

Dossier  
de presse  
Noël  
2021



Jean  
**MARTIN**  
en Provence

Saveur de Fêtes  
& Esprit de Noël

par Jean Martin...

# Coffret Bio à déguster ou à offrir !

Réveillonner avec ce coffret Jean Martin, c'est (re)découvrir de grands classiques et des créations d'une gamme Bio originale et variée.

Un cadeau gourmand, pour un Noël aux recettes festives saines et gourmandes, avec un rayon de soleil dans l'assiette.

**Le Coffret Gourmet Bio**

**50,80 €<sup>TTC</sup>**

- Tapenade noire BIO
- Crème de tomates séchées BIO
  - Houmous BIO
  - Crème d'aubergine BIO
- Riste d'aubergine 360 g BIO
- Ratatouille 360 g BIO
- Taboulé de quinoa BIO
  - Huile d'olive BIO classic Castelas 50 cl AOP
- Livret de recettes Jean Martin





# Palets feuilletés à la tapenade

Recette pour 4/6 personnes

- 1 bocal de Tapenade noire 110 g  
Jean Martin
  - 1 pâte feuilletée
- 
- Dérouler la pâte feuilletée et étaler le bocal de Tapenade noire sur la totalité de sa surface.
  - Enrouler à nouveau la pâte en gardant le papier cuisson. Mettre au congélateur pendant 2 h.
  - Découper le rouleau en fines rondelles.
  - Les déposer sur la plaque du four ou sur le papier cuisson. Les enduire d'huile d'olive ou de lait et cuire à four chaud (180°C) pendant 15 à 20 min.



## L'élégante Tapenade noire Bio

L'olive noire Grossane de Provence bio Jean Martin donne un fruité incomparable à cette tapenade relevée au thym et aux câpres. Grande spécialité de la gastronomie provençale, cette perle noire se marie facilement avec tout type de plats, sucrés, salés... sublimant ainsi vos recettes de fêtes !

110 g • 4,40 € <sup>TTC</sup>



## La gourmande Crème de tomates séchées Bio

La crème de la crème pour vos apéros festifs ou vos plats cuisinés. Cette recette pleine de tendresse, ce sont de belles tomates cueillies à maturité lentement séchées au soleil, cuisinées à l'huile d'olive vierge extra, à l'ail et parfumées au thym. Une recette festive 100 % plaisir !

110 g • 4,40 € <sup>TTC</sup>

## La douce Ratatouille Bio

Appréciez la douceur de l'hiver avec Jean Martin, en savourant sa recette de ratatouille fondante confite aux cranberries et au miel, délicatement sucrée de raisins secs. Cuisinée aux légumes du soleil (aubergines fraîches, courgettes, poivrons et tomates) et aux herbes aromatiques, son délicieux parfum de Provence accompagne idéalement poisson, gibier ou volaille !

360 g • 5,40 € <sup>TTC</sup>





1920

### 1<sup>ère</sup> génération

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

1956

### 2<sup>ème</sup> génération

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

1978

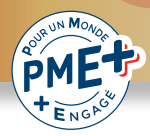
### 3<sup>ème</sup> génération

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
- 46 employés
- 5 millions de bocaux/an
- ... et toujours 100% familiale et provençale !



# 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)...

Illustration - Septembre 2021 - Crédits photos : Jean Martin, SociFood / Audricke Stock et Stock

**Contacts Quai de la Presse :**  
cristel@quaidelapresse.com  
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](https://www.facebook.com/jeanmartin.fr) et sur [instagram !](https://www.instagram.com/jeanmartin.fr)

