

AU PAYS D'AUDREY

Qui sommes-nous ?

Le cultivateur et le confiseur



Deux amoureux de la terre et des senteurs, Audrey (issue d'une famille de cueilleurs depuis 4 générations) et Thierry BORTOLINI (jardinier, ayant fait les plus beaux jardins privés méditerranéens), vous ouvrent les portes de leur Domaine familial du XVIIIème siècle: le Domaine du Mas de l'Olivine à Peymeinade (à 10 minutes de Grasse, en PACA).

Gourmands, ils transforment leurs fleurs, eux même, en confiserie !

LE CULTIVATEUR:



- Thierry BORTOLINI, 58 ans, passionné par...les senteurs...le vent...les bruits...les couleurs...

« Depuis 1991, j'ai repris l'entreprise familiale de création et d'entretien de jardins. J'ai développé cette entreprise à l'international grâce notamment à un partenariat avec Jean MUS et Jacques WIRTZ.

Parallèlement, depuis 2002, nous restaurons la propriété familiale, le [Domaine du Mas de](#)

[l'Olivine](#), en remettant en culture les Plantes à Parfum et les oliviers.

Toute la richesse de notre environnement contribue à l'épanouissement de nos fleurs.

C'est cela que nous allons partager ensemble, et c'est ce partage qui me passionne! »

Photo: Nathalie ALAVOINE

LE CONFISEUR:

- [Audrey JARRY BORTOLINI](#), 41 ans, arrière-petite-fille de cueilleuse, petite fille de cueilleuse et fille de cueilleuse!



«J'ai travaillé pendant 7 années en tant que Responsable RSE (Responsabilité Sociétale de l'Entreprise) au sein du Centre de Promotion des Entreprises, où ma mission était de former créateurs et chefs d'entreprises à la notion de RSE et de les accompagner à mettre en place des bonnes pratiques et à en mesurer les impacts.

Parallèlement, nous avons créé l'entreprise « Au Pays d'Audrey », qui privatise le [Domaine du Mas de l'Olivine](#), en y organisant des événements éco-responsables! Désormais, nous cultivons des Plantes à parfum que je transforme en confiserie!

Je suis animée par l'envie de créer et le désir d'entreprendre, **autrement!**»

Photo: Nathalie ALAVOINE

Visitez le Domaine

Nous vous accueillons tout au long de l'année, 7jours/7 (sur RDV) pour découvrir la culture des Plantes à Parfum et leur transformation en confiserie!

Hors saison: Attention, uniquement sur RDV (prendre un RDV! En cas d'annulation de votre RDV, prévenez-nous!)

Visite commentée : lors d'une balade olfactive et gustative, venez découvrir la culture des fleurs du Pays de Grasse sur notre Domaine familial.

Les fleurs sont cultivées et transformées sur place en confiserie (dégustation à la fin de la visite)

Durée : 1h00/1h30

Prix : 5€/personne (règlement possible en CB, chèque ou en espèces)

En Juillet et Août: lundi, mardi et mercredi à 14h30 (sans réservation)! Autres jours, sur RDV!

Tous les lundis (juillet & août): visite et démonstration de confiserie florale. Tous les mercredis (juillet & août): atelier ouvert au public autour des fleurs à 15h30 (attention sur réservation). Durée : 1h00/1h30

Prix : 5€/personne (règlement possible en CB, chèque ou en espèces)

Le parking (gratuit) du Domaine est ouvert 15 min avant la visite.

La configuration du Domaine ne permet pas une visite complète en fauteuil roulant. Cependant un parcours est adapté. Merci de nous l'indiquer lors de la prise de RDV afin que nous nous préparons votre visite au mieux!



**CULTURE DE PLANTES
À PARFUM
CONFISERIE FLORALE**

✱ Les fleurs (Rose, Jasmin, Violette, Tubéreuse...) sont cultivées et transformées sur place en confiserie.
✱ Balade commentée olfactive et gustative des Plantes à Parfum du Pays de Grasse et leur transformation en confiserie.

HORS SAISON
Visite possible 7j/7j. *Uniquement sur rendez-vous.*

JUILLET/AOÛT
Lundi, mardi et mercredi visite à 14 h 30.
Les autres jours sur rendez-vous uniquement.
Lundi: visite et démonstration de confiserie florale.
Mercredi: atelier ouvert au public autour des fleurs à 15 h 30. *Sur réservation.*

5€ par personne, gratuit pour les moins de 12 ans.

☎ 06 61 77 26 54 @audrey@masdelolivine.fr
🌐 www.masdelolivine.fr f Mas de l'Olivine @ masdelolivine
📍 16, chemin des Lazes - 06530 Peymeinade.
Suivre avenue des Jaisous, à 10 mn de Grasse.

    English on the back 

Graphisme Béatrice Terrason

Nos ateliers

Ateliers / évènements : [ICI](#)

Nos ateliers participatifs sont ouverts au public, ils peuvent être pour les enfants (certains à partir de 3 ans) mais aussi pour les adultes. Autour de la confiserie florale et de la pâtisserie fleurie, nos Plantes à Parfum cultivées sur le Domaine ou nos produits élaborés avec ces dernières sont toujours dans nos ateliers!

Nous pouvons accueillir également les groupes scolaires, les centres de loisirs, et même les assistantes maternelles! Plus d'infos: [ICI](#)

Voici une liste – non exhaustive – d’animations que nous organisons sur le Domaine (sur réservation) :

- Promenade en sous-bois : cueillette de la violette : confection d'un bouquet, préparation de violettes cristallisées avec le confiseur du Domaine... ;
- Cueillette et confection de chocolat : confection de chocolat et chasse aux œufs ;
- Confection de confiserie florale: cueillette, élaboration de confit, de bonbons... ;
- Restauration de restanques;
- Halloween au Domaine;
- Participation aux *Journées Européennes du Patrimoine* organisées par le Ministère de la Culture;
- La Rose éclore vos 5 sens : cueillette de la Rose et confection de confit de Rose ;
- Cosmétique "maison" avec les produits du Domaine ;
- Visite du Domaine;
- Olivade au Domaine;
- ...



Notre confiserie où se déroule les ateliers participatifs



Chaque participant fait sa préparation et repartira avec sa création



En période de floraison: cueillette de la Fleur



Une fois la récolte faite par les participants, la Fleur est ensuite transformée en confiserie ou en pâtisserie



Certains ateliers (Pâques, Halloween, Noël) se terminent dans notre chapiteau décoré pour l'occasion!



En période de floraison: cueillette de la Fleur