

san martin

DES VINAIGRES, HUILES ET TARTINADES SUR LES TABLES AMÉRICAINES

Après 25 ans en Allemagne à la tête de son restaurant gastronomique, Jean-Marie San Martin a créé son entreprise de produits fins à Vitrey-sur-Mance en janvier 2018. En 2021, 25% de ses commandes sont parties à l'étranger.

Le parcours de vie de Jean-Marie San Martin est profondément lié à l'étranger. Ce natif de Vichy (Allier) a vécu pendant vingt-cinq ans dans la région de Mayence, en Allemagne, où il a régalé les clients de son restaurant gastronomique avec ses plats de cuisine française. Sa fille vit en Autriche et son fils au Canada, mais c'est dans son pays natal que le chef cuisinier a choisi de poser ses valises pour se lancer dans une nouvelle aventure professionnelle.

En janvier 2018, dans le petit village de Vitrey-sur-Mance, il a créé San Martin, sa société de vente de chutneys et de vinaigres artisanaux. Au fil des mois, il a enrichi sa gamme avec des tartinades, des huiles, des vinaigrettes et des noix vertes confites. Cette spécialité, confectionnée avec les fruits de noyers de Vitrey et des alentours, a d'ailleurs reçu le prix du concours MIAM 2018 de la Région Bourgogne - Franche-Comté, remis au Salon de l'Agriculture.

«J'ai découvert Vitrey-sur-Mance par hasard, en 1996, alors que je rentrais en Allemagne après avoir rendu visite à ma grand-mère en Bretagne et à un ancien collègue de chez Paul Bocuse à Paris. J'ai tout de suite aimé cette région verte et j'ai acheté une maison à Vitrey en 2005. Je l'ai rénovée pendant quatre ans et j'en ai acheté une deuxième en 2015, pour créer deux gîtes et un laboratoire de production. Avec ce nouveau projet, je voulais revenir au terroir de Franche-Comté, créer de super produits et les vendre à l'autre bout du monde», se souvient Jean-Marie San Martin, qui a étudié à l'école hôtelière de Chamonix.

Ce Franc-Comtois d'adoption fait la part belle au patrimoine culinaire régional dans ses créations 100% naturelles, qu'il propo-

sait déjà dans son restaurant outre-Rhin. Il a conçu une gamme de vinaigrettes avec du Savagnin, de l'absinthe, du piment de Franche-Comté et, même, des Griottines de Fougerolles des Grands Distilleries Peureux. Une autre rend hommage à ses racines bretonnes, avec ses saveurs de chou-chen, d'algues nori ou d'oignons rosés de Bretagne. Les pommes sont récoltées dans deux vergers bio proches de Vitrey-sur-Mance, les fleurs de sureau viennent de Haute-Saône et toutes les herbes aroma-

tiques sont cultivées par Jean-Marie San Martin. Il a d'ailleurs planté 500 pieds de lavande pour créer de nouvelles saveurs.

Les clients de San Martin sont des particuliers, mais aussi des revendeurs en épicerie fines, des magasins de produits du terroir et des restaurateurs. En France et à l'étranger. Car, 25% des créations de la marque San Martin ont été exportées en Belgique, aux Pays-Bas, en Allemagne, au Luxembourg, en Suisse et en Roumanie en 2021. «On vend surtout des vinaigres à



Jean-Marie San Martin et sa compagne Malgosia.

san martin

DES VINAIGRES, HUILES ET TARTINADES SUR LES TABLES AMÉRICAINES

Après 25 ans en Allemagne à la tête de son restaurant gastronomique, Jean-Marie San Martin a créé son entreprise de produits fins à Vitrey-sur-Mance en janvier 2018. En 2021, 25% de ses commandes sont parties à l'étranger.

Le parcours de vie de Jean-Marie San Martin est profondément lié à l'étranger. Ce natif de Vichy (Allier) a vécu pendant vingt-cinq ans dans la région de Mayence, en Allemagne, où il a régalié les clients de son restaurant gastronomique avec ses plats de cuisine française. Sa fille vit en Autriche et son fils au Canada, mais c'est dans son pays natal que le chef cuisinier a choisi de poser ses valises pour se lancer dans une nouvelle aventure professionnelle.

En janvier 2018, dans le petit village de Vitrey-sur-Mance, il a créé San Martin, sa société de vente de chutneys et de vinaigres artisanaux. Au fil des mois, il a enrichi sa gamme avec des tartinades, des huiles, des vinaigrettes et des noix vertes confites. Cette spécialité, confectionnée avec les fruits de noyers de Vitrey et des alentours, a d'ailleurs reçu le prix du concours MIAM 2018 de la Région Bourgogne - Franche-Comté, remis au Salon de l'Agriculture.

«J'ai découvert Vitrey-sur-Mance par hasard, en 1996, alors que je rentrais en Allemagne après avoir rendu visite à ma grand-mère en Bretagne et à un ancien collègue de chez Paul Bocuse à Paris. J'ai tout de suite aimé cette région verte et j'ai acheté une maison à Vitrey en 2005. Je l'ai rénovée pendant quatre ans et j'en ai acheté une deuxième en 2015, pour créer deux gîtes et un laboratoire de production. Avec ce nouveau projet, je voulais revenir au terroir de Franche-Comté, créer de super produits et les vendre à l'autre bout du monde», se souvient Jean-Marie San Martin, qui a étudié à l'école hôtelière de Chamonix.

Ce Franc-Comtois d'adoption fait la part belle au patrimoine culinaire régional dans ses créations 100% naturelles, qu'il propo-

sait déjà dans son restaurant outre-Rhin. Il a conçu une gamme de vinaigrettes avec du Savagnin, de l'absinthe, du piment de Franche-Comté et, même, des Griottines de Fougerolles des Grands Distilleries Peureux. Une autre rend hommage à ses racines bretonnes, avec ses saveurs de chou-chen, d'algues nori ou d'oignons rosés de Bretagne. Les pommes sont récoltées dans deux vergers bio proches de Vitrey-sur-Mance, les fleurs de sureau viennent de Haute-Saône et toutes les herbes aroma-

tiques sont cultivées par Jean-Marie San Martin. Il a d'ailleurs planté 500 pieds de lavande pour créer de nouvelles saveurs. Les clients de San Martin sont des particuliers, mais aussi des revendeurs en épicerie fines, des magasins de produits du terroir et des restaurateurs. En France et à l'étranger. Car, 25% des créations de la marque San Martin ont été exportées en Belgique, aux Pays-Bas, en Allemagne, au Luxembourg, en Suisse et en Roumanie en 2021. «On vend surtout des vinaigres à



Jean-Marie San Martin et sa compagne Malgosia.

l'étranger, mais je voudrais développer encore plus les noix vertes confites pour me démarquer», explique Jean-Marie San Martin, qui travaille avec sa compagne Malgosia.

D'origine polonaise, la jeune femme gère notamment les deux gîtes du couple et participe à l'embouteillage, l'étiquetage et le conditionnement des pots et bouteilles. Elle est souvent la première goûteuse des créations de son compagnon. «Je réfléchis à de nouveaux produits en fonction de ce que les consommateurs peuvent apprécier. J'imagine mes idées dans la tête et j'écris les recettes sur papier, avant de passer en cuisine», confie l'ancien restaurateur.

Depuis quelques mois, le couple travaille avec la Chambre de Commerce et d'Industrie Saône-Doubs pour développer son activité à l'export. La chambre consulaire est mandatée pour trouver des acheteurs pour San Martin aux Pays-Bas. «Le drapeau bleu-blanc-rouge sur les étiquettes attire les clients étrangers. Quand j'ai

commencé mon activité, j'ai dit qu'un jour, je vendrais mes produits à New York. En janvier, j'ai expédié ma première commande aux États-Unis ! J'aimerais un jour m'implanter sur le marché asiatique», assure Jean-Marie San Martin.

L'entreprise haut-saônoise a débuté 2022 en investissant dans de nouvelles machines : une remplisseuse pour les tartinades, une étiqueteuse, un cutter professionnel et une machine à laver professionnelle, financés en partie par la Région Bourgogne - Franche-Comté et la Communauté de Communes des Hauts du Val de Saône. La marque San Martin évolue aussi pour devenir «Jean de Velas», un nom inspiré par celui de son arrière-grand-père maternel, originaire d'Andalousie (Espagne). Un autre pays étranger où Jean-Marie San Martin a des attaches...

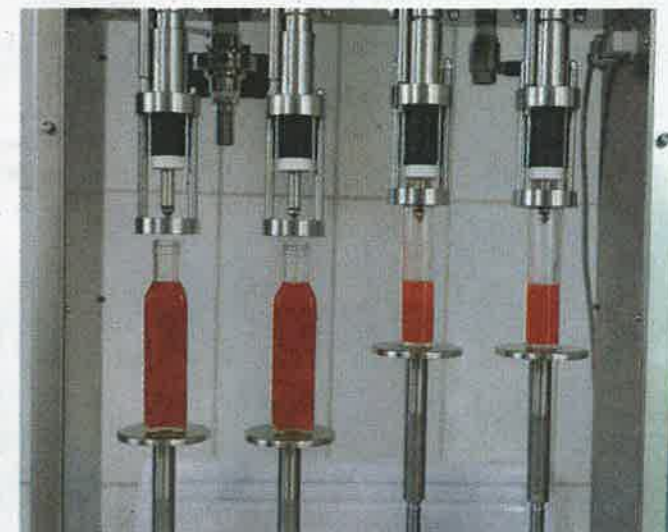
Site internet : <https://www.san-martin.fr/>



Tous les produits San Martin sont cuisinés par Jean-Marie San Martin lui-même.



Les chutneys sont les premiers produits commercialisés dès janvier 2018.



L'embouteillage du vinaigre est réalisé à Vitrey-sur-Mance.



Jean-Marie San Martin a notamment travaillé chez Paul Bocuse.