



La Quiberonnaise fête ses 95 ans et lance une boîte anniversaire collector illustrée par Frank Margerin !



Pour rendre cet anniversaire exceptionnel, Thierry Jourdan, DG de La Quiberonnaise, a fait de nouveau appel à son ami **illustrateur Frank Margerin**, célèbre bédéiste, auteur du fameux Lucien (Fluide Glacial éditeur).

Et voici **l'histoire** qu'il lui a racontée, à l'origine de cette superbe boîte qui sort en série limitée, millésime 2016.



En 1917, lors du débarquement, *l'arrière-grand-père* de Thierry Jourdan prêta gratuitement un terrain aux américains pour leur permettre de construire un bâtiment d'accueil pour leurs blessés. De retour du front, après l'armistice, *le grand-père* Jourdan découvre ce vaste bâtiment en bois, peu courant en Bretagne mais typique des Etats Unis de l'époque. Nous sommes en 1921. Plutôt que de le faire démonter, il décide de fonder sa propre conserverie, La Quiberonnaise et d'y loger le personnel saisonnier.

Il y héberge même gratuitement les matelots sardiniens de l'époque, dont certains avaient émigré du Guilvinec, pour peu que leurs épouses, les fameuses « Penn Sardin », soient employées à La Quiberonnaise.

Cette baraque, reconnaissable de loin par sa couleur noire, fut longtemps associée à La Quiberonnaise. **Il n'en fallait pas plus à Margerin pour créer son illustration unissant la Bretagne et les USA, dans un élan libérateur et festif !**

La recette de la boîte collector 95^{ème} anniversaire est toute simple : sardines à l'huile d'olive vierge première pression à froid. A déguster sur une tartine de pain de campagne avec un peu de beurre salé, évidemment !

Boîte de 115g (1/6) : 5,50 € pièce

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



95 ans de savoir-faire, c'est pour cela qu'on la préfère !

La Quiberonnaise défend, depuis 1921, le savoir-faire ancestral d'une conserverie de poissons spécialisée dans les sardines. Fraîchement débarquées, jamais congelées, les sardines sont rigoureusement sélectionnées (poids inférieur à 50g) pour ensuite suivre un parcours précis et sélectif, témoin de l'expertise signée La Quiberonnaise : étripage, étêtage, saumurage, rinçage à l'eau douce, séchage, friture, égouttage une nuit entière, parage, emboîtage. Aucun conservateur, colorant, épaississant et autre exhausteur de goût n'entre dans la composition des boîtes de sardines La Quiberonnaise.

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 ou marinades de qualité qui les entourent et peuvent ainsi vieillir jusqu'à 5 ans.



A signaler :

- La Quiberonnaise a obtenu en 2015 le label EPV, **Entreprise du Patrimoine Vivant** pour l'excellence de son savoir-faire. (www.patrimoine-vivant.com)
- Le célèbre restaurant **Prunier** (www.prunier.com) a choisi la Quiberonnaise pour créer la **Boîte de sardines Prunier** à ses couleurs. Disponible dans les restaurants Prunier.

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.sardines.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