

Pour sa saison-anniversaire, le restaurant l'Auberge Ravoux - dite Maison de Van Gogh - revisite sa carte en collaboration avec le charcutier d'excellence.

# AUBERGE RAVOUX

*Café d'artistes depuis 1876*

## Communiqué de presse

**L'Auberge Ravoux invite la Maison Verot à la table de Van Gogh**

**Une saison-anniversaire inédite à l'Auberge Ravoux**

***Du 5 mars au 23 novembre 2025***

**Auvers-sur-Oise, avril 2025 – L'Auberge Ravoux dite « [Maison de Van Gogh](#) », dernière demeure du peintre nichée au cœur du pittoresque et verdoyant village d'Auvers-sur-Oise, a rouvert le 5 mars pour la saison 2025. Une saison un peu particulière puisqu'elle marquera les 40 ans de l'accident qui permit à Dominique-Charles Janssens de faire renaître ce lieu de mémoire. Un lieu chargé d'émotion qui séduit des « pèlerins » du monde entier en quête de connexion avec l'âme du peintre et qui partagent l'esprit de simplicité qu'il recherchait tant.**

**À l'occasion de cette saison anniversaire, l'Auberge Ravoux, noue un partenariat avec la [Maison Verot](#), charcutier d'excellence depuis 1930. Cette collaboration a été pensée comme un hommage à l'authenticité et à la simplicité chères à Van Gogh.**

Tous les visuels HD du communiqué de presse sont disponibles [ici](#).

**L'AUBERGE RAVOUX : L'EXCELLENCE DANS LA SIMPLICITÉ**



*Crédits photos : Institut Van Gogh © Petra et Erik Hesmerg*

« *Comme il est difficile d'être simple* », disait le Dr Gachet à propos d'un tableau de Van Gogh. Tout est question d'esprit mais aussi de détails : de même que la simplicité recherchée de Van Gogh lui permettait d'atteindre l'universel, le concept de la Maison de Van Gogh repose sur une simplicité volontaire, qui ramène à l'essentiel. Cet essentiel, c'est l'homme. **À la Maison de Van Gogh, le véritable, le seul privilège, c'est d'être considéré non pas comme un client, mais comme un invité.** C'est dans cet esprit que l'Auberge Ravoux s'est inscrite depuis 40 ans, adoptant délibérément une démarche intime et sincère, à l'instar de ce village qui a vu défiler des légendes de l'art. Parallèlement à la visite de la chambre où Vincent van Gogh a vécu ses derniers instants, un déjeuner à la table de Van Gogh est un privilège et une expérience rare. Le

cadre unique de la salle à manger de l'Auberge Ravoux - commerce de vins et restaurant depuis 1876 - inchangée depuis l'époque où Vincent van Gogh y prenait ses repas quotidiens en 1890, se prête à merveille à un moment comme suspendu dans le temps, éloigné de notre univers technologique et au contact des sensations les plus essentielles.

## MAISON VEROT : UNE « EXPÉRIENCE FRANÇAISE » À LA TABLE DE VAN GOGH



Crédits photos : Auberge Ravoux dite Maison de Van Gogh © Eliote Gaune

Vincent van Gogh, d'éducation calviniste, privilégiait la simplicité et la sincérité dans sa manière de vivre et de s'alimenter. Il écrivait à son frère Theo : « *L'excellent homme (Dr Gachet) se donne du mal pour faire des dîners où il y a quatre ou cinq plats, ce qui est abominable pour lui comme pour moi... mais l'idée de manger un - tout au plus deux plats - est certes un progrès et un loïn retour à l'antiquité vraie. »*

Pour sa saison-anniversaire, l'Auberge Ravoux collabore avec la Maison Verot, véritable référence artisanale, qui perpétue depuis 1930 un savoir-faire familial d'exception. L'équipe Verot partage avec l'Auberge des valeurs communes : respect des traditions, excellence et goût du travail bien fait.

Les deux maisons ont ainsi sélectionné des produits charcutiers de qualité, façonnés dans la pure tradition artisanale. Ce partenariat célèbre ainsi la rencontre entre la passion d'un artiste et le savoir-faire intemporel d'un métier de bouche.

La carte et les planches mettent en avant des produits de qualité, avec une sélection de produits emblématiques de la gastronomie française et en phase avec l'esprit du lieu. À découvrir, entre autres, le fameux foie gras de canard ou la savoureuse terrine de joue de bœuf de la Maison Verot, ainsi que les traditionnels plats mijotés de chez Ravoux. Côté fromages et desserts, les convives peuvent savourer un comté affiné 22 mois ou encore l'incontournable mousse au chocolat maison.

A noter une carte spéciale "autour d'un verre de vin" qui propose la dégustation de spécialités de la Maison Verot : Saucisson, Rosettes de Lyon et Rillettes d'oie.

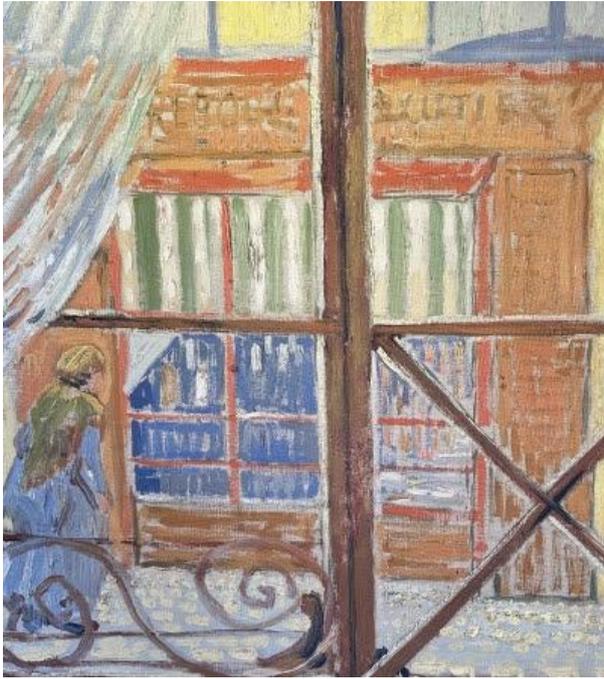
Enfin, une carte des vins soigneusement élaborée accompagne ces mets, mettant en avant une sélection issue des plus belles régions viticoles françaises. De quoi faire dialoguer l'art et l'artisanat et donner naissance à une expérience inédite, où le plaisir des papilles rejoint la mémoire des lieux.

[Carte](#)

[Carte des vins](#)

[Autour d'un verre de vin](#)

## LE SAVIEZ-VOUS ?



*La boutique du Charcutier Reboul – par Vincent van Gogh 1888 Paysage avec charrette et train – à droite la boucherie de Chaponval*

Le regard de Van Gogh s'est posé à plusieurs reprises sur les artisans de bouche : il a peint, à Arles, la devanture de *Reboul Charcutier* puis, à Auvers-sur-Oise, la vitrine colorée du boucher du lieu-dit Chaponval proche de la maison du Dr Gachet. Un clin

d'œil historique qui renforce l'évidence de cette collaboration avec la Maison Verot, charcutier d'excellence depuis presque 100 ans.

Au-delà de partager des valeurs communes, les deux maisons - toutes deux artisanales et à taille humaine - séduisent par ailleurs une même clientèle de connaisseurs et d'épicuriens à la recherche de l'excellence, et dotés d'une forte sensibilité au beau et au bon.

## **L'EQUIPE DE L'AUBERGE RAVOUX**

Depuis juin 2022, **Anthony Zabay** est le responsable de la restauration de l'Auberge Ravoux dont il élabore également la carte des vins. Passionné par la gastronomie française et le vin, Anthony est diplômé à la fois en restauration et en sommellerie. Après avoir forgé son expérience auprès de professionnels aguerris dans des maisons renommées telles que Lasserre, la Tour d'Argent ou le Meurice, Anthony poursuit sa carrière de sommelier au Mini Palais d'Eric Fréchon à Paris puis au Barmes de l'Ours (Relais & Châteaux) à Val d'Isère. Après plusieurs années dans l'univers des restaurants étoilés, Anthony a souhaité revenir à des valeurs plus traditionnelles et a travaillé comme responsable de salle-sommelier dans des établissements indépendants à Paris (Parmil...).

Après quelques années d'expérience dans la bistronomie, **Nicolas Auquier**, cuisinier-pâtissier diplômé de l'école Ferrandi Paris, a rejoint l'équipe Ravoux en mars 2025. Sa mission est de perpétuer les recettes traditionnelles de l'Auberge en y apportant une touche de légèreté.

Ils sont secondés par **Bernadette Foure**, employée fidèle en cuisine à l'Auberge Ravoux depuis 17 saisons !

## **1985 – 2025 : 40 ANS D'ENGAGEMENT POUR PRÉSERVER L'ÂME ET L'ESPRIT DE VAN GOGH À AUVERS**

*« En 1985, je découvre « par accident » le village d'Auvers-sur-Oise et la chambre de Van Gogh sous les toits de la « Maison Van Gogh » alors propriété de la famille Tagliana.*

*Touché par l'atmosphère de cette mansarde préservée depuis 1890, je me lance dans ce qui allait devenir l'aventure de ma vie. Après deux ans de réflexion et de tractations, j'acquiesce l'établissement en 1987. Durant les années suivantes, des travaux d'envergure sont menés dans le bâtiment principal afin de lui redonner l'atmosphère de café d'artiste qu'il avait en 1890, sans le dénaturer. Afin de préserver l'environnement immédiat de ce monument historique, j'achète progressivement les bâtiments alentour.*

*Parallèlement, je définis la philosophie\* dans laquelle je souhaite ouvrir le site. Mon défi : **faire cohabiter, dans un lieu chargé d'histoire(s), activités culturelle et commerciale...** tout en préservant l'âme et l'esprit de Van Gogh.*

*La Maison de Van Gogh sera donc à la fois un **lieu de mémoire** où les aficionados de Van Gogh pourront renouer avec l'esprit du peintre et un **lieu de vie** où les gastronomes vivront une « expérience française » en dégustant des produits simples mais excellents.*

*C'est ainsi que, le 13 septembre 1993, le site rebaptisé Auberge Ravoux dite « Maison de Van Gogh » ouvre ses portes au public.*

*40 ans après l'accident qui a changé ma vie, je suis fier d'être le gardien d'un monument qui appartient d'abord à ceux qui le visitent. J'espère toujours donner au public l'occasion de ressentir à l'Auberge Ravoux la vraie émotion, celle que j'ai connue en poussant pour la première fois la porte de la chambre de Van Gogh.*

*2025 promet d'être une saison enthousiasmante et je me réjouis à l'idée de la partager avec vous ».*

*Dominique Janssens*

*Président de l'Institut Van Gogh*

*\* Une philosophie inchangée au fil des ans, comme le souligne [cette vidéo](#)*

*Pour en savoir plus sur l'histoire de l'Auberge Ravoux dite Maison de Van Gogh, cliquez [ici](#)*

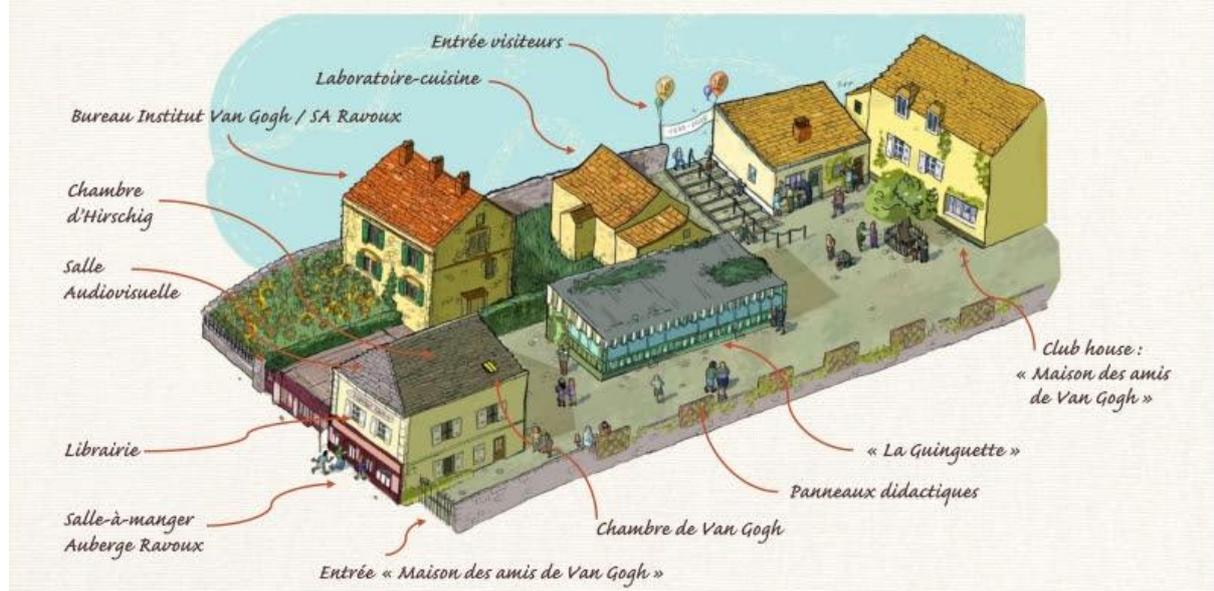
*Découvrez Auvers-sur-Oise en images dans [la vidéo de Mathilde Bahon – Films of Hope](#)*



*Crédits photos : Institut Van Gogh © Petra et Erik Hesmerg*

À l'occasion de ce 40ème anniversaire Dominique-Charles Janssens publie un ouvrage singulier : Van Gogh, ses derniers tableaux, son dernier foyer, son rêve ultime. Au travers d'une sélection personnelle d'extraits de lettres de Van Gogh, de textes, cartes postales, croquis, photographies et souvenirs relatifs aux derniers mois de Vincent van Gogh, dans le village pittoresque d'Auvers-sur-Oise, l'ouvrage propose une plongée intimiste dans les 70 derniers jours de Vincent van Gogh... et un témoignage de 40 ans d'un engagement inconditionnel pour y faire vivre le souvenir et l'esprit du peintre.

## Site « Auberge Ravoux dite Maison de Van Gogh », Place de la Mairie



\*\*\*\*\*

### Note à la presse

Pour consulter le communiqué de presse sur la saison-anniversaire "40 ans dans les pas de Van Gogh", cliquez [ici](#).

Pour consulter le communiqué de presse sur la sortie d'un livre-émotion : *Van Gogh, ses derniers tableaux, son dernier foyer, son rêve ultime*, cliquez [ici](#).

Tous les visuels HD du communiqué de presse sont disponibles [ici](#).

**A propos de l'[Auberge Ravoux](#)** : située au cœur du village d'Auvers-sur-Oise, à 27 kilomètres de Paris, elle fut le dernier domicile de Vincent van Gogh. Ce site, classé monument historique, est aujourd'hui l'unique maison où vécut Van Gogh préservée dans son état originel. Lieu de mémoire, la Maison de Van Gogh est aussi un lieu de vie : aujourd'hui comme en 1890, la salle à manger accueille des convives du monde entier dans l'ambiance chaleureuse et authentique des cafés d'artistes d'autrefois.

### Auberge Ravoux dite "Maison de Van Gogh"

Place de la Mairie

52-56 rue du Général de Gaulle

95430 Auvers-sur-Oise

01 30 36 60 60

**Horaires d'ouverture de la salle à manger de l'Auberge Ravoux :**

Saison 2025 : 5 mars - 23 novembre

du mercredi au dimanche inclus de 12h00 à 18h00 (dernière prise de commande à 17h30)

Ouverture exceptionnelle les lundi 21 avril, 9 juin et 14 juillet

**Horaires d'ouverture de la chambre n°5 :**

Saison 2025 : 5 mars - 23 novembre

du mercredi au dimanche inclus de 10h00 à 18h00 (dernière visite à 17h30)

Ouverture exceptionnelle les lundi 21 avril, 9 juin et 14 juillet

**A propos de la [Maison Verot](#) :**

Fils, fille, petits-fils et arrière-petit-fils de charcutier, **Gilles, Catherine et Nicolas Verot** perpétuent une histoire de famille qui dure depuis bientôt 100 ans. L'excellence guide l'ensemble de la Maison VEROT. Son exigence pour la qualité s'exprime de la sélection stricte des matières premières auprès des éleveurs et producteurs à la fabrication et la vente des produits.

\*\*\*\*\*

**Suivez l'Auberge Ravoux sur les réseaux sociaux (cliquez sur les icônes) :**