

Dossier
de presse

Printemps
2021



Jean
MARTIN
en Provence

Tendance Légumes !



La fraîcheur du jardin entre en cuisine et les plats de saison reprennent des couleurs... Jean Martin se met à l'heure du printemps pour de nouvelles & inspirantes recettes !

Une recette basque revisitée aux saveurs provençales

Piperade au piment d'Espelette AOP

Dés de tomates (50%), poivrons rouges et jaunes (22%), sauce tomate au poivron (coulis de tomate, poivron, huile d'olive vierge extra), oignons, coulis de tomate, huile d'olive vierge extra, sel, ail, sarriette, romarin, piment d'Espelette AOP.

Spécialité basque, la piperade est une recette riche en saveurs et en couleurs. Jean Martin y ajoute quelques aromates provençaux pour lui apporter une profondeur gustative inimitable ! **Un classique régional revisité dans une version gourmande Jean Martin** : de belles tomates et des poivrons doux rouges et jaunes, cuisinés aux herbes de Provence et relevés d'une pointe de piment d'Espelette AOP.

600 g • 5,90 €



Créations Gourmandes Jean Martin

- Recette enrichie de sarriette et de romarin
- pour des saveurs typiquement Jean Martin 100% Made in Provence -
- 0 sucre ajouté ! - Cuisinée à l'huile d'olive vierge extra -



L'aubergine, véritable légume « passion »...



Ratatouille à la provençale

Tomates (35%), aubergines (24%), courgettes (17%), poivrons rouges (11%), huile de tournesol, huile d'olive vierge extra, sel, persil, ail, sucre, thym de Provence IGP, poivre.

Un grand classique de la cuisine provençale : de beaux légumes doucement confits et parfumés au thym de Provence IGP. Confite et fondante, **cette ratatouille à la Provençale est cuisinée comme à la maison !** Une recette mijotée dans les règles de l'art, authentique et provençale, au goût vrai et naturel !

.....
600 g • 5,90 €
.....



Riste d'Aubergine

Aubergines (53%), coulis de tomates, huile de tournesol, sucre, ail, sel, huile d'olive vierge extra, thym, oignons (0,06%), laurier (0,06%), poivre.

Cette recette emblématique du savoir-faire Jean Martin, est typique du pays d'Arles et directement inspirée de la grand-mère des dirigeants actuels de l'entreprise. Véritable trésor de leur enfance, ils ont souhaité partager, il y a de cela 35 ans, ce plat d'aubergines doucement mijotées sur le poêle de la cuisine familiale... Devenu un véritable best-seller depuis, cette Riste d'Aubergine sera un vrai rayon de soleil dans vos assiettes. Souvent imitée, jamais égalée...

.....
600 g • 5,90 €
.....



Créations Gourmandes Jean Martin



- Des aubergines doucement mijotées à la concassée de tomates, oignons, thym et laurier -
- Filière & partenaires locaux pour un objectif d'approvisionnement 100% Provence d'ici fin 2022 -



... au cœur des recettes cultes Jean Martin

1^{ère} 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



Aubergines à la Parmesane

Aubergines (39%), tomates (28%), huile de tournesol, oignons, concentré de tomates (4%), parmesan AOP, basilic, sel, ail, sucre, sarriette, poivre.

Jean Martin illustre une nouvelle fois son savoir-faire de cuisinier avec une recette gourmande : les Aubergines à la Parmesane. Une recette savoureuse aux aubergines fraîches mijotées à la tomate, oignons, aromates et relevées de parmesan AOP.

600 g • 5,90 €



Créations Gourmandes Jean Martin



- Des aubergines fraîches et une production saisonnière -
- Une liste d'ingrédients volontairement courte pour une recette simple et authentique -



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 plébiscite 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 !

