



Jean
MARTIN
en Provence

Dossier de Presse Printemps 2022

*Escapade gourmande
en mer avec Jean Martin*

Jean Martin se met à l'heure du printemps et vous propose de nouvelles recettes aux notes maritimes et délicates. Ces recettes à base de poisson vont vous mettre l'eau à la bouche. Cap sur une odysée gourmande !



Nouvelle saison, nouvelles recettes gourmandes

Notre traditionnelle
préparation à base d'anchois
fait peau neuve pour
devenir l'*anch'olivade*.



(110g- 3,90€)

Cette réinterprétation gourmande de notre recette signature vous offrira un moment savoureux et délicat. Une fois le bocal ouvert, laissez-vous embarquer dans une croisière gustative aux délicates notes provençales.

5 ingrédients suffisent pour prendre le large :

de délicieuses olives vertes concassées Saloneque ou Béruguettes de Provence, des anchois finement relevés, une délicate huile d'olive vierge extra, du vinaigre et quelques aromates pour relever le tout.

Cette recette gourmande aux associations terre et mer, allie notre passion pour la Méditerranée ainsi que notre savoir-faire de confiseur qui nous animent depuis toujours.

Recette de cabillaud en croûte d'anch'olivade :

- 1 bocal d'Anch'olivade 110g Jean Martin
- 4 filets de cabillaud
- 1 tomate
- 80g de chapelure
- Préchauffer le four à 200°C.
- Dans un bol, mélanger la chapelure avec l'Anch'olivade.
- Tapiser le fond d'un plat à four avec des rondelles de tomate.
- Déposer le cabillaud sur les tomates.
- Badigeonner les filets du mélange anchois-chapelure afin de créer une croûte.
- Enfourmer 20 minutes.
- Accompagner le plat d'un gratin de pommes de terre à l'Anch'olivade.



Astuce du Chef

Laissez-vous surprendre par l'utilisation chaude ou froide de notre anch'olivade. Pour cela, ajoutez-la à vos vinaigrettes, dans vos gratins, vos pâtes et plats en sauce. L'anch'olivade les sublimerait avec son goût légèrement salé et anisé.

On suit le courant et on se laisse tenter par la Thoïonade

Cette recette à base de thon est cuisinée délicatement avec des aubergines, de la tomate et une pointe de citron qui suffit à relever la préparation.

Au programme pour vos papilles, une immersion dans les saveurs maritimes combinées à la douceur Provençale.

Une spécialité au thon aux notes gourmandes et subtiles

- Un tartinable délicatement relevé qui va faire naviguer vos papilles.
- Un accord délicat entre le goût intense du thon et des légumes provençaux.



110g- 3,90€



110g- 3,90€

Exit la traditionnelle sardine grillée et place à

la sardinade Jean Martin pour surfer sur un apéritif iodé !

Cette recette à base de sardines cuisinées aux pois chiches pêche ses inspirations dans la cuisine Méditerranéenne avec de subtiles touches de citron confit et de raz el-hanout.

Le saviez-vous ?

Le Raz el-hanout est un subtil mélange d'épices qui trouve ses origines du Maroc. Il contient de la cannelle, du gingembre, de la coriandre, de la cardamome, de la muscade, du poivre noir et du curcuma.



Jean Martin : 100 ans d'engagement en Provence

Spécialiste des plats cuisinés provençaux, Jean Martin reste 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**. Jean Martin est une marque engagée dans une **démarche responsable** depuis près d'un siècle. **Labellisée « PME+ »** depuis 2015, l'entreprise adopte des démarches de **développement durable** en réduisant la consommation d'eau, l'émission de déchets et d'effluents, l'amélioration de la sécurité, etc...

Jean Martin : 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 prônes le plus possible à travers la recherche de ses matières premières de légumes. L'entreprise met en place une politique de **développement de circuits courts** avec la recherche de producteurs locaux et de prestataires de première transformation qui travaillent avec des produits provençaux. Jean Martin s'**approvisionne 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. Les partenaires choisis sont sensibles à la **qualité des produits**, ils garantissent des matières premières avec de vraies typicités (variétés, IGP, ...).

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



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



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