

BOUTIQUE SAN MARTIN

17, rue de Lavaux
70500 Vitrey-sur-Mance
www.san-martin.fr



Jean-Marie San Martin, restaurateur pendant 25 ans, est resté dans le domaine culinaire. PHOTO BRUNO GRANDJEAN

VINAIGRES ET VINAIGRETTES À LA SAUCE HAUTE-SAÔNE

DANS UNE AUTRE VIE, JEAN-MARIE SAN MARTIN TENAIT UN RESTAURANT GASTRONOMIQUE FRANÇAIS EN ALLEMAGNE. AUJOURD'HUI, IL CONCOCTE DES VINAIGRES, VINAIGRETTES ET TARTINABLES DANS SON LABORATOIRE INSTALLÉ À VITREY-SUR-MANCE (70).

À 52 ans, Jean-Marie San Martin a entamé sa troisième vie professionnelle dans le village de Vitrey-sur-Mance, en Haute-Saône. Le cuisinier de métier, originaire d'Annecy, a commencé sa formation auprès de grands chefs dans de prestigieuses maisons. Il cite, par exemple, le restaurant Bocuse de Collonges-au-Mont-d'Or. Ensuite, à 24 ans, il a pris la tête de son propre restaurant en Allemagne. L'aventure de la grande gastronomie française régaland les palais allemands aura duré vingt-cinq ans. « Comme mes deux enfants ne souhaitaient pas reprendre l'affaire, j'ai décidé de tout vendre et de repartir à zéro », confie Jean-Marie San Martin. Or, en 2005, le restaurateur avait acquis une résidence secondaire en Haute-Saône. Il l'a entièrement rénovée et a décidé d'en faire sa résidence principale. Il a racheté une autre bâtisse, au centre du village, pour y créer un lieu de travail. « J'ai acquis la maison en 2016, et j'ai mis deux ans à la rénover totalement », explique-t-il. Le rez-de-chaussée accueille son laboratoire de fabrication ainsi qu'un point de vente labellisé « Qualité tourisme ». À l'étage, il a créé un gîte. La société San Martin a officiellement commencé son activité en 2018. « Je voulais faire de jolis produits ici et les vendre très loin », dit-il. Il fabrique donc des vinaigres, vinaigrettes et chutneys conçus sans arômes artificiels, sans colorants, sans exhausteurs. Pour se différencier, il a choisi d'intégrer

un maximum d'ingrédients régionaux dans ses produits. Des pommes, des noix vertes, des fleurs de sureau, des griottines, de l'huile de colza et même du piment... « J'ai également planté 500 pieds de lavande », indique-t-il, tandis que quatre oliviers attendent patiemment la fin de l'hiver dans sa cour. Il a ainsi pu inventer 26 sortes de vinaigres aromatisés ainsi que des chutneys. Début 2020, il a lancé une gamme de vinaigrettes parfumées à l'absinthe, au savagnin, aux griottines... Pour bien débiter 2021, il va lancer une gamme de six nouveaux produits tartinables pour l'apéritif. « Il faut toujours se remettre en question », assure celui qui a gardé les réflexes de la cuisine. Il propose d'ailleurs, sur son site internet, des idées de recettes avec un certain nombre de ses produits.

Grâce à son site marchand, il expédie ses produits dans toute la France. Il les commercialise également via des revendeurs installés en France mais aussi en Belgique, aux Pays-Bas, au Luxembourg, en Allemagne. « J'espère développer mes produits en direct chez les restaurateurs mais, là, ce n'est pas le moment », affirme Jean-Marie San Martin. Pour patienter, celui qui a mille idées en tête va poursuivre le développement de son entreprise et savourer ce nouveau challenge professionnel.

CÉCILIA CHERRIER