

Hameau des
**QUARANTE
ARPENTS**

Domaine de l'Abbaye de Maizières

BIENVENUE AU HAMEAU DES QUARANTE ARPENTS



Toute l'équipe est heureuse de vous accueillir pour votre séjour au sein du hameau des Quarante Arpents.

Héritiers de la culture et de la tradition des moines cisterciens, nous sommes fidèles à leurs valeurs d'hospitalité, d'authenticité, de sobriété et de convivialité.

Nous vous invitons à une véritable évasion hors du temps dans cet espace naturel privilégié qui vous accueille pour une communion intime avec la faune, la flore, la nature.

Les activités et animations variées que vous pourrez choisir de vivre en solitaire, en famille ou en groupe sont autant de moments magiques de partage pour célébrer la beauté de la création, l'amitié entre les convives, la qualité de la nourriture et le bien-être.

Au cœur de cet espace naturel exceptionnel, nous avons à cœur de promouvoir une cuisine remplie d'émotions et de saveurs grâce aux produits frais issus de notre maraîchage, de notre verger, de notre ferme et du domaine naturel tout entier.

Votre détente, votre bien-être et votre plaisir sont nos seules motivations.

Notre plus grande satisfaction sera que vous puissiez emporter de ce domaine l'apaisement de l'âme, le réconfort du cœur et l'inspiration de l'esprit.

Bon séjour parmi nous !

L'ABBAYE DE MAIZIÈRES AU FIL DE L'HISTOIRE

C'est sur les ruines d'une vieille mesure romaine, « *maceriae* » en latin, que fut fondée, en 1125, l'abbaye cistercienne **Notre-Dame de Maizières**. Sa construction a duré environ un siècle et s'acheva avec la consécration en 1236 de l'église abbatiale.

L'abbaye de Maizières a joué un rôle spirituel et économique très important dans la région de Beaune et Chalon pendant près de sept siècles de 1125 à 1791. Grâce au travail inlassable des moines et à des chantiers souvent titanesques, l'abbaye contribua à façonner le paysage rural (plantation des vignes, creusement d'étangs et de canaux, défrichage de forêts, culture des terres...).

Du XIII^e au XVIII^e siècle, l'abbaye dut surmonter les épreuves de la guerre de Cent Ans (1338-1463) pendant laquelle l'abbaye fut occupée par deux fois par des troupes militaires. À la fin du XVI^e siècle, les guerres de religion provoquèrent de très importants dégâts sur l'abbaye (abbaye et dépendances entièrement dévastées et ruinées, tous les biens pillés et brûlés).

À force de courage, les moines parvinrent à reconstituer leur patrimoine et leurs dépendances au cours du XVII^e siècle. Malgré la tempête du siècle en 1702 qui ravage les forêts, et le long épisode froid de 1708 à 1711 qui ruine toutes les récoltes, l'abbaye poursuit son redressement à tel point qu'**en 1717, elle était l'une des plus belles abbayes du mouvement cistercien**.

Elle se trouvait alors à la tête d'un patrimoine imposant : une dizaine de métairies, six moulins, des immeubles à Beaune, une forge, une tuilerie, une verrerie, six étangs, des terres et prairies, des bois, forêts et vignes. Cet essor fut interrompu par un incendie en 1733 qui plongea le monastère dans de grandes difficultés jusqu'à la Révolution française de 1789, qui sonna le glas de l'abbaye. Ses biens furent confisqués et dispersés à de multiples propriétaires. L'église abbatiale et deux ailes du monastère furent détruites.

Plusieurs propriétaires ont occupé les différentes parties du site de l'abbaye de Maizières au cours des XIX^e et XX^e siècles. Depuis 2018, Anne et François avec leurs deux enfants Thomas et Marine ont rassemblé les principales composantes de l'abbaye et engagé un vaste programme de réhabilitation.

Le domaine actuel de l'abbaye de Maizières comprend le site de l'ancienne abbaye sur une surface de 12 ha (palais abbatial, château, caves et dépendances, cuverie, moulin, chapelle, canal, granges, vignes, étangs, jardins monastiques...), la ferme des Gouttières, le hameau des Quarante Arpents et un vaste espace naturel de forêt et d'étang de 700 ha.

Vivez cette épopée exceptionnelle de 900 ans d'histoire en parcourant les trois livrets spécialement créés pour vous : *Origine et Histoire – Vignes et vins – Jardins monastiques*.

LE HAMEAU DES QUARANTE ARPENTS

À proximité de l'ancienne abbaye, le hameau des Quarante Arpents se situe au cœur d'un paysage de 20 ha de vignes, de pâturages et de vergers, en lisière de l'étang de Maizières et du domaine forestier de 650 ha.

Devenu un relais postal et une auberge après la Révolution française, le hameau évolua en une métairie et exploitation agricole au XX^e siècle et il est accessible en voiture, en vélo par la Voie bleue et la Voie verte, à cheval par la route européenne de d'Artagnan, à pied par le chemin de Compostelle.

Après avoir traversé la forêt, vous découvrirez soudainement le hameau et vous serez accueilli par le cerf monumental qui règne sur les lieux grâce au talent de l'artiste Jean No.



LE HAMEAU a fait l'objet d'une restauration complète des anciennes bâtisses à colombages, du pigeonnier et du four à pain, pour offrir 13 chambres, un restaurant et des mezzanines de réception, un bar, une piscine, un pool house avec spa norvégien, sauna, hammam, salon de massage. En osmose avec l'environnement, 4 cabanes perchées sous les ombrages des grands chênes vous permettent de retrouver un contact authentique avec la nature.

LA VIGNE de 2 ha comprend 5 cépages bourguignons : Chardonnay, Pinot noir et Gamay qui font la notoriété de la Bourgogne et 2 cépages presque oubliés, Melon de Bourgogne et Pinot Beurot, exploités au temps des moines. Cultivée en biodynamie et en complantation, la vigne est plantée en « *vigne haute* » pour réduire l'utilisation des traitements.

LE VERGER de 2 ha compte plus de 800 arbres plantés en plein vent, en gobelet ou en palissé avec 40 essences de fruits différents. Entièrement irrigué avec un réseau goutte à goutte depuis l'étang, le verger bénéficie d'un design élaboré mélangeant les différentes essences, les floraisons, les modes de culture, les types de plantations.

LA FORÊT du domaine abrite une flore remarquable : chênes Sainte-Cécile, chênes rouges, charmes, tilleuls, trembles, robiniers... et des centaines de plantes différentes référencées (champignons, fougères, muguets, arbustes...). Une faune composée de chouettes hulottes, sangliers, chevreuils, renards, blaireaux... vit dans cet écosystème préservé et labellisé PEFC.

L'ÉTANG s'étend sur 26 ha entièrement réhabilités. Doté de deux digues, d'un ponton d'embarquement, d'une pêcherie, d'une île aux oiseaux, il constitue une véritable réserve naturelle pour les oiseaux migrateurs et sédentaires (buses, éperviers, hérons, cygnes).

Votre séjour parmi nous repose sur quelques modalités simples et pratiques de fonctionnement qui vous permettront de bénéficier du meilleur service :

ARRIVÉE/DÉPART

- ➔ Heure arrivée / check in : entre 16 h et 18 h.
- ➔ Heure départ / check out : avant 10 h 30.

STATIONNEMENT

Suivant la durée de votre séjour ou de la manifestation organisée, vous utiliserez le parking du hameau de 15 places ou le parking forêt de 80 places.

Le portail d'accueil Saint-Loup est équipé d'un visiophone et d'une lecture automatique de plaques. Le portail d'accueil Gergy est équipé d'un digicode avec code d'accès.

RESTAURATION

Petit déjeuner tous les jours de 7 h 30 à 9 h 30.

Paniers pique-nique pour les évasions nature, uniquement sur réservation la veille.

Dîner du mardi soir au samedi soir de 19 h à 21 h.

4 soirées exceptionnelles (brasero, four à pain, forêt, piscine) pourront être organisées suivant la météo et l'organisation des activités.

Un espace bar convivial vous permettra de déguster nos planches fromage, charcuterie, nature en journée ou de savourer un moment de détente en soirée après le dîner.

CHAMBRES

Ménage quotidien et changement des serviettes uniquement déposées au sol dans la salle de bain. Le changement des draps est réalisé après 3 nuitées.

Climatisation : un boîtier vous permet de régler la température que vous souhaitez. Un simple appui sur le bouton en haut du boîtier affichera la température et vous permettra d'indiquer la température souhaitée. Un nouvel appui vous permet de l'arrêter.

Télévision : la télécommande vous permet d'accéder aux chaînes françaises (n° 1 à 33), aux chaînes étrangères (n° 100 à 124), et aux radios françaises et étrangères (n° 130 à 159).



Téléphone : accueil **9** ou **100** - spa **114** - restaurant **115** - Chêne **101** - Tilleul **102** Aubépine **103** - Muguet **104** - Roseau **105** - Fougère **106** - Hulotte **107** - Perdrix **108** Hérisson **109** - Chevreuil **110** - Abeille **111** - Papillon **112** - Libellule **113**.

SPA/PISCINE

- ➔ Piscine : de 9 h à 18 h.
- ➔ Spa : de 9 h à 12 h et de 15 h à 18 h ou sur demande spécifique.

Peignoirs disponibles dans les chambres.

Merci de respecter scrupuleusement les consignes de sécurité et de fonctionnement affichées à l'entrée de la piscine.

Possibilité de réserver des soins et des massages dès votre arrivée suivant nos disponibilités.

ACTIVITÉS

L'ensemble des animations et activités a été imaginé pour que vous puissiez profiter de ce cadre naturel unique et de toutes ses potentialités de sport, loisir, bien-être, découverte, gastronomie et culture. Qu'elles soient gracieuses, payantes, sur site ou à proximité, libres ou accompagnées, nous sommes certains qu'elles vous offriront des émotions inoubliables.

BOUTIQUE

La boutique située à l'accueil vous permettra d'emporter quelques souvenirs si vous le souhaitez : livrets, production du domaine (miel, confiture, vins, boissons...), sélection de produits monastiques, cadeaux...

LA RESTAURATION



Notre chef a composé et imaginé avec passion une carte avec les produits issus de la ferme du domaine. Son exigence : produits frais d'excellente qualité, menus avec un équilibre nutritionnel, découverte des saveurs du terroir.

Ainsi nos menus sont composés de :

- ➔ Spécialités de notre chef
 - ➔ Plats typiques de Bourgogne
 - ➔ Inspirations régime végétarien et flexitarien
 - ➔ Produits issus du domaine naturel
- ➔ Pour le petit déjeuner, un buffet vous permettra de déguster le traditionnel petit déjeuner à la française avec son pain, ses confitures, yaourts, viennoiseries, jus de fruits, café, chocolat, thé... et de le compléter avec ses options *Nature* (salade de fruits frais, céréales...) et *Ferme* (œufs, charcuterie, champignons...).
 - ➔ Pour le dîner, nous vous proposerons un menu unique qui aura été spécialement confectionnés suivant la saison, la production de la ferme et les coups de cœur de notre chef.
 - ➔ Pour l'apéritif ou à tout autre moment suivant votre faim et vos envies, vous pourrez déguster nos planches mixtes *Fromage*, *Charcuterie* et *Nature* avec des produits locaux spécialement sélectionnés.
 - ➔ En journée, nous pourrions également vous préparer sur réservation une proposition de panier pique-nique pour ceux qui souhaitent profiter pleinement du domaine naturel et de ses activités ou de parcourir le territoire sur les voies cyclables.

À travers ses différentes formules de restauration, vous dégusterez les viandes issues de notre élevage : porc, agneau, veau, bœuf, volaille... la palette des légumes produits dans notre maraîchage en permaculture, les confitures et miels issus du verger. Un assortiment de fromages locaux sera proposé en sus si vous le souhaitez.

Le domaine naturel permettra de vous offrir quelques plats savoureux cuisinés à partir du gibier et des plantes de la forêt (chevreuil, sanglier, escargots...) et de l'étang (sandres, brochets...)

Nous avons pour exigence de favoriser les circuits courts et pour certains produits, nous travaillons avec plusieurs producteurs locaux spécialement sélectionnés comme par exemple :

- ➔ Fromagerie Delin à Sainte-Marie-la-Blanche.
- ➔ Fournil de Diabelotin à Bagnot, respectueux des traditions ancestrales en complément de notre pain au levain naturel cuit dans notre four à bois.

Notre chef saura toujours répondre à vos attentes et vous proposer une solution sur mesure, notamment en cas d'allergies particulières, dès lors que vous nous prévenez dès votre arrivée.

Nous proposons des assiettes petite faim ou grande faim afin que chacun puisse faire un choix responsable et ainsi respecter notre exigence de sobriété et de lutte contre le gaspillage.

ENTRÉES

- Salade Scoteria : Salade composée de foies de volaille, lardons, croûtons, oeuf poché et tartare de légumes de la ferme des Gouttières
- Salade des 40 arpents : Salade de toasts fondants d'épouisse sur pain d'épice accompagnés de tranches de lard snackées et d'un oeuf mollet.
- Duo d'oeuf Meurette au vin rouge du vignoble de l'abbaye (lardons, croûtons, oignons, champignons)
- Jambon persillé de Bourgogne et sa salade vinaigrette balsamique
- Salade Hortulus : Salade saison fraîcheur du maraîchage
- Salade Pomarius : Salade saison fraîcheur du maraîchage et du verger
- Entrée du Cueilleur : Gratinée de six escargots forestiers au beurre persillé
- Entrée du Pêcheur : Terrine de sandre et de brochet de l'étang de Maizières
- Entrée du Chasseur : Terrine de Sanglier ou de Chevreuil de la forêt de Gergy

PLATS

- Souris d'Agneau au miel des 40 arpents, pomme à l'anglaise.
- Blanquette de veau à l'ancienne, riz aux légumes
- Suprême de volaille, façon Gaston Gérard avec moutarde de Dijon, gratin dauphinois.
- Bœuf bourguignon en cuisson basse température, tagliatelles fraîches
- Sandre de l'étang de Maizières, cuit façon meunière, beurre blanc, riz pilaf
- Risotto aux légumes du moment
- Wok de légumes sautés et tofu
- Parmentier de veau ou boeuf, purée légère de pommes de terre ou de carottes
- Carré d'agneau roti au thym et romarin de l'abbaye, galettes de pommes de terre
- Filet Mignon de porc, sauce moutarde de Beaune au cassis, polenta crémeuse

ASSIETTE DE FROMAGES

- Épouisse Delin, Petit Vougeot, Brillat Savarin, Comté affiné 12 mois

DESSERTS

- Tiramisu et ces biscuits de Bourgogne
- Vaporeux de chocolat et chantilly crème de marron
- Poires pochées au vin rouge du vignoble, sorbet
- Tarte fine Matafan aux pommes du verger et sa glace vanille
- Salade de fruits frais du verger
- Coupe de glace sorbet fruit du verger (pommes, poires, pêches...)
- Tarte amandine aux fruits de saison (mures, cassis, rhubarbe...)
- Clafoutis de cerises du verger
- Œufs à la neige, crème anglaise, caramel coulant.

SOIRÉES SPÉCIALES

- Brasero : barbecue, buffet de salades et de desserts
- Four à pain : tartes flambées, pizzas, salade verte et buffet de desserts
- Forêt : terrines et barbecue de gibier, buffet de salades et de desserts
- Piscine : assortiment de canapés salés et sucrés, cocktails.





Pour accompagner l'ensemble des repas, vous découvrirez une carte de boissons spécialement conçue pour une dégustation originale et un partage de moments conviviaux.

BIÈRES

Nous travaillons avec les brasseurs régionaux et notamment avec la brasserie Bellenium de Beaune avec laquelle nous avons sélectionné une offre de 3 bières originales : une bière blonde, une ambrée et une blanche afin de satisfaire tous les goûts et toutes les soifs.

VINS

Une offre d'une grande qualité dans les vins rouges et blancs qui vous permettra de découvrir la richesse exceptionnelle du terroir de Bourgogne à travers des producteurs spécialement sélectionnés par nos soins. Cette palette originale inclut de véritables coups de cœur issus de parcelles de prestige exploitées par les moines de l'abbaye au Moyen Âge (Pommard, Meursault, Puligny-Montrachet...).

ALCOOLS

Une offre sobre avec les principaux alcools classiques (Ricard/pastis, rhum, Chartreuse, vodka, Get27/31, cognac...) complétée par 2 coups de cœur avec le producteur local Michel Recouvreur à Savigny-lès-Beaune pour le whisky et la distillerie Pegasus à Meursault pour le gin et la vodka qui vous permettront de savourer des productions de grande qualité.

SANS ALCOOL

Une sélection restreinte et incontournable de quelques grands classiques (Orangina, Perrier, Coca Cola, Schweppes, eau minérale, sirops...) avec la découverte d'une limonade locale de chez Vitteault Alberti producteur à Rully et un champagne sans alcool « Secret ».

JUS DE FRUITS

Nos jus de fruits proviennent de Nectar de Bourgogne, producteur local de jus de fruit frais, avec lequel nous avons réalisé une sélection (raisin, pêche de vigne, groseille, pomme, tomate). Nous pourrions proposer également nos propres jus de fruits issus du verger suivant la production.

CAFÉ - THÉ - TISANE

Pour nos boissons chaudes, nous avons choisi un spécialiste local, Le Petit Bourguignon, engagé pour la planète. Avec des cafés, thés et tisanes issus de l'agriculture biologique et respectueux du commerce équitable, ses recettes uniques et secrètes se transmettent de génération en génération.

APÉRITIFS

Au-delà des grands classiques (Ricard, pastis, Martini...), nous proposons 4 apéritifs traditionnels incontournables de Bourgogne avec Crémant, Aligoté et Pinot Noir et la création de notre apéritif maison « Les Quarante Arpents ».



LES ACTIVITÉS

Nous proposons un ensemble d'activités au sein du domaine qui permettront de vivre une véritable communion avec la nature et une expérience unique de bien-être ainsi que plusieurs activités emblématiques à moins de 15 km du hameau pour profiter pleinement de notre territoire :

SUR PLACE

SPORTS LOISIRS

- ➔ **Aire de jeux** (4-14 ans) : tyrolienne, balançoire, toboggan, hexagone de grimpe
- ➔ **Randonnée** : combinaison des différentes pistes et voies forestières (5 à 15 km).
- ➔ **Parcours course** : voie forestière et piste (5, 7 et 9 km)
- ➔ **Parcours Hébert** avec 20 agrès (1 km) pour enfants et adultes
- ➔ **Course d'orientation** dans le domaine forestier avec 5 balises (3 km)*
- ➔ **Parcours VTT** de 10 agrès (de 2 à 5 km). Combinaison des différentes boucles footing et voies forestières (5 à 25 km)*
- ➔ **Parcours arc chasse 3 D** normes FFTA avec 20 cibles 3D* (4 km) et plusieurs boucles de 7 à 25 cibles 3D* (de 1 à 4 km)
- ➔ **Activités étang** : base nautique (barques et canoës)* pêche à la ligne en bordure d'étang ou en barque*

BIEN-ÊTRE

- ➔ Bains de forêt, sylvothérapie*
- ➔ Piscine chauffée, pool house spa (sauna, hammam, jacuzzi)
- ➔ Massages et soins du corps*

DÉCOUVERTES NATURE

- ➔ Ateliers cuisine, fabrication du pain*
- ➔ Visite de la ferme pédagogique*
- ➔ Observation de la faune (mirador, île aux oiseaux...)

HISTOIRE ET PATRIMOINE

- ➔ Visite de l'abbaye, du moulin, de la cuverie et des caves du XII^e siècle*
- ➔ Explore game « *Le secret de l'abbaye* »*

(*) Activités payantes qui nécessitent une réservation à l'accueil pour définir si elles sont opérationnelles et praticables, réalisables en libre-service ou avec accompagnement et si elles nécessitent la mise à disposition d'équipements et matériels indispensables.

AUX ALENTOURS

VINS & VIGNES

- ➔ Cité internationale du vin à Beaune
- ➔ Visite des domaines viticole de la Côte de Beaune et des Climats de Bourgogne

HISTOIRE & PATRIMOINE

- ➔ Visite des Hospices de Beaune et du centre-historique.
- ➔ Visite de l'abbaye de Cîteaux, abbaye fondatrice de l'ordre monastique cistercien en 1098, et du Clos de Vougeot mondialement connu, cellier de l'abbaye de Cîteaux dès le XII^e siècle, constituent des visites exceptionnelles à environ 30 km du domaine.

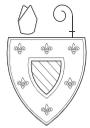
SPORTS ➔ Golf de Levernois

BIEN-ÊTRE ➔ Thermes de Santenay

GASTRONOMIE ➔ Restaurant La Lameloise à Chagny 🍷🍷🍷

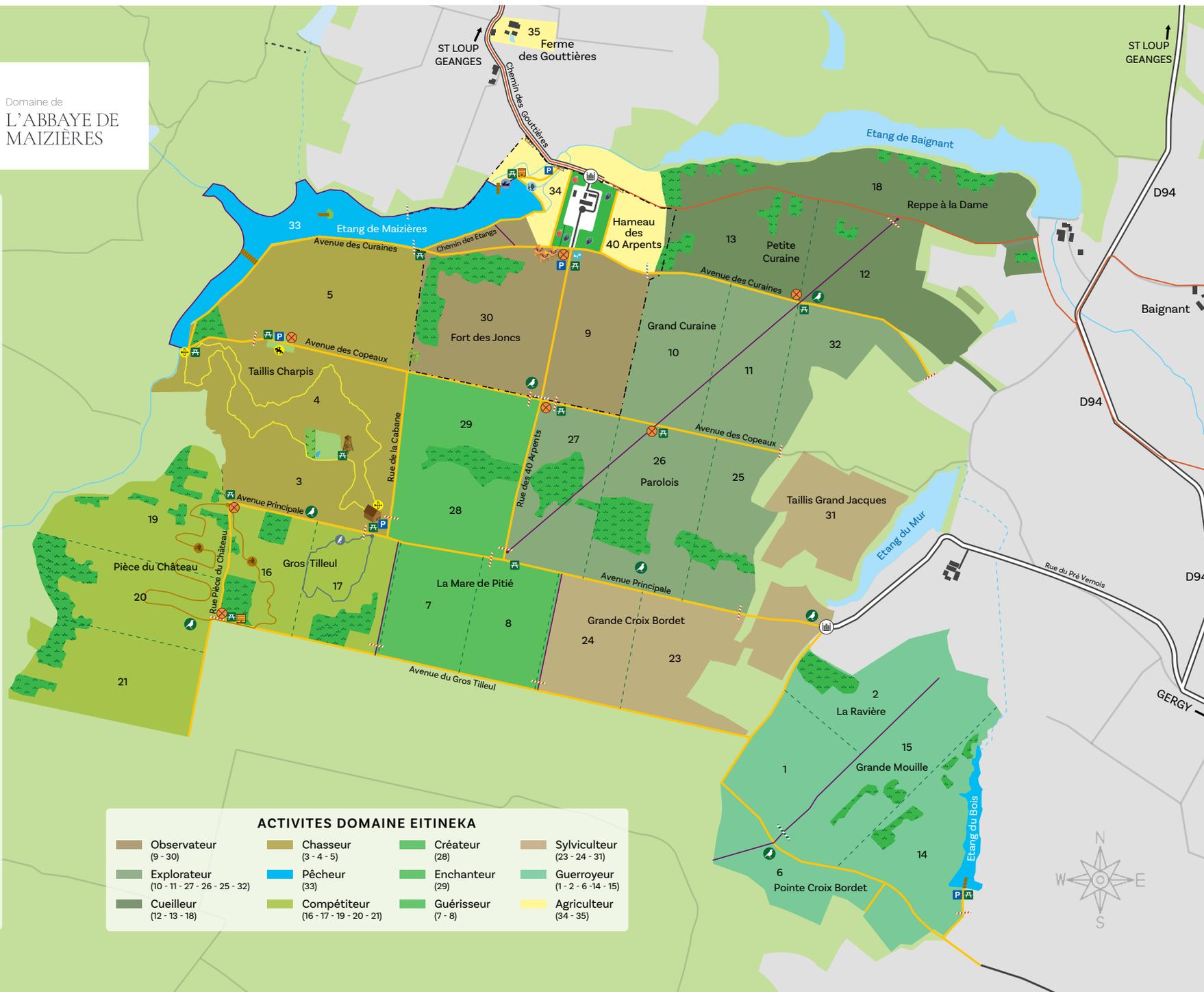


Eitineka



Domaine de
L'ABBAYE DE
MAIZIÈRES

- Limites parcelles forestières
- Route Communale / Départementale
- Voie forestière
- Piste Cyclable
- Piste
- Parc Hameau des 40 Arpents
- Plantations
- Pature élevage
- Portail Accueil
- Portail Agricole
- Barrière forestière
- Passage canadien
- Pontons
- Village Eitineka
- Cabane de Chasse
- Place Forestière
- Ruche
- Nichoir
- Parking
- Table Pique-nique
- Aire de jeux
- Arbre remarquable
- Vigne
- Verger
- Parcours Arc 3D
- Parcours Arc Cheval
- Pêcherie
- Base Nautique
- Parcours Hébert
- Parcours VTT



ACTIVITES DOMAINE EITINEKA

Observateur (9 - 30)	Chasseur (3 - 4 - 5)	Créateur (28)	Sylviculteur (23 - 24 - 31)
Explorateur (10 - 11 - 27 - 26 - 25 - 32)	Pêcheur (33)	Enchanteur (29)	Guerroyeur (1 - 2 - 6 - 14 - 15)
Cueilleur (12 - 13 - 18)	Compétiteur (16 - 17 - 19 - 20 - 21)	Guérisseur (7 - 8)	Agriculteur (34 - 35)



LA FERME DES GOUTTIÈRES



Fidèle à l'histoire monastique, le domaine de l'abbaye de Maizières comprend une composante agricole : la ferme des Gouttières. Autrefois appelée « *scoteria* » (origine latine de « Gouttières ») où les trois premiers moines se sont installés en construisant une chapelle et un puits.

La ferme des Gouttières pratique la biodynamie sur une exploitation en polyculture de 20 ha qui permet d'alimenter directement le restaurant du hameau des Quarante Arpents en produits de qualité.

3 ha sont dédiés à la viticulture et 2 ha au verger. Le maraîchage en permaculture sur 1 ha produit une grande diversité de légumes : tomates, salades, radis, haricots, poireaux, pommes de terre, petits pois, carottes, courgettes, courges, plantes aromatiques... 12 ha de prés servent de pâturage tournant pour les bovins et ovins ainsi que la production du foin. Enfin, 3 ha sont cultivés en céréales bio pour fabriquer la farine et le pain du domaine.

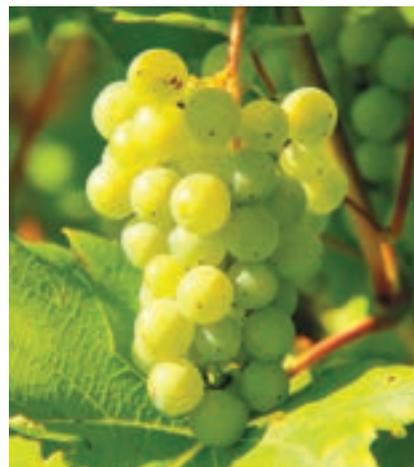
La réhabilitation de l'ancien corps de ferme et l'ajout d'un nouveau bâtiment ont permis de lancer une activité d'élevage avec un cheptel de 7 vaches salers allaitantes avec leur taureau, 15 brebis barégeoises, quelques porcs duroc, des lapins, une basse-cour de poules pondeuses et plusieurs lots de volailles fermières. Tous les animaux sont élevés en plein air.

Cette ferme a également une vocation pédagogique importante avec notamment une exposition exceptionnelle et unique sur la faune de Bourgogne et de très nombreux animaux mis en scène de façon naturaliste par l'artiste François Chambray.

Découvrir les installations, les animaux, le maraîchage, et les méthodes de travail permettront aux petits comme aux grands de partager un moment authentique de retour vers la nature et les richesses agricoles du terroir.

Les visites peuvent être libres ou accompagnées pour la ferme, le verger et la vigne. Elles sont organisées en fonction des impératifs de l'exploitation et des caprices de la météo.

En fonction du nombre de personnes et des modalités de visite et de découverte, le tarif sera spécifiquement établi pour le groupe. Réservation à l'accueil.





NOS ENGAGEMENTS

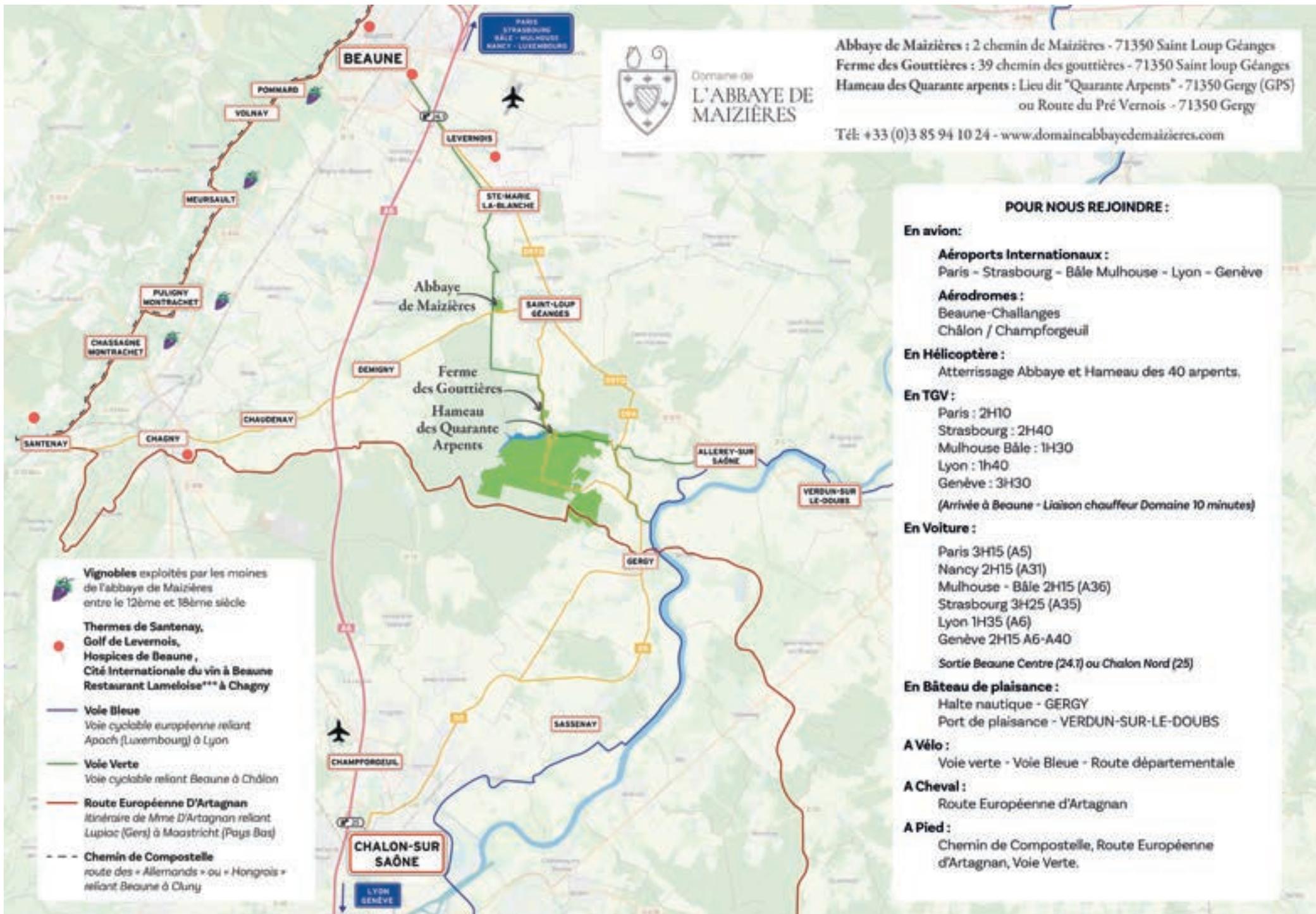
La création et le développement du domaine de l'abbaye de Maizières reposent sur des valeurs profondes, matérialisées par sept engagements :

- 1 Préserver le patrimoine** historique et naturel de l'abbaye Notre Dame de Maizières à travers la réhabilitation exemplaire des bâtiments et le respect de la biodiversité au sein de l'espace naturel (forêt, étangs) et des espaces agricoles (agroforesterie).
- 2 Transmettre les richesses** historiques, spirituelles et culturelles du site grâce à un ensemble d'activités pédagogiques, d'animations et de loisirs ainsi que la réalisation de supports ludiques et de conférences thématiques.
- 3 Incarner les exigences du développement durable** avec exemplarité : trackers solaires, réseau de chaleur et chaufferie bois, assainissement naturel, hébergements bas carbone, paillage des massifs végétaux, gestion de l'eau et des déchets...
- 4 Respecter le vivant** et préserver la biodiversité grâce à la gestion durable de la forêt (label PEFC), au suivi de la faune et de la flore du domaine, à la préservation des espaces naturels, à l'exploitation de l'étang, véritable réservoir de biodiversité.
- 5 Gérer une ferme biodynamique** en polyculture pour garantir la qualité de l'alimentation pour l'ensemble du domaine en produits bio, frais et locaux, se rapprochant ainsi de l'autosuffisance monastique d'autrefois.
- 6 Offrir une grande diversité d'activités** au sein même du domaine (évasion nature, parcours découvertes, soins et bien-être, sports loisirs, culture et patrimoine...) permettant une véritable expérience immersive de bien-être et de détente.
- 7 Équilibrer un modèle économique** dans le respect du modèle cistercien (répartition des revenus en trois parties : 1/3 pour la rémunération des équipes du domaine ; 1/3 pour les coûts d'entretien des bâtiments et des espaces naturels ; 1/3 pour les charges au service des clients du domaine).



*Écologie et spiritualité peuvent devenir
les deux piliers de la sagesse.*

THÉODORE MONOD



Domaine de
L'ABBAYE DE MAIZIÈRES

Abbaye de Maizières : 2 chemin de Maizières - 71350 Saint Loup Géanges
 Ferme des Gouttières : 39 chemin des gouttières - 71350 Saint loup Géanges
 Hameau des Quarante arpents : Lieu dit "Quarante Arpens" - 71350 Gergy (GPS)
 ou Route du Pré Vernois - 71350 Gergy

Téle +33 (0)3 85 94 10 24 - www.domaineabbayedemaizieres.com

POUR NOUS REJOINDRE :

En avion :

Aéroports Internationaux :
 Paris - Strasbourg - Bâle Mulhouse - Lyon - Genève

Aérodromes :
 Beaune-Challanges
 Châlon / Champforgeuil

En Hélicoptère :

Atterrissage Abbaye et Hameau des 40 arpents.

En TGV :

Paris : 2H10
 Strasbourg : 2H40
 Mulhouse Bâle : 1H30
 Lyon : 1h40
 Genève : 3H30

(Arrivée à Beaune - Liaison chauffeur Domaine 10 minutes)

En Voiture :

Paris 3H15 (A5)
 Nancy 2H15 (A31)
 Mulhouse - Bâle 2H15 (A36)
 Strasbourg 3H25 (A35)
 Lyon 1H35 (A6)
 Genève 2H15 A6-A40
 Sortie Beaune Centre (24.7) ou Chalon Nord (25)

En Bateau de plaisance :

Halte nautique - GERGY
 Port de plaisance - VERDUN-SUR-LE-DOUBS

A Vélo :

Voie verte - Voie Bleue - Route départementale

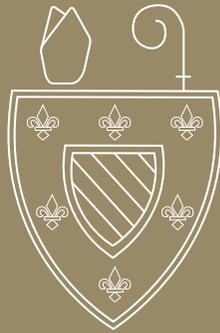
A Cheval :

Route Européenne d'Artagnan

A Pied :

Chemin de Compostelle, Route Européenne d'Artagnan, Voie Verte.

-  **Vignobles** exploités par les moines de l'abbaye de Maizières entre le 12ème et 18ème siècle
-  **Thermes de Santenay, Golf de Levernois, Hospices de Beaune, Cité Internationale du vin à Beaune, Restaurant Lameloise*** à Chagny**
-  **Voie Bleue**
Voie cyclable européenne reliant Apach (Luxembourg) à Lyon
-  **Voie Verte**
Voie cyclable reliant Beaune à Châlon
-  **Route Européenne D'Artagnan**
Itinéraire de Mme D'Artagnan reliant Lupiac (Gers) à Maastricht (Pays Bas)
-  **Chemin de Compostelle**
route des « Allemands » ou « Hongrois » reliant Beaune à Cluny



Domaine de
L'ABBAYE DE
MAIZIÈRES

domaineabbayedemaizieres.com