



## A l'Abbaye de Valmagne Ouverture mi Juin 2010 de la Ferme-Auberge de Frère Nonenque

Situé sur le magnifique site de l'Abbaye de Valmagne, monument historique parmi les plus beaux du Languedoc, la Ferme Auberge de Frère Nonenque longe le bassin des moines, domine le potager et le conservatoire des cépages, et jouxte le jardin médiéval. Chaque midi de l'été vous sera proposés des plats issus du potager et des produits du terroir, des boissons à base des plantes aromatiques du jardin médiéval, les vins réputés du domaine.

Placée sous l'égide de Frère Nonenque, cellérier de l'Abbaye au moyen-âge et spécialiste vinicole, ce lieu vous propose :

- une ferme auberge valorisant les légumes de son potager, cultivés selon les principes de l'agriculture Biologique, les plantes aromatiques du jardin médiéval et les produits des terroirs des producteurs locaux.
- Une salle de dégustation pour la découverte de ses vins et des senteurs de ses plantes. Vous pourrez vous laisser tenter par les fameuses cuvées BIO de **Turenne** ou encore de **Bernard et Benoit**, et par les cuvées de Frère Nonenque et d'Adhémar.
- une cuisine très naturelle et gustative, aux senteurs méditerranéennes, avec des salades, planchas, confits de légumes, sorbets...

---

SCEA Domaine ABBAYE de VALMAGNE Contact administration **0 467 784 731**  
Réservation Restaurant et Salle de dégustation **0 467 78 13 64**  
Contact [auberge@valmagne.com](mailto:auberge@valmagne.com)

*Ce projet est un projet de Diversification de développement Rural Axe 3  
soutenu par L'Europe projet FEADER,  
Le Conseil Régional de Languedoc Roussillon, Le Conseil Général de l'Hérault.*

Retrouvez toutes les informations sur la Ferme Auberge,  
L'Abbaye et son Festival 2010 sur : [www.valmagne.com](http://www.valmagne.com)

# Ferme-Auberge de Frère Nonenque

Entre vignobles et garrigues, l'Auberge de Frère Nonenque à l'abbaye de Valmagne est situé au dessus de l'étang de Thau au cœur d'une région touristique. (à 3 km de Villeveyrac, 7km de Mèze, 7 km de Bouzigues, 15km de Pézenas, 15 km de Sète, 35km de Béziers, & 30 km de Montpellier)

Tous les midis, vous pourrez y déguster des plats issus de son potager et produits du terroir, des boissons autour des plantes aromatiques du jardin médiéval, les vins réputés du domaine.

Servi en Terrasse, le long du canal, ou dans la grande Salle avec son coin cheminée, le repas sera composé au fil des saisons et de la production du jour de son potager.

**\* Ouvert de juin à octobre, repas tous les midis et le jeudi soir \***

## OUVERTURE

Réservation recommandée :

au **04 67 78 13 64**

**De mi juin à fin Septembre :**

- Auberge ouverte tous les midis et tous les jours, durant cette période.
- Rafrachissements et vins de 15h à 19h.
- Le jeudi soir, assiettes dégustation & Tapas, de 19h à 20h, avant le concert de 21 h (Festival 2010 Classique et Jazz de Valmagne).

**Hors saison sur réservation**

**Tel 04 67 78 13 64**

Contact administration : 0 467 784 731

L'Auberge est dotée d'un accès handicapé



Les 2 photographies sont des vues sur l'auberge, donnant respectivement sur les vignes puis sur le canal et le potager.

A gauche ... Frère Nonenque

## Le Contexte : L'Abbaye de Valmagne

*Un monument historique parmi les dix sites les plus beaux du Languedoc.*

*Une des rares Abbayes de France du XII – XIV<sup>e</sup> siècle avec une Abbatiale et un cloître qui ont su magnifiquement traverser les siècles.*

Valmagne fut fondée en tant qu'abbaye bénédictine en 1138 par Raymond Trencavel, Vicomte de Béziers, avant d'être rattachée à l'ordre des Cîteaux en 1159, devenant abbaye cistercienne. Du XII<sup>e</sup> siècle au début du XIV<sup>e</sup> siècle, elle fut une des abbayes les plus riches du sud de la France. Elle fut fortement endommagée durant la guerre de Cent Ans, puis à nouveau saccagée lors de la Révolution française. Les derniers moines quittèrent l'abbaye en 1789.

La conservation du cloître, de la salle capitulaire, et de l'édifice en général font de l'abbaye de Valmagne un élément architectural remarquable dans la région.



Cette abbaye est aussi un **haut lieu de la production viticole régionale.**

Ses vins, exportés dans le monde entier, comptent parmi les plus grands crus du Languedoc.



Le domaine comprend 65 ha de vigne dont 35 en appellation contrôlée Coteaux du Languedoc et Grés de Montpellier. Les vins de pays sont à base de vieux cépages locaux tels le Carignan, le Grenache et le Morrastel.

Frère Nonenque, le cellérier de l'abbaye au 15<sup>e</sup> siècle donne son nom à ces cuvées pleines de charme et de fraîcheur.

# Exemples de Menus de la Ferme-Auberge

Voici 3 exemples de menus qui seront déclinés selon les produits du jour du jardin potager et des producteurs locaux associés.

## - REPAS DES GARRIGUES DE THAU -

**ENTREE** Tartare de concombre menthe basilic sur lit de salade, aux fleurs de bourrache bleue, et terrine aux herbes

**PLAT** Confit d'aubergines grillées à l'ail & au thym des garrigues, pomme de terre en robe de moine, côtelettes de chevreau grillées au romarin des collines.

**DESSERT** Pétales de melon aux graines de lavande & fraises du jardin

**BOISSONS & ACCOMPAGNEMENT** Pain aux céréales  
1/4 vin AOC Bernard et Benoit Rouge 2005 (Bio)  
thé des garrigues ( thym & feuille de vigne rouge )

## - REPAS DU MOINE CISTERCIEN (végétarien) -

**ENTREE** Cornets légumes croquants sur feuilles de vignes et sa verrine de gaspacho de tomates & olives noires sur lit de salade

**PLAT** Galettes de céréales  
& plancha de 3 légumes du potager

**DESSERT** Salades de fruits du verger & ses croquants

**BOISSONS & ACCOMPAGNEMENT** 1/4 de Rosé de Frère Nonenque  
ou jus de melons & fleurs de menthe et lavande  
Pain aux céréales et Olives

## - REPAS DES FERMES DES COLLINES DE L'AMOUR -

**ENTREE** Cabécous de chèvre de chez BRODU sur lit de salade melons & figues, & son verre d'Aragome, vin de l'Abbaye de Valmagne.

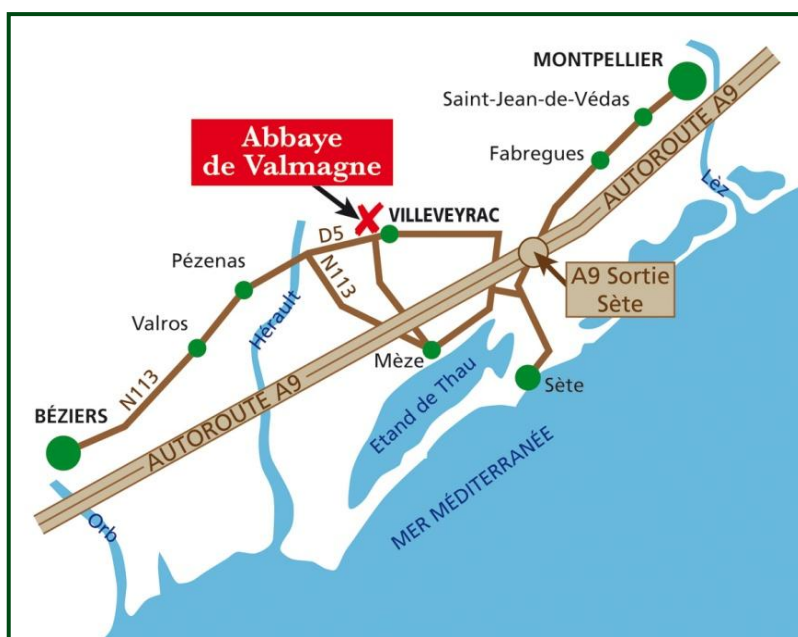
**PLAT** Confits de courgettes et aubergines, timbale de céréales, magret de canard grillé,

**DESSERT** fruits du verger grillés - caramélisés aux graines de lavande au miel de l'abbaye

**BOISSONS & ACCOMPAGNEMENT** verre de dégustation de AOC Turenne Bio  
ou jus de concombre au poivron et origan  
ou jus de vigne rouge et cassis  
Pain aux céréales et graines.

## ACCES ABBAYE DE VALMAGNE (VILLEVEYRAC)

L'Abbaye se trouve sur la D5 entre Montagnac et Villeveyrac à la verticale de MEZE  
à 2km de l'étang de Thau et à 5mn de la sortie SETE de l'Autoroute A9  
Par l'autoroute A9 : De Nîmes sortir à Sète, puis Mèze au 2ième rond point à droite → vers l'abbaye 8 kms  
De Béziers sortir à Agde puis Pézenas, Montagnac → vers Villeveyrac 7 kms



L'Auberge est dotée d'un accès handicapé

*Ce projet est un projet de Diversification de développement Rural Axe 3 soutenu par L'Europe projet FEADER, Le Conseil Régional de Languedoc Roussillon, Le Conseil Général de l'Hérault.*

