



La Quiberonnaise, 92 ans de savoir-faire, et tous les gourmets la préfèrent !



Ses couleurs chaudes – jaune et rouge – annoncent la **passion** : La Quiberonnaise défend, depuis presque un siècle, **le savoir faire ancestral d'une conserverie de poissons spécialisée dans les sardines**. Installée sur le port de pêche de la presqu'île de Quiberon, elle a pour particularité de ne travailler que **du poisson frais, de manière artisanale** : les sardines sont préparées et emboîtées à la main dans les 48h qui suivent la pêche. Du thon blanc germon, au naturel ou à l'huile, de la soupe de poisson, des crèmes à tartiner, des filets de maquereaux au vin blanc complètent la gamme de cette **grande maison de la conserve née en 1921**. La Quiberonnaise est restée une **entreprise familiale**, dirigée aujourd'hui par Bernard et Thierry Jourdan, les petits enfants de la créatrice, Henriette Jourdan.







Alors que certaines tensions liées principalement à un fort renchérissement du prix des poissons se font ressentir dans le milieu des conserveurs, **La Quiberonnaise maintient son cap d'une fabrication artisanale de très haute qualité** ; ses prix n'ont pas augmenté en 2012 et resteront stables au premier semestre 2013.

Mais quels sont ses secrets ?

➤ **Des approvisionnements sans concession**

« J'ai toujours payé mes poissons à leur **juste prix** donc un prix élevé car je n'achète que du très bon poisson ; notre taille artisanale nous oblige à n'acheter que de petites quantités, sélectionnées sur un seul critère : **l'excellence** » dit Thierry Jourdan. Les clients de La Quiberonnaise le savent, les prix sont un peu au dessus de la moyenne (tous circuits confondus), les stocks sont limités mais **le goût est inimitable**. La Quiberonnaise a ainsi figuré parmi les 6 lauréats des **Talents du Goût 2007**.

L'usine suit d'ailleurs la saisonnalité des captures de poissons :

-  **février** : le congre est pêché en Atlantique et arrive à l'usine pour la fabrication de la soupe de poisson,
-  **mars** : le maquereau Scomber Scombrus est pêché en Atlantique pour être mis en boîte à la main, avec notamment du laurier sauvage de Quiberon,
-  **mai/octobre** : plus de 100 tonnes de sardines fraîches, pêchées à 95 % sur le littoral atlantique, arrivent pour être mises en boîtes « à l'ancienne » selon la même recette depuis 1921,
-  **août/septembre** : le thon blanc germon est pêché en Atlantique Nord-est pour être mis en boîte à la main. Ultra sélectionné par les Jourdan pour ses qualités nutritionnelles et gustatives, c'est la petite production « haut de gamme » de la Quiberonnaise.



Les tartinables de poisson dont le **taux de chair minimum est de 70 %** sont fabriqués entre **février et avril**.

 **décembre/janvier** : nettoyage complet, arrêt des machines et maintenance.

Petite particularité : toutes les boîtes de sardines de La Quiberonnaise sont **millésimées** (c'est écrit sur chaque boîte) pour la bonne et simple raison qu'elles sont **fabriquées dans l'année, avec la pêche de la saison** ! Telles un grand vin, elles se **bonifient en s'imprégnant des huiles de qualité** qui les entourent et peuvent ainsi **vieillir jusqu'à 5 ans**.

➤ **Un savoir faire artisanal et pérenne**

« L'Entreprise a été créée en 1921 par nos grands parents. Nous continuons à fabriquer nos produits de la même façon qu'à cette époque. Nos conserves sont préparées à la main en utilisant uniquement du poisson frais. Nos employés perpétuent cette tradition, tout en travaillant dans un environnement moderne qui respecte strictement les normes européennes imposées dernièrement pour la fabrication. Il n'y a pas de comparaison entre la qualité que nous offrons et les conserves d'entrées de gammes des grandes industries, fabriquées mécaniquement et qui utilisent du poisson congelé, ce qui tue l'intérêt gastronomique de la conserve. Les conserves de sardines et de thon sont une vraie gourmandise si elles sont produites avec le respect de l'art culinaire traditionnel comme nous savons le faire à LA QUIBERONNAISE ».

T. et B. Jourdan.

😊 **Des sardines « haute couture »**

Initiée par Henriette Jourdan, la fabrication des sardines « à l'ancienne » suit un protocole très précis de gestes effectués par les sardinières de La Quiberonnaise qu'elles seules pratiquent scrupuleusement.



Les **sardines fraîches** (48H maximum entre la pêche et la mise en boîte) arrivent sur les tables des sardinières qui les salent puis les **étripent et les étêtent** avant de les plonger plusieurs minutes dans la **saumure** (eau de mer saturée en sel).

Une fois installées sur des grilles, elles sont **rincées à l'eau douce puis séchées** environ 2H dans le tunnel de séchage. Un énorme ventilateur propulse l'air à température ambiante et/ou à 35°C suivant la taille de la sardine. Pour les boîtes de sardines à l'ancienne de la conserverie La Quiberonnaise, la sélection est de minimum 20 sardines au kilo, soit un **poids unitaire toujours inférieur à 50gr**.

Elles sont ensuite **frites avec de l'huile de tournesol oléique** (taux d'acide oléique de près de 82 % similaire à celui de l'huile d'olive) à température d'ébullition. Le principe est de faire traverser les grilles de sardines dans le bain d'huile bouillante. **Le temps de la traversée correspond au temps de cuisson, déterminé par la grosseur de la sardine.**

Les grilles de sardines frites sont entreposées à nouveau dans un chariot propre. Les plateaux du chariot sont en pente. L'étape de l'**égouttage** est cruciale car elle influe directement sur la bonne digestion du produit. Les sardines de La Quiberonnaise, contrairement à la majorité des sardines à l'huile présentes sur le marché, **sont égouttées pendant une nuit entière** ce qui permet de ne plus retrouver **aucune trace d'huile de friture ensuite dans la boîte**.



Le lendemain verra le début de la mise en boîte de ces sardines, cuites la veille.

L'emboîtage est un travail minutieux qui demande de la précision et un certain savoir faire pour aller vite mais pas trop vite au détriment du résultat. L'assistant de production **coupe au ciseau la queue et le collet** de chaque sardine (parage). **Une à une, les sardines sont placées dans une boîte, ventre en l'air (en « blanc »)** une présentation qualitative qui laisse apparaître la moindre déchirure sur cette partie fragile de la sardine (le rangement standard, dos apparent et « ventre en bleu », cache bien souvent les imperfections...).



Huile et condiments nappent ensuite les sardines. **L'huile d'arachide** est très appréciée par les Morbihannais qui en consomment beaucoup. Ils la connaissent depuis 3 générations. Cette huile neutre est un exhausteur du goût de la sardine qui se confit avec le temps. **L'huile d'olive** peut aussi être utilisée, elle est vierge, première pression à froid.

Chaque boîte de chaque assistant est vérifiée. On contrôle l'aspect visuel et le poids net avant le sertissage de la boîte.

La dernière étape est la **stérilisation** qui dure entre 40 minutes et une heure suivant la taille et le type de produit.

Toutes les boîtes sont nettoyées, rincées, séchées et à nouveau contrôlées avant d'être stockées en carton. Elles sont entreposées au moins 1 mois avant d'être commercialisées.



Pour vous, à déguster :

- ✓ **Sardines à l'huile d'arachide** poids net 46g, par lot de 5 boîtes : 9,50 €
- ✓ **Sardines à l'huile d'olive** poids net 69g par lot de 5 boîtes : 12,50 €



😊 **Une authentique soupe de poisson Bretonne**

Composée de **40 % de chair de poissons de fond**, un des taux les plus élevés sur le marché elle est cuisinée avec concentré de tomates, sel, fond de légumes variés, huile d'olive, féculé de pomme de terre, épices et aromates dont poivre de Cayenne, thym, romarin, persil, laurier, fenouil, safran, extraits naturels d'oignon et d'ail. **La soupe de poisson La Quiberonnaise ne contient pas de glutamate de sodium** (sel nitrité) et n'a pas besoin de cet exhausteur de goût - présent chez de nombreux concurrents - pour être délicieuse grâce notamment à la présence **de safran naturel**.

Le conseil des « anciens » : verser dans une casserole et ajouter l'équivalent d'1/4 de la boîte en eau minérale. Faire chauffer doucement et servir accompagné de vrais croutons maison frottés à l'ail et d'un peu de fromage râpé à la dernière minute ! Si bon et si pratique !

Pour vous, à déguster :

Soupe de poisson Bretonne 425 ml – 4 assiettes – par lot de 6 boîtes : 15,60€



😊 **Du thon au goût incomparable**



Véritable steak de la mer, le thon se prête à merveille à l'appertisation. **Le thon blanc germon** sélectionné par La Quiberonnaise est pêché en Atlantique Nord-est, **débarqué frais** et acheminé directement vers la conserverie où il est traité sans délai. Très apprécié des connaisseurs, il a une chair délicate, ultra savoureuse dont tous les **nutriments sont préservés** par une **cuisson uniquement due à la stérilisation**. **Aucun additif** n'est présent

dans cette recette naturelle qui préserve les qualités nutritionnelles de ce poisson riche en **acides gras essentiels** (Oméga 3), protéines, acides aminés, vitamines et sels minéraux.

Le thon blanc La Quiberonnaise se déguste froid ou chaud et peut être l'ingrédient principal de **merveilleuses recettes** comme la tarte au thon, l'omelette au thon, le pain de thon, le soufflé au thon, la sauce froide au thon etc. (recettes à retrouver sur le site www.laquiberonnaise.fr).



Le conseil des « anciens » : toujours avoir dans son placard quelques boîtes de thon la Quiberonnaise ; en quelques minutes, je prépare un « **Croque Menhir** » : deux belles tranches de pain complet grillées et tartinées de beurre salé, quelques feuilles de salade, une rondelle de tomate et du thon blanc au naturel ou à l'huile d'olive La Quiberonnaise. Le tour est joué et toute la famille bluffée !



Pour vous, à déguster :

Thon blanc au naturel poids net 108g, par lot de 3 boîtes : 12 €

➤ **Des aficionados ambassadeurs de la marque**

« J'ai une passion pour les sardines de La Quiberonnaise ; une sardine sur un toast de pain rassis grillé, c'est mon plateau télé préféré ». **Thierry Marx**

« Mon autre coup de foudre va à la petite boîte de sardines ; j'en suis fou, j'en ai plein les étagères. Quand je me rends à un dîner, j'offre toujours une petite boîte, si possible de La Quiberonnaise : le produit n'a pas bougé, il est resté vrai, dans l'esprit de cette manufacture où l'on choisit ses huiles et ses citrons. »

Jean-Luc Petitrenaud

« Maison réputée pour la qualité de ses conserves, notre coup de cœur, La Quiberonnaise ».

Perico Légasse pour Marianne

« La clé du succès : La Quiberonnaise, ce sont 3 générations qui se sont succédées pour perpétuer la tradition et continuer à fabriquer des produits comme au début du siècle. Les conserves sont toujours préparées à la main, en utilisant uniquement du poisson frais. »

Yannick Alleno

« Ils font des soupes de poisson qui sont très, très bonnes » **Jean-Pierre Coffe**



Le bédéaste **Frank Margerin** a créé la **boîte de sardines 90e anniversaire Millésime 2011**

Et tout récemment (Juillet/août 2012), **Que choisir** =>



Points de vente :

- **Vente directe comptoir d'usine à Quiberon (56570) :**
 - 5 quai de Houat à Port Maria ouvert tous les jours en saison, dégustation gratuite.
 - 30 rue du Port de Pêche – ouvert toute l'année - Tél. : 02 97 50 12 54 – mail@laquiberonnaise.fr
- Lafayette Gourmet, épicerie fines, grandes surfaces morbihannaises,
- Vente à Distance sur catalogue et **vente sur Internet :**

www.laquiberonnaise.fr



Pour visuels, échantillons, visites d'usine, interviews, compléments d'infos :

Contact Presse : Sylvie Cottin – Agence Concertation – 06 83 21 22 16 – sylviecottin@concertation.fr - www.concertation.fr