

Les moines de Saint-Wandrille deviennent brasseurs

Author : Maximilien Bernard

Categories : [Brèves](#), [Eglise en France](#), [Perepiscopus](#)

Date : 5 juillet 2016



Les moines bénédictins de l'Abbaye Saint-Wandrille (Seine-Maritime) deviennent brasseurs, en vue d'assurer des ressources économiques pour la vie de la communauté et l'entretien des bâtiments.

La seule bière française – à ce jour – brassée et mise en bouteille par des moines au sein même de leur abbaye, sera disponible d'ici à l'automne 2016.

Le projet consiste à implanter une brasserie au sein du monastère, afin d'y produire une bière d'abbaye, française et bénédictine. La recette, élaborée au fil des brassins expérimentaux réalisés par les frères brasseurs depuis 20 mois, permettra de proposer une bière originale, produite exclusivement avec du houblon et des céréales cultivés en France.

Devant la nécessité de trouver de nouvelles sources de revenus, les moines de Saint-Wandrille ont recherché une nouvelle activité en harmonie avec leur vie de prière ; « ils seront vraiment moines s'ils vivent du travail de leurs mains » (Règle de saint Benoît, ch. 48). Dans le cloître du XIVe siècle, une frise sculptée représentant du houblon a été comme une invitation pour les moines à produire eux-mêmes une bière de qualité. Au printemps 2015, la décision est prise de démarrer une production de bière à Saint-Wandrille. Les travaux commencent en janvier 2016. En mai, le matériel de brasserie est livré à l'abbaye. Le Père Abbé a nommé deux frères pour se former auprès de maîtres brasseurs français et s'exercer au brassage sur du petit matériel (20 litres). Avec eux, une équipe de quelques moines se réunit pour goûter les bières ainsi produites et les comparer avec d'autres bières très différentes et d'origines très diverses. C'est ainsi qu'a été mise au point, la recette originale et unique de la bière SAINT-WANDRILLE, avec l'aide et le conseil de professionnels de la bière.

Au cours de l'été 2016, plusieurs brassins tests seront effectués afin d'ajuster la recette à ce

nouveau matériel. La première commercialisation de la bière est prévue d'ici à l'automne 2016. Une journée d'inauguration se déroulera à l'Abbaye à cette période pour officialiser le lancement de cette unique bière d'abbaye, française et bénédictine.

[Site de la boutique](#)