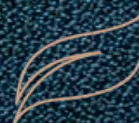
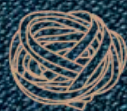


PASTIER FRANÇAIS
SAINT-JEAN®
DEPUIS 1935

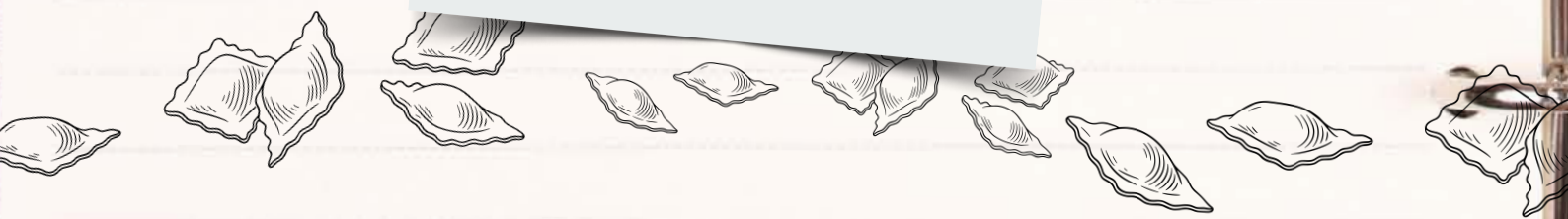


LE CARNET DE RECETTES D'UNE MAISON FRANÇAISE



DOSSIER DE PRESSE

PASTIER FRANÇAIS
SAINT-JEAN®
DEPUIS 1935



DOSSIER DE PRESSE





TABLE DES MATIÈRES

Les recettes d'une belle histoire

04 L'inspiration maison

06 Raviole à la
mémoire vive

08 Millefeuille de temps
et de traditions

10 Tartare de chiffres
croquants

12 Gratin de gestes
ancestraux

14 Velouté d'éthique et
d'avenir

16 Soufflé d'architecture
gourmande

18 Mini-cocottes de marques,
façon "fait maison"

20 Farandole de saveurs à
poêler, à gratiner, à aimer



BONUS CARTE DES SAVEURS :
La France vue par Saint Jean

24 Digestif de présentation

RECETTE N°1

L'inspiration maison



Edito du Chef

Par Guillaume Blanloeil, Président de Saint Jean



TEMPS DE CUISSON

90 ANS (ET CE N'EST PAS FINI)

Ingédients

- 1 dose d'audace entrepreneuriale
- 3 générations de savoir-faire
- 527 collaborateurs engagés
- Une pincée de vision d'avenir



« Chez Saint Jean, nous ne fabriquons pas que des ravioles. Depuis 90 ans, nous pétrissons du lien, du goût, des valeurs. Année après année, notre maison a grandi comme une belle pâte levée, fidèle à ses racines drômoises tout en regardant vers l'avenir.

Aujourd'hui, c'est un cap important que nous franchissons. L'inauguration de notre nouveau siège social UNISSON, niché à Romans-sur-Isère, ne marque pas seulement un jalon architectural — elle incarne notre vision d'entreprise : réunir en un même lieu l'humain, l'innovation et le territoire. Un bâtiment éco-conçu, chaleureux, fonctionnel, où chaque collaborateur trouve sa place... et son rythme, dans une partition collective.



À quelques pas de là, notre nouvelle usine de pâtes fraîches avait lancé cette symphonie du renouveau. Grâce à un investissement de 82 millions d'euros, nous allons pouvoir tripler notre capacité de production, continuer à innover, sans jamais faire l'impasse sur notre savoir-faire traditionnel. Chez Saint Jean, chaque raviole, chaque quenelle, chaque pâte fraîche continue d'être pensée comme une promesse de qualité, de finesse et de plaisir partagé. Car oui, même en changeant d'échelle, nous restons fidèles à notre recette originelle : celle d'une entreprise indépendante, locale, engagée, qui croit aux gestes justes, aux bons produits avec 80 % d'ingrédients français, et aux histoires qu'on mijote ensemble.

Cette année, nous célébrons 90 ans de passion, de transmission et d'exigence. Ce bel âge, nous ne le comptons pas en années, mais en milliers de plats préparés avec soin, en millions de ravioles, pâtes et quenelles savourées en famille, en souvenirs créés à table.

Et demain ? Demain, nous continuerons de cuisiner l'avenir à notre manière : avec des recettes qui ont du sens, simples et authentiques, des projets bien mijotés, et une ambition intacte. Faire de chaque bouchée un instant de lien. Faire de notre Maison... une table ouverte sur le monde. »

Guillaume Blanloeil



RECETTE N°2

Raviole à la mémoire vive

Histoire de Saint Jean



TEMPS DE CUISSON
DEPUIS 1935

Ingédients

- Émile Truchet, l'ingénieur
- Une recette originaire de Saint-Jean-en-Royans
- Une machine appelée "raviolatrice"
- Un petit atelier devenu grande maison



Tour de main

Bien avant que la raviole Saint Jean ne régale les tablées familiales, son histoire mijotait déjà, à feu doux, dans le grand chaudron du temps.

Dès le Moyen-Âge, les Francs se mettent à cuisiner ces pâtes garnies d'une farce, que l'on cuit en friture, appelées « rissoles » et y intègrent peu à peu leur patrimoine culinaire.

Au XIII^e siècle, l'artisanat pastier est bel et bien présent en France et de nouvelles techniques de fabrication se développent. La cuisson privilégiée des pâtes devient celle au bouillon, traditionnellement utilisée pour la poule au pot. De rissoles, le terme évolue donc en ravioles et devient un mets très apprécié des cours royales tant sa saveur est délicate et sa farce riche en goût.

Notre pâte farcie traverse les siècles, gagnant les cuisines provençales et savoyardes au fil du Moyen Âge. Au XVIII^e siècle, elle s'ancre dans les terres drômoises, à Romans-sur-Isère, sous le nom de raviole, fine enveloppe de blé tendre, farcie de fromage et de persil. Délicate, fondante, raffinée – la raviole devient une spécialité locale. Et avec les siècles, la France s'affirme, elle aussi, comme terre de pâtes fraîches, riche de son beurre, de son lait et de sa gourmandise.

À la fin du XIX^e siècle, les ravioleuses – ces femmes habiles au tour de main précis – vont de ferme en ferme, perpétuant ce savoir-faire paysan, profondément enraciné dans le territoire du Royans. C'est sur ces bases, ancestrales mais bien vivantes, que va reposer la suite...



1935 : quand la mémoire devient mécanique

Dans les ruelles de Romans-sur-Isère, là où le Vercors esquisse ses premiers reliefs, l'année 1935 marque une révolution discrète mais décisive. C'est à cette date que naît la raviole Saint Jean, pétrie de passion, de mémoire... et d'innovation.

Émile Truchet, restaurateur romain inspiré, rêve alors d'une machine capable de reproduire le geste ancestral des ravioleuses, tout en affinant encore la pâte – jusqu'à la finesse d'un voile. C'est ainsi qu'il invente la première "raviolatrice", alliée précieuse d'un art devenu technique.

A la même période, le restaurateur découvre une recette inédite de ravioles transmise par un habitant de Saint-Jean-en-Royans rencontré sur une foire. Elle se distingue par une touche originale : du Comté affiné, sélectionné dans les fruitières du Jura. Une farce généreuse et parfumée, comme un clin d'œil à l'exigence gastronomique française.

Un voile de pâte, un monde de saveurs

Avec l'aide des artisans romains, spécialistes de la haute précision, Émile Truchet perfectionne la raviolatrice. Une machine d'orfèvre, presque musicale. Les premières ravioles Saint Jean sortent de l'atelier avec cette transparence unique, cette teinte verte délicatement visible après cuisson, promesse d'un goût vrai, franc, enraciné.

Un plat devenu patrimoine vivant.

La raviolatrice



Et aujourd'hui ?

Ce petit atelier, né d'une main et d'une idée, a bien grandi. En 1992, Claude Gros, entrepreneur, donne à Saint Jean une nouvelle impulsion sans jamais trahir son âme. La marque entre en Bourse, s'agrandit, innove... mais garde, en son cœur, la recette originelle et l'esprit des ravioleuses.

Chaque raviole qui sort des ateliers Saint Jean aujourd'hui porte en elle une mémoire, une transmission, un tour de main. Un hommage à Émile et à toute une région qui, depuis le Moyen Âge, cuisine le lien comme elle cuisine ses pâtes : avec rigueur, chaleur, et un zeste de générosité.

RECETTE N°3 *Millefeuille de temps et de traditions*

Frise chronologique façon mille-feuille

De 1935 à 2025, neuf couches de savoir-faire, levées lentement au fil des décennies, pour une recette qui traverse le temps sans perdre en goût.



Emile Truchet, restaurateur à Romans-sur-Isère, invente **la première machine à ravioles** (« raviolatrice ») pour mécaniser la fabrication et fonde ainsi la base de l'entreprise Saint Jean



1935

Création de l'entreprise **Les Ravioles du Royans**



1962

Fondation de l'entreprise **Les Ravioles de Saint Jean en Royans**



1983

Obtention du **Label Rouge** pour les ravioles du Dauphiné Saint Jean



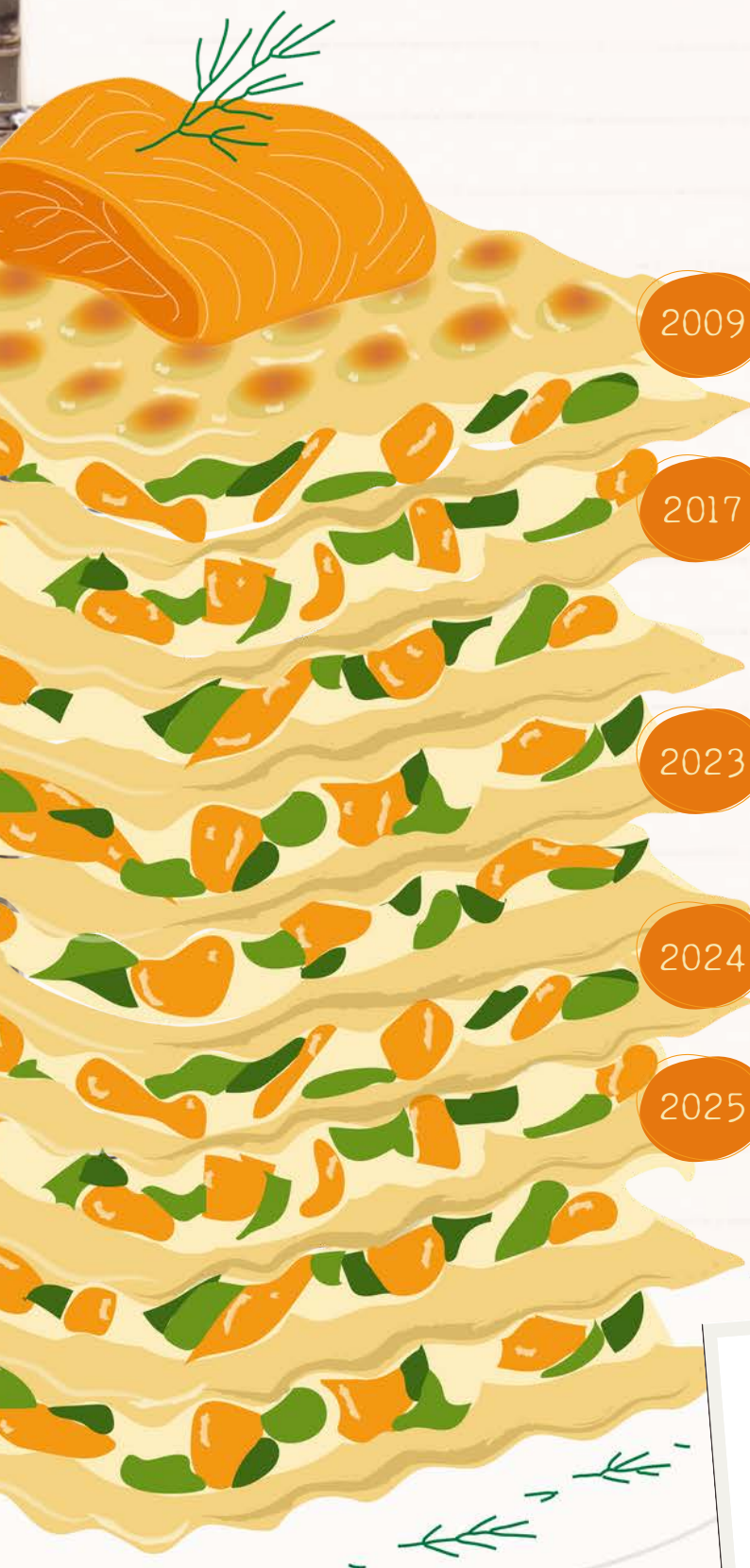
1998

Entrée sur le marché des **quenelles** grâce à l'acquisition des sociétés **Pellerin et Rochat**



2007





2009



Obtention du Label IGP pour les raviolis du Dauphiné Saint Jean

2017



Nouveau logo, nouveaux emballages, l'identité visuelle évolue pour mieux caractériser Saint Jean

2023



Inauguration d'une extension majeure du site de Romans-sur-Isère, avec un investissement de 82 millions d'euros pour tripler la capacité de production de pâtes fraîches

2024



Nouvelle gamme de pâtes fraîches

2025



Inauguration du siège UNISSON à Romans-sur-Isère



RECETTE N°4

Tartare de chiffres croquants

4



boutiques

527



COLLABORATEURS

6 300

tonnes de ravioles / an

De quoi remplir
8 piscines olympiques



0,7

millimètre

C'est l'épaisseur d'une pâte
à raviole, plus fine
qu'un ticket de métro
(environ 0,76 mm) !

1 000

tonnes de Comté / an

De quoi gratiner la Tour Eiffel (au moins jusqu'au 2^e étage).



6 000

tonnes de quenelles / an

Imaginez une file de quenelles de 600 km...
soit la distance entre Romans et Bruxelles.



5 220

tonnes de pâtes farcies / an

De quoi offrir une assiette
de pâtes françaises à tous
les Italiens !



3 500

tonnes de blé tendre

3 000

tonnes de blé dur



1 800

tonnes de produits
traiteurs / an

RECETTE N° 5

Gratin de gestes ancestraux

Le Savoir-Faire

Ingédients

- Une belle maîtrise du pliage
- Des farces généreuses aux recettes régionales
- Une fabrication 100 % française
- Une touche de Label Rouge et d'IGP bien méritée

Préparation

- 1 Commencez par étaler la pâte avec précision. Malaxe, laminez, calibrez : chaque étape est un ballet millimétré entre la main de l'artisan et la machine bien réglée. Garnissez avec soin — ici, la farce est généreuse, inspirée des recettes de terroir.
- 2 Incorporez une bonne dose d'exigence. Celle qui mène à des certifications reconnues : Label Rouge, IGP pour la raviole du Dauphiné, et un haut niveau de qualité et d'hygiène tout au long de la chaîne de production. Ajoutez les œufs, le fromage blanc, le blé origine France... autant d'ingrédients issus de filières rigoureusement sélectionnées.
- 3 Faites mijoter à feu doux. L'outil évolue, mais jamais au détriment du geste. Chez Saint Jean, l'âme traditionnelle est toujours aux commandes — modernisée, mais intacte.
- 4 Ajoutez un trait de territoire : quatre sites de production en Rhône-Alpes et des centaines de collaborateurs engagés dans la transmission de ce savoir-faire à la française.



Astuce de chef

Laissez reposer la pâte, mais jamais les idées. Le savoir-faire est un spectacle à lui seul — à savourer autant qu'à partager.

Secret de fabrication

Glissez en toute fin de recette... le moule. Oui, le moule à raviolis. Inimitable et jalousement gardé. Son design et sa manipulation sont transmis à voix basse, de main sûre à main sûre. Il est l'empreinte du groupe, le sceau discret de l'authenticité Saint Jean.

À servir bien chaud, avec une bonne dose de fierté locale.





Térésa De Campos

« Depuis plus de 20 ans, j'ai le plaisir de faire partie de l'équipe Saint Jean en tant que gestionnaire de notre plus ancienne boutique, à Saint-Jean-en-Royans. Chaque jour, je mets un point d'honneur à accueillir, conseiller et partager l'histoire de nos produits tout en valorisant leur qualité auprès de notre clientèle variée, composée de touristes, de locaux et de clients étrangers. C'est ce contact humain sincère et régulier qui donne tout son sens à mon métier. »

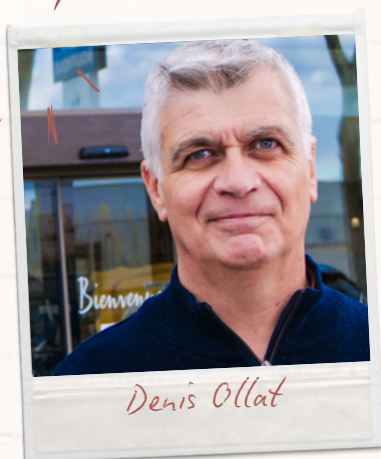
Gestionnaire Point de Vente

« Ma sœur occupait un poste de nuit dans l'entreprise et appréciait son expérience. À la proposition de l'agence d'intérim de rejoindre Saint Jean, j'ai donc accepté. J'ai débuté en intérim en décembre 2024 et effectué environ six mois dans ce cadre, puis j'ai signé un CDI en avril et davantage de responsabilités m'ont été confiées. Je suis basé à Saint Just de Claix dans l'unité « conditionnement ». Les relations avec mes collègues sont très bonnes. Je suis chargé de l'ensachage des quenelles fraîches, mais aussi de la réception des produits, de leur mise en carton puis sur palette en vue de l'expédition. Le travail s'effectue en horaires alternés, c'est un rythme qui me plaît bien car il me permet de disposer de temps libre le matin ou l'après-midi. »

Agent de production sur le site de Saint Just de Claix



Aymeric Rouquier



Denis Ollat

« Depuis 27 ans chez Saint Jean, j'ai vécu une aventure incroyable. Recruté comme responsable Qualité et Recherche - Développement, les défis ne manquaient pas : production, approvisionnement, achats, audits clients, dépannages, et même informatique ! Ma passion pour les produits de la maison et les rencontres avec des Pastiers dévoués, tels que Claude Gros, ont marqué mon parcours. Avec l'arrivée de Guillaume Blanloeil en 2002, nous avons structuré nos efforts. L'évolution et l'épanouissement de mes collègues, des opérateurs aux cadres, constituent ma plus grande satisfaction.

Avec ces mêmes personnes qui, dès les premières années, ont montré un dévouement qui frise le sacerdoce, nous avons créé une expérience gastronomique remarquable. Ensemble, nous avons bâti une entreprise dont nous sommes fiers et c'est avec enthousiasme que je regarde vers les années à venir, prêt à relever de nouveaux défis aux côtés de cette formidable équipe. »

Directeur Industriel de Saint Jean

RECETTE N°6

Velouté d'éthique et d'avenir

Valeurs, engagements & RSE

Ingédients

- Engagement
- Confiance
- Esprit d'équipe
- Réduction des déchets
- Dons solidaires
- Emballages repensés

Chez Saint Jean, on cultive l'art du bon goût... et du bon sens. Depuis plus de 90 ans, le respect des produits, des terroirs et des gens fait partie de la recette. Le groupe a fait de la responsabilité une ligne de conduite naturelle.

Mijotez les engagements sur feu doux, avec constance. Ajoutez les actions concrètes à la louche, sans blabla. Remuez doucement avec sincérité.

Pour commencer, choisissez des matières premières locales et de saison : 80 % des ingrédients viennent de France, dont 47 % tout droit de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Ajoutez un zeste de Comté AOP affiné et une pincée de persil de la Drôme.

→ 13
→ 13 A



FILM NEGATIVE

FILM NEGATIVE



FILM NEGATIVE





Évitez soigneusement les additifs : ici, la démarche clean label est un engagement quotidien. On privilégie les listes courtes, les recettes simples et les labels exigeants. Depuis 1993, une gamme bio mijote avec passion, représentant aujourd'hui plus de 14,8 % de l'offre Saint Jean.

Ensuite, faites revenir doucement les pratiques durables :

- Recettes sans substances controversées
- Production locale dans des usines certifiées et modernisées, mais toujours ancrées dans le savoir-faire ancestral
- Emballages allégés, repensés et recyclables, pensés pour une fin de vie sans fausse note
- Logistique maîtrisée, en partenariat avec des acteurs de confiance.

Ajoutez la touche environnementale : réduction des déchets, écoconception, tri sélectif et valorisation. Ne jetez rien : redistribuez, donnez, recyclez. Depuis 2007, cette recette s'affine chaque jour dans le respect de la planète, avec des certifications à la clé (ISO 50001 pour l'énergie, IFS pour la qualité). Cerise sur le gâteau : la chaleur fatale générée par notre usine sert à chauffer notre siège. Laissez reposer. Puis servez avec générosité et fierté.



"Chez Saint Jean,
on fait bon...
et on fait bien."

Soufflé d'architecture gourmande

Nouveau siège social UNISSON & nouvelle usine de pâtes fraîches

Ingédients

- Siège social UNISSON : 3 400 m² pensés pour le bien-être et la collaboration
- Une usine de 7 500 m² et une plateforme logistique de 4 500 m²
- Des bureaux baignés de lumière, une cuisine R&D, un patio pour profiter des beaux jours
- Des flux optimisés, une énergie maîtrisée, une biodiversité respectée

Préparation

Sur un terrain de 22 hectares, commencez par réhabiliter 30 000 m² de friches industrielles oubliées. Dépolluez avec rigueur, puis réincorporez 9 600 tonnes de gravats recyclés. Ajustez la texture du sol avec 15 000 m³ de terres non adaptées retirés, 15 000 m³ apportés. Cette base vertueuse évite toute artificialisation supplémentaire et préserve les terres agricoles alentour.

Ajoutez un engagement environnemental solide : des technologies intelligentes pour optimiser la consommation, de la récupération de chaleur résiduelle, une isolation renforcée. Résultat : une baisse de 10 % de la consommation énergétique globale au moment de la bascule vers les nouvelles installations en décembre 2022, malgré une augmentation de 50 % des surfaces.

Dans ce mélange responsable, versez ensuite l'investissement le plus conséquent de l'histoire de Saint Jean : 82 millions d'euros. Faites monter en puissance avec 6 années de travaux, 22 entreprises partenaires (98 % régionales, 30 % drômoises), 500 compagnons mobilisés. En cuisson lente mais efficace : une capacité de production qui peut tripler, passant de 5 800 à 15 000 tonnes de pâtes fraîches.



Et l'ingrédient phare ?

Le siège social UNISSON, cœur battant du site, conçu comme un lieu de vie à part entière.

Disposez 3 400 m² d'espaces tournés vers le collectif : 1 800 m² au sol, 1 600 m² en étage. Répartissez avec soin des bureaux lumineux, des bulles de concentration, des matériaux anti-bruit, et un grand patio central pour l'aération et la détente.

Incorporez une cuisine semi-professionnelle dédiée à la R&D, avec espace dégustation intégré. Enfin, nappez l'ensemble d'une accessibilité totale pour tous les collaborateurs, y compris les Personnes à Mobilité Réduite.



Dressage final

- Un bâtiment respectueux aux allures locales : toiture végétalisée et bardage bois inspiré des séchoirs à noix de l'Isère
- Des espaces verts co-conçus avec la Ligue de Protection des Oiseaux Drôme-Ardèche
- Une organisation fluide, avec tenues professionnelles équipées de puces RFID pour garantir la traçabilité. Tous les matins, les collaborateurs récupèrent leur tenue via un distributeur automatique, puis doivent la restituer en fin de poste grâce à un système d'aspiration. En cas de non-retour, il devient impossible d'obtenir une nouvelle tenue.



Note du chef

(Guillaume Blanloeil, Président de Saint Jean)

« UNISSON est bien plus qu'un siège social. C'est une partition collective jouée sur un tempo d'avenir. Grâce à l'engagement des acteurs locaux et à la vision partagée, nous construisons une industrie responsable, humaine et enracinée dans son territoire. »

RECETTE N°8

Mini-cocottes de marques, façon "fait maison"

Les marques du Groupe

Ingédients

- Saint Jean (grand public)
- Royans (restauration)
- Comptoir du Pastier (bio)
- Maison Truchet (multifrais)

Préparation

Commencez par la base : un savoir-faire pastier transmis depuis des générations, comme une pâte patiemment étirée au rouleau. Divisez cette passion commune en quatre cocottes distinctes, chacune habitée d'une identité propre.



PÂTIER FRANÇAIS
SAINT-JEAN
DEPUIS 1955



SAINT JEAN

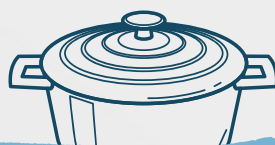
*À servir dans les boutiques,
les supermarchés et hypermarchés.*

La signature historique de la Maison, l'ambassadrice des ravioles, quenelles, pâtes fraîches et produits traiteur au rayon frais. Ici, la qualité se partage au quotidien dans les foyers, portée par une mission claire : faire rayonner l'art de la pâte fraîche à la française.





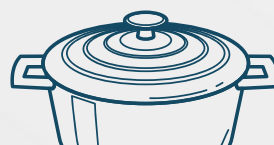
L'ÉPICERIE COCOTTE DEPUIS 1962
Royans



ROYANS

*Réservée aux professionnels
de la restauration.*

Depuis 1962, la marque Royans accompagne les chefs dans leur exigence. Des produits conçus pour sublimer la créativité en cuisine, avec le sérieux d'un partenaire de confiance.



**MAISON
TRUCHET**

*À proposer dans
les réseaux spécialisés bio.*

Cela fait plus de 30 ans que nous mettons le bio au cœur de l'assiette, sans jamais transiger sur le goût ni la technique. Des recettes de pâtes, ravioles, quenelles et gnocchi 100 % biologiques, pensées pour les amateurs de naturalité... et de raffinement.

*Disponible dans
les réseaux multifrais.*

Un nom qui rend hommage à l'inventeur de la première machine à ravioli, en 1935. Maison Truchet perpétue la tradition avec des produits au caractère artisanal affirmé : ravioli, quenelles, pâtes fraîches et plats cuisinés aux allures d'atelier.

À servir bien alignées, sur une étagère de marques cohérentes et fièrement enracinées. Chaque cocotte, une facette de la Maison. Chaque marque, une déclinaison du même engagement : celui du goût, du territoire, et du respect du geste bien fait.

RECETTE N°9

Farandole de saveurs à poêler, à gratiner, à aimer

Les produits phares

À la carte

- Ravioles du Dauphiné IGP LABEL ROUGE
- Ravioles à poêler
- Grandes Ravioles et pâtes farcies de la gamme plaisir
- Gnocchi dorés et fondants
- Quenelles et suprêmes soufflés
- Raviolines
- Plats cuisinés

Préparation

Faites chauffer l'eau, le four ou la poêle. Les spécialités Saint Jean sont prêtes à être servies. À la base de chaque produit : une pâte soignée, des ingrédients de qualité, et un savoir-faire pastier transmis avec passion.

EN TÊTE D'AFFICHE :

La raviole du Dauphiné Label Rouge IGP

Un joyau de la gastronomie française. Petite par sa taille, immense par son héritage, la raviole du Dauphiné Label Rouge IGP est une spécialité emblématique, née au XVIII^e siècle et aujourd'hui protégée par un Label Rouge (depuis 1998) et une IGP (depuis 2009).

Chez Saint Jean, on la prépare selon une recette familiale transmise de génération en génération, plus persillée, plus parfumée – un clin d'œil à la grand-mère du fondateur. Chaque plaque est un hommage au savoir-faire dauphinois, respecté dans les moindres détails : une pâte extra-fine à base de farine de blé tendre origine France et d'œufs de la Drôme, farcie d'un mélange noble composé d'au moins 40 % de Comté AOP, de fromage blanc frais, et de persil revenu dans du beurre. Rien d'artificiel, rien de superflu – seulement l'essentiel, dans le respect de la tradition.

Fabriquée à la main par les « ravioleuses » lors des fêtes familiales, puis modernisée en 1935 grâce à la première machine imaginée à Romans-sur-Isère par Émile Truchet, la raviole a traversé les siècles sans perdre son âme. Côté cuisson, elle demande la même attention qu'un plat d'exception : jamais d'ébullition, juste un frémissement ; pas de passoire, mais une écumoire délicate ; et une minute tout juste pour que le fondant soit parfait. Polyvalente, elle se prête à toutes les envies : pochée dans un bouillon, gratinée au four, nichée dans un velouté ou simplement rehaussée d'un filet d'huile d'olive.



Scannez-moi



LES MALICIEUSES :

Ravioles à poêler

Pour ceux qui recherchent la facilité sans renoncer au goût. Les ravioles à poêler apportent en un clin d'œil une touche gourmande à la table de tous les jours. Croustillantes à l'extérieur et fondantes à cœur, elles se préparent en quelques minutes seulement, directement à la poêle. Élaborées à partir de blé origine France et d'œufs de poules élevées en plein air, elles se déclinent en une farandole de recettes savoureuses : aux 3 fromages & persil de la Drôme, au chèvre affiné & ciboulette, au fromage frais & basilic de Provence, ou encore aux légumes du soleil cuisinés. La gamme BIO apporte elle aussi son lot de gourmandises, avec des ravioles à la tomate & mozzarella ou à l'emmental & poivre noir, pour une recette douce et fruitée, subtilement relevée. Sans arômes artificiels, sans colorants ni conservateurs, ces ravioles à poêler s'invitent à l'apéritif, en salade ou en accompagnement, offrant avec malice une touche de terroir et de créativité à chaque assiette.

Scannez-moi



Scannez-moi



LES GÉNÉREUSES :

Les Grandes Ravioles et pâtes farcies de la gamme "plaisir"

Les Grandes Ravioles offrent une version plus gourmande et visible de la raviole traditionnelle. D'un format généreux de 18 grammes, elles allient une pâte fine de blé dur français et d'œufs de plein air à une farce riche (60 % du poids total), pour une explosion de saveurs. Déclinées en quatre recettes raffinées – Morilles à la crème, Langoustines cuisinées, Beaufort AOP et Saumon fumé – elles subliment aussi bien les repas du quotidien que les dîners festifs. De leur côté, les pâtes farcies de la gamme Plaisir prolongent cette invitation à la gourmandise avec des recettes inspirées du terroir français. Girolles poêlées, poivrons grillés, Comté affiné ou tomates confites : chaque bouchée célèbre la simplicité du bon goût et la richesse des ingrédients soigneusement sélectionnés.

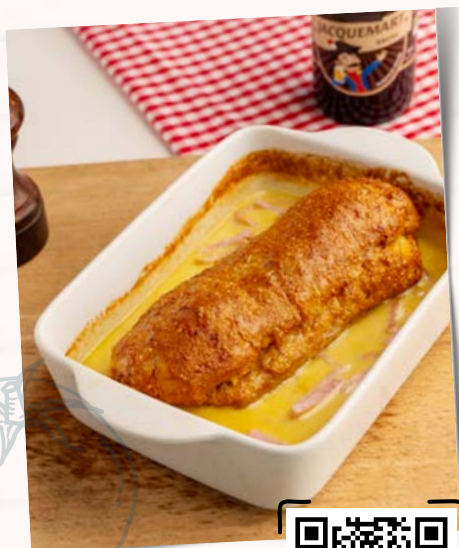
LES RÉCONFORTANTS :

Gnocchi dorés et fondants

Moelleux à cœur et croustillants à l'extérieur, les gnocchi Saint Jean sont une valeur sûre du quotidien. En quelques minutes à la poêle, ils révèlent tout leur bon goût de pomme de terre et s'accordent à merveille avec des légumes, des sauces ou des fromages fondants.

Scannez-moi





Scannez-moi



AUTHENTIQUES ET RAFFINÉS :

Quenelles & suprêmes soufflés

Véritables emblèmes de la gastronomie rhônalpine, les quenelles se distinguent par leur texture moelleuse, élaborées comme une pâte à choux à base de semoule et/ou de farine de blé, d'œufs de plein air et de beurre français ou de matière grasse végétale (huile de colza ou tournesol). Déclinées en recettes gourmandes – nature ou brochet façon beurre blanc – elles célèbrent l'authenticité et la tradition culinaire. Elles se savourent idéalement en gratin nappé d'une sauce béchamel, mais aussi dans les versions les plus emblématiques : sauce Nantua, sauce au Comté ou encore sauce aux champignons. Les Suprêmes Soufflés, quant à eux, surprennent à la cuisson par leur gonflement aérien et leur générosité unique. Nature, brochet, 5 légumes, cèpes & girolles, volaille & morilles, saumon & aneth ou encore emmental français : autant de saveurs raffinées qui invitent à la créativité et transforment chaque repas en expérience gastronomique.

LES INNOVANTES :

Raviolines

Les Raviolines sont une création Saint Jean mariant le fondant de la raviole à la gourmandise des pâtes fraîches farcies. Leur petit format carré, délicat et reconnaissable, séduit par sa tendresse et sa facilité de préparation.

Élaborées avec des œufs de poules élevées en plein air et des ingrédients soigneusement choisis, elles s'inscrivent dans une démarche de qualité durable portée par la marque depuis de nombreuses années.

Déclinées en recettes savoureuses – chèvre affiné, emmental & oignons rissolés, tomate & basilic de Provence – elles peuvent se déguster pochées à l'eau, gratinées ou simplement en plat principal. Une nouveauté tout en finesse, fidèle à l'exigence Saint Jean.

Scannez-moi



LES PRATIQUES :

Plats cuisinés prêts à savourer

Pensés pour allier praticité et goût, les plats cuisinés Saint Jean proposent une solution de qualité pour les repas pressés. Gourmands et complets, ils restent toujours fidèles aux engagements de la marque.

Scannez-moi





BONUS CARTE DES SAVEURS

La France vue par Saint Jean



Les boutiques

Romans-sur-Isère, Grenoble, Lyon, Saint-Jean-en-Royans



Les usines

Frans (Ain), Saint-Just-de-Claix (Isère), Bourg-de-Péage, Romans-sur-Isère, Arthémonay (Drôme)



Les matières premières

Comté AOP, Fourme d'Ambert, Beaufort, basilic de Provence, persil

PASTIER FRANÇAIS
SAINT-JEAN®
DEPUIS 1935



À PROPOS

Depuis 90 ans, la Maison Saint Jean, installée à Romans-sur-Isère dans la Drôme, fait vivre l'art de la pâte fraîche à la française. Portée par l'engagement de ses 527 collaborateurs et une production responsable, elle fabrique chaque année 19 000 tonnes de produits savoureux et sains - dont 31 % de ravioles - sur ses cinq sites de production en Auvergne-Rhône-Alpes. Ce savoir-faire s'exprime à travers la marque Saint Jean, présente dans de nombreux foyers, et la marque Royans, pensée pour les professionnels de la restauration. La Maison Saint Jean propose ainsi une large gamme de recettes emblématiques et généreuses de pâtes fraîches, telles que les célèbres ravioles du Dauphiné ou les quenelles à la lyonnaise, mêlant avec soin respect de la tradition, raffinement et créativité.

Retrouvez toutes nos recettes sur
www.saint-jean.fr



*Téléchargez les visuels
dont vous avez besoin
via notre plateforme Dropbox*

Contact presse : Agence Esprit des Sens
Céline Blampain | c.blampain@eds-groupe.com | 06 70 95 55 17