

DOSSIER DE PRESSE

Maison Brémond 1830

ÉPICERIE FINE DE PROVENCE



LA PASSION DU GOÛT & LE RESPECT DU TERROIR



«

Vivre et travailler en harmonie avec la nature, respecter le bien-être animal, protéger la faune et la flore, 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 1830.

»

Olivier Baussan



L'HISTOIRE DE MAISON BRÉMOND 1830

D'HIER ...

Épicier, marchand et confiseur, la famille Brémond installe son épicerie fine sur le mythique Cours Mirabeau à Aix-en-Provence en 1830. La ville est alors la capitale commerciale de la Provence.

L'adresse devient rapidement incontournable : on vient de loin pour déguster les confiseries et autres produits d'exception. En 1973, c'est une autre famille, les Borrelly qui, en reprend les rênes. L'emblématique boutique du Cours Mirabeau déménage rue d'Italie en 1986, où elle se trouve aujourd'hui encore.



... À AUJOURD'HUI

Maison Brémond est reprise en 2015 par Olivier Baussan. Une nouvelle histoire s'écrit alors, celle d'une épicerie fine engagée dans la valorisation de savoir-faire provençaux et méditerranéens, dans la sélection de produits du terroir, authentiques, d'exception et aux goûts uniques.

Aujourd'hui, Maison Brémond 1830 travaille aux côtés d'artisans-producteurs rigoureusement sélectionnés pour la qualité, la traçabilité et l'authenticité de leurs savoir-faire.

Depuis l'ouverture de la première boutique d'Aix-en-Provence en 1830, ce sont à présent 13 boutiques Maison Brémond 1830 en France et 16 à l'international, plus de 200 revendeurs et un e-shop qui proposent toute la gamme de produits d'exception, salés et sucrés.

SOMMAIRE

- p 5 Une épicerie fine engagée
- p 6 Huiles d'olive de Haute-Provence
- p 8 Huiles d'olive engagées
- p 10 Les huiles d'olive aromatisées des Abruzzes
- p 12 Le balsamique de Modène
- p 14 La truffe de Provence
- p 16 Les terrines de Haute-Provence
- p 18 Les sels de Camargue

- p 20 Les biscuits de Forcalquier
- p 22 La confiserie de Banon
- p 24 Les calissons d'Aix-en-Provence

- p 26 À propos de Maison Brémond 1830

UNE ÉPICERIE FINE ENGAGÉE POUR LE CLIMAT & LA BIODIVERSITÉ

Maison Brémond 1830 collabore avec des associations pour renouer avec des cultures traditionnelles, parfois oubliées, emblématiques du terroir provençal. Un engagement pour la biodiversité et l'agriculture locale et méditerranéenne afin de préserver des produits et saveurs authentiques chères à l'épicerie fine.



ACT FOR PLANET, L'AGROFORESTERIE EN PROVENCE

Depuis 2019, Maison Brémond 1830 s'engage aux côtés de l'association Act for Planet, dans la plantation de châtaigniers et de pistachiers en agroforesterie en Haute-Provence. Cette technique ancienne associe la plantation d'arbres sur des terres agricoles. Cela permet notamment de protéger les cultures, lutter contre l'érosion, améliorer la fertilité et le stockage de l'humidité et par conséquent, lutter contre le changement climatique et ses effets néfastes. Créée à l'initiative d'Olivier Baussan, Act for Planet a permis la plantation de 600 châtaigniers sur le plateau d'Albion.

En parallèle, Maison Brémond 1830 participe également à la réintroduction du pistachier en Provence avec l'association Pistache en Provence et Act for Planet. Cet arbre emblématique, présent depuis l'époque romaine dans la région, a malheureusement disparu aujourd'hui. Cette initiative a permis la plantation d'arbres sur presque 80 hectares en 3 ans.



SOUTIEN DE LA LIGUE DE PROTECTION DES OISEAUX

2020, Maison Brémond 1830 a diversifié ses actions auprès d'Act for Planet, en soutenant la Ligue de Protection des Oiseaux (LPO) de la région Sud. À travers le projet « Protégeons et valorisons la biodiversité », l'épicerie fine s'est engagée à soutenir des actions de protection de la chouette Chevêche d'Athéna et de la Pie-Grièche méridionale, deux espèces en déclin en Provence. Pour l'achat d'un calendrier de l'Avent 2020, 1 euro a été reversé à la Ligue de Protection des Oiseaux. Les fonds récoltés permettent ainsi de créer et d'installer de nouveaux nichoirs autour de la montagne de Lure dans les Alpes-de-Haute-Provence (04), où la population de chouette Chevêche d'Athéna diminue de façon inquiétante. D'autres initiatives seront renouvelées autour de la biodiversité de nos territoires



OLIVARES VIVOS, UN ENGAGEMENT AU-DELÀ DE LA PROVENCE...

Maison Brémond 1830, c'est aussi le soutien de producteurs engagés au-delà de la Provence pour défendre des initiatives protégeant des cultures en danger. Cette année, 500 litres ont été sélectionnés chez le Producteur Omed en Andalousie (Espagne) pour l'huile Ultra verte. Cette sélection permet de soutenir l'initiative d'Olivares Vivos, un groupement de producteurs méditerranéens qui défend son territoire et sa biodiversité.



FONDS DE SAUVEGARDE DE LA LAVANDE EN PROVENCE

Maison Brémond 1830 soutient activement le fonds de Sauvegarde de la Lavande en Provence en proposant des produits solidaires 100% Provence comme le coussin à la lavande ou encore le savon corde à la lavande. Une cause nécessaire car, depuis quelques années, un dépérissement est constaté dans les champs de lavande et de lavandin. Pour chaque vente, 20 centimes d'euro de ces produits sont reversés au fonds de dotation «Sauvegarde du Patrimoine Lavandes en Provence».

Cette contribution finance également une partie du programme Green & lavandes, dont l'objectif est notamment de réduire le bilan carbone sur l'ensemble du cycle de vie de la culture de la lavande et du lavandin.



L'HUILE D'OLIVE AOP HAUTE-PROVENCE PAR MAISON BRÉMOND 1830

Nectars emblématiques de Méditerranée, les huiles d'olive sélectionnées par Maison Brémond 1830 reflètent la diversité et la richesse des terroirs provençaux. Parmi cette large sélection, l'**huile d'olive Héritage**, issue d'une sélection d'olives locales, est produite directement par Maison Brémond 1830.

Les olives sont sélectionnées sur les vergers de Monfort en Haute-Provence et ensuite pressées au Moulin du Luberon, à Volx.

L'olivieraie est composée de près de 1 500 arbres sur plus de 4 hectares, avec des olives de variétés Aglandau, Frantoio et Bouteillan. Les olives sont récoltées mécaniquement et ramassées à la main afin de garantir un respect total du fruit et de sa fraîcheur. Après un minutieux travail de pressage et de conditionnement, Maison Brémond 1830 dévoile chaque année ses deux récoltes : **un fruité vert** (première récolte produite en novembre) et **un fruité mûr** (deuxième récolte en décembre).



En 2020, les deux huiles Héritage ont remporté des prix internationaux récompensant la complexité de leurs arômes et l'équilibre des notes gustatives.

**MÉDAILLE D'OR DU CONCOURS
INTERNATIONAL DE NEW YORK 2020**

**MÉDAILLE D'ARGENT AU CONCOURS
INTERNATIONAL OLIVE JAPON 2020**



HÉRITAGE FRUITÉ VERT Première récolte

Récolte de novembre produite à partir d'olives triturées vertes. L'huile se démarque par sa complexité en terme d'arôme : notes de verdure, d'amande verte et de fleur blanche.

Prix de vente : 27€ le bidon de 500ml
Édition limitée à 983 litres

HÉRITAGE FRUITÉ MÛR Deuxième récolte

Récolte de décembre produite à partir d'olives arrivées à maturité. C'est un bel équilibre entre des notes végétales, des notes de fleurs, de fruits rouges et de beurre.

Prix de vente : 27€ le bidon de 500ml
Édition limitée à 1 500 litres

HUILE D'OLIVE
CERTIFIÉE
«OLIVARES VIVOS»,
PRODUITE DANS
LE RESPECT DE
LA BIODIVERSITÉ.





AUTRES HUILES D'EXCEPTION LES HUILES D'OLIVE ENGAGÉES



L'HUILE D'OLIVE ULTRA VERTE



Cette année, 500 litres ont été sélectionnés chez le producteur Omed en Andalousie (Espagne) pour cette huile. Cette sélection permet de soutenir l'initiative d'Olivares Vivos, un groupement de producteurs méditerranéens qui défend son territoire et sa biodiversité, et dont l'objectif principal est de certifier les oliveraies qui œuvrent pour la biodiversité.

Prix de vente : 19.90€ la bouteille de 250ml - Édition limitée à 500 litres

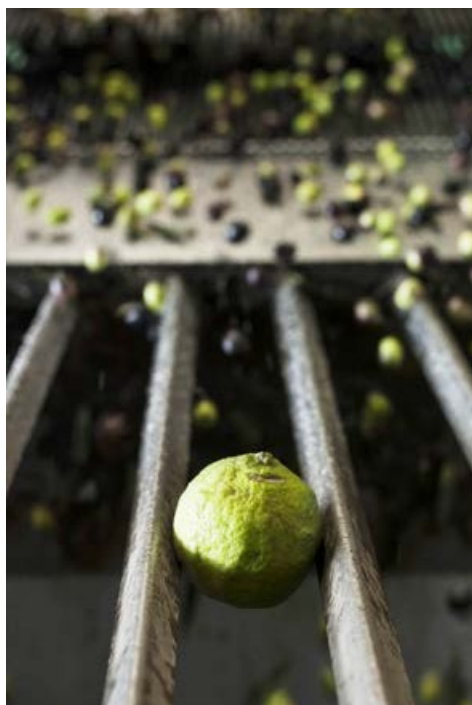


L'HUILE D'OLIVE SAVE NATURE



Maison Brémond 1830, déjà engagée auprès de l'association Act for Planet pour le développement durable en Provence, a décidé de participer à l'initiative d'une ONG «Apadrina un olivo» du pays d'Aragon (Espagne) en adoptant une centaine d'oliviers d'Oliete (133 exactement) dont est issue cette huile d'olive. Savoir respecter et entretenir la Nature avec humilité, c'est créer de la vraie richesse dans un territoire.

Prix de vente : 17.90€ le bidon de 500ml - Édition limitée à 600 litres



LES HUILES D'OLIVES AROMATISÉES

Direction l'Italie, dans la région des Abruzzes, où la famille Ursini (société familiale), 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.



L'HUILE D'OLIVE AU BASILIC ET CITRON

L'huile d'olive au basilic assaisonne subtilement les salades estivales alors que l'huile d'olive au citron frais vient sublimer la cuisson d'une volaille ou d'un poisson.

Prix de vente : 11.90€ le bidon de 250ml









LE BALSAMIQUE DE MODÈNE

L'ART DE LA VIGNE, UNE FABRICATION ITALIENNE

Pour offrir un authentique vinaigre balsamique de Modène, Maison Brémond 1830 s'est tournée vers l'entreprise italienne Terra del Tuono. Depuis 1892, la famille Zini maîtrise à merveille la production du prestigieux vinaigre balsamique de Modène. De génération en génération, le savoir-faire s'est perpétué avec passion et aujourd'hui, avec Tiziana Zini, la tradition se conjugue à l'innovation pour créer de vrais trésors culinaires rares & précieux.

Chacune des étapes de fabrication est réalisée sur place : après la cuisson des raisins vient le vieillissement en fût dans différents bois pendant plusieurs années. Chacun des bois apporte des notes différentes au balsamique, créant ainsi un nectar d'une grande qualité.

Chaque balsamique est entièrement naturel et garanti sans colorant ni conservateur ou sucre ajouté. Les raisins utilisés proviennent exclusivement des vignes du domaine. On y retrouve plusieurs variétés, offrant chacune des parfums et des saveurs différentes : Trebbiano, Occhio di Gatto, Marzemino, Spergola, Marani, Salamino, Maestri et Grasperossa.



BALSAMIQUE BLANC VIEILLI 8 ANS

Le cépage Trebbiano Modenese fait des merveilles pour ce balsamique blanc inédit. Vieilli 8 ans dans des petits fûts en frêne, ce précieux vinaigre dévoile une texture dense et un goût aromatique.

Prix de vente : 15€ la bouteille de 100ml



LE BALSAMIQUE À LA MANGUE

Une alliance exotique réussie avec du pur jus de mangue et du balsamique blanc, idéale sur un poisson blanc, des fruits de mer ou une salade de fruits.

Prix de vente : 7.50€ la bouteille de 100ml



PERLES BALSAMIQUES À LA FRAMBOISE

De petites perles de balsamique aromatisées à la framboise, qui fleuriront en bouche. Une innovation de Terra del Tuono.

Prix de vente : 12.90€ le pot de 50g





LA TRUFFE DE PROVENCE TRÉSOR DE LA TERRE

LES MAINS D'UN HOMME

C'est l'histoire d'une colline qui surplombe la vallée de Ginasservis en Haute-Provence. Sur cette colline, il y a plus de 20 ans, un homme a commencé à planter des chênes truffiers. Aujourd'hui, ils sont plus de 500 à offrir leurs feuilles au souffle du Mistral.

Chaque jour, Bernard Villermet arpente ce bois qu'il a créé de ses mains, en compagnie de Zoé, sa chienne de 9 ans. Deux fois par an, Zoé « cave » la truffe, comme on dit dans le métier. En hiver, elle débusque la truffe noire « Tuber Melanosporum » et à partir de mai, elle trouve la truffe d'été dite « Tuber Aestivum ».



HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE D'ÉTÉ

Prix de vente : 14€ la bouteille de 100ml

LES TERRINES DE PROVENCE



L'ATELIER DE LA MAISON TELME

Les terrines de Maison Brémont 1830 sont élaborées en Haute-Provence, dans les ateliers de la Maison Telme. Entreprise familiale créée en 1947, « Chez Telme » était une charcuterie très prisée avant de devenir, sous l'influence des nouvelles générations, un véritable atelier de terrines artisanales aux saveurs inspirées de Provence. Depuis 2007, c'est Solange Telme (3^e génération) qui reprend les rênes de l'entreprise et veille à ce que les recettes et étapes de fabrication restent fidèles à celles de son grand-père. Et c'est bien le cas puisque depuis 65 ans, les terrines sont toujours terminées à la fourchette pour conserver toute la qualité du produit.

Chaque recette est unique et fait la part belle aux ingrédients locaux et naturels. Une viande de porc certifiée Indication Provenance Montagne, issue d'animaux élevés dans les Hautes-Alpes, des ingrédients issus de productions locales (amandes de Valensole, olives de Nyons AOP, figues noires AOC Solliès, truffes de Montagnac...) et des plantes aromatiques récoltées par un groupement de producteurs régionaux.

Les terrines ne contiennent aucun colorant, émulsifiant, liant ou conservateur chimique afin de conserver un goût authentique.



TERRINE AU PASTIS

Une alliance incontournable avec le Pastis artisanal de Forcalquier.

Prix de vente : 6.90€ le pot de 100g



TERRINE AUX OLIVES

Une terrine gourmande aux olives de Nyons AOP.

Prix de vente : 6.90€ le pot de 100g



TERRINE AU CITRON DE MENTON

Délicate, légère et fraîche en bouche, cette terrine est unique grâce à la subtilité du citron de Menton.

Prix de vente : 6.90€ le pot de 100g



L' OR BLANC

DE LA PROVENCE

LE SAUNIER DE CAMARGUE

Né de la mer, du soleil, du mistral, des grands espaces et d'un savoir-faire ancestral, le sel de Camargue est le produit emblématique du sud de la France.

Naturellement blanc, il est récolté sur le salin d'Aigues-Mortes par Le Saunier de Camargue, au cœur d'une nature sauvage et d'une biodiversité rare. Véritables gardiens du Salin d'Aigues-Mortes et agriculteurs passionnés, les sauniers accompagnent le travail de la nature dans le mouvement des eaux et des vents.

Classé Natura 2000, le Salin est également le lieu de rencontre de la Mer Méditerranée et de la terre camarguaise. Ici, les 10 000 hectares de salin accueillent de nombreuses espèces comme les flamants roses, les avocettes ou encore les hérons cendrés.

Reflet de ce terroir généreux, la fleur de sel s'impose naturellement comme un ingrédient incontournable de la cuisine du sud et révèle les saveurs douces de cette gastronomie ensoleillée.





FLEUR DE SEL DE CAMARGUE

Sel unique à la texture délicate et croustillante constituée de paillettes nées d'une cristallisation particulière à la surface de l'eau.

Prix de vente : 6.50€ la verrine de 100g



SEL AUX HERBES DE PROVENCE

La rencontre évidente entre mer et terre qui allie les deux incontournables ingrédients en Provence : la Fleur de Sel de Camargue et les herbes d'Origine Provence garantie.

Prix de vente : 6.50€ la verrine de 90g



MÉLANGE SEL ET HERBES POUR PÂTES & SALADES

Subtil mélange de marjolaine, tomate séchée, ciboulette et d'oignon avec du sel de Camargue pour réveiller tous vos plats les pâtes ou de salades.

Prix de vente : 6.50€ la verrine de 50g



LES BISCUITS DE PROVENCE

LA BISCUITERIE DE FORCALQUIER

Située en Haute-Provence, dans une ancienne forge du XIXe siècle, cette biscuiterie élabore toutes ses préparations à partir de farines fermières artisanales, en privilégiant notamment des variétés de blé ancien comme le petit épeautre et des farines sans gluten comme celles de riz, de châtaigne ou de sarrazin.

Les farines utilisées pour la fabrication de nos biscuits sont issues de moulins français, détenus par des familles de meuniers depuis sept à huit générations qui maîtrisent un véritable savoir-faire et valorisent des filières agricoles françaises.

Les autres matières premières proviennent également de producteurs artisanaux : amandes du plateau de Valensole, herbes aromatiques de la coopérative de Provence, œufs des Mées, fruits confits d'Apt...





NAVETTE DE PROVENCE BIO

Les navettes étaient traditionnellement achetées par douzaine pour porter chance tout au long des douze mois de l'année. Cette recette marseillaise a été revisitée par Pierre Hermé, élu meilleur pâtissier du monde, amoureux de la Provence et fidèle à Maison Brémont 1830.

Prix de vente : 8.90€ le sachet de 240g



CROQUANTS AUX AMANDES

Une recette typique de Provence avec des amandes du plateau de Valensole et du miel de Lavande.

Prix de vente : 8.55€ le sachet de 180g



MACARON À L'AMANDE AMÈRE

Le macaron est un biscuit traditionnel de Provence, fondant et délicieux. Il est uniquement réalisé à partir de poudre d'amande de Provence, de blanc d'œuf, de sucre et de miel.

Prix de vente : 9.95€ la boîte de 230g



LES CANISTRELLI AUX OLIVES

Biscuit fabriqué à base de farine, de vin blanc et d'huile d'olive, le canistrelli est originaire de Corse où il était au Moyen-Âge un biscuit de berger. La biscuiterie propose pour Maison Brémont 1830 ce biscuit croquant dans sa version salée d'après une recette « Made in Provence », avec des olives noires.

Prix de vente : 6.95€ le sachet de 180g



LA CONFISERIE LEBLANC À BANON

Élaborées à Banon dans un atelier durable et éco-construit, classé Haute Qualité Environnementale : (construction en bois, haute isolation, panneaux solaires, toit végétalisé, etc...), ces pures gourmandises sont produites artisanalement par Frédéric Leblanc. Biologiques ou naturelles, elles se savourent à toute heure de la journée. Au sein de la confiserie, deux principaux produits sont confectionnés :

- Des pâtes à tartiner biologiques sans huile de palme, composées essentiellement de noisettes.
- Des fruits secs enrobés de chocolat, fabriqués dans des turbines en cuivre. Peu d'ingrédients sont utilisés, seulement une amande, une noisette, un fruit sec ou une pâte de fruit maison !





PÂTE À TARTINER BIO NOISETTES,
LAIT ET FEUILLANTINE

PÂTE À TARTINER BIO NOISETTES,
LAIT & ÉCLATS DE CARAMEL
BEURRE SALÉ

Prix de vente : 8.70€ le pot de 220g



Pour Frédéric Leblanc, élaborer une pâte à tartiner, c'est faire appel tout d'abord à ses souvenirs gourmands puisés dans son enfance ; puis son talent de confiseur va lui dicter les petits plus qui vont compléter cette mémoire du goût pour en faire un produit unique. Caramel au beurre salé, feuillantine croquante ou encore pur cacao maigre sans protéine de lait, elles contiennent au minimum 27% de noisettes et sont surtout sans huile de palme.



Ces amandes enrobées de chocolat sont préparées dans des turbines en cuivre. C'est un long travail manuel qui demande une attention sans repos car il faut sans cesse les retourner manuellement lors de l'enrobage du chocolat. Croquantes par l'amande qui a été délicatement grillée et fondantes par le chocolat, elles se déclinent au choix avec un enrobage au chocolat au lait, caramel & pointe de sel ou sous forme d'olivette de Provence au chocolat noir & blanc.



AMANDES ENROBÉES AU
CHOCOLAT AU LAIT, CARAMEL &
POINTE DE SEL

OLIVETTES DE PROVENCE AU
CHOCOLAT NOIR & BLANC

Prix de vente : 6.95€ la cup de 150g





LES BOUTIQUES

MAISON BRÉMOND 1830

Véritables écrins de Provence, les épicerie fines Maison Brémond 1830 proposent un large choix d'huiles d'olive vierge extra, des vinaigres & balsamiques, des condiments, des terrines, des épices, des tartinables sucrés et salés sans oublier la confiserie traditionnelle de Provence. Des boutiques où l'on retrouve tout l'art de vivre en Provence, les saveurs, les senteurs et la convivialité.

Eshop sur mb-1830.com

FRANCE

AIX-EN-PROVENCE

23, rue Bédarrides
13100 Aix-en-Provence

AIX-EN-PROVENCE

La Confiserie
16 ter, rue d'Italie
13100 Aix-en-Provence

ANTIBES

4, rue Sade
06600 Antibes

AVIGNON

34, rue de la Grande Fusterie
84000 Avignon

CANNES

18, rue Meynadier
06400 Cannes

GORDES

Place du Château
84220 Gordes

LES BAUX-DE-PROVENCE

Grand rue
13520 Les Baux-de-Provence

MENTON

8, rue St Michel
06500 Menton

NICE

23, Rue de la Préfecture
06300 Nice

PARIS

Concept Store Epicerie de Provence
8, cour du Commerce Saint-André
130 Boulevard Saint Germain
75006 Paris

ROUSSILLON

21, rue Richard Casteau
84220 Roussillon

SAINT-PAUL-DE-VENTE

28, rue Grande
06570 Saint-Paul-de-Vence

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

27, boulevard Victor-Hugo
13210 Saint-Rémy-de-Provence

CHIFFRES & FICHE D'IDENTITÉ

Date de création : 1830

Président : Olivier Baussan

Directeur Général : Guillaume de Foucault

Adresse du siège : 16 ter, rue d'Italie, 13100 Aix-en-Provence

Nombre de boutiques Maison Brémond 1830 en France : 13

Nombre de points de vente France (revendeurs) : 200

Nombre de boutiques à l'international : 16

Nombre de salariés : 36



Plus que de simples boutiques, ce sont de véritables lieux de rencontre et de partage entre clients et producteurs, autour d'une passion commune :
l'amour d'un savoir-faire traditionnel et la volonté de sélectionner des produits qui sentent bon la Méditerranée.



1830[®]

Maison Brémond 1830
ÉPICERIE FINE DE PROVENCE



Toute l'actualité de la Maison Brémond 1830 à suivre sur Facebook, Instagram, LinkedIn, Pinterest et YouTube

#maisonbremond1830

> Visuels disponibles sur simple demande <