caramel au beurre salé, [l'abbaye de Landévennec](#) utilise le même cuiseur pour élaborer des pâtes de fruits « pur fruit » au goût authentique. Une petite production, certes, mais qui reflète tout le savoir-faire artisanal des moines.



Un moine de l'abbaye de Landévennec, entouré de pommiers, dont les pommes servent en partie de base aux pâtes de fruits

© Divine Box

Monastère de la Protection de la Mère de Dieu de Solan (Gard)

Près de Nîmes, les moniales orthodoxes de Solan se distinguent par une production à la fois artisanale et

biologique. Elles n'utilisent que les fruits de leur propre verger : abricot, citron, raisin, coing et mûre ... Les pâtes de fruits du [monastère de Solan](#), sont fermes, artisanales et sont fabriquées en quantités limitées.

Abbaye Notre-Dame de la Trappe de Soligny (Normandie)

Surnommée « la Grande Trappe », [l'abbaye de Soligny](#) est réputée pour ses pâtes de fruits 100% « pur fruit ». Les moines proposent douze parfums, dont certains proviennent directement de leur verger : framboise, coing, prune ou cassis. Disponibles en boîtes de 250 à 800 g il y a l'embaras du choix !



Moine de l'abbaye de la Trappe de Soligny mettant en boîte leurs pâtes de fruits © Divine Box

Abbaye Notre-Dame de Bonne Espérance (Dordogne)

Les sœurs trappistines d'Échourgnac sont surtout connues pour leur fromage affiné à la liqueur de noix. Mais elles confectionnent aussi, en petites quantités, des pâtes de fruits : un mélange classique (fraise, banane, abricot, poire) et un autre plus exotique (mangue, pamplemousse, ananas, orange). On les trouve

principalement à la boutique de l'abbaye.

Et ce que d'autres abbayes produisent des pâtes de fruits ?

D'autres monastères complètent la carte des producteurs de pâtes de fruits, même si leur fabrication reste très limitée :

- [Notre-Dame des Gardes](#) (Anjou), surtout connue pour ses confitures à l'ancienne,
- [Notre-Dame de Bonneval](#) (Occitanie), réputée pour sa chocolaterie en activité depuis 1878,
- Notre-Dame des Dombes (Auvergne-Rhône-Alpes), aujourd'hui habitée par la communauté du Chemin Neuf.

Leur production de pâtes de fruits est modeste, parfois confidentielle, mais méritait d'être mentionnée dans ce panorama gourmand des abbayes françaises.

Où se procurer des pâtes de fruits monastiques ?

Si vous habitez à proximité de l'un de ces monastères, profitez-en pour aller à leur rencontre : participez à un office, découvrez la vie de la communauté... et repartez avec quelques douceurs achetées à la boutique de l'abbaye !

Et si l'un de ces monastères est un peu loin de chez vous, vous pouvez aussi commander vos pâtes de fruits en ligne, notamment sur la [boutique monastique](#) de Divine Box.