

LE JOURNAL DE L'ÉTÉ



PROMESSE D'UN ÉTÉ EN PROVENCE

Venir en Provence, c'est la promesse de découvertes surprenantes, d'un art de vivre où se conjugue l'engagement d'une terre que l'on défend, de saveurs que l'on partage, de lieux qui nous enchantent, de producteurs passionnés qui nous passionnent. Comme l'écrivait Jean Giono : « La Provence dissimule ses mystères derrière ses évidences ».

L'apéritif en Provence p 4
Visite de l'Ecomusée l'olivier p 6
Le Luberon, terre provençale p 9
Les pralines au caramel p 12
Les confitures de Provence p 13
La lavande, symbole originel p 14

*Retrouvez
des recettes
à l'intérieur*

AGIR POUR LE VIVANT

L'association Act for Planet est accompagnée par les entreprises du Groupe Territoire de Provence, dont Brémond Fils. Par ce partenariat spécifique, nous soutenons les acteurs agricoles et associatifs impliqués pour la protection et le développement du territoire.

LA PROTECTION DE LA BIODIVERSITÉ

- Soutenir des organismes et des associations engagés pour la sauvegarde du vivant.
- Participer à la création de refuges et de zones de protection pour des espèces menacées, utiles à la biodiversité du territoire.



LE DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE RÉGÉNÉRATIVE

- Soutenir des femmes et des hommes engagés pour une agriculture régénérative en renouant parfois avec des pratiques culturelles oubliées.
- Participer à la dynamique de filières agricoles et faciliter la rencontre entre les acteurs économiques.

L'agriculture régénératrice ou régénérative a pour objectifs principaux :

- de régénérer les sols
- d'augmenter la biodiversité
- de séquestrer du carbone dans le sol
- d'augmenter la résilience des sols face aux fluctuations du climat
- d'optimiser le cycle de l'eau
- d'améliorer la fourniture de services écosystémiques.

Des actions concrètes auprès de 6 filières agricoles

Amandiers - Châtaigniers - Céréales - Oliviers - Pistachiers - Lavandes



— G R O U P E —
TERRITOIRE
DE PROVENCE



Flashez ce QRcode pour découvrir nos manufactures gourmandes en Provence.

Des manufactures artisanales enracinées dans le terroir provençal.

Le Groupe Territoire de Provence rassemble des entreprises et manufactures provençales spécialisées dans l'agroalimentaire. 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 à découvrir dans un réseau de boutiques en France et en Norvège, ainsi que sur des sites internet dédiés.



ÉDITO

Depuis 1830, Brémond Fils veille à proposer le meilleur de la Provence et de la Méditerranée. Fière de ses valeurs et de ses engagements, l'épicerie fine travaille aux côtés d'artisans producteurs rigoureusement sélectionnés pour la qualité, la traçabilité et l'authenticité de leurs savoir-faire. Nous vous invitons cet été à découvrir une sélection provençale, au plus près des producteurs et des lieux qui nous sont chers.

*Bienvenue en Provence
pour partager notre passion du goût
et du respect du terroir !*

Redécouvrez le goût de l'enfance

LA CARAMÉLERIE DE MANE

Située dans le village de Mane en Provence, la Caramélerie est une manufacture artisanale, établie dans une bastide provençale du 18^{ème} siècle qui fut une « magnanerie ».

La fabrication des caramels est totalement artisanale. L'atelier de production, visible derrière une grande baie vitrée et accessible par une passerelle, offre aux visiteurs une plongée dans l'histoire des manufactures des années 1950. L'artisan fait passer sa cuite au chaudron dans une succession de machines anciennes fabriquées en France dans les Ateliers Ratti.

UNE RECETTE INNOVANTE & GOURMANDE

Ce grand classique de la confiserie se réinvente à travers des recettes à base d'huile d'olive de Provence plutôt qu'avec du beurre ou de la crème.





L'APÉRITIF EN PROVENCE

Une tradition gourmande

L'apéritif provençal est un véritable art de vivre, une institution qui rythme le quotidien des provençaux.

Les produits que nous proposons sont élaborés dans le respect des traditions culinaires provençales et méditerranéennes.

Nous avons également à cœur de valoriser des producteurs au savoir-faire d'exception, pour garantir une qualité unique et des saveurs authentiques.



LES AMANDES APÉRITIVES



Véritable explosion de saveurs torréfiées, nos amandes salées sont les parfaites alliées pour un apéritif provençal. Ces amandes toastées sont préparées dans des turbines en cuivre de la Confiserie Leblanc à Banon, au cœur de la Haute-Provence. Il s'agit d'un long travail manuel demandant une attention particulière et un savoir-faire unique.

Elles se déclinent sous cinq saveurs : persillade de la mer, épicées, fromage de chèvre, herbes de Provence, ou encore truffe d'été.

À partir de 7,50€ la boîte de 100g





LES TARTINABLES

Réalisez un apéritif digne de ce nom avec notre gamme de tartinables aux saveurs provençales. Tapenade noire ou verte de Provence, pâte d'olives vertes à la tomate, caviar d'aubergine, pulpe d'artichaut au basilic...



Le Saussoun

Cette recette, ancêtre de la tapenade, est idéale pour l'apéritif. Créée dans le Var, on l'appelait «Saussoun» pour indiquer que c'était la sauce du pauvre homme en provençal. Avec juste un morceau de pain, elle faisait office de repas ! Composée de fenouil, d'amande, d'huile d'olive, d'anchois, de parmesan, d'anis et d'ail, c'était la recette préférée de Frédéric Mistral ! À déguster sur des toasts, ciappe, bruschetta, ou avec des crudités.

7,90€ le pot de 90g



Pizzezza à la pulpe d'artichaut et mortadelle



Retrouvez la recette



L'ÉCOMUSÉE L'OLIVIER

Direction l'ancienne route
de Forcalquier, à Volx,
au coeur du Luberon sauvage

L'écomusée est dédié à la culture vivante de l'olivier. Situé au coeur d'un lieu hors du commun, dans un ancien four à chaux du début du XX^{ème} siècle, l'olivier se révèle ici aux cinq sens. Grâce à des outils interactifs et audiovisuels, petits et grands découvriront la civilisation de cet arbre légendaire à travers les âges.

De la biologie de l'arbre à sa mythologie, de l'élaboration traditionnelle des savons à l'utilisation de l'huile d'olive comme combustible d'éclairage, de la taille de l'olivier à la récolte du fruit, jusqu'à la fabrication de l'huile d'olive, chaque étape du parcours est une invitation à voyager, à voir et à goûter la Provence et la Méditerranée.

Brémond fils est fier de faire découvrir son Ecomusée en visite libre avec des dégustation gratuites de produits iconiques : huiles d'olive de Provence, vinaigres balsamiques, confiseries, infusions, biscuits, produits cosmétiques et objets en bois d'olivier... de véritables savoir-faire authentiques de la Provence.



Contact & adresse :

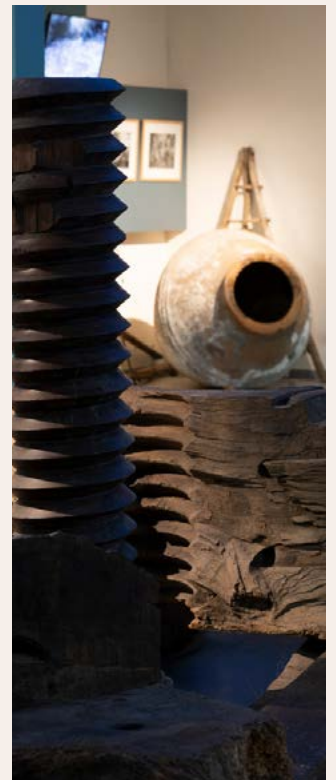
L'Ecomusée l'Olivier / Boutique Brémond Fils
RD13 Ancienne route de Forcalquier
04130 VOLX
ecomusee@maison-bremond.com

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 18h.



Visite libre et gratuite

Sur grand écran, les cueilleurs de Provence, d'Espagne, de Grèce, de Tunisie ou encore du Liban récoltent leurs fruits et les portent au moulin. Vous pourrez déambuler parmi les vitrines dont les objets évoquent la culture passée et actuelle de l'arbre mythique ; ou simplement vous asseoir sur un banc et écouter la musique des mots que l'arbre suscite.



LES HUILES D'OLIVE DE PROVENCE

Or liquide que nous chérissons

Impossible de dissocier l'olivier de la terre provençale, il fait corps avec ce terroir à qui il a donné des paysages majestueux, des savoir-faire et un plaisir gustatif toujours renouvelé.

Nectar emblématique, les huiles d'olive sélectionnées par Brémont Fils sont le fruit de mois de travail et de collaboration avec des producteurs passionnés. Tous nos producteurs pratiquent une agriculture durable et respectueuse de l'environnement.

Retrouvez nos huiles fruité vert, fruité noir & fruité mûr en différents formats.

7,90€ le bidon de 100ml, à partir de 15,90€ le bidon de 250ml, 29,90€ le bidon de 500ml

DÉCOUVREZ LES FRUITÉS DE PROVENCE

On appelle fruité l'ensemble des caractéristiques gustatives d'une huile d'olive.

Le fruité vert est issu d'une récolte précoce avec des notes végétales et herbacées.

Le fruité mûr est issu d'une récolte à maturité avec des notes de fruits rouges et beurrées.

Le fruité noir est issu des fruits mûrs stockés dans des conditions contrôlées et présente des notes de cacao et de champignons.



Marinades du soleil

Découvrez 3 marinades pour que vos barbecues estivaux soient parfaitement originaux ! Ce sont toutes les saveurs provençales et méditerranéennes qui s'expriment ici : marinade orientale, marinade pour poisson ou encore marinade aigre-doux. Elles s'accorderont aux pièces de viandes rouges & blanches et aux différentes variétés de poisson.

Retrouvez les recettes



L'envie d'excellence

DOMAINE DE LA SÉNANCOLE

Le domaine de la Sénancole s'inscrit au cœur du parc régional du Luberon, dans la plaine fertile qui s'étend à l'Est d'Avignon, entre les monts du Vaucluse au Nord et les monts du Luberon au Sud. La plaine, faite de sols du quaternaire, est une zone de valeur biologique majeure, inscrite au Réseau Natura 2000 qui rassemble les sites naturels de haute valeur patrimoniale, présentant une faune et une flore exceptionnelles.

La Sénancole – qui donne son nom au domaine – est le cours d'eau qui chemine le long des oliviers.

Ancien domaine viticole, le domaine a été restructuré avec soin par Christophe Andrieux et replanté d'oliviers Aglandau, Bouteillan et Picholine emblématiques du Luberon, dans le plus grand respect du patrimoine agricole local en appellation d'origine Provence.



Chaque arbre est taillé avec le plus grand soin, et les olives sont cueillies à maturité, de la main de l'homme, pour garantir un respect du fruit comme de l'intégrité de l'arbre. L'oléiculteur s'applique ensuite à un tri drastique des olives afin de ne conserver que les plus qualitatives. Un pressage quasi immédiat après récolte permet enfin d'en conserver toutes les propriétés bénéfiques. Ainsi est obtenue l'huile d'olive de la Sénancole, une huile de terroir inscrite dans une région, un patrimoine, une saveur.



Les huiles prestigieuses du domaine sont, chaque année, récompensées. Cette année encore les médailles sont présentes : Médaille d'or pour le fruité vert aux concours de New-York, ainsi que deux autres médailles d'or aux concours Olio Nuovo Days pour le fruité vert et le fruité noir pour ne citer que celles-ci.



© Didier Goutman



Huile d'olive vierge extra Fruité vert

Variété d'olives : Aglandau, Bouteillan, Picholine.

Date de récolte : Novembre 2023.

7,90€ le bidon de 100ml (Fruité noir)

16,90€ le bidon de 250ml (Fruité noir)

29,90€ le bidon de 500ml (Fruité vert)



Palette aromatique Fruité vert

Au nez, le jus de pur fruit obtenu a de sublimes parfums de verdure et de poivre vert. En bouche, l'attaque est très franche et tapisse bien le palais. Ce sont alors des notes d'artichaut cru et de banane verte. En fin de bouche, un délicat piquant vient compléter la dégustation.

Accords gourmands

Elle gagne à être associée avec des crudités, un carpaccio de poisson ou de fruits (de figues de Solliès par exemple, avec une jolie fleur de sel et un soupçon de piment d'Espelette).

LE LUBERON

Itinéraire en terre provençale

Le Massif du Luberon, long d'un peu plus de 60 km de long, s'étend des Alpes-de-Haute-Provence jusqu'au Vaucluse. Calcaire, il abrite de nombreuses carrières, et est parcouru de plusieurs rivières et sources. Quatre villes se sont développées autour de lui : Apt au Nord, Cavaillon à l'Ouest, Pertuis au Sud et Manosque à l'Est. Parmi elles se cachent d'illustres villages tels que Gordes, Roussillon, l'Isle-sur-la-Sorgue, Oppèdes ou encore Ménerbes, pour ne citer qu'eux.



Le Château & la boutique Brémond Fils à Gordes

Brémond Fils s'est installé à Gordes, place Genty Pentaly, en face du Château de Gordes ! Notre épicrière, Zina, a pour mission de vous faire partager et de vous expliquer le fruit du travail d'artisans passionnés, qui protègent un savoir-faire souvent transmis de génération en génération.

Place du Château, 84220 Gordes

L'ancien moulin à huile & la boutique de Roussillon

Plongez au cœur de l'histoire oléicole roussillonnaise en visitant le moulin à huile de Roussillon restauré par Maison Brémond et ouvert gratuitement au public. Ici meule, presse et amphores racontent le processus artisanal visant à extraire l'huile de l'olive.

Le Moulin à huile : rue de la Fontaine, 84220 Roussillon

La Boutique : 21, rue Richard Casteau, 84220 Roussillon



Découvrez nos autres boutiques dans le Luberon à Avignon et L'Isle-sur-la-Sorgue (adresses en dernière page).



LES HUILES D'OLIVE AROMATISÉES

Aux parfums du soleil

Nous avons à cœur de vous faire découvrir toute la richesse des produits méditerranéens. Nos huiles aromatisées font partie des incontournables de la maison ! Succombez pour une farandole de saveurs des plus variées et agrémentez toutes vos recettes, même les plus simples.

Pressée à froid, cette huile d'olive offre des saveurs fraîches inégalées. Pour les aromatiser, nous ajoutons chaque saveur au moment du pressage : nous obtenons ainsi une sapidité authentique et une palette aromatique complète et riche. Basilic, citron frais, ail rouge, citron vert, piment rouge et romarin : chaque ingrédient utilisé pour confectionner une huile d'olive aromatisée est soigneusement sélectionné pour développer une alchimie de saveurs parfaites.

7,80€ le bidon de 100ml

15,00€ le bidon de 250ml

26,90€ le bidon de 500ml



*Cake aux olives &
huile d'olive au romarin*



Retrouvez la recette



L'huile d'olive saveur romarin

Au domaine de la famille Ursini, dans les Abruzzes, les oliviers côtoient les citronniers ainsi que les plants de basilic, de piment, d'ail et ou encore de romarin qui ont été plantés aux côtés de l'olivieraie. Ce nectar méditerranéen naturel est idéal pour accompagner viandes, salades et pommes de terre, ou même dans un cake aux olives...

15,00€ le bidon de 250ml



UN ÉTÉ PARFUMÉ

Richesse du sud

Les jours rallongent, les températures augmentent... L'été est bien là !
Avec notre sélection, rajoutez du pep's et une touche de sud à vos assiettes.
L'occasion de parfaire tous vos plats estivaux !



Anchois aux aromates

Pêcheur de père en fils, Dominique Ferrigno prépare ses sardines et anchois entièrement à la main comme autrefois. Ces anchois sont emboîtés crus et cuits après fermeture de la boîte afin d'emprisonner toutes les saveurs mêlées à celle de l'ail, du persil et du citron.

8,50€ la boîte de 69g



Pesto basilic & pistache

Découvrez ce pesto italien au basilic de Gênes AOP et du célèbre fromage Grana Padano revisité avec de la pistache. A utiliser en assaisonnement de pâtes, en base pour une bruschetta ou des pizzas.

11,90€ le pot de 130g



Sirop grenade & thym

Sans colorant ni additif ce sirop naturel est composé uniquement de sucre, d'eau, de jus de grenade, d'infusion de thym sauvage et d'arômes naturels. Il se déguste glacé avec de l'eau tout simplement ou en cocktail. Notre sirop peut également s'utiliser comme nappage de glaces et de laitages.

12,90€ la bouteille de 250ml

Coup de coeur



Navettes de Provence, Recette de Pierre Hermé

Nous remercions Pierre Hermé d'avoir revisité pour nous cette recette traditionnelle.

Fabriquées à la Biscuiterie de Forcalquier avec une farine artisanale naturellement pauvre en gluten, ces navettes sont fondantes grâce à l'huile d'olive et délicatement parfumées à la fleur d'oranger.

10,90€ la boîte de 240g



Les huiliers en grès

Nos huiliers en grès sont fabriqués artisanalement au Portugal. L'huilier de cette collection a été conçu pour un usage quotidien et mettre votre précieuse huile d'olive ou autres à l'abri des UV. Au choix, trois couleurs qui trouveront une place de choix dans votre cuisine et lui apporteront ce soupçon d'authenticité et cet accent méditerranéen typique.

29,00€ l'huilier en grès 500ml

Secret de fabrication

LES PRALINES AU CARMEL

C'est au 16 Ter rue d'Italie à Aix-en-Provence que vous pouvez découvrir le processus de fabrication de nos pralines, l'atelier étant visible depuis la rue ! Andréa, notre confiseur, suit scrupuleusement la recette historique, inchangée depuis 1830, pour que ces dernières dévoilent toutes leurs saveurs caramélisées et subtilement vanillées.

LA FABRICATION

Après avoir été pesées, elles sont torréfiées au four. Une fois dans la pralineuse, elles sont imbibées d'un sirop de sucre - réalisé à base de sucre blanc d'origine française - et obéissent à un mouvement rotatif pendant cinq minutes. Après avoir éteint la chauffe, le processus de caramélisation débutera. À ce stade, les amandes montrent une belle coloration marron. Puis, vient l'étape du gommage à chaud. Enfin, les pralines sont une dernière fois passées au four avant d'être conditionnées sous atmosphère protectrice puis déposées dans leur écrin métallique.

Nos adresses à Aix-en-Provence

16 Ter, rue d'Italie 13100 Aix-en-Provence

23, rue Bédarrides 13100 Aix-en-Provence



Pralines au caramel

Soucieux de valoriser la richesse du territoire provençal, nous utilisons exclusivement des amandes provençales pour cette recette. Enfin, nous avons souhaité rééditer l'écrin historique des pralines, un bel objet à déposer sur votre table et à ré-utiliser ensuite.

22,95€ la boîte de 250g

LES CONFITURES DE PROVENCE

Des recettes authentiques

Brémond Fils a souhaité partager avec vous l'authenticité et goût véritable en vous invitant à déguster des confitures cuites au chaudron, sans colorant ni conservateur et allégées en sucre. Notre gamme se compose de plusieurs saveurs : framboise & passion, figue & mendiants, abricot & lavande, melon & citron, clémentine & orange, cerise & champagne, clémentine & épices, et enfin, mangue, passion & argousier.

À partir de **8,90€** le pot de 250g



Confiture fraise & menthe

C'est une recette signature de notre maison. La confiture de fraises & menthe est parfaitement estivale ! Vous pourrez l'apprécier

sur une tartine de pain avec un soupçon de beurre, en accompagnement d'un yaourt nature pour en relever les saveurs, ou encore comme base d'une tarte aux fruits à offrir à vos convives lors d'un déjeuner d'été...

8,90€ le pot de 250g



Idée recette

Carpaccio de fraises, basilic & sorbet



Cette recette de carpaccio de fraises est la promesse de fraîcheur et de saveurs estivales par excellence.



Retrouvez la recette



«
 La lavande
 est l'âme
 de la Provence.
 »
 Jean Giono

LA LAVANDE

Symbole originel



Indissociable de la Provence, la lavande est la fleur qui colore de mauve les beaux paysages provençaux. Ce sont aussi les effluves de cette senteur si délicate qui flottent entre les étals des marchés dès le début de l'été. Lorsqu'elle est en fleurs, la lavande s'admire de mi-juin à fin juillet. Après avoir été récoltées, séchées et pré-fanées, les fleurs de lavande sont envoyées à la distillerie pour en extraire l'huile. En moyenne, un hectare de lavande produit environ 15 kg d'huile essentielle.

Savon à la lavande

Fabriqué en Haute-Provence, notre savon à la lavande pour le corps est à base de fleur et d'huile essentielle de lavande. Sans huile de palme, il est exfoliant grâce aux fleurs de lavande.

5,90€ le savon de 100g



Coussin lavande de Provence Act for Planet

Le Fonds de Sauvegarde de la lavande est destiné à financer des programmes de recherche et de développement visant à trouver des solutions écologiques, pour la préservation des lavandes. Sa mission est de récolter des fonds pour adapter les modes de production aux enjeux climatiques et environnementaux actuels. L'association Act for Planet agit : **1€ reversé** au Fonds de Sauvegarde par coussin vendu.

8,50€ le coussin de lavande



LES SAVONS LIQUIDES

Moment bien-être teinté de Provence

Pour la création de notre nouvelle gamme de savons liquides, c'est la méthode traditionnelle, dite de Marseille, qui est employée : les huiles végétales sont mélangées dans un chaudron en inox, la potasse est ajoutée progressivement pour commencer la réaction de saponification. Après cette phase, le savon est laissé en cuisson douce, la nuit durant, puis la pâte obtenue est transformée en savon liquide par addition d'eau. Notre savon, fabriqué à partir d'huile d'olive et d'huile de coprah, naturellement glyciné, nettoie la peau en douceur grâce à sa mousse naturelle généreuse. Notre gamme est une véritable expérience des sens, la Provence s'exprimant ici à son paroxysme : amande, olive et lavande sont les trois parfums accompagnant un moment de bien-être teinté de prélassement.

Enfin, soucieux de notre impact sur l'environnement, le contenant a été scrupuleusement sourcé avec un flacon-recharge allégé en poids et conçu en monomatériaux ne perturbant pas la filière de recyclage.

9,90€ le savon de 400ml



Crème soin extrême à l'huile d'olive

Notre crème est un véritable concentré de bien-être, composée de 15% d'huile d'olive, d'extrait de sauge, de calendula, d'hamamélis et de 0,5% de vitamine E. Cette crème a un pouvoir antioxydant qui piège les radicaux libres engendrés par les UV, le stress, la pollution ou l'alimentation, et préserve la jeunesse et l'éclat de la peau jour après jour.

Parfaite pour un usage quotidien, elle laissera votre peau douce, nourrie, hydratée.

Michel-Henry Paschetta fabrique pour nous cet allié beauté. Depuis 1922, son moulin produit de l'huile d'olive dans le souci d'une agriculture raisonnée tout en sauvegardant les techniques traditionnelles.



À partir de 9,75€ la crème de 60g



“

Vivre et travailler en harmonie avec la nature, 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.

Olivier Baussan



Suivez-nous sur Facebook, Instagram, LinkedIn & Pinterest
[#maisonbremond1830](#)



site
internet



blog
recettes

Nos produits sont disponibles
sur notre boutique en ligne

maisonbremond.com



Summer newspaper
English version



Aix-en-Provence Calissons & Pralines

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

Aix-en-Provence

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

Antibes

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

Antibes

5 Bis, Traverse Lacan
06600 Antibes
antibesv2@maison-bremond.com

Arles

10, rue Jean Jaurès
13200 Arles
Tel : +33 (0)4 90 43 77 37
arles@maison-bremond.com

Avignon

34, rue 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

Gordes

Place du Château
84220 Gordes
Tel : +33 (0)4 90 72 80 49
gordes@maison-bremond.com

Les Baux-de-Provence

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

L'Isle-sur-la-Sorgue

Le 41 Épicerie fine
41, rue de la République
84800 L'Isle-sur-la-Sorgue
Tel : +33 (0)4 90 38 67 32

NOS ÉPICERIES FINES

Marseille

53, Rue Francis Davso
13001 Marseille
Tel : +33 (0)4 91 70 76 57
marseille@maison-bremond.com

Montpellier

9, rue des Etuves
34000 Montpellier
Tel : +33 (0)4 67 66 30 17
montpellier@maison-bremond.com

Nice

23, Rue de la Préfecture
06300 Nice
Tel : +33 (0)4 93 01 27 74
nicev2@maison-bremond.com

Paris

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

Salon-de-Provence

116, Cours Gimon
13300 Salon-de-Provence
Tel : +33 (0)4 90 59 10 81
salondeprovence@maison-bremond.com

Toulon

12, place Puget
83000 Toulon
Tel : +33 (0)4 94 24 51 77
toulon@maison-bremond.com

Uzès **nouvelle ouverture**

3, Place Albert 1er
30700 Uzès
Tel : +33 (0)4 12 05 23 71
uzes@maison-bremond.com

Volx **nouvelle ouverture**

Ecomusée l'olivier
1355, Ancienne route de Forcalquier
04130 Volx
ecomusee@maison-bremond.com