

Le trappe d'Échourgnac

Divin fromage du Périgord

Au cœur de la Double, profonde forêt à l'ouest de la Dordogne, le monastère de la Trappe d'Échourgnac perpétue depuis près de 150 ans une riche tradition fromagère.

L'horizon est dentelé par les cimes des feuillus. Les virages s'enchaînent, les étangs creusent le fond des douces vallées. La Double, cette « petite Sologne », se mérite. Part secrète du Périgord, elle a asséché ses marais au XIX^e siècle pour devenir une vaste forêt accueillante, à peine effleurée par le tourisme du XXI^e siècle. Dans ce labyrinthe verdoyant, on trouve encore quelques exemples d'architecture vernaculaire, de torchis et de bois. Près du bourg d'Échourgnac se dresse aussi un clocher insolite, à quatre pans, noire aiguille d'ardoise fichée dans le ciel. Ses contours, qui l'éloignent de ses homologues romans du secteur, s'offrent en vigie d'un monastère bâti sur une colline plantée de chênes trapus.

Le port-salut en héritage

La Trappe d'Échourgnac appartient à l'ordre cistercien, fondé au XII^e siècle à l'abbaye de Cîteaux, en Bourgogne. Les moniales qui y vivent, les « Trappistines », suivent la règle de saint Benoît, qui précisa au VI^e siècle les modalités de la vie monastique. En 1868, des moines de l'abbaye du Port-du-Salut, en Mayenne, viennent s'établir à Échourgnac pour porter assistance aux habitants de la Double, ravagée par le paludisme. Ils s'installent d'abord dans un pavillon de chasse du XVII^e siècle, dont on peut encore admirer les beaux éléments d'architecture doubleaude. Tout en luttant pour l'assainissement des marais, ils construisent leur propre monastère. Ils n'égarèrent pas en chemin leur savoir-faire gastronomique, et créent une fromagerie, où ils s'attachent tout naturellement à produire le fameux port-salut, une tomme au lait de vache, fleuron de leur abbaye d'origine.

En 1923, une communauté de moniales se fixe à la Trappe d'Échourgnac, que les moines ont été contraints d'abandonner en 1910. Aujourd'hui, le monastère abrite une trentaine de religieuses, de 26 à 100 ans. Elles n'ont pas délaissée la production initiée par leurs prédécesseurs. Bien au contraire, elles l'ont même particulièrement développée ces dernières années. « Notre tradition spirituelle repose sur deux piliers, explique sœur Cécile, l'économe de la communauté. Le premier est constitué par la prière. Le second exige que nous gagnions notre vie par le travail de nos mains. »

La fromagerie est devenue au fil du temps une véritable PME, qui emploie une douzaine de sœurs à temps partiel, assistées par des salariées extérieures à raison d'un temps plein et demi. Malgré les 200 hectares du domaine, le monastère ne pratique pas l'élevage. Les moniales se concentrent sur l'affinage et le salage du fromage.

La noix pour complice

Deux étapes ont historiquement bouleversé l'organisation de leur travail. Dès 1996, elles choisissent – pour éviter des investissements en matériel trop conséquents – d'externaliser la fabrication de leur caillé, qui représente l'état premier du produit, un fromage frais moulé avant affinage. L'opération est confiée à une laiterie de Noyal-sur-Vilaine, près de Rennes. Cette sous-traitance n'affecte pas la qualité du fromage,

puisqu'elle se déroule selon un strict cahier des charges établi par la Trappe d'Échourgnac. Le caractère d'un fromage s'affirme avant tout au moment de l'affinage, et les moniales disposent ainsi d'une plus grande latitude pour s'y consacrer.

Deuxième petite révolution, en 1999. L'inspiration de sœur Jeanne d'Arc, attentive aux voix de la création, va propulser le trappe d'Échourgnac sur les cartes des meilleurs restaurateurs. Périgord oblige, la moniale a l'idée d'incorporer au trappe traditionnel – au goût voisin de celui de son cousin port-salut – de la liqueur de noix de la distillerie Sarlanoix, qui va sensiblement corser son tempérament. Entre elles, les moniales affublent le nouveau-né de leurs caves voûtées – dont elles limitent le poids à 300 grammes – du surnom affectueux de « Petit Noix ». La confiture de figue fait merveille pour en magnifier les arômes. Le Petit Noix nécessite treize jours d'affinage contre quatre semaines pour son volumineux grand frère. Il s'orne alors d'une croûte délicieusement ambrée.

De la centaine de tonnes de trappe d'Échourgnac produites chaque année, cette déclinaison compacte du fromage d'origine accapare maintenant les neuf dixièmes. La demande est telle que la production pourrait encore croître fortement. Mais ce serait contraire à l'esprit des moniales. « Nous ne voulons pas devenir la multinationale du trappe d'Échourgnac, ça détonnerait avec notre vocation », sourit sœur Marie-Odile, la responsable de la fromagerie.

Ce succès commercial a incité le monastère à diversifier sa production. Dans un magasin qui accueille plus de 10 000 visiteurs par an, outre quelques fromages de chèvre, on trouve aussi des confitures et des confiseries, en particulier des pâtes de fruits. La Trappe d'Échourgnac n'en finit plus de faire honneur à ses principes d'indépendance par le travail. Espiègle contrepartie, la réputation grandissante de ses produits attise le péché de gourmandise chez les Périgourdins – qui l'ont il est vrai depuis longtemps intégré à leur art de vivre.

Hervé Brunaux

Trappe d'Échourgnac
Notre-Dame-de-Bonne-Espérance
Biscaye
24410 Échourgnac
www.abbaye-echourgnac.org
05 53 80 82 50