



## BRÉMOND FILS CÉLÈBRE NOËL AVEC L'HUILE D'OLIVE CUVÉE CONSERVATOIRE DE PROVENCE : UN TRÉSOR D'OLIVES OUBLIÉES

Pour célébrer Noël, Brémond Fils dévoile la “Cuvée Conservatoire de Provence x Domaine Salvator”, une huile d'olive biologique issue d'un verger conservatoire de plus de 50 variétés anciennes, provenant d'oliviers pour certains multi centenaires. Un cadeau tout trouvé pour les épicuriens, grands amateurs d'huile d'olive d'exception.



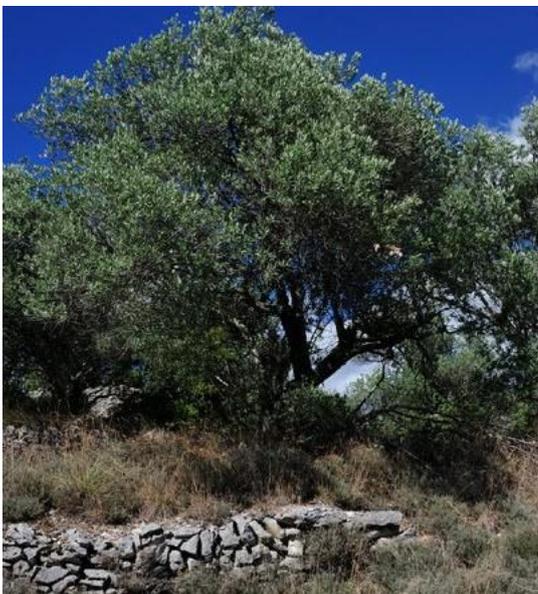
### HISTOIRE ET SAVOIR-FAIRE

Depuis 1902, la famille Pinatel, à travers cinq générations, perpétue la conservation du patrimoine oléicole des Alpes-de-Haute-Provence. La Cuvée Conservatoire de Provence a été choisie par Brémond Fils afin de faire découvrir une huile unique en son genre, issue d'une récolte tardive et d'une maturation longue, qui dévoile un fruité mûré et intense.

### UNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE POUR LES FÊTES

Cette huile présente à l'olfaction des notes d'olives noires et de pain au levain, tandis qu'en bouche, on distingue des saveurs de vanille et de cacao.

Cette huile d'olive au fruité mûré et intense, offre une longueur en bouche qui s'accorde parfaitement avec une soupe de potimarron, un saumon aux aïrelles, une poêlée de champignons ou encore une épaule d'agneau



### LES OLIVES OUBLIÉES DE PROVENCE, UN TRÉSOR RETROUVÉ

En cultivant avec des méthodes de culture traditionnelles et respectueuses de l'environnement, la famille Pinatel valorise le patrimoine culturel et agricole de Provence et de Méditerranée en préservant des variétés anciennes. Cette richesse de saveurs et de diversité génétique permet de produire une huile d'olive rare et exceptionnelle en bouche.

La “Cuvée Conservatoire de Provence Brémond Fils x Domaine Salvator” est le résultat extraordinaire de la presse de 50 variétés d'olives différentes. Certaines sont communes et répandues comme l'Aglandau et la Cailletier. D'autres sont rares et presque oubliées, avec des noms qui sonnent comme des bouts de poème : Cayet-roux, Ombrine, Broutignan, Béchude, Rougette, Calian...

## OFFRIR LE CADEAU IDÉAL

La Cuvée Conservatoire de Provence Brémond Fils x Domaine Salvator représente bien plus qu'une huile d'olive : c'est un hommage aux traditions culinaires provençales et à la biodiversité précieuse des oliveraies. Une huile raffinée à offrir à Noël pour faire vivre une expérience gustative unique et faire (re)découvrir le patrimoine agricole et culturel de la Provence.

*Cuvée Conservatoire de Provence - Brémond Fils x Domaine Salvator - Prix : 32€ les 500ml*

En vente à partir d'octobre sur [www.maisonbremond.com](http://www.maisonbremond.com) et au sein des épiceries Brémond Fils.

## A PROPOS DE BRÉMOND FILS

Fondée en 1830 à Aix-en-Provence, Brémond Fils est la marque éponyme des épiceries fines Maison Brémond 1830. Brémond Fils dévoile un large choix d'huiles d'olive vierge extra, de vinaigres & balsamiques, de condiments, de terrines, d'épices, de tartinables sucrés et salés sans oublier la confiserie traditionnelle de Provence.

Intégrée au Groupe Territoire de Provence depuis 2015, une nouvelle histoire s'écrit alors : celle d'une épicerie fine engagée dans la valorisation de savoir-faire provençaux et méditerranéens ainsi que dans la sélection de produits du terroir, authentiques, d'exception et aux goûts uniques.

## 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. 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'épiceries est mise à disposition du public dans un réseau de boutiques en France et en Norvège, ainsi que sur des sites internet dédiés.

— GROUPE —  
**TERRITOIRE**  
DE PROVENCE

**ACT**  
FOR  
**PLANET**

