Communiqué - mai 2018

Alexia Buonvino signe une nouvelle halte gourmande dans la cour d'honneur de 10h à 18h

Ouverture de l'Hortus café, cuisine au jardin, à l'abbaye Saint-André

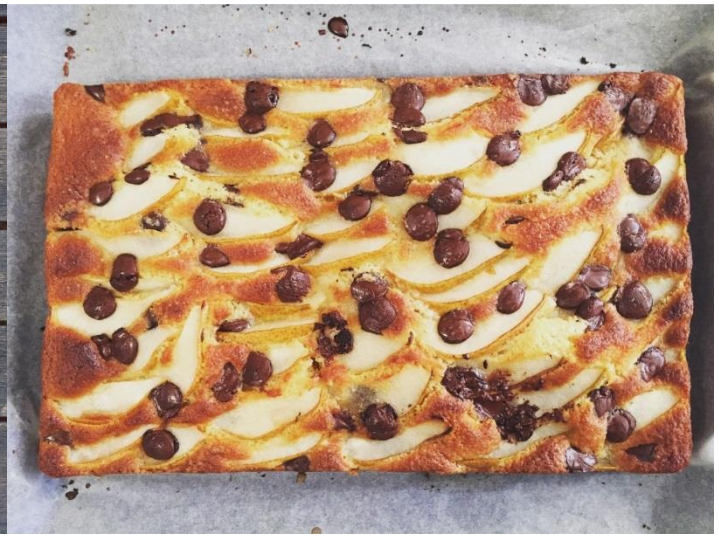
À Villeneuve lez Avignon, dans la cour d'honneur de l'abbaye Saint-André, à l'ombre des arbres de Judée, l'Hortus Café qui vient tout juste d'ouvrir, propose une merveilleuse cuisine au jardin signée Alexia Buonvino. Ouvert de 10h à 18h, le nouveau café de l'abbaye suggère petit-déjeuner, déjeuner et goûter tout au long de la journée, offrant une pause aussi rafraichissante que gourmande. S'inspirant des jardins remarquables de l'abbaye, des producteurs locaux, cette passionnée des fruits et légumes, concocte de savoureuses assiettes fleuries et petits en-cas gourmets et responsables. Dans un esprit comptoir, tout est fait minute. Une nouvelle adresse, nichée dans les jardins de l'abbaye Saint-André à découvrir ce printemps !

Un café à l'ombre des arbres de Judée de l'abbaye

Ouvert depuis la mi-mai, l'Hortus Café offre une halte gourmande à l'ombre qui ravit les visiteurs pouvant ici grignoter à toute heure de la journée salé ou sucré faits maison. Faisant la part belle au goûter et au petit-déjeuner qui ont leur formule avec gâteau, cake, mousse…, l'ardoise suggère aussi des plats du jour, salades multicolores, tartes et tartines aux herbes... Les Villeneuvois vont pouvoir apprécier une parenthèse gustative au jardin qui va suivre au plus près les saisons et les producteurs locaux, évoluant tous les jours selon l'inspiration puisée dans les jardins. Ouvert de 10 h à 18h tous les jours, sauf le lundi, de mai à octobre, le café devrait vite trouver ses habitués.

Alexia Buonvino, un artiste culinaire des fruits, légumes et aromates

Dans son atelier ouvert sur le jardin, avec ses pots d'aromates pas loin, Alexia Buonvino est à son affaire : le géranium infuse pour les tiramisus à la fraise pendant qu'elle cisèle la sauge cassis pour inventer un nouveau dessert, toujours sur la fraicheur, saupoudré de fleurs. Le talent créatif de cette passionnée des fruits et légumes est connu de nombreux Villeneuvois puisqu'elle était déjà aux fourneaux de chez Rita. Une adresse de saveurs italiennes et de pizzas romaines (*al taglio*) qu'elle a créée avec son mari Davide en 2015. Une deuxième vie en Provence, après un parcours dans la communication à Milan. Désormais c'est une frénésie de *verdure* pour cette autodidacte qui travaille à l'instinct *:* chou noir de Toscane, chicorée, épinard, pois, radis et une farandole de salades… en attendant le festival des tomates ! Car ici on attend chaque saison, comme un gamin son nouveau jouet. Couleur, odeur, saveur, sa cuisine pétille, mélangeant les inspirations italiennes ou provençales chahutant un peu les codes pour le plaisir du palais. Bagel noir et saumon bio avec courgettes grillées, Chèvre bio sur lit de pousses d'épinards, bacon grillé au four, au miel, Salade pois gourmands, asperges et fraises avec *mozzarella di bufala*.



De bons producteurs locaux, le secret d'une bonne cuisine

Des produits qu'elle va chercher notamment à la ferme de la Reboule sur l'île de la Barthelasse : « Je discute plantation et cuisson, je m'imprègne du savoir-faire provençal et je partage un peu de mon Italie natale, j'ai même rapporté des graines d'Italie pour essayer de faire pousser des espèces qu'il est difficile de trouver en France… », explique Alexia Buonvino.
Tous les biscuits et sucreries sont faits maison mais le pain est issu du Boulanger Responsable, « bio et local, inventif et délicieux ! », assure dans un sourire Alexia.
Les boissons suivent la trajectoire locale, éco-responsable et équitable dès que possible, auxquelles s'ajoutent les jus de fruits, frappés (smoothies) et granités de l'Hortus Café à siroter dans la cour d'honneur.

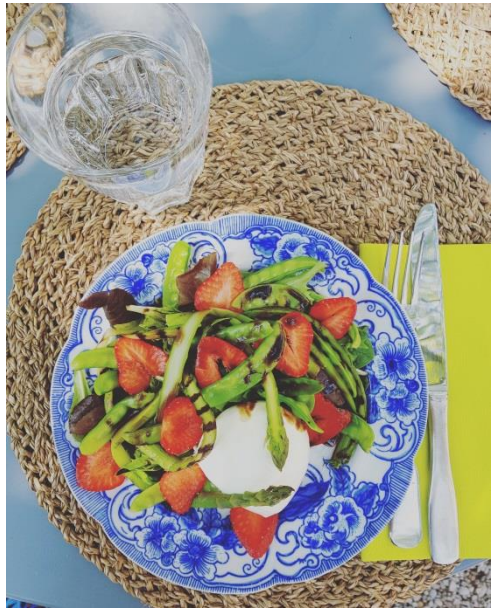
Le Pass Jardins/Expos comme une évidence pour les gourmands !

Les tables multicolores font de l'œil aux visiteurs qui souhaitent faire une pause gourmande ou rafraichissante. Pour les Villeneuvois et les visiteurs de la région qui ont testé et souhaitent mettre l'Hortus café dans leurs adresses fétiches, il suffit d'acheter le Pass Jardins/Expos (valable un an durant la période d'ouverture). Il donne accès à sa guise aux jardins, à toutes les expositions temporaires de l'abbaye et désormais à l'Hortus Café, tout au long de la saison. Il permet de profiter ainsi de la cuisine d'Alexia Buonvino mais aussi des 2ha de jardins remarquables : parterres italiens romantiques, terrasses belvédères, allées méditerranéennes et en ce moment de l'exposition Hyper Nature de l'écologue Philippe Martin… ou simplement disposer des transats face à la vue à l'ombre des pins comme dans son jardin.

À venir : formule brunch, le dimanche matin
Pass Jardins/Expos : 25 euros/personne

Hortus Café, cuisine au jardin - abbaye Saint-André
www.facebook.com/hortuscuisineaujardin/ - Tél.: 04 90 25 55 95
Café gourmand d'extérieur, situé dans la cour d'honneur
Ouvert de 10h à 18h, de mai à octobre (sauf les lundis)
Tarifs : assiette de 7 à 15€ et formule panier pour les groupes 10 personnes, à partir de 15€/personne.

Pratique



Plus d'infos et l'agenda complet sur : www.abbayesaintandre.fr
Contact : 04 90 25 55 95 ou info@abbayesaintandre.fr
Adresse : rue Montée du Fort -30400 VILLENEUVE LEZ AVIGNON
Sur place : boutique, Hortus Café, en terrasse dans la cour d'honneur.
Ouverture 2018 du 1er mars au 4 novembre sauf les lundis. Ouvert les jours fériés.
Horaires : de mai à septembre : de 10h à 18h / en mars : 10h -13h et 14h -17h / en avril : 10h -13h et 14h -18h/ et en octobre : 10h à 17h.
Tarifs : ***Visite des Jardins + exposition temporaire*** (comprenant les 2ha de jardins et circuit historique avec projection vidéo) : Tarif : 7 € - tarif réduit : 6 €, gratuit moins de 8 ans - tarif famille (enfant de 8 à 17ans) : 2 adultes + 1 enfant 17 € ou 2 adultes + 2 enfants et plus 23 € - tarif handicapé : 5 € (aides auditives et visuelles, audioguide FALC à disposition).
Tarifs : ***Visite des Jardins + visite guidée du palais abbatial + exposition temporaire*** : Tarif : 14 € - tarif réduit : 13 €, gratuit - de 8 ans, sur réservation.
Tarif : carte abonnement : 25€ la saison (entrées illimitées)
Mécénat : pour partager l'aventure de l'abbaye Saint-André, informations et souscription sur : www.abbayesaintandre.fr/mecenat/

Pour toute demande : photos HD, dossier de presse, visite guidée, reportage, interview…

Contact Presse

Presse à part - Sophie de Clock
sophie@declock.com - Tél. : 06 16 57 54 58