

# Maison Brémond 1830

## ÉPICERIE FINE DE PROVENCE



## UN NOËL EN PROVENCE

Un beau menu, fruit des relations nouées de longue date avec des producteurs et artisans de Provence et de Méditerranée, une fidélité teintée de savoir-faire ancestraux et de recettes inédites. Des idées cadeaux, des coffrets, des produits exceptionnels pour se faire plaisir, et de délicieux ingrédients pour passer aux fourneaux.

**Calendrier de l'Avent  
& les 13 desserts**

*p 4 à p 5*

**Nos producteurs  
de Provence**

*p 7 & p 9*

**Saveurs rares,  
plaisir des papilles**

*p 10 à p 13*

**Menu  
de Noël**

*p 14 à p 19*

**Nos valeurs** Une Épicerie Fine Provençale oui mais engagée. Notre métier est de sélectionner les meilleurs produits de la Provence et de la méditerranée en développant un partenariat exclusif auprès de producteurs qui sont engagés pour une alimentation durable, soucieux de leur environnement en perpétuant un savoir-faire. Nos engagements:



Avec l'association Act for Planet, nous plantons des arbres en agroforesterie pour diminuer les gaz à effets de serre, lutter contre l'érosion des sols, maintenir la fertilisation et conserver des ressources en eau.



Nous soutenons activement le fond de Sauvegarde de la Lavande en Provence en proposant des produits solidaires 100% Provence.



Nos fabrications BIO contrôlées par un organisme, renforcent nos engagements en faveur de la biodiversité.



# Édito

Notre métier d'épicier s'inspire à la fois de nos rencontres avec des producteurs passionnés et des fruits d'une nature généreuse, telle que celles de Provence et de Méditerranée. Retrouvailles et plaisir de partager des instants gourmands. Chaque année, les fêtes de Noël sont un moment privilégié pour apprécier des produits d'exception, à mettre sous le sapin ou à cuisiner pour de délicats repas de fête.

Redécouvrir le vrai goût d'une huile d'olive produite par André en Provence, d'une truffe dénichée par le chien de Bernard dans les vallées de Haute Provence, les goûts de l'enfance des biscuits préparés par Sylvie dans son atelier de Forcalquier...

Une nature exceptionnelle et des savoir-faire artisanaux que nous avons à cœur de protéger et de valoriser. Ainsi cette année, pour chaque achat d'un calendrier de l'avent, nous reverserons 1 euro à l'association d'agroforesterie Act for Planet. Le projet « Planter ensemble une forêt » a une double ambition, à la fois de planter des arbres en Agroforesterie pour lutter contre le réchauffement climatique mais aussi de lutter contre l'érosion et favoriser un retour à la biodiversité.

Joyeuses fêtes et bonne dégustation.

*Laure Baussan*

# Le calendrier de l'Avent

2019

Incontournable, le calendrier de l'Avent de Maison Brémond 1830 est un bel objet empli de jolies surprises gourmandes, salées et sucrées. Huiles d'olive, vinaigres balsamiques fruités, tapenades et autres tartinables mais aussi nougats, calissons, navettes, olivettes en chocolat, confitures et pâtes à tartiner... Une gourmandise par jour pour le plaisir des petits et des grands.

**1€ sera reversé à l'association Act for Planet pour l'achat de ce calendrier.**



Calendrier de l'Avent  
40€

*Le plein de surprises !*



# Les Treize desserts de Provence

En Provence, le soir de Noël, il est coutume d'offrir des gourmandises à ses invités. On en présente treize que chaque convive doit goûter afin de s'assurer bonne fortune pour l'année.

Une jolie boîte en carton décorée des délicates illustrations de Noël sur le thème « Planter ensemble une forêt ». On y découvre un gibassier, des nougats, de la pâte de coing, des croquants aux amandes, des mini-navettes, des orangettes, des mini-calissons, des figues séchées, des dattes, des amandes, des noisettes et des melons jaunes déshydratés... un concentré de Provence.

Des plus anciennes traditions, les treize desserts est celle qui aujourd'hui, est la plus célébrée en Provence.



Coffret  
13 desserts  
40€





# First

Première récolte

« La First » est la première huile d'olive vierge extra sélectionnée parmi les grands crus de Provence de la récolte 2019/2020.

Chaque hiver, c'est l'huile d'olive que les fins gourmets attendent. Mûrie tout l'été au soleil de la Provence, pressée après la première récolte, à la manière d'un grand cru, la First révèle chaque année de délicates notes gustatives. Cette huile biologique est produite par André Meiffre au domaine des Bastidettes, là où il a fait pousser les oliviers venus du monde entier et cultivés en Bio, entre Arles, Crau et Camargue.

Un fruité vert qui ravit les amateurs d'arômes d'herbe fraîchement coupée, d'ardence et de longueur en bouche.



First

1l • 29,90€

# La truffe

**Bernard Villermet**

En haut de sa colline, devant cette vue à couper le souffle qui domine la vallée de Ginasservis en Haute-Provence, Bernard a planté cinq cent chênes truffiers. Il a commencé il y a plus de 20 ans et continue à planter pour les générations futures. Avec Zoé, sa chienne de 9 ans, c'est une immense complicité qui s'est établie entre eux ; car c'est Zoé qui « cave » la truffe comme on dit dans le métier.

## *Idee recette - Risotto à la truffe*

1. Faites rissoler quelques minutes votre riz aux truffes à feu modéré dans une casserole avec un peu de beurre et deux échalotes émincées.
2. Arrosez de 250ml de vin blanc et mélangez jusqu'à l'absorption, puis ajoutez 50cl de crème fraîche et 650ml d'eau.
3. Laissez mijoter une quinzaine de minutes, jusqu'à ce que votre riz soit crémeux.
4. Ajoutez une pincée de sel à la truffe, une autre de poivre ainsi que 100g de Parmigiano Reggiano râpé et un filet d'huile à la truffe.



**Risotto à la truffe**  
250g • 8,90€

A déguster avec des coquilles Saint-Jacques ou un bon émincé de bœuf.



**Assortiment truffe d'été**  
4x30g • 24€

Un concentré de saveur de Provence décliné en 4 produits : sel, moutarde, miel & pesto.



## *Box à la truffe*

Lamelles de truffe d'été 50g + Sel à la truffe d'été 110g  
+ Risotto à la truffe noire 250g + Moutarde à la truffe  
d'été 100g + Balsamique blanc à la truffe blanche 100ml  
+ Huile d'olive avec morceaux de truffe d'été 100ml

69€





Terrine de Noël  
100g • 6,90€

*Edition limitée*

### TERRINE À L'ORANGE CONFITE & LIQUEUR DE MANDARINE

Solange Telme fabrique ses terrines en Haute-Provence comme sa famille l'a toujours fait depuis 1947. Leur remplissage est terminé à la fourchette afin de faire passer la qualité avant la productivité. Tous leurs ingrédients (à l'exception de certaines épices) sont d'origine française. Pour Noël 2019, une recette de terrine de porc à l'orange confite et liqueur de mandarine pour donner une teinte de fête à tous les apéritifs de fin d'année.



Bougie de Noël  
230g • 22,50€

100% naturelle - Produite à Grasse  
Parfum orange & cannelle

# Les coups de cœur de Laure

*Edition de Noël*

Confiture bio agrumes,  
miel & cannelle  
250g • 7,95€



*Edition limitée  
à 1000 litres*



Ultra Verte  
250ml • 19,90€

### L'HUILE D'OLIVE « ULTRA VERTE »

L'Ultra Verte, huile d'olive vierge extra de Haute-Provence, nouveauté 2019. Il faut 4kg d'olives très vertes cueillies à la main en début de récolte pour obtenir à peine 1/4 de litre d'huile ! Ce concentré Ultra Vert a été récolté par les soins de Maison Brémond 1830 dans son verger de Sainte-Tulle en Haute-Provence puis pressé à Volx dans le Moulin du Luberon. Un véritable nectar à la palette aromatique unique : fruité vert aux arômes de tomate, d'artichaut, de peau de banane, avocat au nez.

Assortiment confitures de Provence  
5x30g • 15,90€

Une sélection de 5 pots des meilleures confitures de la Maison Brémond 1830. Des duos harmonieux pour des découvertes gourmandes inédites : abricot & lavande, cerise & champagne, clémentine corse & orange, figues de Provence & mendiant, framboise & passion.





# La maîtrise du Chocolat

— Frédéric Leblanc



Frédéric Leblanc est un virtuose des douceurs à tartiner, c'est sa passion ! Dans son atelier à Banon, en Haute-Provence, il élabore des recettes de pâtes à tartiner au chocolat bio, à la pistache, aux amandes ainsi que des confiseries à croquer. Le goût de l'enfance, la subtilité des saveurs en plus.



*Merci Frédéric !*

**Assortiment douceurs de Provence**

5x30g • 17,90€

Voilà un cadeau parfait pour les jeunes et grands enfants.

Le classique de la pâte à tartiner au chocolat est revisité autour de différentes associations gourmandes. Dans ce joli tube en carton, on retrouve 5 pots de 30g : noisettes, cacao & noix de coco bio ; suprême de pistache ; noisettes & cacao bio ; noisettes, lait & éclats de caramel bio ; noisettes, lait & feuillantine bio.



**Pâte à tartiner bio  
lait & amandes blanchies**

220g • 8,90€

Une nouvelle pâte à tartiner bio inspirée des trésors du patrimoine provençal, à base de lait et d'amandes. Une douceur sans huile de palme, sans additifs, sans conservateurs.

**Perles de pommes au chocolat au lait**

130g • 6,50€

Avec 25% de pommes séchées et 75% de chocolat au lait, le résultat est une composition aromatique parfaite. Ces gourmandises sont parfaites pour profiter d'un petit extra !



*Nouveau*

# Une nature pleine de surprises

C'est au milieu des fougères, de la mousse et des arbres que les valeurs de la Maison Brméond prennent vie. Une nuit de Noël féérique au beau milieu de la nature pour inscrire notre collection 2019.

En accord avec nos valeurs, nos compositions sucrées et salées vous attendent. Il n'y a plus qu'à les glisser sous votre sapin.

*Coffret Duo*



Huile d'olive au basilic + Balsamique grenade  
2x100ml • 15€





# La hotte

Pour les petits budgets & les plus gourmands

## Collection Provence

Chutney aux figues 90g  
+ Pulpes d'olives vertes, amandes grillées & balsamique 90g  
+ Confit d'olives au gingembre 130g  
+ Terrine aux olives 100g  
27,50€



## Soins de Provence

Crème soin  
à l'huile d'olive 60g  
+ Savon pur olive 100g  
+ Coussin lavande\*  
24,30€

\*Les produits 100% Provence & Solidaires utilisent ou contiennent de la lavande ou du lavandin, produits localement. Pour chaque coussin lavande acheté 0,20€ sont reversés au fonds de dotation « Sauvegarde du Patrimoine Lavandes en Provence ».

## Basilic & citron



Duo truffes  
de Provence

Huile d'olive  
à la truffe d'été 100ml  
+ Sel à la truffe noire 30g  
21,90€

Huile d'olive au basilic 100ml  
+ Balsamique blanc au citron 100ml  
+ Mélange sels & herbes pour poisson 70g  
21,50€





### *Coffret gourmet*

- Lingot 30 mini calissons 185g
- + Suprême de pistache 220g
- + Pâte à tartiner bio au cacao & noisettes 220g
- + Confiture cerise & champagne 250g
- + Crème de marron 250g
- + Navettes de Provence recette Pierre Hermé 240g
- + Huile d'olive à la mandarine 100ml
- + Huile d'olive au citron 100ml

70€

### *Trio sucré*

- Pâte à tartiner bio au lait & amandes blanchies 220g
- + Suprême de pistache 220g
- + Confit de lait au caramel 250g

26€



### *Ultra verte*

- Huile d'olive ultra verte 250ml
- + Huile d'olive au basilic 100ml
- + Balsamique à la pomme 100ml
- + Pulpe d'olives vertes, amandes grillées & balsamique 100g

41€

- Bougie orange et cannelle 230g
- + Terrine à l'orange confite 100g
- + Confiture bio de Noël 250g

37,50€



### *Agrumes gourmands*



# Menu de fête

A l'approche des fêtes de Noël, 5 recettes de fêtes  
qui raviront les plus gourmets !

Du magret de canard à la crème de cèpes à la traditionnelle bûche de Noël,  
ces recettes faciles et gourmandes s'inspirent des saveurs de Provence  
et de Méditerranée. Truffe d'été, sel de Camargue, vinaigre balsamique  
de Modène, amandes, huile d'olive... Les produits les plus authentiques  
du pourtour méditerranéen sont à l'honneur.

## Apéritif

Cocktail de fêtes  
Champagne & framboises

## Entrée

Tartare de saumon à la pomme

## Plat

Magret de canard à la crème de cèpes  
& écrasé de pommes de terre à la truffe

## Desserts

Entremet joconde à la pâte à tartiner lait  
& amandes blanchies

Bûche douceur de Noël

# Cocktail de fête

## Champagne & framboises

### Pour 4 flûtes

- 500g de framboise
- 10cl de **vinaigre à la pulpe de framboise**
- **Pertes de balsamique à la framboise**
- Le jus d'un citron
- 20cl de Rhum blanc
- Champagne
- Sirop de sucre de canne



PRÉPARATION : 5 MIN



### PRÉPARATION DU COCKTAIL

1. Dans un saladier, écrasez les framboises à la fourchette pour en recueillir le jus.
2. Mélangez à la chair, sous forme crémeuse.
3. Ajoutez 10cl de vinaigre à la pulpe de framboise. Vous obtenez ce que l'on appelle un « shrub » : un mélange de vinaigre et de fruits destiné à être utilisé dans un cocktail.
4. Ajoutez-y 20cl de rhum blanc et le jus d'un citron. Mélangez le tout.

### AU MOMENT DE SERVIR

Versez un peu de ce mélange dans le fond de chaque flûte, déposez quelques perles de balsamique à la framboise, rajoutez le sirop de sucre de canne et complétez avec du champagne.



*Sans alcool ?  
Remplacer le champagne  
par de la limonade*

# Tartare de saumon

— à la pomme

## Pour 2 personnes

- 300g de filet de saumon frais sans arêtes
- 1/2 pomme verte (variété Granny Smith)
- 1/2 concombre
- 1 échalote
- 1 brin 1/2 d'aneth frais
- 2 à 3 pincées de **mélange de sel & herbes pour poisson**
- 10 grains de **poivre grand cru Kerala noir**
- 1/2 citron
- 4 cuillères à soupe d'**huile d'olive au citron**
- 2 cuillères à soupe de **vinaigre balsamique à la grenade**



**PRÉPARATION : 25 MIN**



## PRÉPARATION

1. Coupez le saumon en petits cubes et disposez-les dans un bol.
2. Ciselez l'aneth et ajoutez-le.
3. Coupez la pomme et le concombre en petits cubes et mélangez-les délicatement avec le saumon et le jus de citron.
4. Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.
5. Mélangez l'huile d'olive au citron avec le vinaigre balsamique à la grenade.
6. Versez la sauce obtenue sur le tartare de saumon et mélangez.
7. Rajoutez les grains de poivre Kerala noir moulus et le mélange de sel & herbes pour poisson.





# Magret de canard à la crème de cèpe

## Écrasé de pomme de terre à la truffe

Pour 4 personnes

### LE MAGRET

- 2 magrets de canard
- 6 cuillères à soupe de **vinaigre à la pulpe de framboise**
- 2 cuillères à soupe de **miel toutes fleurs**
- **Poivre grand cru Kerala noir**

### LA CRÈME DE CÈPES

- 300g de cèpes
- 20 cl de crème fraîche liquide
- **Huile d'olive vierge extra la First**
- **Fleur de sel de Camargue**
- **Poivre grand cru Kerala noir**

### L'ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

- 500g de pommes de terre amandine
- 10 cl de crème liquide
- 5 cl de lait
- 4 cuillères à soupe de beurre (sans sel)
- **Sel à la truffe d'été avec morceaux de truffe d'été de Provence**
- **Lamelles de truffe d'été**



PRÉPARATION : 35 MIN



CUISSON : 40 MIN

### PRÉPARATION DU MAGRET

1. Enlevez l'excès de gras du magret (sur les côtés).
2. Pratiquez ensuite des incisions en quadrillage sur la peau du magret.
3. Faites-le revenir à la poêle côté peau à feu moyen et bien sûr sans matière grasse, environ 6 minutes.
4. Éliminez le gras de cuisson puis remettez le magret à cuire côté viande pendant 3 minutes.
5. Dans un bol, mélangez le miel toutes fleurs et le vinaigre à la pulpe de framboise.
6. Retournez le magret côté peau dans la poêle et nappez-le avec le mélange que vous venez de préparer.
7. Laissez déglacer 1 minute.
8. Saupoudrez d'un peu de poivre Grand Cru moulu sur le magret au moment de servir.

### PRÉPARATION DE LA CRÈME DE CÈPES

1. Coupez les cèpes en lamelles et faites-les revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.



2. Lorsque les cèpes sont dorés, versez la crème fraîche liquide et mélangez.
3. Laissez épaissir à feu doux puis présentez-les dans l'assiette autour du magret.

### L'ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

1. Pelez les pommes de terre, couvrez-les d'eau froide et faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
2. Faites chauffer la crème, le beurre et le lait dans une poêle.
3. Écrasez les pommes de terre dans la casserole en y ajoutant progressivement la préparation crème-beurre-lait.
4. Rajoutez le sel à la truffe d'été et l'huile aux morceaux de truffe.
5. Disposez l'écrasé dans un moule.
6. Après démoulage, présentez-le à côté du magret et de la crème de cèpes et ajoutez quelques lamelles de truffe sur le dessus.

# Entremet Joconde

À la pâte à tartiner lait & amandes blanchies

## Pour 4 personnes

- 60g de blanc d'œufs
- 12g de sucre
- 70g d'amandes en poudre
- 75g de sucre glace
- 2 oeufs entiers
- 25g de farine

### MONTAGE

- Un pot de **pâte à tartiner bio lait & amandes blanchies**
- 1 boîte de poires au sirop (au moins 4 moitiés de poire)
- 8 amandes concassées pour le décor



**PRÉPARATION : 45 MIN**



**CUISSON : 10 MIN**



### PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Mélangez dans un saladier poudre d'amandes et sucre glace.
3. Ajoutez les 2 oeufs entiers au mélange, puis incorporez la farine.
4. Montez les blancs en neige puis continuez à battre tout en incorporant le sucre en poudre, afin d'obtenir les blancs meringués.
5. Mélangez délicatement les 2 préparations à l'aide d'une maryse.
6. Mettez la préparation sur une plaque de cuisson.
7. Faites cuire 8-10 minutes environ.

### MONTAGE

1. Découpez votre plaque de biscuits en 4 gabarits identiques.
2. Tranchez les poires en fines lamelles.
3. Pour le montage, procédez comme suit : sur une couche de biscuit Joconde, étalez une généreuse quantité de pâte à tartiner, puis ajoutez une couche de lamelles de poire.
4. Remettez une couche de biscuit, puis une couche généreuse de pâte à tartiner, répétez cette opération à 2 reprises.
5. Sur le dessus du dernier biscuit, disposez une fine couche de poire, puis terminez par les éclats d'amande, surmontés de quelques tranches de poire que vous aurez caramélisées pour le décor.
6. Faites prendre au réfrigérateur au moins 3 heures avant de déguster.

## Pour une bûche

### LE BISCUIT DACQUOISE

- 100g de blanc d'œufs
- 40g de sucre
- 90g d'amandes en poudre
- 25g de sucre glace

### POMMES CARAMELISÉES AUX NOISETTES

- 1 poignée de noisettes concassées
- Sucre en poudre
- Beurre
- 2 pommes

### CHANTILLY AVEC LA CONFITURE DE NOËL

- 1 pot de **confiture bio douceur de Noël agrumes, miel & cannelle**



### PRÉPARATION DU BISCUIT DACQUOISE

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Mélangez dans un saladier la poudre d'amande et le sucre glace.
3. Montez les blancs en neige puis continuez à battre tout en incorporant le sucre en poudre, afin d'obtenir les blancs meringués.
4. Mélangez les 2 préparations délicatement à l'aide d'une maryse.
5. Étalez la préparation sur une plaque de cuisson en lui donnant la forme de la base d'une bûche de Noël
6. Faites cuire 12 minutes environ.

### PRÉPARATION DES POMMES CARAMELISÉES

1. Epluchez et découpez les pommes en quartiers.
2. Faites-les revenir dans une poêle avec un peu de beurre.
3. Saupoudrez de sucre en poudre, puis ajoutez les noisettes concassées.
4. Faites revenir le tout jusqu'à ce que les pommes soient fondantes et dorées (tout en restant fermes).

### PRÉPARATION DE LA CHANTILLY

1. Versez la crème liquide dans un saladier et mettez-le au réfrigérateur.
2. Pendant ce temps, mettez à tremper vos 2 feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
3. Faites chauffer 200g de confiture douceur de Noël dans une casserole et, lorsqu'elle est chaude, y incorporer la gélatine, avant de bien mélanger.
4. Laissez refroidir le mélange jusqu'à température ambiante.
5. Montez votre crème liquide en chantilly à l'aide d'un batteur électrique.
6. Lorsque vous obtenez une crème consistance bec d'oiseau, incorporez délicatement le mélange confiture gélatine.

- 30 cl de crème entière liquide
- 2 feuilles de gélatine
- 2 pommes

### LE DÉCOR

- 10 lamelles d'oranges confites
- 4 tranches de clémentines confites



PRÉPARATION : 45 MIN



CUISSON : 20 MIN

# Bûche Douceur de Noël



### MONTAGE

1. Sur un plat rectangulaire, déposez votre biscuit dacquoise. Si besoin, recoupez les bords au couteau pour qu'ils soient bien droits.
2. Par-dessus, rajoutez le mélange de pommes caramélisées aux noisettes.
3. Remplissez un moule à bûche de Chantilly douceur de Noël en laissant l'espace nécessaire pour la base de la bûche.
4. Déposez le moule par-dessus le biscuit et les pommes.
5. Laissez ensuite reposer votre bûche au congélateur pendant au moins 12h.
6. La sortir du congélateur et la mettre au réfrigérateur 3h avant dégustation.
7. Juste avant de servir, ajoutez les lamelles d'oranges confites et les tranches de clémentines confites pour la décoration sur le dessus de la bûche.



*Mylène, responsable de boutique,  
Maison Brémond Aix-en-Provence.*

# Nos boutiques

## AIX-EN-PROVENCE

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

## AIX-EN-PROVENCE - CONFISERIE

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

## ANTIBES

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

## AVIGNON

134 rue de la 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

## LES BAUX-DE-PROVENCE

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

## NICE

15 rue du Pont-Vieux  
06300 Nice  
Tel : +33 (0)4 93 92 50 40  
nice@maison-bremond.com

## PARIS 4° - STE CROIX

7 rue Sainte-Croix de la Bretonnerie  
75004 Paris  
Tel : +33 (0)9 67 17 83 92  
stecroix@maison-bremond.com

## PARIS 6° - ODÉON

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

## VOLX

### ECOMUSÉE L'OLIVIER

Ancienne route de Forcalquier  
04130 Volx  
Tel : +33 (0)4 86 68 53 15  
contact@ecomusee-olivier.com

Suivez nous Facebook & Instagram  
**#maisonbremond1830**

## Bon cadeau

10€ offert\*  
jusqu'au 31 décembre 2019

\*Offre valable dès 45€ d'achat dans **nos boutiques** en France sur présentation de ce bon et sur **mb-1830.com** avec le code **NOEL19** (hors Calendrier de l'aveit, 13 desserts & promotions).

Crédits photos : Fabien Quimard / François-Xavier Emery - Dessin original : Nadette

RETROUVEZ-NOUS AUSSI À BRUXELLES, AU JAPON & EN NORVÈGE

MB-1830.COM