



Bremond Fils®

ÉPICERIE FINE

CATALOGUE 2024



*La passion du goût
& le respect du terroir*



UNE HISTOIRE QUI COMMENCE EN 1830

D'HIER ...

Épicier, marchand et confiseur, la famille Brémond installe sa première épicerie 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 délices d'épicerie fine. En 1973, c'est une autre famille, les Borrelly, qui en reprend les rênes. L'émblématique boutique du Cours Mirabeau déménage rue d'Italie en 1986, où elle se trouve aujourd'hui encore. En 1999, Anne et Maurice Farine, déjà propriétaires de la Confiserie du Roy René, poursuivent l'aventure.



... 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 sains, authentiques et d'exception.

Aujourd'hui, Maison Brémond travaille aux côtés d'artisans-producteurs rigoureusement sélectionnés pour la qualité et l'authenticité de leurs savoir-faire. Près de 50 partenaires à ce jour, tous unis par la passion du goût et du terroir.

Depuis l'ouverture de la première boutique d'Aix-en-Provence en 1830, ce sont à présent 14 boutiques Maison Brémond en France et 17 à l'international, qui invitent chaque jour les fins gourmets à découvrir de nouvelles saveurs. Huiles d'olive vierge extra, huiles d'olive aromatisées, produits à la truffe, vinaigres balsamiques, tartinables sucrés et salés, confiserie... le choix est large pour satisfaire toutes les papilles.

Une épicerie fine engagée pour LE CLIMAT & LA BIODIVERSITÉ

Maison Brémond collabore avec des associations locales pour renouer avec des cultures traditionnelles, parfois oubliées, emblématiques du terroir provençal. Un engagement pour la biodiversité et l'agriculture locale qui préserve aussi des produits et saveurs authentiques chères à l'épicerie fine.



ACT FOR PLANET, L'AGROFORESTERIE EN PROVENCE

Depuis 2019, Maison Brémond 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 dérèglement climatique et ses effets néfastes. Act for Planet a ainsi permis l'achat et la plantation de 1150 arbres fruitiers en Provence, 600 châtaigniers et 550 pistachiers, qui piégeront 25 tonnes de carbone sur la durée de vie des vergers.



SOUTIEN DE LA LIGUE DE PROTECTION DES OISEAUX

En 2020, Maison Brémond 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, des mésanges et en Camargue, en finançant notamment l'achat et la pose de nouveaux niochirs en Haute-Provence.



FRANCE PISTACHE

Présente de l'époque romaine jusqu'au début du 19^{ème} siècle, la pistache avait quasiment disparu de Provence. Maison Brémond a décidé de s'impliquer en s'engageant pleinement dans la création puis le fonctionnement du syndicat France Pistache, qui œuvre avec des pépiniéristes, des agriculteurs et des transformateurs, afin de favoriser des initiatives et des techniques pour permettre sa réintroduction au sein de notre territoire.



FONDS DE SAUVEGARDE DE LA LAVANDE

Maison Brémond 1830 soutient aussi activement le Fonds de Sauvegarde de la Lavande en Provence en proposant un produit solidaire : un coussin de lavande confectionné dans un ESAT*. Pour chaque vente, 1€ reversé à l'association Act for Planet qui soutient le programme Green & Lavandes, qui lutte contre le dépérissement des lavandes et lavandins et diminue l'impact carbone en accélérant la transition des méthodes culturales vers l'agroécologie.

*ESAT : une structure proposant aux personnes en situation de handicap une activité professionnelle et un soutien médico-social et éducatif







FRUITÉ
VERT

**HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
DOMAINE DES BASTIDETTES**

250 ml | Art. HOB250BAST23 | 3700662712545 | par 6 ps.



FRUITÉ
MÛR

**HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
GAEC LA BORIE**

250 ml | Art. HOB250HBOFM | 3700662712606 | par 6 ps.



FRUITÉ
NOIR

**HUILE D'OLIVE VIERGE
DOMAINE SALVATOR**

250 ml | Art. HOB250SALFN24 | 3700662714242 | par 6 ps.



FRUITÉ
VERT

**HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
GAEC LA BORIE**

500 ml | Art. HOB500HBOFV | 3700662717571 | par 6 ps.



FRUITÉ
MÛR

**HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
GAEC LA BORIE**

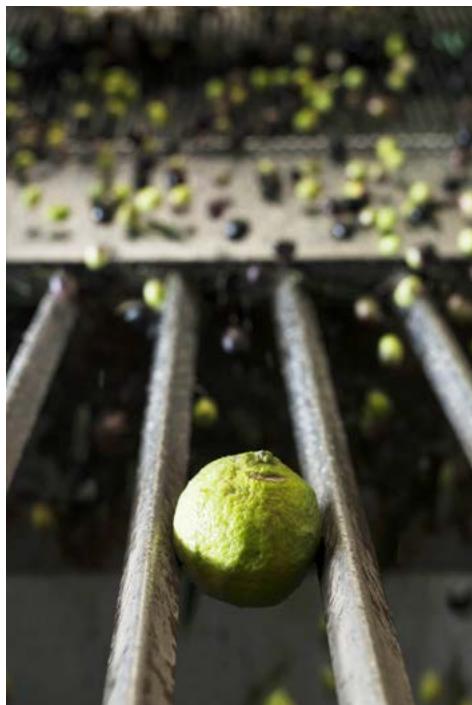
500 ml | Art. HOB500HBOFM | 3700662717588 | par 6 ps.



FRUITÉ
VERT

**HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
DE TOUS LES JOURS**

750 ml | Art. HOB750T23 | 3700662717403 | par 6 ps.



LES HUILES D'OLIVES AROMATISÉES

UN SAVOIR-FAIRE VENU D'ITALIE

Dans les Abruzzes, au centre sud de l'Italie, il était d'usage, à la fin des olivades, de dégraisser les meules en y broyant des citrons. L'huile obtenue, très parfumée, était réservée à un usage familial. Aujourd'hui, ce procédé continue d'être utilisé, non plus en fin de récolte mais au contraire en début, lorsque les olives sont bien vertes et les fruits bien frais.

Les olives, comme les fruits/légumes et le basilic, sont sélectionnées avec rigueur parmi les vergers et les oliveraies de la famille Ursini.

Chaque année, la famille Ursini se charge, au moment des olivades, de trouver l'équilibre parfait pour obtenir nos huiles d'olive vierge extra parfumées !









HUILE D'OLIVE AU BASILIC

100 ml | Art. HABTE100BAV2 | 3700662711722 | par 6 ps.



HUILE D'OLIVE AU CITRUS FRAIS

100 ml | Art. HABTE100CIV2 | 3700662711197 | par 6 ps.



HUILE D'OLIVE AU CITRUS FRAIS

100 ml | Art. HABD100CIV3 | 3700662711012 | par 12 ps.
250 ml | Art. HABD250CIV3 | 3700662711111 | par 6 ps.
500 ml | Art. HABD500CIV3 | 3700662711654 | par 6 ps.



HUILE D'OLIVE AU CITRUS PRESSE VERT

250 ml | Art. HABD250CVP3 | 3700662711104 | par 6 ps.



HUILE D'OLIVE AU BASILIC

100 ml | Art. HABD100BASV3 | 3700662711005 | par 12 ps.
250 ml | Art. HABD250BASV3 | 3700662711098 | par 6 ps.
500 ml | Art. HABD500BASV3 | 3700662711647 | par 6 ps.



HUILE D'OLIVE À L'AIL ROUGE

100 ml | Art. HABD100AILV3 | 3700662711081 | par 12 ps.
250 ml | Art. HABD250AILV3 | 3700662711128 | par 6 ps.



HUILE D'OLIVE AUX AGRUMES

250 ml | Art. HABD250AGRU | 3700662711692 | par 6 ps.



HUILE D'OLIVE AU PIMENT ROUGE

100 ml | Art. HABD100PIMV2 | 3700662710091 | par 12 ps.
250 ml | Art. HABD250PIMV3 | 3700662711135 | par 6 ps.



LES BALSAMIQUES ET VINAIGRES

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 nous faire découvrir de vrais trésors culinaires rares & précieux.

Chacune des étapes de fabrication est réalisée sur place, sous l'œil vigilant de Tiziana. 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, conservateur ou sucre ajouté.

À l'aube de ses 130 ans, l'entreprise cherche à innover avec une gamme de balsamiques fruités. Ces produits sont réalisés à partir du vinaigre balsamique auquel est ajouté du jus de fruit naturel.





**CONDIMENT À BASE DE
BALSAMIQUE BLANC À LA MANGUE**

100 ml | Art. VBALMAN100 | 3700662760201 | par 12 ps.



**CONDIMENT À BASE DE
BALSAMIQUE BLANC AU CITRON**

100 ml | Art. VBALCIT100 | 3700662760591 | par 6 ps.



**CONDIMENT À BASE DE BALSAMIQUE
BLANC AU CITRON DE MENTON BIO**

100 ml | Art. VBALBCM100V2 | 3700662760829 | par 6 ps.



**CONDIMENT À BASE DE VINAIGRE
À LA PULPE DE FRAMBOISE**

100 ml | Art. VFRAMB100 | 3700662761086 | par 12 ps.



**CONDIMENT À BASE DE
BALSAMIQUE BLANC À LA FRAMBOISE**

100 ml | Art. VBALFRAMB100 | 3700662760744 | par 6 ps.



**CONDIMENT À BASE DE
BALSAMIQUE BLANC À LA GRENADE**

100 ml | Art. VBALGRE100 | 3700662760195 | par 12 ps.



**CONDIMENT À BASE DE VINAIGRE
BALSAMIQUE À LA FIGUE**

100 ml | Art. VBALFIGPR100V2 | 3700662761178 | par 6 ps.



**CONDIMENT À BASE DE
BALSAMIQUE BLANC**

100 ml | Art. VBALBLA100 | 3700662760188 | par 6 ps.



**VINAIGRE BALSAMIQUE
DE MODÈNE IGP PREMIUM**

250 ml | Art. VBAL250MPR | 3700662760010 | par 6 ps.



**CONDIMENT À BASE DE
BALSAMIQUE BLANC VIEILLI 8 ANS**

100 ml | Art. VBALBLAAGE | 3700662760416 | par 6 ps.



**VINAIGRE BALSAMIQUE NOIR
VIEILLI 30 ANS**

100 ml | Art. VBALORV2 | 3700662760997 | par 6 ps.



LA TRUFFE D'ÉTÉ, TRÉSOR DE LA TERRE - THE SUMMER TRUFFLE, A TREASURE OF THE EARTH
CONDIMENT
balsamique noir
saveur
**TRUFFE
D'ÉTÉ**
SCHEMETERTRUFFEL EN SKAITTIRA JORDEN
LA TRUFFE D'ÉTÉ, TRÉSOR DE LA TERRE - THE SUMMER TRUFFLE, A TREASURE OF THE EARTH
CONDIMENT
balsamique noir
saveur
**TRUFFE
D'ÉTÉ**
SCHEMETERTRUFFEL EN SKAITTIRA JORDEN
LA TRUFFE D'ÉTÉ, TRÉSOR DE LA TERRE - THE SUMMER TRUFFLE, A TREASURE OF THE EARTH
CONDIMENT
balsamique noir
saveur
**TRUFFE
D'ÉTÉ**
SCHEMETERTRUFFEL EN SKAITTIRA JORDEN

Sel fin de Trisures
TRUFFE D'ÉTÉ
Tuber Aestivum 2%
SCHEMETERTRUFFEL EN SKAITTIRA JORDEN
LA TRUFFE D'ÉTÉ, TRÉSOR DE LA TERRE - THE SUMMER TRUFFLE, A TREASURE OF THE EARTH
CONDIMENT
balsamique noir
saveur
**TRUFFE
D'ÉTÉ**
SCHEMETERTRUFFEL EN SKAITTIRA JORDEN
LA TRUFFE D'ÉTÉ, TRÉSOR DE LA TERRE - THE SUMMER TRUFFLE, A TREASURE OF THE EARTH
CONDIMENT
balsamique noir
saveur
**TRUFFE
D'ÉTÉ**
SCHEMETERTRUFFEL EN SKAITTIRA JORDEN

LA TRUFFE D'ÉTÉ, TRÉSOR DE LA TERRE - THE SUMMER TRUFFLE, A TREASURE OF THE EARTH
Crème
de parmesan
TRUFFE D'ÉTÉ
Tuber Aestivum 2%
SCHEMETERTRUFFEL EN SKAITTIRA JORDEN
LA TRUFFE D'ÉTÉ, TRÉSOR DE LA TERRE - THE SUMMER TRUFFLE, A TREASURE OF THE EARTH
CONDIMENT
balsamique noir
saveur
**TRUFFE
D'ÉTÉ**
SCHEMETERTRUFFEL EN SKAITTIRA JORDEN
LA TRUFFE D'ÉTÉ, TRÉSOR DE LA TERRE - THE SUMMER TRUFFLE, A TREASURE OF THE EARTH
CONDIMENT
balsamique noir
saveur
**TRUFFE
D'ÉTÉ**
SCHEMETERTRUFFEL EN SKAITTIRA JORDEN

LA TRUFFE D'ÉTÉ, TRÉSOR DE LA TERRE - THE SUMMER TRUFFLE, A TREASURE OF THE EARTH
Spécialité d'huile
d'olive aromatisée
**TRUFFE
D'ÉTÉ**
SCHEMETERTRUFFEL EN SKAITTIRA JORDEN
LA TRUFFE D'ÉTÉ, TRÉSOR DE LA TERRE - THE SUMMER TRUFFLE, A TREASURE OF THE EARTH
CONDIMENT
balsamique noir
saveur
**TRUFFE
D'ÉTÉ**
SCHEMETERTRUFFEL EN SKAITTIRA JORDEN
LA TRUFFE D'ÉTÉ, TRÉSOR DE LA TERRE - THE SUMMER TRUFFLE, A TREASURE OF THE EARTH
CONDIMENT
balsamique noir
saveur
**TRUFFE
D'ÉTÉ**
SCHEMETERTRUFFEL EN SKAITTIRA JORDEN



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* ».

Mais pour l'heure, la balade se termine : il est temps de rentrer. Dans la maison de pierre sèche qu'il a construite lui-même, Bernard retrouve son épouse Michèle qui a préparé sa fameuse brouillade aux truffes !



**MOUTARDE
À LA TRUFFE D'ÉTÉ**

110 g | Art. MOUTRUE110V2 | 3700662734554 | par 6 ps.



**DÉLICE D'ARTICHAUT
À LA TRUFFE D'ÉTÉ**

90 g | Art. PESTRUE90V2 | 3700662731539 | par 6 ps.



**CRÈME DE PARMESAN
À LA TRUFFE D'ÉTÉ**

110 g | Art. CRPARMTRU110V2 | 3700662734561 | par 6 ps.



**SEL FIN
À LA TRUFFE D'ÉTÉ**

140 g | Art. SELTE140GV2 | 3700662733281 | par 6 ps.



**TAGLIATELLES
À LA TRUFFE D'ÉTÉ**

250 g | Art. PATETRUFV3 | 3700662736008 | par 12 ps.



**RISOTTO
À LA TRUFFE NOIRE**

250 g | Art. RISTRUFV2 | 3700662736091 | par 15 ps.



**OLIVES NOIRES LUCQUES
À LA TRUFFE**

120 g | Art. OLIVLNTRU120 | 3700662732284 | par 6 ps.



**AMANDES APÉRITIVES
À LA TRUFFE D'ÉTÉ**

100 g | Art. AMBTETRU100 | 3700662750578 | par 12 ps.



LAMELLES DE TRUFFE D'ÉTÉ

40 g | Art. LAMTRU40V2 | 3700662731072 | par 6 ps.



MIEL À LA TRUFFE D'ÉTÉ

140 g | Art. MIELTRUETE140 | 3700662759878 | par 6 ps.



HUILE D'OLIVE ARÔME TRUFFE

100 ml | Art. HABD100TRNV3 | 3700662711067 | par 12 ps.



HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE D'ÉTÉ & MORCEAU

100 ml | Art. HABT100TEMV2 | 3700662711074 | par 6 ps.



HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE BLANCHE

100 ml | Art. HABT100TRUV2 | 3700662711715 | par 6 ps.



CONDIMENT À BASE DE BALSAMIQUE NOIR À LA TRUFFE D'ÉTÉ

100 ml | Art. VBALTRUET100 | 3700662760959 | par 6 ps.



CONDIMENT À BASE DE BALSAMIQUE BLANC À LA TRUFFE BLANCHE

100 ml | Art. VBALBTB100V2 | 3700662760966 | par 12 ps.





**AMANDES APÉRITIVES
AUX HERBES DE PROVENCE**

100 g | Art. **AMBTBHP100** | 3700662750561 | par 12 ps.



**AMANDES APÉRITIVES
PERSILLADE DE LA MER**

100 g | Art. **AMBTBRA100** | 3700662750530 | par 12 ps.



**AMANDES APÉRITIVES
AU FROMAGE DE BANON**

100 g | Art. **AMBTFR0100** | 3700662750554 | par 12 ps.



**AMANDES APÉRITIVES
ÉPICÉES**

100 g | Art. **AMBTETIC100** | 3700662750547 | par 12 ps.



**LIMONCINO
BALSAM' COCKTAIL**

250 ml | Art. **CONBALLIMO250** | 3700662764216 | par 6 ps.



**SPRITZ
BALSAM' COCKTAIL**

250 ml | Art. **CONBALSPRI250** | 3700662764209 | par 6 ps.



**MOJITO
BALSAM' COCKTAIL**

250 ml | Art. **CONBALMOJ250** | 3700662764339 | par 6 ps.



APÉRITIF À TARTINER
ARTICHAUT
NET WEIGHT NETTVÄRKT 3.17 OZ
98 G
mb-1830.com

APÉRITIF À TARTINER
AUX OLIVES NOIRES
TAPENADE NOIRE
CÂPRES & ANCHOIS
BLACK TAPENADE
SOFT TAPENADE
EWARTE TAPENADE
mb-1830.com
TAPENADE NOIRE
NET WEIGHT NETTVÄRKT 3.17 OZ
98 G

APÉRITIF À TARTINER
AUX OLIVES VERTES DE PROVENCE
TAPENADE VERTE
CÂPRES & ANCHOIS
GREEN TAPENADE
GRÖNN TAPENADE
GRÖNE TAPENADE
GRÖNE TAPENADE
mb-1830.com
TAPENADE VERTE
NET WEIGHT NETTVÄRKT 3.17 OZ
98 G

APÉRITIF - ENTRÉE
À TARTINER
CAVIAR
D'ALUBER GINES
NET WEIGHT NETTVÄRKT 3.17 OZ
98 G
mb-1830.com

APÉRITIF À TARTINER
TRADITIONNEL
SAUSSOUN
RECETTE PROVENÇALE
SAUSSOUN, PROVENÇAL, SAUSSOUN
NET WEIGHT NETTVÄRKT 3.17 OZ
98 G
mb-1830.com



**TAPENADE NOIRE
PROVENÇALE**

90 g | Art. TAPNOIR90G | 3700662731003 | par 6 ps.



**TAPENADE VERTE
PROVENÇALE**

90 g | Art. TAPVERT90G | 3700662731089 | par 6 ps.



**SAUSSOU
RECETTE PROVENÇALE**

90 g | Art. SAUSSOU90 | 3700662731584 | par 6 ps.



**PULPE OLIVES NOIRES, THYM
& BALSAMIQUE DE MODÈNE**

100 g | Art. POLNHBPM | 3700662731249 | par 6 ps.



**PULPE OLIVES NOIRES, FIGUES,
NOIX & BALSAMIQUE DE MODÈNE**

100 g | Art. POLNFBNM | 3700662731263 | par 6 ps.



**PULPE OLIVES VERTES, AMANDES
GRILLÉES & BALSAMIQUE BLANC**

100 g | Art. POLVAGBB | 3700662731256 | par 6 ps.



**PÂTE OLIVES NOIRES TANCHE
& HERBES DE PROVENCE**

90 g | Art. PULPT90G | 3700662730037 | par 6 ps.



**PÂTE OLIVES VERTES PICHOLINE
& BASILIC**

90 g | Art. PULPP90G | 3700662730020 | par 6 ps.



**PÂTE OLIVES VERTES
& TOMATE**

90 g | Art. POLVTOM90 | 3700662731476 | par 6 ps.



**CAVIAR D'AUBERGINES
& OLIVES**

90 g | Art. CAVAUB90G | 3700662736053 | par 6 ps.



**PULPE D'ARTICHAUT
& BASILIC**

110 g | Art. PULPARBA110 | 3700662730044 | par 6 ps.



**PULPE
D'AIL**

110 g | Art. PULPAIL110 | 3700662730006 | par 6 ps.



**DÉLICE D'ANCHOIS
& CÂPRES**

90 g | Art. ANCHO90GV2 | 3700662731096 | par 6 ps.



**RILLETES DE THON
& CÂPRES**

90 g | Art. RILTHON90G | 3700662743068 | par 6 ps.



**TERRINE
AU CITRON DE MENTON**

100 g | Art. TERCIT100G | 3700662741002 | par 6 ps.



**TERRINE
AU PASTIS**

100 g | Art. TERPAS100G | 3700662744027 | par 6 ps.



**TERRINE
AUX MORILLES & MARC DE PROVENCE**

100 g | Art. TERMOR100G | 3700662744034 | par 6 ps.



**TERRINE
À LA LAVANDE**

100 g | Art. TERLAV100G | 3700662744089 | par 6 ps.

ÉDITION LIMITÉE



CIAPPE À L'HUILE D'OLIVE

140 g | Art. CIAPPEHOV2 | 3700662750493 | par 16 ps.



BRUSCHETTINA HUILE D'OLIVE, AIL & BASILIC

80 g | Art. CROSHOV2 | 3700662750486 | par 16 ps.



CROÛTONS NATURE

150 g | Art. CROUT150GV2 | 3700662750349 | par 12 ps.



CANISTRELLI AUX HERBES DE PROVENCE

180 g | Art. BTECANHBP180 | 3700662751643 | par 6 ps.



CANISTRELLI AUX OIGNONS ET FROMAGE

180 g | Art. BTECANOIG180 | 3700662751667 | par 6 ps.



CANISTRELLI AUX OLIVES

180 g | Art. BTECANOLI1V80 | 3700662751650 | par 6 ps.



**SARDINES
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA**

115 g | Art. SARH0115V4 | 3700662743082 | par 10 ps.



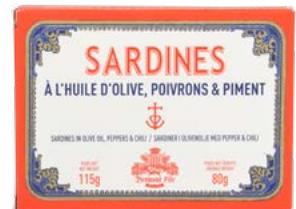
**SARDINES HUILE D'OLIVE
& CITRON**

115 g | Art. SARCIT115V4 | 3700662743099 | par 10 ps.



**SARDINES À LA
TAPENADE NOIRE**

115 g | Art. SARDTAP115 | 3700662743044 | par 10 ps.



**SARDINES HUILE D'OLIVE,
POIVRONS & PIMENT**

115 g | Art. SARDPIM115 | 3700662743075 | par 10 ps.



**PESTO
À LA PROVENÇALE**

130 g | Art. PESPROV130 | 3700662731607 | par 6 ps.



**PESTO
PISTACHE**

130 g | Art. PESPIST130 | 3700662731614 | par 6 ps.



**SAUCE DÉLICE À LA PISTACHE
& HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA**

110 g | Art. PESPIST110V2 | 3700662731522 | par 6 ps.



**PÂTES
FOGLIE D'OLIVO**

110 g | Art. PATFOGLIO400 | 3700662736367 | par 12 ps.



**PÂTES
FUSILLI LUNGHI**

400 g | Art. PATFUSILLI400 | 3700662736343 | par 12 ps.

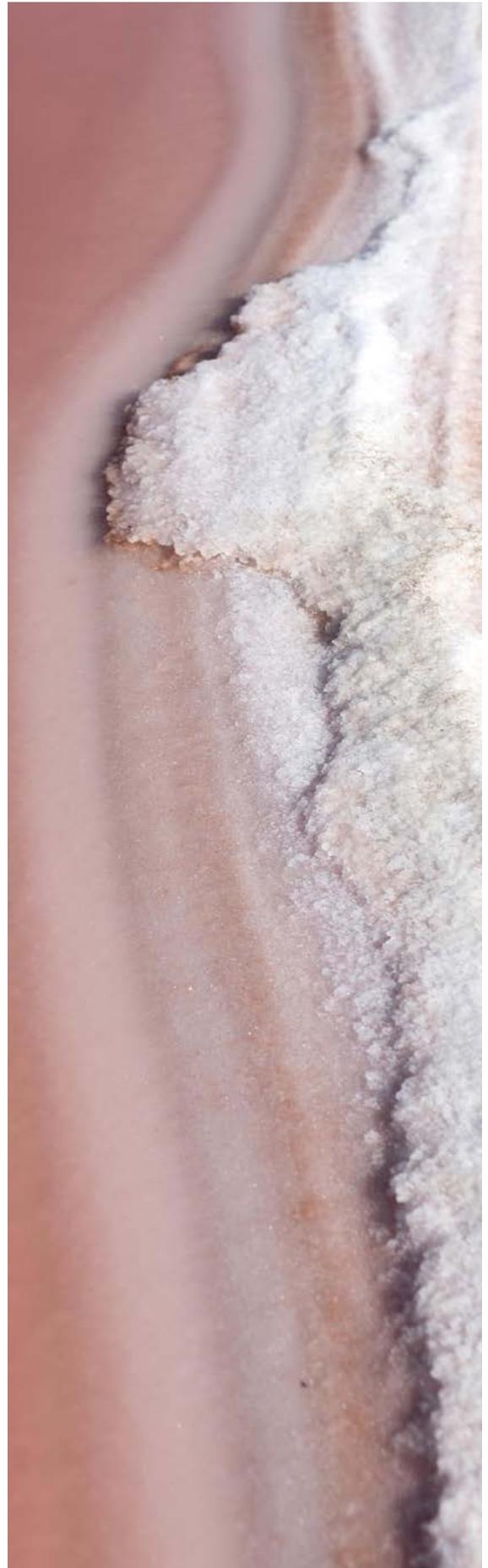
L'OR BLANC DE LA PROVENCE

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 naturel 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. Véritable refuge pour de nombreuses espèces, le Salin est également le lieu de rencontre de la mer Méditerranée et de la terre camarguaise.

Reflète 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

100 g | Art. SELNAT100G | 3700662733540 | par 6 ps.



SEL AUX HERBES DE PROVENCE

90 g | Art. SELHBP90GV3 | 3700662733557 | par 6 ps.
rech 90 g | Art. RESELHPB | 3700662733212 | par 12 ps.



SEL AU PIMENT D'ESPELETTE

100 g | Art. SELPIM100G | 3700662733564 | par 6 ps.
rech 90 g | Art. RESELPIM | 3700662733229 | par 12 ps.



MÉLANGE SEL & HERBES POUR PÂTES ET SALADES

50 g | Art. SELSAL50GV3 | 3700662733571 | par 6 ps.
rech 50 g | Art. RESELSALV2 | 3700662733618 | par 12 ps.



MÉLANGE SEL & HERBES POUR POISSONS

70 g | Art. SELPO170GV3 | 3700662733588 | par 6 ps.
rech 70 g | Art. RESELPO1 | 3700662733243 | par 12 ps.



MÉLANGE SEL, HERBES & ÉPICES POUR VIANDES

90 g | Art. SELVIAN90GV3 | 3700662733595 | par 6 ps.
rech 90 g | Art. RESELVIA | 3700662733236 | par 12 ps.



HERBES DE PROVENCE

20 g | Art. HBPPOT | 3700662733700 | par 6 ps.



MOUTARDE MIEL & HERBES DE PROVENCE

120 g | Art. MOUMIHP120 | 3700662734585 | par 6 ps.



MOUTARDE MIEL & VINAIGRE BALSAMIQUE

120 g | Art. MOUBALMI120 | 3700662734592 | par 6 ps.



ÉPICES DES 4 VENTS

UNE CRÉATION MAISON BRÉMOND 1830

UNE SIGNATURE CATHERINE KLUGER

Pour honorer cette nouvelle gamme, nous avons fait appel à une alliée de taille : Catherine Kluger, passionnée de cuisine, fondatrice de Super Nature et auteure de 10 livres de recettes gourmandes. Épices et herbes fraîches sont les marqueurs de sa cuisine. C'est pour elle la meilleure manière de manger des aliments en les transformant le moins possible et tout en privilégiant le goût. Avec cette collaboration, ce sont quatre créations de mélanges d'épices biologiques aux noms des vents faisant échos aux saveurs et senteurs méditerranéennes, que nous vous proposons.



**ÉPICES « LE MAESTRO »
POUR LE QUOTIDIEN**

20 g | Art. EPIBIPIZZ20 | 3700662733663 | par 6 ps.



**ÉPICES « LE MARIN »
POUR LES POISSONS & MARINADES**

30 g | Art. EPIBIOP0130 | 3700662733687 | par 6 ps.



**ÉPICES « LE SIROCCO »
POUR LES VIANDES & LÉGUMES**

40 g | Art. EPIBIOVIA40 | 3700662733670 | par 6 ps.



**ÉPICES « LE LEVANT »
POUR VIANDES, POISSONS & LÉGUMES**

30 g | Art. EPIBIOLEV30 | 3700662733786 | par 6 ps.

À LA DÉCOUVERTE DES POIVRES D'ORIGINE

LE POIVRE BLANC

Le poivre blanc est récolté à maturité. Les grains sont de couleur jaune ou rouge, et leur cœur est suffisamment développé. Ils sont alors plongés quotidiennement dans de l'eau pendant 8 à 10 jours. Leur enveloppe, «le péricarpe», se détache alors. Le poivre est ensuite séché au soleil.

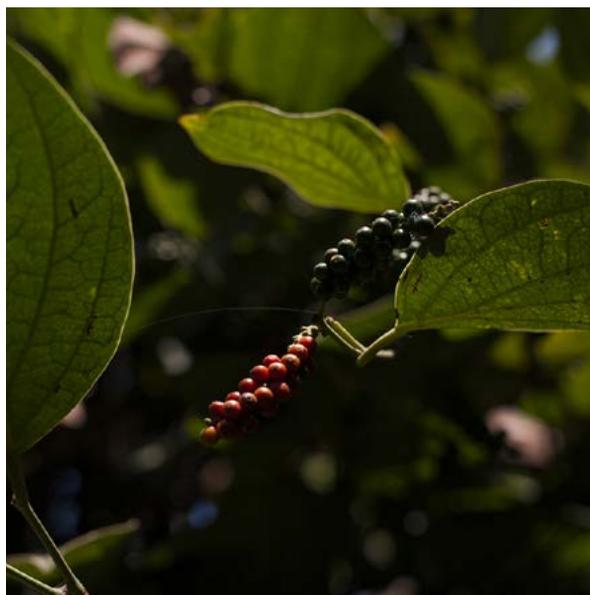
On le privilégie plus particulièrement pour les viandes blanches, le poisson, les plats aux saveurs plus légères en général. Le poivre blanc est à choisir plus pour ses notes poivrées que pour sa puissance.

LE POIVRE ROUGE

Poivre récolté à maturité, on trie alors les baies rouges des vertes, puis on le sèche à l'abri de la lumière pour éviter qu'il ne noircisse trop. La première dégustation du poivre rouge est toujours très étonnante. Il développe des parfums de fruits mûrs légèrement confits.

LE POIVRE NOIR

Le poivre noir est récolté vert, sur une liane qui pousse le long d'un arbre ou d'un tuteur. Elle peut atteindre 10 mètres de hauteur. La récolte s'effectue dès que les grappes de poivre sont bien formées. Il est ensuite exposé au soleil pendant plusieurs jours. Son enveloppe, «le péricarpe», s'assombrit pour devenir le poivre noir. On le privilégie plus particulièrement pour la viande rouge et les légumes.





**POIVRE NOIR BIO
DE KAMPOT**

20 g | Art. POIKAMPBIO20N | 3700662733649 | par 12 ps.



**POIVRE BLANC BIO
DE KAMPOT**

20 g | Art. POIKAMPBIO20BL | 3700662733632 | par 12 ps.



**POIVRE
TIMUT**

25 g | Art. POITIMT25 | 3700662733328 | par 6 ps.



**POIVRIER
INOX**

Art. POIVINOX | 3700662772204 | par 10 ps.



LES PÂTES À TARTINER

LA CONFISERIE LEBLANC À BANON

Élaborées dans la confiserie de Frédéric Leblanc à Banon dans les Alpes-de-Haute-Provence, ces pures gourmandises sont produites artisanalement dans des chaudrons en cuivre. Naturelles, elles se savourent à toute heure de la journée.

Au sein de la confiserie, Frédéric Leblanc confectionne deux principaux produits :

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

La confiserie est installée dans un bâtiment durable éco-construit classé Haute Qualité Environnementale.





**PÂTE À TARTINER BIO
NOISETTES, LAIT & FEUILLANTINE**

220 g | Art. PATFEUI220 | 3700662754200 | par 6 ps.



**PÂTE À TARTINER BIO LAIT,
NOISETTES & CAMEL BEURRE SALÉ**

220 g | Art. PATCAR220 | 3700662754163 | par 6 ps.



**PÂTE À TARTINER BIO
NOISETTES & CACAO NOIR**

220 g | Art. PATCHCA220 | 3700662754187 | par 6 ps.



**PÂTE À TARTINER BIO
NOISETTES, CACAO & POINTE DE SEL**

220 g | Art. PATCHOPTS220 | 3700662754613 | par 6 ps.



**PÂTE À TARTINER BIO
LAIT & AMANDES BLANCHIES**

220 g | Art. PATAMLAIT220 | 3700662754316 | par 6 ps.



**CONFIT DE LAIT AU CARAMEL
& SEL DE CAMARGUE**

250 g | Art. CRECABS250 | 3700662759465 | par 6 ps.



**PÂTE À TARTINER BIO
NOISETTE & HUILE D'OLIVE**

220 g | Art. PATNOIS220 | 3700662754477 | par 6 ps.



**SUPRÊME
DE PISTACHE DE SICILE**

220 g | Art. CRPISTACHE | 3700662759342 | par 6 ps.



**CRÈME
DE LEMON CURD & HUILE D'OLIVE**

220 g | Art. CRELEMC250 | 3700662759519 | par 6 ps.



**CRÈME
DE MARRON & VANILLE**

250 g | Art. CREMAVA250V2 | 3700662759267 | par 6 ps.



**CRÈME
D'AMANDE**

210 g | Art. CREMAM210 | 3700662759441 | par 6 ps.



BREMONT FILS

SUPRÊME DE
PISTACHE DE SICILE

NET WEIGHT
NET TOEWICHT
7.76 OZ

BREMONT FILS

NET WT
220 G

DOUCEUR À TARTINER

SUPRÊME

DE PISTACHE

DE SICILE

CREAM OF SICILY
PISTACHIO
PISTACHIO





**CONFITURE
FRAMBOISE & PASSION**

250 g | Art. CONFFP250 | 3700662759458 | par 6 ps.



**CONFITURE
FIGUE & MENDIANT**

250 g | Art. CONFFM250V2 | 3700662759359 | par 6 ps.



**CONFITURE
CERISE & CHAMPAGNE**

250 g | Art. CONFCEC250 | 3700662759489 | par 6 ps.



**CONFITURE
FRAISE & MENTHE**

250 g | Art. CONFFME250 | 3700662759496 | par 6 ps.



**CONFITURE
ABRICOT & LAVANDE**

250 g | Art. CONFAL250V3 | 3700662759922 | par 6 ps.



**CONFITURE
CLÉMENTINE CORSE & ORANGE**

250 g | Art. CONFCCV250V3 | 3700662759939 | par 6 ps.



**CONFITURE
MANGUE, PASSION & ARGOUSIER**

250 g | Art. CONFMAPA250V2 | 3700662759908 | par 6 ps.



**CONFITURE
MELON DE CAVAILLON & CITRON**

250 g | Art. CONFMCC250V2 | 3700662759236 | par 6 ps.



**CUILLÈRE À CONFITURE
EN BOIS D'OLIVIER**

Art. BOCUICONF | 3700662774154 | par 1 ps.



**MIEL IGP
DE LAVANDE DE PROVENCE**

250 g | Art. MIELP250G | 3700662759373 | par 12 ps.



**MIEL IGP PROVENCE
DE FLEURS**

250 g | Art. MIELFIGP250 | 3700662759823 | par 12 ps.



**MIEL DE CITRONNIER
& CITRON CONFIT**

250 g | Art. MIELCIT250 | 3700662759861 | par 12 ps.



**MIEL
DE THYM**

250 g | Art. MIELTHYM250 | 3700662759762 | par 12 ps.



**CUILLÈRE À MIEL
EN BOIS D'OLIVIER**

Art. BOCUIMIEL | 3700662774260 | par 1 ps.



SAUCEUR À TARTINE
MIEL
DE CITRONNIER
PRÉPARATION MIEL & CITRON

PRÉPARATION
MIEL & CITRON

NET WEIGHT
NE TÖÖVET
8.8 OZ

1830
Suisse - Switzerland

POIDS NET
250 G

BREMONT FILS



LES BISCUITS EN PROVENCE

LA BISCUITERIE DE FORCALQUIER

Située en Haute-Provence, dans un ancien bâtiment industriel du XIXe siècle, cette biscuiterie élabore toutes ses préparations à partir de farines fermières artisanales issues de l'agriculture biologique. La biscuiterie privilégie notamment des variétés de blé ancien comme le petit épeautre et des farines sans gluten comme celles de riz ou de sarrazin.

Les farines sont produites selon un procédé artisanal par le Moulin Pichard, une famille de moulins depuis 6 générations, situé dans les Alpes-de-Haute-Provence. Les céréales qui entrent au moulin sont elles aussi exclusivement issues de l'agriculture biologique. Elles n'ont reçu aucun traitement pesticide ou insecticide. Ici, le meunier travaille uniquement avec des producteurs céréaliers régionaux et des céréales venant des départements voisins.

Les autres matières premières proviennent également de producteurs artisanaux : amandes du plateau de Valensole, beurre de Normandie AOP, poudre d'amandes de Provence...





**NAVETTES DE PROVENCE
RECETTE DE PIERRE HERMÉ**

240 g | Art. **BTEHAVPH240** | 3700662751599 | par 6 ps.



**MINI NAVETTES
LAVANDE**

200 g | Art. **BTEMINALAV200** | 3700662751674 | par 6 ps.



**MINI NAVETTES
CITRON**

200 g | Art. **BTEMINACIT200** | 3700662751681 | par 6 ps.



**CANISTRELLI
ANIS**

180 g | Art. **BTECANANIS180** | 3700662751636 | par 6 ps.



**CROQUANTS
AMANDE**

180 g | Art. **BTECROOAM180** | 3700662751612 | par 6 ps.



**CROQUANTS
NOISETTE**

180 g | Art. **BTECROONO180** | 3700662751629 | par 6 ps.



**MACARONS DE FORCALQUIER
CITRON**

230 g | Art. **BTEMACIT230** | 3700662753852 | par 5 ps.



**MACARONS DE FORCALQUIER
AMANDE AMÈRE**

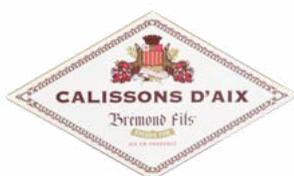
230 g | Art. **BTEMAAM230** | 3700662753845 | par 5 ps.





**CALISSONS D'AIX TRADITION
BRÉMOND FILS**

160 g | Art. CALTRAD160V3 | 3700662756587 | par 17 ps.
320 g | Art. CALTRAD320V3 | 3700662756594 | par 8 ps.



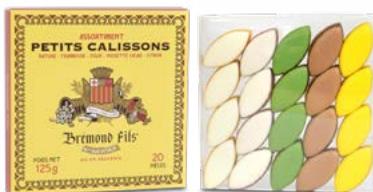
**CALISSONS D'AIX TRADITION DUO
BRÉMOND FILS**

20 g | Art. CAL2B20G | 3700662756167 | par 24 ps.



**30 MINI CALISSONS
LINGOT TRADITION**

185 g | Art. CAL30MINI | 3700662756082 | par 15 ps.



**ASSORTIMENT PETITS CALISSONS
nature, framboise, figue, noisette cacao, citron**

125 g | Art. AS20CAL125V3 | 3700662752701 | par 24 ps.



**NOUGAT
NOIR**

100 g | Art. BARNOUN100V2 | 3700662752244 | par 25 ps.



**NOUGAT
BLANC**

100 g | Art. BARNOUB100V2 | 3700662752220 | par 25 ps.



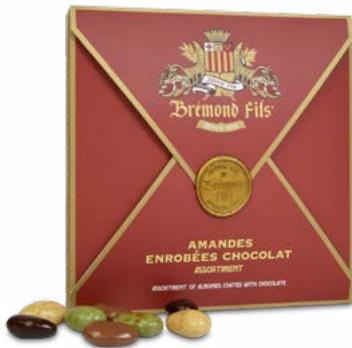
**NOUGAT
PISTACHE**

100 g | Art. BARNOUPI100 | 3700662752268 | par 25 ps.



**NOUGAT TENDRE
NOIR & BLANC**

180 g | Art. NOUGPAP180V2 | 3700662755023 | par 6 ps.



**ASSORTIMENT D'AMANDES
ENROBÉES DE CHOCOLATS**

280 g | Art. AMCHOASS280 | 3700662754736 | par 8 ps.



**MENDIANTS CHOCOLAT NOIR
& CHOCOLAT AU LAIT**

140 g | Art. MENDCHO140V2 | 3700662759946 | par 8 ps.



**CHOCOLATS FOURRÉS
AUX PÂTES DE FRUITS**

275 g | Art. PFRUCHO275V2 | 3700662759830 | par 8 ps.



**ASSORTIMENT
PÂTES DE FRUITS**

290 g | Art. PFRUASS290 | 3700662759953 | par 8 ps.



**ORANGETTES
AU CHOCOLAT NOIR**

190 g | Art. ORLAMCHON190 | 3700662752152 | par 10 ps.



**RAISINS AU MUSCAT DE BEAUMES DE
VENISE & ENROBÉS AU CHOCOLAT NOIR**

250 g | Art. RAISMUCHO250 | 3700662754743 | par 10 ps.



PÂTE DE FRUITS ABRICOT

150 g | Art. PAFABRI150 | 3700662752305 | par 9 ps.



PÂTE DE FRUITS FIGUE

150 g | Art. PAFFIG150 | 3700662752398 | par 9 ps.



PÂTE DE FRUITS FRAMBOISE

150 g | Art. PAFFRAM150 | 3700662752329 | par 9 ps.





**COFFRET
INFUSIONS DU VERGER**

96 g | Art. COF48INFUBIO | 3700662757263 | par 10 ps.



**INFUSION
SAVEURS FRUITÉES & VERTES**

30 g | Art. INFBIOFRU15 | 3700662757256 | par 8 ps.



**INFUSION SAVEURS
HESPÉRIDÉES & AROMATIQUES**

30 g | Art. INFBIOHES15 | 3700662757249 | par 8 ps.



**INFUSION
SAVEURS MARINES & FLORALES**

30 g | Art. INFBIOMAR15 | 3700662757195 | par 8 ps.



**INFUSION
SAVEURS ORIENTALES & FLEURIES**

30 g | Art. INFBIORR15 | 3700662757201 | par 8 ps.



**INFUSION
SAVEURS VERTES & FLEURIES**

30 g | Art. INFBIOVERT15 | 3700662757225 | par 8 ps.



**INFUSION
SAVEURS VIVES & ÉPICÉES**

30 g | Art. INFBIOVIV15 | 3700662757218 | par 8 ps.





**CRÈME EXTRÊME
À L'HUILE D'OLIVE**

60 g | Art. CMAIN60GV3 | 3700662781060 | par 18 ps.



**CRÈME EXTRÊME
À L'HUILE D'OLIVE**

120 g | Art. CMAIN120G | 3700662781008 | par 6 ps.



**SAVON EXTRA PUR
100% HUILE D'OLIVE**

100 g | Art. SAVHO100GV2 | 3700662780155 | par 12 ps.



**SAVON EXTRA PUR
100% HUILE D'OLIVE**

250 g | Art. SAVHO250GV2 | 3700662780155 | par 16 ps.



**SAVON DE PROVENCE
À LA LAVANDE**

100 g | Art. SAVLAV100GV2 | 3700662780056 | par 12 ps.



**COFFRET 6 SAVON D'INVITÉS
100% HUILE D'OLIVE**

150 g | Art. COF6SAV25G | 3700662780179 | par 9 ps.



**SAVON LIQUIDE
AMANDE**

400 ml | Art. SAVLIAMA0400 | 3700662780216 | par 8 ps.



**SAVON LIQUIDE
LAVANDE**

400 ml | Art. SAVLILAV400 | 3700662780209 | par 8 ps.



**SAVON LIQUIDE
OLIVE**

400 ml | Art. SAVLIOLI400 | 3700662780193 | par 8 ps.



“

*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 1830.*

Olivier Baussan



SIÈGE SOCIAL

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

SIÈGE COMMERCIAL & LOGISTIQUE

10, Espace St Pierre - 04310 Peyruis - FRANCE

Tél. 04 92 72 66 91 - salesadmin@maison-bremond.com

Catalogue imprimé avec des encres végétales sur du papier PEFC issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. Photos non contractuelles. Dans un souci d'amélioration de la qualité de ses produits, la Maison Brémond 1830 se réserve le droit de modifier à tout moment ses caractéristiques et ses emballages au cours de l'année. Merci de votre compréhension.

• Photographies : Camille Moirenc, Fabien Quinard, François-Xavier Emery et Juliette Treillet. Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.