

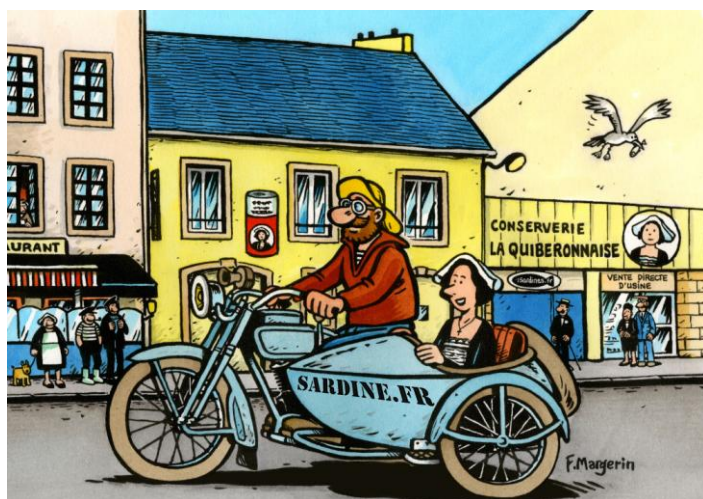


Bien dans nos assiettes avec La Quiberonnaise !

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. Toutes les boîtes de sardines de La Quiberonnaise sont **millésimées** (c'est écrit sur chaque boîte) parce 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.**



C'est prouvé*, les poissons gras riches en oméga 3, consommés sans excès, favorisent notre bonne humeur et préservent le bon fonctionnement du cerveau en contrebalançant les méfaits du stress et d'une alimentation déséquilibrée. *source Scientific Institute for Intelligent Nutrition

Alors dégustons des sardines ! Mais pas n'importe lesquelles....celles de La Quiberonnaise ! Pour ce début d'année, les saveurs asiatiques sont à l'honneur.



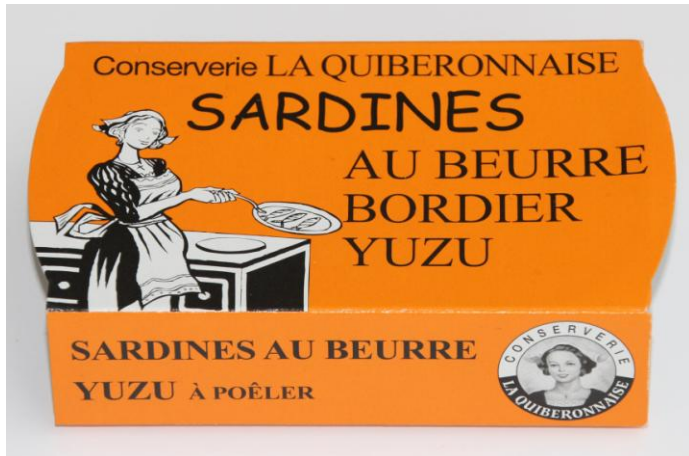
Les sardines à l'huile de sésame Bio La Quiberonnaise

Tous les bienfaits des Oméga 3 contenus dans les **sardines pêchées sur le littoral atlantique, sélectionnées et travaillées fraîches par La Quiberonnaise**, sont ici associés à une **huile Bio de très haute qualité**. L'huile de sésame Bio contient de la **lécithine** qui est un nutriment « épargne d'énergie », essentiel pour mieux résister aux efforts physiques et intellectuels. La saveur particulière des **graines de sésame**, bien présentes dans l'huile, se marie très agréablement avec le goût des sardines.

Les sardines à l'huile de sésame Bio de La Quiberonnaise se dégustent simplement accompagnées de pain toasté, à l'apéritif ou en entrée.

Une idée originale : le Maki breton !

Blanchir des feuilles de poireaux assez larges. Bien les étaler et les badigeonner d'un peu de l'huile de sésame Bio contenue dans la boîte de sardines. Mettre ensuite une très fine couche de riz cuit puis un filet de sardine avec son huile de sésame Bio. Bien rouler le maki et le faire tenir avec un bâtonnet de bois. Conserver au frais et servir avec une petite sauce d'accompagnement composée de crème légère, citron, graines de sésame et un peu de sauce soja. **3,90 € la boîte 1/6 de 115G**



Les sardines au beurre Bordier Yuzu à poêler La Quiberonnaise

C'est la rencontre de **deux savoir faire d'excellence** : celui de **La Quiberonnaise** et celui d'un « fondu de beurre », **Jean-Yves Bordier**. Voici ce qu'il en dit sur son site www.lebeurrebordier.com :

« Le Yuzu est un agrume originaire de l'Est de l'Asie, c'est un hybride de mandarine sauvage et de citron. Il ressemble à un pamplemousse de petite taille. Le goût du Yuzu ressemble à celui du pamplemousse aux tonalités

mandarine. Il est rarement consommé tel quel mais son zeste en cuisine Japonaise est utilisé pour garnir certains plats et son jus sert à l'assaisonnement un peu comme un jus de citron.

*J'ai eu envie de l'incorporer à un Beurre légèrement salé. Le résultat gustatif de cette harmonie est véritablement remarquable. Le Beurre est un fixateur de saveurs qui dans ce cas sublime réellement le Yuzu. Ce Beurre devient idéal pour une cuisine de soleil, **il apporte verticalité, élégance et fraîcheur à l'aliment qu'il accompagne.** »*

Les sardines au beurre Bordier Yuzu La Quiberonnaise se dégustent généralement réchauffées à feu doux avec de simples pommes de terre vapeur sur lesquelles vient glisser le beurre fondu parfumé par le Yuzu, **c'est une délicieuse idée de repas ultra simple, économique et pourtant original et gastronomique !**

4,70 € la boîte 1/6 de 115G

Deux autres suggestions pour des apéros ou petits plats d'hiver originaux et goûteux :

😊 La crème d'anchois la Quiberonnaise

Composée de **80 % de chair d'anchois**, de vin blanc, œufs frais, beurre, huile d'arachide et poivre, elle est présentée en verrine de 90G ; elle ne contient **aucun colorant et aucun additif**. Sa qualité gustative en fait la préférée des amateurs d'anchois mais elle n'est ni trop forte ni trop salée. La crème d'anchois La Quiberonnaise se déguste sur des petites tranches de pain frais ou grillé mais aussi sur des feuilles d'endives dont le croquant s'associe très bien au fondant de la crème.



On peut aussi l'utiliser pour faire une délicieuse sauce d'accompagnement d'un poisson cuit au court-bouillon.

La recette : lorsque le poisson est cuit, le réserver au chaud. Prélevez 1 litre de court-bouillon, passez-le au chinois. Faites fondre doucement 50 g de beurre dans une casserole. Lorsqu'il est fondu, ajoutez 50 g de farine, remuez vivement et mouillez petit à petit avec le court-bouillon, sans cesser de remuer jusqu'à obtention d'une sauce crémeuse. Laissez cuire 10 minutes, écumez soigneusement. Hors du feu, ajoutez les 2 jaunes d'œufs délayés avec **la crème d'anchois La Quiberonnaise**. Fouettez énergiquement, puis incorporez, toujours en fouettant, le reste de beurre divisé en petites parcelles. Vérifiez l'assaisonnement. Servez bien chaud en accompagnement du poisson.

Lot de 5 verrines de 90G : 15 €

☺ La soupe de poissons bretonne La Quiberonnaise

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 la délicieuse **sauce rouille La Quiberonnaise**. Si bon et si pratique !



Suggestions pour un apéro d'hiver : présenter dans des mini bols, un peu de soupe de poissons bretonne La Quiberonnaise, quelques moules ou crevettes cuites. Parsemer de fromage râpé puis faire gratiner le tout.

Soupe de poisson Bretonne 425 ml – 4 assiettes – par lot de 6 boîtes : 16,20€



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 – 02 97 78 05 75 – sylviecottin@concertation.fr - www.concertation.fr