LE MARIAGE

TOMATE

UNE SAUCE TOMATE ARTISANALE, RÉALISÉE À LYON UNIQUEMENT PENDANT LA SAISON D'ÉTÉ À BASE DE SOLEIL ET D'AMOUR.

100% LOCAL

100% BIO



EN BREF

LES ORIGINES

Nous sommes deux amis, Andrea et Adrien.

70% FRANÇAIS, 30% ITALIEN, 100% DE TRADITIONS !



ANDREA
Graphiste, passionné par le monde végétal, la cuisine et de son chien « Padmé ».

ADRIEN
Cuisinier et futur épicier, amoureux de la photo argentique et des pizzas.

L'aventure a commencé il y a 10 mois avec la volonté de raviver un souvenir commun d'enfance : celui de nos grand-mères italiennes préparant les spaghettis à la sauce tomate.

C'est à partir de ce souvenir lointain mais encore très ancré en nous que nous avons commencé à travailler notre sauce pendant plusieurs mois dans nos cuisines.

Toute la difficulté était là : réussir à partir de simples souvenirs d'enfance à se rapprocher au plus près de la sauce tomate de la grand-mère maternelle d'Andrea : NINA.

LES ORIGINES



→ Nina est née le 30.08.1911 à Tiezzo en Italie, proche de Venise.

LE PROJET

Notre objectif est de réaliser une sauce tomate 100% artisanale, en circuit court à base de produits régionaux.

Pour se faire nous avons pris le parti d'une production numérotée et limitée.

La saison de la tomate s'étend de juin à septembre. Nous avons donc décidé de fabriquer notre sauce uniquement pendant cette saison.

100% LOCAL

UNE SAUCE UNIQUEMENT PRODUITE PENDANT LA SAISON DES TOMATES

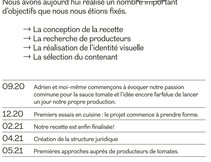


Pour réaliser nos sauces, nous avons choisi une tomate charnue, fondante, et à la saveur douce : La Cornue des Andes. Le producteur avec qui nous collaborons se trouve en Bourgogne, à Meuilley plus exactement.

Son travail est le fruit d'une agriculture raisonnée, ses fruits et légumes sont plantés en pleine terre ce qui permet aux tomates de puiser leurs forces dans un sol riche en minéraux et nutriments.

Elles seront récoltées fin juillet, à maturité.

100% LOCAL



LA CORNUE DES ANDES

Tomate très charnue et rouge vive
Allongée et pointue comme un piment
Fondante et à la saveur douce
Fruit de 100g à 250g
Récolte du 01 juin au 31 août

Notre sauce se veut authentique et au plus proche de nos souvenirs d'enfance. C'est cette envie de transmission d'un savoir-faire et cette volonté de perpétuer les traditions qui nous animent, sans oublier, évidemment... L'amour de la tomate.

LE PRODUIT

LA SAUCE NINA

Cette sauce est un souvenir d'enfance. Celui de Nina, la grand-mère d'Andrea, qui préparait des spaghettis à la sauce tomate pour le goûter.

INGRÉDIENTS : TOMATES 78%, AIL, OIGNON, ARRIER, ORIGAN, THYM, HUILE D'OLIVE, POIVRE, SEL, SUCRE.

100% LOCAL



100% BIO

100% LOCAL

LES OBJECTIFS DÉJÀ RÉALISÉS

OBJECTIFS

Nous avons aujourd'hui réalisé un nombre important d'objectifs que nous nous étions fixés.

→ La conception de la recette
→ La recherche de producteurs
→ La réalisation de l'identité visuelle
→ La sélection du contenant

09.20	Adrien et moi-même commençons à évoquer notre passion commune pour la sauce tomate et l'idée encore farfelue de lancer un jour notre propre production.
12.20	Premiers essais en cuisine : le projet commence à prendre forme.
02.21	Notre recette est enfin finalisée!
04.21	Création de la structure juridique
05.21	Premières approches auprès de producteurs de tomates.

LES OBJECTIFS À VENIR

À QUOI VONT SERVIR LES DONS

100% LOCAL



Il nous reste malgré tout un nombre important d'objectifs à réaliser. Les plus importants et onéreux d'entre eux sont l'achat d'un stérilisateur et des pots dans lesquels nos sauces seront vendues.

C'est pour cela que nous avons besoin de votre aide pour lancer l'activité sereinement. La collecte nous permettra d'apporter le financement complémentaire et indispensable à l'achat de matériel pour le lancement de nos sauces.

25.06	1ère rencontre physique avec notre fournisseur de tomate «Frederic»
04.07	Lancement du site internet
13.07	Achat de matériel. Stérilisateur, marmites, pots...
30.07	Recolte de nos de 180kg de tomates
05.08	Fabrication de nos 500 pots de sauces tomates sur 1 semaine
15.09	Lancement et commercialisation de notre sauce Tomate
01.12	Elaboration d'une nouvelle recette pour élargir notre gamme

100% LOCAL

MERCI