

Nos espaces qui vous sont accessibles :

- **L'ACCUEIL** : Information sur la vie dioise et notre projet de développement du site et vente de produits de bouche et artisanat local à la **BOUTIQUE**
- Le **SALON WIFI** : des bureaux équipés pour vos tablettes et PC (**code WIFI : monastere26**) et une bibliothèque
- La **SALLE CHAPELLE** : un salon détente qui peut aussi être utilisé comme salle de travail
- Le **HALL/COULOIR d' EXPOSITION** : expos d'artistes locaux
- À son extrémité, un **PETIT SALON** : espace d'info sur les jardins
- Le **JARDIN DES MOINES** : votre espace privé pour vous relaxer
- La **salle SPECTACLE** : nouvel espace pour vos soirées intimistes.
- Les **JARDINS** : le jardin botanique, le jardin de plantes à teintures végétales, le sentier botanique,...

autant d'espaces qui vous sont accessibles pour mieux découvrir l'histoire du lieux et ses richesses.

Une société coopérative pour gérer ce lieu

L'Ancien Monastère est la propriété de l'association « **Monastère de Sainte-Croix** » qui a délégué la gestion du lieu à Une Société Coopérative d'Intérêt Collectif, la **SCIC SA Nouveau Monastère**.

Ce choix d'un mode de **gouvernance collaborative et coopérative** a permis d'associer autour d'un même projet, des salariés, des producteurs, des usagers, des collectivités, des habitants du territoire et des partenaires de la vie du site.

Des valeurs fortes animent un conseil d'administration composé de membres actifs et une équipe de salariés. Ces personnes sont soucieuses de faire avancer un projet d'envergure ancré sur le territoire !

Pour continuer à vous accueillir, améliorer votre confort et déployer de nouveaux services, un projet de développement est en cours. **Votre soutien est bienvenu ! Pour cela, nous vous proposons d'investir dans le capital social de la société. Des documents sont à votre disposition à l'accueil.**

NOUS VOUS SOUHAITONS UN SEJOUR ...

...INOUBLIABLE

Pensez à partager vos impressions sur ce lieu en postant un commentaire, une photo, une vidéo sur notre page Facebook.

ancien
MONASTÈRE
de Sainte-Croix



Livret d'Accueil

Vous arrivez au Monastère de
Sainte-Croix...

BIENVENUE ! WELCOME !

Pour le bon fonctionnement du collectif, nous vous invitons à prendre connaissance de ce livret d'accueil et de certaines de nos valeurs qui nous représentent et que nous estimons fondamentales.

Mais avant toute chose, un peu d'histoire...

Au 12ème siècle, l'« **accueil** » était déjà la vocation de ce Monastère de Sainte-Croix fondé par des moines de Saint-Antoine qui soignaient des malades par les plantes. Un **très beau livre** retraçant l'histoire mouvementée de ce lieu a d'ailleurs été écrit par une équipe de bénévoles et édité en 2015. Il est en vente à la boutique.

Aujourd'hui transformé en **Centre d'Accueil International**, ce lieu est destiné à l'**accueil de groupes en séjours résidentiels** à l'occasion de formations, stages artistiques, culturels ou sportifs, de rassemblements familiaux et amicaux, de séminaires d'entreprises, de forums, conférences et autres formes de regroupements. Les groupes viennent du monde entier !

Chaque année, cet ancien Monastère ouvre ses portes à tout public pour assister à des **spectacles**, concerts, théâtre, et des expositions variées que vous pouvez découvrir dans les couloirs.

L'équipe de 5 permanents et 4 saisonniers qui gère ce lieu, Frédéric, Alain, Viviane, Catherine, Jean-Marie, Céline... sont à votre écoute pour que votre séjour se passe au mieux.

La bienveillance collective,

valeur sûre du Monastère de Sainte-Croix

Nous accordons une importance particulière à la vie collective et nous vous demandons de la respecter afin de favoriser un climat de bienveillance.

Nous souhaitons que soit présent le respect de l'autre, au regard des rythmes de vie et d'activités de chacun.

A votre arrivée, nous vous annonçons des horaires pour les repas, le couchage, les temps d'activité. Merci de les respecter.

Merci de faire preuve de discrétion pour limiter le bruit dans les couloirs, dans les chambres, mais aussi aux alentours du Monastère pour la tranquillité des villageois.

Nous vous demandons aussi de porter une attention particulière au matériel mis à disposition, aux espaces que vous utilisez.

N'hésitez pas à nous informer d'un mauvais fonctionnement d'un matériel, d'un manque de produit d'entretien, ou au contraire que tout va bien!...

Même si nous mettons en avant le côté « auberge familiale » qui nous représente bien, nous sommes avant tout un ERP (Établissement Recevant du Public) régi par des obligations de sécurité et de normes assurant une qualité dans l'accueil que nous proposons.

De ce fait, nous devons consacrer des espaces privés pour le personnel comme l'office ou les cuisines... Merci de les respecter...

La participation, valeur importante pour nous...et pour vous !

Par exemple, au moment des repas, nous vous demandons de **débarrasser votre table, ou bien à la fin de votre séjour, d'enlever housses de couettes, housse et taie d'oreiller et les placer dans le couloir dans l'espace proposé.** Il peut aussi vous être suggéré de participer à la vie des jardins en nous aidant à **cueillir les fruits de saison, désherber les allées,...**

Des travaux de rénovation pour conserver ce patrimoine architectural et améliorer la qualité de l'accueil sont réalisés chaque année durant la saison hivernale, moment de pause du site. Ils sont réalisés par l'équipe sur place, mais aussi en partenariat avec le GRETA (organisme local de formation professionnelle). Ils sont aussi menés lors de **chantiers participatifs auquel vous pouvez participer, vous permettant de devenir acteur de l'amélioration de ce lieu.**

Un document récapitulatif des travaux depuis 2011 est affiché à l'accueil...

La bienveillance culinaire !

Un lien fort existe entre les producteurs locaux qui sont à la fois nos fournisseurs et partenaires. Nous cuisinons principalement à partir de **produits de saison, frais, biologique ou raisonné et locaux.**

Outre les menus « classiques », nous proposons des plats végétariens et nous étudions les demandes de régimes particuliers au cas par cas avec la cuisinière et son équipe.

Nous nous réservons la possibilité de refuser en proposant une solution individuelle.