Ecrit par Echo du Mardi le 24 juin 2021

Châteauneuf-du-Pape et Cassis, ouverture de deux nouvelles boutiques Maison Brémond 1830

L'Épicerie fine de Provence continue son expansion sur le bassin méditerranéen. Après s'être fraîchement installée le mois dernier à Menton, 'Maison Brémond 1830' ouvre deux nouvelles boutiques à Châteauneuf-du-Pape et à Cassis (13). Située 5, rue Joseph Ducos à Châteauneuf-du-Pape, à quelques pas du château l'épicerie fine sera ouverte du mercredi au dimanche de 10h à 13h 30 et de 14h30 à 19h et inaugurée vendredi 25 juin. Pour fêter son ouverture10% de remise seront appliqués, ce jour-là, sur les produits achetés et un cadeau gourmand offert aux visiteurs entre 17h et 20h. 'La Maison Brémond 1830' s'installera également, et pour la 5e fois, dans les Bouches-du-Rhône, précisément 2, rue Alexandre Gervais à Cassis. L'épicerie sera ouverte de 10h à 13h30 et de 14h30 à 19h. La journée d'inauguration est prévue en septembre.

Toutes les boutiques

La Maison Brémond 1830 est présente 34, rue Fusterie à Avignon ; Confiserie Brémond 1830 16 Ter rue d'Italie à Aix-en-Provence ; à Antibes 4 rue Sade ; à Cannes 18 rue Meynadier ; à Cassis 2 rue Alexandre Gervais ; à Châteauneuf-du-Pape 5 rue Joseph Ducos : à l'Ecomusée l'olivier ancienne route de Forcalquier à Volx ; Grand rue aux Baux-de-Provence ; à Menton 8 rue Saint-Michel ; à Nice 15 rue Pont-Vieux et 23 rue de la Préfecture ; à Paris 6e Odéon, 8 cour du Commerce Saint-André-130 boulevard Saint-Germain ; à Roussillon 21 rue Richard Casteau, à Saint-Paul de Vence 28 rue Grande et à Saint-Rémy-de-Provence 27 boulevard Victor-Hugo et en Belgique 16 rue du page à Ixelles. La société est également très implantée en Norvège où elle compte 15 adresses. Ses produits sont aussi distribués par plus d'une dizaine de partenaires dont à l'aéroport de Nice l'Occitane et chez territoire de Provence, place du château à Gordes.

En savoir plus

Installée en Provence depuis le 19e siècle, la Maison Brémond 1830 est une épicerie fine engagée dans la valorisation de savoir-faire provençaux et méditerranéens. Des 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… l'épicerie propose une sélection de produits du terroir gourmands et authentiques. L'entreprise travaille aux côtés d'artisans-producteurs sélectionnés pour la qualité, la traçabilité et l'authenticité de leurs savoir-faire : l'entreprise italienne Terra del Tuono et sa fabrication traditionnelle du vinaigre balsamique de Modène, le Saunier de Camargue pour son sel récolté sur le salin d'Aigues-Mortes ou encore la Biscuiterie de Forcalquier qui élabore ses préparations à partir de

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 24 juin 2021

farines fermières artisanales issues de l'agriculture biologique.
www.mb-1830.com
M.H.

La Maison Brémond est née en 1830 à Aix-en-Provence

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !