

# Trappistes

## Westmalle, la plus ancienne des modernes

Les moines anversois brassent depuis quelque 170 ans et vendent leur produit depuis 150 ans.

«Nooit rust», «Jamais de repos»: le nom de la ferme où aboutirent un jour de 1794 quelques moines français venus de La Trappe, dans l'Orne, et fuyant les persécutions lancées dans le sillage de la Révolution... C'est l'évêque d'Anvers qui les aiguilla vers ce lieu situé à l'est de la métropole. Sans doute ému par le récit de leur épopée depuis leur départ de l'abbaye mère de toutes les communautés trappistes (1), il leur confia cette exploitation agricole afin de les détourner de leur projet initial, qui était de rallier l'Amérique. Ce que les Nord-Américains ont perdu dans l'histoire, on ne le saura jamais. On sait en revanche ce qu'y ont gagné nos concitoyens: deux excellentes bières, une brune et une blonde. Mais n'allons pas trop vite... La ferme «Jamais de repos» porte bien son nom puisque la formule résume le mode de vie monastique des trappistes. «L'oisiveté est l'ennemie de l'âme», professait saint Benoît pour justifier la nécessité du travail manuel. «Ce qui vous manque pour comprendre les livres, vous le trouverez dans le travail», disait cinq siècles plus tard saint Bernard, un des principaux contributeurs à la formidable expansion des moines cisterciens au XII<sup>e</sup> siècle. «Les moines ont une préférence pour le travail simple» et «le travail devient prière lorsqu'il est accompli en présence de Dieu», expliquent aujourd'hui sur leur site internet les moines de l'abbaye de Westmalle, soucieux de faire comprendre au plus grand nombre la valeur spirituelle du travail. En Campine, les premiers moines ont donc retroussé leurs manches fin XVIII<sup>e</sup> pour semer, moissonner et élever du bétail. En 1836, année où leur implantation fut érigée en abbaye, ils commencèrent aussi à brasser de la bière. Uniquement



La bouteille de Westmalle a été automatisée en 2000, notamment dans le but de réduire le recours au travail en équipes.

pour leurs besoins propres dans un premier temps, puis à partir de 1856 pour une clientèle extérieure également. Ce faisant, ils ont devancé de quelque sept ans leurs confrères de l'abbaye de Scourmont (Chimay), puisque ceux-ci n'ont commercialisé le fruit de leur premier brassin qu'en 1863. Au début, les trappistes campinois vendirent occasionnellement leur produit à la porterie de l'abbaye, puis, la demande s'étoffant, ils agrandirent la brasserie à plusieurs reprises (1865, 1897) pour augmenter leurs capacités. Parallèlement, ils développèrent leurs activités d'élevage, de production laitière et fo-

magère. «Ora et labora» («prie et travaille»), encore et toujours.

### SUCCESSION D'INVESTISSEMENTS

Dans l'entre-deux-guerres, une étape importante est franchie lorsque Westmalle décide de confier la distribution de sa bière à des négociants. La mesure a pour résultat de faire gonfler les ventes, ce qui conduit la communauté à investir dans une nouvelle salle de brassage et de nouvelles installations de fermentation dans les années 1930. Rebetelote en 1956 avec un investissement dans la bouteille. A noter qu'en 1932, l'ASBL de l'abbaye

sera la première à déposer le nom de «bière trappiste». Ce qui témoigne à la fois du succès rencontré par le produit et des risques d'utilisation abusive du nom par d'autres brasseurs. De même, en 1935, Westmalle sera la première à tenter une action en justice contre un concurrent qui se revendiquait indûment de la «communauté» des trappistes. Procès qu'elle perdra d'ailleurs (lire aussi ci-dessous). La vague d'investissements suivante est plus récente, elle intervient parallèlement au nouvel engagement pour les bières trappistes apparu dans les années 1990. Westmalle informatise sa salle de brassage en

1991, monte une nouvelle bouteille automatisée en 2000 (8 millions d'euros d'investissement) et creuse la même année sous les fondations des silos de sa ferme pour y installer une nouvelle cave de garde (2,5 millions d'euros). Cette modernisation sert la poursuite de plusieurs objectifs: amélioration de la qualité, préservation maximale de l'environnement, mais aussi amélioration des conditions de travail des ouvriers en réduisant le recours aux horaires décalés (soir et nuit).

**120.000 HECTOLITRES, «NOOIT MEER»**  
Et l'augmentation de la production?



«Depuis vingt ans, nous nous limitons à 120.000 hectolitres par an, souligne Jan Adriaenssens, le directeur (laïc) de la production. Nous pourrions certes augmenter nos capacités et la demande suivrait sans problème... Si l'on voulait, on pourrait doubler la production. Mais les moines tiennent à la maintenir à ce niveau. C'est la philosophie de l'abbaye.» La ferme «nooit rust» est devenue la brasserie «nooit meer» («jamais davantage»)...

Une attitude qu'on retrouve à Rochefort, à Saint-Sixte (Westvleteren) et à Achel. Là aussi, les trappistes ont décidé de garrotter les volumes de production. Parce que leur objectif n'est pas de faire plus d'affaires ou de gagner plus d'argent et que le niveau actuel de leurs rentrées suffit largement à financer leur subsistance, l'entretien des bâtiments, l'aide à d'autres monastères et une série d'œuvres sociales et caritatives. Que faire de neuf dès lors? «A défaut d'investir dans l'agrandissement des installations, nous investissons beaucoup dans la qualité», répond Jan Adriaenssens. Et l'abbaye module aussi les volumes entre ses deux produits: de 30% du total voici quelques années, la triple blonde est passée à 65% aujourd'hui, parce que la demande pour cette bière titrant 9,5% d'alcool a progressé. Cette nouvelle répartition entre la double et la triple (plus chère) explique que le chiffre d'affaires de Westmalle ait continué à croître malgré le plafonnement de la production. Il a atteint quelque 19 millions d'euros l'an dernier contre 18 millions en 2005. L'entreprise exporte 20 à 23% de sa production aux Pays-Bas et 5 autres pour-cent sur les autres marchés: Scandinavie, France, Etats-Unis... «On pourrait bien sûr exporter plus, mais alors on serait en rupture de

stock sur le marché belge», explique Philippe Van Assche, le directeur général.

La brasserie emploie 42 personnes, toutes laïques. «Quand j'ai commencé à travailler à Westmalle, en 1982, il y avait encore des moines à la brasserie, rapporte Jan Adriaenssens. Ils se sont retirés progressivement, alors que les processus gagnaient en complexité avec l'automatisation.» Ce retrait des moines reflète sans doute aussi l'évolution des effectifs de la communauté: ils ne sont plus qu'une vingtaine aujourd'hui.

Ils restent toutefois présents au conseil d'administration, où ils ont délégué deux de leurs membres, ainsi qu'à la fromagerie, où quatre d'entre eux effectuent tout le travail. Comme à Chimay ou à Orval, deux structures ont été mises sur pied: une société coopérative à responsabilité limitée pilote la brasserie, tandis que les bénéficiaires sont versés à l'ASBL propriétaire, détenue par la communauté. Une manière simple de faire la part des choses.

Et l'abbaye bosse aussi pour autrui. Elle tient par exemple son laboratoire à la disposition de ses concœurs de Westvleteren et d'Achel, auxquelles elle livre aussi la précieuse levure.

«On aide là où l'on peut», explique Philippe Van Assche. Un de ses membres, le frère Thomas, a par ailleurs aidé les moines d'Achel à créer leur propre bière, en 1998. Une manière de rappeler que travailler, c'est aussi partager. ◇

Michel Lauwers

▷ (1) C'est à l'abbaye de la Trappe, à l'est d'Alençon dans l'Orne, que l'abbé de Rancé jeta en 1664 les bases de la réforme qui aboutirait à la formation de l'Ordre cistercien de la stricte observance, l'Ordre trappiste en abrégé.

### Cinq questions à...

Cyril Pagniez

Collectionneur d'objets trappistes, créateur du site www.trappistbeer.net

#### 1 A-t-on vu apparaître beaucoup de fausses trappistes avant le jugement de 1962 condamnant la brasserie Veltem pour utilisation abusive du nom?

Une quinzaine. Un des exemples les plus frappants était la Witkap Pater, produite à l'époque par la brasserie Verlinden à Brasschaat et qui a longtemps été présentée comme «trappistenbiere». Une autre bière réputée naguère était la «Trappistine», brassée par Renaux à Grandrieu dans le Hainaut. Je citerai aussi la «Trappistiner Bruno» brassée par Beirens à Wommelgem: cette dernière imitait même le lettrage et le logo de Westmalle sur ses étiquettes et ses verres. La Brasserie de Dinant a commercialisé une «Trappiste de l'abbaye d'Aulne». A Malines, la brasserie Het Anker a produit durant un moment la «Trappiste Cardinal». Et la «Kapittel» de la Brasserie Van Eecke, à Watou, s'est appelée à un époque la «Trappiste Kapittel». La «Moïnette», de la brasserie Dupont, a aussi été sous-titrée jadis «trappiste».

#### 2 Depuis 1962, d'autres cas ont-ils été recensés?

Oui. L'abbaye d'Orval s'est montrée particulièrement attentive à cela. Elle était d'ailleurs à l'origine de l'action en justice de 1962. J'ai dans ma collection différents courriers émis par Orval qui sont des rappels à l'ordre à



L'étiquette de la bière vendue sous le nom de trappiste par Veltem.

des distributeurs qui abusaient du nom sur leurs cartes... Dans les années 1990, Orval a aussi intimé à une brasserie établie aux Etats-Unis, la New Belgium Brewing Company, dont le siège se trouvait à Fort Collins au Colorado, de cesser de commercialiser une bière qu'ils appelaient «Abbey» et qu'ils sous-titraient «trappist style ale». L'étiquette montrait un moine trappiste un verre à la main. Je me souviens aussi du cas d'une micro-brasserie qui avait commercialisé une «Jer Jerrod, trappist triple», mais qui est restée dans l'anonymat et que je n'ai jamais réussi à clairement identifier.

#### 3 Plus récemment, en 2005, une abbaye tchèque à Zeliv a voulu lancer une bière trappiste...

Oui, Zeliv est une abbaye de l'Ordre cistercien, mais pas de l'Ordre cistercien de la stricte observance (trappiste). Depuis l'action menée par l'Association internationale trappiste, je n'en ai plus entendu parler.

#### 4 Sur votre site, vous mentionnez aussi le cas d'une bière trappiste au Rwanda: elle aurait été produite par la brasserie de l'abbaye Notre-Dame des Mokoto, à Gisenyi. Vous avez plus d'information à son sujet?

J'ai découvert son existence dans un livre, «Le secret des trappistes», publié par Vif Editions. J'ai alors contacté un des auteurs: il m'a laissé entendre que ses sources à ce propos étaient incertaines. J'ai rencontré par la suite différentes personnes qui ont connu cette abbaye qui a été ravagée au Rwanda lors des événements de 1995: aucune d'entre elles n'a pu me confirmer l'existence de cette bière. Peut-être ont-ils brassé une fois une cuvée de 50 litres dans une marmite, je n'en sais rien...

#### 5 Encore d'autres «faux» mémorables?

Tout cela remonte loin. Historiquement, les premières traces d'utilisation abusive que j'ai trouvées remontent à avant la Première Guerre mondiale. Cela veut dire que les trappistes jouissaient déjà d'une belle renommée à l'époque. J'ai par exemple un courrier daté de 1912 où l'on écrit que la brasserie française de Beaufort (Nord) commercialise un «stout du nord» et une «bière double des trappistes». ◇

M.Lw.

### Fiche technique

- Production de bière: 120.000 hectolitres par an depuis une vingtaine d'années
- Chiffre d'affaires: environ 19 millions d'euros en 2006 contre 18 millions un an plus tôt
- Répartition des ventes: la triple représente 65% des ventes, la double les 35 autres pour-cent
- Effectif: 42 personnes à la brasserie, 4 moines à la fromagerie
- Derniers investissements: maintenance des installations et des bâtiments, construction d'un nouveau café trappiste à l'extérieur de l'abbaye (inauguration en juillet 2008)
- Forme de société: la brasserie est constituée en société coopérative à responsabilité limitée
- Arrivée des moines de La Trappe sur le site de Westmalle: 1794
- Erection de Westmalle en abbaye: 1836
- Année du premier brassin: 1836
- Premières bières vendues à l'extérieur: 1856
- Appel à un réseau de négociants pour la commercialisation: 1921
- Site internet: www.trappistwestmalle.be
- Visites: possibilité de retraite à l'hôtellerie de l'abbaye. Le nouveau café trappiste à l'extérieur des murs permettra d'accueillir les visiteurs.

### Goûté pour vous

Philippe Jordan

Concessionnaire exclusif de bières trappistes

#### Chaque semaine, un passionné de la bière trappiste nous livre ses impressions sur la brasserie visitée.

Ne serait-ce que par la charte à respecter, les trappistes ne sont pas des bières comme les autres. Et ne rentrent donc pas dans les circuits de distribution comme les autres bières. Concrètement, les abbayes accordent des concessions territoriales à des acteurs régionaux pour qu'ils assurent la présence de leur produit dans leur région. Après une vingtaine d'années dans des brasseries traditionnelles (Le Bocq et Diekirch), Philippe Jordan a ainsi hérité de la concession de la trappiste d'Orval pour le Hainaut. Deux ans plus tard, il a reçu la même mission de la part de Westmalle pour le Hainaut et Namur. Un rôle d'ambassadeur, en quelque sorte. Ses journées sont donc consacrées à la visite des établissements et des relais de distribution pour faire découvrir les gammes qu'il représente.

«Le système des concessions existe depuis très longtemps chez les trappistes, explique-t-il. Leur philosophie est de dire que le produit sera

systeme (toutes sauf Chimay et Westvleteren) ne cherchent pas à augmenter les volumes de manière éffrénée. «Ils veulent surtout des

#### «A boire fraîche mais pas glacée»

«Entre la brune (Double Westmalle) et la blonde (Triple Westmalle), ma préférence va à la seconde. Elle connaît d'ailleurs un succès qui croît jour après jour. C'est une bière ronde, sucrée, très aromatisée, qui dégage énormément de parfums. Les puristes vous diront de la consommer à température de cave, aux alentours de 11 ou 12 degrés. Moi, personnellement, c'est entre 5 et 7 degrés que je la préfère. En la

laissant un peu se réchauffer dans le verre, les arômes pourront alors se développer. Mais je ne la boirais pas glacée. En dessous de 3° elle perdrait tout son caractère. C'est typiquement une bière de dégustation. Vu son taux d'alcool (9,5%), j'en prends tranquillement une ou deux, mais pas plus.

Comme la cuisine à la bière est à la mode, avec la Triple Westmalle, il ne faut pas hésiter. Elle contient énormément de matière qui permettra de préserver le goût.»



Photo Doc

mieux mis en évidence par des gens passionnés.» Selon lui, les responsables des brasseries trappistes qui recourent à ce

ces raisons qui ont créé l'engouement de ces dernières années pour les trappistes.» ◇

Jean-Michel Lalieu