

Fontevraud : la cité idéale !

Aux confins de l'Anjou, de la Touraine et du Poitou, l'Abbaye Royale est l'une des plus vastes citées monastiques héritées du Moyen-Âge. Monument historique inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco, site touristique majeur de la vallée de la Loire, Fontevraud poursuit son mythe fondateur : bâtir une cité idéale !

Notre ambition est de questionner le rapport au temps (donc à l'Histoire conjuguant le passé, le présent et le futur), à l'espace, et à l'autre. Notre projet revendique la mixité des activités propres à la cité : artistiques et culturelles (concerts, expositions, etc.), intellectuelles (débat, conférences, etc.), résidentielles (congrès, séminaires et réceptions), mais aussi économiques, commerciales...

La cité idéale constitue le manifeste et l'âme du « *projet de Fontevraud* », réunissant ce qui semble épars, voire contraire, produisant un sens¹ commun tout en assumant la singularité de son histoire. Il s'agit de poursuivre cette histoire, en construisant une « *cité à vivre* », et non pas simplement une « *cité à contempler* ».

L'hôtel et le restaurant s'inscrivent pleinement dans cette perspective, en apportant, notamment, une dimension « *sensible* » à notre approche. Fruit d'une longue maturation, ce projet s'inscrit dans celui plus global de cité contemporaine de Fontevraud. Une vision qu'il

incarne en tous points, de la dynamique culturelle au développement durable, de l'innovation numérique au sens de l'hospitalité comme un « *art de vivre ensemble* ».

Nous ne voulions donc pas « simplement » faire un hôtel et un restaurant. Infiniment plus nourrie, l'ambition balaye plus large. Embrassant la chair du lieu, elle balance entre quête de sens et design d'émotions. Une projection, presque un rêve ! Un rêve à la (dé)mesure de l'envoutante beauté d'une Abbaye Royale inscrite dans 1 000 ans d'histoire.

Un rêve encore, d'hospitalité cette fois, indéchiffrable sans un bref retour sur le passé séculaire du prieuré Saint Lazare que le nouveau concept hôtelier réinvente et prolonge. Hospice, hospital, hostellerie,..., si ces mots n'ont parfois plus cours, ce qu'ils expriment à travers les âges résonne en écho à la tradition hospitalière de Saint-Lazare et à la règle bénédictine dont s'inspire celle de Fontevraud (« De la manière de recevoir les Hôtes », chapitre 53 de la règle de Saint Benoît).

De cette tradition d'hospitalité, nous souhaitons faire un art de vivre : **l'art de recevoir, de prendre soin et d'étonner nos hôtes !**

David Martin
Directeur Général

¹Dans la double acception du terme : sens en tant que direction, et sens en tant que signification



FONTEVRAUD, LES ORIGINES

HISTOIRE D'UNE CITÉ IDÉALE

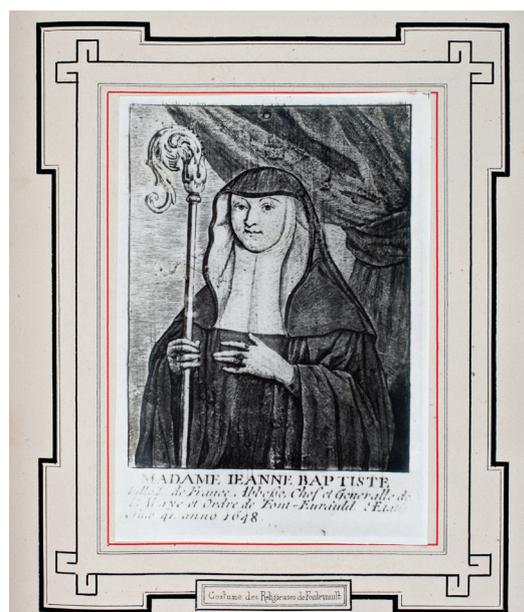
Construite en 1101 par Robert d'Arbrissel, un prédicateur itinérant, défenseur des pauvres et réformateur exigeant, l'Abbaye a été pensée dès sa création comme une « fondation bien singulière ». Elle se distingue des autres établissements religieux du fait d'avoir été toujours dirigée par des abbesses (36 se sont succédées). De plus, sa vocation première, accueillir des hommes et des femmes, issus de toutes conditions dans la même enceinte, fait d'elle un lieu unique.

Dès le début du XII^e siècle, Fontevraud est une institution monastique indépendante directement rattachée au roi de France et au pape. Robert d'Arbrissel ne construit pas un ordre mixte, mais un ordre double, au cœur de la réforme grégorienne. Il répartit ses adeptes en quatre monastères au cœur du domaine. Le Grand-Moustier qui accueille les « contemplatives », Sainte-Marie-Madeleine qui accueille des sœurs « converses », Saint-Jean-de-l'Habit pour les moines et le prieuré Saint-Lazare pour les sœurs qui soignent les lépreux.

La doctrine de Robert d'Arbrissel et la construction de l'Abbaye rencontrent un très grand succès et l'ordre essaima rapidement sur un vaste territoire allant de l'Angleterre à l'Espagne où des centaines de prieurés s'établissent en moins d'un siècle.

Directement liée à la dynastie des Plantagenêt et à l'histoire européenne, Fontevraud fut le théâtre d'une partie de l'histoire. Aliénor d'Aquitaine consacra notamment le rapprochement entre les Cours de France et d'Angleterre et y finit ses jours. Henri II Plantagenêt et son fils, Richard Cœur de Lion firent de Fontevraud la nécropole de leur dynastie.

À partir du XVI^e siècle, l'Abbaye Royale se voit dirigée pendant près de deux siècles par des abbesses issues de la famille royale des Bourbon.



Portrait de l'abbesse Jeanne-Baptiste de Bourbon
Service Régional de l'Inventaire \ Fontevraud

Grâce à l'appui du roi, elles font de Fontevraud un centre spirituel et intellectuel et y installent également un pensionnat féminin réputé, qui accueille les filles de sang royal, dont celles de Louis XV et qui constitue la seconde période faste de l'histoire de Fontevraud.

Au XIX^e siècle, avec la Révolution française, l'établissement religieux est mis hors d'usage et pillé de toutes parts. L'Ordre fontevriste, l'un des plus puissants, mais très centralisé, s'écroule en même temps que la communauté religieuse quitte l'Abbaye. En 1804, Napoléon I^{er} la transforme en prison.



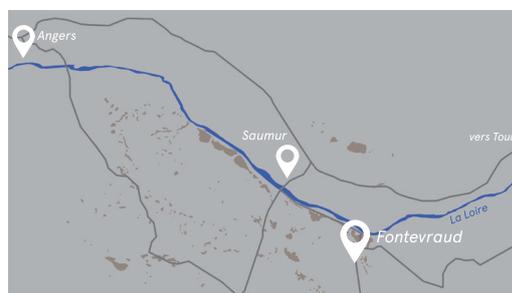
La cité carcérale accueille dans un premier temps, hommes, femmes et enfants. Très rapidement, comme aujourd'hui, des problèmes de surpopulation carcérale se posent. Au XX^e siècle, Fontevraud est considérée comme l'une des prisons les plus dures de France : « De toutes les centrales de France, Fontevraud est la plus troublante » (Jean Genet, *Miracle de la rose*). Mais elle génère aussi une véritable activité économique avec la fabrication de boutons, de gants, de chaises, de filets ou de couvertures pour l'armée. Les prisonniers travaillent également à la transformation du chanvre en lin.

La prison ne sera fermée qu'en 1963, mais les derniers prisonniers la quitteront en 1985. Fontevraud devient alors un immense chantier de restauration et un site touristique.



Sur les quatre prieurés d'origine, il n'en reste aujourd'hui que trois (l'un ayant été démonté pierre à pierre à la Révolution française). Le Grand-Moustier, La Madeleine et le prieuré Saint-Lazare qui accueille Fontevraud Le Restaurant et Fontevraud L'Hôtel après de vastes travaux de rénovation et de modernisation.

Au cœur du Maine et Loire, une cité à la croisée des chemins



Située près de Saumur et de Chinon, au cœur de l'Anjou et du Val de Loire, sur un site de 14 hectares, Fontevraud est l'une des plus grandes cités monastiques d'Europe. Sa situation stratégique au carrefour des trois provinces du Poitou, de l'Anjou et de la Touraine fait d'elle un point central de la vallée de la Loire.

Très réputée pour son vignoble, ses matériaux de construction comme l'ardoise et le tuffeau et sa très grande richesse naturelle, les rois de France n'ont pas hésité un instant pour s'y installer et y construire les plus beaux châteaux de France. Inscrite en 1840 au titre des Monuments Historiques, l'Abbaye Royale de Fontevraud est l'un des premiers édifices à avoir bénéficié de ce classement. Depuis 2000, elle est aussi inscrite au Patrimoine Mondial de l'Unesco avec l'ensemble du Val de Loire.

L'abbaye Royale de Fontevraud en quelques chiffres

Grâce à ce patrimoine naturel, culturel et architectural, le tourisme dans la Vallée de la Loire représente aujourd'hui 1,5 milliards d'euros. De renommée internationale, les 14 hectares de l'Abbaye Royale de Fontevraud et les 150 000 m² de construction attirent chaque année près de 200 000 visiteurs. Fontevraud fait partie des 19 sites culturels et patrimoniaux « ambassadeurs » du Val de Loire et fait partie des sites les plus visités de la région.



Salle de conférence - Fontevraud / David Darrauit

FONTEVRAUD, UNE EXPÉRIENCE SENSIBLE

Fontevraud L'Hôtel

Fontevraud L'Hôtel a nécessité trois années d'études et de conception puis 18 mois de travaux. Un projet d'envergure qui représente un investissement de 16 millions d'euros TTC, pris en charge par la Région des Pays de la Loire.

Le développement d'un hôtel et d'un restaurant au sein du prieuré Saint-Lazare de l'Abbaye Royale fait de Fontevraud la première destination culturelle (« Resort ») de France. Dans l'idée d'un patrimoine vivant et à vivre, s'inscrivant dans le cadre d'un grand projet de cité contemporaine, ce nouvel établissement incarne à lui seul une dynamique culturelle, durable, mais également novatrice tant dans sa perception de l'hospitalité que de la restauration.

Dormir dans le silence serein de l'Abbaye, prendre un petit déjeuner dans le verger du prieuré ou se promener seul dans Fontevraud à la tombée de la nuit constituent autant d'expériences qui ne s'oublient pas. C'est à cette promesse que le projet d'hôtel et de restaurant de Fontevraud répond. C'est un projet profondément sensible. Tout est imaginé et conçu pour éveiller les sens, susciter l'émotion et le plaisir afin de « designer » une expérience inoubliable. Fontevraud L'Hôtel veut devenir une cité idéale qui accueille et s'adapte à tous ses hôtes (familles, couples, amis, etc.) afin de leur vivre l'histoire et créer la leur.

Les visites insolites de l'abbaye de Fontevraud

Les hôtes de Fontevraud L'Hôtel auront, comme chaque visiteur, la chance de découvrir de manière privilégiée l'Abbaye Royale de Fontevraud. En groupe, avec un guide ou seul, les visites insolites

proposent des parcours dans des lieux inhabituels de Fontevraud et permettent de découvrir son histoire à partir de perspectives inédites. De plus, ils pourront effectuer une visite de nuit de l'Abbaye. Une expérience hors du commun où chaque pièce revêt un nouveau visage et offre une nouvelle vision des lieux.

Un lieu unique pour le tourisme d'affaires et les événements

Avec une superficie de 14 hectares, Fontevraud a été conçue dès son origine pour accueillir de grands rassemblements. Les voûtes de tuffeau abritent de vastes espaces, aujourd'hui aménagés avec des équipements adaptés et pouvant accueillir de 20 à 1.000 personnes. Grâce au projet de cité contemporaine, Fontevraud L'Hôtel et Fontevraud Le Restaurant permettent



Salle de conférence.
Fontevraud \ Nicolas Mathéus

de proposer des offres complètes de voyages d'affaire afin d'organiser événements, séminaires, journées d'études ou encore congrès au sein du monument classé au patrimoine mondial de l'Unesco. Avec de nombreuses salles entièrement équipées (revêtement acoustique pour une écoute attentive, écrans, accès Wifi et matériel prêt à l'emploi, Nespresso Bar, etc.) Fontevraud offre des conditions de travail optimales alliant sérénité et équipements modernes. Une invitation à créer sa propre histoire !

La vision de la cité contemporaine de Fontevraud s'incarne dans les choix d'aménagement de l'hôtel et du restaurant. Ce projet ambitieux traduit un positionnement résolument contemporain qui conduit à engager des projets innovants et à faire intervenir des architectes et designers, capables de traduire au présent le sens de l'histoire de Fontevraud et un certain « esprit des lieux ».

Des créateurs talentueux pour un projet ambitieux et singulier

Confié à l'Agence Mester de Paradj (Architecte en Chef des Monuments Historiques) et l'agence Jouin Manku, l'aménagement de ces espaces a été conçu avec un souci des matériaux, du design, mais aussi des éclairages. Dirigé par un duo de créateurs talentueux et impliqués, le projet de Fontevraud L'Hôtel et Fontevraud Le Restaurant a été mené par des mains de maîtres.

« Nous avons voulu insuffler au prieuré notre vision contemporaine mais dans le respect de son histoire afin d'en préserver l'âme. Nous souhaitons offrir à chaque visiteur une expérience étroitement liée aux lieux, lui permettre de s'approprier des fragments du passé dans des conditions de confort adaptées ». Patrick Jouin et Sanjit Manku

PATRICK JOUIN

Né en 1967 à Nantes, Patrick Jouin obtient son diplôme design à l'École Nationale Supérieure de Création Industrielle (ENSCI) de Paris en 1992. Le designer né forgera son expérience au sein de la Compagnie des Wagons-lits et Thomson Multimedia où il fait la rencontre de l'incontournable Philippe Starck. Ce dernier le recrute au sein de ses équipes en tant que responsable du mobilier industriel. C'est en 1998 qu'il devient auto-entrepreneur et crée sa propre agence en prenant en charge des projets dans divers domaines (création de mobilier, architecture intérieure, design industriel ou encore scénographie d'exposition)

Son style sobre et discret mélange tradition et modernité, sa créativité s'exprime aussi bien dans le design industriel que dans les arts décoratifs



Sanjit Manku et Patrick Jouin
Benoît Linero

Ses références : Renault, Nutella, Ligne Roset, Fermob, Cassina, Vallauris, Aless, Kartell, le Plaza Athénée, Le Jules Verne, Van Cleef & Arpels ...

Le saviez-vous ? Plusieurs de ses créations sont entrées dans les collections permanentes de musées dans le monde entier notamment la collection « Solid » au MOMA, qui en 2004 fut la première série de meubles échelle 1 réalisée grâce aux technologies de l'impression 3D.

En 2010, le Centre Pompidou lui consacre l'exposition Patrick Jouin - La substance du design.

SANJIT MANKU

Né au Kenya en 1971, Sanjit Manku développe très vite une passion pour le design. Il décide en 1990 de partir mener ses études au Canada. Il rejoint l'université Carleton où il obtient sa licence d'architecture en 1995. Il devient par la suite, durant cinq ans, designer pour le cabinet Yabu Pushlberg, spécialiste dans l'aménagement d'intérieur, la conception d'immobilier et de produits pour des projets résidentiels.

C'est en 2001 qu'il rejoint Patrick Jouin pour développer avec lui ses projets. Ils deviennent par la suite associé en 2006 et créent l'agence Jouin Manku, véritable référence aujourd'hui dans l'univers du design.

Ses références : résidence privée à Kuala Lumpur, Campus In&Out de Boulogne Billancourt ...

« Nous nous sommes glissés dans le prieuré Saint-Lazare sans effraction, cherchant dans un premier temps à nous imprégner de son passé et de sa singularité. De la simplicité monastique à l'austérité carcérale, nous avons tenté d'en saisir l'essence. De retrouver l'intelligence et la philosophie de ceux qui l'ont construit et habité ». Patrick Jouin et Sanjit Manku

FONTEVRAUD HOSPITALITÉ

Fontevraud L'Hôtel, ancré dans l'histoire

Fontevraud L'Hôtel s'incarne dans un concept sobre, presque dépouillé, et contemporain tant pour le choix des matériaux intérieurs (bois, métal et tissus) que pour l'aménagement des espaces (chambres spacieuses et claires), ou encore pour la conception des mobiliers et objets, tous imaginés et créés spécialement pour Fontevraud, et réalisés par des entreprises locales.

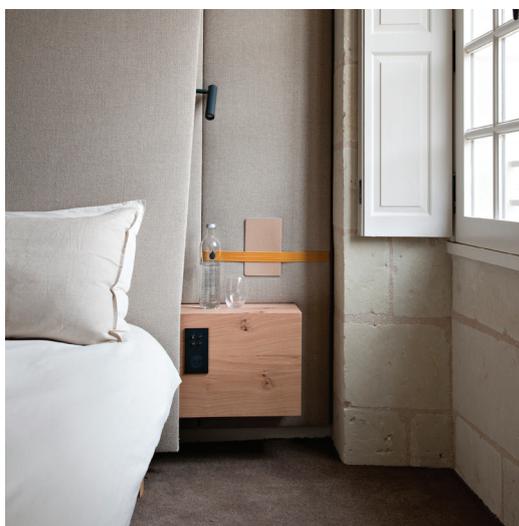
L'accueil donne immédiatement la tonalité générale de l'hôtel avec la note majeure du bois qui procure au lieu une ambiance chaleureuse qui se décline dans les différents espaces du prieuré.

Fontevraud L'Hôtel est doté de 54 chambres qui offrent le confort et les services d'un établissement 4*. Distribuées dans différentes parties du Prieuré (aile Sud, aile Ouest et Pavillon du Liban), elles sont façonnées par l'espace architectural qui les abrite : certaines se déclinent en duplex, d'autres sont mansardées ou dégagent une grande hauteur sous plafond... Dans chacune d'elles, une attention particulière a été portée à l'acoustique et à la lumière pour en faire des refuges feutrés et intimistes propices à la quiétude. Des environnements où la modernité fait écho à l'histoire monastique et carcérale des lieux.

La sobriété et les lignes épurées des chambres invitent à faire l'expérience de l'essentiel. Volontairement réduite, la palette de couleur et de matériaux renforce une authenticité brute. Le luxe n'est pas démonstratif et superficiel. Il se ressent grâce au raffinement des détails, à la qualité des matières utilisées, aux attentions portées à nos hôtes. De l'inclinaison de la tête de lit, adaptée à un confort de lecture parfait, à l'isolation phonique assurée par des cloisons de 22 cm d'épaisseur, tout est pensé pour le confort et le « sommeil du juste ».



Fontevraud \ Nicolas Mathéus



Fontevraud \ Nicolas Mathéus

Spécialement créé pour les chambres, le mobilier distille subtilement les codes de la cellule monastique et nourrit l'esprit des lieux. Si tous les équipements indispensables à nos modes de vie connectés sont mis à disposition, ils sont aussi soigneusement dissimulés pour ne pas nuire à l'authenticité des espaces invitant au repos et à la réflexion.

Le mobilier des chambres a été intégralement conçu sur mesure par les designers de l'agence Jouin Manku. De la corbeille à papier, au bureau en passant par le tabouret, qui se trouve être un astucieux meuble de rangement. Le sens du détail a été porté à son plus haut niveau afin de faire de l'expérience fontevriste un moment unique et à part.

Un habillage lumineux

Comme une touche finale, pour unifier l'ensemble, la lumière vient délicatement souligner et révéler le dialogue entre patrimoine et création contemporaine. Confié à L'Observatoire International, studio de design lumière, l'éclairage a reçu une attention singulière pour répondre à la tradition et l'ambition hospitalières du Prieuré Saint-Lazare.

Tout en permettant une expérience plus intime, la lumière est tamisée, très douce et crée une ambiance calme et contemplative en harmonie avec le lieu et sa fonction.

Le système d'éclairage, dont les éléments fusionnent avec le mobilier, a été réalisé avec finesse, pour le plus grand respect du site historique. Dans le cloître, par exemple, la lumière

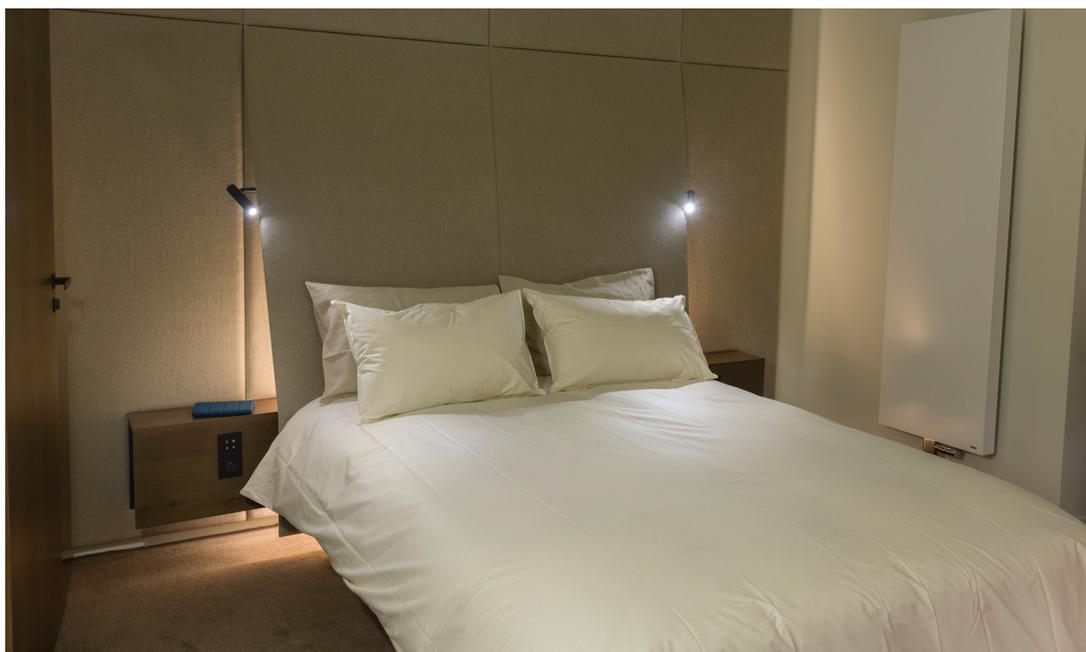
est intégrée au vitrage et aux tables, complétée par une série de lampadaires.

Au sein de chaque lieu, l'ambiance est spécialement conçue pour proposer une expérience authentique. Dans la salle capitulaire, elle se diffuse à l'arrière des banquettes et s'échappe discrètement, au-dessus de chaque table, par des suspensions formant des puits de lumière.

Dans la chapelle, elle est directement insérée au portant des vêtements et au bar central. Elle émane des paravents et se reflète sur les murs par rétro-éclairage. Les murs restent ainsi vierges de toute installation. En privilégiant l'éclairage des murs à ceux des plafonds, les détails architecturaux peuvent être également mis en valeur. Dans le réfectoire, notamment, pour accentuer la sensation d'élévation, l'éclairage des murs, au sein des meubles de rangement, s'opère de bas en haut. Lié à la table centrale, l'éclairage devient aussi un véritable objet décoratif.

À l'extérieur, la façade est animée par des points lumineux qui soulignent les espaces habités (cours d'entrée, terrasse, jardin). Ces véritables repères lumineux maintiennent ainsi l'Abbaye dans la nuit. Grâce à ce jeu subtil, ombre-lumière, l'impact émotionnel de l'architecture se révèle, laissant place à la sérénité et l'émerveillement.

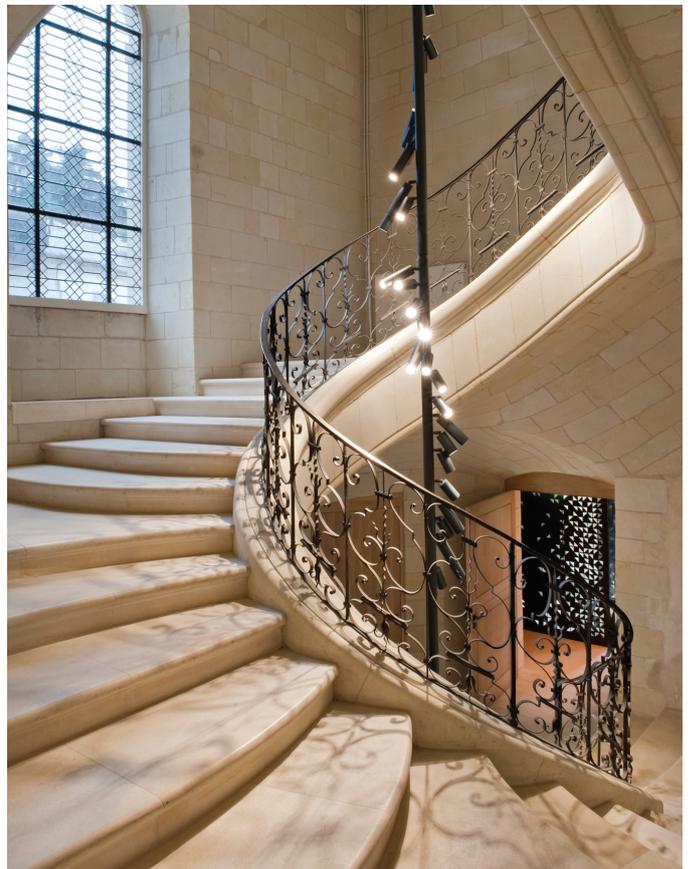
Par ailleurs, sensible aux questions environnementales, L'Observatoire International a su mettre son expertise au service de l'ambition écologique de Fontevraud Cité durable, grâce à l'usage quasi-exclusif de la LED et de la gradation. Durable et faible en énergie de consommation, la LED répond aux engagements d'aujourd'hui.



Fontevraud \ David Darrault



Le dortoir
Fontevraud \ Nicolas Mathéus



L'escalier
Fontevraud \ Nicolas Mathéus



La salle capitulaire
Fontevraud \ Nicolas Mathéus



Le cloître
Fontevraud \ Nicolas Mathéus

Fontevraud Le Restaurant

Situé au rez-de-chaussée du prieuré, Fontevraud Le Restaurant a été pensé comme « un voyage entre tradition et modernité ». La singularité réside dans son caractère simple et austère lié à son passé religieux puis carcéral. L'enjeu était d'en « saisir l'essence », afin de permettre aux hôtes « de ne pas oublier où ils se trouvent ».

Installé autour du cloître, Fontevraud Le Restaurant bénéficie d'une ouverture sur son jardin. Un espace unique et magique apportant luminosité et poésie aux murs majestueux de l'architecture monastique. Pour redonner vie à cet espace, Patrick Jouin et Sanjit Manku ont joué la carte de la transparence. Au moyen de parois vitrées désolidarisées, une partie du cloître restauré retrouve sa vocation première, la déambulation, tandis que l'autre est occupée par le restaurant. Là, l'organisation des tables invite les hôtes à laisser filer le regard au dehors, vers ce jardin semé de plantes aromatiques que le Chef, Thibaut Ruggeri, vient cueillir à ses heures.

Réparti sur deux espaces autour du cloître, le restaurant de 88 couverts se prolonge dans la salle capitulaire. Le mobilier, sobre et contemporain, a été créé sur-mesure, parfois pour s'adapter aux contraintes imposées par l'architecture. Les banquettes posées sur les bancs en pierre de la salle capitulaire en attestent. Tout comme les suspensions en bois, dont la forme particulière permet de dompter une acoustique rebelle.

L'attention et l'offre singulière proposées aux enfants dans un restaurant de haute cuisine témoignent de cette obsession de recevoir, de prendre soin et d'étonner tous les hôtes. Loin d'être une corvée ou une mission impossible, aller avec ses enfants à Fontevraud Le Restaurant relèvera d'une expérience inédite, où le plaisir n'a de sens que s'il est pleinement partagé !

La haute cuisine du Chef Thibaut Ruggeri est elle aussi à la croisée des chemins. Entre sobriété et singularité, il souhaite apporter à Fontevraud « une cuisine créative, contemporaine, sensorielle, et porteuse des valeurs de l'excellence française; une cuisine qui restitue et développe un savoir-faire nourricier faisant corps avec l'histoire de Fontevraud ».

Formé à l'école hôtelière de Grenoble. Son parcours atteste de sa passion pour la cuisine. Il a fait ses premiers pas chez les plus grands. Michel Guérard, Georges Blanc, Michel Kayser ou encore Alain Solivérès lui ont permis de faire ses armes et de devenir aujourd'hui le Chef d'une institution historique et patrimoniale comme Fontevraud. Sa doctrine est de concilier le « bon avec le beau ». Passionné par la photographie culinaire et la compétition, il excelle dans l'art de sublimer et c'est ainsi qu'il s'est vu remettre en 2012 le prestigieux Bocuse d'Or France et en 2013 le prestigieux Bocuse d'Or Monde.



La salle capitulaire
Fontevraud \ Nicolas Mathéus



Le réfectoire
Fontevraud \ Jouin-Manku

Thibaut Ruggeri ménage l'étonnement dès le début du repas ! Un secret caché au creux d'une écuelle coiffée d'une assiette retournée. Pour matérialiser ce rituel, le talent de Charles Hair, céramiste voisin de Fontevraud, a été utilisé. Celui-ci propose deux créations associant la céramique brute et l'émail dans un jeu de vert et de bleu céladon incrustés de blanc, de noir et de beige. Dispositif évolutif (une fois la surprise consommée, le couvercle fait volte-face et devient une assiette à pain), ces objets s'inscrivent sur les tables comme un paysage à dévorer des yeux.

Trois questions à Thibaut Ruggeri

À quel moment avez-vous su que vous vouliez consacrer votre vie professionnelle à la cuisine, quel a été le déclic ?

Le déclic a eu lieu à l'âge de 13 ans, à cette époque je résidais en Suisse et très tôt il a fallu se poser la question du choix d'un métier et



Fontevraud \ David Darrault

l'envie d'apprendre et de transmettre ce savoir-faire m'a tout de suite conquis. J'aime l'art, j'aime concevoir et créer, j'aime pouvoir offrir des instants que l'on imagine « merveilleux » à d'autres, en cela le métier de cuisinier répondait et répond toujours pleinement à mes attentes et permet un réel épanouissement !

Qu'est-ce que vous a apporté votre Bocuse d'or ?

Le Bocuse d'Or a été pour moi une expérience extraordinaire, faite de rencontres et d'échanges avec de vrais passionnés. Le challenge est riche en émotions et fort en adrénaline...avec la fin heureuse que l'on connaît pour l'équipe et moi-même.

Quels challenges allez-vous devoir relever en prenant la tête du restaurant de Fontevraud ? Quels sont vos objectifs ?

Le défi à Fontevraud consiste à réaliser une cuisine contemporaine, subliment les produits locaux et les saisons, tout en étant en parfaite harmonie avec ce site exceptionnel et les neuf siècles d'histoire qui le nourrissent ... Ma devise en cuisine est de concilier le bon avec le beau. Mon inspiration se base toujours sur une émotion; le travail de la nature, une texture, un mélange de couleurs ...

L'iBar

Situé dans la chapelle du prieuré Saint-Lazare, l'iBar est un concept résolument contemporain. Dans l'ensemble hôtelier qu'est Fontevraud, la chapelle est un point de rencontre ouvert à tous les publics de Fontevraud. L'idée d'y installer une médiathèque numérique, agrémentée d'un bar, s'est finalement imposée. Plus vraiment chapelle, l'endroit n'est pas tout à fait un bar mais prendre un verre dans ce lieu de culture, de rencontre et d'échanges est l'occasion de prolonger la découverte de Fontevraud et de son histoire grâce aux tables tactiles intégrées au mobilier.

Fait d'un long monolithe en chêne aux allures d'autel, le bar oppose sa géométrie horizontale aux lignes verticales de la chapelle. Composé de modules solidaires, qui permettent l'assise, parés de poutres centenaires exhumées des réserves des Ateliers Perrault Frères rien n'a été laissé au hasard dans sa fabrication. Ouvrage d'exception, ce meuble de quatre tonnes aux dimensions hors-normes recèle aussi des trésors de technologie : ressources numériques accessibles sur tables tactiles ou tablettes coulissantes, lampes télescopiques, éclairages diffusant un tamis délicat et feutré... Plus qu'un bar et plus tout à fait une chapelle, cet iBar semble illustrer ce que Fontevraud est devenue : une cité du XXI^e siècle conjuguant dans le même élan passé, présent et futur.



Fontevraud \ Nicolas Mathéus



Fontevraud \ Nicolas Mathéus

FONTEVRAUD NUMÉRIQUE

Le projet a intégré dès le départ un accueil « en phase avec son époque », et l'ambition d'étonner et de servir avec la présence d'objets connectés. Au sein de Fontevraud, monastique rime définitivement avec numérique.

L'iPad

À leur arrivée, les hôtes se voient remettre un iPad. Il leur permet d'accéder à toute la documentation et les services de l'hôtel et sert de moyen de communication avec la réception. La tablette fait également office de télécommande, de téléphone, de réveil, et renseigne sur l'offre de visite... Bref, un compagnon de séjour !

De plus, pour rendre les visites plus ludiques pour les enfants, Fontevraud propose des jeux de piste au sein de l'Abbaye grâce à une application iPad. Ils apprennent de façon ludique et amusante l'histoire des lieux.

Fontevraud TV

Accessible dans toutes les chambres, Fontevraud TV est une véritable plateforme multimédia. Chaque hôte peut découvrir des reportages, des interviews, des documentaires liés à Fontevraud et sa région, ou écouter de la musique jouée ou enregistrée à Fontevraud.

iBar

L'iBar est la rencontre inattendue entre un bar à bulles et une médiathèque numérique. Ce concept vient couronner l'importance de l'utilisation du numérique grâce à des tables tactiles. L'histoire de Fontevraud depuis la fondation jusqu'à aujourd'hui est à la portée de tous. De nombreux jeux comme un memory, des puzzles, ou encore un quizz permettent un moment de détente, seul ou à partager. Tous les visiteurs de l'Abbaye Royale auront accès à cet espace.



Fontevraud \ David Darrault



Fontevraud \ David Darrault



L'ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD AU CŒUR DE SON ENVIRONNEMENT

Fontevraud s'inscrit dans un environnement naturel et patrimonial riche et diversifié. A l'heure du Grenelle de l'environnement et des démarches environnementales collectives, l'ambition de Fontevraud de devenir un cité durable, ne pouvait se faire sans une démarche forte, ancrée dans un principe de développement durable. Avec la construction de son Pôle énergétique, équipé de panneaux photovoltaïques et d'une chaufferie à bois, l'Abbaye Royale ose les énergies renouvelables et concrétise ainsi une vision audacieuse du patrimoine. Aujourd'hui le site s'inscrit dans une démarche globale environnementale en intégrant toutes les dimensions d'une gestion durable.

Le Pôle énergétique, pour une transition écologique et historique

Première construction depuis un siècle à l'Abbaye et première grande réalisation du programme Fontevraud Cité durable, le Pôle énergétique constitue une expérience unique en France dans un monument historique. Il assure l'essentiel de la transition énergétique de Fontevraud et fait entrer l'Abbaye Royale dans le XXI^e siècle.

Après 3 ans d'études, 10 000 m³ de gravats évacués, 1 000 m³ de béton utilisés pour une surface de 2 000 m², la mise en place de 92 panneaux photovoltaïques, l'extraction des 2 cuves de 50 000 litres de fuel, 12 mois de travaux et 6 millions d'euro investis, le Pôle énergétique a vu le jour en avril 2013.

Situé dans le quartier de la Madeleine, à l'emplacement d'une ancienne usine de filature de la prison centrale détruite dans les années 60, le Pôle énergétique est construit selon des normes environnementales exigeantes.

Le bâtiment, en partie enterré, est parfaitement intégré à son environnement architectural. Depuis novembre 2012, tous les bâtiments de Fontevraud sont chauffés grâce aux équipements du pôle énergétique (une chaufferie bois pouvant couvrir les besoins de 500 maisons de 4 personnes) en remplacement du fuel et du chauffage électrique. Les granulés de bois qui alimentent les chaudières sont produits dans le Saumurois. Leur livraison en circuit court, à raison d'une vingtaine de rotations de camions par an, favorise la réduction de la consommation de carburant dans le cadre d'un développement éco-local.

Enfin, son toit terrasse végétalisé offre un plateau scénique de choix pour la programmation de concerts et de spectacles, dont le décor est le chevet de l'église abbatiale, au style architectural remarquable.

Les actions engagées en faveur du Développement Durable portent aujourd'hui leurs fruits avec l'obtention de la certification ISO 26 000 et du label Refuge LPO.

Fontevraud, Cité durable

La conviction que patrimoines culturel et naturel sont interdépendants et exigent une prise en compte mutuelle de leur nécessaire préservation s'incarne dans tous les projets inscrits dans le programme Fontevraud Cité durable. Cette ambition, unique en France dans ses réalisations, fait de Fontevraud et de la région des Pays de la Loire, des pionniers d'une vision environnementale du patrimoine historique.

Avec l'objectif d'obtenir, dès son ouverture, l'Ecolabel pour l'activité hôtelière, Fontevraud Cité durable a une vision ambitieuse de la fonction contemporaine des monuments historiques et s'est donné un devoir d'exemplarité.

Aujourd'hui, le développement durable fait partie intégrante de Fontevraud et de son projet. Il en constitue l'ADN. Les 1ers résultats :

- diminution de la consommation d'électricité de 20% depuis 2011
- remplacement des énergies fossiles (fioul) par des énergies renouvelables (bois et photovoltaïques). Les énergies fossiles sont bannies de Fontevraud
- 52% des besoins énergétiques globaux du site sont couverts par des énergies renouvelables
- diminution des consommations d'énergie de 45% depuis la mise en place des chaudières bois
- une construction du pôle énergétique neutre en termes d'émission de gaz à effet de serre
- diminution de 90% de la consommation des éclairages entre 2007 et 2013



L'abbatiale vue depuis le Pole énergétique Fontevraud / David Darrault

- mise en place d'un suivi des espèces vulnérables et remarquables présentes à Fontevraud avec la Ligue de Protection des Oiseaux
- implantation de 10 ruches et la production de 200kg de miel pour l'hôtel et le restaurant
- intégration de deux espèces protégées de moutons en écopâturage, en collaboration avec le CPIE Val de Loire Touraine
- végétalisation du site : plantation de haies bocagères et de prairies fleuries favorisant le développement d'insectes
- suppression totale des pesticides, fongicides et herbicides pour l'entretien des espaces verts
- création de neuf emplois d'avenir, soit 10% des effectifs de Fontevraud
- mise en œuvre d'un partenariat avec l'ASPIRE, association d'insertion du Saumurois, se traduisant par la mise à disposition de personnel en phase de réinsertion professionnelle pour un équivalent de 808 h de travail en 2013
- mise en œuvre d'un projet culturel en faveur d'un jeune public éloigné de la culture (88 jeunes en 2013)
- 25 583 kms « verts » avec les véhicules électriques soit 4t de CO² évitées

Fontevraud doit son nom à la Fontaine d'Evraud, source alimentant en eau la communauté monastique depuis le XII^e siècle; elle fournit encore aujourd'hui en eau potable la commune. L'eau, élément vital, porte également une dimension symbolique et rituelle.

Fontevreau est un clin d'œil à cette histoire et traduit notre engagement en faveur de l'environnement en constituant une alternative aux eaux en bouteille, transportées sur des centaines de kilomètres. Cette eau, rendue potable par traitement, gazéifiée avec du gaz carbonique, est affinée à l'Abbaye avec la technologie Castalie.



Fontevreau le Miel / illustration Marcel Barelli

Fontevraud / David Darrault

ANNEXES

Tarif des Chambres

	CALENDRIER	BASSE SAISON 01/12 – 30/03	MOYENNE SAISON 01/04 – 31/05 30/09 – 31/11	HAUTE SAISON 01/06 – 30/09
Individuel				
	Chambre	125€	135€-160€	185€
	Chambre famille (2 adultes + 2 enfants)	150€	160€-185€	195€
	Suite	170€	180€-205€	230€
Groupe loisir				
	Chambre	90€	135€	185€
	Chambre famille (2 adultes + 2 enfants)	110€	160€	195€
	Suite	170€	180€-205€	230€
Groupe affaires				
	Chambre	100€	135€	185€
	Chambre famille (2 adultes + 2 enfants)	130€	160€	195€
	Suite	170€	180€-205€	230€

LES MENUS

MENU MENU \ 55€

Le champignon de Paris, à Fontevraud
Sandre, beurre blanc et herbes à soupe
Les fromages de milles lieues à la ronde
Barre glacée Chocolat-Noisettes

GRAND MENU \ 95€

Langoustines, royale excentrique et coulis mélisse
Turbot laqué au miel de l'Abbaye
Infusée de Fontevraud
Poulette de Racan en écailles de navets, jus perlé au thym citron
Les fromages de milles lieues à la ronde
Fraises et rhubarbe semie-confite

MENU DES ABEILLES \ 20€

Tomate et Chèvre frais, vinaigrette au miel de l'Abbaye
Une drôle de pomme de terre fondante et son œuf au plat
Un Ours s'habille en "Sur-Mesure"

Toute nos viandes sont d'origine françaises

LA CARTE

ENTRÉES

- Grosse raviole de blette et chèvre \ 19€
- Langoustines, royale excentrique et coulis mélisse \ 22€
- Le champignon de Paris, à Fontevraud \ 18€
- Truite fumée, concombre et raifort \ 22€
- La révolution d'un légume de saison : l'Asperge \ 19€
- Foie gras mi-cuit et myrtilles \ 23€

PLATS

- Sandre, beurre blanc et herbes à soupe \ 24€
- Sole, crevettes grises et artichauts \ 29€
- Turbot laqué au miel de l'Abbaye et angélique \ 32€
- Ris de veau en Parmentier, salade d'herbes acidulées \ 33€
- Filet de bœuf à la ficelle \ 31€
- Tarte d'un poulet rôti \ 27€

FROMAGES

- Les fromages de milles lieues à la ronde \ 17€

DESSERTS

- Barre glacée Chocolat-Noisettes \ 16€
- Fraises et rhubarbe semie-confite \ 19€
- Le Miel de l'Abbaye givré, pain de Gênes et lavande \ 18€
- Coque de chocolat « Cuisine Romane » et menthe \ 16€
- La Tomate de Bourbon et basilic \ 16€