

AUBERGINES À LA PARMESANE

prêtes à grattiner

Aubergines (39 %), tomates (32 %), huile de tournesol, oignons, parmesan AOP (3 %), basilic (2,8 %), sel, ail, sucre, sarriette, poivre. Jean Martin continue d'illustrer son savoir-faire exceptionnel pour cuisiner l'aubergine avec cette nouvelle recette : Aubergines à la parmesane.

Une recette gourmande aux aubergines fraîches mijotées à la tomate, oignons, aromates et relevées de parmesan AOP.

600 g | 5,50 €



Rigatoni à l'aubergine

Ingédients (pour 4 personnes)

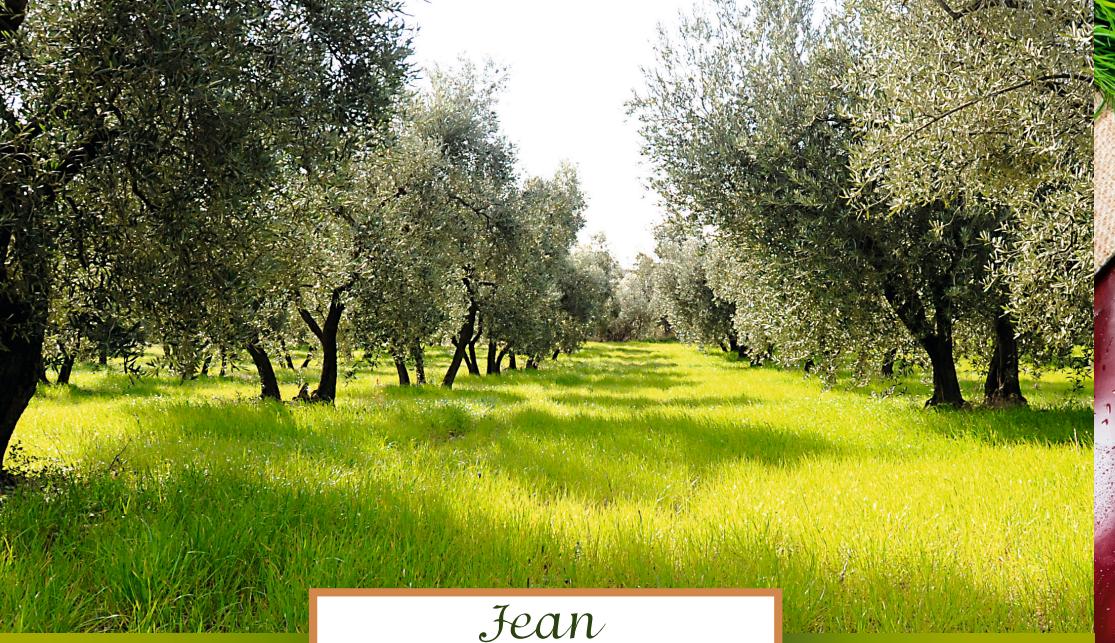
- 1 bocal d'Aubergines à la parmesane Jean Martin •
- Pâtes Rigatoni à farcir (20 rigatoni pour 1 bocal) •
- Fromage râpé • Feuilles de basilic frais •
- 10 cl crème fraîche épaisse •

Préparation

- Précuire les pâtes al dente.
- Les garnir à la poche d'Aubergines à la parmesane et les placer verticalement dans un moule à charlotte.
- Ajouter une feuille de basilic entre chaque rigatoni lors du montage.
- Couvrir de 10 cl de crème fraîche épaisse et une poignée de fromage râpé.
- Mettre à gratter 10 à 15 min.



x4



Jean
MARTIN
DEPUIS 1920



Une entreprise engagée

Jean Martin est une marque provençale ancrée dans son territoire et engagée dans une **démarche responsable** depuis plus d'un siècle. Experte des légumes cuisinés du Sud et des tartinables, Jean Martin valorise des produits sans colorants, **sans conservateurs, sans additifs, sans OGM, sans arômes artificiels, sans amidons**.

Implantée dans les Bouches du Rhône (13), l'entreprise est équipée d'une conserverie, d'une confiserie et d'une oliveraie. **Labellisée «PME+»*** depuis 2015, Jean Martin s'engage en matière de **développement durable** à travers un cahier des charges rigoureux (réduction de la consommation d'eau, des déchets à la source, renforcement des contrôles qualité, une empreinte socio-économique significative...).

Jean Martin **maîtrise également toute la chaîne de production** du champ à l'assiette : production **en fonction des saisons**, développement de **circuits d'approvisionnement courts, 10 producteurs locaux partenaires, un verger exceptionnel** planté en Provence qui permet de maîtriser l'approvisionnement en olives de pays.



Renseignements lecteurs :
www.jeanmartin.fr
04.90.54.34.63

Contacts Quai de la Presse :
cristel@quaidelapresse.com
caroline@quaidelapresse.com
04.66.67.04.91

Visuels et échantillons disponibles sur demande auprès du Service de Presse

Dossier de presse
Automne Hiver 2019



Jean
MARTIN
DEPUIS 1920



Aubergine & Olive
itinéraire des légumes emblématiques Jean Martin

Des spécialités typiquement provençales qui font le succès de Jean Martin depuis trois générations.

Le voyage de l'aubergine par Jean Martin



Depuis 1978, la conserverie de légumes Jean Martin maîtrise la cuisson des aubergines fraîches. Ce savoir-faire délicat apporte aux recettes Jean Martin une saveur unique de légumes confits.



Le Caviar d'aubergine est créé dans les années 80, mêlant le savoir-faire de cuisinier de légumes frais à l'expertise de la sélection et du confisage d'olives de pays.

Devenue une recette incontournable, les aubergines continuent d'être sélectionnées pour leur fraîcheur et cuisinées dans les ateliers Jean Martin.



Les petites sœurs ne sont pas en reste : la Bohémienne et la Crème d'aubergine relèvent le défi et confirment le savoir-faire de cuisinier de Jean Martin, sans oublier les Aubergines à la parmesane...

La Riste d'aubergine est quant à elle devenue rapidement un véritable best-seller de la marque grâce à sa recette doucement mijotée d'aubergines issues de cultures régionales de producteurs partenaires.



La cuisine aux olives : de l'arbre au bocal

TAPENADE aux olives noires Grossane de Provence

La Tapenade chez Jean Martin est une recette sacrée ! Cueillie à la main de septembre à décembre, la Grossane (en olive noire) a été sélectionnée pour son fruité incomparable, typique de la Vallée des Baux de Provence, piquée au gros sel et confite pendant près d'un an dans les ateliers Jean Martin.



Spécialité à l' ANCHOÏADE DOUCE aux olives vertes de Provence

Olives vertes, la Salonenque ou la Béruguette, sont choisies selon la saison... Olives primeur de Provence, elles sont infusées dans des brins de fenouil sauvage pour un parfum anisé inimitable ! C'est avec cette variété et cette recette que l'Anchoïade Jean Martin est sublimée de saveurs particulières...



Jean Martin au cœur de l'olive

Depuis la création en 1920 de la confiserie d'olives, Jean Martin, fondateur de la marque, a toujours été attaché à son métier originel : confiseur d'olives.



Chaque geste dépend de la variété de l'olive et de son degré de maturité : c'est ce savoir-faire que Jean Martin perpétue dans la sélection, le désaméricisation et la mise en valeur des saveurs uniques des variétés.



La conserverie de légumes utilise ensuite ces olives dans la création de recettes qui privilient les approvisionnements locaux et frais pour une cuisine 100 % naturelle, comme à la maison.



La plantation d'une oliveraie Jean Martin de 18 000 pieds permet de maîtriser l'approvisionnement en olives de pays : Grossane, Salonenque et Béruguette, variétés typiques de la Vallée des Baux de Provence.