



## L'entreprise

Fondée en 1971 à Saint-Benoît (près de Poitiers, sud-ouest de la France), la Maison Jahan est une entreprise artisanale et familiale spécialisée dans les tourteaux fromagés. Reprise en 1988 par Monsieur Jahan, artisan boulanger, elle perpétue une recette authentique et inchangée.

Aux côtés d'une équipe fidèle, l'entreprise élabore également les Croquants de Saint-Benoît, sablés gourmands aux amandes et noisettes entières. Depuis 2023, Jahan se modernise en valorisant des matières premières de qualité et une juste rémunération des producteurs. Entre tradition, innovation et ancrage local fort, Jahan s'ouvre à de nouvelles perspectives gustatives et durables.

### PORTRAIT CHEF D'ENTREPRISE

*« Après plusieurs années dans la communication et le loisir, j'ai choisi de me lancer dans la production gourmande, un domaine qui reflète mes valeurs et passions. Le tourteau fromagé, spécialité de ma région natale, est un héritage que je tiens à préserver et à transmettre. »*

*Pour moi, c'est un « tourteau de Proust », une saveur empreinte de souvenirs et de racines, que je souhaite partager avec vous. » - Isabelle Martin*

### TERRITOIRE

Le Poitou, riche en histoire et en patrimoine, est le berceau de nombreuses spécialités culinaires, dont le tourteau fromagé, une recette datant du 16<sup>e</sup> siècle. Selon la légende, ce gâteau est né par accident lorsqu'une fermière oublia son gâteau au four, qui gonfla et noircit, tout en restant incroyablement léger et moelleux.

Les Croquants de Saint-Benoît, quant à eux, trouvent leur origine dans une légende d'amour : un noble français épousa la fille d'un producteur d'amandes espagnol. Leur mariage donna naissance à 18 enfants, dont 9 vécurent plus de 100 ans. Ces biscuits sont désormais un symbole de vitalité et de longévité.

### MARCHÉS INTERNATIONAUX

Allemagne et Autriche





## Produits phares

- ▶ **Le Tourteau Fromagé** : Ce gâteau à la croûte noire caramélisée renferme un cœur léger et mousseux. Préparé avec du fromage frais de vache et une pâte brisée maison, il est peu sucré et se déguste nature, en dessert ou en version salée.
- ▶ **Les Croquants de Saint-Benoît** : Spécialité du village de Saint-Benoît, ces biscuits à la pâte craquante, aux noisettes et amandes entières, sont parfaits pour accompagner une boisson chaude. Un équilibre entre tradition et vitalité, offrant une gourmandise simple et délicieuse pour petits et grands.

### CARACTÉRISTIQUE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE

Nos deux produits respectent les recettes d'origine et sont élaborés avec des ingrédients issus de productions locales, régionales et, dans la mesure du possible, françaises.

Les moules et techniques utilisées sont artisanales, respectant des méthodes ancestrales, entièrement réalisées à la main.

### NOMBRE DE POINTS DE VENTE

1 en propre, de très nombreux fromagers et boulangers ainsi que des marchands ambulants

### LIEUX DES POINTS DE VENTE

- ▶ France
- ▶ Allemagne
- ▶ Autriche

### CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Boutique en propre, restauration collective, grossistes, grande distribution, marchés de producteurs

### ENVOI D'ÉCHANTILLONS POSSIBLE ✓

