

MARTIN-POURET

Depuis 1797,
la Maison
Martin-Pouret,
dernier Maitre
Vinaigrier d'Orléans,
séduit les palais
les plus fins
avec ses déclinaisons
de vinaigres,
moutardes
et cornichons
aux recettes originales
et authentiques.

Édito

David Matheron et Paul-Olivier Claudepierre, le nouveau duo qui a repris les rênes en 2019, souhaitent réveiller cette Maison tout en conservant les valeurs qui la guident depuis sa création : proposer des produits aux goûts uniques, fruits d'ingrédients 100% français et développés selon une méthode ancestrale.

À cette ambition, vient s'ajouter <u>la volonté de</u> produire responsable et <u>de relancer des filières agricoles locales.</u> C'est ce qu'ils font déjà en produisant dans le Val de Loire des graines de moutarde et des cornichons, quand les principaux acteurs du marché les importent respectivement du Canada et d'Inde.

Pour marquer cette renaissance, ces deux passionnés de gastronomie proposeront dès le printemps une nouvelle identité visuelle, expression de l'histoire, de l'origine mais également du ton « *piquant* » qu'ils ont voulu donner à la marque.

L'histoire

Martin-Pouret maître vinaigrier depuis 1797 de la création à aujourd'hui!

de la

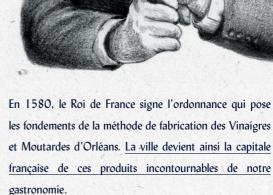
Maison

Martin

Pouret

ORLEANS, CAPITALE HISTORIQUE DU VINAIGRE ET DE LA MOUTARDE

Dès le moyen-âge,
la ville d'Orléans
a été le principal
port fluvial où les bateliers
qui descendaient la Loire,
s'arrêtaient avant de livrer
Paris en vins.
Lors de cette escale,
les vins qui avaient tournés
étaient alors mis de côté
et transformés en vinaigre.



Le XVIII^e siècle serà l'apogée des Maitres Vinaigriers et Moutardiers, on en comptera plus de 400 dans la ville. Ces derniers produisant jusqu'à 80 % des vinaigres de France!



CREATION DE LA MAISON MARTIN-POURET EN 1797



Installée au cœur d'Orléans, la Maison Martin-Pouret, fière d'un héritage unique, perpétue la tradition des grands Maîtres Vinaigriers. Son histoire débute en 1797, avec la production de vinaigres d'Orléans.

Le vin est alors transformé selon les méthodes traditionnelles, grâce à une fermentation lente de trois semaines, puis un vieillissement en fut de chêne d'un an au minimum.

Le résultat : un vinaigre parfaitement équilibré aux arômes riches et complexes, qui trois siècles plus tard, n'a pas pris une ride! À titre de comparaison, les vinaigres industriels sont produits en seulement 48h.





MARTIN-POURET, DEFENSEUR D'UNE PRODUCTION 100% FRANÇAISE ET RESPONSABLE

Au fil du temps, la Maison Martin-Pouret confirme sa réputation et commercialise ses produits auprès des épiceries fines et des restaurants. En 1970, la Maison élargit sa gamme en proposant ses premiers vinaigres aromatisés.



Dans les années 80, face à la montée en puissance de l'industrialisation agroalimentaire, Martin-Pouret fait le choix audacieux de préserver son savoir-faire unique et de mener le combat de la qualité contre celui de la quantité. Pari gagné puisqu'aujourd'hui Martin-Pouret est le dernier Maitre Vinaigrier et Moutardier d'Orléans.

Martin Pouret choisit de préserver le savoir-faire unique de la Maison



Obsédée par la qualité de ses produits, la Maison Martin-Pouret sélectionne chaque ingrédient avec le plus grand soin. Les graines de moutarde sont cultivées en France, dans le Val de Loire, quand la plupart des autres fabricants se fournissent au Canada. Les cornichons sont également français, quand la majorité provient d'Inde. Les vins sont sélectionnés dans les grandes régions vinicoles française comme le Val de Loire ou la Bourgogne.

C'est grâce
à ce respect du terroir
et du savoir-faire,
érigé en philosophie
d'entreprise, que la Maison
Martin-Pouret séduit
les chefs de la gastronomie
ou de la bistronomie
française.



Dossier de presse — 8 9 — Dossier de presse

renaissance

de Ia

Maison

Deux amoureux de la gastronomie pour défendre les couleurs de la France!



David Matheron et Paul-Olivier Claudepierre, nouveaux associés de la Maison Martin-Pouret



Après un parcours dans des grands groupes qui les ont amenés à vivre et travailler au Danemark, au Népal et en Italie pour l'un, en Inde et au Brésil pour l'autre, ils ont tous les deux décidé de revenir en France et de mettre leur énergie, leurs compétences mais surtout leur passion pour la gastronomie française au service d'une « belle endormie » au savoir-faire et à l'histoire uniques. C'est ainsi qu'ils ont repris la maison Martin-Pouret en septembre 2019.

Leur objectif est simple, faire rayonner cet emblème de la gastronomie, en France comme à l'étranger, en misant principalement sur une production toujours plus responsable et en relançant le métier de Maitre Vinaigrier et Moutardier pour lequel ils ont déjà recruté de nouveaux talents. Le tout au service de ce qui leur importe le plus : le goût des bons produits !

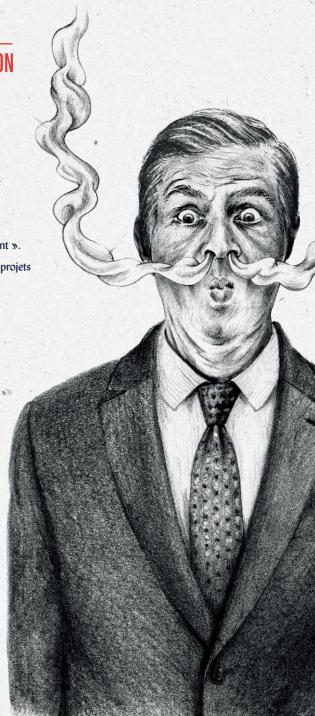
ZOOM SUR LEUR VISION DE DEMAIN!

LEUR NOUVELLE VISION POUR LA MAISON

David Matheron
et Paul-Olivier Claudepierre
souhaitent offrir une renaissance
à cette belle maison séculaire,
en voie d'obtenir sa labélisation
« Entreprise du Patrimoine Vivant ».

Ils voient grand et entament des projets
à la mesure de leurs ambitions.

Parlez leur d'une autre moutarde que celle d'Orléans et celle-ci leur monte au nez instantanément!



De nouvelles gammes de produits

Les deux associés travaillent actuellement sur des collaborations avec des chefs, des pâtissiers mais aussi des mixologistes pour proposer prochainement des produits inédits. Un seul mot d'ordre, le vinaigre d'Orléans signature organoleptique principale de toutes ces nouveautés.

Promouvoir le savoir-faire gastronomique dans les ambassades à l'étranger.



En septembre, on retrouvera la Maison Martin-Pouret chez Isetan, grand magasin faiseur de tendances à Tokyo.

La marque a également été sélectionnée pour participer à l'opération « *Good France* » aux cotés de Chefs étoilés comme Christophe Hay ou de Meilleurs Ouvriers de France comme Guillaume Gomez, pour promouvoir, à l'étranger, le savoir-faire gastronomique français dans les ambassades..

UNE NOUVELLE Identité visuelle



Pour débuter ce nouveau chapitre, David Matheron et Paul-Olivier Claudepierre ont entrepris une refonte totale de l'identité de marque. Rien n'a été laissé au hasard! Typographie, couleurs, Made in France, illustrations...

Ce nouveau design, développé avec l'agence Sidlee, reflète à la fois l'histoire, le savoir-faire et l'origine de cette maison Orléanaise.



Dossier de presse — 14

15 — Dossier de presse

MARTIN-POURET



Et pour toujours plus de différenciation, le duo a misé sur un humour aussi « piquant » que leurs produits, distillé sur chacune des références de la gamme le tout illustré par une artiste japonaise ayant travaillé pour de grandes marques de luxe.

Mise en avant du Made in France



Dossier de presse — 16

gamme produits

Moutardes, Cornichons, Vinaigres.

recettes

LES MOUTARDES



Moutarde d'Orléans onctueuse

Prix moyen de vente constaté 4,99euros TTC 200g

Moutarde d'Orléans au miel et Chardonnay

Prix moyen de vente constaté 4.99 euros TTC 200g



LES CORNICHONS



Cornichons français frais du Val de Loire

Prix moyen de vente constaté 7,99 euros TTC 270g

Dossier de presse — 18

19 — Dossier de presse

LES VINAIGRES



Vinaigre d'Orléans au cidre de Normandie Prix de Vente Conseillé : 4,49 euros TTC 25 cl



Vinaigre d'Orléans au vin rouge Prix de Vente Conseillé : 4,49 euros TTC 25 cl

LES IDÉES RECETTES DE MARTIN-POURET

Pour magnifier ses produits d'exception, la Maison Martin-Pouret a développé de nouvelles recettes de moutardes mêlant raffinement et gourmandise. Zoom sur quelques recettes phares pour une expérience gustative unique.

Raffiné, gourmand, unique.

Le Pink Vinegar Martin-Pouret

POUR 2 PERSONNES NIVEAU - FACILE

30 ml de vinaigre
de framboise Martin-Pouret
180 ml de jus de litchi
4 g d'eau de rose
4 canneberges



- Mettre tous des ingrédients au réfrigérateur au moins 20 minutés avant de servir.
- Mélanger l'ensemble des ingrédients.
- Répartir dans les verres.
- Décorer avec de la canneberge surgelée et servir immédiatement.

Dossier de presse — 20

Le Frenchie Burger et sa moutarde béarnaise Martin-Pouret

POUR 2 PERSONNES NIVEAU - FACILE

cornichons frais Martin-Pouret
moutarde béarnaise Martin-Pouret
2 pains hamburger briochés

I tomate
I oignon

2 steaks de bœuf

comté laitue

sel & poivre



- Hacher le steak avec une partie des oignons, ajouter un peu de sel et poivre.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Former une galette avec la viande hachée et la déposer dans une poêle bien chaude, avec un filet d'huile d'olive.
- Disposer une tranche de comté sur chaque face intérieure du pain.
- Mettre les deux moitiés de pain dans le four
- Sortir les pains du four et disposer
 sur le socle un lit de salade, 2 rondelles de tomate fraîche
 et des rondelles de cornichons Martin-Pouret.
- Ajouter le steak avec la moutarde béarnaise Martin-Pouret et un peu d'oignon émincé.
- Refermer le hamburger avec le chapeau du pain et déguster!



Cookies aux pépites de chocolat blanc et vinaigre au cranberry Martin-Pouret

POUR 5 PERSONNES NIVEAU - FACILE

vinaigre au cranberry

Martin-Pouret

125g de chocolat blanc 150g de farine,

125g de beurre

3 cuillères à soupe de sucre

3 cuillères à soupe de sucre roux

I sachet de levure chimique

I sachet de sucre vanillé

1 œuf

I pincée de sel

- Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- Faites fondre le beurre.
- Ajouter au beurre fondu les différents sucres ainsi que le sucre vanillé.
- Battre l'œuf avec un fouet, incorporer l'œuf battu et ajouter petit à petit la farine, la levure et le sel.
- En dernier, ajouter le <u>vinaigre au cranberry Martin-Pouret</u>
 et les pépites de chocolat puis mélanger le tout.
- Placer, sur une plaque une feuille de papier sulfurisé et y disposer des petits tas de la pâte tous les 10 cm.
- Cuire les cookies pendant 10 min au four.

P





CONTACT PRESSE

AGENCE ØCONNECTION

Marie Llobell

mllobell@oconnection.fr

06 29 87 31 18