



La Quiberonnaise s'associe à trois grands noms de la bande dessinée pour illustrer trois nouvelles boîtes de sardines sur le thème des Sirènes : l'audace du trait, la qualité des auteurs, le choix des recettes, attention série collector !

Histoire d'une rencontre :

Frank Margerin, célèbre bédéiste, auteur du fameux Lucien (Fluide Glacial éditeur), illustrateur pour La Quiberonnaise, est à l'origine de la première rencontre entre Thierry Jourdan, DG de La Quiberonnaise et Denis Lelièvre dit Pic*, dessinateur et sculpteur. Une collaboration avec La Quiberonnaise démarre alors par la création du nouveau logo, sardines.fr



Pic présente ensuite à Thierry Jourdan son ami Stanislas Barthélémy*, bédéiste, qui par le passé, s'est vu refuser un superbe dessin de sirène devant illustrer une boîte de sardines.

Il n'en fallait pas plus à Thierry Jourdan pour monter son scénario : rassembler trois auteurs de « haut vol » pour illustrer trois recettes sur le thème des sirènes ! Le troisième auteur sera Gilbert Shelton*, également ami de Pic et artiste mondialement reconnu pour ses Fabulous Furry Freak Brothers, personnages repris par la presse alternative du monde entier. *Biographies jointes à ce CP

Sirènes et Sardines, liaisons marines :

Thierry Jourdan, passionné lui-même de BD, propose donc aux trois auteurs d'illustrer d'une sirène chaque recette de sardines. Symboles d'une féminité controversée, c'est « topless » que les belles vont s'affirmer avec l'humour bien spécifique de chaque auteur.

Stanislas (signature S.) croque une sirène plutôt calme et fière de sa prise : un poisson ! Elle illustre la **recette Sardines, huile d'olive vierge extra et casse-pierres**. Le casse-pierre, appelé aussi **criste-marine**, apporte une saveur locale puisque c'est une plante vivace poussant sur les falaises du bord de mer.

La sirène de **Denis Lelièvre dit Pic (signature PIC)** est déjà plus agitée et prête à révolutionner la musique bretonne ! Elle représente bien la saveur piquante du wasabi de la deuxième recette : **Sardines, huile d'olive vierge extra, extrait naturel de wasabi**.



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

Contact Presse : Sylvie Cottin – Agence Concertation – 02 97 78 05 75 - 06 83 21 22 16 – sylviecottin@concertation.fr - www.concertation.fr



L'idée d'utiliser ces plantes, le wasabi et le gingembre, pour épicer ses nouvelles recettes, vient d'un voyage effectué récemment par Thierry Jourdan au Cambodge.

Audacieuse et insolente, la sirène de **Gilbert Shelton** évoque San Francisco et la Californie libératrice du Summer of Love ! Le gingembre ne pouvait que forcément lui convenir... Elle illustre donc la recette **Sardines, huile d'olive vierge extra, rondelles de gingembre, arôme naturel de gingembre.**



La reproduction fidèle sur une si petite surface des dessins de trois grands noms de l'illustration est véritablement une prouesse technique qui se devait d'être associée à **La Quiberonnaise, une grande maison de la conserve née en 1921.**

Les sardines sont bien sûr de qualité La Quiberonnaise (pêche locale, sélection précise des poissons, pas de congélation). Toutes les boîtes sont **millésimées** (la date figure sur chaque boîte) puisqu'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.**

Série les Sirènes en boîtes de 115G.

5,50 € pièce, 10,50 € par 2 et 15 € les 3.

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 – www.sardine.fr

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

Contact Presse : Sylvie Cottin – Agence Concertation – 02 97 78 05 75 - 06 83 21 22 16 – sylviecottin@concertation.fr - www.concertation.fr