



Les trappistes font tourner la tête des amateurs de bière

- ▶ Elles sont classées parmi les meilleures du monde et les connaisseurs se les arrachent.
- ▶ Pourtant les abbayes qui les brassent ne recherchent pas le profit.
- ▶ De quoi conférer aux bières trappistes un « supplément d'âme » qui les rend uniques.

P olémique autour de l'extension d'une carrière près de l'abbaye de Rochefort. Lancement d'une nouvelle bière à Spencer, dans le Massachusetts, ainsi qu'à Zundert, aux Pays-Bas. Nouveau titre de « meilleure bière du monde » décroché par la Westvleteren XII au classement annuel publié par le site américain ratebeer.com. Depuis quelques semaines, les bières trappistes ne cessent de faire l'actualité. Mais il n'y a pas que dans les colonnes des journaux qu'elles ont du succès. Après des consommateurs aussi, ces bières brassées dans les murs de quelques abbayes de l'Ordre Cistercien de la Stricte Observance, exercent une grande fascination.

A tel point qu'on peut parler de véritable « phénomène trappiste » ? « Ce phénomène est bien là, confirme François de Harenne, directeur commercial de la brasserie de l'abbaye Notre-Dame d'Orval et porte-parole de l'Association internationale trappiste. Pour l'expliquer, il y a bien sûr la tradition de qualité. Mais aussi une certaine ancienneté : les trappistes ont une histoire à raconter. Les consommateurs modernes sont à la fois de plus en plus curieux et de plus en plus informés. Ils aiment les choses distinctives et ont besoin de connaître l'origine des produits. Il y a une méfiance vis-à-vis des produits anonymes ». Une exigence à laquelle les bières trappistes, brassées dans le respect de règles très précises, répondent pleinement.

Elles s'inscrivent également dans un mouvement plus général qui voit les amateurs de bière se détourner des pils pour privilégier les bières spéciales. « Le consommateur veut se faire plaisir, consommer plus qualitatif, et peut-être d'autant plus pendant la crise », explique Jérôme Goffinet, directeur de la communication de la brasserie de Chimay. « Les trappistes et les bières d'abbaye sont dans l'air du temps, les gens veulent boire différemment », ajoute Sven Gatz, directeur de la fédération des brasseurs belges.

Ben Vincken, éditeur du magazine BierPassie, explique que les « trappistes » ne forment pas un style de bières. « Il y a plusieurs variétés différentes, précise-t-il. Mais les trappistes sont unis par leurs règles et leur authenticité. Ils ne se sont jamais laissés influencer, c'est unique ». Le zythologue rappelle par ailleurs que « les trappistes font partie de notre culture. Pendant longtemps, nous avons été les seuls à en faire ». Un monopole aujourd'hui brisé. Sur les dix bières trappistes bénéficiant de la reconnaissance officielle, six sont belges, deux hollandaises, une autrichienne et une américaine. Les deux dernières venues, la Zundert et la Spencer, n'ont reçu leur certification pour rejoindre ce club très fermé qu'à la fin de l'année dernière.

Une « concurrence » qui n'inquiète pas les plus anciennes brasseries trappistes, pour une première (bonne) raison : la demande excède largement l'offre. « L'arrivée de la Spencer pourrait faire baisser la pression sur les trappistes, dont la demande à l'exportation est en forte croissance, explique Sven Gatz. Ce n'est peut-être pas plus mal qu'il y ait des trappistes étrangers. D'autant que la Belgique reste le produit de référence ».

L'autre élément déterminant, c'est la

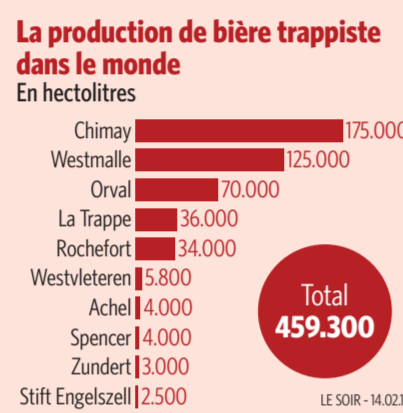
raison d'être même des abbayes trappistes : la vente de bière n'est pas destinée à procurer un bénéfice aux moines, mais bien à assurer l'entretien de la communauté et à alimenter leurs œuvres sociales. « Les communautés trappistes doivent vivre de leur production, ajoute encore François de Harenne. Si elles voient que les abbayes belges connaissent un certain succès économique avec leurs brasseries, cela donne des idées aux communautés de l'ordre situées dans d'autres pays qui cherchent à diversifier leurs sources de revenus. C'était le cas à Spencer, qui doit affronter l'augmentation du budget des soins de santé avec une communauté de 60 moines. Idem en Autriche, où les moines ont un patrimoine architectural, une église baroque historique, qu'ils doivent entretenir ».

Il n'y a donc pas de concurrence entre les abbayes, mais une réelle entraide, inconcevable dans le monde des « vraies » entreprises commerciales. Ainsi les moines de Chimay ont aidé leurs frères de Spencer à mettre leur brasserie sur pied. « Nous avons aussi des équipes communes de travail sur la qualité avec Rochefort, Orval et Westvleteren », explique Jérôme Goffinet. Nous avons un laboratoire qui réalise 4.000 tests par an. Il n'y a pas de concurrence entre nous, d'autant que nous faisons des bières très différentes ». Par cette collaboration, les moines entendent aussi s'assurer de la qualité de la production dans les nouvelles brasseries trappistes. « L'appariation de nouvelles bières trappistes est une bonne chose si c'est fait avec prudence dans le souci de la qualité, précise François de Harenne. C'est d'autant plus important pour les brasseries existantes : il ne faut pas qu'un nouveau venu joue avec la qualité ».

« Les trappistes sont unis par leurs règles et leur authenticité. Ils ne se sont jamais laissés influencer, c'est unique »

Mais ce souci de la qualité a un revers, du moins aux yeux des consommateurs : la plupart des bières trappistes sont rares. C'est que toutes ensemble, les abbayes trappistes brassent moins de 460.000 hl chaque année. Une rareté qui, note Ben Vincken, « fait en partie le succès des trappistes ». François de Harenne concède que cette production limitée « peut entraîner une grande perception de manque quand la demande s'enflamme ». Les amateurs d'Orval, qui pestent des rayons trop souvent vides à leurs yeux, en savent quelque chose. Idem pour les fans de Westvleteren, contraints de faire le siège téléphonique de l'abbaye pour espérer décrocher le droit d'aller chercher deux bacs aux portes de Sint-Sixtus.

Pourquoi ne pas produire davantage, dès lors que les moines seraient assurés d'écouler sans peine toute production supplémentaire ? Pour des raisons pratiques d'abord. « Les murs des brasseries ne sont pas extensibles, constate François de Harenne. A Orval, c'est plein comme un œuf ». Certes, une partie de l'activité pourrait être « délocalisée » hors les murs, comme Chimay l'a fait pour l'emballage de ses bières. Mais rien de tel n'est à l'ordre du jour à Orval. « Il faut pouvoir dire que ce n'est pas la bière qui prime : les moines sont



d'abord là pour prier, pas pour brasser », ajoute François de Harenne, qui rappelle les paroles du père abbé de Westvleteren lors de l'inauguration de la nouvelle salle de brassage de l'abbaye : « Comme tout homme, nous devons gagner de quoi vivre. Nous devons vivre "de" et "avec" notre brasserie, mais nous ne vivons pas "pour" notre brasserie. Nous ne sommes pas des brasseurs, nous sommes des moines et justement, pour pouvoir l'être, nous brassons... ».

Le dernier argument invoqué par François de Harenne tient encore une fois à la qualité des bières trappistes. « Ce sont des bières fort demandées qui n'ont pas une image commerciale, argumente-t-il. Le consommateur moderne y est sensible. Ce ne peut pas être un produit marketing. C'est la qualité avant la quantité. Si on poussait la production, ce serait une baudruche ».

Grande diversité des bières, tradition de qualité et production limitée : « C'est le modèle des trappistes belges, qui fait que la perception de valeur est plus élevée », note François de Harenne. Revers de la médaille : l'engouement pour les trappistes peut susciter l'envie. On pense évidemment aux

nombreuses « bières d'abbaye », arborant force vitraux, moines ou clochers. « Ce sont des symboles que vous ne verrez jamais chez nous », précise d'emblée Jérôme Goffinet. A la différence des trappistes, les bières d'abbaye ne doivent pas être brassées dans les murs de l'abbaye dont elles portent le nom. Mais leur potentiel n'a pas échappé aux géants brassicoles : le n°1 mondial du secteur, AB Inbev a la Leffe, Alken-Maes la Grimbergen, Duvel-Moortgat la Maredsous... Si certaines bières font référence à des abbayes dans lesquelles des communautés de moines vivent toujours (et auxquelles une rétribution est versée par le brasseur en échange de l'utilisation de leur nom, voire de leur recette), d'autres brasseurs se servent simplement de l'image d'abbayes aujourd'hui en ruines ou même disparues. De quoi agacer les trappistes si à cheval sur l'authenticité ? « A certains moments, il y a eu une usurpation de l'identité », constate Jérôme Goffinet. Les bières d'abbaye ont essayé de trop tirer la couverture à elles en utilisant les codes trappistes. Ça nous énerve un petit peu, il faut bien le reconnaître. Que faire ? Rappeler les règles et les spécificités des trappistes au consommateur, pour qu'il fasse lui-même la différence ». ■

BERNARD PADOAN

REPÈRE

La règle

L'Association internationale trappiste a été créée en 1997 dans un souci de protection du nom « trappiste ». Elle est composée de 18 abbayes de l'Ordre Cistercien de la Stricte Observance. Les moines trappistes et les moniales trappistines vivent selon la Règle de Saint Benoît. Comme les bénédictins, leur devise est « Ora et labora » (« Prie et travaille »). Ils élaborent et commercialisent différents produits, afin d'assurer leur propre subsistance et de venir en aide aux personnes dans le besoin. Parmi ces produits, on trouve de la bière, du fromage, du miel, des confitures, mais aussi des bougies, des habits sacerdotaux... Tous ces produits sont « trappistes ». Cependant, pour bénéficier de la certification du logo « Authentic Trappist Product » (ATP), la communauté productrice doit en faire la demande à l'Association Internationale Trappiste. Cette dernière ne donnera son approbation qu'après examen et pour une période limitée de 5 années.

Pour recevoir le logo ATP, le produit doit répondre aux critères suivants :
 1. Il est fabriqué sur le site ou dans la proximité du monastère ;
 2. La communauté monastique est engagée dans la gestion et l'ensemble des moyens nécessaires pour l'exploitation. Celle-ci doit refléter clairement tant un lien de subordination indiscutable avec le monastère bénéficiaire que l'appartenance à la culture d'entreprise propre au projet de vie monastique.
 3. Les revenus subviennent pour la majeure partie aux nécessités de la communauté et à des œuvres sociales.

► Pour recevoir le logo ATP, le produit doit répondre aux critères suivants :

1. Il est fabriqué sur le site ou dans la proximité du monastère ;
2. La communauté monastique est engagée dans la gestion et l'ensemble des moyens nécessaires pour l'exploitation. Celle-ci doit refléter clairement tant un lien de subordination indiscutable avec le monastère bénéficiaire que l'appartenance à la culture d'entreprise propre au projet de vie monastique.
3. Les revenus subviennent pour la majeure partie aux nécessités de la communauté et à des œuvres sociales.

Qui a droit au logo officiel ?

► Dix bières peuvent porter le logo hexagonal « Authentic Trappist Product » :

- Belgique**
- Abbaye Notre-Dame de Scourmont (Chimay)
- Abbaye Notre-Dame d'Orval
- Abbaye Notre-Dame de Saint-Remy (Rochefort)
- Sint-Benedictusabdij De Achelse Kluis (Achel)
- Abdij der Trappisten (Westmalle)
- Abdij Sint-Sixtus (Westvleteren)
- Pays-Bas**
- Abdij Onze-Lieve-Vrouw van Koningshoeven (Tilburg, dite « La Trappe »)
- Abdij Maria Toevlucht (Zundert)
- Autriche**
- Stift Engelszell (Engelhartzell an der Donau)
- Etats-Unis**
- Saint Joseph's Abbey (Spencer, Massachusetts).

► Les autres produits qui peuvent porter le logo « ATP » sont :

- Belgique**
- Les fromages d'Orval
- Les fromages de Chimay
- Les fromages Westmalle
- Pays-Bas**
- Les pains, les biscuits, les chocolats et les confitures de Tilburg
- Les liqueurs de l'abbaye de Lilbosch à Echt-Tegelen
- Autriche**
- Les liqueurs d'Engelszell
- France**
- Les fromages de l'abbaye du Mont des Cats à Godevaersvelde.



B.P.

Croissance « raisonnée et raisonnable » pour la brasserie de Chimay



Jérôme Goffinet, directeur de la communication de la brasserie de Chimay. © BRUNO DALMONTE



Un beau soleil d'hiver baigne la campagne chimacienne, couverte par un mince voile de givre en ce matin de janvier. Plantée depuis l'année 1850 au sommet du « Mont du Secours » qui lui donna son nom, l'abbaye Notre-Dame de Scourmont fait figure de havre de paix et de tranquillité. Dix-huit moines cisterciens y vivent selon la règle de Saint Benoît. De laudes (à 4h30 du matin...) à complies (à 20h00), sept offices viennois scandent une journée partagée entre prière (« ora ») et travail (« labora »).

Pour autant, depuis 2002, « il n'y a plus de moine brasseur à Chimay », reconnaît Jérôme Goffinet, directeur de la communication de la brasserie. Une telle présence n'est d'ailleurs pas obligatoire pour bénéficier du logo « Authentic

Trappist Product ». Ce qui ne veut pas dire que la communauté monastique se désintéresse de la brasserie et de la fromagerie. Bien au contraire. Père abbé en tête, les moines gardent toujours la haute main sur la principale brasserie de Scourmont fait figure de havre de paix et de tranquillité. Dix-huit moines cisterciens y vivent selon la règle de Saint Benoît. De laudes (à 4h30 du matin...) à complies (à 20h00), sept offices viennois scandent une journée partagée entre prière (« ora ») et travail (« labora »).

Pour autant, depuis 2002, « il n'y a plus de moine brasseur à Chimay », reconnaît Jérôme Goffinet, directeur de la communication de la brasserie. Une telle présence n'est d'ailleurs pas obligatoire pour bénéficier du logo « Authentic

Trappist Product ». Ce qui ne veut pas dire que la communauté monastique se désintéresse de la brasserie et de la fromagerie. Bien au contraire. Père abbé en tête, les moines gardent toujours la haute main sur la principale brasserie de Scourmont fait figure de havre de paix et de tranquillité. Dix-huit moines cisterciens y vivent selon la règle de Saint Benoît. De laudes (à 4h30 du matin...) à complies (à 20h00), sept offices viennois scandent une journée partagée entre prière (« ora ») et travail (« labora »).

Pour autant, depuis 2002, « il n'y a plus de moine brasseur à Chimay », reconnaît Jérôme Goffinet, directeur de la communication de la brasserie. Une telle présence n'est d'ailleurs pas obligatoire pour bénéficier du logo « Authentic

Trappist Product ». Ce qui ne veut pas dire que la communauté monastique se désintéresse de la brasserie et de la fromagerie. Bien au contraire. Père abbé en tête, les moines gardent toujours la haute main sur la principale brasserie de Scourmont fait figure de havre de paix et de tranquillité. Dix-huit moines cisterciens y vivent selon la règle de Saint Benoît. De laudes (à 4h30 du matin...) à complies (à 20h00), sept offices viennois scandent une journée partagée entre prière (« ora ») et travail (« labora »).

Pour autant, depuis 2002, « il n'y a plus de moine brasseur à Chimay », reconnaît Jérôme Goffinet, directeur de la communication de la brasserie. Une telle présence n'est d'ailleurs pas obligatoire pour bénéficier du logo « Authentic

Trappist Product ». Ce qui ne veut pas dire que la communauté monastique se désintéresse de la brasserie et de la fromagerie. Bien au contraire. Père abbé en tête, les moines gardent toujours la haute main sur la principale brasserie de Scourmont fait figure de havre de paix et de tranquillité. Dix-huit moines cisterciens y vivent selon la règle de Saint Benoît. De laudes (à 4h30 du matin...) à complies (à 20h00), sept offices viennois scandent une journée partagée entre prière (« ora ») et travail (« labora »).

Pour autant, depuis 2002, « il n'y a plus de moine brasseur à Chimay », reconnaît Jérôme Goffinet, directeur de la communication de la brasserie. Une telle présence n'est d'ailleurs pas obligatoire pour bénéficier du logo « Authentic

Trappist Product ». Ce qui ne veut pas dire que la communauté monastique se désintéresse de la brasserie et de la fromagerie. Bien au contraire. Père abbé en tête, les moines gardent toujours la haute main sur la principale brasserie de Scourmont fait figure de havre de paix et de tranquillité. Dix-huit moines cisterciens y vivent selon la règle de Saint Benoît. De laudes (à 4h30 du matin...) à complies (à 20h00), sept offices viennois scandent une journée partagée entre prière (« ora ») et travail (« labora »).

Pour autant, depuis 2002, « il n'y a plus de moine brasseur à Chimay », reconnaît Jérôme Goffinet, directeur de la communication de la brasserie. Une telle présence n'est d'ailleurs pas obligatoire pour bénéficier du logo « Authentic

Trappist Product ». Ce qui ne veut pas dire que la communauté monastique se désintéresse de la brasserie et de la fromagerie. Bien au contraire. Père abbé en tête, les moines gardent toujours la haute main sur la principale brasserie de Scourmont fait figure de havre de paix et de tranquillité. Dix-huit moines cisterciens y vivent selon la règle de Saint Benoît. De laudes (à 4h30 du matin...) à complies (à 20h00), sept offices viennois scandent une journée partagée entre prière (« ora ») et travail (« labora »).

Pour autant, depuis 2002, « il n'y a plus de moine brasseur à Chimay », reconnaît Jérôme Goffinet, directeur de la communication de la brasserie. Une telle présence n'est d'ailleurs pas obligatoire pour bénéficier du logo « Authentic

Trappist Product ». Ce qui ne veut pas dire que la communauté monastique se désintéresse de la brasserie et de la fromagerie. Bien au contraire. Père abbé en tête, les moines gardent toujours la haute main sur la principale brasserie de Scourmont fait figure de havre de paix et de tranquillité. Dix-huit moines cisterciens y vivent selon la règle de Saint Benoît. De laudes (à 4h30 du matin...) à complies (à 20h00), sept offices viennois scandent une journée partagée entre prière (« ora ») et travail (« labora »).

Pour autant, depuis 2002, « il n'y a plus de moine brasseur à Chimay », reconnaît Jérôme Goffinet, directeur de la communication de la brasserie. Une telle présence n'est d'ailleurs pas obligatoire pour bénéficier du logo « Authentic

Trappist Product ». Ce qui ne veut pas dire que la communauté monastique se désintéresse de la brasserie et de la fromagerie. Bien au contraire. Père abbé en tête, les moines gardent toujours la haute main sur la principale brasserie de Scourmont fait figure de havre de paix et de tranquillité. Dix-huit moines cisterciens y vivent selon la règle de Saint Benoît. De laudes (à 4h30 du matin...) à complies (à 20h00), sept offices viennois scandent une journée partagée entre prière (« ora ») et travail (« labora »).

Pour autant, depuis 2002, « il n'y a plus de moine brasseur à Chimay », reconnaît Jérôme Goffinet, directeur de la communication de la brasserie. Une telle présence n'est d'ailleurs pas obligatoire pour bénéficier du logo « Authentic

Trappist Product ». Ce qui ne veut pas dire que la communauté monastique se désintéresse de la brasserie et de la fromagerie. Bien au contraire. Père abbé en tête, les moines gardent toujours la haute main sur la principale brasserie de Scourmont fait figure de havre de paix et de tranquillité. Dix-huit moines cisterciens y vivent selon la règle de Saint Benoît. De laudes (à 4h30 du matin...) à complies (à 20h00), sept offices viennois scandent une journée partagée entre prière (« ora ») et travail (« labora »).

Pour autant, depuis 2002, « il n'y a plus de moine brasseur à Chimay », reconnaît Jérôme Goffinet, directeur de la communication de la brasserie. Une telle présence n'est d'ailleurs pas obligatoire pour bénéficier du logo « Authentic

Trappist Product ». Ce qui ne veut pas dire que la communauté monastique se désintéresse de la brasserie et de la fromagerie. Bien au contraire. Père abbé en tête, les moines gardent toujours la haute main sur la principale brasserie de Scourmont fait figure de havre de paix et de tranquillité. Dix-huit moines cisterciens y vivent selon la règle de Saint Benoît. De laudes (à 4h30 du matin...) à complies (à 20h00), sept offices viennois scandent une journée partagée entre prière (« ora ») et travail (« labora »).

Pour autant, depuis 2002, « il n'y a plus de moine brasseur à Chimay », reconnaît Jérôme Goffinet, directeur de la communication de la brasserie. Une telle présence n'est d'ailleurs pas obligatoire pour bénéficier du logo « Authentic

Trappist Product ». Ce qui ne veut pas dire que la communauté monastique se désintéresse de la brasserie et de la fromagerie. Bien au contraire. Père abbé en tête, les moines gardent toujours la haute main sur la principale brasserie de Scourmont fait figure de havre de paix et de tranquillité. Dix-huit moines cisterciens y vivent selon la règle de Saint Benoît. De laudes (à 4h30 du matin...) à complies (à 20h00), sept offices viennois scandent une journée partagée entre prière (« ora ») et travail (« labora »).

Pour autant, depuis 2002, « il n'y a plus de moine brasseur à Chimay », reconnaît Jérôme Goffinet, directeur de la communication de la brasserie. Une telle présence n'est d'ailleurs pas obligatoire pour bénéficier du logo « Authentic

Trappist Product ». Ce qui ne veut pas dire que la communauté monastique se désintéresse de la brasserie et de la fromagerie. Bien au contraire. Père abbé en tête, les moines gardent toujours la haute main sur la principale brasserie de Scourmont fait figure de havre de paix et de tranquillité. Dix-huit moines cisterciens y vivent selon la règle de Saint Benoît. De laudes (à 4h30 du matin...) à complies (à 20h00), sept offices viennois scandent une journée partagée entre prière (« ora ») et travail (« labora »).

Pour autant, depuis 2002, « il n'y a plus de moine brasseur à Chimay », reconnaît Jérôme Goffinet, directeur de la communication de la brasserie. Une telle présence n'est d'ailleurs pas obligatoire pour bénéficier du logo « Authentic

Trappist Product ». Ce qui ne veut pas dire que la communauté monastique se désintéresse de la brasserie et de la fromagerie. Bien au contraire. Père abbé en tête, les moines gardent toujours la haute main sur la principale brasserie de Scourmont fait figure de havre de paix et de tranquillité. Dix-huit moines cisterciens y vivent selon la règle de Saint Benoît. De laudes (à 4h30 du matin...) à complies (à 20h00), sept offices viennois scandent une journée partagée entre prière (« ora ») et travail (« labora »).

Pour autant, depuis 2002, « il n'y a plus de moine brasseur à Chimay », reconnaît Jérôme Goffinet, directeur de la communication de la brasserie. Une telle présence n'est d'ailleurs pas obligatoire pour bénéficier du logo « Authentic

Trappist Product ». Ce qui ne veut pas dire que la communauté monastique se désintéresse de la brasserie et de la fromagerie. Bien au contraire. Père abbé en tête, les moines gardent toujours la haute main sur la principale brasserie de Scourmont fait figure de havre de paix et de tranquillité. Dix-huit moines cisterciens y vivent selon la règle de Saint Benoît. De laudes (à 4h30 du matin...) à complies (à 20h00), sept offices viennois scandent une journée partagée entre prière (« ora ») et travail (« labora »).

Pour autant, depuis 2002, « il n'y a plus de moine brasseur à Chimay », reconnaît Jérôme Goffinet, directeur de la communication de la brasserie. Une telle présence n'est d'ailleurs pas obligatoire pour bénéficier du logo « Authentic

Trappist Product ». Ce qui ne veut pas dire que la communauté monastique se désintéresse de la brasserie et de la fromagerie. Bien au contraire. Père abbé en tête, les moines gardent toujours la haute main sur la principale brasserie de Scourmont fait figure de havre de paix et de tranquillité. Dix-huit moines cisterciens y vivent selon la règle de Saint Benoît. De laudes (à 4h30 du matin...) à complies (à 20h00), sept offices viennois scandent une journée partagée entre prière (« ora ») et travail (« labora »).

Pour autant, depuis 2002, « il n'y a plus de moine brasseur à Chimay », reconnaît Jérôme Goffinet, directeur de la communication de la brasserie. Une telle présence n'est d'ailleurs pas obligatoire pour bénéficier du logo « Authentic

Trappist Product ». Ce qui ne veut pas dire que la communauté monastique se désintéresse de la brasserie et de la fromagerie. Bien au contraire. Père abbé en tête, les moines gardent toujours la haute main sur la principale brasserie de Scourmont fait figure de havre de paix et de tranquillité. Dix-huit moines cisterciens y vivent selon la règle de Saint Benoît. De laudes (à 4h30 du matin...) à complies (à 20h00), sept offices viennois scandent une journée partagée entre prière (« ora ») et travail (« labora »).

Pour autant, depuis 2002, « il n'y a plus de moine brasseur à Chimay », reconnaît Jérôme Goffinet, directeur de la communication de la brasserie. Une telle présence n'est d'ailleurs pas obligatoire pour bénéficier du logo « Authentic

Trappist Product ». Ce qui ne veut pas dire que la communauté monastique se désintéresse de la brasserie et de la fromagerie. Bien au contraire. Père abbé en tête, les moines gardent toujours la haute main sur la principale brasserie de Scourmont fait figure de havre de paix et de tranquillité. Dix-huit moines cisterciens y vivent selon la règle de Saint Benoît. De laudes (à 4h30 du matin...) à complies (à 20h00), sept offices viennois scandent une journée partagée entre prière (« ora ») et travail (« labora »).

Pour autant, depuis 2002, « il n'y a plus de moine brasseur à Chimay », reconnaît Jérôme Goffinet, directeur de la communication de la brasserie. Une telle présence n'est d'ailleurs pas obligatoire pour bénéficier du logo « Authentic

Trappist Product ». Ce qui ne veut pas dire que la communauté monastique se désintéresse de la brasserie et de la fromagerie. Bien au contraire. Père abbé en tête, les moines gardent toujours la haute main sur la principale brasserie de Scourmont fait figure de havre de paix et de tranquillité. Dix-huit moines cisterciens y vivent selon la règle de Saint Benoît. De laudes (à 4h30 du matin...) à complies (à 20h00), sept offices viennois scandent une journée partagée entre prière (« ora ») et travail (« labora »).

Pour autant, depuis 2002, « il n'y a plus de moine brasseur à Chimay », reconnaît Jérôme Goffinet, directeur de la communication de la brasserie. Une telle présence n'est d'ailleurs pas obligatoire pour bénéficier du logo « Authentic

Trappist Product ». Ce qui ne veut pas dire que la communauté monastique se désintéresse de la brasserie et de la fromagerie. Bien au contraire. Père abbé en tête, les moines gardent toujours la haute main sur la principale brasserie de Scourmont fait figure de havre de paix et de tranquillité. Dix-huit moines cisterciens y vivent selon la règle de Saint Benoît. De laudes (à 4h30 du matin...) à complies (à 20h00), sept offices viennois scandent une journée partagée entre prière (« ora ») et travail (« labora »).

Pour autant, depuis 2002, « il n'y a plus de moine brasseur à Chimay », reconnaît Jérôme Goffinet, directeur de la communication de la brasserie. Une telle présence n'est d'ailleurs pas obligatoire pour bénéficier du logo « Authentic

Trappist Product ». Ce qui ne veut pas dire que la communauté monastique se désintéresse de la brasserie et de la fromagerie. Bien au contraire. Père abbé en tête, les moines gardent toujours la haute main sur la principale brasserie de Scourmont fait figure de havre de paix et de tranquillité. Dix-huit moines cisterciens y vivent selon la règle de Saint Benoît. De laudes (à 4h30 du matin...) à complies (à 20h00), sept offices viennois scandent une journée partagée entre prière (« ora ») et travail (« labora »).

Pour autant, depuis 2002, « il n'y a plus de moine brasseur à Chimay », reconnaît Jérôme Goffinet, directeur de la communication de la brasserie. Une telle présence n'est d'ailleurs pas obligatoire pour bénéficier du logo « Authentic

Trappist Product ». Ce qui ne veut pas dire que la communauté monastique se désintéresse de la brasserie et de la fromagerie. Bien au contraire. Père abbé en tête, les moines gardent toujours la haute main sur la principale brasserie de Scourmont fait figure de havre de paix et de tranquillité. Dix-huit moines cisterciens y vivent selon la règle de Saint Benoît. De laudes (à 4h30 du matin...) à complies (à 20h00), sept offices viennois scandent une journée partagée entre prière (« ora ») et travail (« labora »).

Pour autant, depuis 2002, « il n'y a plus de moine brasseur à Chimay », reconnaît Jérôme Goffinet, directeur de la communication de la brasserie. Une telle présence n'est d'ailleurs pas obligatoire pour bénéficier du logo « Authentic

Trappist Product ». Ce qui ne veut pas dire que la communauté monastique se désintéresse de la brasserie et de la fromagerie. Bien au contraire. Père abbé en tête, les moines gardent toujours la haute main sur la principale brasserie de Scourmont fait figure de havre de paix et de tranquillité. Dix-huit moines cisterciens y vivent selon la règle de Saint Benoît. De laudes (à 4h30 du matin...) à complies (à 20h00), sept offices viennois scandent une journée partagée entre prière (« ora ») et travail (« labora »).

Pour autant, depuis 2002, « il n'y a plus de moine brasseur à Chimay », reconnaît Jérôme Goffinet, directeur de la communication de la brasserie. Une telle présence n'est d'ailleurs pas obligatoire pour bénéficier du logo « Authentic

Trappist Product ». Ce qui ne veut pas dire que la communauté monastique se désintéresse de la brasserie et de la fromagerie. Bien au contraire. Père abbé en tête, les moines gardent toujours la haute main sur la principale brasserie de Scourmont fait figure de havre de paix et de tranquillité. Dix-huit moines cisterciens y vivent selon la règle de Saint Benoît. De laudes (à 4h30 du matin...) à complies (à 20h00), sept offices viennois scandent une journée partagée entre prière (« ora ») et travail (« labora »).

Pour autant, depuis 2002, « il n'y a plus de moine brasseur à Chimay », reconnaît Jérôme Goffinet, directeur de la communication de la brasserie. Une telle présence n'est d'ailleurs pas obligatoire pour bénéficier du logo « Authentic

Trappist Product ». Ce qui ne veut pas dire que la communauté monastique se désintéresse de la brasserie et de la fromagerie. Bien au contraire. Père abbé en tête, les moines gardent toujours la haute main sur la principale brasserie de Scourmont fait figure de havre de paix et de tranquillité. Dix-huit moines cisterciens y vivent selon la règle de Saint Benoît. De laudes (à 4h30 du matin...) à complies (à 20h00), sept offices viennois scandent une journée partagée entre prière (« ora ») et travail (« labora »).

Pour autant, depuis 2002, « il n'y a plus de moine brasseur à Chimay », reconnaît Jérôme Goffinet, directeur de la communication de la brasserie. Une telle présence n'est d'ailleurs pas obligatoire pour bénéficier du logo « Authentic

Trappist Product ». Ce qui ne veut pas dire que la communauté monastique se désintéresse de la brasserie et de la fromagerie. Bien au contraire. Père abbé en tête, les moines gardent toujours la haute main sur la principale brasserie de Scourmont fait figure de havre de paix et de tranquillité. Dix-huit moines cisterciens y vivent selon la règle de Saint Benoît. De laudes (à 4h30 du matin...) à complies (à 20h00), sept offices viennois scandent une journée partagée entre prière (« ora ») et travail (« labora »).

Pour autant, depuis 2002, « il n'y a plus de moine brasseur à Chimay », reconnaît Jérôme Goffinet, directeur de la communication de la brasserie. Une telle présence n'est d'ailleurs pas obligatoire pour bénéficier du logo « Authentic

Trappist Product ». Ce qui ne veut pas dire que la communauté monastique se désintéresse de la brasserie et de la fromagerie. Bien au contraire