

► CONFISERIE

Abbaye d'Igny :

Merci pour le chocolat

Derrière
les hauts murs
de l'abbaye,
vit une communauté
priante et affairée.
Une partie de son temps
est consacrée à la fabrication
de spécialités en chocolat.
Incursion dans un monde fermé
qui nous donne
un avant-goût de Pâques...



► Quoi de plus normal qu'une abbaye nous me



ette l'eau à la bouche avant Pâques ?





► La devise de l'abbaye : "Paix, Labeur".

Leur petite entreprise

- ☛ L'abbaye d'Igny est fondée en 1128 par Bernard de Fontaines, abbé de Clairvaux.
- ☛ Les moniales succèdent aux moines cisterciens dans l'abbaye en 1929, après la reconstruction de l'édifice.
- ☛ Sur 44 religieuses, 40 sont "actives", certaines ayant une activité proportionnée à leur âge.
- ☛ L'atelier confiserie utilise 4 tonnes de chocolat et 1,5 tonne de sucre par an.
- ☛ Pourtant en progression, la production de bouchons de Champagne, qui fait la réputation de l'abbaye, ne suffit pas à satisfaire la demande.
- ☛ Le chiffre d'affaires 2002 de l'abbaye : 150 000 euros
 - ☛ L'abbaye reçoit entre 10 000 et 20 000 visiteurs par an, et enregistre 1 200 nuitées (séjours de ressourcement, familles des moniales).
- ☛ Renseignements et vente en ligne des chocolats d'Igny sur les sites suivants :
www.catholique-reims.cef.fr
www.monastic-euro.org
www.chambarand.com

Telle qu'elle apparaît depuis la route d'Arcis-le-Ponsart, reposant plus bas dans le giron de la terre, l'abbaye d'Igny ferait oublier qu'elle fut si souvent prise dans la tourmente, trois fois abattue et trois fois relevée.

Dans ce matin d'hiver enveloppé d'une lumière diffuse, pas un bruit, pas même un pépiement d'oiseau. Comme si un ange passait, et un autre après lui, et encore un, en une lente et infinie procession. Le silence est du même or derrière les hauts murs où vivent quarante-quatre

moniales cisterciennes. La prière remplit leur vie, ou presque. Sur un vitrail en façade de l'église, s'inscrivent deux mots en forme de devise : "Paix, Labeur". Pour ce qui est de la paix, elles doivent avoir en ce moment beaucoup de grâces et de saluts à demander. Quant au labeur, il a toujours représenté le plus sûr moyen d'assurer la subsistance de la communauté et l'entretien de l'abbaye.

L'alimentaire, un créneau intéressant

« On a les pieds sur terre dans les couvents, confie avec malice mère Marie-Rose, l'actuelle supérieure. On ne peut pas vivre que d'amour et d'eau fraîche ! L'alimentaire est un créneau intéressant car les consommateurs peuvent renouveler souvent leur acte d'achat. » Longtemps, la fabrication du fromage fut l'activité principale des religieuses qui ont occupé Igny à partir de 1929. « Cela ne suffisait pas, raconte mère Marie-Rose. Nous nous sommes peu à peu lancé dans la reliure d'art, la couture, la confiserie. Le chocolat n'est apparu qu'en 1961. » Vingt ans plus tard, il s'est substitué au fromage, dont le travail s'avérait plus dur et soumis à des contraintes plus fortes.

- Les sœurs travaillent avec une concentration extrême et un soin méticuleux.



► Comment concilier une vie hors du temps et les impératifs de la production ? Les moniales de l'atelier portent toutes une montre...

“Malgré la production de 70 000 bouchons de Champagne par an, nous avons du mal à satisfaire les besoins”



Dans le secret de leur atelier, trois ou quatre sœurs à la fois s'affairent autour des tempéreuses qui amènent le chocolat à la température souhaitée (34°). Protégées par un grand tablier, elles vont le couler dans des moules à formes, le lisser et le refroidir, ou en chemiser d'autres moules, avant d'introduire le fourrage et de le sceller. Dans une salle voisine, les sœurs plus âgées, heureuses de faire œuvre utile, prennent en charge l'emballage, à leur rythme.

Débordées par la demande

Selon un programme établi à la semaine, entre les laudes, la

► Les produits de l'abbaye, et ceux d'autres monastères, peuvent être achetés sur place, dans la boutique.



messe, les vêpres et les complies, les sœurs vont transformer la matière première que leur procure Valrhona en diverses spécialités prêtes à la vente : sujets de Pâques, macarons, rochers, nougatines, barres, tonneaux fourrés, bûchettes coco, et bien sûr bouchons.

Le succès des fameux bouchons de Champagne de l'abbaye, dont la recette est protégée, ne se dément pas, au contraire. En 2001, il s'en est vendu 69 000 ; en 2002, plus de 70 000. « *Nous avons du mal à suivre la demande*, déplore sœur Agnès-Lucie, responsable de la confiserie. *Nous devons même renoncer à innover par manque de temps.* » 44 % des ventes s'effectuent sur place, dans la boutique tenue par sœur Gabriel. Le restant est écoulé dans les monastères cisterciens et bénédictins (41 %), via le réseau de distribution de l'Aide au Travail des Cloîtres, chez quelques revendeurs comme Fossier à Reims, par correspondance (9 %) et même sur Internet. 6 % de la production sont exportés dans l'Union européenne (Allemagne, Suisse, Belgique).

Autosuffisance

Au total, la fabrication des confiseries génère un chiffre d'affaires de 150 000 euros. Ce qui représente l'essentiel des revenus de la communauté, mais pas les seuls : reconnue comme section de maison de retraite, l'abbaye reçoit également du conseil général de la Marne un prix de journée pour les moniales les plus âgées. L'ensemble permet à l'abbaye de se suffire à elle-même et d'être solidaire avec les couvents moins prospères, notamment en Afrique.

Tout en étant autonome, Igny est reliée à un autre monastère, en l'occurrence Cîteaux, qui a vis-à-vis d'elle un « *devoir de vigilance* ». Peut-on parler de tutelle ? « *D'un lien de filiation, d'un regard fraternel* », préfère sœur Christine, responsable du service commercial, qui tient les comptes avec soin. A présent, son souhait le plus vif serait de pouvoir financer la rénovation de l'atelier de confiserie afin de disposer d'un outil plus fonctionnel. Dieu l'entende ! ►

Catherine Rivière