PASTIER FRANÇAIS

SAINT·JEAN®

DEPUIS 1935

9 NOUVELLES RECETTES SAVOUREUSES

LES PÂTES FARCIES QUI METTENT LA FRANCE A L'HONNEUR

«PAS BESOIN D'ALLER TRÈS LOIN POUR VOUS FAIRE VOYAGER»

RAVIOLES · PÂTES FRAÎCHES · QUENELLES · PLATS CUISINÉS · BIO

LES PÂTES FARCIES SAINT JEAN, ODE AUX TRÉSORS GASTRONOMIQUES FRANÇAIS

La Maison Saint Jean fabrique des ***spécialités de pâtes fraîches depuis plus de 80 ans,*** *perpétuant* ***l'héritage pastier français*** *tout en proposant de délicieuses recettes créatives et originales dans l'air du temps.*

Inspiré de son iconique raviole, Saint Jean dévoile aujourd'hui ***sa nouvelle gamme de pâtes fraîches à la française*** *imaginée autour de 9 recettes inimitables, dont trois bio, réalisées avec les* ***meilleurs ingrédients du terroir français ou des spécialités emblématiques de nos régions.***

LEUR SECRET ?

Chaque farce est cuisinée avec un produit à la saveur brute et authentique sublimé par un second ingrédient aux notes aromatiques délicates.

La pâte quant à elle est élaborée avec de la semoule de blé français et des œufs de poules élevées en plein air.

SEMOULE DE **BLÉ ET OEUFS ORIGINE FRANCE**

OEUFS DE POULES ÉLEVÉES EN **PLEIN AIR**

LE MEILLEUR DES RÉGIONS FRANÇAISES… EN UNE BOUCHÉE

Transporté par la richesse du terroir français, Saint Jean a pensé et créé sa toute nouvelle gamme de pâtes farcies à partir **d'ingrédients labellisés** (AOP, IGP, origine France), **biologiques** ou incontournables de la **cuisine française.** Fromages, viande ou légumes : l'ensemble des produits rigoureusement sélectionnés par Saint Jean pour leur **qualité** et leur **goût**, vous transporteront, à chaque bouchée, sur les routes de France !

C'est sa quête d'excellence et sa volonté de proposer exclusivement des produits sains et de grande qualité au plus proche du fait-maison qui poussent Saint Jean à privilégier des **fournisseurs français et régionaux,** à favoriser les filières soucieuses du **bien-être animal** (œufs de poules exclusivement élevées en plein air), à élaborer des recettes **sans conservateurs** ou encore à réduire son empreinte écologique.

Avec ses neuf nouvelles recettes de pâtes farcies, **Saint Jean célèbre la France**, terre inspirante et source de création sans limite, en unissant **origine des produits** et **originalité des saveurs.** Déguster les pâtes farcies Saint Jean est ici la promesse d'une parenthèse gustative créative et d'un voyage emblématique au cœur de l'Hexagone, à travers une cuisine généreuse, qui va à l'essentiel…

Saint Jean signe **l'alliance d'un ingrédient principal authentique** à un second ingrédient de choix aux **notes aromatiques délicates** pour un **accord parfait** !

QUALITÉ DES PRODUITS ET ORIGINALITÉ DES SAVEURS

9 NOUVELLES RECETTES INVENTIVES ET CHALEUREUSES POUR UN ACCORD DE SAVEURS PARFAITEMENT MAÎTRISÉ.

LA GAMME DE PÂTES FARCIES À BASE DE FROMAGE

PÂTES FRAÎCHES FARCIES AU SAINT-MARCELLIN IGP ET NOIX DU DAUPHINÉ

PMC*: 2,95 € les 250g

NOS VÉRITABLES PÂTES FRAÎCHES FARCIES AU SAINT-MARCELLIN IGP ET NOIX DU DAUPHINÉ

Doublement dauphinoise, cette recette met à l'honneur deux produits typiques de la région : le fromage Saint-Marcellin et ses pointes aromatiques de noisettes ainsi que la croquante et parfumée noix du Dauphiné. Une alliance 100% terroir merveilleusement gourmande.

Semoule de blé origine France
Œufs de poules élevées en plein air origine France

PÂTES FRAÎCHES FARCIES AU COMTÉ AOP ET NOIX DE MUSCADE

PMC*: 2,95 € les 250g

NOS VÉRITABLES PÂTES FRAÎCHES FARCIES AU COMTÉ AOP ET NOIX DE MUSCADE

Cette recette signe la rencontre singulière du fromage préféré des Français (1er fromage AOP vendu en France) et d'une épice au goût subtil. Ici, la puissance aromatique de la noix de muscade vivifie avec talent les saveurs délicieusement fruitées du Comté AOP. Un équilibre parfait des goûts pour un voyage authentique des papilles.

Semoule de blé origine France
Œufs de poules élevées en plein air origine France

PÂTES FRAÎCHES FARCIES AU BLEU DU VERCORS-SASSENAGE AOP ET BAIES ROSES

PMC*: 2,95 € les 250g

NOS VÉRITABLES PÂTES FRAÎCHES FARCIES AU BLEU DU VERCORS-SASSENAGE AOP ET BAIES ROSES

Saint Jean crée un jeu de textures et de saveurs délicatement original avec une recette mariant le Bleu du Vercors-Sassenage et la colorée baie rose. Doux, crémeux et légèrement noisetté, le Bleu du Vercors-Sassenage s'accorde parfaitement avec ce « poivre rose », sucré et fruité. Une véritable pause gourmande toute en douceur.

Semoule de blé origine France
Œufs de poules élevées en plein air origine France

PÂTES FRAÎCHES FARCIES AU FROMAGE BOURSIN®, AIL & FINES HERBES

PMC*: 2,95 € les 250g

NOS VÉRITABLES PÂTES FRAÎCHES FARCIES AU FROMAGE BOURSIN®, AIL & FINES HERBES

Fromage français iconique, Boursin® s'invite au cœur des pâtes fraîches Saint Jean. Fabriquée en Normandie depuis 1963, sa recette ail & fines herbes offrira une texture aérienne et onctueuse ainsi qu'un subtil mariage d'ingrédients : du lait, de la crème, de l'ail, des fines herbes, du sel et du poivre. Une véritable déclaration d'amour à la tradition fromagère normande.

Semoule de blé origine France
Œufs de poules élevées en plein air origine France
Boursin® est une marque de la société Bel

LES PÂTES FARCIES À BASE DE CHAMPIGNONS

PÂTES FRAÎCHES FARCIES
AUX GIROLLES POÊLÉES
ET PERSIL DE LA DRÔME
PMC*: 2,70 € les 250g

NOS VÉRITABLES PÂTES FRAÎCHES FARCIES AUX GIROLLES POÊLÉES ET PERSIL DE LA DRÔME

Champignon recherché par tous les amateurs, la girolle offre de précieuses saveurs qu'il faut savoir exalter avec subtilité. C'est pourquoi Saint Jean l'agrémente tout simplement de persil de la Drôme. De plus, les qualités nutritionnelles de ces deux produits font de cette recette un plat idéal pour les sens et le corps. Irrésistible simplicité !

Semoule de blé origine France
Œufs de poules élevées en plein air origine France

LES PÂTES FARCIES À BASE DE VIANDE

PÂTES FRAÎCHES FARCIES
AU BŒUF CUISINÉ ET
POIVRE DE TIMUT
PMC*: 2,95€ les 250g

NOS VÉRITABLES PÂTES FRAÎCHES FARCIES AU BŒUF CUISINÉ ET POIVRE DE TIMUT

La viande de bœuf sélectionnée en France par Saint Jean est ici cuisinée avec du poivre de Timut pour une dégustation originale toute en parfum. Cette variété de poivre plutôt rare enchantera le palais des plus fins gourmets grâce à ses notes uniques de pamplemousse. Une recette charmeuse aux mille délices.

Semoule de blé origine France
Œufs de poules élevées en plein air origine France
Bœuf origine France

LA GAMME DE PÂTES FARCIES BIO

PÂTES FRAÎCHES FARCIES
BIO AUX TOMATES
CONFITES ET ROMARIN
PMC*: 3,25 € les 250g

NOS VÉRITABLES PÂTES FRAÎCHES FARCIES BIO AUX TOMATES CONFITES ET ROMARIN

Saint Jean met à l'honneur les saveurs méditerranéennes en associant de délicieuses tomates confites gorgées de soleil et légèrement acidulées au goût légèrement mentholé et boisé du romarin. Une recette bio pour fêter l'été toute l'année !

Sans colorants - Sans arômes
Sans conservateurs dans la recette
Œufs de poules élevées en plein air origine France

PÂTES FRAÎCHES FARCIES BIO
AUX CHAMPIGNONS POÊLÉS
ET AIL DES OURS
PMC*: 3,25 € les 250g

NOS VÉRITABLES PÂTES FRAÎCHES FARCIES BIO AUX CHAMPIGNONS POÊLÉS ET AIL DES OURS

Variété sauvage de l'ail souvent méconnue, l'ail des ours délivre des saveurs plus délicates que l'ail traditionnel. Ce charme gustatif en fait l'ingrédient idéal pour mettre en valeur une poêlée de champignons. Un plat bio spontané et sincère, véritable invitation à une balade dans les sous-bois.

Sans colorants - Sans arômes
Sans conservateurs dans la recette
Œufs de poules élevées en plein air origine France

PÂTES FRAÎCHES FARCIES BIO
AUX ÉPINARDS CUISINÉS
ET POINTE D'AIL
PMC*: 3,25 € les 250g

NOS VÉRITABLES PÂTES FRAÎCHES FARCIES BIO AUX ÉPINARDS CUISINÉS ET POINTE D'AIL

Plante peu calorique et riche en fibres, minéraux et vitamines, l'épinard est ici sublimé par une pointe d'ail. Grand classique culinaire, le mariage de l'épinard et de l'ail offre une harmonie naturelle et très gourmande des saveurs. Un duo cuisiné qui mêle naturellement le bon et le bio.

Sans colorants - Sans arômes
Sans conservateurs dans la recette
Œufs de poules élevées en plein air origine France

*Chaque distributeur étant libre de fixer ses propres prix de vente.

LES PÂTES FRAÎCHES, UNE SPÉCIALITÉ… FRANÇAISE !

Il n'y a pas que l'Italie qui peut se targuer d'être terre de pâtes fraîches ! Implantée historiquement dans les régions méditerranéennes françaises à l'époque des guerres perso-romaines, **l'influence de la pâte fraîche s'étend ensuite, en Provence et en Savoie.** Et **les Francs** ne tardent pas à y intégrer deux produits typiques de leur **patrimoine culinaire - le beurre et le lait -** donnant aux pâtes françaises une réelle singularité, tout comme ils privilégieront la **cuisson au bouillon** en opposition à la friture, apportant ainsi leur touche unique.

Ce mets si délicat et riche en goût devient rapidement le favori des cours royales, poussant Paris à développer ses **premiers ateliers de pâtes au XIIIe siècle.** Au fil des siècles, le savoir-faire et la créativité gastronomiques français enricthissent les recettes, l'activité pastière connaît un essor considérable et les **fabriques de pâtes** s'installent dans tout le pays avec une prédominance **dans les régions du Sud-Est.** La fabrication artisanale s'adapte également aux goûts des Français, en proposant une texture plus fondante qu'en Italie et des recettes spécifiques mettant à l'honneur un patrimoine culinaire plus noble que celui de son voisin italien.

C'est un fait : la France a gagné toute sa légitimé en tant que terre de pâtes fraîches… cuisinées à la française bien sûr !

SAINT JEAN : UN SAVOIR-FAIRE INÉGALÉ, UNE HISTOIRE UNIQUE

Depuis plus de 80 ans, la Maison Saint Jean s'est donnée pour mission de perpétuer **l'art de la pâte fraîche à la française.** Une expertise fine qui repose sur un **savant mélange de semoule, d'œufs et d'eau** pour obtenir une pâte ni trop sèche, ni trop humide afin de pouvoir la laminer le plus finement possible pour faire ressortir le goût de la farce. Un **secret de fabrication** directement inspiré des **ravioleuses** (ces femmes expertes dans l'art de confectionner les ravioles) et de la pure tradition locale et ancienne des pâtes fraîches. En effet, même si Saint Jean, bien connue des gastronomes a développé son savoir-faire autour de son emblématique raviole, la marque a su au fil des années déployer son **expertise pastière** sur une sélection de produits frais mêlant avec soin respect de la **tradition, raffinement et créativité.** D'abord avec les **pâtes fraîches,** en enrichissant les goûts à travers des recettes variées et sans cesse renouvelées. Puis ensuite avec les **quenelles**, fleurons de la gastronomie de la région Rhône-Alpes.

Aujourd'hui encore, Saint Jean cherche, à travers ses **produits d'excellence,** à promouvoir ses **savoir-faire** dans les foyers Français comme sur les tables étoilées.

PÂTES FARCIES

aux champignons poêlés et ail des ours,

ASPERGES SAUTÉES ET BEURRE D'HERBES

RECETTE N°1

INGRÉDIENTS

- 1 sachet de pâtes farcies aux champignons poêlés et ail des ours Saint Jean
- 2 bottes d'asperges vertes
- 150 gr de beurre
- 1 mélange d'herbes fraiches (cerfeuil, ciboulette, persil)
- Huile d'olive
- 1 poignée de pousses d'épinards
- 1 petit fromage sec de chèvre à râper

PRÉPARATION

La veille, passer rapidement le beurre au micro-onde à faible puissance pour obtenir un beurre « pommade », lui ajouter le mélange d'herbes hachées et un peu de sel et poivre. Mouler en boudin dans du film alimentaire et mettre au réfrigérateur.

Le jour même, dans un premier temps, éplucher rapidement les queues des asperges (couper si nécessaire), et les cuire à l'eau bouillante salée durant 8mn environ et les rafraichir dans de l'eau bien froide. Mettre ensuite à égoutter sur un torchon.

Cuire les pâtes farcies à l'eau bouillante salée durant 4 mn, égoutter à l'aide d'une écumoire. Huiler légèrement. Parallèlement, faire sauter les pointes d'asperge à la poêle à l'huile d'olive.

Pour le dressage, mettre un peu de pousses d'épinards au fond de chaque assiette, disposer les pâtes dessus et les asperges.

Au tout dernier moment, ajouter des copeaux de beurre d'herbes qui fondront au contact des aliments chaud.

Déguster sans tarder.

RECETTE N°2

PÂTES FARCIES
au Saint-Marcellin IGP et noix du Dauphiné,
BILLES SURPRISE DE FROMAGE FRAIS ET CHIFFONNADE DE JAMBON CRU

INGRÉDIENTS

- 1 sachet de pâtes farcies au Saint Marcellin IGP et Noix du Dauphiné Saint Jean
- 360 gr de fromage frais égoutté pour rouler
- Pistou de basilic bien vert
- Caviar de poivron rouge
- 50 gr de chips de maïs écrasées
- 12 pointes d'asperges vertes pour le décor
- 24 pics à brochettes en bambou de chèvre à râper

POUR LE CAVIAR DE POIVRONS

- 2 poivrons rouges
- 2 càs d'huile d'olive
- Sel, poivre

POUR LE PISTOU

- 1 bouquet de basilic
- 2 gousses d'ail
- 3 càs d'huile d'olive
- Sel, poivre

PRÉPARATION

Préparer le caviar de poivrons : Placer les poivrons au four pendant 40 minutes. Au bout de ce temps, les couper en deux, les épépiner, les éplucher puis les couper en lanières. Mixer avec l'huile d'olive. Saler, poivrer. Réserver.

Préparer le pistou : Piler les gousses d'ail à l'aide de votre mortier. Ajouter le basilic puis l'huile d'olive au fur et à mesure, tout en continuant de piler, jusqu'à obtenir une consistance pommade. Réserver. En premier lieu, cuire les pâtes farcies à l'eau bouillante salée durant 4 mn, égoutter à l'aide d'une écumoire. Huiler légèrement.

Réaliser les boules de fromage frais, diviser en portion de 15 gr chacune et rouler en bille.

Préparer des assiettes avec un peu de toppings dans chaque (pistou, caviar et chips) et rouler les billes dedans.

Confectionner les brochettes en commençant par les asperges coupées en biseaux, ensuite les pâtes, le jambon cru en chiffonnade et finir par les billes de fromage.

Servir avec des petits pots de toppings sur le côté.

PÂTES FARCIES
au Comté AOP et noix de muscade
SHIITAKÉS SAUTÉS, POMMES DE TERRE ÉCRASÉES ET POUSSES DE ROQUETTE

PRÉPARATION

Faire cuire les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux de 3 cm environ, dans une casserole avec de l'eau froide légèrement salée et la branche de thym, pendant environ vingt minutes.

Pendant ce temps, laver rapidement les champignons shiitaké et la botte de roquette.

Couper les shiitakés en quartiers.

Couper les tomates séchées en morceaux pour le décor et râper le parmesan.

Égoutter les pommes de terre et enlever la branche de thym. Écraser à l'aide d'une fourchette en ajoutant 20g de beurre. Garder au chaud.

Pendant ce temps, cuire les pâtes farcies au Comté AOP et noix de muscade Saint Jean : porter une grande casserole d'eau à ébullition avec deux cuillères à café de gros sel. Dès que l'eau arrive à légère ébullition, plonger les pâtes et compter 4 minutes de cuisson.

Égoutter délicatement à l'aide d'une écumoire, asperger légèrement d'huile d'olive.

Pendant ce temps, poêler rapidement les champignons à l'huile d'olive et le restant de beurre. Saler, Poivrer.

Pour le dressage, réaliser deux jolies quenelles de pomme de terre, et disposer autour les pâtes, ajouter les champignons, la roquette et les tomates coupées. Finaliser à votre guise avec le parmesan et éventuellement une touche de vinaigre balsamique.

Servir sans attendre.

RECETTE N°3

INGRÉDIENTS

- 1 sachet de pâtes farcies au Comté AOP et noix de muscade Saint Jean
- 200 g de pommes de terre
- 30g de beurre
- 150 g de shiitakés frais
- 1 botte de roquette
- 3 cl d'huile d'olive
- 20 g de beurre frais
- 1 branche de thym frais
- Pour le décor : tomate séchée et parmesan, vinaigre balsamique

contacts média

MONET+ASSOCIÉS

Florent AÏTELLI - fa@monet-rp.com

Guillaume CONSTANTIN - gc@monet-rp.com

Pauline VIAL - pv@monet-rp.com

Tél. 01 45 63 12 43

www.monet-rp.com

Les produits Saint Jean sont disponibles en GMS,
dans les magasins spécialisés et en ligne.
#PastierFrançais #SaintJean

www.saint-jean.fr
www.boutique-saint-jean.fr
Visuels & produits sur demande.