**Une image contenant personne, bouteille, extincteur, intérieur

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.Vignette produit :   
  
Vignette producteur : MARTIN POURRET**

Une image contenant personne, tonneau, habits, intérieur

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.

Après une carrière d’entrepreneurs aux quatre coins du monde,

Paul-Olivier Claudepierre et son associé rachètent MARTIN-POURRET

en 2019. Depuis, ils n’ont plus qu’un objectif : relancer le

métier de maître vinaigrier en France et à l’étranger !

**Orléans**

KETCHUP PRODUIT PAR

PAUL-OLIVIER CLAUDEPIERRE

PARTENAIRE METRO DEPUIS 15 ANS

**Depuis quand existe MARTIN-POURRET ?**

MARTIN-POURRET est une très vieille maison ! Elle a été créée en 1797 à Orléans par la famille Pourret, qui était à l’origine vigneronne et tonnelière. Après la Révolution, ils ont décidé de se lancer dans la fabrication de vinaigre. Aujourd’hui, près de 230 ans plus tard, nous perpétuons ce savoir-faire tout en développant de nouveaux produits.

Une image contenant texte, plein air, bâtiment, ciel

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.

**Parlez-nous du processus de fabrication de votre ketchup.**

La fabrication de notre ketchup commence bien en amont, avec celle de son vinaigre. Nous utilisons la méthode orléanaise, qui consiste à sélectionner de bons vins, à les faire fermenter en fûts de chêne pendant trois semaines, puis à les laisser maturer pendant au moins un an. Notre ketchup, lui, repose sur une recette simple : des tomates, du vinaigre et des épices. Ce qui fait la différence, c'est notre approche artisanale. Nous sélectionnons rigoureusement nos ingrédients pour éviter tout ajout d’exhausteurs de goût. Ensuite, nous le cuisinons avec soin afin d’obtenir un ketchup savoureux et parfaitement équilibré.

Une image contenant habits, personne, intérieur, Technicien

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.

**Vous proposez d’autres produits que le ketchup ?**

Tout à fait ! Le vinaigre étant au cœur de notre métier, nous en proposons une large gamme : au vin blanc, au vin rouge, aux fruits, balsamique et bien d’autres… Mais au cours de ces dernières années, nous avons également développé des produits dérivés du vinaigre, comme des pickles, des cornichons, des moutardes, ainsi que des sauces, dont notre mayonnaise et notre fameux ketchup. Au total, nous possédons une soixantaine de références, avec le vinaigre de vin rouge qui reste notre éternel best-seller.



**Vos produits sont-ils 100% français ?**

Oui, complètement ! Nous tenons vraiment à travailler avec des ingrédients français et à privilégier les circuits courts autant que possible. Nos vinaigres sont faits avec des vins français, nos moutardes avec des graines cultivées en Centre-Val de Loire – nous avons d’ailleurs relancé la culture de la graine de moutarde en France – et notre ketchup est également fabriqué avec des tomates françaises.

Une image contenant personne, bouteille, extincteur, intérieur

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.

**Qu’est-ce qui vous différencie de vos concurrents ?**

D’abord, notre savoir-faire : avec nos 230 ans d’expérience il est difficile d’être plus qualifié. Ensuite, notre terroir. Nous sommes installés en Beauce, le long de la Loire, une région riche en matières premières. Et on se différencie surtout par le temps que nous accordons à nos produits. Là où un vinaigre industriel est fait en 48 heures, le nôtre prend 13 mois ! Nous prenons le temps de bien faire les choses, et cela se ressent dans nos produits.



**Depuis combien de temps travaillez-vous avec METRO ?**

Oh, ça fait longtemps ! Je crois que cela fait plus de quinze ans que nous travaillons avec METRO ! Un partenariat solide et qui a du sens puisque nos clients sont en grande partie des restaurateurs. METRO nous aide à aller à leur rencontre et à leur faire découvrir nos produits.

Une image contenant personne, habits, boisson gazeuse, intérieur

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.

----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Voix off réel**

En 2019, Paul-Olivier Claudepierre et son associé relèvent un pari audacieux : faire revivre un métier tombé dans l’oubli, celui de maître vinaigrier. C’est à Orléans, dans l’une des plus anciennes maisons vinaigrières de France, qu’ils redonnent vie à un savoir-faire vieux de 230 ans. Ici, pas de précipitation. Chaque vinaigre est élaboré selon la méthode orléanaise : il repose en fût de chêne et mature lentement, pendant plus d’un an. Un respect du temps et du goût que l’on retrouve dans toute leur gamme : vinaigres, moutardes, pickles… et surtout leur ketchup, élaboré avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés pour leur qualité. Un ketchup confectionné sans exhausteur de goût : tellement savoureux qu'il se suffit à lui-même !

----------------------------------------------------------------------------------------------------------------