



ABBAYE DE FONTFROIDE

dossier de présentation

**de Prix National
l'Oenotourisme**



1^{er} Prix 2011 pour « La Table de Fontfroide »

l'hospitalité depuis 1093 !

La « Table de Fontfroide »
1^{er} Prix 2011
du Prix National de l'Oenotourisme
dans la catégorie « restaurant dans le vignoble »

La Table de Fontfroide a reçu le 29 juin 2011
Le 1^{er} Prix 2011 du Prix National de l'Oenotourisme
dans la catégorie « restaurant dans le vignoble » !

Ce prix national est décerné par le Conseil Supérieur de l'Oenotourisme (CSO) et financé par France Agrimer.

Il est remis sous l'égide :

- Du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire
- Du Secrétariat d'Etat chargé du Commerce, de l'Artisanat, des Petites et Moyennes Entreprises, du Tourisme, des Services, des Professions libérales et de la Consommation

Ce prix récompense **les meilleures initiatives**, individuelles ou collectives, qui contribuent **à la promotion de l'oenotourisme en France**, avec comme objectif de favoriser l'interactivité entre les professionnels du vin et ceux du tourisme, et de répondre à une demande toujours plus grande des consommateurs vers un tourisme « de terroir ».

L'Abbaye de Fontfroide, un Monument Historique et tout ensemble, un site touristique, gastronomique et viticole !

LA TABLE DE FONTFROIDE

La Table de Fontfroide, un restaurant au cœur du vignoble de Fontfroide et du « Terroir de Fontfroide »

Installé depuis 1997 dans l'ancienne Bergerie voûtée du 18^{ème} siècle de l'Abbaye de Fontfroide, la « Table de Fontfroide » est idéalement située à l'entrée du site du monument historique mais également en plein cœur du vignoble de l'Abbaye de Fontfroide et du « Terroir de Fontfroide », l'un des terroirs réputés des Corbières.

L'hospitalité, une tradition monastique

Chaque monastère cistercien, hors les frères à demeure, se doit d'accueillir pèlerins, visiteurs ou dignitaires de l'ordre en déplacement, sans parler d'un devoir de charité envers les plus démunis.

Cette tradition perdue à l'Abbaye de Fontfroide, qui se fait un devoir de recevoir tous ses visiteurs avec le même sens de l'hospitalité, fait de simplicité, de savoir faire, de gentillesse et de compétence.

Dans cet esprit, l'équipe de La Table de Fontfroide attend et accueille ses clients, à leur écoute, à leur disposition.

Menus et Carte, pour tous les prix

Avec un premier menu à 22,50 € (18,50 € pour 2 plats) et un menu du « Père Abbé » à 32,50 € (38,50 € avec 3 verres de vins au choix dans la Carte des Vins) comportant chacun divers choix d'entrées, plats et desserts.

Avec à la carte de nombreux plats, selon la saison et le marché du jour.

Les vins de l'Abbaye de Fontfroide à l'honneur

Pour accompagner les menus et la Carte, la « Carte des Vins » met à l'honneur les vins de Corbières et de Pays d'Oc produits sur le vignoble ancestral de l'Abbaye de Fontfroide. Toute une gamme de vins, conseillés si besoin par l'équipe de salle, servis au verre ou en bouteille, à partir de 2,50 € le verre et de 12 € la bouteille.

La Carte des Vins présente aussi les vins de quelques vigneronns des alentours.

Une équipe à votre service

Le « coquinarius » (nom donné au cuisinier dans une abbaye) a construit une carte chaleureuse, simple, à base de produits frais, travaillés sur place. Une carte aux accents méditerranéens, orientée autour des vins des Corbières que produit l'abbaye.

A découvrir : le pigeon en croûte au foie gras, les ravioles de Saint Jacques aux morilles et tous les plats de la carte, pour mettre en valeur les produits locaux ou régionaux.

En salle, le « frère hôtelier » accueille, conseille, oriente et reçoit toutes les demandes particulières et réservations ou organise avec vous une réception pour une occasion spéciale, mariage, évènement familial.

La Table de Fontfroide peut recevoir plus de 100 personnes et la terrasse, ouverte sur le Massif de Fontfroide environnant, invite au farniente.

LA TABLE DE FONTFROIDE

Horaires d'ouverture

Pour déjeuner : TOUS LES JOURS du 1^{er} mars au 27 novembre 2011

Pour dîner : ♦ du 1^{er} JUILLET au 31 AOUT inclus, les mercredi, jeudi, vendredi et samedi

SOIRS (pour dîner avant les représentations du Théâtre Nocturne de l'abbaye)

- ♦ lors de manifestations à Fontfroide (voir agenda des manifestations)
- ♦ sur réservation pour un groupe (minimum 20 personnes)

N'hésitez pas à consulter pour toute demande spéciale !

Certifications professionnelles et mention dans les Guides

La Table de Fontfroide a obtenu les certifications professionnelles suivantes :

- Restaurant de Tourisme (2008)
- Label « Sud de France » et label « Pays Cathare » (2009 et 2010)
- Titre de « Maître Restaurateur » (2010)
- **1^{er} Prix 2011 du Prix National de l'Oenotourisme (2011)**

Et une toque au guide Gault et Millau 2011.

Renseignements pratiques

La Table de Fontfroide - Abbaye de Fontfroide - RD 613 - 11100 NARBONNE

Tél : 04 68 41 02 26 - Fax : 04 68 45 50 69 - Mail : latable@fontfroide.com

Coordonnées GPS (Parking) - 43° 07' 44' 60" N - 2° 53' 51' 30" E

Parking sur le parking de l'Abbaye. Entrée par l'entrée « visiteurs »

La Table de Fontfroide se trouve dans le bâtiment de la Ferme de l'Abbaye, située juste à l'entrée du site touristique.

Il n'est pas nécessaire de visiter l'abbaye pour venir déjeuner ou dîner.

► *Pour plus d'informations sur le site touristique et les activités de l'Abbaye de Fontfroide, vous pouvez consulter :*

Le site Internet, www.fontfroide.com

► *Pour recevoir plus d'informations, des photos, sur la « Table de Fontfroide » ou sur les vins de l'Abbaye de Fontfroide, vous pouvez contacter :*

Nicolas et Laure de Chevron Villette

Abbaye de Fontfroide - 11100 NARBONNE - FRANCE

04 68 45 50 65 – latable@fontfroide.com

Historique viticole de l'Abbaye de Fontfroide

La vigne est implantée à Fontfroide depuis 900 ans. Les cisterciens ont planté de la vigne pour avoir du raisin. Du raisin pour faire du vin. Du vin pour dire la Messe. Nécessité eucharistique.

Comme la Règle de Saint Benoît, qui régit la vie de la Communauté, les autorise à boire du vin, tant qu'à faire, autant le faire bon. Pragmatisme humain louable.

Lentement, au cours du temps, les moines sélectionnent les meilleures parcelles, choisissent les bonnes orientations, apprennent le « terroir », domptent les cépages, peaufinent leurs méthodes de vinification. Leur vin est très réputé.

Après leur départ, en 1901, les vignes sont laissées peu à peu à l'abandon.

Un lent, patient, coûteux travail de restauration commence en 1986 avec les premières replantations de vignes, sur les mêmes parcelles exploitées autrefois. Suivent des acquisitions de terres anciennement vendues, d'autres replantations, des investissements conséquents en matériel, en équipement de cave.

En 2004, Nicolas et Laure de Chevron Villette rejoignent leur famille à Fontfroide, pour restaurer et faire renaître ce vignoble ancien, partie intégrante de l'histoire du site et redonner aux vins leur lustre d'antan.

Le vignoble s'étend autour de l'Abbaye, replanté comme un jardin pour les visiteurs, comme un écrin pour les bâtiments, comme un écran de verdure protecteur contre les incendies.

La gamme des vins comprend une dizaine de références. Les vins, dont la Cuvée « Deo Gratias » ont obtenu nombre de médailles, de prix, de citations, ainsi que le « **Prix d'Excellence 2010** » du **Concours Général Agricole**.

Le vignoble et les vins de l'Abbaye de Fontfroide

Un terroir découvert par les Moines, des vins porteurs d'Histoire ...

Les vignes, comme les pierres de l'abbaye, sont les témoins immuables des siècles passés. Sur le chemin qui mène à l'abbaye, les parcelles de vignes avec leurs murets de pierre sont l'empreinte très ancienne et inchangée du travail des frères convers.

L'Abbaye de Fontfroide, en Languedoc, produit du vin depuis ... 9 siècles !

Mais l'histoire viticole récente de Fontfroide est celle de la reconstitution patiente de l'ancien vignoble de l'Abbaye et l'élevage de vins friands, fruités et tout en fraîcheur, à l'image du « Terroir de Fontfroide » ... *si singulier qu'il a donné son nom à l'un des terroirs des Corbières !*

Un véritable « artisanat du vin »

Sur une superficie limitée de 35 ha environ de vignobles autour de l'Abbaye, les rendements sont contrôlés et maintenus volontairement en deçà des limites de l'appellation.

La pratique d'une agriculture raisonnée permet de respecter le patrimoine et de travailler en harmonie avec l'environnement, en artisan du vin soucieux de bien faire.

Un « style » de vin fait de « Fraîcheur, Finesse et Fruit »

Les trois « F » de Fontfroide résument le « style » des vins, style dû à une maturation lente et accomplie, style inattendu dans les Corbières, style qui représente la quintessence de ce qu'exprime un terroir d'ombres, le « Terroir de Fontfroide ».

Corbières d'appellation et vin de pays d'Oc, une gamme séductrice

La gamme des vins comprend des Corbières Rouge, Rosé et Blanc, une cuvée spéciale « Deo Gratias » en Rouge et Blanc, des Vins de Pays d'Oc et un étonnant Muscat sec. Autant de vins remarquables par une fraîcheur très distinctive et par leurs habillages raffinés.

De très nombreuses récompenses et citations

Les différents vins de Fontfroide ont récemment obtenus de très nombreuses médailles et distinctions dans les divers concours œnologiques dont le Concours Général Agricole et dans les guides dont le Guide Hachette, de 2006 à 2010 et le « Prix d'Excellence 2010 » du Concours Général Agricole.

Travail et Passion pour faire renaître un vignoble

Issus du milieu viticole, passionnés par le vin, ayant repris en 2005 des études œnologiques, **Nicolas et Laure de Chevron Villette** quittent en 2004 leurs responsabilités professionnelles, s'installent à l'Abbaye de Fontfroide et s'attachent à la renaissance de ce vignoble séculaire.

Plus qu'un « domaine qui monte », une part du patrimoine œnologique du Languedoc

Patrimoine historique, culturel et touristique du Languedoc, l'Abbaye de Fontfroide fait aussi partie de façon incontournable du patrimoine œnologique du Languedoc.

Nous sommes particulièrement fiers de nos vins et nous espérons vivement vous recevoir à l'Abbaye de Fontfroide pour vous faire apprécier l'âme des lieux et découvrir celle des vins.

Nicolas et Laure de Chevron Villette

LA TABLE DE FONTFROIDE

Des vins pour accompagner la Carte de « La Table de Fontfroide »...

Corbières Rouge « Oculus » : *La riche élégance des fruits rouges et des épices douces – Syrah et Grenache*

Robe rouge grenat limpide, aux reflets violacés nez expressif, sur des notes de fruits rouges (framboises et fraises confiturées), la bouche appelle à la gourmandise en étant pleine et croquante. T° de service : 16 à 18° C

→ *Une entrecôte grillée ou pour quoi pas l'aïoli « à notre façon »*

Corbières Rosé « Oculus » : *Une gourmandise d'été aux accents des Corbières – Grenache N et Syrah*

Robe limpide rosé grenadine, nez expressif de fraise des bois et de bonbon acidulé. La bouche trouve un équilibre savoureux entre la friandise et la légèreté. T° de service : 10 à 12° C

→ *Des petits farcis provençaux, un tartare de tomate avec quenelle de brousse*

Corbières Blanc « Oculus » : *La sensualité que l'ombre apporte à un vin blanc du sud – Roussanne, Marsanne, Grenache B*

Robe lumineuse, nez expressif sur des notes de fruits à chair blanches (Poire, Pêche de vigne), la bouche est fraîche et aérienne, avec une belle persistance aromatique. T° de service : 10 à 12° C

→ *Des calamars simplement sautés, un filet de rouget au beurre blanc*

Corbières Rouge « Deo Gratias » : *La quintessence du terroir de Fontfroide, en finesse – Syrah et Grenache N*

Robe d'un rouge profond aux reflets grenat. Le nez est affriolant sur sa dominante cassis, avec des nuances cacao. Une bouche onctueuse, généreuse, finement boisée soutenue par des tanins soyeux, avec une persistance de notes épicées et poivrées. T° de service : ambiante, avec carafage une heure avant le service

→ *Un pigeon en croûte farci au foie gras ou un tournedos de filet de veau*

Corbières Blanc « Deo Gratias » : *La quintessence du terroir de Fontfroide, en blanc – Roussanne et Marsanne*

Couleur or gris, arômes intenses de fruits blancs, avec une fine minéralité, accompagnés de délicates notes grillées. La bouche est onctueuse, fraîche, associant dans une longue finale les arômes de fruits et ceux du fin boisage. T° de service : 10 à 12° C

→ *Des ravioles de noix de Saint Jacques, une parillade de poissons du jour*

Vin de Pays d'Oc Rouge « Frères Convers » : *Loin de son terroir d'origine, il s'affirme à Fontfroide viril et suave*

Robe rouge pourpre. Le nez complexe aux notes fruits noirs et poivrons confits. La bouche est franche avec une bonne persistance aromatique. T° de service : 16 à 18° C

→ *Un suprême de poulet label « Pays Cathare », ces cotes d'agneau grillées à la fleur de thym*

Vin de Pays d'Oc Blanc « Frères Convers » : *Un vin de Pays sensuel et séducteur – Syrah et Grenache N*

Robe limpide, d'un jaune lumineux, nez aux notes de fleurs d'acacia et de fruits à chair blanche. La bouche est nerveuse, et généreuse. T° de service : 9 à 11° C

→ *Une salade de l'Abbaye, un feuilleté d'escargots « petits gris » à la Narbonnaise*

Vin de Pays d'Oc Muscat sec : *Délicat et sincère, la double expression d'un cépage bien typé - Chardonnay*

Robe jaune lumineux, nez expressif et complexe, (fruits exotiques, litchis, mangues), la bouche est franche et désaltérante, bel équilibre entre la fraîcheur et le croquant du fruit, tout en finesse. T° de service : 10° C

→ *Un trio de foie gras de canard, une soupe de melon rafraîchi au muscat*

Vin de Pays d'Oc Hémine rosé : *Quand le vin rosé devient une friandise – Syrah*

Robe rose foncé très brillante, une explosion de petits fruits rouges acidulés, et en bouche, du fruit, de la fraîcheur et de la douceur, pour un vin inhabituel et tout en gourmandise. L'Hémine est la dose de vin journalière autorisée aux moines par la Règle de Saint Benoît (environ 50 cl). T° de service : 10° C.

→ *A l'apéritif, et pour toutes les occasions d'une belle (et chaude) journée*

LA TABLE DE FONTFROIDE

OENOTOURISME – PRIX NATIONAL DE L'OENOTOURISME CONSEIL SUPERIEUR DE L'OENOTOURISME

L'oenotourisme : une valorisation des produits et du patrimoine viticoles

La mission confiée en 2009 par Michel Barnier, alors le ministre de l'Agriculture et de la Pêche à Paul Dubrue, visait « à faire un état des lieux sur les possibilités offertes par le tourisme en lien avec la viticulture, en élargissant le champ de réflexion au-delà des vins eux-mêmes pour prendre en compte les modalités et l'environnement de la production viticole avec mention particulière des paysages ». Le Conseil Supérieur de l'Oenotourisme créé à la suite de cette mission et présidé par Paul Dubrue s'est vu confié les objectifs suivants :

- Construire une culture commune de valorisation du patrimoine vitivinicole français, avec deux éléments essentiels, les paysages et l'architecture ;
- Accroître la lisibilité de l'offre touristique et viticole ;
- Mettre ce secteur en réseau avec les autres formes de tourisme ;
- Former ensemble les acteurs de l'oenotourisme.

L'oenotourisme ou tourisme vitivinicole englobe toutes les prestations qui sont proposées aux touristes dans des régions viticoles, telles que les visites de caves, la restauration, l'hôtellerie, les initiations à la vinification, les dégustations, les événements festifs autour du vignoble, la mise en valeur du patrimoine architectural et paysagé des régions viticoles...

Quelques chiffres

Si le nom d'oenotourisme est assez récent, la pratique de la dégustation de vin chez les vigneronns a toujours plus ou moins existé en France. L'Alsace reste précurseur en la matière avec la « Route des Vins d'Alsace », ouverte en 1953 et qui enregistre environ 1,5 millions de visiteurs par an.

Le paysage oenotouristique en France est en constante évolution, tant du côté de l'offre, que de la demande. Nicolas Boutaud, directeur adjoint marketing communication et partenariats d'Atout France a révélé lors de la conférence de presse du 23 septembre 2010 quelques chiffres d'une étude à paraître à la fin du mois. L'agence a recensé pas moins de 10 000 caves, soit deux fois plus que dans la dernière étude de 2002, permettant de générer 10 millions de visites, contre 7 millions précédemment.

Les régions viticoles dénombrent pas moins de 24 millions de visites chaque année, susceptibles à un moment ou à un autre de pratiquer de l'oenotourisme. 39% sont des étrangers, pour moitié Belges et Anglais, et le solde Néerlandais, Allemands, Américains et Suisses. Les visites se font généralement en couple, mais 26% se déplace également en famille. Le montant moyen de dépenses atteint 200 euros par visiteurs, à répartir entre l'achat du vin, l'hébergement, la restauration....

Côté tourisme

L'oenotourisme entre parfaitement dans la catégorie des séjours à thèmes, très prisés aujourd'hui, dans le cadre du développement des courts séjours.

Pour les étrangers, le vin et la gastronomie sont indissociables d'un art de vivre à la française, ce qui donne aux régions viticoles un attrait de premier ordre.

Enfin, associer le vin à un concept touristique est porteur de valeur pour les professionnels du tourisme.

Côté viticole

La vente directe de vin, plus rémunératrice, l'amélioration de sa notoriété, la création d'un fichier clients et la fidélisation des acteurs sont au coeur des motivations des professionnels du vin pour se développer dans l'oenotourisme.

Les ventes de vin à la propriété qui représente moins de 10% en moyenne pourrait atteindre entre 15 et 50% selon les estimations grâce à cette nouvelle source de revenus qu'est le tourisme vitivinicole.

De plus, un client bien reçu devient un formidable ambassadeur pour un Domaine en particulier ou une région en général.

Le développement de l'oenotourisme en France

L'oenotourisme ne s'improvise pas. Pour bien se développer et bien se vendre, le secteur doit aussi se professionnaliser, d'où l'importance de distinguer ces initiatives par des Prix et des Labels, gages de sérieux et de qualité auprès des acteurs du tourisme et de leurs clients.

LA TABLE DE FONTFROIDE

L'oenotourisme répond à une réalité tout autant culturelle qu'économique en France. En tant que première destination touristique mondiale, mais aussi premier producteur de vins au monde, la France a tous les atouts pour devenir leader dans ce mode de tourisme.

2^e PRIX NATIONAL DE L'OENOTOURISME 2010-2011

Ce prix s'adresse à tous les acteurs du monde de l'oenotourisme, des professionnels du vin aux agences de tourisme, en passant par les hôteliers, les restaurateurs ou les collectivités territoriales. Il vise à récompenser les meilleures initiatives, individuelles ou collectives, qui contribuent à la promotion de l'oenotourisme en France.

Les nouveautés de l'édition 2010 – 2011

Les catégories dans lesquelles les candidats se sont inscrits sont au nombre de 6, au lieu de 4 dans l'édition précédente. Le libellé et la description de ces catégories ont été profondément modifiés pour mieux valoriser les efforts entrepris par tous les acteurs de la filière.

La catégorie de mise en réseau a été supprimée car ne se justifiant plus depuis la création du label (voir plus bas dans le paragraphe consacré au Conseil Supérieur de l'Oenotourisme).

Catégorie 1 : Mise en valeur touristique d'un caveau ou d'un site viticole,

Catégorie 2 : Restauration dans le vignoble,

Catégorie 3 : Hébergement dans le vignoble,

Catégorie 4 : Organisation d'un événement dans le vignoble,

Catégorie 5 : Opération de promotion de l'oenotourisme : campagne de communication, publicité, salons, journées...

Catégorie 6 : Vente de produits oenotouristiques par un tour opérateur, une agence de voyage, un office de tourisme, un professionnel du vin...

Le Prix national de l'oenotourisme et le Conseil Supérieur de l'Oenotourisme (CSO)

L'objectif de ce prix, décerné par le Conseil Supérieur de l'Oenotourisme (CSO) et financé par FranceAgriMer, est de favoriser l'interactivité entre les professionnels du vin et ceux du tourisme, mais aussi de répondre à une demande toujours plus grande des consommateurs, vers un tourisme de «terroir».

Récompenser les meilleures initiatives individuelles ou collectives

Ce Prix s'adresse à tous les acteurs de la filière oenotouristique : les vignerons, les coopératives, les négociants, les interprofessions et syndicats professionnels, les cavistes, les hébergeurs et restaurateurs présents dans le vignoble, les agences de voyage réceptives, les agences de développement touristique, dont les offices de tourisme et tous ceux qui oeuvrent pour la préservation du patrimoine architectural et paysagé lié aux vignobles d'une région.

Les offres doivent entrer dans les six catégories présentées ci-dessus. Les prix récompenseront les initiatives abouties et opérationnelles, simples et facilement transférables.

Parce que le grand public souhaite de plus en plus associer la découverte d'un produit et d'un savoir-faire vinicole à un tourisme régional et gourmand, tous les acteurs du monde du vin, du tourisme et du patrimoine viticoles se mobilisent pour mieux organiser et valoriser l'accueil d'un public large. Le Prix encourage et soutient les opérations les plus originales et efficaces, créant une dynamique dans ce secteur en pleine expansion.

Le Prix national de l'oenotourisme est l'un des premiers objectifs mis en oeuvre par le Conseil Supérieur de l'Oenotourisme, depuis sa création en 2009. Il s'inscrit en parallèle avec le Label national de l'oenotourisme créé en 2010.

Le label national de l'oenotourisme

Il est attribué à une destination qui propose une offre complète sur la thématique du vignoble avec un ou plusieurs partenaires dans chacun des domaines : visite de cave, hébergement, restauration, découverte de sites naturels, architecturaux ou culturels, office de tourisme, structure réceptive organisant des circuits dans la destination. Cette destination valorise la mise en réseau des acteurs et doit être adaptée aux courts séjours sur un périmètre d'environ 30km.

Une première série de dossiers a été instruite par Atout France, en liaison avec le ministère en charge du Tourisme et le ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche. Les candidatures retenues ont été soumises au Conseil Supérieur de l'Oenotourisme pour avis et la première série de «destinations labélisées» sera publiée très prochainement.

Le Prix et le label, deux initiatives complémentaires

Elles visent à promouvoir une forme de tourisme de courts séjours dans les zones viticoles, en s'inscrivant dans une démarche conviviale pour favoriser l'intérêt des consommateurs, qu'ils soient français ou étrangers, connaisseurs ou non, tout en leur offrant des gages de sérieux et de professionnalisme.

En fédérant, les professionnels du vin et du tourisme autour du Prix de l'oenotourisme et maintenant du Label, le Conseil Supérieur de l'Oenotourisme entend renforcer l'attractivité des exploitations viticoles qui s'inscrivent dans une démarche qualité et élargir l'offre touristique pour répondre à une demande de la clientèle française et étrangère croissante.

Le Conseil Supérieur de l'Oenotourisme

Créé à l'initiative de Michel Barnier, alors ministre de l'Agriculture et de la Pêche et Hervé Novelli, secrétaire d'Etat au tourisme, le Conseil Supérieur de l'Oenotourisme a pour but de développer et valoriser l'oenotourisme en France. Le conseil est présidé par Paul Dubrule, cofondateur du Groupe Accor et réuni les principales organisations de la filière vitivinicole (INAO, Viniflor, Vignerons Indépendants, Confédération Nationale des Interprofessions, Association de la Presse du Vin...) et du tourisme (Atout France, Gîtes de France, Relais & Châteaux, SNAV...).

Les membres du Conseil Supérieur de l'Oenotourisme

Membres de droit :

Le Ministre de l'Agriculture ou son représentant

Le Secrétaire d'Etat au Tourisme ou son représentant

Le Ministre de la Culture ou son représentant

Membres :

Le Président du Comité Vins de l'INAO

Le Président de FranceAgriMer

Le Président des Vignerons Indépendants de France

Le Président de la Confédération des Caves Viticoles de France

Le Président de la Confédération des Coopératives Viticoles de France

Le Président de la Confédération Nationale des Interprofessions de Vins (CNIV)

Le Président de la Fédération Nationale des Offices de Tourisme (FNOTSI)

Le Président de La Confédération Nationale des producteurs de vins et eaux de vie de vin à Appellations d'Origine Contrôlées (CANOC)

Le Président de l'Association Générale des Entreprises Viticoles

Le Président de la Confédération Nationale des Interprofessions Viticoles

Le Président des Chambres d'Agriculture (APCA)

Le Président de la Sopexa

Le Président de l'Association de la Presse du Vin, Michel Bettane

Le Président d'Atout-France

Le Président du RN2T, Réseau National des Destinations Touristiques

Le Président de la Fédération Nationale des Comités Régionaux du Tourisme

Le Président des Gîtes de France

Le Président des Logis de France

Le Président des Relais & Châteaux

Le Président de l'Association des Tours Opérateurs de France (CETO)

Le Président du Syndicat National des Agences de Voyage (SNAV)

La Présidente de Vin & Société

Le Directeur des éditions du Guide Michelin

Secrétaire-Général : Alexandre Lazareff

l'Abbaye de Fontfroide

C'est dans les premiers contreforts des Corbières, au sud-ouest de Narbonne, qu'est nichée l'ancienne abbaye cistercienne de Fontfroide, au creux d'un vallon sauvage où sourd une eau très froide « fons frigida », sans doute origine toponyme du nom du lieu.

Aujourd'hui encore, au bout du chemin, Fontfroide apparaît comme épargnée par le bruit et la fureur de l'histoire, dans la splendeur de ses proportions et la rigueur de son architecture. C'est l'une des abbayes cisterciennes les plus somptueuses, et la mieux conservée en France.

Située aux portes du pays cathare, Fontfroide est devenue entre les mains des descendants de Gustave Fayet, qui acquit l'abbaye en 1908, un haut lieu touristique accueillant 100 000 visiteurs par an et un intense foyer culturel.

Neuf siècles d'histoire

Fondée en 1093, sur des terres appartenant au vicomte de Narbonne, l'abbaye de Fontfroide s'affilie en 1145 à l'ordre de Cîteaux, lors de la venue de Saint Bernard de Clairvaux en Languedoc. Fontfroide connaît alors une expansion rapide et considérable, les vocations sont nombreuses et les dons affluent. La construction du monastère commence et la communauté essaime en Catalogne pour fonder l'abbaye de Poblet.

Le temps de la splendeur et de la puissance

Au temps de l'hérésie cathare, qui se développe principalement sur les terres voisines du comte de Toulouse, Fontfroide défend l'orthodoxie et deux de ses moines sont même choisis par le pape innocent III pour être ses légats. C'est l'assassinat de l'un d'eux en 1208, Pierre de Castelnau, qui déclenche la croisade contre les albigeois, dont on ne peut comprendre la doctrine sans la comparer à celle de l'église catholique et à la vie austère mais cachée des moines blancs.

La paix revenue, le rayonnement de Fontfroide s'étend à nouveau sur toute la région. L'abbaye, avec ses 25 granges entre Béziers et Perpignan, est l'une des plus riches de l'ordre. Cette richesse provient essentiellement de l'élevage des moutons -- le troupeau compte plus de 20 000 têtes qui transhument vers l'Aragon -- et du commerce de la laine.

Alors que les ordres contemplatifs connaissent à partir de la fin du XIII^e siècle un déclin relatif à cause de l'attrait pour les ordres mendiants de saint Dominique ou de saint François d'Assise, Fontfroide reste prospère et vigoureuse grâce à la protection de deux de ses anciens pères abbé qui occupent les plus hautes charges de l'église : Arnaud Nouvel, cardinal, chancelier de l'église, légat du Pape au procès des Templiers, puis Jacques Fournier qui devient Pape en 1317 sous le nom de Benoît XII.

Le temps du déclin

Ayant perdu les trois quarts de ses moines à cause de la peste noire en 1348, l'abbaye, tombée en commende en 1476, traverse les siècles avec des embellissements architecturaux jusqu'à la veille de la révolution.

Les derniers moines partis en 1791, l'abbaye ne connaît pas durant la révolution de destructions irrémédiables. Mérimée et Viollet-le-Duc obtiennent dès 1843 le classement de ces bâtiments. En 1858, une communauté de cisterciens venus de Sénanque redonne vie pendant quelques décennies au monastère, mais s'exile en Espagne en 1901, après la loi contre les congrégations religieuses, laissant à nouveau l'abbaye à l'abandon.

LA TABLE DE FONTFROIDE

Le temps du renouveau

Fontfroide est mise en vente au tribunal de Narbonne en 1908. Le seul acheteur connu est un américain, Gray Barnard, grand amateur d'art qui envisage de transporter le cloître à New York. Mais l'abbaye est finalement achetée par d'autres amateurs d'art, languedociens, Gustave Fayet et son épouse Madeleine d'Andoque, qui la sauve d'un démantèlement programmé et la restaure somptueusement. Ils font alors de Fontfroide, à la veille de la Grande Guerre, un foyer artistique où se retrouvent peintres célèbres et grands musiciens.

Les descendants de Gustave et Madeleine Fayet, toujours propriétaires, continuent à entretenir et faire vivre l'abbaye.

Un chef d'œuvre de l'architecture cistercienne

Construite en plusieurs étapes avec des ajouts voulus par les abbés des XVII^e et XVIII^e siècles, Fontfroide offre un ensemble harmonieux dont il se dégage une forte impression d'unité.

Le cloître de la fin du XII^e siècle est, selon Viollet-le-Duc qui visite Fontfroide en 1843, l'un des plus beaux du midi de la France, comme la salle capitulaire dont les voûtes reposent sur quatre colonnes en marbre d'une délicatesse extrême.

L'abbatiale, commencée au milieu du XII^e siècle, est de proportions admirables et d'une pureté harmonieuse qui tend à la perfection, la nef voûtée en berceau brisé élève l'âme, le transept et le chœur voûtés d'ogives appellent la prière. Les fenêtres accueillent les vitraux créés par Richard Burgsthal entre 1912 et 1925, qui irradient la nef selon les heures de bleu, d'orange ou de rouge.

Fontfroide est l'un de ces lieux où les pierres parlent et jouent avec la lumière qui baigne le cloître, caresse les murs aux nuances allant de l'ocre au rose, où règne tant de beautés émouvantes qui invitent à la paix et à la méditation dans une atmosphère de silence et de sérénité que l'on en retient son souffle pour ne pas rompre le mystère.

« Sérieuse dans son berceau des Corbières, synthétisant l'histoire de l'art du XI^e au XIV^e siècle, elle est, ensoleillée toujours, à la fois impressionnante comme un jugement est calme comme une litanie. »

Richard Burgsthal

Horaires d'ouverture

L'Abbaye de Fontfroide est ouverte toute l'année, sauf le 25 décembre et le 1^{er} janvier.

Du 1^{er} novembre au 31 mars : ouverture de l'abbaye de 10h00 à 12h00, de 14h00 à 16h00, départ de visite guidée à 10h00 - 11h00 - 12h00 - 14h00 - 15h00 - 16h00.

Du 10 juillet au 31 août : de 10h à 18h, départ de visites toutes les 30 mm

Autres périodes : de 10h à 17h30, départ de visites toutes les 45 mm (sauf 13h)

Visites guidées d'environ une heure.

Visites possibles en Anglais, Allemand, Espagnol, Italien et Néerlandais



Renseignements pratiques

Abbaye de Fontfroide – RD 613 – 11100 NARBONNE

Tél : 00 33 (0)4 68 45 50 71 – Fax : 00 33 (0)4 68 45 18 31 – Mail : info@fontfroide.com