



Maison Janes
Charcutier Affineur

*Saucissons d'exceptions,
Plaisir à l'unisson*

maison-janes.fr



*Patrick Janes,
Charcutier Affineur Alsacien*

L'histoire des Affinés

Patrick Janes, **artisan à Marmoutier depuis plus de 30 ans**, se spécialise dans la fabrication de produits secs qu'il travaille avec son cœur et son âme. **Le Pavé au parmesan** a une histoire qui le touche particulièrement.

Ses arrières grands-parents nés en Italie arrivèrent en France au début du siècle dernier. Lui, tailleur de pierre, elle, mère au foyer, donnèrent naissance à 5 enfants dont sa grand-mère, la dernière.

Plus tard, elle tombera enceinte d'un homme, dont l'identité n'est pas connue, et donnera naissance à la mère de Patrick. Cette dernière sera recueillie et élevée par l'un de ses oncles suite au décès tragique de sa mère, la grand-mère de Patrick.

Pour rendre **un hommage à l'histoire de sa grand-mère** et à ses ascendants Italiens, il décide d'élaborer un produit.

C'est ainsi qu'est né le pavé au parmesan : alliant la **viande régionale** et le **fromage Italien par excellence**, le parmesan, ce produit est un réel clin d'œil à **ses racines**.



Le Pavé au Parmesan



Noisettes du Piémont

MAISON JAVES - MARMOUTIER
ATELIER
ARTISAN - CHARCUTIER



Coeur au Parmesan



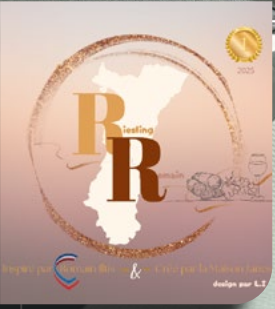
Champagne et Agrumes



Macarons



Riesling Ciboulette



Für den besten Riesling der Internationalen Weinwettbewerb der Besten der Saison
aux Riesling / Giboulettes

die
DEV-Medaille in Gold

Internationaler Qualitätswettbewerb
des Deutschen Weinbauverbandes
2020

www.deutscher-wein.de



Vin d'Alsace



Le saucisson de Romain

Cette création est d'abord la rencontre de **2 professionnels passionnés**, l'un charcutier, l'autre sommelier autour du goût. Patrick Janes, basé à Marmoutier, est mainte fois reconnu pour ses créations autour du saucisson, toujours à la recherche de nouvelles associations de saveurs. **Romain Iltis, Meilleur sommelier de France et MOF**, aime définir les goûts et les mettre en scène.

Le saucisson « Riesling/ciboulette » est venu d'un échange autour du cépage favori de Romain, le riesling. Voulant faire un clin d'œil à son village natal dans la vallée de Munster, le riesling de ces terroirs granitiques en est la base. Se remémorant la ciboulette sauvage poussant sur les coteaux, l'association gustative devint **une évidence**. C'est là qu'entre en scène le talent de Patrick, choisissant un porc de grande qualité et dosant subtilement les assaisonnements. Quelques semaines d'affinage plus tard est né cette création, **en forme de bouteille**, qui rapidement a reçu la **médaille d'or au concours international de charcuterie de Francfort**.

A la dégustation, la texture d'abord fondante met en avant le caractère aillé de la ciboulette en milieu de bouche. C'est dans l'allonge, que le riesling et sa fraîcheur d'agrumes s'exprime, avec en finale une combinaison épicées de belle facture.



L'Alsacienne au sylvaner



Kugelhopf



Geranium



Aromatisé au Picon



Gewürztraminer



Pavé au vieux Comté



Whisky

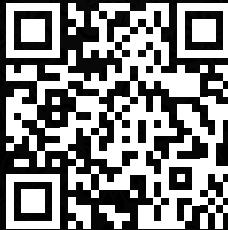


Sapin

Nos saisonniers

Ail des ours	Épices de Noël (pain d'épices)
Mélilot	Bourgogne / Morvan
Quetsches	Sauterne
Cerises noires d'Alsace	Figues
Mirabelles	Monkey 47
Vin chaud	

Retrouvez nous...



La Maison Janes reconnue
«Producteur Artisan de Qualité»
par le Collège Culinaire de France.

www.restaurantdequalite.fr







photo publié avec l'aimable autorisation de Henri Weill



Nous avons été élus
Artisans de l'année 2017

Janes
Votre Artisan Charcutier Affineur

Renault Janes
FH-534-HO

depuis un siècle à votre service



Maison Janes
Charcutier Affineur

Boucherie, Charcuterie JANES
41, rue du Général Leclerc
67440 MARMOUTIER
Tel. 03 88 70 60 26
E-Mail : janes.eurl@wanadoo.fr

Crédits photos : Karine Faby | Marcel Ehrhard

maison-janes.fr