



En 1969, la Société Anonyme des Fermiers Réunis (SAFR) est, en Allemagne, leader des importateurs de fromages français, avec son produit phare « Le Port Salut », un fromage fabriqué à Entrammes et mis au point par les moines de l'abbaye Notre Dame du Port du Salut, depuis leur installation sur les bords de la Mayenne, en 1815.

Aussi, en mars de cette même année, lors d'un salon professionnel à Düsseldorf (Westphalie), la SAFR édite un journal publicitaire « Käseblatt » dont un des titres, « Derrière les murs du monastère », évoque le secret de Darfeld...

Ce secret résulterait d'une conversation entre les moines trappistes de l'abbaye, anciens propriétaires de la fromagerie jusqu'à sa cession, en 1959, à la SAFR et les représentants de cette dernière, au cours de la laquelle les moines auraient indiqué bien connaître la région de Düsseldorf, leurs aînés ayant séjourné à Darfeld, entre 1795 et 1815, pendant la Révolution française...

Werner Garwers, maître-boulangier de Darfeld, et son épouse visitent cette foire de Düsseldorf et dégustent le «Port Salut». Ils prennent connaissance de la feuille de fromage et de l'article consacré au secret de Darfeld.

De retour chez eux, ils rendent visite à Alfons Allkemper, un enseignant passionné d'histoire, fervent défenseur du concept franco-allemand de réconciliation, formulé dans le « Traité de l'Élysée » de 1963, qui reconnaît immédiatement l'importance de ce lien historique et en informe le bourgmestre de sa commune, Franz Krampe.

Le secret de Darfeld Derrière les murs du monastère

Voir dernière page.



La SAFR maintenant aussi en Allemagne

KB Düsseldorf - La Société Anonyme du Fermier Réunis (SAFR), l'un des plus importants producteurs de fromage en France, a ouvert un bureau en Allemagne à Düsseldorf. Adresse: 4 Düsseldorf, Am Wehrhahn 45, téléphone 0211/351137. La SAFR est connue en Allemagne par sa marque phare «Port Salut» et son groupe de produits fromagers «Le Roitelet». Parmi les importations totales de fromage français, la SAFR occupe la première place en Allemagne.



Derrière les murs du monastère.

Derrière les murs du monastère trappiste «Port-du-Salut» (Normandie) a été inventé, en 1816, l'une des spécialités les plus célèbres du fromage français : le « Port Salut », crémeux et épice. La recette - un secret bien gardé jusqu'à ce jour - est apparue sur les terres allemandes : en 1814, a été ramenée en France, par les moines, après leur retour d'exil de Darfeld. Alors que la demande dépassait la capacité du petit monastère, la SAFR reprend la recette et produit aujourd'hui plus de 7 millions de kg de « Port Salut » dans une fromagerie située à côté du monastère.

Celui-ci, convaincu par cette histoire et de son intérêt pour un rapprochement amical entre des peuples hier encore ennemis, écrit le 3 avril 1969, au directeur commercial de la SAFR à Düsseldorf, M. Lequeux :

« On m'a transmis votre journal de publicité « Käseblatt », édition n° 1 de mars 1969.

J'ai lu avec un grand intérêt l'article « Derrière les murs du monastère », sur le secret de Darfeld. Il a été jusqu'à maintenant inconnu que la recette du fameux fromage français « Port Salut » venait de Darfeld. Cependant, beaucoup de rapports et articles font preuve que les trappistes ont amené la recette dans la Normandie. A l'endroit où se trouvait le monastère Rosendahl, on voit encore un cimetière de ces pères qui mouraient ici.

Nous sommes très contents des rapports connus seulement maintenant entre notre village et du lieu Port-du-Salut en Normandie ainsi qu'avec votre société et du Port Salut. Il serait intéressant que cette relation ne reste pas qu'un souvenir historique mais que dans l'esprit de l'amitié franco-allemande devienne un échange vif.

Je me permets donc de vous inviter à un entretien à Darfeld. Il serait très agréable pour moi et aux Messieurs les Représentants du village d'accueillir vous et d'autres Messieurs de votre direction à Darfeld.

Veillez agréer... »



A son tour, le 9 mai 1969, le journal local « Kreis Coesfelder Nachrichten » publie, dans un article dans lequel on y lit notamment :

Un fromage français en provenance du couvent de trappistes de Darfeld.

Le maire, Monsieur Krampe, noue les liens avec une firme française, producteur de fromages

Le 16 octobre 1795, le prieur et le baron Adolf, ainsi que ses frères Caspar Maximilian et Clemens August, se rendaient à Darfeld afin d'y trouver un terrain pour un monastère. C'est à «Rosendahl», un village situé entre Osterwick et Darfeld, où ils le trouvèrent. Autrefois ce terrain était utilisé par les deux communes pour le bétail et le bois. Le terrain de construction a été marqué par une croix en bois. Le bâtiment était construit en bois, puisqu'il y en avait beaucoup en provenance du terrain défriché. Bien que la pauvreté régnait au début, la situation s'améliorait avec le temps. En 1799, le monastère comptait 22 chanoines religieux et 20 frères laïques. En 1800, la construction d'un couvent de sœurs religieuses s'y ajoutait. Ensuite, après l'arrivée de sœurs religieuses, le prieur a ajouté un pensionnat pour garçons. En 1802 on y comptait 65 élèves âgés de 7 à 18 ans. Les prêtres

enseignaient les mathématiques, le latin, le français, l'anglais et l'allemand, les frères leur apprenaient les métiers, ainsi les élèves pouvaient choisir entre les métiers suivants : cordonnier, cuisinier, meunier, charpentier, vannier, vitrier, blanchisseur. Lorsque le monastère devint trop petit, le prieur décida en 1804 de louer le couvent Klein-Burlo, qui était à ce moment libre. En 1808, le couvent de Rosendahl a été nommé Abbaye. Ensuite en 1811, tous les monastères de Trappistes ont été supprimés sous Napoléon. Les 200 occupants de Rosendahl étaient dispersés surtout en France, Belgique, Hollande et la Rhénanie. En 1814, on a essayé de rouvrir le monastère, qui resta à nouveau ouvert pendant une période de 10 ans (1814 - 1824). En 1826 on a détruit les bâtiments, et seul un cimetière, où reposent les 111 moines et sœurs, témoigne de l'ancien monastère.



La croix en bois

Ici, accueillis par Adolf Droste à Vischering, 111 membres de l'ordre trappiste, prêtres, frères et sœurs, reposent dans la paix sacrée de la France par la Révolution. Dans les années 1795 et 1800, deux couvents ont été fondés ici. Cette branche, appelée Notre-Dame de l'Eternité, a été élevée en abbaye en 1808. En 1826, les religieux rentrèrent en France et fondèrent l'abbaye d'Oelemburg en Alsace.

La Société française indique, qu'en 1816, les moines de Darfeld s'occupaient au couvent «Port Salut» avec la production de cet aliment. Cet aliment était tellement apprécié et demandé, que la capacité de production du couvent ne pouvait plus faire face à sa demande et une Société devait prendre en main la production de cet aliment.

Entre-temps, les politiciens communaux de Darfeld faisaient tout leur possible pour nouer un lien avec la tradition. Le maire, M. Krampe a fait savoir à la SAFR, que la recette du célèbre fromage français Port Salut provenait de Darfeld, ce qui était inconnu jusqu'à présent.

Nous aimerions que ce lien n'ait pas seulement un caractère historique. Je me permets de vous de vous inviter pour une première prise de contact, à Darfeld.

M. Lequeux, le directeur commercial de la SAFR, France nous a répondu comme suit : « Je vous remercie de votre initiative et c'est avec un grand plaisir que j'accepte votre invitation, dont je vous remercie. Je vous promets de vous rendre visite très prochainement. A cette occasion, nous pourrions discuter ensemble, des mesures à prendre pour concrétiser un lien permanent et vivant entre le « Port Salut » et la sympathique commune de Darfeld.

Les communes de Darfeld et Osterwick fusionnent le 1^{er} juillet 1969 et donnent naissance à la commune nouvelle de Rosendahl. Alfons Hullermann en devient le maire.

Tels sont les premiers faits qui donneront naissance, le 4 octobre 1970, au jumelage franco-allemand entre les communes d'Entrammes et de Rosendahl.