



# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Octobre 2023

CONTACT PRESSE :

✉ Mail : [manon@charcuterieader.fr](mailto:manon@charcuterieader.fr)

☎ Tél : 05 62 35 54 41





# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Henri & Jean célèbrent avec fierté **10 ans de certification Bio**, une décennie d'engagement. Portés par nos convictions, nous continuons chaque jour à sélectionner les **meilleurs ingrédients**, à préserver nos **recettes familiales** et à soutenir l'**Agriculture Biologique**. Notre passion pour des **produits authentiques et artisanaux** n'a jamais vacillé. 10 ans de Bio, de qualité, d'engagement ... & de goût ! L'occasion de réaffirmer nos convictions de toujours.

## UNE HISTOIRE DE FAMILLE ET DE CONVICTIONS

Henri et Jean, c'est avant tout une histoire de **famille** et de **convictions**. Élaborés dans les Hautes Pyrénées, nos produits sont le fruit d'un **savoir-faire transmis de père en fils depuis 4 générations**.

C'est pour rendre hommage à cette histoire familiale qui nous porte au quotidien que nous avons créé la marque **Henri & Jean**.

Aujourd'hui, Lionel & Hervé ADER, les petits-fils d'Henri & Jean, perpétuent la **tradition du fait-maison**, avec modernité et passion.

## DES VALEURS FORTES RÉAFFIRMÉES

Chez Henri et Jean, **la qualité, le goût et l'éthique sont au cœur de notre histoire et de nos valeurs**, et nous sommes déterminés à les défendre pour les 10 prochaines années et bien au-delà.

### La BIO

Toutes nos recettes sont **BIO** et respectent ainsi le cahier des charges de l'Agriculture Biologique, et cela depuis maintenant 10 ans.

### Recettes artisanales

Nous bénéficions du **label Maître artisan**, la plus grande distinction dans le domaine de l'artisanat, un vrai **gage de qualité** pour les consommateurs. Nous savons également prendre le temps nécessaire pour confectionner des **produits d'exception** : un affinage lent permet à nos produits de développer des saveurs uniques.

### Savoir-faire familial

Depuis 4 générations, **nous perpétons et améliorons nos recettes historiques**, tout en continuant chaque jour d'innover afin de répondre aux nouvelles attentes des consommateurs. Une entreprise à taille humaine au pied des Pyrénées, où chaque collaborateur a son rôle dans le développement de l'entreprise.

### Le Clean Label

Nous nous évertuons à proposer des **recettes saines, sans additifs, sans nitrites ni conservateurs**. C'est pour nous un axe d'innovation qui porte le développement de notre entreprise. Des ingrédients compréhensibles par tous et des matières premières sélectionnées rigoureusement : un **gage de confiance** pour nos clients.

## UNE GAMME BIO, ARTISANALE ET GOURMANDE

En lien avec nos engagements de toujours, la marque Henri & Jean propose **une cinquantaine de références exclusivement bio**, élaborées selon nos critères de qualité et nos recettes familiales.

### Conserves

Ces recettes **typiques du terroir** aux saveurs originales et garanties **sans additif, sans nitrite, sans conservateur** raviront les connaisseurs.

### Salaisons

**Notre spécialité depuis 4 générations !** Nous élaborons nos propres recettes de saucissons et saucisses sèches dans le respect de recettes familiales traditionnelles.

### Plats cuisinés – La nouveauté !

Des recettes **complètes et généreuses** avec des ingrédients choisis et cuisinés avec soin pour vous faire retrouver le plaisir de nos traditions gastronomiques.

### Jambon cuit

Un grand classique qui demande **maîtrise et savoir-faire**. Un incontournable de la table des Français !

### Saucisserie

Star des plats familiaux, nous proposons une **gamme de charcuteries fraîches à cuisiner** : chipolatas, saucisse de Toulouse ou encore chair à saucisse.

Vous l'aurez compris, Henri & Jean est avant tout portée par des valeurs fortes et une profonde envie de façonner une **gastronomie plus responsable pour demain**, sans perdre **la gourmandise et le partage !**

**Notre sens de la Gastronomie plaisir, par nature.**