

La Quiberonnaise sort son joker...**les Sardines aux 3 piments**... dans une boîte signée Frank Margerin, millésime 2013.

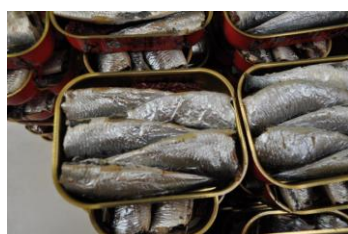
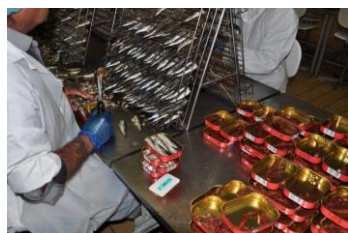


La Quiberonnaise défend, depuis 1921, **le savoir faire ancestral d'une conserverie de poissons spécialisée dans les sardines**. Installée sur le port de pêche de la presqu'île de Quiberon, elle a pour particularité de ne travailler que du **poisson frais, de manière artisanale** : les sardines sont préparées et emboîtées à la main dans les 48h qui suivent la pêche.

C'est lors d'un **voyage en Inde** que Thierry Jourdan – codirigeant de La Quiberonnaise avec son frère Bernard Jourdan – a découvert de multiples variétés de piments et notamment le **piment Kashmiri, très parfumé**. Cultivé dans les vallées du Cachemire, le piment Kashmiri est de forme allongée, fripée, de couleur rouge foncé et de force moyenne. Thierry Jourdan a donc eu l'idée de le marier à ses célèbres sardines pour leur donner un goût certes pimenté mais d'abord très parfumé.

La fabrication des sardines aux 3 piments La Quiberonnaise :

Pêchées au large de Quiberon vers les îles d'Houat et Hoëdic à bord du New Look, les **sardines fraîches** sont rigoureusement **sélectionnées** (poids inférieur à 50g) pour ensuite **suivre le parcours précis et sélectif, témoin du savoir faire La Quiberonnaise** : étripage, étêtage, saumurage, rinçage à l'eau douce, séchage, friture, égouttage une nuit entière, parage, emboîtement.



C'est au moment de **l'emboîtement** que **les piments sont placés au fond de la boîte** : 2 piments Kashmiri (venus spécialement d'Inde) et 1 piment oiseau (provenance Cayenne). Le piment oiseau aide à renforcer le goût des piments Kashmiri que la stérilisation peut parfois affaiblir. Puis, **une à une, les sardines sont placées dans la boîte, ventre en l'air (en « blanc »)** une présentation qualitative qui laisse apparaître la moindre déchirure sur cette partie fragile de la sardine. De **l'huile d'olive vierge première pression à froid** nappe ensuite les sardines. **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.



Thierry Jourdan conseille **d'attendre au moins 6 mois pour déguster les sardines aux 3 piments de La Quiberonnaise** : ces 6 mois permettent à la **saveur fruitée intense du piment kashmiri de se développer d'abord dans l'huile qui va ensuite confire les chairs de la sardine et leur donner le goût parfumé du piment Kashmiri**. Mais bien sûr les plus pressés des gastronomes peuvent déjà prendre du plaisir à déguster ces sardines qui rendent joyeux comme en témoigne l'illustration de Frank Margerin.



La nouvelle boîte de sardines aux 3 piments La Quiberonnaise, déjà un collector !



Le célèbre bédéiste Frank Margerin signe en effet cette superbe boîte rouge piment en l'illustrant d'un « fou du roi » breton qui semble danser au milieu de sardines enchantées par les piments Kashmiri !

Frank Margerin est l'auteur du fameux Lucien (Fluide Glacial éditeur) et sera au Festival International de la BD de Chambéry en Octobre 13.

Une fois les sardines dégustées, les usages de cette boîte sont multiples : on peut l'utiliser pour présenter des petites choses à grignoter en apéritif (crevettes grises, noix de cajou, olives et même des rillettes de sardines maison). Retournées côté illustration, les boîtes vides seront de très jolis sous verres !

Des idées de recettes :

Surprises de pommes de terre pimentées : dans de grosses pommes de terre cuites à la vapeur avec leur peau, creuser une sorte de grand puits. Mélanger la chair de pomme de terre, les sardines aux 3 piments La Quiberonnaise et un peu de crème fraîche. Saler (peu) et poivrer. Remplir les pommes de terre avec cette préparation et mettre au four pour réchauffer l'ensemble et griller un peu le dessus. Ce plat complet s'accompagne d'une belle salade croquante.

Rillettes à l'indienne : mélanger 20g de beurre salé, les sardines aux 3 piments La Quiberonnaise égouttées, 1/2 cuillère à café de curry en poudre et 2 cuillères à café de citron vert. Bien écraser cette préparation à la fourchette avant de la présenter dans la boîte vide La Quiberonnaise. Laisser au frais puis servir avec du pain grillé tiède.

Pasta Inferno : cuire 1 oignon et 4 gousses d'ail hachées 10 minutes dans de l'huile d'olive ; ajouter 15 cl de vin blanc puis laisser mijoter 15 minutes. Ajouter 2 cuillères à soupe de câpres et deux boîtes de sardines aux 3 piments La Quiberonnaise bien écrasées à la fourchette. Mélanger l'ensemble avec des spaghettis cuits al dente et servir immédiatement.

Œufs Kashmiri : mélangez les jaunes de 4 œufs durs avec une boîte de sardines aux 3 piments La Quiberonnaise et 100 g de fromage frais ; garnissez les moitiés d'œufs de farce Kashmiri. Ciselez de la ciboulette fraîche au dessus des œufs garnis.

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.

En vente sur Internet, sur les sites : www.laquiberonnaise.fr



Sardines aux 3 piments La Quiberonnaise, illustration Frank Margerin :

format 1/6 - 115 g => 4,50 € la boîte.

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