



La cuvée du Mont d'Or une huile d'olive Brémond Fils en édition limitée, née des oliviers centenaires du Mont d'Or, à Manosque, en Haute-Provence

Pour les fêtes de fin d'année, Brémond Fils et les Terres de Bonaventure présentent la cuvée Mont d'Or :
une huile d'olive en édition limitée, née des oliviers centenaires de la colline* du Mont d'Or,
à Manosque, en Haute-Provence.



**«Ce beau sein rond est une colline ; sa vieille terre ne porte que des vergers sombres.»*

Jean Giono, Manosque des Plateaux - Poème de l'olive

Derrière cette huile, une histoire qui commence il y a plus de **200 cents ans, façonnée par des générations d'oléiculteurs** qui ont nourri, taillé, écouté, accompagné les Aglandau de cette colline. Un engagement collectif pour préserver et valoriser un patrimoine végétal et paysager appartenant aux Manosquins, au cœur de Manosque.

Le Mont d'Or et ses oliviers centenaires

Sur la colline du **Mont d'Or**, au cœur de **Manosque**, près de mille oliviers centenaires habillent l'horizon. Plantés il y a plus de 200 ans, ils épousent la pente, contournent l'infractuosité des roches, remercient la nature d'avoir laissé ici ou là un peu de terre arable pour leurs opiniâtres racines.



Aucun accès routier, aucune mécanisation — tout se fait **à la main**, et cela prend le temps qu'il faut. Ces arbres appartiennent aux Manosquins. Depuis 2017, **Paolo Chabot** oeuvre à leur redonner vie. Taille, amendement, entretien rigoureux, récolte précoce avec une extraction spécifiquement dédiée, chaque geste est pensé avec soin.

Grâce à cet engagement, les oliviers du Mont d'Or ont obtenu leurs **certifications en Agriculture Biologique** et en **AOP Haute-Provence**.





Les Terres de Bonaventure

À Valensole, à 600 mètres d'altitude, entre la Durance et le Verdon, les **Terres de Bonaventure** bénéficient d'un ensoleillement optimal et d'une atmosphère pure.

C'est là que **Simone et Charles Chabot** ont initié l'aventure en 1978. Leur fils **Guillaume** a repris la ferme en 2000, avant de construire son propre moulin en 2005. **Paolo l'a rejoint en 2013** pour poursuivre cette histoire familiale. Ensemble, ils cultivent aujourd'hui 30 hectares en agriculture biologique, sans irrigation et sans labour, où l'olivier, l'amandier et la lavande côtoient prairies mellifères et cultures en engrais verts.

En 2005, Guillaume crée le moulin des Terres de Bonaventure afin de maîtriser la **transformation directement à la ferme**. Paolo le rejoint quelques années plus tard et contribue à développer cet outil à deux phases, spécialisé dans la production de petits lots. Les olives sont pressées au plus tard 12 heures après leur récolte : elles sont lavées, broyées avec leur noyau, puis malaxées à 22 °C, en atmosphère contrôlée. Comme pour les grands vins, l'huile décante naturellement avant d'être stockée dans des cuves inox hermétiques. La traçabilité est totale, de l'arbre à la bouteille. L'engagement se lit dans chaque détail : les noyaux alimentent une chaudière à biomasse, la pulpe est compostée avec les pailles de lavande et le toit du moulin produit dix fois plus d'électricité qu'il n'en consomme. « *Rien ne se perd.* »

Brémond Fils et les Terres de Bonaventure : une rencontre, une conviction partagée

Paolo Chabot a permis aux équipes de Brémond Fils de découvrir ce patrimoine exceptionnel du Pays Manosquin.

C'est cette rencontre qui permet aujourd'hui de valoriser ce patrimoine oléicole communal au travers de la cuvée du Mont d'Or. La maison fondée en 1830 à Aix-en-Provence y a trouvé un producteur qui partage ses convictions les plus profondes : l'amour du terroir, l'exigence du geste juste et un engagement sincère pour la préservation du vivant. **La Cuvée du Mont d'Or Brémond fils propose de mettre lumière un projet collectif, initié par la Ville de Manosque et confiés aux Terres de Bonaventure** pour remettre en valeur ses arbres communaux et préserver un espace vert au cœur de la ville. Un engagement qui rejoint naturellement celui de Brémond Fils auprès de l'association **Act for Planet**, en faveur d'une agriculture régénérative et de la protection de la biodiversité.

L'Appellation d'Origine Protégée Haute-Provence

Derrière les trois lettres AOP — Appellation d'Origine Protégée — se trouve une promesse d'origine, de qualité et de savoir-faire. Pour **l'huile d'olive de Haute-Provence**, chaque étape, de la culture des oliviers à l'extraction, est encadrée par un cahier des charges précis afin de préserver la typicité des huiles produites sur ce territoire. **Cette appellation est la seule à exiger un minimum 80 % d'Aglandau dans l'huile d'olive. Cette teneur élevée en Aglandau confie aux huiles AOP Haute-Provence, le taux de polyphénols moyen le plus élevé de France.** Elle garantit une traçabilité rigoureuse et rend hommage aux producteurs qui, génération après génération, façonnent une huile intimement liée à ses paysages, à son climat et à ses variétés. Pour Brémond Fils, elle incarne pleinement ce que la maison défend depuis 1830 : une exigence de qualité, le respect d'un terroir vivant et la transmission d'un patrimoine provençal aux saveurs authentiques.

La Cuvée du Mont d'Or : une édition limitée Brémond Fils

La variété **Aglandau** domine, avec la présence rare de la **Rougette du Mont d'Or**, variété endémique de ces hauteurs. Une huile à la **puissance aromatique marquée** — **herbe fraîche, artichaut cru, amande verte** — d'une intensité de fruité remarquable, équilibrée par une **amertume fine** et une ardeur généreuse qui s'assouplit avec le temps pour atteindre son apogée au cœur de l'été.

Puissante et végétale, elle est faite pour être consommée crue, en finition. Versée en généreux filet sur un carpaccio de bœuf, une bruschetta aux anchois ou une burrata crémeuse, elle exprime toute sa personnalité. En hiver, elle accompagne les veloutés de légumes anciens, les volailles rôties aux herbes ou les plateaux de fromages affinés des soirs de réveillon. Quelques gouttes suffisent à faire voyager la table jusqu'au cœur de la Haute-Provence.



Huile d'olive Cuvée Mont d'Or – Brémond Fils

Prix : 20€ - 250 mL

En vente sur www.maisonbremond.com et au sein des épiceries Brémond Fils.

A propos de Brémond Fils :

Depuis 1830, Brémond Fils porte haut les couleurs de la Provence et de son art de vivre. La maison est née sur ces terres généreuses où les oliviers, les amandiers et les vergers s'épanouissent sous un soleil éclatant. Depuis près de deux siècles, la maison cultive un lien indéfectible avec cette nature constituée par le temps, qui l'inspire et la guide. Chaque produit Brémond Fils est le fruit d'un travail exigeant, celui des artisans et des producteurs qui façonnent avec passion les saveurs authentiques de la région. Leur savoir-faire, transmis de génération en génération, se conjugue à une exigence de qualité absolue pour créer des huiles d'olive d'exception, des douceurs raffinées et des spécialités qui racontent une histoire : celle de la Provence éternelle. L'engagement est clair : préserver l'authenticité, sublimer la richesse du terroir et offrir aux amateurs de gastronomie des créations à la fois sincères et élégantes. Entre tradition et modernité, Brémond Fils incarne l'alliance rare du patrimoine et du haut de gamme. Aujourd'hui, comme hier, Brémond Fils invite chacun à découvrir le vrai goût de la Provence, une promesse de raffinement, de partage et d'émotions gourmandes. www.maisonbremond.com

A propos du Groupe Territoire de Provence :

Des manufactures artisanales enracinées dans le terroir provençal. Le Groupe Territoire de Provence rassemble des entreprises et manufactures provençales spécialisées dans l'agroalimentaire, ouvertes au public toute l'année. Un itinéraire gourmand et engagé relie les ateliers et permet aux visiteurs de découvrir les savoir-faire des artisans de la Biscuiterie de Forcalquier, de La Caramélerie de Mane, de La Chocolaterie de Banon, de L'Ecomusée l'Olivier de Volx, de la Fabrique du Roy René et du Musée du Calisson à Aix-en-Provence, du Moulin Brémond fils de Roussillon, de La Maison de la Pistache à Valensole et de l'Atelier de Pralines Brémond Fils à Aix-en-Provence. Autour de son Président Olivier Baussan, des artisans et collaborateurs passionnés fabriquent ou sélectionnent des produits issus du terroir provençal et méditerranéen. Cette large gamme de confiseries et d'épicerie est mise à disposition du public dans un réseau d'une cinquantaine de boutiques en France et en Norvège, ainsi que sur des sites internet dédiés. Partenaire de l'association Act for Planet, les entreprises du Groupe Territoire de Provence sont engagées pour la préservation du vivant, en soutenant des actions pour une agriculture régénérative et la protection de la biodiversité. www.territoire-provence.com

— GROUPE —
TERRITOIRE
DE PROVENCE

ACT
FOR
PLANET