

Le Château d'Auvers accueille à « l'Impressionnist' Café » son nouveau Chef !

Dans un cadre chaleureux, en plein cœur du Vexin français, le Château d'Auvers a rouvert son restaurant « l'Impressionnist' Café » samedi 6 mars 2010. Une cuisine traditionnelle et raffinée est proposée avec une carte des vins variés, dont certains possèdent un label AB (Agriculture Biologique), composées avec soin par Jérémy COINON, nouveau Chef cuisinier, et Myriam HUET, œnologue réputée.

Un nouveau chef cuisinier pour l'Impressionnist' Café

Jérémy COINON, âgé de 27 ans, a parcouru la France, de Paris à Toulouse en passant par les Vosges, pour s'inspirer de la cuisine de chaque région. Durant son parcours, il a travaillé notamment avec les frères Blanc. C'est à l'Impressionnist' Café, qu'il prend sa première place de Chef et propose des menus gourmands

mélangeant tradition culinaire et produits du terroir comme l'assiette du Vexin Français composée de la terrine du lapin Compote, la salade de chèvre de Chauvry en Vexin ponctuée de notes parfumées de miel de la région et la bière du Vexin. Des plats de qualité rigoureusement sélectionnés par le nouveau Chef qu'il travaille dans le respect des produits du terroir et des saisons pour une cuisine qu'il aime simple et raffinée : tatin de tomates en arlésienne, fraîcheur de Saint-Jacques et de Saint-Pierre, Gigot d'agneau de 7 heures et son moelleux de légumes, la pièce du boucher et ses frites fraîches...

Cette nouvelle carte conjugue formes, couleurs, parfums, textures et saveurs : une véritable symphonie gustative !

Une carte des vins créée par Myriam HUET, œnologue réputée

Après avoir obtenu son diplôme d'œnologie à la faculté de Bordeaux, Myriam HUET collabore à de nombreuses revues (Cuisine et Vins de France, L'Amateur de Bordeaux ou Elle). Elle est l'auteur de deux ouvrages sur le vin. Pour l'Impressionnist' Café, elle a composé une carte des vins où les principales régions sont représentées : des coups de cœur à prix doux et des vins élaborés selon les méthodes traditionnelles et/ou ayant obtenu le label AB.

Une ambiance unique aux couleurs des toiles impressionnistes

Avec son Parcours-spectacle, le Château d'Auvers demeure un cadre coloré exceptionnel au décor unique, reposant et chaleureux. L'ambiance des lieux et la découverte de la nouvelle carte invite à un voyage original et ludique au temps des impressionnistes.

Les produits du Vexin sont proposés à des prix raisonnables et peuvent être consommés dans 3 espaces de restauration atypiques : l'orangerie, la guinguette et, aux beaux jours, la terrasse.

Des formules à partir de 12 € tout compris sont proposées, et les enfants ne sont pas oubliés avec un menu spécial à 8 €.

L'Impressionnist' Café propose également des menus spécialement conçus et adaptés aux groupes scolaires, touristiques et professionnels.



Construit au XVII^{ème} siècle pour un banquier italien de la suite de Marie de Médicis, le Château est racheté en 1987 par le Conseil général du Val-d'Oise. Totalemment restauré, il ouvre au public en 1994.
Le Château d'Auvers est une propriété du Conseil général du Val-d'Oise.

A propos du Château d'Auvers

Avec ses 60 000 visiteurs annuels, le Château d'Auvers est, depuis 1994, l'un des sites touristiques phare du Département du Val-d'Oise. Désireux d'allier culture et art, le Château d'Auvers propose un étonnant Parcours-spectacle unique au monde, « Voyage au Temps des Impressionnistes » qui permet, grâce aux techniques audiovisuelles, musiques et commentaires qui accompagnent la visite, de plonger les visiteurs dans les tableaux de Cézanne, Renoir, Pissarro, Monet... A seulement 35 minutes de Paris, au cœur du Parc naturel régional du Vexin français, le Château d'Auvers offre une « palette » d'activités accessibles à tous.

Pour plus d'informations : www.chateau-auvers.fr

INFORMATIONS PRATIQUES

Château d'Auvers, Rue de Léry, 95430 Auvers-sur-Oise

Tél. : 01 34 48 48 48

www.chateau-auvers.fr

Parking de 200 places gratuit

Restaurant ouvert tous les midis, du mercredi au dimanche.

Prix :

Entrées : 7 € ; **Plats :** de 12 € à 17 € ; **Desserts :** 6 €

Menu enfants (jusqu'à 12 ans uniquement) 8 €

Formules : 12 € : Entrée plat, ou plat dessert + un verre de vin + un café

18 € : Entrée, plat, dessert + un verre de vin + un café

Menus spécial groupes : sur réservation uniquement.

Se rendre à Auvers-sur-Oise

En voiture, par l'autoroute :

De la Porte Maillot ou de Clignancourt, suivre l'A86 (direction Cergy-Pontoise) puis, l'A15 (direction Cergy-Pontoise). Prendre ensuite l'A115 (direction Calais), sortie Méry-sur-Oise Centre puis Château d'Auvers.

Par le train

- De la Gare de Paris Saint-Lazare. Correspondance à Pontoise pour Auvers-sur-Oise.
- De la Gare de Paris Nord. Correspondance à Valmondois pour Auvers-sur-Oise.
- Train direct de Gare du nord à Auvers-sur-Oise tous les week-ends et jours fériés, du 3 avril au 1^{er} novembre 2010.

Carte et visuels disponibles sur demande.



Contacts presse :

Bureau de presse

Amand Berteigne & Co

Amand Berteigne

Tél. 01 42 23 09 18 – 06 84 28 80 65

e-mail : amand.berteigne@orange.fr

Annabelle Bournique

Chargée de Communication du Château d'Auvers

Tél. 01 34 48 48 54

e-mail : communication@chateau-auvers.fr