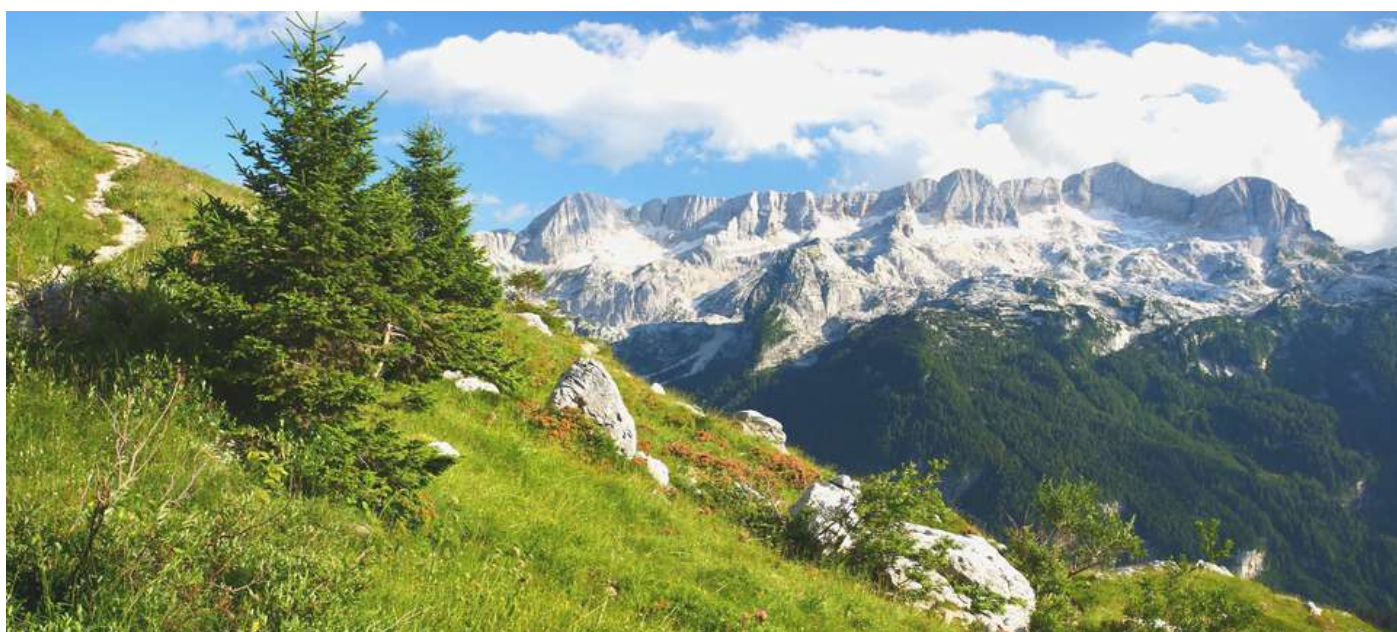


Marcel Recorbet

SDMR



Découvrez la
cuisine française

VALEURS

Sélection minutieuse des matières premières, exigence, respect de l'environnement et de ses fournisseurs : SDMR possède une véritable culture bio. La société s'engage à fournir une qualité de produits irréprochable et garantit une traçabilité rigoureuse.

SAVOIR-FAIRE

SDMR assure une innovation permanente dans l'élaboration de nouvelles recettes ainsi que dans l'utilisation de nouvelles matières premières.

Ses atouts : créativité, savoir-faire artisanal et qualité des produits.

INFORMATIONS CLEFS



3 lignes de conditionnement

25 collaborateurs

Certifications IFS/Ecocert

SDMR, VALEURS ET SAVOIR-FAIRE

La société a été créée à Grenoble en 1982, et s'est immédiatement spécialisée dans la fabrication de produits d'assaisonnement biologiques et conventionnels.

C'est Marcel Recorbet qui est à l'origine de *La Cuisine d'Autrefois*. Visionnaire, il est convaincu très tôt que le biologique est l'avenir de la société. Déterminé et motivé par ses convictions propres et son souci du respect de l'environnement, il a ainsi conduit l'entreprise à se lancer dès 1991 dans la fabrication de produits issus de l'agriculture biologique.

L'entreprise est aujourd'hui plus que jamais très engagée et s'intéresse de près aux changements de consommation et propose des produits innovants qui répondent aux besoins des consommateurs. Il faut pour cela conjuguer deux éléments essentiels et indissociables : des produits sains et naturels, alliés au plaisir gourmand d'une cuisine aux véritables saveurs d'autrefois.



Vinaigres de vin 100% FRANÇAIS



Cultivé sur nos vignes situées à Saint-Christol-de-Rodières, dans le Gard, ces vinaigres biologiques sont le fruit d'une filière entièrement maîtrisée. Chaque bouteille reflète l'exigence, la patience et la passion nécessaires à sa fabrication, issu d'un savoir-faire reconnu et portée par une démarche engagée.

De la conduite du vignoble à l'élaboration du vinaigre, chaque étape est menée avec rigueur afin de garantir traçabilité, authenticité et qualité gustative constante. Un produit de terroir au caractère affirmé, conçu selon un savoir-faire exigeant.

Identité

Situé à Saint-Christol-de-Rodières, aux portes de la Provence, le domaine bénéficie d'un environnement exceptionnel. Niché au sommet des collines entre les gorges de l'Ardèche et la vallée de la Cèze, il s'étend sur 25 hectares de vignes, cultivées pour la plupart en terrasses, baignées par le soleil méditerranéen. Dans ce paysage typique de la garrigue, les sols et le climat façonnent des raisins à l'identité singulière, qui confèrent toute leur richesse aux vins puis aux vinaigres élaborés sur le domaine.



La Cuisine d'Autrefois

La Cuisine d'Autrefois s'est refait une beauté ! Des tons plus doux, plus naturels, une étiquette plus épurée... On vous laisse découvrir !

MOUTARDES



- Dijon 200g - 350g - 700g
- A l'ancienne 200g - 350g - 700g
- Dijon aromatisée au citron 200g
- Douce au Curcuma 370g
- Piment d'Espelette 200g
- Thym, Laurier, Sarriette 200g
- Miel & Épices 200g
- Dijon 100% FRANCE
- Ancienne 100% FRANCE

MAYONNAISES



- Nature 325g & Squeeze 315g
- A l'huile d'olive 185g
- Dijonnaise 185g
- Citron 185g
- Sauce Vegan 185g
- Sans additif 185g

VINAIGRETTES 50 CL



- Moutarde de Dijon
- Moutarde à l'ancienne

SAUCES FROIDES 90G



- Aïoli
- Béarnaise
- Tartare
- Poivre Vert



LA CUISINE D'AUTREFOIS

en quelques mots...

La Cuisine d'Autrefois est une gamme de produits bio, élaborés dans le respect de l'environnement et des écosystèmes.

La marque propose une offre élargie de produits d'assaisonnement : des produits de consommation courante (telles que la mayonnaise, la moutarde à l'ancienne) et des produits innovants avec des recettes gourmandes (comme la moutarde douce aux aromates).

L'avantage ? Ce sont des sauces faciles d'utilisation, idéales pour accompagner n'importe quel plat !

Le consommateur peut ainsi retrouver les produits qu'il affectionne et qu'il utilise quotidiennement, certifiés bio.



POURQUOI NOS PRODUITS SONT

indispensables



Aujourd'hui la moutarde est devenue un produit clé dans la cuisine française : c'est le condiment idéal pour relever n'importe quel plat !

La moutarde de Dijon est caractérisée par son haut pourcentage en graines de moutarde brunes, ce qui la rend très épicée. Elle peut être utilisée pour les viandes, les poissons, les légumes, les crudités etc... La moutarde à l'ancienne et son goût fin, rustique et épicé se marie parfaitement avec la viande. Quant aux moutardes aromatisées, elles sont idéales pour faire voyager les papilles de tous les gourmets !

Classiquement utilisées en bord d'assiette les sauces et mayonnaises peuvent aussi transformer un plat. Une salade de pommes de terre devient un plat savoureux en lui ajoutant une sauce aïoli, tandis qu'une salade de pâtes trouvera une nouvelle interprétation une fois mélangée avec une mayonnaise parfumée au citron.

Nos sauces salades émulsionnées sont idéales et très pratiques en cuisine. Un mélange homogène, sain et savoureux prêt à l'emploi à tout moment !

En quelques mots

SDMR est un spécialiste des condiments bio : moutardes, mayonnaises, sauces froides, sauces salade, vinaigres.

- Le conditionnement est uniquement en pots et bouteilles en verre.
- SDMR est capable de réaliser des petites séries (mini 1 palette mono produit par recette).
- Nous pouvons également conditionner en private label.

Choisir SDMR, c'est choisir des produits français de qualité !

CONTACTEZ-NOUS

Miguel LANDRIEUX
Directeur commercial
+33 (0)6 78 80 11 07
mlandrieux@sdmr.fr

Karine BORGIA
Assistante commerciale Export
+33 (0)4 76 77 38 38
k.borgia@sdmr.fr

ADRESSE :
SDMR
2 rue des Bourelles
38420 Domène

SITE INTERNET : www.sdmr-marcel-recorbet.com

FORMATS

& Recettes

<i>Moutardes</i>	212ml	370ml	770ml
Moutarde de Dijon/ Dijon Mustard		350g	700g
Moutarde à l'ancienne/ Whole Grain Mustard		350g	700g
Moutarde de Dijon 100% Origine France/ Dijon Mustard 100% French origin	200g		
Moutarde à l'ancienne 100% Origine France/ Whole Grain mustard 100% French origin	200g		
Moutarde douce au curcuma / Mild Turmeric Mustard		370g	
Moutarde au thym, laurier et sarriette / Thyme, Bay Leaf & Savory Mustard	200g		
Moutarde au Miel & Épices Honey & Spices Mustard	200g		
Moutarde au Piment d'Espelette "Nouveauté" Espelette Pepper Mustard	200g		
Moutarde de Dijon aromatisée Citron Lemon flavoured Dijon Mustard	200g		

<i>Mayonnaises</i>	106ml	370ml
Mayonnaise Nature / Mayonnaise		325g
Mayonnaise Nature Squeeze		315g
Mayonnaise Dijonnaise (Moutarde de Dijon)	185g	
Mayonnaise à l'huile d'olive vierge extra / Mayonnaise with Olive Oil	185g	
Mayonnaise aromatisée citron / Mayonnaise lemon flavoured.	185g	
Mayonnaise sans additifs / No additive Mayonnaise	185g	
Sauce Vegan (Mayonnaise végétale)	185g	

FORMATS

& Recettes

Sauces salades

Vinaigrette à la moutarde de Dijon allégée en MG /Low fat Dijon mustard Dressing	50cl
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne allégée en MG /Low fat whole grain mustard Dressing	50cl

Sauces froides

Sauce Aïoli / Aioli Sauce	90g
Sauce Béarnaise / Bearnaise Sauce	90g
Sauce au Poivre vert / Green Peppercorn Sauce	90g
Sauce Tartare / Tartar Sauce	90g

La Cigale Provençale



LA MARQUE

La Cigale Provençale est une marque biologique, résolument engagée.

Ayant à cœur de préserver l'environnement et les éco-systèmes, la marque met tout son savoir-faire dans l'élaboration de produits sains, naturels et gourmands.

Pour répondre aux besoins des consommateurs, La Cigale Provençale assure une sélection rigoureuse des matières premières et propose une large gamme de produits innovants, certifiés bio.



LES VINAIGRES



6% d'acidité

VINAIGRES DE VIN ROUGE ET DE VIN BLANC

Ces deux vinaigres de vins biologiques, issus de notre exploitation viticole biologique Lou Pas D'Estrech (25 ha de vignes dans le Gard), reflètent notre engagement à créer des produits premium.

VINAIGRE DE CIDRE

5% d'acidité

Le cidre biologique provient de Normandie et de Bretagne. Il s'agit donc d'un produit 100% français, issu de l'agriculture biologique.



6% d'acidité

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Le vinaigre balsamique de Modène bénéficie d'une Indication Géographique Protégée (IGP). Cela signifie que la fabrication, la production ou la transformation ont lieu dans la région de Modène et de Reggio Emilia, en Italie. Ce vinaigre est fabriqué à partir d'un mélange de vinaigre de vin et de moût de raisin cuit ou concentré et est vieilli en fût de chêne deux mois au minimum.

ÉTIQUETAGE EN TRILINGUE



LES CONDITIONNEMENTS

25cl- 50cl - 75cl - 1L - 10L



INFORMATIONS CLEFS

3 lignes de conditionnement

25 collaborateurs

Certifications IFS/Ecocert

CONTACTS

SDMR

2 RUE DES BOURELLES

38420 DOMENE

Tel: 04.76.77.38.38

Fax: 04.76.77.34.13

www.sdmr-marcel-recorbet.com

LES CONDITIONNEMENTS

VINAIGRE DE
CIDRE BIO

VINAIGRE
BALSAMIQUE
DE MODÈNE
BIO (IGP)

VINAIGRE DE
VIN BLANC
BIO

VINAIGRE DE
VIN ROUGE
BIO

VINAIGRE
D'ALCOOL
BIO

25CL



CONDIMENT BLANC



AROMATISÉ À LA
FRAMBOISE

50CL



NON FILTRÉ.
NON PASTEURISÉ



75CL



1L

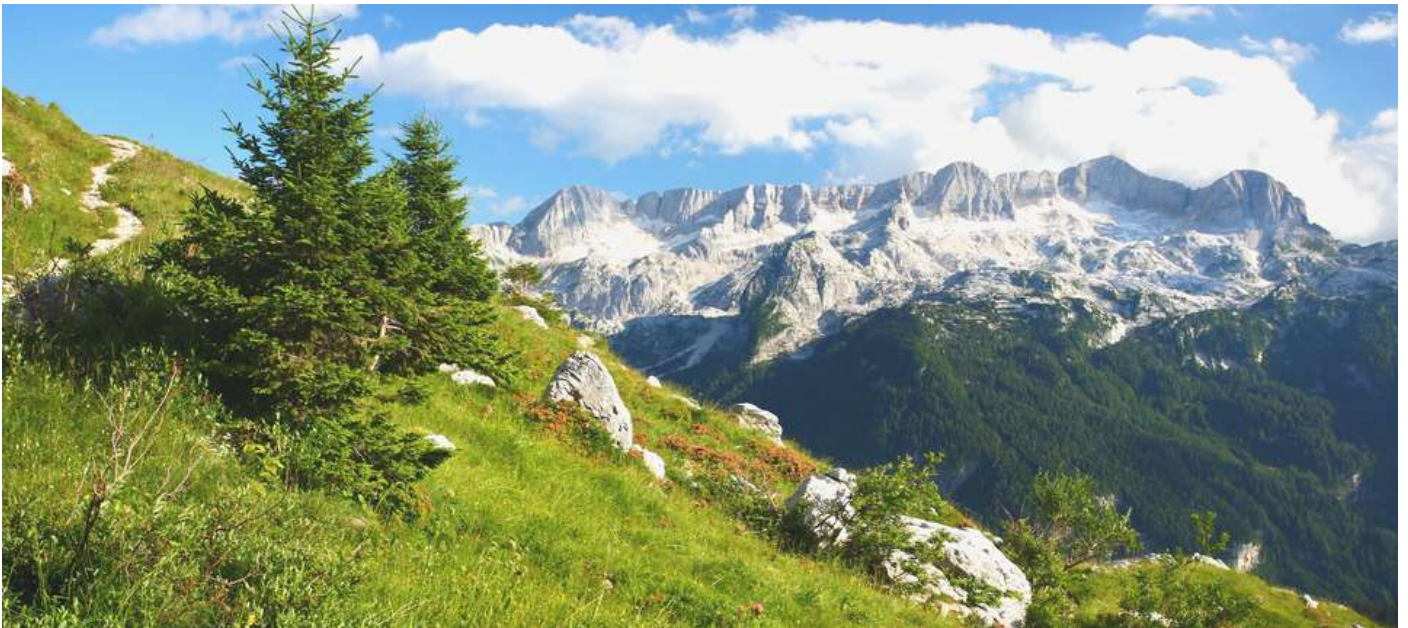


10L



Marcel Recorbet

SDMR



*Discover
French Cuisine*

VALUES:

Careful selection of raw materials, high standards, respect for the environment and its suppliers: SDMR has a genuine organic culture.

The company is committed to providing impeccable product quality and guarantees rigorous traceability.

EXPERTISE:

SDMR ensures continuous innovation in the development of new recipes as well as in the use of new raw materials.

Strengths : Creativity, artisanal expertise, and product quality.

KEY INFORMATION

3 packaging lines

25 collaborators

IFS/Ecocert certifications

SDMR, VALUES AND EXPERTISE

The company was founded in Grenoble in 1982 and immediately specialized in the production of both organic and conventional seasoning products.

Marcel Recorbet is the visionary behind La Cuisine d'Autrefois. He was convinced early on that organic products were the future of society. Driven by his personal convictions and a strong commitment to environmental respect, he led the company to start producing organic products as early as 1991.

Today, the company is more committed than ever and is closely attuned to changing consumer trends, offering innovative products that meet consumer needs. This requires combining two essential and inseparable elements: healthy and natural products, paired with the gourmet pleasure of authentic, traditional flavors.



Wine vinegars

100% FRENCH



Grown on our vineyards located in Saint-Christol-de-Rodières, in the Gard region of France, these organic vinegars are the result of a fully controlled production chain. Each bottle reflects the dedication, patience, and passion required for its creation, drawing on recognized expertise and guided by a strong commitment to quality and sustainability.

From vineyard management to vinegar production, every step is carried out with the utmost care to ensure full traceability, authenticity, and consistently high sensory quality. A terroir-driven product with a distinctive character, crafted according to exacting artisanal know-how.

Identity

Located in Saint-Christol-de-Rodières, on the gateway to Provence, the estate enjoys an exceptional natural setting. Nestled atop the hills between the Ardèche Gorges and the Cèze Valley, it extends across 25 hectares of vineyards, most of them cultivated on terraces and bathed in Mediterranean sunshine. In this distinctive garrigue landscape, the soils and climate shape grapes with a unique identity, giving richness and character to the wines and, subsequently, to the vinegars produced on the estate.



La Cuisine d'Autrefois

MUSTARDS



- Dijon 200g - 350g - 700g
- Whole Grain 200g - 350g - 700g
- Lemon flavoured Dijon 200g
- Mild Turmeric Mustard 370g
- Espelette Pepper 200g
- Thyme, Bay Leaf & Savory Mustard 200g
- Honey & Spices 200g
- Dijon 100% FRANCE
- Whole Grain 100% FRANCE

MAYONNAISES



- Nature 325g & Squeeze 315g
- With Olive Oil 185g
- Dijonnaise 185g
- Lemon 185g
- Vegan Sauce 185g
- No additive 185g

VINAIGRETTES 50 CL



- Dijon Mustard
- Whole Grain Mustard

SAUCES FROIDES 90G



- Aioli
- Bearnaise
- Green Peppercorn
- Tartar



LA CUISINE D'AUTREFOIS

in a few words...

La Cuisine d'Autrefois is a range of organic products, developed with respect for the environment and ecosystems.

The brand offers a wide selection of seasoning products: everyday items (such as mayonnaise, whole-grain mustard) and innovative products with gourmet recipes (like mild mustard with herbs).

The advantage? These sauces are easy to use, perfect for accompanying any dish!

Consumers can enjoy the products they love and use daily, now certified organic.



WHY ARE OUR PRODUCTS

Essential?



Today, mustard has become a key product in French cuisine: it's the ideal condiment to enhance any dish! Dijon mustard is characterized by its high percentage of brown mustard seeds, making it very spicy. It can be used with meats, fish, vegetables, salads, etc. Whole-grain mustard, with its fine, rustic, and spicy flavor, pairs perfectly with meat. As for flavored mustards, they are ideal for taking the taste buds of all gourmets on a culinary journey!

Traditionally used as a side condiment, sauces and mayonnaises can also transform a dish. A potato salad becomes a savory dish with the addition of an aioli sauce, while a pasta salad gets a new interpretation when mixed with lemon-flavored mayonnaise.

Our emulsified salad dressings are ideal and very practical in the kitchen. A healthy, tasty, and homogeneous blend that's ready to use at any time!

To sum up...

SDMR specializes in organic condiments: mustards, mayonnaises, cold sauces, salad dressings, and vinegars.

- Packaging is exclusively in glass jars and bottles.
- SDMR can produce small batches (minimum 1 pallet of a single product per recipe).
- We also offer private label packaging.

Choosing SDMR means choosing high-quality French products!

CONTACT US

Miguel LANDRIEUX
Sales Director
+33 (0)6 78 80 11 07
mlandrieux@sdmr.fr

Karine BORGIA
Export Sales Assistant
+33 (0)4 76 77 38 38
k.borgia@sdmr.fr

ADDRESS :
SDMR
2 rue des Bourelles
38420 Domène

WEBSITE : www.sdmr-marcel-recorbet.com

FORMATS

& Recettes

<i>Moutardes</i>	212ml	370ml	770ml
Moutarde de Dijon/ Dijon Mustard		350g	700g
Moutarde à l'ancienne/ Whole Grain Mustard		350g	700g
Moutarde de Dijon 100% Origine France/ Dijon Mustard 100% French origin	200g		
Moutarde à l'ancienne 100% Origine France/ Whole Grain mustard 100% French origin	200g		
Moutarde douce au curcuma / Mild Turmeric Mustard		370g	
Moutarde au thym, laurier et sarriette / Thyme, Bay Leaf & Savory Mustard	200g		
Moutarde au Miel & Épices Honey & Spices Mustard	200g		
Moutarde au Piment d'Espelette "Nouveauté" Espelette Pepper Mustard	200g		
Moutarde de Dijon aromatisée Citron Lemon flavoured Dijon Mustard	200g		

<i>Mayonnaises</i>	106ml	370ml
Mayonnaise Nature / Mayonnaise		325g
Mayonnaise Nature Squeeze		315g
Mayonnaise Dijonnaise (Moutarde de Dijon)	185g	
Mayonnaise à l'huile d'olive vierge extra / Mayonnaise with Olive Oil	185g	
Mayonnaise aromatisée citron / Mayonnaise lemon flavoured.	185g	
Mayonnaise sans additifs / No additive Mayonnaise	185g	
Sauce Vegan (Mayonnaise végétale)	185g	

FORMATS

& Recettes

Sauces salades

Vinaigrette à la moutarde de Dijon allégée en MG /Low fat Dijon mustard Dressing	50cl
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne allégée en MG /Low fat whole grain mustard Dressing	50cl

Sauces froides

Sauce Aïoli / Aioli Sauce	90g
Sauce Béarnaise / Bearnaise Sauce	90g
Sauce au Poivre vert / Green Peppercorn Sauce	90g
Sauce Tartare / Tartar Sauce	90g

La Cigale Provençale



THE BRAND

La Cigale Provençale is a resolutely committed organic brand. With a strong dedication to preserving the environment and ecosystems, the brand applies all its expertise to creating healthy, natural, and delicious products.

To meet consumer needs, La Cigale Provençale ensures a rigorous selection of raw materials and offers a wide range of innovative products, all certified organic.



VINEGARS



6% acidity

RED WINE AND WHITE WINE VINEGARS

These two organic wine vinegars, produced from our organic vineyard Lou Pas D'Estrech (25 hectares of vines in the Gard region), reflect our commitment to creating premium products.

CIDER VINEGAR

5% acidity

The organic cider comes from Normandy and Brittany. It is therefore a 100% French product, made from organic farming.



6% acidity

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Balsamic vinegar of Modena benefits from a Protected Geographical Indication (PGI). This means that the manufacturing, production, or processing takes place in the Modena and Reggio Emilia regions of Italy. This vinegar is made from a blend of wine vinegar and cooked or concentrated grape must and is aged in oak barrels for a minimum of two months.



TRILINGUAL LABELING



FORMATS

25cl- 50cl - 75cl - 1L - 10L



KEY INFORMATION

3 packaging lines

25 collaborators

IFS/Ecocert certifications

CONTACTS

SDMR

2 RUE DES BOURELLES

38420 DOMENE

www.sdmr-marcel-recorbet.com

Tel: 04.76.77.38.38

Fax: 04.76.77.34.13

ALL FORMATS

All organic recipes

CIDER
VINEGAR

BALSAMIC
VINEGAR OF
MODENA (IGP)

WHITE WINE
VINEGAR

RED WINE
VINEGAR

ALCOHOL
VINEGAR

25CL



WHITE CONDIMENT

RASPBERRY
FLAVOURED

50CL



UNFILTERED

75CL



1L



10L

