Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 7 décembre 2022

Villeneuve-lès-Avignon : La Maison Bronzini se met aux couleurs de Noël

Le plus ancien Moulin à huile d'olive du Gard Rhôdanien se pare de rouge, vert, or et blanc aux couleurs du Père Noël, des sapins, des guirlandes lumineuses et de flocons de neige les 14, 17 et 18 décembre prochains. Au menu, pour les enfants, promenades en poneys, ateliers de déco de cartes de voeux, de photophores, de couronnes végétales et de suspensions étoilées.

Côté cuisine, confection de « pop cakes » et de « biscuits décorés » avec Mathieu Roger. C'est le nouveau chef-pâtissier du restaurant, arrivé en septembre qui, en plus de macarons aux fruits rouges, des mendiants en pâte d'amande qui recouvre une datte, l'un des 13 desserts provençaux, des millefeuilles, des éclairs au chocolat et au café, de tartes au citron meringuées propose ses bûches de Noël. D'abord une création, « Carlotta » (mousse de noix de pécan, biscuit aux amandes, compotée de Granny Smith), ensuite une « Forêt noire » au chocolat…blanc (avec une mousse stracciatella au mascarpone, crème Chantilly et des griottes confites) et enfin une composition noisettes-agrumes avec crème glacée aux marrons et à la vanille.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 7 décembre 2022

Mathieu Roger, le nouveau chef pâtissier découpe une de ses bûches de Noël.

« Je suis dans la tradition, la simplicité, l'extravagance n'est pas mon fort » confie-t-il. Il n'est pas fan du tout d'émissions de TV comme « Le meilleur pâtissier. « Le patron m'a demandé de faire des bûches aux marrons, c'est incontournable, c'est cassique! ». Avec ses 2 collaborateurs en pâtisserie, (Harmony et Antonin), il confectionne aussi des truffes au chocolat, des pâtes de fruits confits, des brioches feuilletées, des caramels mous, des tablettes de chocolat artisanal.

Le moulin à huile de la Chartreuse de Villeneuve est la fierté de la Maison Bronzini : il date de 1358 (époque du Pape Innocent VI) et perpétue un savoir-faire multicentenaire qui lui a valu plusieurs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 7 décembre 2022

médailles d'or au Salon de l'Agriculture à Paris en 2011, 2013 et 2016.. Forts de ces succès, le patron, Philippe Bronzini a d'ailleurs lancé en 2017 une ligne d'oléo-cosmétique, des soins puisant leur force dans l'olivier.

La Maison Bronzini, en plus de son restaurant, propose un bistro, une terrasse ombragée l'été, un espace-bar cosy et chaleureux, un coin boutique avec objets de décoration intérieure, produits d'épicerie fine, sélection de vins de Châteauneuf-du-Pape. Et vous pourrez, dès l'Epiphanie y découvrir les galettes des rois, à la frangipane comme aux fruits confits… Quant aux pompes à l'huile d'olive « Made in Provence », elles sont là et la magie de Noël opère déjà!

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !