

DOSSIER
DE PRESSE

ÉTÉ
2021



Jean
MARTIN
en Provence

LES SPÉCIALITÉS PROVENÇALES INCONTOURNABLES DE L'ÉTÉ !



Une pincée de farniente, un zeste de soleil, le tout parsemé de partage... Jean Martin invite dans les assiettes des recettes emblématiques aux saveurs du Sud !

CHACUN SA SAUCE JEAN MARTIN

CUISINÉE DANS LES RÈGLES DE L'ART, AVEC LE GOÛT SIMPLE ET VRAI DU FAIT MAISON.

Tomates,
Thym,
Basilic...



LA SAUCE TOMATE AU THYM DE PROVENCE IGP

Sa texture très nappante est idéale pour toutes les recettes : essayez-la par exemple sur une pâte à pizza ! De quoi se faire plaisir rapidement et savoureusement sous les doux rayons du soleil !

LA SAUCE TOMATE AU BASILIC DE PROVENCE IGP

Une recette au goût frais et intensément parfumé pour des saveurs toujours plus estivales.

CRÉATIONS GOURMANDES

Jean Martin réduit au maximum l'ajout de sucres partout où cela est possible : 0 sucre ajouté dans la sauce au thym et une simple touche de miel IGP dans la sauce au basilic pour équilibrer l'acidité : des saveurs typiquement Jean Martin *100% Made in Provence.*

350 G • 3,40 €



DES SPÉCIALITÉS POUR UNE ÉVASION PROVENÇALE

UNE GAMME RELOOKÉE, PROPOSANT DES RECETTES SIMPLES, AUTHENTIQUES,

Oignons,
Olives,
Anchois...



LA PISSALADIÈRE

Une recette typiquement provençale de tarte à base d'oignons, d'anchois, d'huile d'olive et d'olives noires Grossane de pays. La pissaladière connaît un fort succès pour sa facilité de préparation et son goût confit aux saveurs du Sud. Du bon, du sain, du local et de la praticité, il suffit d'étaler la préparation sur une pâte à pain ou une pizza, 30 minutes au four et le tour est joué.

CRÉATIONS GOURMANDES

Des oignons de France rissolés dans de l'huile d'olive de Provence et enrichis d'anchois et d'olives vertes et noires de Provence. Produits 100 % naturels, sans colorants ni conservateurs.

360 G • 4,90 €



LA SOUPE AU PISTOU

Une recette conviviale et chaleureuse qui se déguste traditionnellement à la fin de l'été en famille, les légumes du potager gorgés de soleil apportent authenticité et prolongent cette sensation d'été indien. Un plat aux multiples saveurs composé de six variétés de légumes et cuisiné à l'huile d'olive vierge extra, best-seller dans le Sud et en boutique, connu principalement des locaux.

Mojettes,
Tomates,
Courgettes
...

CRÉATIONS GOURMANDES

Jean Martin a réussi à conserver de bons morceaux de légumes dans un bouillon très parfumé.

780 G • 5,95 €



... DES RECETTES REVISITÉES JEAN MARTIN

NATURELLES ET DE QUALITÉ GRÂCE AU RESPECT DES SAVEURS DE CHAQUE INGRÉDIENT.

SE FAIRE PLAISIR AVEC LE TABOULÉ

Apprécié pour son goût acidulé, frais et naturel, le taboulé est le premier produit créé par Jean Martin en 1978 et le premier taboulé du marché proposé en kit. Composé de tomates, oignons, menthe, citron, persil, huile d'olive... il est un classique estival, pratique à emporter dans les bagages et facile à préparer.

Tomates,
Semoule,
Menthe...

CRÉATIONS GOURMANDES

Rafraîchir cette recette avec des petits dés d'agrumes, quelques billes de melon, des feuilles de menthe ou encore le sucrer de quelques raisins secs !

630 G • 5,40 €



1ère marque de légumes

Plébiscitée en magasin, Jean Martin se distingue par son empreinte historique et créative, à travers des recettes qu'elle a su (ré)inventer...

cuisinés en bocal



Du champ à l'assiette, itinéraire d'une fabrication française depuis 3 générations

Des produits de saison et le développement des circuits courts ! C'est ce que Jean Martin prône le plus possible à travers la recherche de ses matières premières de légumes.

Pour assurer la disponibilité de ces ressources de qualité, l'entreprise met en place une politique de développement de circuits d'approvisionnement courts avec la recherche de producteurs locaux et de prestataires de première transformation qui travaillent avec des produits provençaux. Jean Martin a comme objectif de s'approvisionner à 70 % en région sur les principaux légumes de ses recettes.

Grâce au partenariat très étroit entre les agriculteurs et Jean Martin, du champ au produit fini, c'est un parcours totalement maîtrisé avec une traçabilité assurée tout au long de la chaîne de production. Tous les producteurs et les fournisseurs sont soumis à un cahier des charges strict, accompagnés dans leur démarche qualité et régulièrement audités.

Jean Martin privilégie des petites structures installées au plus près du site de production : agriculteurs, coopératives, entreprises locales... Tous des partenaires sensibles à la qualité, garantissant des matières premières avec de vraies typicités (variétés, IGP, ...), sans additifs et qui font preuve de transparence sur leur production.

Cet engagement en Provence, Jean Martin souhaite le partager sur les routes et inaugure en 2021 un foodtruck !

Partager, rencontrer, faire déguster et découvrir des recettes inédites, voici tout l'ADN de cette initiative Jean Martin qui permettra à chacun de découvrir les valeurs de cette entreprise centenaire.



1920

1^{ère} génération

Création de la confiserie d'olives de pays par Jean Martin à Maussane-les-Alpilles au cœur de la Provence

1956

2^{ème} génération

Gel des oliviers en vallée de Baux-de-Provence. Développement d'une filière méditerranéenne d'olives de qualité

1978

3^{ème} génération

Arrivée des petits-fils du fondateur, Bernard et Jean-Louis, qui créent l'activité de conserverie de légumes



Aujourd'hui

- 1 conserverie et 1 confiserie
- 1 oliveraie
- 50 employés
- 6 millions de bocaux/an
- ... et toujours 100% familiale

Jean
MARTIN
en Provence



100 ans d'engagement en Provence

Spécialiste des plats cuisinés provençaux, Jean Martin fait partie des plus anciennes Maisons de la Vallée des Baux-de-Provence. Fidèle à son village et à sa région, elle est restée **familiale depuis sa création en 1920**.

Équipée d'une conserverie, d'une confiserie et d'une oliveraie, l'entreprise Jean Martin est devenue une référence dans l'art de préparer des recettes provençales et méditerranéennes composées de légumes de saison et d'olives de pays, **100% naturelles : sans colorants, sans conservateurs, sans texturants, ni additifs ou arômes**.

Ancrée dans son territoire provençal dans les Bouches du Rhône (13), Jean Martin est une marque engagée dans **une démarche responsable** depuis près d'un siècle. **Labellisée « PME+ »** depuis 2015, Jean Martin s'engage en matière de **développement durable** : réduction de la consommation d'eau, des déchets à la source, des émissions d'effluents, amélioration de la sécurité et de l'ergonomie des postes de travail, renforcement des contrôles qualité, augmentation de la productivité, une empreinte socio-économique significative (1 emploi Jean Martin soutient 5 emplois dans la Région PACA)...

**Contacts Quai de la Presse :**

Cristel PICAL
cristel@quaidelapresse.com

Caroline DEPAS
caroline@quaidelapresse.com
04.66.67.04.91

Renseignements lecteurs :

www.jeanmartin.fr
04.90.54.34.63

Visuels et échantillons disponibles sur demande auprès du Service de Presse

Press Room Quai de la Presse : <https://www.quaidelapresse.com/login/>
Rejoignez-nous sur notre page facebook/jeanmartin.fr et sur instagram !

