



# Durant l'avent, des milliers d'hosties font vivre les couvents

## TERROIR

À Fribourg, des sœurs vendent leur production locale aux paroisses, malgré une rude concurrence étrangère et la baisse de la demande post-pandémie. L'excédent de pâte cuite est depuis peu valorisé en chips dans le Jura.

TEXTE Lila Erard · PHOTOS Mathieu Rod

«**T**u es béni, Seigneur, Dieu de l'univers, toi qui nous donnes ce pain, fruit de la terre et du travail des hommes.» Tous les matins, à 7h45, la scène se répète au monastère de Montorge, en Basse-Ville de Fribourg. Alors qu'il récite la prière de consécration, le prêtre élève au-dessus de sa tête une rondelle mince de couleur beige, la rompt, puis en distribue aux fidèles pour «manger le corps du Christ», conformément au rite de la communion.

Une messe 100% locale, puisque les six sœurs agenouillées sur le banc en bois habitent sur place et confectionnent elles-mêmes leurs hosties. «Nous le faisons depuis plus de cinquante ans. Avant, on utilisait un fer individuel, comme pour les bricelets. C'était beaucoup plus long. Aujourd'hui, la production s'est mécanisée», raconte Sœur Laetitia-Catherine, la supérieure, en nous guidant dans les dédales de l'édifice construit en 1626.

### Répétitif et méditatif

Une odeur de biscuit chaud nous conduit jusqu'à un petit local donnant sur le jardin. Ici, près de 18 000 pièces sont produites chaque semaine, en particulier pendant la période de l'avent. Chargée de cette tâche, Sœur Marie-Vérène, 83 ans, découpe des ronds de différents diamètres, grâce à une machine ornée d'une image de Saint Joseph. «C'est une tâche répétitive qui libère l'esprit. J'aime penser aux personnes qui pourront se recueillir grâce à notre travail», déclare-t-elle aux côtés de sa collègue, qui s'occupe, elle, de trier les pièces abîmées.

Simple mais constituée de nombreuses étapes, la recette est transmise de génération en génération dans la communauté, avec pour seuls ingrédients de la farine fleur du moulin de Guin (FR) et de l'eau. Une fois mixée, la pâte est cuite entre 150 et 210°C selon la coloration désirée, brun ou blanc, dans un appareil prévu à cet effet. «Nous l'avons appelé Josefina. Il faut toujours donner un nom aux machines pour qu'elles fonctionnent bien»,

plaisante Sœur Laetitia-Catherine, qui poursuit la visite. À peine deux minutes plus tard, les plaques fines fraîchement formées sont mises à reposer dans une salle humide, pour éviter qu'elles ne se brisent, avant d'être découpées puis séchées à l'air libre. «Au début, c'est tout chaud et ça croustille comme une gaufrette, déclare-t-elle en nous tendant une pièce. En revanche, je vous préviens, ça n'a pas beaucoup de goût!» Pour cause, ce pain sans levain est inspiré du pain azyme, qui ne contient ni sel ni matière grasse, et est traditionnellement consommé durant la Pâque juive. «L'histoire raconte que le peuple juif n'avait pas eu le temps de faire lever la pâte lors de son exode d'Égypte en -1300», narre la religieuse.

### Regain d'intérêt

Aujourd'hui, cinq monastères confectionnent des hosties en Romandie, dans le canton de Fribourg et en Valais. À Montorge, cette production est un gagne-pain important pour la communauté, avec la vente d'une liqueur aux herbes et quelques vêtements liturgiques. «Aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, nous fabriquions aussi des personnages en cire pour les crèches ainsi que des reliquaires, mais cela s'est perdu. Nous ne sommes plus que six sœurs, contre quarante autrefois», expose la Valaisanne d'origine. Les sachets de cent à mille pièces sont vendus à des paroisses et des communautés de Genève au Lichtenstein, à un prix de 7,50 francs les 100 g pour les petites hosties, en accord avec la Conférence des évêques suisses.

Quelque 700 000 pièces sont produites chaque année sur place, contre un million avant les années 2000, estime Sœur Marie-Vérène. «Il y a eu une chute de la demande après la période de coronavirus, car de nombreuses personnes ont pris l'habitude de regarder la messe à la télévision. Aujourd'hui, on constate un regain d'intérêt avec de nouveaux clients en ville et davantage de baptêmes d'adulte. En temps de crise, la religion a toujours connu un nouvel élan.»

### Incitation à consommer local

Malgré ce renouveau, ces denrées sont confrontées à une autre problématique: la concurrence étrangère. Sur des sites de vente en ligne, des hosties industrielles italiennes ou polonaises sont vendues à un prix parfois plus de sept fois inférieur. «Cela séduit certaines communautés, ce qui est regrettable», souligne Sœur Laetitia-Catherine.

Dans une lettre adressée en 2017 aux prêtres, sacristains et présidents de paroisses, elle s'était jointe aux autres productrices romandes pour encourager à consommer local. Surnommées pour l'occasion «Les boulangères du Bon Dieu», les sœurs rappelaient que, «à titre indicatif, la communion hebdomadaire revient, pour une année, à moins du prix d'un café par personne» en achetant des hosties suisses. Ce cri du cœur avait-il porté ses fruits? «Difficile à dire, car ceux qui achètent à bas coût ne le disent pas forcément. C'est assez mesquin et peu éthique, parce que ce n'est pas un produit comme les autres. Ce travail artisanal nous lie spirituellement aux paroisses. Quand nous les fabriquons, nous prions.»



## Dans les pâtisseries

Le terme «hostie» ne désigne pas seulement le petit pain religieux, mais aussi le papier hostie, ou feuille d'azyme, une préparation alimentaire profane généralement réalisée à base de fécule de pommes de terre et d'eau. Sans saveur, elle permet de faciliter le démoulage de pâtisseries et est utilisée pour diverses sucreries traditionnelles, comme le nougat ou les calissons. Elle sert aussi comme support pour des images comestibles à poser sur des gâteaux. Le fabricant français de décors alimentaires Florensuc, à Amiens, fournit de nombreux artisans suisses.



Sœur Marie-Vérène (à g.) et Sœur Laetitia-Catherine se chargent de la fabrication des hosties. Près de 18 000 pièces sont produites chaque semaine, en particulier avant Noël.

## Sacrées chips

Après le découpage des rondelles dans les plaques, il reste d'importantes chutes de pâte cuite. Autrefois, des enfants du quartier venaient les réclamer au monastère pour le goûter; désormais les sœurs de Montorge les donnent aux vaches du domaine situé autour du lieu de culte, les utilisent comme croûtons dans la soupe ou les distribuent gratuitement lors des marchés. Depuis quelques jours, une partie de ces restes est même transformée en chips par six étudiants jurassiens, dans le cadre d'un projet de maturité professionnelle. «Notre thématique était la valorisation des déchets alimentaires. J'avais déjà vu les sœurs sur un marché, alors j'ai pensé à leur en acheter des grandes quantités», explique l'un d'eux, Louvent Bartlé, 19 ans. Quelque 300 paquets de chips croustillantes aromatisées à l'huile d'olive, herbes de Provence et paprika peuvent être commandés en ce moment sur le site de leur entreprise, Le Petit Croquant.