

PÔLE CULTUREL D'ABONDANCE

Deux sites à explorer pour faire le plein d'activités et de découvertes !

Abbaye d'Abondance

Fondée au XII^{ème} s. par des chanoines puis occupée par des moines cisterciens à partir du XVII^{ème} s., l'Abbaye d'Abondance a été supprimée en 1761.

Celle-ci dévoile la puissance d'une architecture gothique de montagne et recèle de fabuleux trésors artistiques.



Maison du Fromage Abondance

Une vallée, une vache, un fromage... une maison à découvrir.

Découvrez toutes les caractéristiques de ce fromage Appellation d'Origine Protégée au cours d'une visite ludique, scientifique et sensorielle.



24 CATALOGUE ACTIVITÉS
25 GROUPES ADULTES



NOTRE ÉQUIPE



Nathalie DESUZINGE
Responsable du Pôle Culturel d'Abondance
culture@mairieabondance.fr



Responsable du Pôle culturel
Guide du Patrimoine
Savoie Mont Blanc
Médiatrice Géoparc
du Chablais



Médiatrice culturelle
et Géoparc du Chablais



Médiatrice culturelle
Référente Handicap



Abbaye d'Abondance
Place de l'abbatiale - B.P. 01
74360 ABONDANCE
04.50.81.60.54
contact@abbayeabondance.fr



Chargée de communication
Renfort accueil



Médiatrice culturelle
et Géoparc du Chablais
Guide du Patrimoine
Savoie Mont Blanc

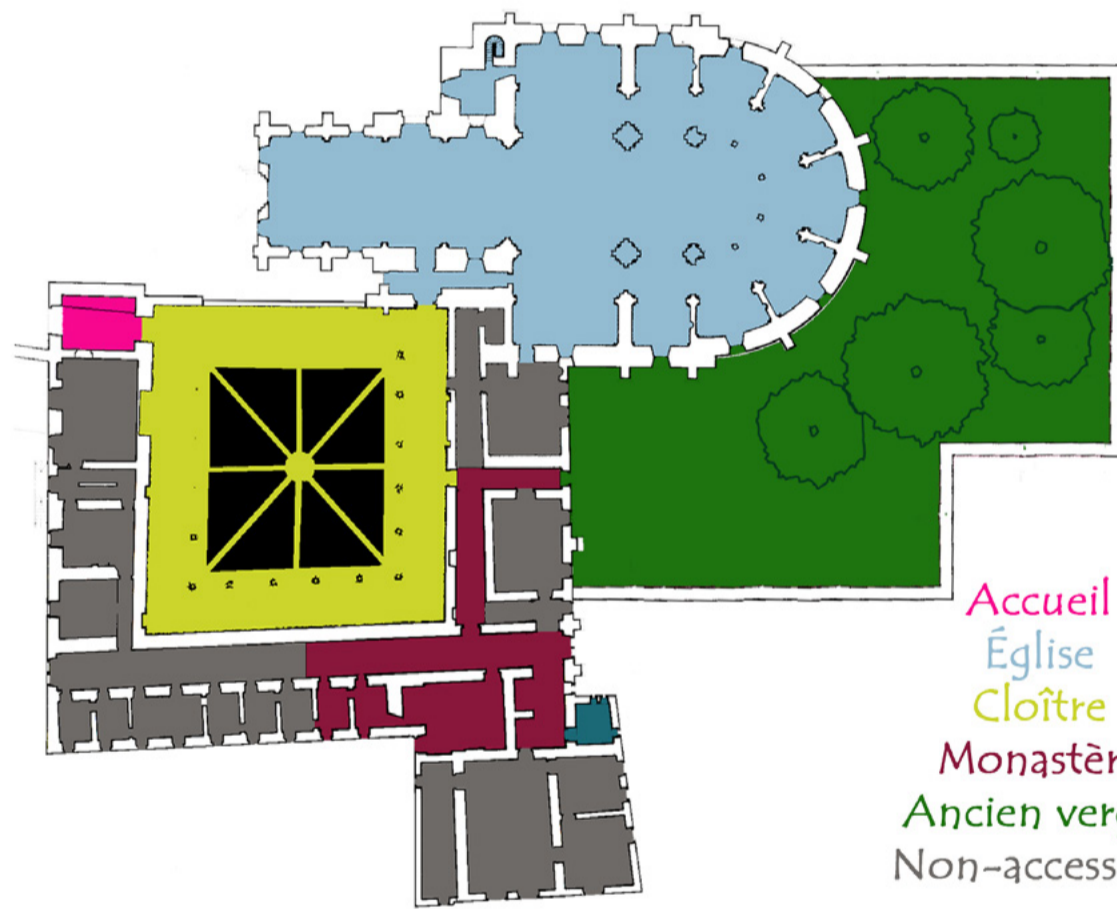


Médiatrice culturelle
et Géoparc du Chablais
Référente Handicap



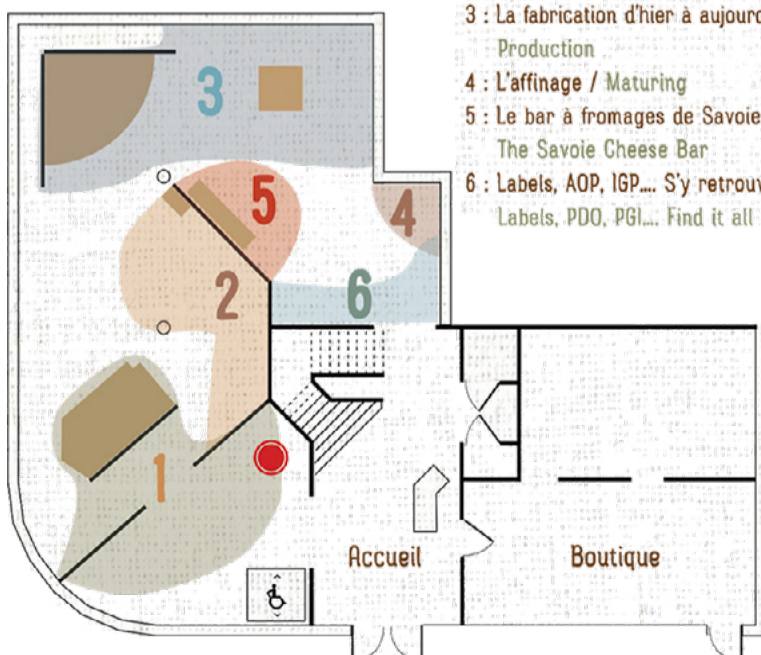
Maison du Fromage Abondance
291 Route de Sous le Pas
74360 ABONDANCE
04.50.73.06.34
contact@maisondufromageabondance.fr

DEUX SITES À DÉCOUVRIR



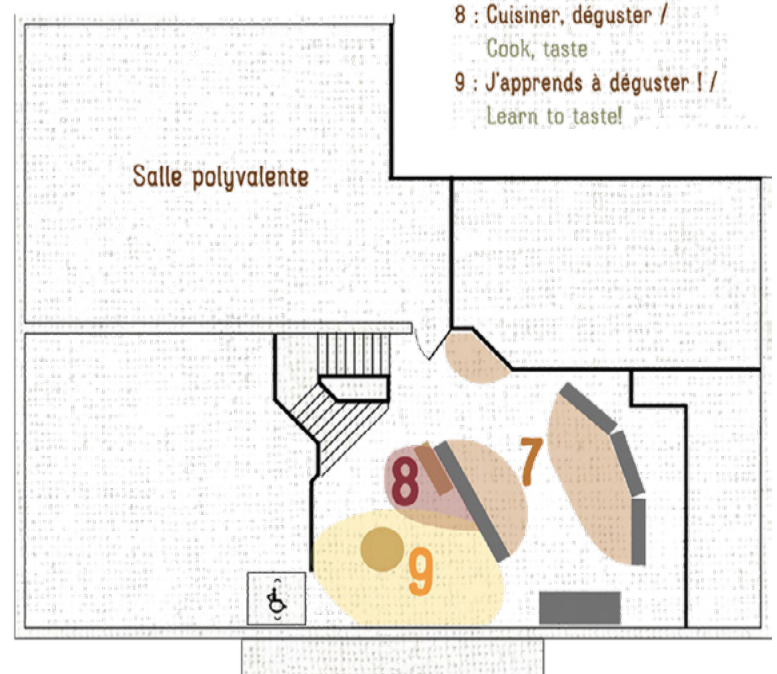
Accueil
Église
Cloître
Monastère
Ancien verger
Non-accessible

rez-de-chaussée / ground floor



- 1 : Immersion / Immersion
- 2 : Savoir-faire / Savoir-faire
- 3 : La fabrication d'hier à aujourd'hui / Production
- 4 : L'affinage / Maturing
- 5 : Le bar à fromages de Savoie / The Savoie Cheese Bar
- 6 : Labels, AOP, IGP... S'y retrouver ! / Labels, PDO, PGI... Find it all here!

1^{er} étage / 1st floor



- 7 : Comprendre, acheter / Understand, buy
- 8 : Cuisiner, déguster / Cook, taste
- 9 : J'apprends à déguster ! / Learn to taste!



POUR NOUS TROUVER



ACCÈS

- Depuis les rives du Léman, suivre la RD22 ou déviation par le Plateau de Gavot (selon période), env. 40 min.

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS

- Abbaye d'Abondance
04.50.81.60.54
contact@abbayeabondance.fr
- Maison du Fromage Abondance
04.50.73.06.34
contact@maisondufromageabondance.fr

S'ENGAGER POUR MIEUX ACCUEILLIR LES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP INTELLECTUEL

Les deux sites du village, l'Abbaye et la Maison du Fromage Abondance, sont labellisés **S3A** : Symbole d'Accueil, d'Accompagnement et d'Accessibilité.

Des livrets de visite en Facile à Lire et à Comprendre (FALC) sont disponibles, ils peuvent être envoyés en version numérique afin de préparer votre visite.

Pour tous renseignements et réservations, nous contacter.



NOS RÉSEAUX

- leman-mountains-explore.com
- Abbaye d'Abondance
- abbaye.abondance
- Abbaye Abondance
- Maison du Fromage Abondance

NOS PARTENAIRES



OFFRE DUO

ABBAYE D'ABONDANCE & MAISON DU FROMAGE ABONDANCE

Entre art, histoire et savoir-faire, les équipes des deux sites vous accueillent en visite commentée ou en visite libre.

À l'Abbaye d'Abondance, découvrez l'histoire de ce monument historique, son architecture et ses peintures murales du XV^e siècle.

À la Maison du Fromage Abondance, gardez vos sens en éveil afin que tous les secrets du fromage Abondance vous soient dévoilés.



EN VISITE COMMENTÉE



ABBAYE & MAISON DU FROMAGE
ABONDANCE - 1h15 par site
+ Dégustation à la Maison du Fromage Abondance
+ Découverte de l'exposition d'art sacré et
accès à l'ancien verger (selon conditions
météorologiques) à l'Abbaye d'Abondance



Groupe à partir
de 10 pers.



Toute l'année sur réservation.
En toute saison, prévoir une tenue adaptée au climat montagnard.



EN VISITE LIBRE



ABBAYE & MAISON DU FROMAGE
ABONDANCE - 30 à 45 min. par site
+ Possibilité d'un supplément dégustation à la
Maison du Fromage Abondance.
Cf grille tarifaire



Groupe à partir
de 10 pers.



Toute l'année sur réservation.
En toute saison, prévoir une tenue adaptée au climat montagnard.



Abbaye d'Abondance

De l'Histoire, à l'Art





Abbaye d'Abondance

De l'Histoire, à l'Art



VISITE LIBRE



30 à 45 min



Groupe à partir de 10 pers.



Toute l'année sur réservation.

En toute saison, prévoir une tenue adaptée au climat montagnard

Parcourez à votre rythme le site abbatial : profitez d'une pause méditative dans le cloître et plongez-vous dans l'univers exceptionnel des peintures murales du XV^e siècle.

Accédez à l'exposition, « *De l'histoire à l'art : patrimoines sacrés en vallée d'Abondance* », située dans quelques pièces des anciens bâtiments conventuels. Vous y découvrirez les trésors de la collection d'art sacré du site. Finissez votre visite par la découverte de l'ancien verger de l'abbaye afin d'admirer le chevet de l'église abbatiale (selon conditions météorologiques).



VISITE COMMENTÉE



1h15

+ 30 min Exposition & Verger



Groupe à partir de 10 pers.



Toute l'année sur réservation.

En toute saison, prévoir une tenue adaptée au climat montagnard

Du décor en trompe-l'œil du XIX^{ème} siècle de l'église abbatiale aux peintures murales du XV^e siècle du cloître, parcourez le site abbatial pour en admirer les richesses. Entre art, histoire et architecture, laissez-vous guider par nos médiatrices au cœur de l'Abbaye d'Abondance.

Accédez librement dans une partie des bâtiments conventuels pour apprécier l'exposition « *De l'histoire à l'art : patrimoines sacrés en vallée d'Abondance* » qui renferme les trésors de notre collection. Terminez votre visite par la découverte de l'ancien verger de l'abbaye afin d'admirer le chevet de l'église abbatiale (selon conditions météorologiques).



Abbaye d'Abondance

De l'Histoire, à l'Art



«L'ABBAYE DE FOND EN COMBLE» VISITE DES CHARPENTES DU MONASTÈRE



1h15 Visite commentée
+ 30 min Exposition & Verger



Groupe de 10 à 18 pers.



Toute l'année sur réservation.
En toute saison, prévoir une tenue adaptée au climat.

Explorez l'Abbaye d'Abondance de fond en comble ! Retrouvez l'une de nos médiatrices culturelles pour une présentation générale de l'histoire de l'Abbaye, laissez-vous émerveiller par son église aux décors en trompe-l'œil et son cloître orné de peintures murales du XV^{ème} siècle.

Puis, équipés d'un casque, gravissez les 44 marches qui conduisent aux charpentes du monastère. Auscultez l'ossature de ce majestueux monument pour en cerner toutes les évolutions. Profitez de ce moment privilégié pour apprécier les diverses interventions de restauration et consolidation. Sentez, touchez... et retracez près de 300 ans de travaux qui s'offrent à vous grâce à cette visite pas comme les autres !

Terminez votre visite par une découverte de l'exposition « *De l'histoire à l'art : patrimoines sacrés en vallée d'Abondance* » qui renferme les trésors de notre collection, et profitez de la quiétude de l'ancien verger de l'Abbaye (selon conditions météorologiques).



ESCAPE GAME «À LA MERCI DES TRAVAUX»



2h



5 pers. par équipe
Maximum 5 équipes en simultané.



Toute l'année sur réservation.
En toute saison, prévoir une tenue adaptée au climat.

Ouvriers du bâtiment spécialisés dans la restauration de monuments historiques, l'équipe de l'Abbaye d'Abondance vous a missionnés de toute urgence... Une importante délégation étrangère vient visiter les lieux et les travaux doivent absolument être terminés d'ici là.

Une fois sur place, vous vous retrouvez prisonniers de l'Abbaye, sans aucune explication... Pourquoi êtes-vous enfermés ? Comment vous échapper ? Pour vous en sortir sains et saufs, vous devez découvrir et utiliser les indices disséminés dans le monument... C'est votre seul espoir !





VISITE LIBRE



30 à 45 min
+ Possibilité de supplément
dégustation. Cf. grille tarifaire.



Groupe à partir de 10 pers.



Toute l'année sur réservation.

Parcourez à votre rythme les espaces d'exposition, découvrez ce savoir-faire ancestral et appréhendez toutes les particularités de ce produit d'Appellation d'Origine Protégée. Une découverte sensorielle qui s'achève autour de la table de dégustation accompagnée de quelques cubes de fromage Abondance.



VISITE COMMENTÉE



1h15 + 15 min
si dégustation



Groupe à partir de 10 pers.



Toute l'année sur réservation.

Accompagnés d'une médiatrice, partez pour une découverte sensorielle au travers d'un parcours en 9 étapes au fil des paysages, des gestes et des techniques. Le fromage Abondance n'aura plus aucun secret pour vous.



VISITE COMMENTÉE AVEC DÉGUSTATION



Visite commentée suivie d'une dégustation composée de cubes de fromage Abondance fermier et laitier accompagnés d'un verre de vin blanc de Savoie ou de jus de pomme fermier.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



HABITAT TRADITIONNEL



1h30



Groupe à partir de 10 pers.



Toute l'année sur réservation.
Prévoir une tenue adaptée au climat montagnard.

Explorez un hameau dont l'aspect est amoureusement conservé et entretenu par ses habitants. Géographie, habitat traditionnel, matériaux de construction, patrimoine vernaculaire et immatériel sont autant de thèmes abordés pour vous permettre de découvrir la vie en milieu montagnard.

RDV : Hameau de Charmy l'Envers (2,5 km du village). Le déplacement est à la charge du groupe.



«LES BONS ACCORDS» DÉGUSTATION ENTRE VINS ET FROMAGES DE SAVOIE



1h30



Groupe de 10 à 20 pers.



Toute l'année sur réservation.

Après une présentation des fromages de Savoie sous appellation et de leur zone de production, découvrez la répartition des cépages sur notre territoire. Ces éléments vous permettront de mettre vos papilles en éveil afin d'apprécier toute la subtilité des produits du terroir et de tester des associations pour un accord parfait entre vins* et fromages.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



«ACCORDS PARFUMÉS» DÉGUSTATION ÉTONNANTE CONFITURES-ÉPICES ET FROMAGES DE SAVOIE



1h30



Groupe à partir de 10 pers.



Toute l'année sur réservation.

En compagnie d'une médiatrice, découvrez la richesse des fromages de Savoie sous appellation. Puis, osez le sucré-salé, en succombant à la tentation des accords parfumés confitures - épices et fromages.

Amateurs de fromages ou dégustateurs aguerris, vos papilles seront mises en éveil durant cette animation gourmande.



«AUTOUR DU BERTHOUD» ATELIER CULINAIRE



2h



Groupe de
10 à 20 pers.



Toute l'année sur réservation.

La recette typique du « Berthoud » a été élaborée au début du XXème siècle par une famille du même nom qui tenait une auberge à Thonon-les-Bains (74). Découvrez tous les secrets de ce plat, une spécialité à base de fromage Abondance.

Participez à son élaboration, puis partagez un moment de convivialité autour de sa dégustation.



DÉGUSTATION



30 min

Aigusez vos sens, dégustez et savourez le fameux fromage Abondance accompagné d'un verre de vin blanc de Savoie* ou de jus de pomme fermier.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



COLLATION



30 min

Profitez d'un moment de convivialité autour de produits locaux. Au menu : fromage Abondance, tomme de Savoie et tomme fondante au chèvre accompagnés d'un verre de vin blanc de Savoie ou de jus de pomme fermier.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



PROFITEZ DE NOTRE BOUTIQUE

A l'issue de votre visite, nous vous proposons d'accéder à notre boutique de produits locaux : fromages de Savoie, salaisons, confitures, miel, confiseries, livres et souvenirs.

Il est recommandé de passer vos commandes de fromages à l'avance. Un bon de commande est à votre disposition (page suivante). En d'autres cas : merci de prévoir le temps nécessaire pour votre passage en boutique et de nous en informer.



BON DE COMMANDE

Souhaitez-vous que nous inscrivions sur les emballages
(rayez la mention inutile)

Le nom de chaque fromage ? OUI NON

Le poids de chaque fromage ? OUI NON

Le prix de chaque produit ? OUI NON

Le nom de chaque personne ? OUI NON

Si oui, merci de nous communiquer la liste des noms.

Autres : _____

COORDONNÉES

Nom - Prénom : _____

Téléphone : _____

E-mail : _____

DATE ET HEURE DU RETRAIT DE LA COMMANDE

Le _____ À _____ h _____

Attention : Nous ne livrons pas les commandes, merci de venir les récupérer directement à la Maison du Fromage Abondance aux heures d'ouverture.

RÈGLEMENT SUR PLACE

CB

CHÈQUE

ESPÈCES

FACTURE À ADRESSER À :

Nom : _____

Adresse : _____

n° de SIRET : _____









BON DE COMMANDE

Fromages en vente dans la boutique : Abondance AOP, Reblochon AOP, Tomme de Savoie IGP, Beaufort AOP, Tome des Bauges AOP, Raclette de Savoie IGP, Emmental de Savoie IGP, et de nombreux autres fromages fabriqués par les producteurs de la vallée.

Pour plus de détails, nous contacter.

NOM	PRODUIT	QUANTITÉ

OFFRES DUO			
DUO COMMENTÉ	13€ (Visites commentées des deux sites + dégustation à la MDF)		
DUO LIBRE	8€		
 ABBAYE D'ABONDANCE 			
	ADULTES		PERS. EN SITUATION DE HANDICAP
ENTRÉE	5€		4,50€
VISITE COMMENTÉE & L'ABBAYE DE FOND EN COMBLE	De 10 à 20 pers. + 3€	> à 20 pers. + 2,50€	+ 2,50€
ESCAPE GAME «À LA MERCI DES TRAVAUX»	10€ par équipe en supplément du droit d'entrée		
 MAISON DU FROMAGE ABONDANCE 			
	ADULTES		PERS. EN SITUATION DE HANDICAP
ENTRÉE	5€		4,50€
VISITE COMMENTÉE OU HABITAT	De 10 à 20 pers. + 3€	> à 20 pers. + 2,50€	+ 2,50€
VISITE COMMENTÉE AVEC DÉGUSTATION	9,50€		
ACCORDS OU BERTHOUD	10€		
DÉGUSTATION	3,50€ Fromage Abondance & vin blanc de Savoie ou jus de pomme fermier		
COLLATION	6€ Fromage Abondance, tomme de Savoie, tomme fondante au chèvre & vin blanc de Savoie ou jus de pomme fermier		

POUR BÉNÉFICIER DES OFFRES ET TARIFS GROUPES : MINIMUM 10 PERSONNES.

GRATUITÉS : 1 gratuité pour 20 personnes

PERS. EN SITUATION DE HANDICAP : 1 gratuité pour 5 personnes

MODES DE RÈGLEMENT

- Règlement sur place le jour de la visite, en espèces, par carte bancaire ou par chèque libellé à l'ordre du «Trésor Public».
- Règlement par virement, à réception de la facture (sous 30 jours).
- Si vous disposez d'un numéro de SIRET, merci de bien vouloir nous le transmettre lors de votre réservation.