Abondance
POLE CULTUREL

FAITES LE PLEIN DE DÉCOUVERTES

CATALOGUE ACTIVITÉS GROUPES ADULTES 2025/2026

Abbaye d'Abondance – De l'Histoire, à l'Art
Maison du Fromage Abondance
Abondance Station - Village – Portes du Soleil
Communauté de Communes Pays d'Évian Vallée d'Abondance
Villes & Pays d'Art & d'Histoire

SOMMAIRE

PRÉSENTATION p.5 - 6

OFFRE DUO p.7

ACTIVITÉS ABBAYE D'ABONDANCE p.9 - 12

VISITE LIBRE
VISITE COMMENTÉE

VISITE DES CHARPENTES DU MONASTÈRE «L'ABBAYE DE FOND EN COMBLE»
ESCAPE GAME «À LA MERCI DES TRAVAUX»

VISITE PROFESSIONNELLE
MÉCÉNAT - FONDATION DU PATRIMOINE

ACTIVITÉS MAISON DU FROMAGE ABONDANCE p.13 - 16

VISITE LIBRE
VISITE COMMENTÉE
DÉGUSTATION ET COLLATION

VISITE HABITAT TRADITIONNEL
ATELIER CULINAIRE «AUTOUR DU BERTHOUD»

ATELIERS DÉGUSTATIONS :
ENTRE CONFITURES, ÉPICES ET FROMAGES DE SAVOIE
ENTRE VINS ET FROMAGES DE SAVOIE

BOUTIQUE ET BON DE COMMANDE MAISON DU FROMAGE ABONDANCE p.17 - 18

TARIFS PÔLE CULTUREL D'ABONDANCE - 2025/2026 - GROUPES ADULTES p.20

Abbaye d'Abondance
De l'Histoire à l'Art

Abondance
POLE CULTUREL

MAISON DU FROMAGE ABONDANCE

ABBAYE D'ABONDANCE

Fondée au XIIème s. par des chanoines puis occupée par des moines cisterciens à partir du XVIIème s., l'Abbaye d'Abondance a été supprimée en 1761.

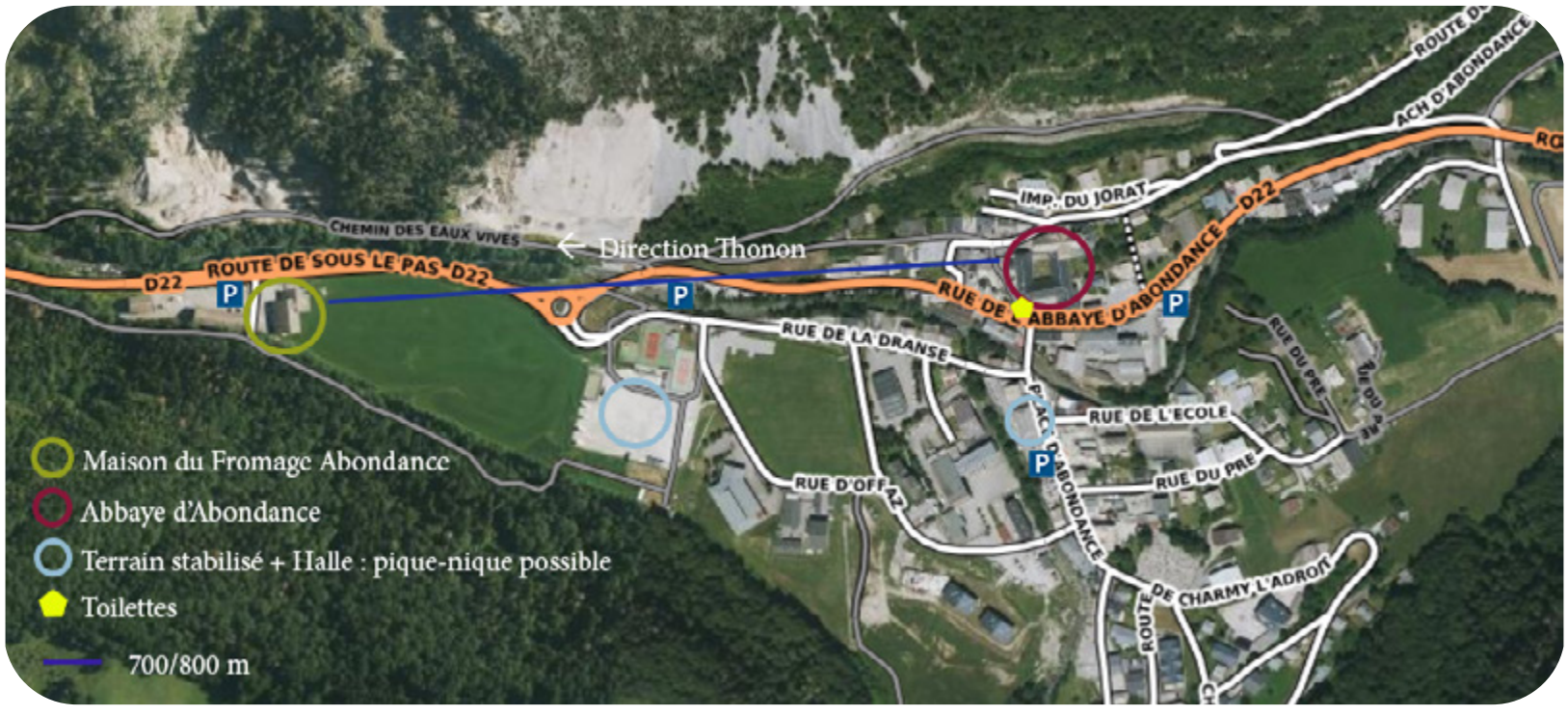
Celle-ci dévoile la puissance d'une architecture gothique de montagne et recèle de fabuleux trésors artistiques.

MAISON DU FROMAGE ABONDANCE

Une vallée, une vache, un fromage...
un site à explorer.

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

POUR NOUS REJOINDRE



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

L'ÉQUIPE DU PÔLE CULTUREL VOUS ACCUEILLE

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

Médiatrice culturelle
et Géoparc du Chablais
Guide conférencière

Médiatrice culturelle
Référente Handicap

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

NOUS CONTACTER

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

ABBAYE D'ABONDANCE
Place de l'abbatiale
74360 ABONDANCE
04.50.81.60.54
contact@abbayeabondance.fr

MAISON DU FROMAGE ABONDANCE
291 Route de Sous le Pas
74360 ABONDANCE
04.50.73.06.34
contact@maisondufromageabondance.fr

RETROUVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX !

abondance-patrimoine.fr

Abbaye Abondance
Maison du Fromage Abondance

Abbaye d'Abondance

abbaye.abondance

NOS PARTENAIRES

OFFRE DUO

ABBAYE D'ABONDANCE & MAISON DU FROMAGE ABONDANCE

Entre art, histoire et savoir-faire, l'équipe du Pôle Culturel d'Abondance vous accueille en visite libre ou commentée.

À l'Abbaye d'Abondance, embarquez pour un voyage dans le temps et découvrez l'histoire de ce monument historique, joyau du patrimoine local. Émerveillez-vous devant son architecture majestueuse et ses fresques murales du XVème siècle, témoignages d'un passé riche et fascinant.

À la Maison du Fromage Abondance, percez les mystères de ce fromage emblématique : l'Abondance. Vous découvrirez tous les secrets de sa fabrication, entre tradition et savoir-faire.Une visite gourmande et sensorielle à ne pas manquer.

EN VISITE COMMENTÉE

ABBAYE & MAISON DU FROMAGE ABONDANCE - 1h15 à 1h30 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

PLONGEZ DANS L'HISTOIRE EN DÉCOUVRANT CE SITE EMBLÉMATIQUE DE LA VALLÉE D'ABONDANCE

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 XVème 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).

Durant votre visite, un QR-Code vous permet d'accéder aux audioguides (FR/EN) ainsi qu'aux traductions et descriptions d'oeuvres (FR/EN/DE/IT) sur votre smartphone.

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

Des décors en trompe-l'œil du XIXème siècle de l'église abbatiale aux peintures murales du XVème 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 à 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.
Poursuivez votre visite avec 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

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

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 ! En compagnie d'une médiatrice, profitez d'une présentation générale du site et laissez-vous émerveiller par son cloître orné de peintures murales du XVème siècle.

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

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

ESCAPE GAME «À LA MERCI DES TRAVAUX»

2h

3 à 5 personnes par équipe
Maximum 4 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 !

Abbaye d'Abondance
De l'Histoire, à l'Art

VISITE PROFESSIONNELLE

Selon besoins

Groupe à partir de 10 pers.

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

Après une découverte de l'Abbaye, profitez d'un moment d'échange autour des métiers du patrimoine, des outils de médiation et du fonctionnement d'un site culturel. Selon les besoins et spécificités de chaque groupe, nos médiatrices vous accueillent et s'adaptent à vos attentes.

MÉCÉNAT - FONDATION DU PATRIMOINE

La commune d'Abondance, en partenariat avec la Fondation du patrimoine, a lancé une campagne de mécénat afin de restaurer l'Abbaye d'Abondance, site emblématique de notre vallée et moteur de son rayonnement culturel et touristique.

Nous vous sollicitons aujourd'hui pour soutenir ce projet porteur de sens. En tant que mécène, vous bénéficierez d'une réduction d'impôt (60 % du montant de votre don pour les entreprises ; 75% du montant de votre don pour les particuliers), et votre engagement pourra être valorisé publiquement.

Pour plus d'informations, vous pouvez visionner la vidéo présentant le projet plus en détail et/ou suivre ce lien pour accéder à la page dédiée sur le site internet de la Fondation du Patrimoine.

MAiSOn DU FROMAGE ABONDANCE

Espace découverte 5 sens, dégustation et vente

PERCEZ TOUS LES SECRETS DU FROMAGE EMBLÉMATIQUE D'ABONDANCE !

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.

OPTION DÉGUSTATION OU COLLATION

30 min

DÉGUSTATION

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

COLLATION

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.

VISITE 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.

ATELIER CULINAIRE «AUTOUR DU BERTHOUD»

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.

ATELIER DÉGUSTATION ENTRE 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.

ATELIER 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.

PROFITEZ DE NOTRE BOUTIQUE

À 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 (rayer 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'ouvertures.

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 fermier/laitier, 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, vous pouvez consulter le catalogue de nos fromages en suivant ce lien ou nous contacter.

NOM	PRODUIT	QUANTITÉ

Tarifs 2025*-2026

*à partir du 16 décembre 2025

OFFRES DUO		
DUO COMMENTÉ	15€ (Visites commentées des deux sites + dégustation à la MDF)	
DUO LIBRE	9€	
ABBAYE D'ABONDANCE		
ENTRÉE	5,50€	
VISITE COMMENTÉE & L'ABBAYE DE FOND EN COMBLE	De 10 à 20 pers.	> à 20 pers.
	+ 3€	+ 2,50€
ESCAPE GAME «À LA MERCI DES TRAVAUX»	15€ par équipe en supplément du droit d'entrée	
VISITE PROFESSIONNELLE	9,50€	
MAISON DU FROMAGE ABONDANCE		
ENTRÉE	5,50€	
VISITE COMMENTÉE OU HABITAT	De 10 à 20 pers.	> à 20 pers.
	+ 3€	+ 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 + chauffeur et guide.
PERS. EN SITUATION DE HANDICAP : 1 gratuité pour 5 personnes
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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.