

Éguilles, le 28 juin 2022

## **Cet été, le bio se déguste en musique !**

### **Le Bio d'Olivier, nouvelle adresse oenotouristique des Bouches-du-Rhône, lance brunchs et apéros au cœur des vignes**



À la fois épicerie et domaine viticole et oléicole, le Bio d'Olivier est la nouvelle adresse au milieu des vignes des Bouches-du-Rhône. Son fondateur, Olivier Nasles, a à cœur de partager son attachement et son engagement en faveur de l'agriculture biologique au travers de ce lieu 100% bio, qui accueille durant tout l'été visiteurs d'ici ou d'ailleurs autour de brunchs et apéros dinatoires en musique.

#### **Tous les vendredis soir, des apéros en musique...**

Tous les vendredis soir du 3 juin au 16 septembre, à partir de 19h30, le Bio d'Olivier propose à tous les amateurs de cuisine, de vin et de musique de venir se détendre sur sa terrasse de 300m<sup>2</sup>, au bord du bassin. Dans un cadre idyllique, sous un patio ombragé, les convives sont protégés des fortes chaleurs pour profiter de savoureux instants festifs et conviviaux. En même temps que le service au buffet, des concerts live ponctuent la soirée et font voyager les invités à travers différents univers musicaux.

#### **...et tous les dimanches, des brunchs !**

Après les réjouissances du vendredi soir, place aux douces joies du dimanche ! Et quoi de mieux pour se retrouver entre amis ou en famille et profiter des beaux jours à plusieurs, qu'un succulent brunch bio ? Tous les dimanches, de 11h30 à 15h, toute l'équipe du Bio d'Olivier se réjouit d'accueillir ses convives pour un brunch dominical. Au menu : une vue imprenable sur les vignes, des tables dressées au bord du bassin et un buffet sucré-salé intégralement bio !

## L'épicerie bio

Gaspachos, soupes, pâtes de petit épeautre, riz de Camargue... L'épicerie bio dévoile des étals, qui se déclinent de l'entrée au dessert. Avec plusieurs dizaines d'années de passion au service du goût, Olivier Nasles et ses équipes offrent ce qui se fait de meilleur en Provence. Une adresse pour faire ses courses même sur le pouce et s'assurer des produits bio de qualité premium.

## Les vins bio

Rosé, rouge ou blanc en Coteaux d'Aix-en-Provence et classés bio : les 23 hectares de vignes du Domaine Camaïssette produisent des vins à l'accent intensément provençal tout en laissant les cépages exprimer toute leur particularité : les cépages noirs tels que le Grenache, la Syrah, le Cabernet-Sauvignon et la Counoise, mais aussi les cépages blancs comme le Vermentino (Rolle) et l'Ugni Blanc, complétés d'une touche de Sauvignon.

## Informations pratiques

Le Bio d'Olivier,  
1685 Route de Saint-Cannat, Domaine Camaïssette, 13510 Éguilles  
04 42 92 41 82  
[contact@bio-olivier.fr](mailto:contact@bio-olivier.fr)  
<https://bio-olivier.fr/boutique/produit/brunch-en-bio/>

## Réservations obligatoires sur le site internet ou par téléphone

- Pour les apéros en musique : prix de l'entrée à 40€ tout compris (concert + buffet)
- Pour les brunchs : 39€

## À propos du Bio d'Olivier

### UN LIEU TOUT BIO !

Plonger au cœur de la fine fleur des produits d'épicerie bio, dénichés chez des producteurs bio de Provence... et d'ailleurs.

Déguster des vins bio du Domaine Camaïssette en contemplant les étendues de vignes dont ils sont issus.

Se détendre sur la terrasse de 300 m<sup>2</sup> en savourant la finger food provençale bio de Mathias Dandine dans son Food Truck (ouverture en 2023).