

MARTIN-POURET

Depuis 1797, la Maison Martin-Pouret, dernier Maître Vinaigrier d'Orléans, séduit les palais les plus fins avec ses déclinaisons de vinaigres, moutardes et cornichons aux recettes originales et authentiques.

Dès la Renaissance, la fabrication du vinaigre et la ville d'Orléans étaient historiquement liées. A leur arrivée à Orléans, les vins qui avaient commencé une seconde fermentation au cours de leur voyage sur la Loire, étaient déchargés et servaient de matière première aux nombreux maîtres vinaigriers et moutardiers installés dans la ville.

Aujourd'hui : la Maison Martin-Pouret, fière d'un héritage unique est la seule à perpétuer la tradition des Maîtres Vinaigriers et Moutardiers d'Orléans et est certifiée Origine France Garantie, Entreprise du Patrimoine Vivant et Collège Culinaire de France.

Au fil du temps, la Maison Martin-Pouret confirme sa réputation et commercialise ses produits aussi bien au niveau national qu'à l'international (Asie, Australie, Amérique du Nord, Océanie, Europe...).



Certifications

OFG, Collège Culinaire de France, EPV



Innovation

20 ans d'âge



Prix

DCF Awards

“ Valeurs du beau, du bon, du 100% Français ”

1 million units produced per year

18 employees

€ 3,3 million turnover

MARTIN-POURET

-MAÎTRE VINAIGRIER DEPUIS 1797-

236 Rue du Faubourg Bannier
45400 FLEURY-LES-AUBRAIS
>> FRANCE <<
Tél. : 33 2 38 88 78 49
contact@martin-pouret.com



www.martin-pouret.com

Maison Martin-Pouret is the last Maître Vinaigrier d'Orléans (Master Vinegar Maker of Orléans) and has been delighting the most discerning palates with its range of authentic and original vinegars, mustards and pickles since 1797.

Vinegar production in the town of Orléans dates back to the Renaissance. Wines that had started secondary fermentation during their journey along the River Loire were unloaded on arrival in Orléans and used as a raw material by the town's many master vinegar and mustard makers.

Today, Maison Martin-Pouret is the only perpetuator of Orléans' master vinegar and mustard maker tradition and proud of its heritage. It is certified Origine France Garantie (OFG – French Origin Guaranteed), Entreprise du Patrimoine



Vivant (EPV – Living Heritage Company) and Collège Culinaire de France (French Culinary School).

Over time, Maison Martin-Pouret has cemented its reputation. It markets its products nationally and internationally (Asia, Australia, North America, Oceania, Europe, etc.).



Certifications

OFG, Collège Culinaire de France, EPV



Innovation

20-year ageing process



Prizes

DCF Awards

“ Our values: quality, taste, 100% French ”

CO-DIRIGEANT / CO-DIRECTOR
Paul-Olivier CLAUDEPIERRE

CO-DIRIGEANT / CO-DIRECTOR
David MATHERON

