



Une innovation dans les conserves de poisson...

Des filets d'esturgeon signés La Quiberonnaise !

Depuis quelques années La Quiberonnaise collabore avec la **Maison Prunier** de Paris - célèbre pour ses remarquables caviars - en tant que fabriquant exclusif de boîtes de sardines à leur effigie.

Par ailleurs, **Eric Coisel**, chef du prestigieux restaurant étoilé **Prunier**, a créé l'an passé, pour **La Quiberonnaise**, une recette de sardines aux algues que les fins gourmets ont beaucoup appréciée.

C'est à l'issue d'échanges au sujet du devenir des esturgeons femelles, une fois leurs œufs prélevés pour en faire du **caviar**, qu'une idée a cheminé entre Paris et la Bretagne : **revaloriser un produit français de rivière, l'esturgeon, en le sublimant par un chef français, grand spécialiste de la cuisine du poisson.**

En effet la chair d'esturgeon, poisson d'eau douce issu d'un **élevage 100 % français** (région Aquitaine), n'est pas consommée en France mais plutôt dans les pays nordiques.

**Une étude de marché a été réalisée par 4 étudiantes** en Master Gestion Biologie de l'Université de Rennes donc les conclusions sont unanimes :

« Le marché des conserves de poissons est un marché porteur d'innovations depuis ces dernières années (+ 3,4 % de croissance en 2017). En effet, les consommateurs sont en quête de produits sains, ils sont sensibles aux produits locaux, artisanaux et privilégient la qualité. La Quiberonnaise et son savoir-faire répondent à ces nouvelles tendances de consommation grâce à ses conserves de poissons haut de gamme et artisanales. C'est pourquoi élargir sa gamme de conserves de poissons paraît intéressant. En effet, les consommateurs sont à la recherche de nouveautés. Grâce à la conserve de filets d'esturgeon, La Quiberonnaise se placerait sur un marché de niche car il n'existe que très peu de produits à base de chair d'esturgeon. »\*

\*Source Rapport d'étude de marché Master Gestion Biologie 2018 – Université Rennes 1 -



Il n'en fallait pas plus pour motiver **Thierry Jourdan**, actuel dirigeant de La Quiberonnaise et petit-fils de sa fondatrice, **Henriette Jourdan** pour relever ce challenge !

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

Sylvie Cottin – Agence Concertation – 06 83 21 22 16 – [sylviecottin@concertation.fr](mailto:sylviecottin@concertation.fr) - [www.concertation.fr](http://www.concertation.fr) - [FB @SCconcertation](https://www.facebook.com/SCconcertation) - [IG @agenceconcertation](https://www.instagram.com/agenceconcertation)



La mise au point des recettes a nécessité plus d'un an de travail entre le Chef du restaurant Prunier, Eric Coisel, et les équipes de La Quiberonnaise : les filets d'esturgeon sont préparés au court bouillon, comme ceux du maquereau, puis mis en boîte à la main, avant la stérilisation, selon 3 recettes différentes :

- **Marinade au vin blanc et aromates,**
- **Huile d'olive vierge extra aromatisée et rondelle de citron,**
- **Huile d'olive vierge extra aromatisée et piments.**

Le goût de ces filets d'esturgeon est fin et délicat ; ils sont délicieux sur des tartines de pain grillé couvertes d'une fine couche de beurre salé, breton bien sûr ! Des petites pommes de terre vapeur accompagnent aussi ces filets pour un repas sain et équilibré.



### Le saviez-vous ?

L'esturgeon existait déjà de plus de 30 millions d'années. Autrefois, il était servi en grande pompe au cours des banquets et accueilli au son des trompettes. Sa chair succulente était appréciée pour ses valeurs nutritionnelles et son goût délicat. Sa peau étanche permettait de conserver les liquides. Ses arrêtes étaient transformées en pointe de flèche. ARISTOTE lui accordait même des vertus médicinales.



Tout est bon dans l'esturgeon !

**Format 1/6 poids net 115 g 5.50 € la boîte – 15 € les 3 boîtes**



**A signaler :** La Quiberonnaise a le label EPV, **Entreprise du Patrimoine Vivant** pour l'excellence de son savoir-faire. Toutes les infos [ici](#)

### 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](mailto:mail@laquiberonnaise.fr)
  - Lafayette Gourmet, épicerie fines, grandes surfaces morbihannaises.
- **Vente à Distance sur catalogue et vente sur Internet :**  
[www.laquiberonnaise.fr](http://www.laquiberonnaise.fr)



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

Sylvie Cottin – Agence Concertation – 06 83 21 22 16 – [sylviecottin@concertation.fr](mailto:sylviecottin@concertation.fr) - [www.concertation.fr](http://www.concertation.fr) - [FB @SCconcertation](https://www.facebook.com/SCconcertation) - [IG @agenceconcertation](https://www.instagram.com/agenceconcertation)