

# Forum Gourmand

INTERPROFESSIONNEL



## Marcher & manger moine

### Les grandes étapes

#### ✓ Étape 1

Recherche des partenaires professionnels pour préciser et enrichir le projet et pour le réaliser

#### ✓ Étape 2

Recherche des partenaires techniques et financiers susceptibles d'accompagner le projet

#### ✓ Étapes suivantes

A déterminer avec les professionnels qui seront intéressés



Contact :  
**Jean-Claude Mermet**  
Amis du Mézenc

Tel : 04.78.77.43.07  
E-mail : jean-claude.mermet@univ-lyon2.fr



#### Origine de l'idée

Cette initiative s'appuie sur la présence des trois abbayes du massif du Mézenc (Le Monastier, Mazan, Bonnefoy). Il s'agit de concevoir et exploiter un produit touristique nécessitant un partenariat entre agriculteurs (un maraîcher, un pisciculteur, un éleveur d'ânes ou de mulets, un éleveur Fin Gras) et professionnels du tourisme (un hébergeur au moins, un restaurateur ou table d'hôtes au moins, un accompagnateur ou guide au moins, un voyageur au moins). L'idée force du projet réside dans l'intérêt économique de valoriser ensemble les trois abbayes. Il s'agit d'un produit original et nouveau. Il allie la gastronomie, le culturel et les activités de pleine nature autour d'un thème historique peu exploité localement, dans une approche qui se veut initiatique et ludique. Le projet a la particularité d'associer deux secteurs d'activité et plusieurs métiers.



#### Description du projet

Il sera proposé aux clients une invitation à visiter les moines (pendant une durée d'une journée à une semaine). La vie quotidienne matérielle des moines au Moyen Âge sera l'axe principal de la visite. Manger et marcher à la façon des moines auront la place principale : repas monastique, marche sur les drailles avec ânes et mulets bâtés, visites de granges, de moulins et de viviers, d'un jardin monastique et de forêts. Ces activités de découverte s'ordonnant autour de la visite des trois abbayes. La dimension strictement religieuse est traitée dans les trois sites et évoquée seulement en termes d'ambiance dans les parcours du quotidien des moines.

#### Quelles difficultés ? Quelles solutions ?

La principale difficulté est dans la mise en place de l'association des professionnels concernés. Une deuxième difficulté est de trouver des professionnels volontaires pour diversifier leur activité. Installer un jardin de moine, cultiver des légumes anciens, élever et prendre en pension des mulets, adapter la prestation des accompagnateurs et guides à ce nouveau produit. Troisième difficulté : aucun des trois sites n'offre une visite complète d'architecture monastique (pas de cellules de moines, pas de cloître en état). Le risque de méprise sur l'offre n'est pas négligeable.

#### La recherche de partenaires

Des solutions sont possibles. L'originalité du projet, son caractère collectif motiveront des professionnels soucieux de diversifier et de développer leurs activités en attirant une nouvelle clientèle. Des besoins en étude et formation seront sans doute à satisfaire...

Le plan d'interprétation fondé sur l'initiation, le secret et le jeu devra compenser les lacunes de la visite des monuments.

#### Les résultats escomptés

Diversification de l'activité pour quelques exploitants agricoles, activité supplémentaire pour certains professionnels du tourisme, arrivée d'une nouvelle clientèle, renforcement de l'image de la destination massif Mézenc-Gerbier.



- Pôle d'Excellence Rurale du Massif Mézenc-Gerbier -

Action cofinancée par le Ministère de l'Agriculture et les Chambres d'Agriculture d'Ardèche et de Haute-Loire.