



Le plaisir de vos papilles

Souvent imitées, jamais égales!



Les Sauces Morin inventent

la portion de sauce

«comme à la maison» !



Le plaisir de vos papilles

Les poissonniers aventuriers font monter la mayonnaise avec les sauces fraîches sans colorant ni conservateur. Ils innovent en sortant sur le marché les dosettes individuelles ou par filet de cinq.

Les Sauces Morin, le goût du vrai préservé

Histoire d'une famille de gourmets



En 1986, Jean-Marc et Marie-Madeleine créent leur entreprise de poissonnerie itinérante sur les marchés Tarnais. En 1988, ils vendent leur place de marché et ouvrent 2 poissonneries puis 2 autres dont une à Albi.

En 1998, ils délocalisent la boutique située jusque-là en centre-ville et reprennent un laboratoire agréé sur Albi destiné à la fabrication de plats cuisinés, de façon artisanale à base de produits de la mer.

En 1999, Jean-Marc Morin relève la réflexion d'un consommateur : « On s'est régalé avec le plateau de fruits de mer, mais quel dommage que l'on n'ait pas eu assez de mayonnaise et d'aïoli » :

Les Sauces Morin étaient nées.

Création du concept novateur de la «sauce fraîche artisanale»

Issues d'une recette « comme à la maison » restée unique, les sauces sont fabriquées depuis 17 ans avec la même recette, le même procédé et la même équipe.

Depuis 1999, la volonté de la famille Morin est restée la même, c'est à dire une sauce sans colorant, sans conservateur qui allie le goût typique de la sauce maison avec «la régularité de la production industrielle».



Les sauces «maison» en portion

Les Sauces Morin est la première marque à lancer les dosettes de sauce fraîche individuelle.

En 2003, Les Sauces Morin lance les dosettes pour accompagner les barquettes de bulots cuits et de crevettes au rayon libre service.

En novembre 2014, les opercules des dosettes changent et deviennent personnalisées, avec le nom de la sauce et le logo de la marque. Les demandes augmentent en volume. En 2015 Les Sauces Morin produisent plus de 190 000 dosettes.



Dans le même temps, l'entreprise décide de lancer un filet de cinq dosettes, en assortiment ou identiques. Le filet et le relooking du packaging laissent entrevoir la gourmandise des sauces avec une coupelle transparente.



Le plaisir de vos papilles

Un savoir-faire encapsulé dans un mini format

Des sauces fraîches «comme à la maison»

«Parce que le plaisir de nos papilles est indispensable à notre bonne humeur, la qualité gustative et le plaisir alimentaire sont au cœur du processus d'élaboration et de fabrication des produits. Les recettes sont simples, savoureuses et authentiques : c'est du « comme à la maison ».»

Pour chaque recette, Les Sauces Morin choisissent soigneusement les ingrédients : zéro conservateur, zéro colorant. Goûtez une fois à la mayonnaise, c'est l'adopter.

La marque travaille ses produits au plus près des attentes des consommateurs, c'est le retour d'un produit simple et gourmand.



Une dosette pour une sauce authentique à tout moment

La portion individuelle a plusieurs avantages pour le consommateur :

- pour les personnes seules ou consommant occasionnellement des sauces : aucun gaspillage, un produit frais à chaque repas sans perte de goût.
- un conditionnement idéal pour le snacking, les pauses repas loin de chez soi, au travail, pique-nique...
- un dosage pour ceux qui veulent faire attention à leur ligne tout en se faisant plaisir.

Les plaisirs sont variés avec trois filets différents :

La mayonnaise :

Sa texture si riche et fondante accompagnera avec délicatesse vos mets, des plus simples aux plus élaborés.

Les ingrédients : Huile de tournesol (87%), moutarde de Dijon (eau, graine de moutarde, vinaigre 18%, sel, acidifiant : acide citrique), jaune d'oeufs (5%), sel, poivre.



L'aïoli du Sud :

Spécialement conçu pour les aventuriers du goût... Vos papilles vont adorer retrouver en elle toute la richesse gustative de l'ail.

Les ingrédients : Huile de tournesol (86%), moutarde de Dijon (eau, graine de moutarde, vinaigre 18%, sel, acidifiant : acide citrique), jaune d'oeufs (5%), ail frais (4%), sel, persil, poivre.

Le filet spécial fruits de mer :

5 dosettes : 1 dosette d'aïoli, 1 dosette d'aïoli du Sud, 1 dosette de sauce cocktail et 2 dosettes de mayonnaise.

Un mix qui convient à tous les gourmands qui se regroupent autour d'un plateau de fruit de mer.

La sauce cocktail, à déguster avec des crevettes mais aussi grillades et viandes blanches. Découvrez son goût suave et légèrement épicé

Toutes les dosettes sont vendues par filet de 5 portions de 25 grammes ou en vrac par carton de 36 ou 150.



Ingrédients aïoli : Huile de tournesol (86%), moutarde de Dijon (eau, graine de moutarde, vinaigre 18%, sel, acidifiant : acide citrique), jaune d'oeufs (5%), ail frais (4%), sel, persil, poivre.

Ingrédients sauce cocktail : Huile de tournesol (86%), ketchup (purée de tomate concentrée 25%, eau, sirop de glucose et fructose, vinaigre, sucre, amidon modifié de maïs, sel, arôme), concentré de tomates, moutarde de Dijon (eau, graine de moutarde, vinaigre 18%, sel, acidifiant : acide citrique), jaune d'oeuf, cognac, épices, sel, poivre.

Petit pot devient grand

Les Sauces Morin grandit et la somme de dosettes et de petits pots est en augmentation constante. Voici l'évolution de vente de petit pot depuis l'année 2000 :



24 000
en 2000



93 000
en 2002



135 000
en 2004



450 000
en 2008



Plus d'un million
en 2015

Un réseau de distribution national.

Les dosettes, au départ destinées aux collectivités et aux plateaux repas, se vendent aujourd'hui dans toute la France.

Vous pouvez retrouver *Les Sauces Morin* dans le réseau de grande distribution, dans les barquettes de bulot cuits et de crevettes, dans de nombreuses poissonneries Françaises et dans la restauration.

Les produits de la gamme complète sont vendus au rayon poissonnerie, soit direct à l'étal soit au rayon libre service (saumon fumé, surimi...).

Revue de presse

Vu sur...

Magazines locaux :

Le Grand A

GRAND ALBIGEOIS

Le portail de la communauté d'agglomération de l'Albigeois

La Dépêche du Midi

LA DÉPÊCHE
DU MIDI

Le Tarn Libre

Le Tarn Libre
Le Journal du Tarn

Magazines nationaux :

Linéaires

LiNÉAiRES
Le magazine de la distribution alimentaire

Produits de la Mer

PdM

Télévision :

France 3 (publicité et météo régionale)



M6 - 100% mag



Capital (émission sur le Bon Marché)

CAPITAL

Témoignages

Voici certains témoignages que nous envoient de clients comblés:

- «Bonjour! Nous avons découvert votre sauce Aioli du Sud, en tout petit pot, dans un plat de bulots, en grande surface (Grand Frais de la Seyne sur mer). Nous nous sommes régalez des bulots et de la sauce, et maintenant nous aimerions trouver la sauce en grand pot. Nous aimerions savoir où vous la distribuez, dans le département du Var, pas loin de la Seyne sur mer. Faites vous les commandes par internet? Nous vous remercions pour votre réponse et bravo pour la qualité de vos produits.»

- Nous venons de goûter votre Aioli avec une viande rouge : absolument délicieux!!! Continuez à nous faire d'aussi bons produits. Cordialement. D. alain.

- Bonjour. Juste un petit message pour vous féliciter , car je viens de goûter votre aïoli ,il est tout simplement délicieux. Ne changez surtout rien à la recette!!!! Félicitation à vous Monsieur et Madame Morin pour votre sublime idée de nous faire partager votre savoir faire , longue vie à votre entreprise!!!! Une consommatrice conquise.

Vous pouvez tous les retrouver sur notre page facebook «les Sauces Morin».



Le plaisir de vos papilles

Contact

Contact presse

Dominique GIBELIND

Tél : 05 63 43 09 95

communication@lessaucesmorin.com

Réseaux sociaux

Facebook : <https://www.facebook.com/lessaucesmorin>

Twitter : @lessaucesmorin

Coordonnées générales

SARL Les Sauces Morin

13, av Mendès France 81000 Albi

Tel : 05.63.43.08.47

Fax : 05.63.43.08.46

www.lessaucesmorin.com



Le plaisir de vos papilles

Souvent imitées, jamais égalées!

