



Marc Sandevoin
artisan gourmand

depuis 2012

Dossier de presse

Nouveau foie gras de canard Marc Sandevoin



décembre 2014

Marc Sandevoyr vous présente sa dernière création gourmande



*"Subtil, entre sel & sucre"
est le fruit de toutes nos attentions,
pour qu'il soit celui de vos instants gourmands.*

Ce foie gras de canard est né du savoir faire et de l'envie de créer de nouvelles saveurs.



Il est issu de matières premières de haute qualité sélectionnées avec soin et mitonnées dans les règles de la gastronomie.

Où le trouver ?

Conserverie Artisanale de Joyeuse
79 Rte nationale, 07260 Joyeuse
tél. 04 69 22 18 45
www.marc-sandevoyr.com

Les Salons 2014

- **Fête du Picodon**
Saoût (drôme) : 19/20 juillet
- **Salon Gourmand et artisanal**
Joyeuse (Ardèche) : 18/19 octobre
- **Foire aux fruits d'hiver**
Saoût (Drôme) : 16 novembre
- **Salon de l'artisanat**
Valence (Drôme) : 21/24 novembre
- **Salon VINOMEDIA**
Lyon : 21/23 mars
Issy-Les-Moulineaux : 25/27 Octobre
Blois : 08/10 novembre
- **Salon Côté saveurs**
Toulouse 28/30 novembre
- **Salon Saveurs de plaisirs gourmands**
Paris Espace Champerret : 05/08 déc.
- **Salon GUSTAV à DORNBIRN**
en Autriche : 25/26 octobre

Sa cuisson non chaude permet de lui adjoindre les parfums les plus délicats.

Il est décliné en 3 versions :

- «Subtil, entre sel & sucre» Nature
- «Subtil, entre sel & sucre» Safran
- «Subtil, entre sel & sucre» Truffe

Conseils de consommation

«Subtil, entre sel & sucre» se conserve 3 mois à la température de votre réfrigérateur.

«Subtil, entre sel & sucre» se déguste froid et pour votre plus grand plaisir, servez ce foie gras dans une assiette glacée.

Une fois sorti de son emballage, «Subtil, entre sel & sucre» doit être conservé au froid et consommé dans les 48 heures.

Lauréat au concours ARTINOV 2014



Le concours Artinov permet de primer les entreprises artisanales de l'Ardèche pour leurs capacités à innover et à se développer.

Un brevet a été déposé le 28 novembre 2014.

La Conserverie Artisanale Marc Sandevoir vous propose aussi . . .



*Comme les maîtres artisans d'autrefois,
nous concoctons de nouveaux goûts, avec rigueur et patience...
Le plaisir n'est jamais si grand que lorsqu'il est partagé».*

Les Produits, le point de départ

Marc Sandevoir a mis sa création au service de l'envie de varier et de multiplier des recettes de conserves gastronomiques. Celles du commerce étant jusque là assez limitées.

L'Ardèche, terroir au potentiel extraordinaire, lui à permis d'enrichir la palette de ses créations personnelles ou héritées des maîtres de la profession.

Tous les produits sont issus de matières premières de haute qualité, venant de producteurs locaux respectant les principes de l'agriculture naturelle.



- Foies gras cuits
- Rillettes
- Préparations végétales à tartiner
- Soupes (froides et chaudes)
- Confits
- Plats cuisinés
- Desserts & gourmandises sucrées
- La châtaigne dans tous ses états

- Vins bios et /ou naturels

Où les trouver ?

Épicerie Anne Sophie Pic à Valence (26 Drôme)

Traiteur Dumont à St Pourçain-sur-Sioule (03 Allier)

Léonard Terroir et Vin à La Chapelle-sous-Aubenas (07 Ardèche)

Le Pèr'Gras à Grenoble (38 Isère)

Délices du Midi à Dornbirn en Autriche

et aussi à Grospièrre, Privas, Ruoms, Largentière, St Etienne de Fontbellon, St Paul le Jeune, Vals-les-bains, Vallon Pont d'Arc, Vogüé (07 Ardèche) - GENAC (16 Charente) - St Denis d'Oléron (17 Charente maritime) - Valence (26 Drôme) - AIMARGUES (30 Gard) - Agnin, Grenoble (38 Isère) - Tourcoing (59 Nord) - La Roque D'Anthéron (13 Provence) - Saint Angel (63 Puy de Dôme) - Bourg St Maurice (73 Savoie) Paris (75) - Garches (92) ...

L'entreprise Marc Sandevoir

C'est une conserverie de produits carnés et maraîchers de qualité gastronomique aux trois principales activités :

— La conception des produits

Des recettes issues des grands maîtres charcutiers côtoient des produits à base de légumes cuisinés de façon originale et naturelle, ainsi que des produits innovants par leur composition et/ou leur process.

— Leur fabrication

La production à proprement parler, respecte à la fois les grandes traditions du terroir et les dernières normes agro-alimentaires.

— Enfin, leur commercialisation.

Celle-ci se fait en direct à la boutique de Joyeuse, en distribution via les épicerie fines, et en e-commerce au travers de partenaires spécialisés et de son propre site internet.

— Des ateliers de cuisine — — —

Parce que le partage de la gourmandise est une règle de conduite de la conserverie, des ateliers de cuisine sont organisés à la boutique de Joyeuse.

Marc Sandevour, artisan gourmand



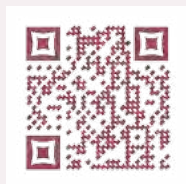
*« Artisan depuis tout petit », si j'explore de nouvelles associations d'ingrédients, de nouveaux modes de préparation, de nouveaux goûts pour vous, c'est toujours dans le respect de cette tradition gastronomique qui se nourrit de rigueur, de patience et d'exigence...
Je vous invite tous à venir partager ma gourmandise».*

Contact

79 Rte nationale
07260 Joyeuse
France

04 69 22 18 45
06 41 87 34 48

contact@marc-sandevour.com
www.marc-sandevour.com



Et demain...

Avec aujourd'hui 1,5% de son chiffre d'affaire à l'export, la conserverie artisanale Marc Sandevour a déjà pris le chemin de son développement à l'export et souhaite le développer dans les 5 ans à venir.

Marc Sandevour pense aussi à la transmission du savoir. C'est un axe qu'il souhaite mettre en place afin de transmettre aussi le goût du travail et du savoir faire qui accompagne sans concession celui de la gourmandise.

Expérience professionnelle

- 2012 : Création de sa propre entreprise
- 2011 : Directeur des sites de production de saucissons secs d'Ardèche (Joyeuse et Largentière) de DEBROAS.
- 2004 à 2010 : Responsable du service Recherche & Développement salaisons sèches du groupe LOSTE.
- 2002 à 2004 : Directeur d'usine des salaisons Les Monts De La Roche, filiale du groupe LOSTE, à Tence (43)
- 1990 à 2001 : Responsable du service Beurrerie de la FROMAGERIE DISCHAMP (Puy De Dôme).
- 1986 à 1990 : Technicien Recherche & Développement NESTLE- France à Beauvais (Oise).
- 1981 à 1985 :
 - Technicien fromager, Fromagerie ROUSSEL (Puy De Dôme).
 - Pasteurisation des produits laitiers ORLAC à Sassenage (Isère).
 - Responsable de l'atelier de transformation beurrière ALTILAIT (Cantal).

Niveau d'études

- Ingénieur en système de production, diplôme obtenu en 1998 à l'Ecole des Mines de Saint Etienne.
- BTS des industries agro-alimentaires, obtenu en 1990.

