

ABBAYE DE PONTIGNY

PRÉAMBULE

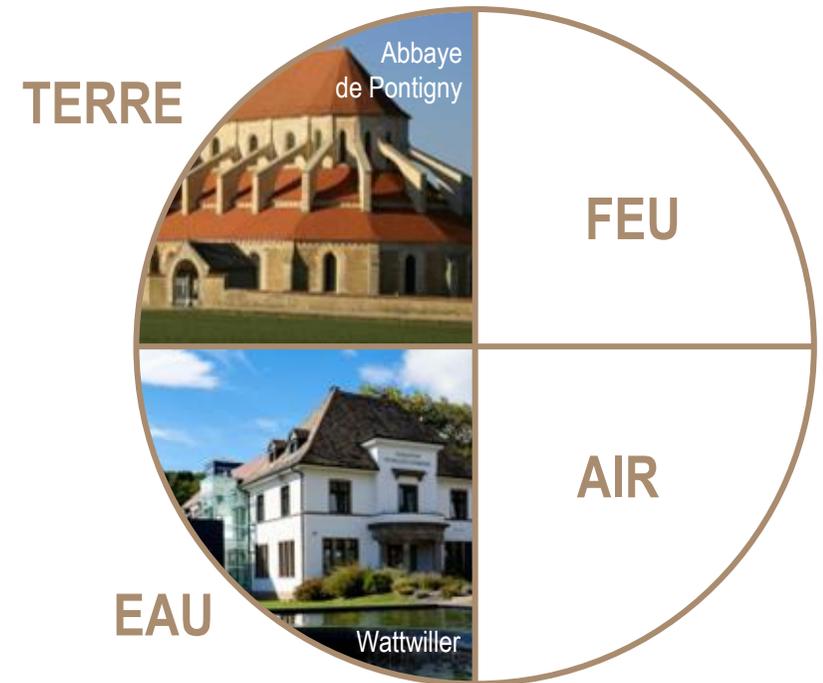
CE PROJET S'INSCRIT DANS UNE DIMENSION PLUS LARGE.

Pour les philosophes grecs pré-platoniciens, le monde était issu de la combinaison de 4 éléments : l'eau, la terre, l'air, le feu.

Notre ambition est, à terme, de donner naissance à 4 centres d'art consacrés à chacun de ces 4 éléments.

L'objectif est de permettre aux artistes contemporains de traiter avec les moyens d'expression d'aujourd'hui leur vision du monde qui les entoure en illustrant ces 4 éléments, fondements de la culture occidentale.

Après avoir réalisé le centre d'art contemporain sur le thème de l'eau à Wattwiller, la Fondation François Schneider a pour ambition de dédier le site de l'Abbaye de Pontigny au second élément : la Terre.



LE THÈME DIRECTEUR : LA TERRE



- **LA TERRE NOURRICIÈRE** : les produits de la terre et leurs transformations (légumes fruits, tisanes, farines, pain, huiles, élixir, alcool, miel etc...)
- **LA TERRE PRÉSERVÉE POUR DEMAIN** : à Pontigny, la terre est préservée ; aucun engrais de synthèse, ni aucun pesticide de synthèse ne sera utilisé.
- **LA TERRE ÉCONOMISÉE** : à Pontigny, nous aurons pour objectif d'aller le plus loin possible en matière d'économie d'énergie, d'isolation des bâtiments, et d'utiliser au maximum les énergies renouvelables (chute d'eau du bief, géothermie, petites éoliennes...) sans jamais détruire le paysage.
- **LA TERRE DES ARTISTES** : le centre d'art contemporain ne présentera que des créations sur le thème de la terre.
- **LA TERRE SUJET DE RÉFLEXION** pour les chercheurs, les économistes et les dirigeants politiques – la terre dévastée par l'homme (l'anthropocène), les moyens de la préserver, les méthodes pour la soigner. Un programme de conférences et d'entretiens se tiendra chaque année : « Les sept jours de la Terre ».

UN OBJECTIF

LE RAYONNEMENT DE L'ABBAYE DE PONTIGNY, À TRAVERS LE MONDE



Faire du lieu exceptionnel de l'Abbaye de Pontigny,

un lieu haut-de-gamme

qui appelle à la méditation, à la réflexion, au recueillement, au dépaysement, au calme, loin de la vie quotidienne.

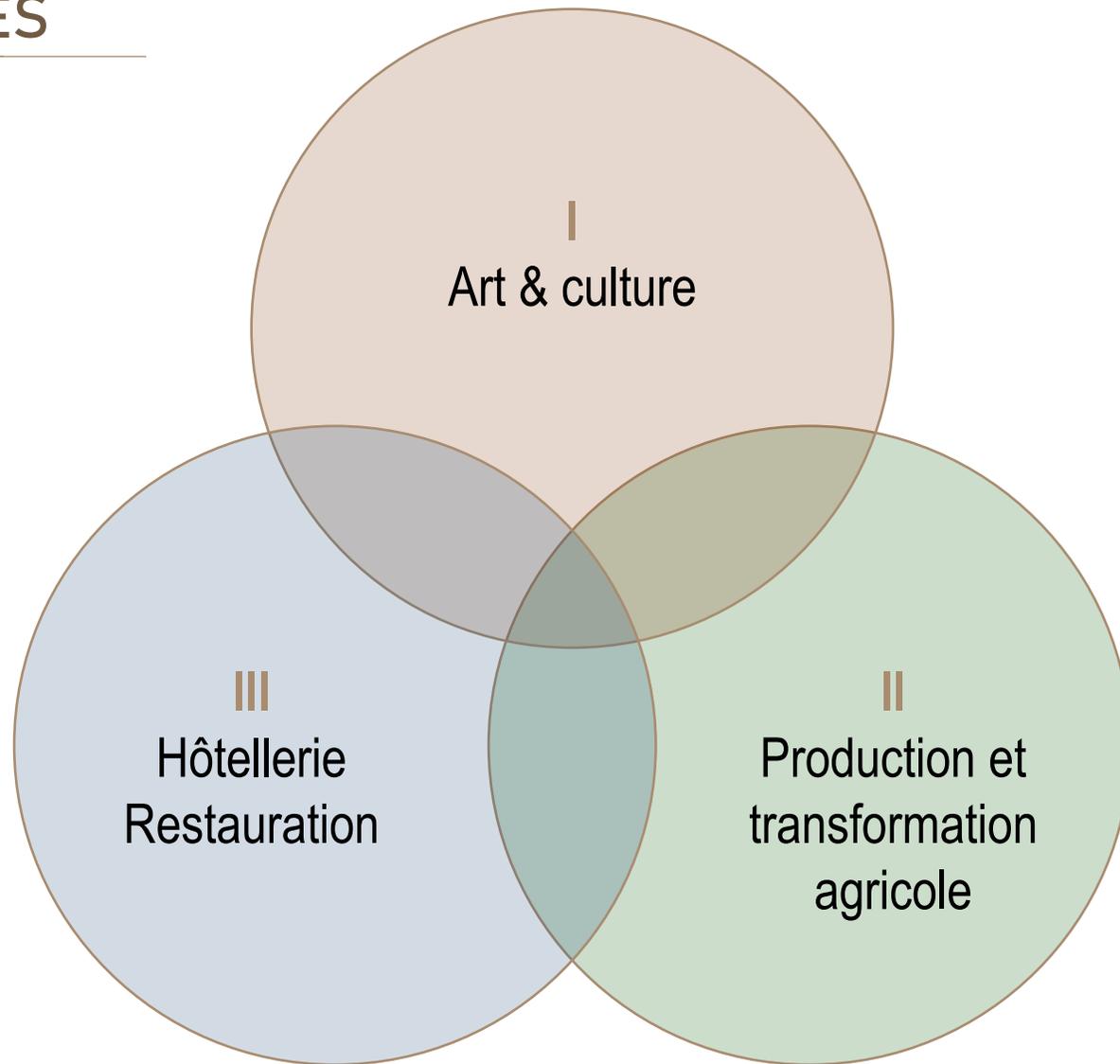
Elle sera ainsi une destination de patrimoine, une destination artistique et une destination d'écotourisme, ancrée dans une dynamique d'innovation durable.

Comment ?

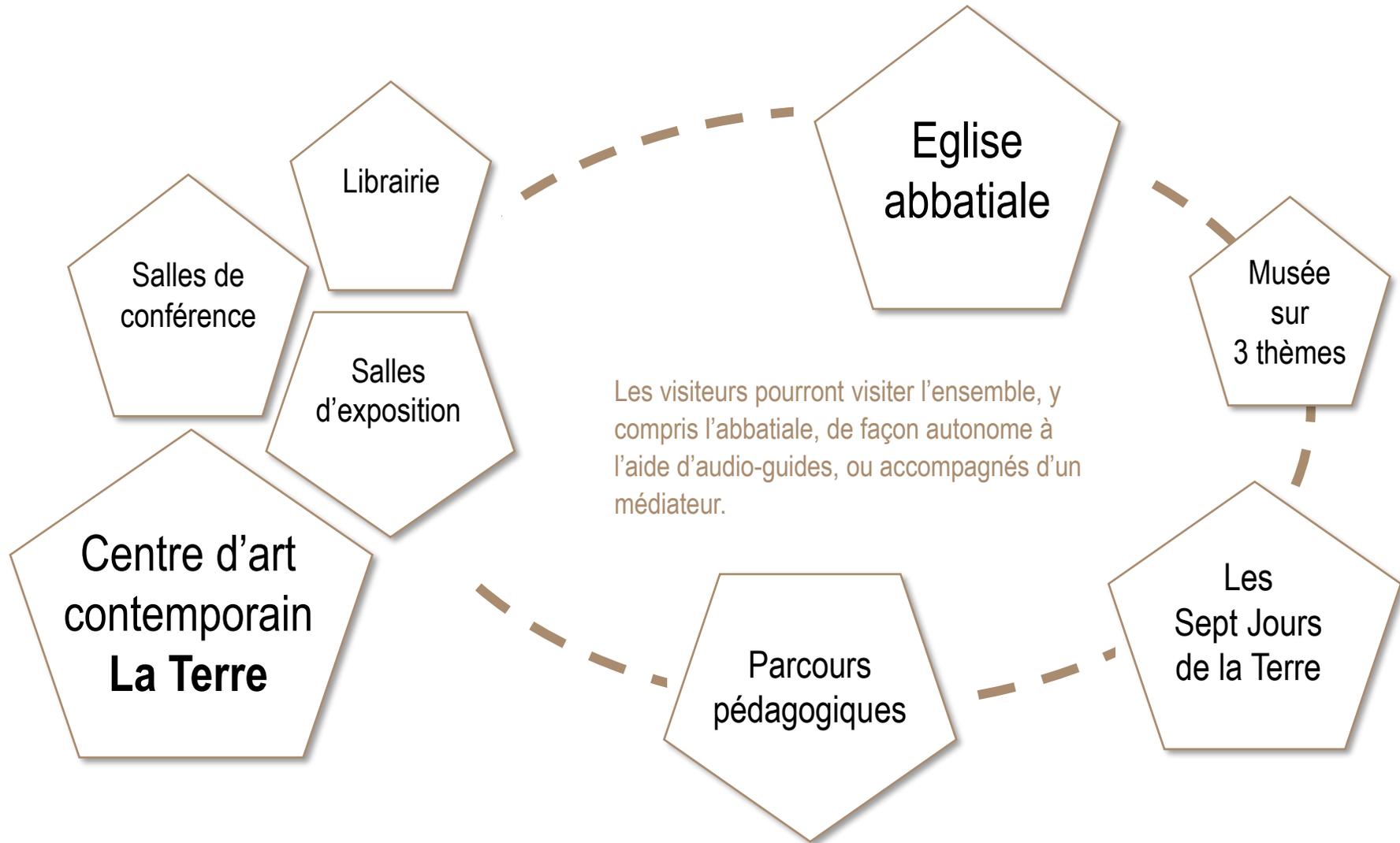
- Par le nombre de ses visiteurs
- Par la commercialisation des produits qui y seront fabriqués

qui feront rayonner de l'esprit de l'Abbaye à travers le monde

LES ACTIVITÉS



I. UN LIEU D'ART ET DE CULTURE



I. UN LIEU D'ART ET DE CULTURE



A. Un centre d'art contemporain « La Terre »

La Fondation François Schneider développera des activités similaires à celles qui existent (sur le thème de l'eau) à Wattwiller :

- une **exposition permanente des œuvres des artistes lauréat du concours international « Talents Contemporains »***

Ce concours organisé par la Fondation mettra en lumière chaque année sept artistes inconnus qui auront proposé une œuvre ayant pour sujet : la Terre. Ils seront choisis par un jury international prestigieux (fondatrice de la Fondation Miro à Barcelone, directeur du musée Tinguely à Bâle, ancien conservateur en chef directeur du Centre Pompidou etc..).

- une **exposition temporaire présentant les sept nouveaux « Talents Contemporains »** qui l'année suivante rejoindront l'exposition permanente.
- des **expositions thématiques sur l'art de la Terre** compléteront le programme artistique (porcelaine, céramique, terre cuite...)

*Un concours identique est organisé sur le thème de l'eau à Wattwiller. Chaque année, nous recevons les œuvres de 2 à 3.000 candidats issus de plus de 100 pays différents.

I. UN LIEU D'ART ET DE CULTURE



B. Le musée

A partir du centre d'art, le visiteur pourra découvrir le musée composé de 3 parties :

- **L'histoire des Cisterciens** ;
- **L'histoire de Pontigny**, naissance de la première multinationale ;
- **La naissance du Chablis**.

C. Les Sept Jours de la Terre

Cycle annuel de conférences et de discussions sur l'état de la Terre

Chaque année, pendant une semaine, les meilleurs spécialistes mondiaux seront invités à Pontigny pour échanger sur les principaux sujets qui concernent la terre : la civilisation de l'anthropocène, la terre dévastée, la terre préservée, la terre restaurée.

Notre ambition est de faire de Pontigny pour la terre ce qu'est Davos pour l'économie.



Les décades de Pontigny (1923)



D. Les activités culturelles et pédagogiques

- **L'Abbaye : visites et concerts** seront organisés par la Fondation ;
- **L'ouverture à la connaissance** : toutes les activités économiques – le jardin des plantes aromatiques et médicinales, les productions agricoles et les ateliers de transformation – seront pensées pour constituer un parcours de visite pédagogique, à l'intention des écoles notamment.

II. LE HAUT LIEU D'UN TOURISME HORS DU TEMPS

L'offre touristique sera complétée par :

Un hôtel haut-de-gamme



Un restaurant haut-de-gamme

proposant une gastronomie naturelle



Un jardin comestible paysager



... et sa cafétaria

Ceci constituera un lieu haut-de-gamme, appelant à la méditation, au recueillement, au dépaysement, au calme, loin de la vie quotidienne.

II. LE HAUT LIEU D'UN TOURISME HORS DU TEMPS

Nous envisageons deux offres possibles selon le choix de l'opérateur :

- Un **hôtel de luxe** – avec 20 chambres de 36m², quelques suites, un spa et une piscine intérieure – et un **restaurant étoilé**
- Un **hôtel « monacal chic »** (sobriété raffinée) – avec 40 chambres de 20m², 3 ou 4 belles suites – et un **restaurant « étoilable »** (dirigé par un jeune Chef de la région)

Chacun des deux projets sera complété d'une cafétaria plus modeste, accessible à toutes les bourses et répondant aux besoins des visiteurs des lieux à la journée.

III. LA SOCIÉTÉ DES PRODUITS DE L'ABBAYE

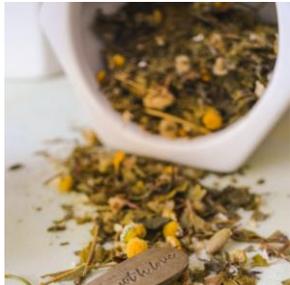
Cette société aura deux missions :

- une **activité de production** permettant d'atteindre pratiquement l'**autarcie** des lieux

Les acteurs hôteliers seront tenus d'utiliser les productions (alimentaires, cosmétiques et d'ambiance) de l'Abbaye au quotidien.

- créer et exporter des **produits « exceptionnels »** à la **marque « Abbaye de Pontigny »**, qui contribueront au rayonnement mondial de l'Abbaye et du patrimoine agricole local

III. LA SOCIÉTÉ DES PRODUITS DE L'ABBAYE



UN LIEU DE PRODUCTION

Les activités envisagées sont, dans un premier temps, les suivantes :

- une **production maraîchère et de plantes aromatiques** (essentiellement destinée à approvisionner le restaurant et la boutique)
- une **production arboricole fruitière**
- une **tisanerie**
- une **miellerie**
- une **distillerie** pour la transformation des plantes aromatiques en **hydrolats, huiles essentielles** et la production d'un **élixir**
- une **meunerie - boulangerie**
- une **production de confitures** en partenariat avec un artisan local
- une **herboristerie** qui se trouvera dans le point de vente

III. LA SOCIÉTÉ DES PRODUITS DE L'ABBAYE

UN LIEU PAYSAGER

Le **jardin de l'Abbaye sera entièrement paysager**, selon les grands principes du plan du XVIIIème siècle.

Le projet sera imaginé pour matérialiser les éléments structurants anciens encore visibles (implantation des allées, des accès, des perspectives), pour accompagner les éléments bâtis conservés, tout en concevant un jardin contemporain répondant aux exigences et volontés actuelles (recueil de l'eau de pluie, agrément des allées pour canaux, pergolas, fontainerie, modes divers de production légumières, embellissement florale mais également coût de main d'œuvre et conditions climatiques).

Ainsi en gardant les principes de son aménagement paysager du XVIIIème, il s'agit de recréer un lieu agricole innovant, cohérent en termes d'exploitation, et d'atteindre dans chaque entreprise une perfection technique et économique.



Enclos Monastique à la Révolution



Le Potager Colbert (Maulévrier)



BabylonStoren, Afrique du Sud

III. LA SOCIETE DES PRODUITS DE L'ABBAYE

UNE PRODUCTION « PLUS QUE BIO »



Nous imaginons une forme évolutive des lieux, pour assurer le développement de la production agricole existante ou l'implantation de nouvelles productions (culture de chanvre, élevage de poules, de truites), et son adaptation au développement de nouvelles activités de transformation.

Les jardins de l'Abbaye seront un modèle de performance en termes de biodiversité et de développement durable, grâce à l'emploi de techniques comme celle de l'agroforesterie par exemple – cette dernière permettant la préservation des sols, le stockage du carbone, et une meilleure résistance des cultures à la sécheresse.

Toutes les productions seront d'une qualité minutieusement contrôlée et irréprochable.

La production agricole se fera dans l'enceinte de l'Abbaye, mais également en partenariat avec les agriculteurs et artisans locaux, et l'association de la Grange de Beauvais.

III. LA SOCIÉTÉ DES PRODUITS DE L'ABBAYE



UN LIEU DE PRODUCTION EN EVOLUTION

En dehors des activités prévues dans la première phase, nous envisageons ensuite :

- une production de cosmétiques
- une production de parfums d'ambiance, bougies
- une huilerie
- éventuellement un projet autour du chanvre pour la production d'huile, de farine et de cosmétiques

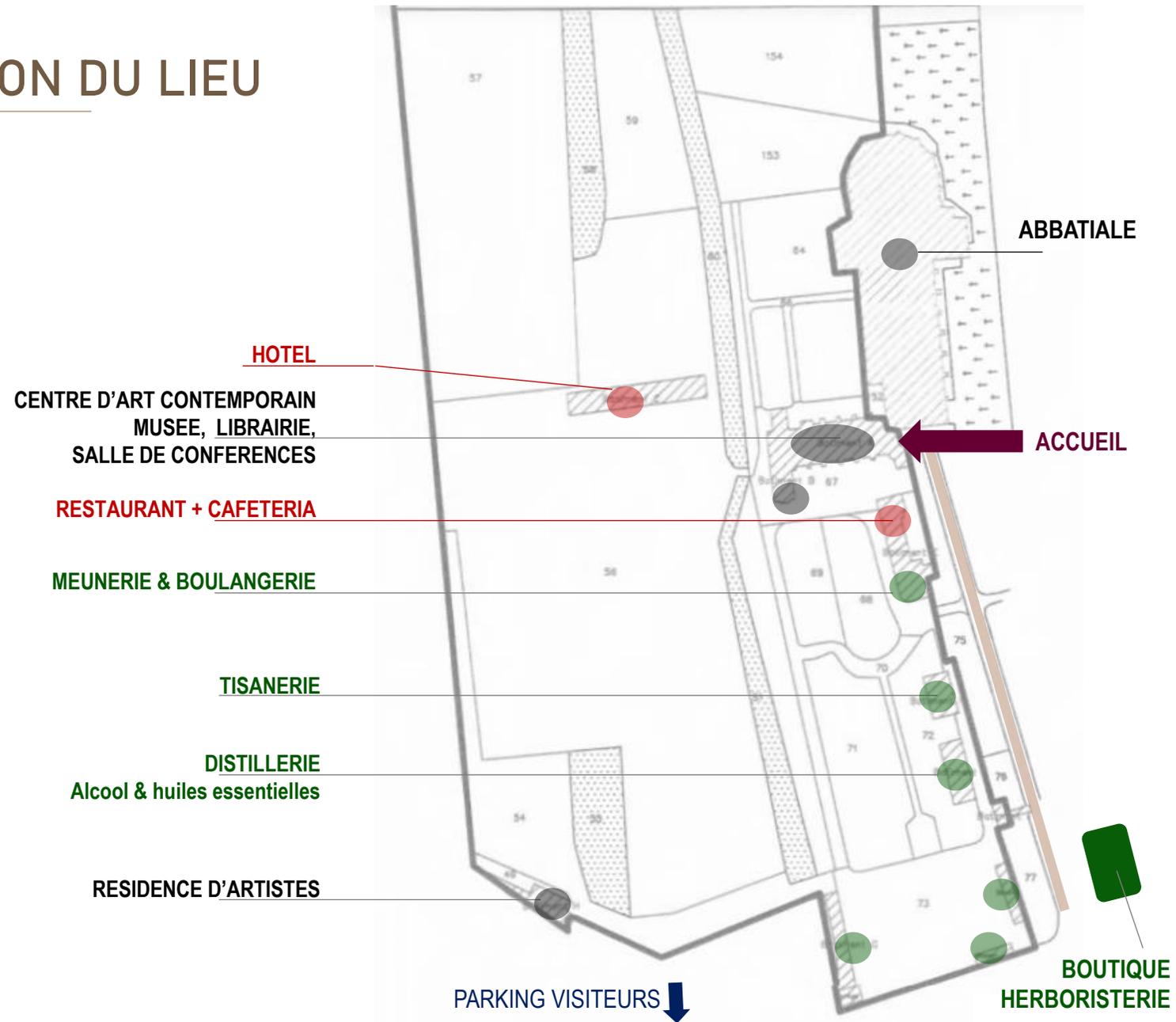
Les lignes de production, de caractère artisanal, seront à la pointe de l'innovation : nous choisirons ce qu'il y a de mieux en termes d'automatisation et de qualité. Elles visent à développer un **tourisme industriel**.

L'ambition pour la commercialisation des produits transformés est mondiale.

III. LA SOCIÉTÉ DES PRODUITS DE L'ABBAYE

- ❖ Un projet créateur d'un vaste bassin d'emploi pour les jeunes sans diplôme et les personnes en insertion, notamment via le maraîchage qui requiert plus de passion que de diplôme
- ❖ Un projet pédagogique :
 - qui a vocation à fédérer les lycées agricoles locaux : possibilité de zone expérimentale dédiée
 - qui a vocation à instruire et sensibiliser les visiteurs
- ❖ Un projet à la hauteur de l'excellence agricole régionale et structurant pour le territoire : coopération avec les agriculteurs locaux
- ❖ Un projet valorisant les métiers de l'agriculture et de l'artisanat par la création de produits à forte valeur ajoutée
- ❖ Un projet innovant et tourné vers l'avenir
- ❖ Un projet soucieux des enjeux sociétaux et d'un développement durable

L'ORGANISATION DU LIEU



L'ORGANISATION DU LIEU

LE BÂTIMENT DES CONVERS

Contribuant à l'aspect touristique et patrimonial du lieu, nous mettrons en valeur le bâtiment des Convers en le restaurant dans son état d'origine. Dans le réfectoire, toutes les scories accumulées au fil des siècles seront supprimées pour avoir une salle entièrement dégagée, ouverte d'un bout à l'autre. Au sous-sol, les éléments hétéroclites seront supprimés, le niveau d'origine de la pièce lui sera restitué et les piliers seront dégagés et remis en valeur, afin d'obtenir une seconde salle analogue au réfectoire et située sous celui-ci.

Le bâtiment des Convers ainsi que le bâtiment perpendiculaire attenant accueilleront les activités artistiques et culturelle – le Centre d'Art Contemporain, le musée, l'accueil des visiteurs, une librairie, des salles de projection et de conférences.

La quasi-totalité des bâtiments – en dehors des bâtiments prévus pour les activités artistiques et culturelles, et ceux destinés à l'hôtel et au restaurant – seront consacrés aux activités de production (pain, tisanes, huiles essentielles etc..). Ces bâtiments seront aménagés afin de permettre de visualiser les processus de fabrication situés derrière d'immenses baies vitrées.

A l'entrée du site sur la droite, dans le bâtiment dit « la Prélature », se tiendront un magasin de vente et une herboristerie. Ils proposeront à la clientèle locale les produits frais et les produits transformés de l'Abbaye.

La résidence Paul Desjardins sera transformée en résidence d'artistes.

ÉLÉMENTS CLÉS DU PROJET

- Organisation du projet :
 - le **domaine restera la propriété de la Fondation François Schneider**,
 - la partie artistique et culturelle sera gérée par la Fondation, qui a une expérience avérée sur ce type de projet
 - la société des produits de l'Abbaye sera une entreprise indépendante, locataire de la Fondation
 - de même que l'hôtellerie et la restauration qui seront confiées à un ou plusieurs opérateurs.
- Nombre d'emplois créés sur site : **70 emplois**
- Un lieu de destination multiple : **patrimoine, artistique, touristique et écotouristique, pédagogique**
- Date prévue pour l'ouverture du site : **2023**

Point à date :

- ➔ Une proposition reçue de la part d'un groupe hôtelier
- ➔ Une équipe en cours de constitution pour la Société des Produits de l'Abbaye
- ➔ Certains partenaires déjà identifiés pour la partie production, comme la Grange de Beauvais

