

HORAIRES 2022/OPENING

Sous réserve de modifications, nous contacter

Du 15 décembre 2021 au 30 avril 2022 :
Du mardi au samedi de 9 h 30 à 12 h
et de 14 h à 17 h 30.

Du 1^{er} mai au 30 septembre 2022 :
Tous les jours de 9 h 30 à 12 h
et de 14 h à 18 h, sauf le dimanche matin.

Du 1^{er} octobre au 5 novembre 2022 :
Du mardi au samedi de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 17 h 30.

Fermeture annuelle :

Du 6 novembre au 15 décembre 2022 inclus.



ACCUEIL DES GROUPES

Toute l'année sur réservation.

Pour découvrir toutes nos offres spécifiques pour les groupes, vous pouvez consulter notre site www.abondance-tourisme.com onglet "Découverte" ou contacter notre équipe.

Un document en FALC est disponible à l'accueil et téléchargeable depuis le site www.abondance-tourisme.com



CONTACT

Maison du Fromage Abondance
291, route de Sous le Pas - 74360 Abondance
Tél. 04 50 73 06 34
maisondufromage.abondance@orange.fr
www.abondance-tourisme.com



ACCÈS/ACCESS

Située au cœur de la vallée d'Abondance, la Maison du Fromage Abondance se trouve :
• À 5 minutes à pied du centre bourg, itinéraire "Tour du Village" ou "Bords de Dranse"
• À 27 km de Thonon-les-Bains et Evian-les-Bains par la D22
• À 65 km de Genève Aéroport



Elle est desservie par les autocars Colombus, arrêt "Maison du Fromage Abondance" (en période de vacances scolaires).

Parking gratuit à disposition. Site accessible aux personnes à mobilité réduite.

Informations disponibles en français, anglais, allemand et néerlandais.
Information available in French, English, German and Dutch.

	TARIF	TARIF RÉDUIT*	- 6 ANS
ENTRÉE	5 €	4 €	gratuit
DUO (2 sites)	7,50 €		
SUPPLÉMENT VISITE COMMENTÉE	2,50 €	6 - 18 ans 2 €	

* Tarif réduit : étudiants, demandeurs d'emploi, personnes en situation de handicap, familles. Avantage accordé sur présentation de cartes spécifiques (nous contacter pour plus de renseignements).



Entrée gratuite sur présentation de votre Multipass.

BILLETS DUO

1 billet - 2 sites à prix réduit

Entre histoire et tradition, l'Abbaye et la Maison du Fromage Abondance vous dévoilent toutes les facettes du patrimoine local.



MOYENS DE PAIEMENTS



Été 2022



ESPACE
DÉCOUVERTE
5 SENS

DÉGUSTATION
VENTE



Crédit Photo: Yann Tessier CCPEVA - Laurent Madelon - Pôle Culturel Abondance - Patrick Brault - Ne pas jeter sur la voie publique



LA BOUTIQUE/THE SHOP

À l'issue de votre visite, nous vous proposons de découvrir toute la richesse de notre terroir avec de nombreux produits : fromages de Savoie, salaisons, confitures, miel, confiserie, livres et souvenirs.

Continue your visit by our shop of local products: cheeses, sausages, jams, honeys, books and souvenirs.



UNE VISITE À SAVOURER EN FAMILLE

A FAMILY VISIT

Sans supplément sur le droit d'entrée

PARCOURS LUDIQUE

Tout au long du parcours de visite, partagez des moments en famille avec de nombreux jeux de manipulation, notre borne sonore, ou encore la marelle de la vallée d'Abondance.

AVIS DE RECHERCHE

8 fromages se sont échappés... à vous de les retrouver munis de votre smartphone ou d'une tablette.

Pour cela rien de plus simple : téléchargez l'application Pégase LAB depuis Apple Store ou Google Play ; "Ajoutez un jeu" et entrez le code 1583rfm.

NOUVEAUTÉ DE L'ÉTÉ 2022 LA BROUETTE DE JULIETTE

Au fil d'une histoire illustrée, explorez le quotidien de Juliette, une jeune agricultrice d'Abondance. Une expérience en autonomie, qui grâce à une brouette contenant tout le matériel nécessaire vous immerge dans la vie de la ferme. Activité pour les familles avec des tout-petits.



ANIMATIONS

Réservation à la Maison du Fromage Abondance ou au bureau d'information touristique d'Abondance. Nombre de places limité.

VISITES COMMENTÉES

> Les mardis à 18 h et les mercredis à 13 h 30 du 5 juillet au 31 août 2022.
Tarif : de 6 à 7,50 €, gratuit pour les moins de 6 ans. Sur réservation.

ACCORDS VINS ET FROMAGES

> Les mercredis à 18 h du 27 juillet au 17 août 2022.
Tarif : 7,50 €. Sur réservation avant mercredi 12h.

LES PETITS FROMAGERS

> Atelier pour les enfants de 6 à 12 ans.
> Les jeudis à 10 h du 21 juillet au 25 août et atelier supplémentaire à 14 h 30 du 4 au 25 août 2022.
Tarif : 6 €. Sur réservation la veille avant 12 h.

D'ASSEMBLAGES EN PAYSAGES

> Atelier en famille avec au moins un enfant de plus de 6 ans.
> Les mercredis à 10 h du 26 octobre au 2 novembre 2022.
Tarif : 6 €. Sur réservation la veille avant 17 h 30.

ÉVÉNEMENTS

- JOURNÉES DU PATRIMOINE DE PAYS ET DES MOULINS les 25 et 26 juin 2022.
- JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE les 17 et 18 septembre 2022.
- CONFÉRENCE "Les foires et marchés en Haute-Savoie du Moyen Âge à nos jours" par Christophe Guffond le 1^{er} octobre 2022 à 16 h.
- FOIRE D'AUTOMNE ET SIRFA, ABONDANCE le 2 octobre 2022.



PARTEZ POUR UNE DÉCOUVERTE SENSORIELLE EN 9 ÉTAPES AU FIL DES PAYSAGES, DES GESTES ET DES TECHNIQUES.

Ici le temps ne se découpe plus en fragments, il se dépile en richesses. Ouvrez grands vos yeux, écoutez, sentez, respirez, des pâturages à la sueur des gestes, de la fraîcheur des valls à l'odeur chaude du lait sorti du pis, des arômes de présure aux odeurs d'affinage... Soyez attentifs, tout s'offre à qui sait recevoir, et d'ici vous tirerez le meilleur : le goût du monde.

DISCOVER IN NINE STEPS THROUGH LANDSCAPES, SKILLS AND TECHNIQUES THE SECRETS OF ABONDANCE CHEESE.

Here, time isn't broken down into smaller segments, it unfolds its treasures. Open wide your eyes, listen, smell, breathe it all in, from the alpine pastures to the perspiration of the work, from the valley freshness to the smell of warm milk straight from the udder, from the aroma of the whey to the scent of the ageing process... Take note, everything comes to those who know how to receive and here you can take full advantage: taste the world. A fun, scientific and sensory visit is in store for you.

QUEL DÉGUSTATEUR ÊTES-VOUS ?

Un fromage, c'est une histoire de goût, mais pas que ! La dégustation d'un fromage fait appel à tous nos sens... nous le regardons, le sentons, le touchons, le mangeons et plus étonnant encore nous l'écoutons ! À partir de la table de dégustation, vos sens seront mis en éveil pour apprécier toutes les subtilités du fromage Abondance !

