



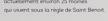


L'Abbaye Notre-Dame Tamié de Tamié

Présentation

■ L'Abbaye cistercienne de Tamié a été fondée en 1132. par St-Pierre-de-Tarentaise. À la fin du XVIIeme siècle. les moines adoptent la réforme Trappiste et construisent le monastère actuel.

Chassés par la Révolution en 1792, les moines ne reviennent qu'en 1860. La communauté compte actuellement environ 25 moines





La journée d'un moine

■ Les moines partagent leur temps entre le travail manuel, la "lectio divina" (lecture de la Bible et des auteurs spirituels) et l'Office divin.

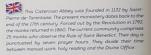
ept temps de	prière rythment la journée :
· Vigiles	á 4h
· Laudes	à 7h
- Messe	à 7h15 (à 11h le dimanche)
. Tierce	à 9h30 (à 8h30 le dimanche)
· Sexte	à 12h15 (sauf le dimanche)
. None	à 14h15
- Vánres	a 18h15 (à 17h le dimanche)



Le Fromage de Tamié ®

Complies à 20h.

Le Tamiè® est un fromage au lait cru. à pâte pressée, fabriqué exclusivement par les moines avec le lait de vaches récolté dans les fermes des environs. Son affinage, dans les caues du monastère, dure trois semaines. Il existe en deux tailles : le petit modèle de 550 gr et le grand modèle de 1400 gr.



A STATE OF THE STA

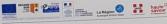
by the monks and aged in the monastery cellars for 3 weeks.















Montage d'Emérance Bétis - 1er août 2021











