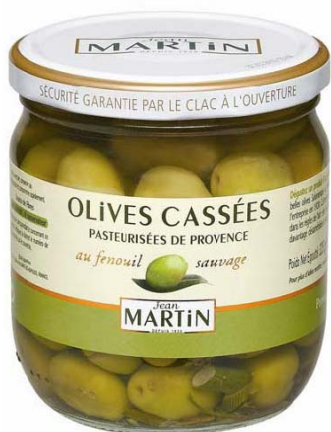


**L'Olive de Pays, ingrédient phare de la marque,
utilisée depuis 1920 par Jean Martin sous toutes ses formes.**

1. CASSÉE...

Olives cassées de Provence au fenouil sauvage



Cueillies à la main, ces premières olives fraîches de la Vallée des Baux-de-Provence sont ensuite cassées au marteau (pour éclater la pulpe du fruit sans toucher à son noyau) puis désamerisées pendant une semaine dans une saumure et finalement aromatisées au fenouil sauvage. Durant la macération, la chair de l'olive va se saler et l'arôme de fenouil se fixer sur le fruit, pour un goût irrésistible.

Ce produit riche en fibres peut être servi à l'apéritif, en accompagnement d'une assiette de charcuterie ou d'un ragôût de pommes de terre.

385g - 4,50 €

2. PRESSÉE...

Huile d'olive AOC Provence

Cette Huile vierge extra est composée de trois variétés d'olives historiques de l'entreprise : la Salonenque, l'Aglandau et la Grossane, toutes trois issues des vergers de Provence et pressées à froid.

L'ardence de cette huile, au fruité vert, permet de relever les saveurs et d'être un véritable assaisonnement indispensable en cuisine.

A rajouter crue à la fin de la préparation de tous vos plats.



50cl – 12,50 €

3. PARFUMÉE ...

4. MARIÉE ...



Tapenade noire

240g – 3,95 € / 110g – 2,80 €

Cette recette, équilibrée et douce, est réalisée avec des olives noires Grossane de la Vallée des Baux-de-Provence, des anchois, des câpres, de l'huile d'olive vierge extra et un extrait de liqueur de Frigolet.



Tapenade verte

110g – 2,85 €

La Tapenade verte offre un autre parfum, plus acidulé : les olives vertes Salonenque de la Vallée des Baux-de-Provence, anchois et câpres sont relevés de jus de citron, d'huile d'olive vierge extra et de fenouil.



Anchoïade douce

110g – 2,80 €

Quand un anchois rencontre une olive et des couronnes de fenouil sauvage cela donne une anchoïade goûteuse et plus douce que l'anchoïade traditionnelle.

Des tartinables à toujours avoir dans la porte de son frigo pour une petite faim, une envie de goût. A déguster avec du bon pain, des radis, des sardines, du saucisson ou encore des filets de rougets.

Tous ces produits sont vendus en GMS ou sur www.jeanmartin.fr

5. ET CULTIVÉE EN PROVENCE...

25 000 pieds d'oliviers dans les Bouches-du-Rhône

Fortement orientée dans une démarche de développement durable et de qualité, **Jean Martin aura planté 25 000 pieds d'oliviers en culture biologique sur 70 hectares dans les Bouches-du-Rhône** entre 2008 et 2010. Cette action, menée en partenariat avec un producteur local d'huile d'olive haut de gamme Castelas, lui permettra de s'approvisionner directement en olives de pays pour la préparation de ses produits. La société utilise déjà des olives de pays (Grossane pour olives noires et Salonenque pour olives vertes) dans toutes ses recettes contenant des olives.



Une nouvelle usine dans le Pays d'Arles

Egalement implantée en Provence, la toute nouvelle usine Jean Martin a été mise en service dans le pays d'Arles à Tarascon. Elle devrait permettre à l'entreprise de doubler sa productivité tout en améliorant les contrôles qualité. Elle a d'ailleurs reçu la triple certification QSE (Qualité / Sécurité / Environnement) et Bio, résultat d'une réflexion de fond sur le développement durable lors de sa conception.

Née en Provence, la société Jean Martin y puise toute son inspiration

Fort de cet ancrage appuyé en Provence, l'entreprise familiale, Jean Martin, communique d'autant plus sur cet engagement authentique, avec des recettes portant désormais l'estampille « créé et cuisiné en Provence ».



*Pour découvrir toute la gamme Jean Martin ou pour toute demande de produits / visuels, consultez le site www.jeanmartin.fr ou contactez-nous : **ACCES PRESSE - 04.91.90.38.25**
Claire Fiori - cfiori@accespresse.fr - Anne Kramel - akramel@accespresse.fr*