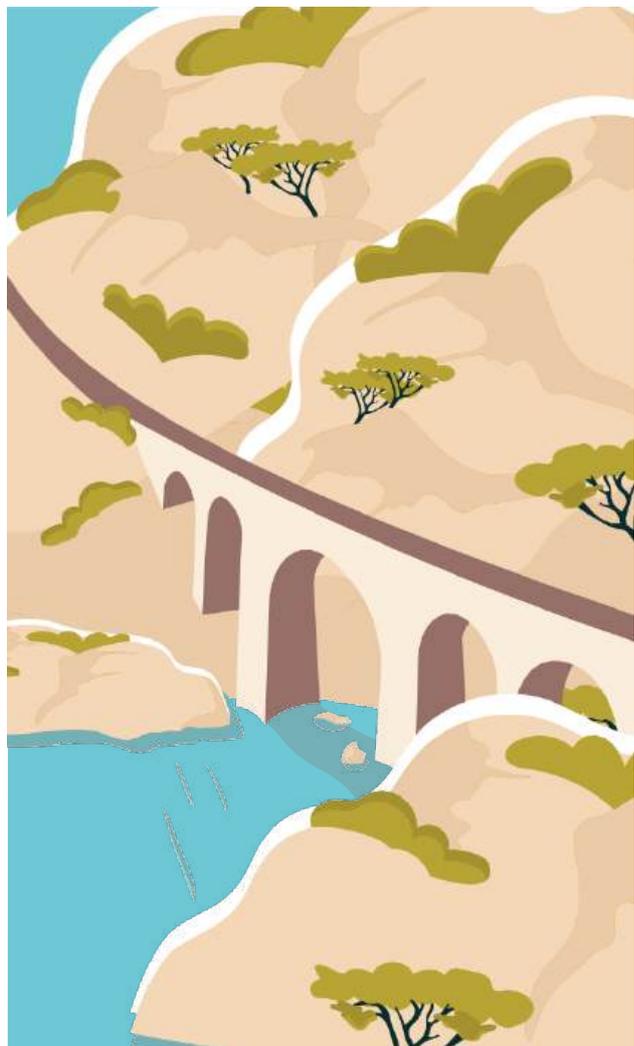


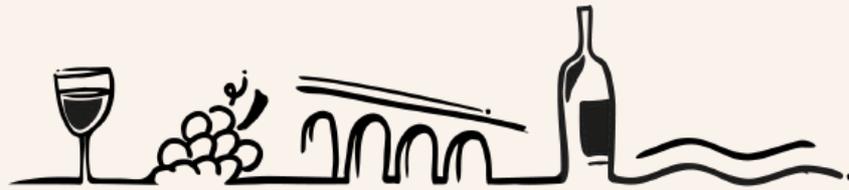


Les Artisans de la Côte Bleue

SAVOIR-FAIRE ET DISTRIBUTION



LE CATALOGUE DES PRODUCTEURS LOCAUX



Les Artisans de la Côte Bleue

SAVOIR-FAIRE ET DISTRIBUTION

Bienvenue chez **Les Artisans de la Côte Bleue**, première coopérative de producteurs de notre région, créée pour rapprocher les producteurs locaux des professionnels exigeants.

Notre gamme de produits, majoritairement certifiés BIO et biodynamiques, est le résultat du travail méticuleux de nos artisans. Elle reflète la richesse de notre région et incarne nos valeurs fondamentales : **le respect des traditions, le partage des connaissances, et l'engagement pour une qualité sans compromis**. Grâce à nos partenariats directs, nous sommes en mesure de proposer des produits d'exception tout en soutenant l'économie locale et en promouvant des relations transparentes et équitables.

Dans notre engagement continu pour l'excellence, nous gérons personnellement la **livraison de vos commandes sous 48 heures**, vous garantissant ainsi un service fiable et personnalisé. Nous sommes également disponibles à tout moment pour répondre à vos besoins et à ceux de vos clients.

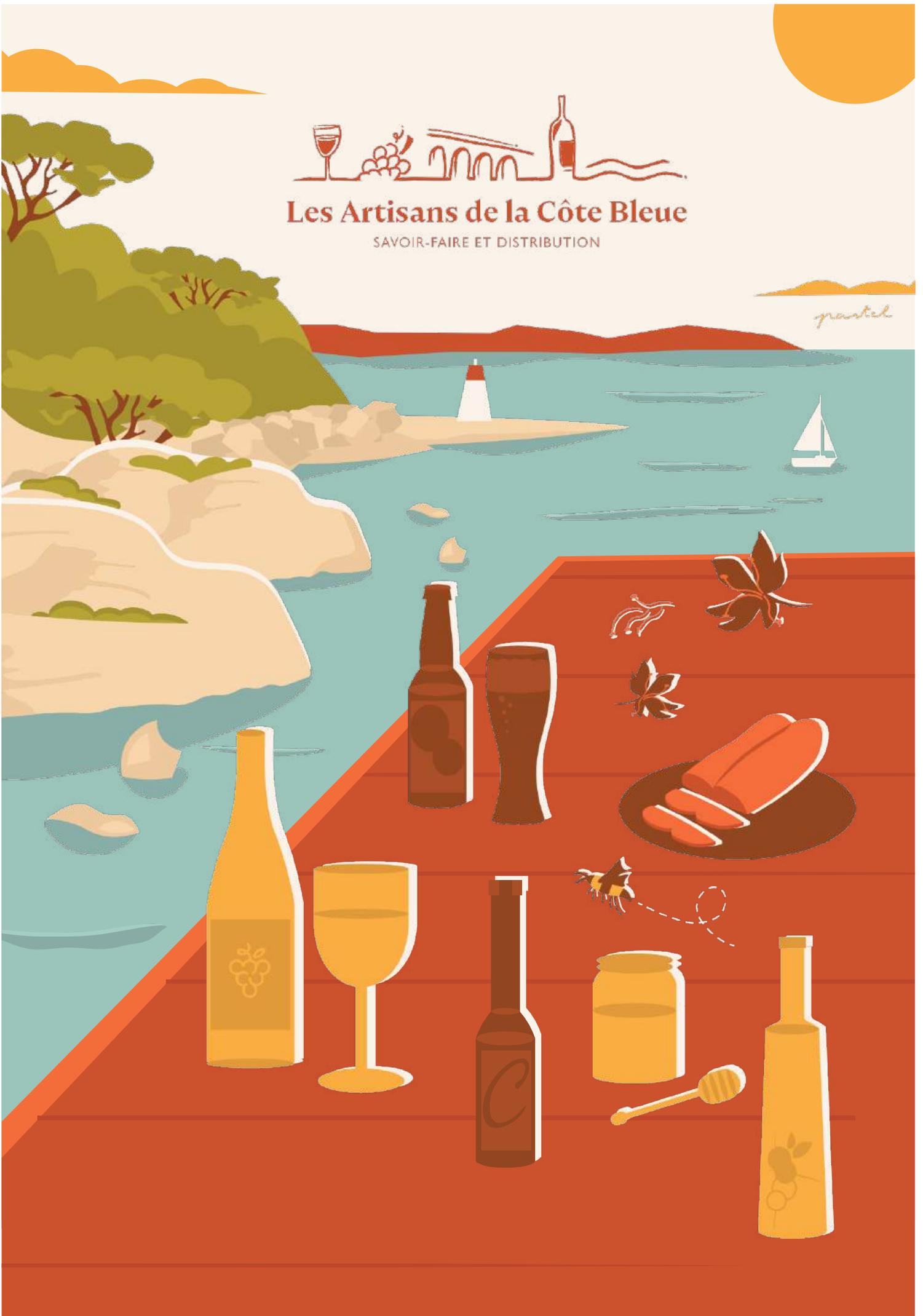
Choisir Les Artisans de la Côte Bleue, c'est bien plus qu'une simple transaction ; c'est s'engager dans **un partenariat authentique où chaque produit raconte une histoire** et répond aux exigences des clients en quête d'excellence, d'éthique et de proximité.



Les Artisans de la Côte Bleue

SAVOIR-FAIRE ET DISTRIBUTION

grastel



SOMMAIRE

Nos artisans

Les Vins de La Côte



Domaine de l'Anchois	p.. 4
Le Vin D'Ici	p.. 7
Jean Luc Colombo.	p.. 12
Les vins de Nèfles	p. 14
La Venise Provençale	p. 17



Les Bières de Sausset-Les-Pins

Salcetum	p.19
----------	------



Les Vinaigres d'exceptions

**SUR
ALLOCATION**

Vinaigrerie de la Côte Bleue	p. 21
------------------------------	-------



Le miel des collines

Le Rucher de la Cabane	p.38
------------------------	------



La Côte Bleue Illustrée

Les affiches Pastel	p. 40
Gal i n e t t e	p. 42



DOMAINE DE L'ANCHOIS

C'est au cœur de l'anse de terre qui sépare l'étang de Berre de la Méditerranée, à proximité immédiate du site naturel protégé de l'étang de Bolmon, que se niche le Domaine de l'Anchois. Ce domaine a été patiemment façonné parcelle après parcelle par Stephan Buffille, qui a retrouvé sa passion pour la vigne après 15 années consacrées au maraîchage et à l'arboriculture. Aujourd'hui, il cultive 7,5 hectares de vignes, exclusivement plantées en cépages rares, ainsi que 5 hectares d'oliviers, le tout avec une conviction inébranlable en la biodynamie.

En seulement cinq ans d'exploitation, le domaine s'est imposé comme une référence incontournable dans la région, grâce à un style unique, reflet de la personnalité de son créateur.



Domaine de l'Anchois « **Thalassite** » 2022



La Seule et Unique cuvée immergée en Méditerranée

Cépages : 40 % Savagnin rose aromatique, 40 % œillade musquée, 15% Sauvignon, 5 % Muscat romain.



Domaine de l'Anchois « **Blanc** » 2024



Son grand classique, sec, original et aromatique

Cépages : 40 % Savagnin rose aromatique, 30 % œillade musquée, 30% Sauvignon, 20 % Muscat romain, 10% Viognier

Domaine de l'Anchois « **rosé** » 2024



La gourmandise empreint de jeunesse

Cépages : 30% Œillade musquée, 30% Savagnin rose aromatique, 20% Sciaccarello, 10% Sauvignon, 10% muscat romain

Domaine de l'Anchois « **Tonneau** » 2022



Le coup de cœur des Artisans de la Côte Bleue

Cépages : 70 % Savagnin rose aromatique, 30% sauvignon

Domaine de l'Anchois « **Dolium** » 2022



La cuvée qui s'inspire de méthode antique

Cépages : 70 % Savagnin rose aromatique, 30% sauvignon

RUPTURE

Domaine de l'Anchois « **Blanc** » 2023



Mature, original et équilibré.

Cépages : 40 % Savagnin rose aromatique, 40 % œillade musquée, 15% Sauvignon, 5 % Muscat romain.

Franco 30 bouteilles

LE VIN D'ICI

100 % LOCAL

Produit sur la Côte Bleue

Distribué en circuit court

Bon, Beau & Bio

LE VIN D'ICI

Issu d'une collaboration unique entre **Vignerons**, **Artiste** et **Sommelier** de la Côte Bleue.

LE VIN D'ICI, c'est la garantie d'un vin **100% local**, distribué en Circuit court, **Bon, Beau et Bio.**

LE BLANC



AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE
Agriculture Biologique
2024

Cépages
Vermentino, Sauvignon, Grenache

Au Nez
Floral, Frais & Iodé
En Bouche
Sec, Minéral et Iodé

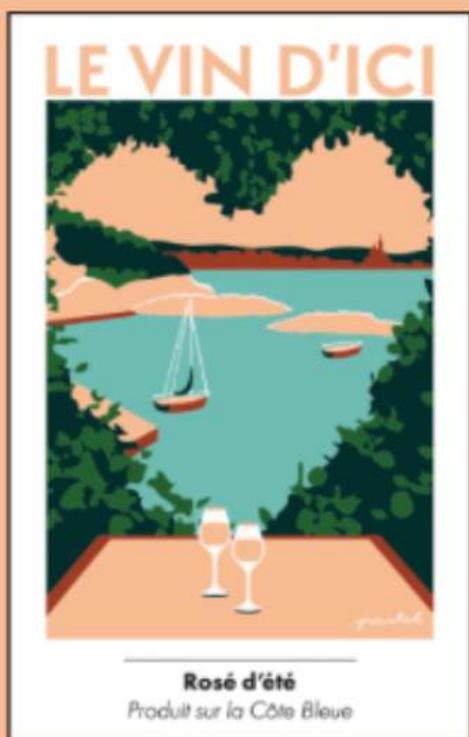
Conseil de dégustation
Se boit frais, entre 4 et 6°C,
Accords Mets et Vins
Seul en apéritif, sur un loup ou une daurade grillée de la Côte Bleue, En accompagnement d'un plateau de fruits de mer

**Un vin qui sent bon l'été, le bord de mer
et les vacances.**

Que ce soit en apéritif, en accompagnement d'un poisson grillé ou de crustacés,

LE VIN D'ICI, c'est l'accord parfait entre moments conviviaux et gastronomie provençale

LE ROSE



AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE
Agriculture Biologique
2024

Cépages

Counoise, Syrah & Grenache

Au Nez

Floral & Gourmand

En Bouche

Sec, Frais & Fruité

Conseil de dégustation

Se boit frais, entre 4 et 6°C,

Accords Mets et Vins

Seul en apéritif, en piscine, sur des rougets de roche grillées de la Côte Bleue, En accompagnement de grillades ou de spécialité provençale

**Un vin qui sent bon l'été, le bord de mer
et les vacances.**

Que ce soit en piscine, autour de grillades ou d'une
bonne bouillabaisse,

LE VIN D'ICI, c'est l'accord parfait entre moments
conviviaux et gastronomie provençale

Jean-Luc Colombo

VINS COLOMBO

Niché au creux des collines calcaires du golfe de Marseille, le Domaine de Champ Fleury offre un cadre enchanteur où les premières vignes ont été plantées en 2009, au milieu de pinèdes, cyprès et oliviers, au cœur de la Côte Bleue, dans la commune de Sausset-les-Pins.

Ce terroir unique, bercé par les embruns marins et le mistral, confère aux vins une fraîcheur et une minéralité remarquables.

De ce magnifique lieu méditerranéen et du savoir-faire familial transmis de génération en génération sont nées trois cuvées d'exception, reflétant la richesse et l'authenticité du terroir local. Ces vins, élaborés dans le respect des traditions et de l'environnement, incarnent la passion et l'engagement de la famille Colombo pour la viticulture durable.





Les Anthénors – IGP Méditerranée

Le Jardin Secret de la Côte Bleue.

Ce vin issu du seul cépage Clairette provenant de nos vignes de Sausset-les-Pins est un hommage aux collines blanches surplombant la baie de Marseille, à la garrigue rythmée d'oliviers et de cyprès. Des arômes de fenouil et d'agrumes, à la fois rond et frais, parfait pour accompagner la cuisine provençale.

100% CLAIRETTE



Lili Jolie – IGP Méditerranée

Assemblage subtil de Counoise et Grenache, provenant des terres de la Côte Bleue, sur les abords de l'étang de Berre. Lili Jolie est un rosé de gastronomie: délicat, majestueux et frais.



Petit Loup – IGP Méditerranée

Au creux des collines de la Côte Bleue, à Saint Julien, le Mourvèdre et la Counoise donnent ce vin fruité et vif aux parfums de garrigue.

500 bouteilles disponibles



Blanc de Nèfles, c'est un apéritif doux entièrement produit de manière artisanale par Cyril Manadet et Murielle Torchy.

Ils ont conçu cet apéritif, d'après la recette de la grand-mère maternelle Varoise d'origine Italienne ! Ainsi ils ont souhaité partager cette recette familiale au plus grand nombre en créant Blanc de Nèfles, un apéritif pas comme les autres, évocateur de souvenirs !

A chaque gorgée, il chuchote une histoire, celle qui vient des Anciens et qui ne laisse personne indifférent.



**LIQUEUR ARTISANALE
À LA NÈFLE***fabricée en Provence***Blanc de Nèfles****SUAVE, DÉLICAT & FRUITÉ****COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION**

La promesse poétique de la cuvée

Promesse intense et délicate qui nous fait voyager dans les arbres fruitiers dont nos souvenirs se délectent encore des noyaux déposés sur les langues. En bouche c'est l'amande, le fruit jaune et les notes chaudes telles que le miel, la vanille et le sureau qui se déroulent sous un toucher doux et satiné. La finale, tout aussi gourmande, conserve avec malice son juteux digeste et addictif.

service :
6 à 8°Cgarde :
5 ans**PALETTE OLFACTIVE**ouvert :
1 andegrés :
14.9°*Sec! à déguster frais avec de la glace pilée***PALETTE GUSTATIVE**

Les typicités de la cuvée

Acidité | Sa finale acidulée



Sucrosité | Sa douceur



Volume | Sa rondeur



Toucher | Son satiné



FRAICHEUR ● ● ● ALCOOL ● ● ●

ATELIER COCKTAIL

Cocktail Med'in Provence - Recette artisanale

- 4 cl de Blanc de Nèfles Héritage
- 3 cl de jus de citron pressé
- 2 cl de Kummel (marque COMBIER)
- 1 cl de sirop de thym
- Shaker

Notre Tonic Nèfles

60% de Blanc de nèfles et 40% de tonic

Format : 75cl

Franco livraison : 3 cartons / 18 bouteilles panaché blanc et rosé

**LIQUEUR ARTISANALE
À LA NÈFLE**

fabricée en Provence

Blanc de Nèfles

GÉNÉREUX, GOURMAND & PLEIN



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

La promesse poétique de la cuvée

Une invitation gourmande qui séduit les fins gourmets par sa générosité fruitée et son allure douceuse. C'est une cuvée qui donne le ton par son toucher crémeux et enveloppant. Une épaisseur en bouche promettant un instant chaleureux et friand entre fruits jaunes, fruits rouges, notes sucrées et fleurs sauvages.

service :
6 à 8°C

garde :
3 ans

PALETTE OLFACTIVE



ouvert :
6 mois

degrés :
14.9°

Sec! à déguster frais avec de la glace pilée

PALETTE GUSTATIVE

Les typicités de la cuvée

Acidité | Sa discrétion



Sucrosité | Son compté



Volume | Son amplitude



Toucher | Son crémeux



FRAICHEUR ● ● ● ALCOOL ● ● ●

ATELIER COCKTAIL

Cocktail Sakurairo - Recette artisanale

- 4 cl de Blanc de Nèfles "Rosé"
- 3 cl de triple sec
- 2 cl de jus de citron pressé
- 1 cl de sirop de Yuzu, hibiscus ou fraises
- Shaker

Notre Spritz provençal

60% de Blanc de Nèfles et 40% de Prosecco

Format : 75cl

Franco livraison : 3 cartons / 18 bouteilles panaché blanc et rosé



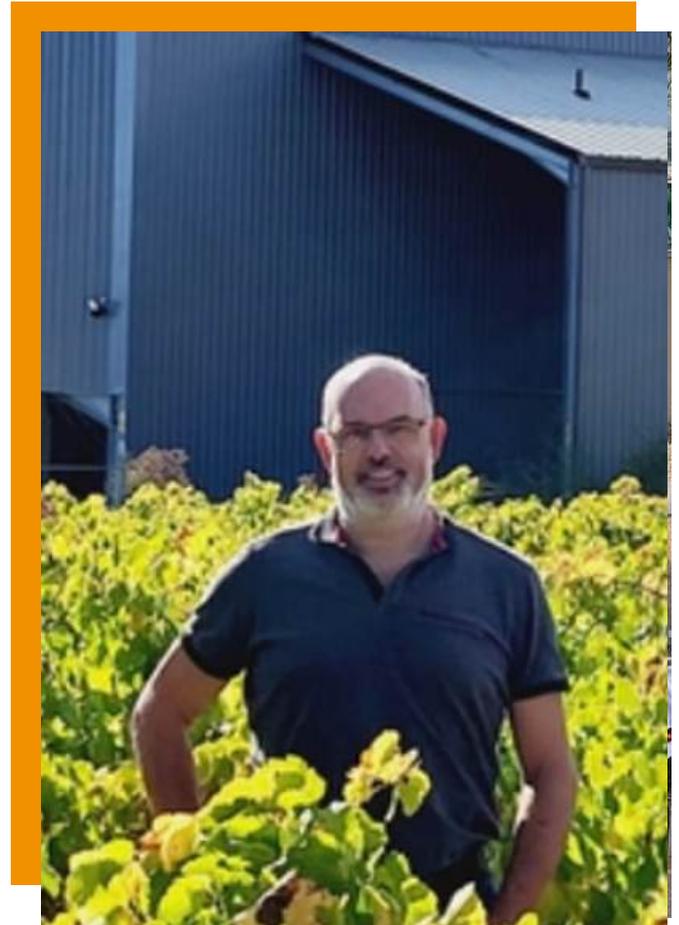
LA VENISE PROVENÇALE

COOPÉRATIVE DEPUIS 1957

Entre mer et garrigues, au sud de Martigues à quelques encablures de la célèbre Côte bleue, à l'entrée ouest du hameau de Saint Julien se trouve notre cave, la Venise Provençale.

Situé dans la prestigieuse Appellation d'Origine Protégée des Côteaoux d'Aix en Provence, la coopérative s'étend sur près de 200 hectares, dans une vallée située aux confins ouest du massif de la Nerthe. Orientée Sud Est , parallèlement au rivage tout proche de la Méditerranée, elle bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel.

Génération après générations, nos viticulteurs ont mis leur savoir-faire en commun pour continuer à innover en proposant des vins festifs, accessible et respectueux de l'environnement.



La Venise Provençale

Les vins de la Côte

La Venise Provençale

Tarifs VINS 2025

Nos vins en bouteille :		LABEL	
LES MAÎTRES VIGNERONS	IGP Med Maître Vignerons Chardonnay Blanc 2023	HVE	La bouteille
	IGP Med Maître Vignerons Caladoc Rosé 2023		La bouteille
	IGP Med Maître Vignerons Caladoc Rouge 2023	HVE	La bouteille
EXPRESSIONS	AOP Coteaux d'Aix en Provence Blanc 2023	HVE	La bouteille
	AOP Coteaux d'Aix en Provence Rosé 2023		La bouteille
	AOP Coteaux d'Aix en Provence Rouge 2023		La bouteille
	AOP Coteaux d'Aix en Provence Rosé 2023		Magnum
CUVEE RESERVEE	AOP Coteaux d'Aix en Provence Blanc 2023	BIO	La bouteille
	AOP Coteaux d'Aix en Provence Rosé 2023		La bouteille
	AOP Coteaux d'Aix en Provence Rouge 2023	BIO	La bouteille
MARITIMA	AOP Coteaux d'Aix en Provence Blanc 2023	BIO	La bouteille
	AOP Coteaux d'Aix en Provence Rosé 2023	BIO	La bouteille
	AOP Coteaux d'Aix en Provence Rouge 2022		La bouteille
MAS DU MOULIN	AOP Coteaux d'Aix en Provence Rosé 2023 Elevé en Barriques	BIO	La bouteille
	AOP Coteaux d'Aix en Provence Rouge 2022		La bouteille
COLLECTION	AOP Coteaux d'Aix en Provence Blanc 2023	BIO	La bouteille
	AOP Coteaux d'Aix en Provence Rouge 2023	BIO	La bouteille
Nos Fontaines à Vin :			
De l'Autre Côté du Miroir	AOP Coteaux d'Aix en Provence Blanc, Rosé, Rouge		3L
	AOP Coteaux d'Aix en Provence Blanc, Rosé, Rouge		5L
	AOP Coteaux d'Aix en Provence Rosé, Rouge		10L
JARDINS SECRETS	IGP Méditerranée Blanc, Rosé, Rouge		3L
	IGP Méditerranée Blanc, Rosé, Rouge		5L
	IGP Méditerranée Blanc, Rosé, Rouge		10L
Facturation :		fin de mois, paiement à 15 j	



LA VENISE PROVENÇALE
COOPÉRATIVE DEPUIS 1957

SALCETUM

BIÈRE ARTISANALE DE LA CÔTE BLEUE

Nichée sur la pittoresque Côte Bleue, entre Marseille et Martigues, la Brasserie Salcetum s'est imposée rapidement comme une référence pour les connaisseurs de bières artisanales.

Fondée en 2022 par Cory, un brasseur innovant originaire de Californie, notre brasserie se distingue par son engagement envers l'authenticité et la qualité.

Nos bières sont brassées exclusivement à partir d'orge 100% naturelle, incluant des variétés ancestrales provençales qui enrichissent chaque recette avec un goût distinctif et profondément enraciné dans le terroir local.



SALCETUM

BIÈRE ARTISANALE DE LA CÔTE BLEUE



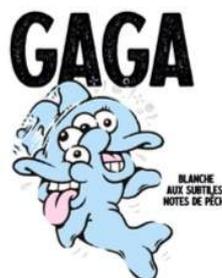
Description: Bière de soif avec un goût très marqué decéréale grâce à une ancienne variété d'orge. Une blonde classique.

Malt: Pilsen, Pale
Houblon: Mittelfrüh
Levure: W34/70
Style: Pilsner
Fermentation: Basse
Vol: 4,6%
IBU: 24



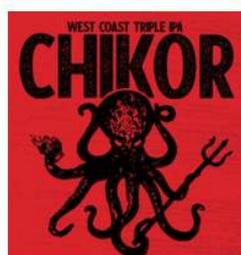
Description: Bière blonde, très goûteuse avec des arômes d'agrumes, ananas et mangue.

Malt: Pilsen, Maris Otter
Houblon: Azacca, BRU-1, Mosaic
Levure: Verdant
Style: American IPA
Fermentation: Haute
Vol: 6,2%
IBU: 36



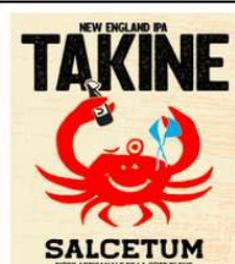
Description: Bière blanche à la pêche blanche. Bière blanche, malt d'orge et de blé aux subtiles notes de pêche.

Malt: PilsenWheat
Houblon: Magnum
Levure: K-97
Style: Blanche
Fermentation: Haute
Vol: 5,0%
IBU: 18



Description: Bière de dégustation d'hiver. Grande présence de fruits exotiques apportés par les houblons combinée avec une bonne amertume.

Malt: Pilsen
Houblon: Chinook, Cascade, Columbus
Levure: US-05
Style: Triple West Coast IPA
Fermentation: Haute
Vol: 10%
IBU: 60



Description: Bière blonde à la robe dorée trouble. La Takine fait la part belle aux aromes fruités et houblonnés tout en gardant une légère amertume.

Malt: Pilsen, Oat, Wheat, Pale
Houblon: Citra, Idaho 7
Levure: New England
Style: New England IPA
Fermentation: Haute
Vol: 6%
IBU: 20

Programme de Fidélité: Accumulez 20 cartons, recevez 1 carton. Accumulez 20 fûts, recevez 1 fût.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Minimum commande: 4 cartons ou 2 fûts

CÔTE BLEUE

Vinaigrerie Artisanale

PROVENCE

La vinaigrerie artisanale Côte Bleue produit des vinaigres bio et biodynamiques à base de vins, selon la méthode traditionnelle d'Orléans.

Laurent, artisan vinaigrier, collabore avec des vignerons engagés partageant ses valeurs : respect de la nature et qualité des produits.

Il sélectionne des vins provençaux réputés pour leurs arômes et textures, afin de créer des vinaigres d'exception.

Élaborés en bord de mer, à l'air libre, sans chauffage, les vinaigres bénéficient du climat méditerranéen. Vieillis plusieurs années en fûts de chêne ou en dame-jeanne, ils développent des arômes subtils qui sublimeront vos plats.



CÔTE BLEUE

Vinaigrerie Artisanale

PROVENCE

La **Vinaigrerie artisanale Côte Bleue** élabore des vinaigres bio et biodynamiques à base de vins, de façon 100% naturelle, sans colorant, sans conservateur, ni sulfite, selon la méthode traditionnelle dite d'Orléans.

Nos valeurs :

#L'artisanat La création de nos vinaigres repose sur le respect de la tradition, des savoir-faire d'excellence et la volonté de proposer des produits rares et de grande qualité.

#Le local Nous travaillons en étroite collaboration avec des fournisseurs qui partagent nos valeurs. Nos vins proviennent de domaines viticoles en Provence. Nos bouchons ont été créés à partir de liège naturel de la forêt des Maures. Nos vinaigres sont vieillies en fûts de chêne issu de forêts françaises.

#L'éco-responsabilité L'approvisionnement s'effectue au plus près du lieu de production pour réduire l'empreinte carbone, l'impact sur le changement climatique et être acteur du développement économique local. Nos emballages et conditionnements sont 100% recyclables.

#Le naturel La vinaigrerie est certifiée Agriculture Biologique et Demeter Agriculture biodynamique.



La qualité gastronomique made in Provence qui respecte la nature



Disciples
Escoffier
International

Vinaigre de vin rouge AUGUSTIN



La Cuvée Augustin Rouge est un vinaigre élaboré à base d'un vin vieilli sur lie en cave pendant sept ans, produit dans le vignoble Gasqui dans le Var. Le vinaigre Cuvée Augustin Rouge est élaboré et vieilli pendant un an en fût de chêne.

D'une belle couleur rouge grenat, brillant, le vinaigre de vin rouge **Cuvée Augustin Rouge** présente une belle attaque en bouche, franche et fraîche, au goût de fruits rouges, framboise fraîche, citronné, avec une note de poivre et de fruits exotiques.

Accord Mets - Vinaigre : vinaigrettes, salades frisées, gersoises, de pommes de terre, salades de foie gras, déglacage des viandes rouges, canard et abats, fond de sauce pour viandes rouges et poulet rôti.

Vinaigre de vin rouge AUGUSTIN

2 contenances

250 ml en bouteille de verre
foncée

100 ml en bouteille de verre
transparente

Vinaigre de vin blanc GRAINS DE GIVRE



Grains de Givre est une cuvée unique élaborée à partir d'un vin du vignoble Gasqui dans le Var, fruit d'une récolte exceptionnelle de tous les grains ayant résisté à une forte gelée printanière.

D'une couleur or brillant, le vinaigre de vin blanc **Grains de Givre** est puissant et minéral, au goût de citron et fruits exotiques cuits, long et persistant avec une note poivrée et gingembre.

Accord Mets - Vinaigre : vinaigrettes, salades d'été, exotiques, salades de fruits de mer, poissons, coquilles saint jacques, déglacage poulet et porc, plats exotiques, escabèche.

**Vinaigre de vin blanc
GRAINS DE GIVRE**

2 contenances

250 ml en bouteille de verre
foncée

100 ml en bouteille de verre
transparente

Vinaigre de vin blanc AUGUSTIN



La Cuvée Augustin Blanc est un vinaigre élaboré à partir d'un vin blanc issu du vignoble Gasqui situé dans le Var. Le vinaigre Cuvée Augustin Blanc est élaboré et vieilli pendant un an en fût de chêne.

D'une couleur vieil or, brillant et limpide, le vinaigre de vin blanc **Cuvée Augustin Blanc** propose une attaque franche et surprenante, fraîche avec une note salée, au goût de pâte de coing. Il est long et persistant.

Accord Mets - Vinaigre : vinaigrettes, salades d'été, salades de fruits de mer, coquilles Saint-Jacques, déglacage des poissons nobles (turbot, soles, saint-pierre, ...), déglacage des viandes blanches, escabèche.

Vinaigre de vin blanc AUGUSTIN

2 contenances

250 ml en bouteille de verre
foncée

100 ml en bouteille de verre
transparente

Vinaigre de vin rosé L'INSULAIRE



L'insulaire est une cuvée issue d'un vin rosé provenant d'un domaine reconnu situé sur l'île de Porquerolles dans le Var.

D'une couleur saumon sauvage, le vinaigre de vin rosé **L'insulaire** est puissant et frais, salin et fin, au goût d'agrumes et de fruits secs (abricots moelleux), long et persistant se terminant par des notes de pâte de fruits.

Accord Mets - Vinaigre : vinaigrettes, salades d'été, salade de fruits de mer, calamars, poulpes et crustacés, déglacage des poissons, seiches..., déglacage des viandes blanches et canard, abats, fond de sauces.

Vinaigre de vin rosé L'INSULAIRE

2 contenances

250 ml en bouteille de verre
foncée

100 ml en bouteille de verre
transparente

Vinaigre de vin blanc au citron de Menton IGP

Le vinaigre de vin blanc au citron de Menton IGP est élaboré sur la base du vinaigre Grains de Givre et de citrons de Menton IGP bio produit par notre partenaire Patrice MAZZAFERA, agrumiculteur à Menton.



D'une couleur or pâle, le vinaigre de vin blanc au citron de Menton IGP, certifié AB est brillant et limpide. C'est un vinaigre frais avec une belle attaque franche et fraîche de citron et de fruits secs, finissant sur des notes de pâte de coing mûr.

Accord Mets - Vinaigre : plateau de fruits de mer, vinaigrettes, salades d'été, salades de la mer, marinade, déglacage des viandes blanches ... très original avec des fraises.

Vinaigre de vin blanc au CITRON DE MENTON IGP

2 contenances

250 ml en bouteille de verre
foncée

100 ml en bouteille de verre
transparente

Vinaigre de vin rosé aux framboises de Provence



Le vinaigre de vin rosé aux framboises de Provence est élaboré sur la base du vinaigre de vin rosé L'Insulaire et de framboises de Provence, produites à Lambesc par Adrien et Marjorie Roig à la Ferme de Cabrières.



D'une couleur framboise, le vinaigre de vin rosé aux framboises de Provence, certifié AB est brillant et limpide. C'est un vinaigre puissant et frais avec une belle attaque franche et fraîche de framboise, long et persistant se terminant par des notes d'agrumes.

Accord Mets - Vinaigre : marinades pour les aiguillettes de volaille, le travers de porc, déglacage des viandes et foie, vinaigrettes, salades de volaille ... merveilleux avec le canard.

**Vinaigre de rosé aux
FRAMBOISES DE PROVENCE**

2 contenances

250 ml en bouteille de verre
foncée

100 ml en bouteille de verre
transparente

Vinaigre de vin rosé aux fruits et fleurs du soleil **LE SOLEIL A NICE®**

LE SOLEIL A NICE® est un vinaigre de vin rosé aux arômes de fruits et fleurs du soleil, sélectionnés par notre partenaire Girofle et Cannelle, spécialiste des épices et des mélanges de saveurs.



D'une belle couleur saumon, le vinaigre de vin **LE SOLEIL A NICE®** est surprenant, frais et très aromatique, au goût exotique d'ananas et de mangue, d'agrumes (clémentines et oranges) et de fleurs de carthame et de souci.

Accord Mets - Vinaigre : vinaigrettes, salades d'été, pour une touche d'originalité avec des huîtres et des moules, déglacage des viandes blanches et canard... merveilleux dans un cocktail.

**Vinaigre de vin rosé aux fruits et fleurs du soleil
LE SOLEIL A NICE**

2 contenances

250 ml en bouteille de verre foncée

100 ml en bouteille de verre transparente



COFFRET MEDITERRANEE 3 VINAIGRES (3 x 100 ml)

- **Le vinaigre de vin blanc au citron de Menton IGP** : élaboré sur la base du vinaigre Grains de Givre et de citrons de Menton IGP bio produit par notre partenaire Patrice MAZZAFERA, agrumiculteur à Menton. Certifié AB - 100 ml
- **Le vinaigre de vin rosé aux framboises de Provence** est élaboré sur la base du vinaigre de vin rosé L'Insulaire et de framboises de Provence, produites à Lambesc par Adrien et Marjorie Roig à la Ferme de Cabrières. Certifié AB - 100 ml
- **L'Insulaire** : vinaigre élaboré à base de vin rosé provenant d'un célèbre domaine situé sur l'île de Porquerolles dans le Var. Certifié AB - 100 ml

Présentés dans un coffret élégant et naturel

Coffret **MEDITERRANEE**
(3 x 100 ml)



COFFRET PROVENCE 3 VINAIGRES (3 x 100 ml)

- **Le vinaigre de vin blanc au citron de Menton IGP** : élaboré sur la base du vinaigre Grains de Givre et de citrons de Menton IGP bio produit par notre partenaire Patrice MAZZAFERA, agrumiculteur à Menton. Certifié AB - 100 ml
- **L'insulaire** : vinaigre élaboré à base de vin rosé provenant d'un célèbre domaine situé sur l'île de Porquerolles dans le Var. Certifié AB - 100 ml
- **Augustin Rouge** : vinaigre élaboré à base d'un vin vieilli sur lie en cave pendant sept ans, produit dans le vignoble Gasqui (Var). Le vinaigre Cuvée Augustin Rouge est élaboré et vieilli pendant un an en fût de chêne. Certifié AB et DEMETER - 100 ml

Présentés dans un coffret élégant et naturel





COFFRET DECOUVERTE 3 VINAIGRES (3 x 100 ml)

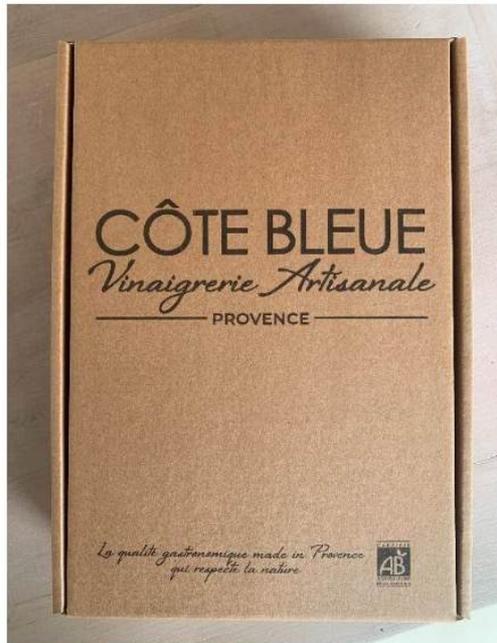
- **Augustin Rouge** : vinaigre élaboré à base d'un vin vieilli sur lie en cave pendant sept ans, produit dans le vignoble Gasqui (Var). Le vinaigre Cuvée Augustin Rouge est élaboré et vieilli pendant un an en fût de chêne. Certifié AB et DEMETER - 100 ml
- **L'Insulaire** : vinaigre élaboré à base de vin rosé provenant d'un célèbre domaine situé sur l'île de Porquerolles dans le Var. Certifié AB - 100 ml
- **Grains de Givre (cuvée unique)** : vinaigre élaboré à partir d'un vin blanc issu du vignoble Gasqui (Var). Le vinaigre Cuvée Augustin Blanc est élaboré et vieilli pendant un an en fût de chêne, fruit d'une récolte exceptionnelle de tous les grains ayant résisté à une forte gelée printanière. Certifié AB et DEMETER - 100 ml

Présentés dans un coffret élégant et naturel

Coffret
DECOUVERTE 3 VINAIGRES
(3 x 100 ml)



Disciples
Escoffier
International



COFFRET DEGUSTATION 3 VINAIGRES (3 x 250 ml)

- **Augustin Rouge** : vinaigre élaboré à base d'un vin vieilli sur lie en cave pendant sept ans, produit dans le vignoble Gasqui (Var). Le vinaigre Cuvée Augustin Rouge est élaboré et vieilli pendant un an en fût de chêne. Certifié AB et DEMETER - 250 ml
- **L'insulaire** : vinaigre élaboré à base de vin rosé provenant d'un célèbre domaine situé sur l'île de Porquerolles dans le Var. Certifié AB - 250 ml
- **Grains de Givre (cuvée unique)** : vinaigre élaboré à partir d'un vin blanc issu du vignoble Gasqui (Var). Le vinaigre Grains de Givre est élaboré et vieilli pendant un an en fût de chêne, fruit d'une récolte exceptionnelle de tous les grains ayant résisté à une forte gelée printanière. Certifié AB et DEMETER - 250 ml

Présentés dans un coffret élégant et naturel

Coffret **MEDITERRANEE**
(3 x 100 ml)



Disciples
Escoffier
International



Coffret DUO VINAIGRES (2 x 250 ml)

COFFRET DEGUSTATION 2 VINAIGRES (2 x 250 ml)

- **Augustin Rouge** : vinaigre élaboré à base d'un vin vieilli sur lie en cave pendant sept ans, produit dans le vignoble Gasqui (Var). Le vinaigre Cuvée Augustin Rouge est élaboré et vieilli pendant un an en fût de chêne. Certifié AB et DEMETER - 250 ml
- **L'insulaire** : vinaigre élaboré à base de vin rosé provenant d'un célèbre domaine situé sur l'île de Porquerolles dans le Var. Certifié AB - 250 ml

Présentés dans un coffret élégant et naturel

Coffret DUO VINAIGRES (2 x 250 ml)

SEL DE CAMARGUE au vinaigre de vin rouge AUGUSTIN



GROS SEL DE CAMARGUE AU VINAIGRE DE VIN ROUGE AUGUSTIN (Pot de 100 g)

Alliance de gros sel de Camargue Bio et du vinaigre de vin rouge Augustin biodynamique. D'une belle couleur rose grenat, le **sel Augustin Rouge** est un produit original, spécialité de la Vinaigrerie artisanale Côte Bleue.

A utiliser tel quel ou avec un moulin à sel.

Accord Mets : il apporte une touche originale à tous les plats. Il assaisonnera à merveille les salades, les crudités et les légumes grillés. Idéal pour rehausser les viandes grillées. Merveilleux sur une belle côte de bœuf.

Gros sel de Camargue au vinaigre Augustin Rouge (100 g) Certifié Bio
--

SEL DE CAMARGUE au vinaigre de vin rosé L'INSULAIRE



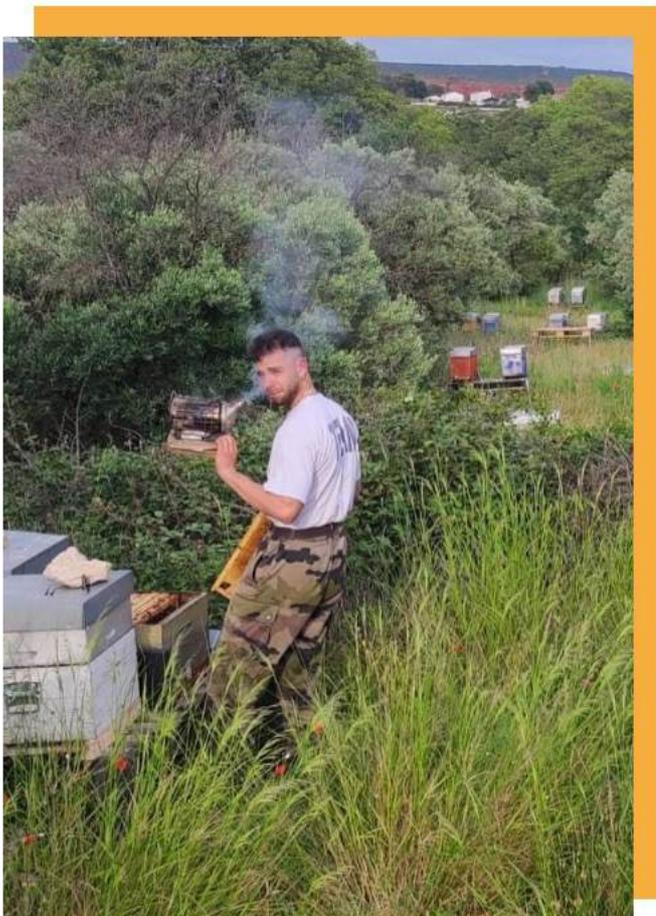
GROS SEL DE CAMARGUE AU VINAIGRE DE VIN ROSE L'INSULAIRE (Pot de 100 g)

Alliance de gros sel de Camargue Bio et du vinaigre de vin rosé L'Insulaire Bio. D'une belle couleur rose saumoné, le **sel L'Insulaire Rosé** est un produit original, spécialité de la Vinaigrerie artisanale Côte Bleue.

A utiliser tel quel ou avec un moulin à sel.

Accord Mets : il apporte une touche fraîche et originale à tous les plats. Il assaisonne à merveille les salades d'été, salade de fruits de mer, calamars, poulpes et crustacés. Merveilleux avec un loup de mer grillé.

Gros sel de Camargue au
vinaigre L'Insulaire Rosé
(100 g) Certifié Bio



Apiculteurs de père en fils en Provence, Dorian est le plus jeune apiculteur de la Côte Bleue et le créateur de « Le Rucher de la Cabane », un hommage à la cabane de son enfance où il a installé sa première ruche. Situé à Gignac-la-Nerthe, il veille aujourd'hui sur plus de 500 ruches. Grâce à son travail acharné et à son respect de la nature, il produit des miels locaux d'exception, reflétant toute la richesse florale de notre région. « Le Rucher de la Cabane » incarne sa passion et son savoir-faire, offrant des produits uniques en harmonie avec l'environnement méditerranéen.





Miel de Romarin

Pot de 250 gr
Pot de 400 gr : indisponible

**SUR
ALLOCATION**



Miel de lavande

Pot de 250 gr
Pot de 400 gr



Miel de Fleurs d'été

Pot de 250 gr
Pot de 400 gr



Miel de Châtaignes

Pot de 250 gr
Pot de 400 gr

pastel

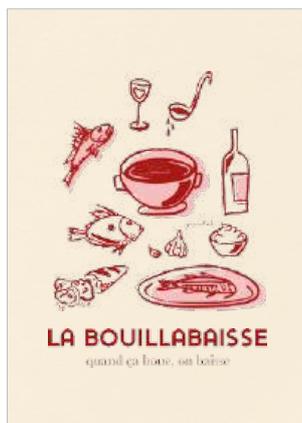
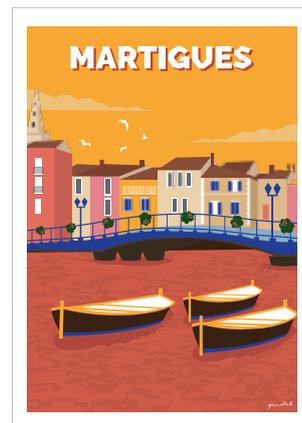
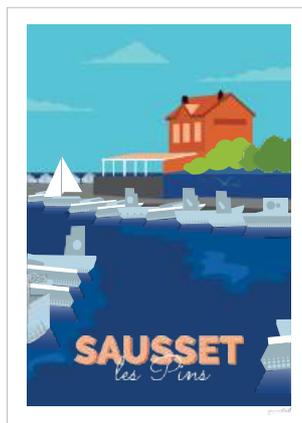
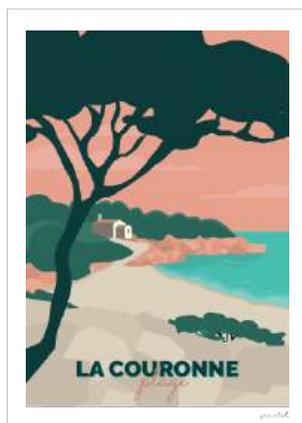
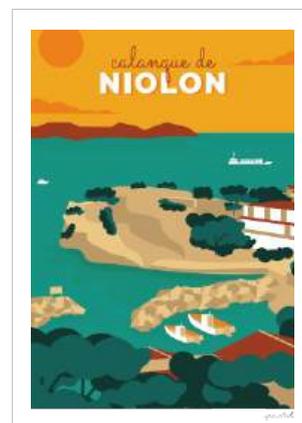
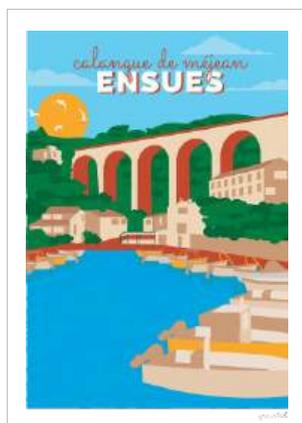
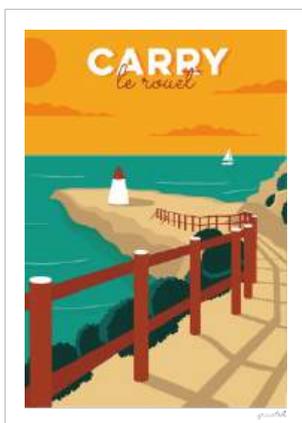
Graphiste et illustratrice, Estelle Prato est la créatrice de la marque « Pastel ».

A travers son affection pour notre belle Côte Bleue, elle dessine la série nommée « Les affiches Pastel ».

« Mon aventure d'illustratrice est née de la recherche du cadeau idéal à offrir à mon père. Je lui fis une illustration de Sausset-les-pins, lieu qui m'a vu naître et grandir. Cette affiche fût le début de la série. »

De Martigues aux Calanques de Niolon en passant par La Couronne et Sausset-les-Pins, les dessins sont créés sur un fond d'inspiration minimaliste et rétro. Le projet illustre et représente les lieux emblématiques de la Côte Bleue, imprimé en format carte postale ou grande affiche.





Carte postale

Format A6 - 10,5 cm x 14,8 cm - Papier 300 gr mat

Côte Bleue for ever



Inspirée par la Méditerranée et son patrimoine, Isabelle est la créatrice de « Galinettes Ensues », une marque locale mêlant humour et identité régionale.

À travers ses créations, elle joue avec les mots et les symboles marins pour concevoir des idées cadeaux uniques, fabriquées localement avec une attention particulière portée aux matériaux durables et recyclés.

« Mon objectif est de mettre en valeur notre belle Côte Bleue avec des produits qui racontent son histoire, tout en apportant une touche de légèreté et de sourire. »

Chaque article, du textile aux accessoires, reflète l'âme de la région, transformé dans le village du Rove, garantissant une production authentique et responsable.





Sac Filet 100% coton BIO
Grandes anses

Sac filet blanc - 100% coton BIO

BIO

Sac filet bleu ou jaune - 100% coton BIO

BIO



Sac à pailing
100% coton BIO 150 gr/m2.
Sérigraphié 1 couleur
Taille 29X70

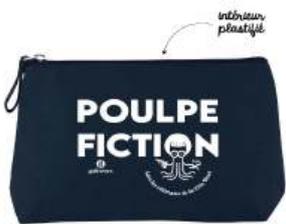


Sac à pailing
100% coton 140 gr/m2.
Sérigraphié 1 couleur
Taille 20X50

Sac à pain simple poignée 100% coton 140gr

sac à pain 100% coton BIO, lien et poignée 150 Gr

BIO



Pochette plastifiée
25 cm x 7 cm x 15 cm
Pour ranger maillot de bain

Trousse blanche intérieur plastifié

Trousse marine intérieur plastifié

Trousse rose intérieur plastifié



Torchon 100% coton

Torchon 100% coton 170 Gr

Collection Soleil pétanque

Dispo fin mai



Tousse
Intérieur plastifié
Coton recyclé
22,5 X 17 X 10 Cm



Grand sac de plage
Coton recyclé
45 X 19 X 36 Cm



Grand plateau bois
Diam 38 cm

Sac filet blanc - 100% coton BIO

BIO

Sac filet bleu ou jaune - 100% coton BIO

BIO



Trousse coton BIO
20 X 6 X 14 Cm



Trousse blanche BIO

GRAND TORCHON

MADE IN FRANCE



Torchon made in France jeux de mot poisson

L'étang de Berre

Port de Bouc

Martigues

La Mède

BLANC DE NÈFLES

Istres
Les vins de la Côte - page 6

Saint Julien

Carro

Sausset-les-Pins

Carry le Rouet

**VINAIGRERIE DE LA
CÔTE BLEUE**

Sausset-les-Pins
Vinaigrierie d'exception - page 11

SALCETUM

Sausset-les-Pins
Bière

SAFRAN DE L'ESCALETTE

Sausset-les-Pins
L'or rouge de Provence - page 29

LA VENISE PROVENÇALE

Saint-Julien les Martigues
Vins - page 9



LES AFFICHES PASTEL

Le Rove
Graphisme et illustration - page 30

LE RUCHER DE LA CABANE

Gignac- la-Nerthe
Le miel des collines - page 28

DOMAINE DE L'ANCHOIS

Chateaufneuf les Martigues
Vins - page 4



Les Artisans de la Côte Bleue

SAVOIR-FAIRE ET DISTRIBUTION