



JEAN-MARIE SAN MARTIN A TROQUÉ SON TABLIER DE CHEF CONTRE CELUI DE VINAIGRIER. À VITREY-SUR-MANCE AU NORD DE LA HAUTE-SAÔNE, IL IMAGINE DES RECETTES DE VINAIGRES NATURELS AUX SAVEURS UNIQUES ET SURPRENANTES. UN CONCENTRÉ DE BON GOÛT ET DE CRÉATIVITÉ.

Jean-Marie San Martin

Créateur-Vinaigrier

Jean-Marie San Martin a eu plusieurs vies mais elles ont toutes un point commun : l'amour du goût. Originaire de Haute-Savoie, ce cuisinier de métier a fait ses armes auprès de chefs étoilés avant de quitter l'Hexagone direction l'Allemagne : pendant près de 25 ans, il sera à la tête d'un restaurant gastronomique 100 % français installé dans la région de Mayence. Ses premiers pas en Franche-Comté, il les fera presque par hasard, lors d'une virée en France : « J'ai fait étape dans la région, et j'en suis presque instantanément tombé amoureux. La nature à perte de vue, ce petit goût de terroir : tout m'inspirait ! J'ai donc acheté un ancien corps de ferme pour en faire ma maison de vacances ». Avec de nouveau un pied en France, Jean-Marie San Martin se réinvente un destin tricolore... En 2015, il décide de s'installer pour de bon en Haute-Saône avec une idée en tête : créer sa marque de vinaigre. « Quand j'étais en Allemagne, je faisais tout moi-même, y compris les vinaigres que je vendais dans l'épicerie fine attenante au restaurant. C'est un produit qui m'a toujours fasciné car il offre des possibilités créatives infinies ».



Un partage de passions.

un « vrai lieu de vie » en pleine nature pour laisser libre cours à son imagination décorative. En 2017, il met au point ses premières recettes de vinaigres naturels enrichis à la pulpe de fruits et un an plus tard, la marque San Martin voit le jour. « Tous nos produits sont travaillés selon un procédé artisanal, avant d'être conditionnés, sur place, dans notre laboratoire. Quant aux approvisionnements, ils sont assurés par de petits producteurs locaux. Au-delà du lien humain, cela nous permet de travailler les

produits frais le plus vite possible après la récolte et de préserver au maximum les saveurs ». Intransigeant sur le goût, Jean-Marie n'utilise ni arôme, ni colorant artificiel, ni conservateur. Dans chaque flacon de vinaigre signé San Martin, on retrouve la patte du cuisinier créatif et inspiré : des combinaisons uniques et harmonieuses, des mariages étonnants et des saveurs maîtrisées à la perfection. En duo avec Malgosia sa compagne, Jean-Marie a déjà imaginé 23 vinaigres et ne compte pas s'arrêter en si bon chemin : « 4 nouvelles recettes arriveront avec les beaux jours : piment de Bourgogne, fruits rouges et poivre vert, noix de coco citronnelle et basilic et ail noir. Sans oublier notre dernière création : les vinaigrettes à l'accent régional : Absinthe Emilie Pernot, savagnin de la fruitière d'Arbois, piment de Franche-Comté, Griottines® Peureux ». Aucun doute, le goût incroyable et unique de ces vinaigrettes réveillera vos plus belles salades !

E.C.

DES VINAIGRES INSPIRÉS

Un laboratoire, 2 gites, 1 immense verger, 1 herbier avec 700 pieds de lavande et des myriades d'herbes aromatiques : Jean-Marie San Martin ne fait jamais les choses à moitié. A Vitrey-sur-Mance, il imagine





Carpaccio de canard marinade au « vinaigre de noix verte et pulpe de gingembre »

Préparation : 15 min Congélation : 1 h – Entrée assez facile et abordable

Pour 4 personnes : 1 magret de canard de 400 à 450 g (déjà cuit), 4 c. à soupe de vinaigre de noix verte et pulpe de gingembre, ½ c. à café de baies roses, 8 à 10 graines de fenouil ou d'aneth, 2 échalotes grises, ½ bottillon de ciboulette, 1 branche d'aneth, jeunes pousses de salades, 2 c. à soupe d'huile de noix, sel et poivre du moulin.

1 Le magret. Retirez la graisse (Vous pouvez la conserver au frais pour des cuissons ultérieures). Mettez-le 1 h au congélateur pour bien le raffermir. Pendant cette attente, mettez également au froid les quatre assiettes.

2 La marinade. Mettez dans un bol une grosse pincée de sel fin, les baies roses et les graines de fenouil puis versez le vinaigre de noix verte à la pulpe de gingembre. Ajoutez l'huile puis battez bien le tout pour homogénéiser.

3 Les salades. Choisissez-en un assortiment : pourpier, roquette, romaine, trévisse, etc. Lavez-les, essorez-les et assaisonnez-les. Pelez et hachez les échalotes.

4 Taillage et présentation du magret. Lorsque le magret commence à raidir, taillez-le en lamelles très fines et très allongées puis disposez-les sur les assiettes. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez la marinade sur les lamelles de magret. Donnez un tour de poivre du moulin.

5 Dressage final. Ciselez l'aneth et la ciboulette. Répartissez la salade assaisonnée sur les quatre assiettes et saupoudrez d'échalotes, de fines herbes, de graines de fenouil et recouvrez d'un peu de sauce. Servez aussitôt avec du pain de campagne grillé.



Émincé de dinde, carottes glacées, « vinaigre de noix verte et et pulpe de gingembre »

Préparation : 40 min Cuisson : 20 min – Plat facile et raisonnable

Pour 4 personnes : 800 g de dinde, 500 g de carottes des sables, 150 g de topinambours, 30 g de gingembre frais, 1 branche de thym frais, 100 g de beurre, 1 c. à soupe d'huile de colza, 1 c. à soupe de miel de fleurs, 10 cl de vinaigre de noix verte et pulpe de gingembre, huile de friture, sel, poivre du moulin.

1 Les carottes glacées. Lavez et épluchez les carottes, émincez-les en rondelles et disposez-les dans une sauteuse ou une casserole à fond large et épais, mouillez avec de l'eau froide recouvrant à peine les carottes. Ajoutez la moitié du beurre et du thym frais et faites cuire à feu vif 8 à 10 min. Remuez une ou deux fois en veillant bien à ne pas casser les carottes. Dès que l'eau est évaporée, ajoutez le reste du beurre et le gingembre finement émincé. Salez, poivrez. Faites chauffer à petit feu pour lier le beurre et le gingembre et ajoutez le miel. Faites glacer les carottes grâce au miel jusqu'à ce qu'elles soient enduites d'un pâle caramel brillant.

2 L'émincé de dinde. Coupez en tranches de 3 cm des escalopes de dinde de chez votre boucher.

Disposez-les dans un saladier, assaisonnez de sel et de poivre, et ajoutez-y une pincée de thym et une pincée de gingembre frais émincé et un peu d'huile de colza. Dans un sautoir ou une poêle, faites saisir à l'huile chaude les escalopes jusqu'à coloration. Débarrassez-les et posez-les sur un papier absorbant.

3 Les chips de topinambour. Lavez et brossez les topinambours sans les éplucher, émincez-les très finement au couteau ou à l'aide d'une râpe. Plongez-les 1 min dans de l'huile à 180 °C puis déposez-les sur un papier absorbant, salez.

4 Dressage. Sur une assiette, disposez les carottes, puis posez par-dessus la dinde puis les chips. Décorez avec un peu de thym et ajoutez un filet de vinaigre de noix verte et pulpe de gingembre.





Salade d'avocat, mangue, pomme, céleri et radis au « vinaigre de pomme et vanille bourbon »

Préparation : 30 min Cuisson : 1 min – Entrée facile et peu chère.

Pour 4 personnes : Une mangue, 2 ou 3 pommes, 2 avocats, une botte de radis, 2 branches de céleri, sel, poivre, 1 c. à soupe d'huile d'olive vierge, 1 c. à soupe de vinaigre de pomme et vanille bourbon.

1 Préparation des ingrédients. Taillez en tronçons les branches de céleri et blanchissez-les 30 sec dans une eau bouillante salée, puis plongez-les dans l'eau froide. Épluchez la mangue, les avocats, les pommes et taillez-les en dés. Lavez et émincez les radis.

2 Assemblage et dressage. Versez le tout dans un saladier, assaisonnez avec du sel, du poivre, l'huile d'olive et le vinaigre de pomme et vanille bourbon. Mélangez de manière harmonieuse et servez tout simplement sur une assiette.



Saumon cru mariné à l'aneth, crème légère montée au « vinaigre de noix verte et jus de bergamote »

Préparation : 40 min Pas de cuisson Réfrigération : 8 h + 1 h – Entrée facile et peu cher.

Pour 4 personnes : 800 g de filet de saumon (dans le milieu du filet), une botte d'aneth, 3/4 pincées de gros sel marin, 1/4 c. à soupe de sucre cristal, poivre concassé, ¼ de litre de crème fleurette 33 %, sel, poivre, 1 c. à café de chutney citron et de poivre rouge du moulin.

1 Marinade du saumon. Rincez le saumon et égouttez-le. S'il reste des arêtes, retirez-les à l'aide d'une pince à épiler. Disposez-le dans un récipient. Mélangez le sel, le sucre et le poivre. Saupoudrez le filet de saumon de l'aneth et du mélange sur les deux faces en appuyant légèrement. Couvrez le plat d'un film étirable et laissez macérer pendant 8 h au réfrigérateur. Au bout de ce temps, rincez soigneusement le filet de saumon et égouttez-le. Réservez au frais.

2 La crème. Montez la crème fleurette avec le sel et le poivre comme une chantilly, pas complètement ferme. Ajoutez un peu de vinaigre de noix verte et jus de bergamote, selon votre goût et finissez de monter la crème.

3 Découpe et dressage. Découpez le saumon en fines tranches. Parsemez d'un peu de poivre rouge du moulin et du reste d'aneth ciselé. Servez cet émincé de saumon frais, accompagné de quenelles de crème montée au vinaigre de noix verte et jus de bergamote.





Fraises marinées au « vinaigre de fleur de sureau à la pulpe de fraise », mousse au chocolat blanc.

Préparation : Cuisson : 5 min Réfrigération : 12 h – Dessert assez facile et peu cher

Pour 4 personnes : 500 g de fraises, 1 c. à café de vinaigre de fleur de sureau à la pulpe de fraise, 1 c. à soupe d'huile d'olive vierge, poivre vert du moulin. **Pour la mousse :** 200 g de chocolat blanc, 4 œufs, 50 cl + 5 cl de crème fleurette, quelques gouttes d'extrait de vanille liquide

1 Préparation de la mousse au chocolat blanc. Prenez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Mettez les blancs dans un saladier, et les jaunes dans un bol. Cassez le chocolat blanc en morceaux et faites-le fondre au bain-marie avec 5 cl de crème fleurette. Lorsqu'il est fondu et bien lisse, incorporez les jaunes d'œufs hors du feu. Réservez. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique. Réservez-les au réfrigérateur. Montez la crème fleurette en chantilly avec la vanille à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique.

2 Assemblage de la mousse. Incorporez la crème chantilly délicatement à la préparation chocolat blanc / jaunes d'œuf. Incorporez ensuite les blancs d'œufs. Remplissez des verrines et réservez-les au réfrigérateur durant 12 h.

3 Les fraises. Coupez les fraises en lamelles et disposez-les sur une assiette. Assaisonnez avec le vinaigre de fleur de sureau à la pulpe de fraise, l'huile d'olive vierge et en donnant 2/3 tours du moulin de poivre.

4 Dressage. Servez les assiettes accompagnées des verrines de mousse au chocolat blanc.

Salade de fruits frais au vinaigre de pulpe de pomme et menthe du jardin

Préparation : 15 min Réfrigération : 15 min – Dessert facile et raisonnable

Pour 4 personnes : 1 banane, 1 pomme, 2 oranges, 1 kiwi, ¼ melon, quelques fraises, quelques raisins, 5 cl de vinaigre de pulpe de pomme et menthe du jardin.

1 Préparation des fruits. Pressez le jus d'une orange. Coupez tous les autres fruits en fines lamelles ou en petits dés. Mettez le tout dans un saladier.

et 5 cl de vinaigre de pulpe de pomme et menthe du jardin.

2 Aromatisation. Ajoutez le jus d'une demi-orange

3 Dressage. Mettez au frais 15 min. Servez avec une feuille de menthe en décoration.

