

— LE JOURNAL — DE NOËL



UN NOËL AUTHENTIQUE, GOURMAND & ENGAGÉ

Cette année, découvrez notre sélection de cadeaux gourmands pour les fêtes de fin d'année. Des produits d'exception avec des incontournables à offrir ou se faire offrir. Retrouvez également de nouvelles références sucrées et salées, aux notes de Provence et de Méditerranée, pour faire plaisir et agrémenter les repas de fête !

Le calendrier de l'Avent p 4
La truffe : trésor de la terre p 5
Huile & balsamique de Noël p 8-9
Nos idées cadeaux p 10
Les 13 desserts & biscuits de Provence p 12-13
Les infusions bio du verger p 18

*Retrouvez des
recettes de fête
à l'intérieur*



ÉDITO

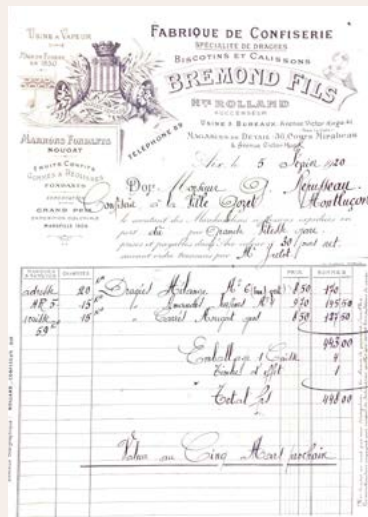
Depuis 1830, Maison Brémond veille à proposer le meilleur de la Provence et de la Méditerranée. Fière de ses valeurs et de ses engagements, l'épicerie fine travaille aux côtés d'artisans producteurs rigoureusement sélectionnés pour la qualité, la traçabilité et l'authenticité de leurs savoir-faire. Nous vous invitons à découvrir une sélection provençale, au plus près des producteurs et des lieux qui nous sont chers.

Bienvenue en Provence
pour partager notre passion du goût
et du respect du terroir !

Avant tout, une belle histoire DEPUIS 1830

C'est en 1830 que Maison Brémond fils installe son épicerie fine sur le mythique Cours Mirabeau à Aix-en-Provence. La ville est alors la capitale commerciale de l'amande. L'adresse devient rapidement incontournable et on vient de loin pour découvrir et déguster dans ce comptoir une sélection de produits de terroir et authentiques. Cette Maison, jadis spécialisée dans l'amande, est sans doute la plus ancienne fabrique de Calissons d'Aix et de Pralines. Elle était aussi réputée pour ses huiles d'olive de Provence et du pourtour méditerranéen, ses vieux vinaigres italiens, fruits confits, confitures, nougats, calissons, sans oublier ses truffes noires déjà joyaux des tables au 19^e siècle.

Située maintenant rue d'Italie à Aix-en-Provence, la boutique historique Brémond Fils offre au public une grande vitrine avec vue directe sur un atelier de production de Pralines.





Maison Brémond s'engage auprès de l'association Act for Planet POUR LE CLIMAT & LA BIODIVERSITÉ

Plus d'infos sur www.actforplanet.org



L'AGROFORESTERIE EN PROVENCE

Plantation de châtaigniers et de pistachiers en agroforesterie en Haute-Provence. Cette technique ancienne associe la plantation d'arbres et de culture sur des terres agricoles. Qui permet de protéger les cultures, lutter contre l'érosion, améliorer la fertilité et le stockage de l'humidité et par conséquent, lutter contre le dérèglement climatique et ses effets néfastes. Actions menées : l'achat et la plantation de 1150 arbres fruitiers en Provence, 600 châtaigniers et 550 pistachiers, qui piégeront 25 tonnes de carbone sur la durée de vie des vergers.



LA LIGUE DE PROTECTION DES OISEAUX

Soutien de la Ligue de Protection des Oiseaux (LPO) de la région Sud. Actions menées avec le programme « Protégeons et valorisons la biodiversité »: achat et pose de nichoirs pour les chouettes chevêche d'Athéna, les chouettes effraie, les mésanges et création à Mane d'un jardin à papillons où sont cultivées leurs plantes préférées afin de leur offrir un refuge naturel.



FONDS DE SAUVEGARDE DE LA LAVANDE

Participation au Fonds de Sauvegarde de la Lavande en Provence. Action spécifique : vente d'un coussin de lavande confectionné dans un ESAT* dans le réseau des boutiques Maison Brémond. Pour chaque vente, 1€ reversé à l'association Act for Planet pour financer le programme Green & Lavandes, qui lutte contre le dépérissement des lavandes et lavandins et diminue l'impact carbone en accélérant la transition des méthodes culturales vers l'agroécologie.

**ESAT : une structure proposant aux personnes en situation de handicap une activité professionnelle et un soutien médico-social et éducatif*



PISTACHE EN PROVENCE & FRANCE PISTACHE

Présente de l'époque romaine jusqu'au début du 19^{ème} siècle, la pistache avait quasiment disparu de Provence. Act for Planet œuvre sur le terrain, en compagnie de pépiniéristes, agriculteurs et transformateurs, afin de favoriser des initiatives et des techniques pour permettre la réintroduction de la pistache en Provence, en Occitanie et en Corse.

Plus d'infos sur www.pistacheenprovence.com





**ACT
FOR
PLANET**

Cette année encore, pour l'achat de ce calendrier de l'Avent, 1 euro sera reversé à l'association Act for Planet pour soutenir les bénévoles et des actions concrètes auprès de la Ligue de Protection des Oiseaux Provence-Alpes-Côte-d'Azur, évidemment nécessaire avec nos bouleversements climatiques.

L'idée responsable

Conservez les 24 boîtes pour faire et refaire les différents puzzles en famille, défiez-vous sur l'incontournable jeu de l'oie et proposez en 2024 un Calendrier de l'Avent « Do It Yourself », en y glissant de nouveaux cadeaux et gourmandises à l'intérieur.



Un Noël gourmand, ludique et engagé LE CALENDRIER DE L'ÂVENT

Il est de retour ! À l'approche de Noël, nous vous dévoilons notre nouveau calendrier de l'Avent, alliant gourmandise, plaisir et jeu. Il illustre notre engagement auprès de l'association Act for Planet qui soutient la Ligue de Protection des Oiseaux (LPO) et met en avant cette année les oies cendrées et leur migration du Nord vers le Sud. En soutenant financièrement ce projet, Act for Planet agit concrètement pour le climat. Ce calendrier encourage ces actions et permet à d'autres projets de voir le jour afin de favoriser l'émergence d'une agriculture respectueuse de l'environnement.

C'est aussi apprécier la découverte de spécialités de notre terroir à la fois gourmandes et de bien-être avant l'arrivée de Noël, tout en découvrant 3 puzzles à construire d'après des illustrations de Nadette Baussan, dont un jeu de l'oie en clin d'oeil à cet engagement.

65,00€ le coffret de 450g



LA TRUFFE

Trésor de la terre

Qu'elle soit noire, blanche, d'hiver ou bien d'été, la truffe se déguste sous toutes ses formes pour sublimer les plats les plus simples. Avec un magret, en omelette, dans du riz ou des pâtes, laissez-vous séduire par ce trésor de la terre provençale.

Fin gourmet ou hôte de prestige, le goût inimitable de la truffe ravira vos papilles et celles de vos invités !



Coffret Truffe passion

Huile d'olive aromatisée à la truffe d'été 100ml + crème de parmesan à la truffe d'été 110g + pulpe d'olive aux champignons à la truffe d'été 110g + mélange de sel & truffe d'été 30g.

59,00€ le coffret de 250g + 100ml



*Le marchand de sablés :
Olives, parmesan & truffe*



Retrouvez la recette



Coffret collection truffe

Dans un bel écrin, retrouvez :

Huile d'olive aromatisée à la truffe d'été 100ml + condiment balsamique noir à la truffe d'été 100ml + pulpe d'olive aux champignons à la truffe d'été 110g + amandes toastées à la truffe d'été 100g + tagiatelles à la truffe d'été 250g + mélange de sel & truffe d'été 140g.

77,00€ le coffret de 490g + 200ml



Une palette de saveurs

LES HUILES D'OLIVE AROMATISÉES

Direction l'Italie, dans la région des Abruzzes, où la famille Ursini, élabore de façon naturelle des huiles d'olive aromatisées. Ail rouge, basilic, citron frais, citron pressé vert, mandarine fraîche ou encore piment rouge sont pressés avec les olives récoltées pour créer des huiles très parfumées. Les olives, les plantes et les fruits utilisés dans ces huiles sont tous issus des vergers et des oliveraies à proximité.

7,70€ le bidon de 100ml, 15,00€ le bidon de 250ml
26,90€ le bidon de 500ml



Huile d'olive Grands Agrumes

Un nouveau mariage d'olives et de grands agrumes (citron, orange et mandarine) pressés simultanément. Une édition limitée pour apporter fraîcheur et gourmandise aux plats du quotidien et de fête !

15,00€ le bidon de 250ml

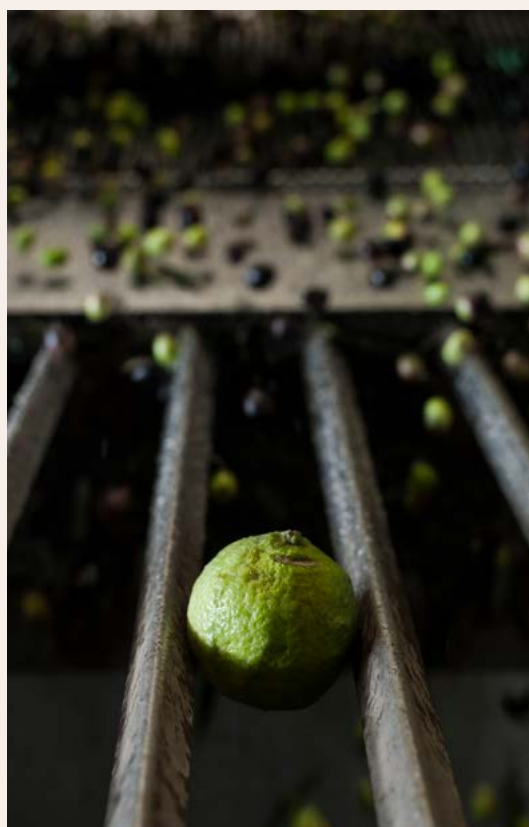


Coffret dégustation Huiles du soleil

Offrez ce coffret rempli de soleil qui permettra aux gourmets de réaliser des plats aux saveurs du sud : basilic, ail et citron, le trio incontournable pour Noël !

50,00€ le coffret 3 x 250ml

Produits à base d'olives pressées avec des fruits frais, ou plantes aromatiques macérées dans l'huile d'olive, nos nectars aromatisés s'utilisent seuls ou en accord avec nos vinaigres balsamiques italiens, sur de la viande, du poisson blanc, de la soupe, des pizzas et pâtes, ou encore dans des marinades et sauces.



*Velouté iodé : Potimarron,
Saint-Jacques & grands agrumes*



Retrouvez la recette

Domaine Salvator L'HUILE DE NOËL



C'est au cœur du domaine Salvator que poussent les oliviers de Sophie et de son frère Frédéric Pinatel. Sur les collines des Mées en Haute-Provence, les jeunes arbres de 20 à 30 ans grandissent à proximité d'oliviers plusieurs fois centenaires (30% des vergers). Les parcelles sont en agriculture biologique et délivrent chaque année de pures merveilles. Nous avons sélectionné cette année leur plus beau fruité vert aux notes de peau de banane, d'artichaut et de pommes vertes. À déguster à froid sur des légumes, potages et gratins.

29,90€ la bouteille de 500ml - Edition limitée à 500 litres.



Découvrez Salagon, musée et jardins

Situé à Mane en Provence, Salagon est un musée départemental, installé dans un monument historique composé de vestiges antiques, d'une église romane, d'un prieuré Renaissance et entouré de cinq jardins à thème. Maison Brémont fils est mécène de la nouvelle exposition « *l'olivier, notre arbre* », qui dévoile toute la richesse du patrimoine culturel de l'olivier en Méditerranée.

L'exposition dévoile toute la richesse du patrimoine culturel de l'olivier en Méditerranée. Elle raconte l'histoire des liens tissés entre l'Homme et cet arbre emblématique, ainsi que ses évolutions actuelles. Peintures, photographies, objets, extraits sonores et olfactifs, vidéos et films vous permettent de voyager dans le monde de l'olivier.

Du 25 mai 2023 au 15 décembre 2024
fermeture de mi-décembre à fin janvier

Salagon, musée et jardins 04300 Mane
www.musee-de-salagon.com

n°20

LE BALSAMIQUE NOIR VIEILLI DE NOËL

Depuis 1909, la famille Mussini se consacre à la production du vinaigre balsamique de la région d'Emilie-Romagne, en Italie. Après avoir passé 20 ans en fût de chêne dans le chai familial, ce balsamique parfume les mets les plus précieux. Vous pourrez apprécier le goût unique de ce balsamique vieilli aux notes complexes, fruitées et savoureuses. Il s'accorde sur une viande froide, un magret de canard, une salade gastronomique ou même avec des œufs brouillés.

25,00€ la bouteille de 250 ml



Balsamiques vieillis

Qu'ils soient noir ou blanc, nos balsamiques vieillis sont également produits dans les fûts en bois de la famille Mussini. Leur cépage "Trebbiano Lambrusco et Lambrusco" pour le balsamique noir vieilli 30 ans en fait un balsamique à la texture dense et sirupeuse. Quand à notre balsamique blanc vieilli 8 ans, issu du cépage Trebbiano Modenese, cela lui donne une texture dense et une saveur unique.

À partir de 15,50€ la bouteille de 100 ml



*Bœuf surprise
Sauce porto & balsamique*



Retrouvez la recette



IDÉES CADEAUX

Pour partager le goût
des bonnes choses

Offrez des produits authentiques et raffinés. En solo, duo ou trio, choisissez les plus beaux écrins pour offrir le meilleur de la Méditerranée. Blanc, vert et rouge sont les couleurs de notre Noël gourmand pour sublimer nos compositions. Vous n'aurez plus qu'à les poser au pied de votre sapin !



Coffret Spécial Noël

Huile d'olive vierge extra de Noël 500ml
+ condiment balsamique noir vieilli n°20 250ml.

57,00€ le coffret de 750ml



Coffret Plaisir Apéritif

Pulpe olives noires, figue et balsamique 100g + pulpe olives noires, thym et balsamique 100g + pulpe olives vertes, amandes grillées et balsamique 100g + pâte olives vertes à la tomate 90g.

29,00€ le coffret de 390g



Coffret Best-seller

Suprême de pistache 130g + pâte à tartiner cacao, noisettes, lait et feuillantine 130g + pâte à tartiner noisettes, lait et éclats de caramel 130g.

29,00€ le coffret de 390g



Coffret Gourmandise

Crème de lemon curd 220g + crème de calisson 210g + crème de marron 250g.

39,00€ le coffret de 680g



Coffret Brémond Fils

Pâte de fruits abricot 150g + crème de calisson 210g + lingot petits calissons d'Aix 185g + nougat blanc 100g.

49,00€ le coffret de 645g

*Coup
de coeur*



Coffret Château d'Autet

LES DAVIDS - BLANC MÉDAILLE D'OR 2023 – AOC VENTOUX
Roussanne, Viognier, Rolle et Grenache blanc. Fraicheur minérale aux notes pâtisseries. Un vin expressif, aérien et raffiné.

26,00€ la bouteille de 75cl

Suggestion de composition, coffret à composer en boutique.



Coffret Nature

Savon pur olive 250g + bougie végétale 230g + crème extrême 120g + boîte de 6 savons d'invités 25g + boîte métal ovale.

72,00€ le coffret de 725g



LES TREIZE DESSERTS

Tradition de Provence

Terre de partage et d'hospitalité, la Provence regorge de traditions. Il en est une particulièrement gourmande, celle des 13 desserts.

En Provence, pendant l'Avent, c'est-à-dire pendant les quatre semaines précédant Noël, la fête se prépare. Chaque famille sème le blé à la Sainte Barbe, confectionne la crèche, décore sa maison et prépare les fameuses gourmandises que l'on offrira à ses convives le soir de Noël.

Pour ces gourmandises, on en présente treize, que chaque invité doit goûter afin de s'assurer bonne fortune pour l'année.

Présenté dans sa jolie boîte métallique carrée aux couleurs et illustrations de Noël, le coffret Brémond Fils propose environ un kilo de mignardises à déguster le soir de Noël. Autour du gibassier central, on y découvre un concentré de Provence : nougats blancs et noirs, pâtes de fruits, melons confits, navettes, dattes, calissons, noisettes, orangettes, amandes, raisins secs et figues séchées.

49,00€ le coffret de 950g



LES BISCUITS DE PROVENCE

La biscuiterie de Forcalquier

Située en Haute-Provence, dans un ancien bâtiment industriel du XIXe siècle, cette biscuiterie élabore toutes ses préparations à partir de farines fermières artisanales issues de l'agriculture biologique. Elle privilégie notamment des variétés de blé ancien comme le petit épeautre et des farines sans gluten comme le riz ou le sarrasin.



Réalisation du Gibassier aux fruits confits d'Apt, le biscuit emblématique de la Provence que l'on offre à Noël !
"Un craquelin à pâte sablée"
 Lou Tresor dou Felibrige (1878) par Frédéric Mistral.



Les Pignolats de Nostradamus

Le pignolat de Nostradamus est une spécialité pâtissière de Saint-Rémy-de-Provence, dans les Bouches-du-Rhône, confectionnée à base de pignons, de sucre, d'eau et de fleur d'oranger. La recette a été mentionnée dans le Traité des confitures écrit par Nostradamus en 1552. Aujourd'hui, en Provence, il est de coutume de la partager à Noël. Retrouvez-les en exclusivité dans nos boutiques d'Aix-en-Provence, Salon-de-Provence et Roussillon qui les produisent sur place.

7,90€ le sachet de 200g

LE CALISSON D'AIX

D'après la plus ancienne recette datant de 1830

Notre recette de calissons est la plus ancienne et est restée la même depuis 1830.

Cette confiserie provençale traditionnelle se compose d'un mélange de melons confits et d'amandes naturelles broyées. Cette préparation est disposée sur une feuille de pain azyme puis nappée d'une fine couche parfaitement lisse de glaçage royal, composé de sucre glace et de blanc d'œuf. Après un passage de 10 minutes au four en cuisson douce, la glace royale prend son aspect blanc mat et lisse. La forme en navette ou en losange du calisson d'Aix lui offre cette particularité esthétique typique et reconnaissable dans le monde entier.



Crème de calisson

C'est la douceur à tartiner aixoise par excellence ! On retrouve la recette des célèbres calissons d'Aix-en-Provence sous forme de crème avec des melons confits, des amandes et des feuilles de pain azyme.

11,50€ le pot de 210g



Pralines au caramel

Re-découvrez la recette historique des Pralines au caramel de Bremond Fils. Une recette simple et efficace élaborée à partir d'amandes, de sucre et d'eau. Notre atelier de pralines vous attend dans notre boutique historique au 13 bis, rue d'Italie à Aix-en-Provence.



Le nougat a, lui aussi, sa mythologie : il se raconte qu'un apprenti confiseur, éperdu d'amour pour une princesse, lui dédia un jour une préparation de son invention. Inspiré par sa passion pour la belle, il versa dans un chaudron de cuivre du miel pour ses cheveux dorés, des amandes pour la forme de ses yeux, et du sucre pour sa douceur.



Rêve de miel et d'amandes

LE NOUGAT

Noir, il se contente d'amandes et de miel de Provence. C'est ce dernier, porté à ébullition qui lui donne sa couleur. On y précipite les amandes torréfiées. Lorsqu'elles "chantent", craquent, on arrête le feu. Ne reste plus qu'à couler cette pâte entre deux feuilles de pain azyme et à surveiller sa bonne prise. Ce nougat est celui que l'on préparait à la maison pour fièrement le faire figurer dans la cohorte des treize desserts de Noël. Une tradition qui perdure encore dans certaines familles. Le blanc, lui, est affaire de confiseur. Au miel et aux amandes vient s'adjoindre la tendresse des blancs d'oeufs montés en neige. Les amandes sont grillées avant d'être incorporées à la pâte. On y trouve aussi parfois des pistaches. Ce nougat blanc est un présent gourmand que l'on s'offre tout au long de l'année.

À partir de 7,00€ la barre de 100g



Pâtes de fruits

Nos pâtes de fruits sont fabriquées de manière artisanale dans l'atelier de Frédéric Leblanc à Banon, cuites au chaudron puis découpées à la main. Le savoir-faire de Frédéric sublime la qualité des fruits cultivés en Provence. 3 saveurs issues de fruits d'origine France pour la framboise, de Solliès dans le Var pour la figue, et de Provence pour l'abricot. Elles sont présentées en deux barres de 75g dans des étuis cartons colorés !

8,50€ la boîte de 150g

25,00€ le coffret de 360g

UN NOËL GOURMAND AUX SAVEURS DE PROVENCE

Laissez-vous surprendre par nos éditions inédites de Noël avec :
notre Huile d'olive First, première récolte de Provence que les fins gourmets attendent...
notre confiture cuite au chaudron à la clémentine & saveur pain d'épices, notre terrine à la pistache
et aux fruits secs élaborée par la maison Telme en Haute-Provence, et enfin notre balsamique noir
vieilli en édition limitée. Des rendez-vous gourmands et authentiques à offrir ou à s'offrir !



*Sur un doux nuage :
Gâteau clémentine & citron*



Retrouvez la recette



Confiture clémentine pain d'épices

Cuite dans des chaudrons en cuivre, cette confiture originale rassemble les saveurs & senteurs propres à Noël: clémentines que l'on déguste au coin du feu avec des effluves de pain d'épices que l'on prépare en cuisine ... La confiture incontournable pour préparer le dessert de Noël !

9,90€ le pot de 250g



Coffret Edition First

Huile d'olive First 750ml + vinaigre balsamique vieilli n°20 250ml + confiture de Noël clémentines saveur pain d'épices 250g + terrine de Noël à la pistache et aux fruits secs 100g + bouchon verseur.

76,00€ le coffret de 1L + 350g



LA CONFISERIE CHOCOLATERIE

Au paradis des gourmands

C'est au pied du village de Banon, adossée au plateau du Contadour que vous découvrirez la Confiserie Chocolaterie Leblanc. Les ateliers de fabrication et la boutique de vente directe sont installés dans un bâtiment durable et éco-construit, classé HQE (Haute Qualité Environnementale), entouré par un champ de lavande et quelques pistachiers.

Afin d'expliquer le savoir-faire artisanal de Frédéric Leblanc et d'entrevoir toutes les étapes nécessaires à la confection de ses chocolats, de ses pâtes de fruits, de ses pâtes à tartiner ou encore de ses fruits secs enrobés de chocolat, un sas vitré permet de voir librement la production : turbines en cuivre, fondoirs à chocolat, étuves de séchage, broyeurs et ligne d'enrobage.



Duo de tablettes chocolat

Pour les amateurs de chocolat au lait, laissez vous surprendre par ce deux tablettes de chocolat au lait élaborées avec de l'huile d'olive et des éclats de caramel ou de noisette.

9.95€ le duo 2 x 50g



Orangettes au chocolat noir

Pour Noël, succombez pour ces fines lamelles d'écorces d'orange confites qui ont été enrobées de chocolat noir à base de cacao pure origine Madagascar par la confiserie Leblanc à Banon.

19,95€ la boîte de 190g



Raisins au Muscat de Beaumes de Venise enrobés de chocolat noir

Retrouvez la puissance du chocolat noir au cacao pure origine Madagascar et la douceur du raisin macéré dans du muscat de Beaumes-de-Venise.

19,95€ la boîte de 250g



Coffret de 48 infusions bio du verger

Retrouvez dans ce coffret toutes
les saveurs de nos infusions
biologiques du verger.
À savourer pour vos nuits
festives...

42,00€ le coffret de 48 infusions

Agriculture biologique

LES INFUSIONS DU VERGER

Découvrez notre nouvelle collection d'infusions bio conçue comme une invitation à (re)découvrir les saveurs de nos vergers méditerranéens. Toutes à base de feuilles d'olivier, cette collection se décline autour d'ambiances marines & florales, orientales & fleuries, vives & épicées, vertes & fleuries, hespéridées & aromatiques et fruitées & vertes. Soit 8 créations uniques que vous pouvez déguster à tout moment de la journée.

Tous nos arômes sont naturels et biologiques. Ils sont prélevés directement dans la substance aromatisante des fleurs & fruits bio.

Les infusettes et le sachet utilisés sont en PLA (origine maïs) et biodégradables.

À partir de 10,90€ la boîte de 15 infusettes



*Cocktail mille et une nuits
Infusion orientale & orange*



Retrouvez la recette



BOUGIE PARFUMÉE aux fruits confits

Fidèles aux traditions emblématiques de notre région, nous avons souhaité mettre en valeur les senteurs et le savoir-faire artisanal propres à la Provence. Aussi, la bougie parfumée Maison Brémond est fabriquée à la main dans des ateliers situés à Grasse, ville incontournable des parfums.

Parce que nos produits se veulent authentiques, chaque bougie parfumée est composée d'ingrédients 100% naturels comme l'huile de soja, l'huile de coco ou encore la cire d'abeille. Nos bougies végétales sont sans OGM et sans huile de palme, elles ne contiennent aucune cire minérale ni paraffine. Le tout est le fruit d'un dosage ingénieux qui permet à la mèche en coton naturel de vous proposer 50 heures de moments parfumés aux fruits confits. Une senteur que l'on apprécie à Noël !

25,00€ la bougie de 230g

52,00€ le coffret composé d'une bougie + crème extrême 120g + savon huile d'olive 200g

GRASSE, CAPITALE MONDIALE DE LA PARFUMERIE

Dès le 16^{ème} siècle, Grasse est connue pour son industrie du traitement du cuir ainsi que la maroquinerie. Ce cuir avait une odeur un peu désagréable, et l'idée de les embaumer apparut. On développa donc les cultures de rose, de jasmin et de tubéreuses ainsi que de mimosa et d'autres fleurs. À la fin du 16^{ème} siècle, toute l'Europe se fournit à Grasse et la ville est ainsi devenue la Capitale du parfum.



“
*Vivre et travailler en harmonie avec
 la nature, cultiver la terre en respectant
 sa biodiversité, soutenir des agriculteurs
 engagés, favoriser les produits de saison
 et les circuits courts, perpétuer les savoir-
 faire de nos aînés et partager le goût
 des bonnes choses... telle est la philosophie
 de Maison Brémond.*

Olivier Baussan



Suivez-nous sur Facebook, Instagram, LinkedIn & Pinterest
#maisonbremond1830

Nos produits sont disponibles
 sur notre boutique en ligne

maisonbremond.com



Flashez ce QRcode pour découvrir
 l'itinéraire de nos manufactures
 gourmandes en Provence.



Aix-en-Provence

Calissons & Pralines

16 ter, rue d'Italie
 13100 Aix-en-Provence
 Tel : +33 (0)4 42 38 01 70
confiserie@maison-bremond.com

Aix-en-Provence

23, rue Bédarrides
 13100 Aix-en-Provence
 Tel : +33 (0)4 42 54 03 35
aix@maison-bremond.com

Antibes

4, rue Sade
 06600 Antibes
 Tel : +33 (0)4 93 64 88 06
antibes@maison-bremond.com

Antibes

5 Bis, Traverse Lacan
 06600 Antibes
antibesv2@maison-bremond.com

Arles

10, rue Jean Jaurès
 13200 Arles
 Tel : +33 (0)4 90 43 77 37
arles@maison-bremond.com

Avignon

34, rue Grande Fusterie
 84000 Avignon
 Tel : +33 (0)6 71 93 77 95
avignon@maison-bremond.com

Cannes

18, rue Meynadier
 06400 Cannes
 Tel : +33 (0)4 93 38 21 99
cannes@maison-bremond.com

Gordes

Place du Château,
 84220 Gordes
 Tel : +33 (0)4 90 72 80 49
gordes@maison-bremond.com

Les Baux-de-Provence

Grande Rue
 13520 Les Baux-de-Provence
 Tel : +33 (0)6 06 99 83 59
lesbaux@maison-bremond.com

NOS ÉPICERIES FINES

L'Isle-sur-la-Sorgue

Le 41 Épicerie fine

41, rue de la République
 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue
 Tel : +33 (0)4 90 38 67 32

Marseille

53 Rue Francis Davso
 13001 Marseille
 Tel : +33 (0)4 91 70 76 57
marseille@maison-bremond.com

Menton

8, rue St Michel
 06500 Menton
 Tel : +33 (0)4 97 07 17 77
menton@maison-bremond.com

Montpellier

9 rue des Etuves
 34000 Montpellier
 Tel : +33 (0)4 67 66 30 17
montpellier@maison-bremond.com

Nice

23, Rue de la Préfecture
 06300 Nice
 Tel : +33 (0)4 93 01 27 74
nicev2@maison-bremond.com

Paris

8, cour du Commerce Saint-André
 130 Boulevard Saint Germain
 75006 Paris
 Tel : +33 (0)1 43 26 79 72
odeon@maison-bremond.com

Roussillon

21, rue Richard Casteau
 84220 Roussillon
 Tel : +33 (0)9 67 23 24 62
roussillon@maison-bremond.com

Saint-Paul-de-Vence

28, rue Grande
 06570 Saint-Paul-de-Vence
 Tel : +33 (0)4 93 58 07 69
stpaul@maison-bremond.com

Saint-Rémy-de-Provence

27, boulevard Victor-Hugo
 13210 Saint-Rémy-de-Provence
 Tel : +33 (0)4 32 61 08 09
stremy@maison-bremond.com

Salon-de-Provence

108, Cours Gimou
 13300 Salon-de-Provence
 Tel : +33 (0)4 90 59 10 81
salondeprovence@maison-bremond.com

Toulon

12, Place Puget
 83000 Toulon
toulon@maison-bremond.com