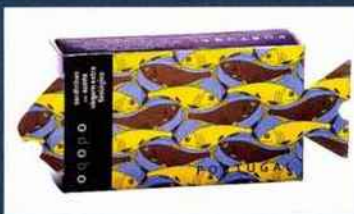




# Le goût du large

Cap sur les conserves de la mer pour prolonger l'esprit des vacances : crabe-araignée, thon, anchois, calmars remplacent allègrement nos petites sardines à l'huile.

TEXTE FRANÇOISE DABADIE



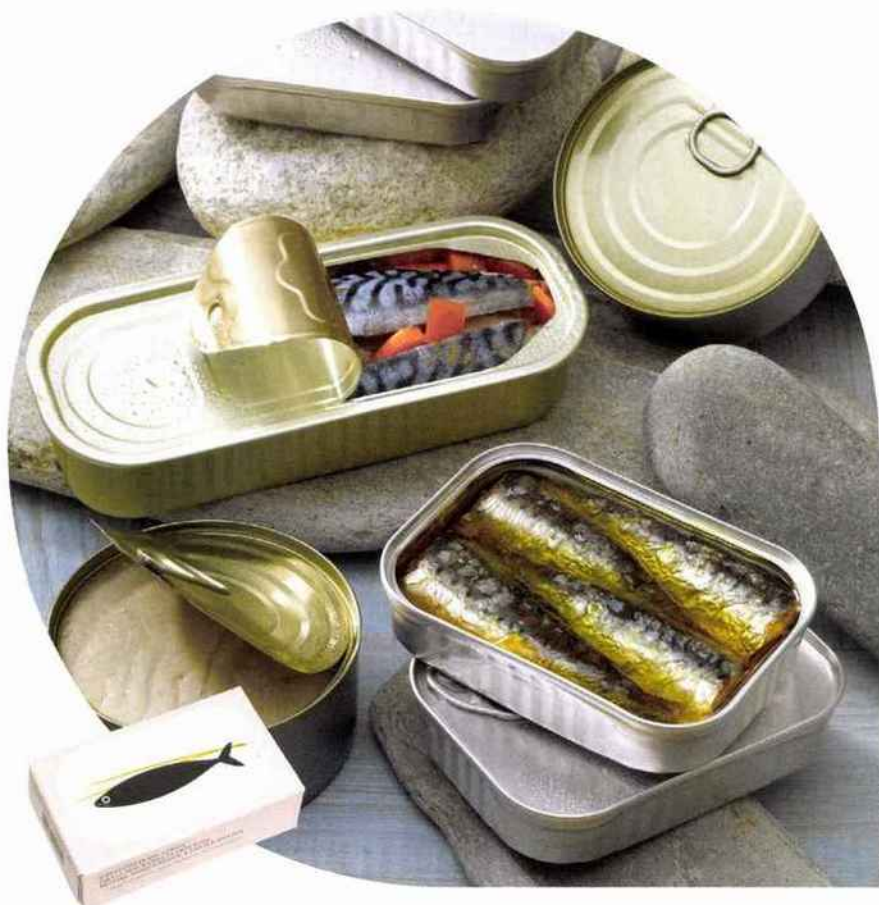
## LA SARDINE A LA PÊCHE !

Curcuma, pastis, chèvre, ça frétille côté recettes ! Groix & Nature l'acommode à l'huile de homard et la conserverie Courtin à l'andouille de Guéméné. Chez Jean de Luz, elle n'est pas frite, mais juste salée et séchée avant d'être mise en verrine. Surfant sur la vague des poissons en boîte, la sardine soigne son look. Cet hiver, le couturier Paul Smith a apposé son logo sur une série collector de La Grande Épicerie de Paris.

Les amateurs d'emballage fun, eux, foncent sur les *sardinhas* portugaises Riscos. Papilles aux aguets, les sardinophiles ne jurent que par les millésimes (La Compagnie Bretonne, La Belle-Îloise) qui subliment son moelleux et la saveur de son gras noble, après six ans d'attente.

La Biscuiterie des Vénètes a même dédié à cette icône iodée un sablé sardine-betterave.

RISCOS CONSERVAS, 3,90€ LES 125 G,  
WWW.LECOMPTOIRDUPORTUGAL.COM



© JOSE GOURMET

## Design

### Petits maquereaux à l'huile

Un packaging arty et un contenu à la hauteur. Ces maquereaux estampillés La Gondola, vénérable conserverie portugaise, ont été primés aux Great Taste Awards pour leur goût franc et leur chair souple confite dans une huile douce. Miam avec des lentilles en salade.

JOSÉ GOURMET, 7,20€ LES 65 G. MONOPRIX.  
CRAQUEZ POUR LA COLLECTION COMPLÈTE!



## Nordiques

### Sprats fumés de Riga

Bronzés à la fumée de bois d'aune, la peau satinée d'huile, ces cousins de la sardine jouent les stars. Dans leur boîte sertie d'un opercule anti-projection lancé par la marque Parallèles (un procédé repris par Parmentier et La Marseillaise). Miam sur une pissaladière.

PARALLÈLES, 4,60€ LES 160 G.  
EN GMS.





## Originaux



### Filets d'esturgeon au vin blanc

Retrouvez le lustre passé de l'esturgeon, plus en vogue que le caviar au XIX<sup>e</sup> siècle? Pari gagné avec ces filets nacrés qui rappellent la lotte. Joliment boostés par la marinade douce-acidulée d'Éric Coisel, le chef du restaurant Prunier. Miam avec des betteraves chioggia.

**LA QUIBERONNAISE, 5,50€ LES 115 G. EN GMS (MORBIHAN), ÉPICERIES FINES ET INTERNET.**

## Délicate



### Chair d'araignée

Rangez casse-noix et curette à crustacés! Cette chair juteuse d'araignée, plus fine que celle du tourteau, est prête à savourer. Le best-seller d'une conserverie familiale de Saint-Malo, où le père pose les casiers à crabes et le fils mitonne les bocaux. Miam avec un avocado toast.

**CONSERVIERIE HARBOUR, CHASSE-MARÉE, 9,90€ LES 50 G. SUR INTERNET.**

## Local



### Thon au piment d'Espelette

Ohé du bateau! Du thon germon acheté à la criée de Saint-Jean-de-Luz, des huiles et piments bio du coin, deux raisons d'adopter les bocaux de ces artisans basques à l'activisme gourmand. Une chair dense et un bon mariage d'arômes.

Miam avec une piperade.  
**JEAN DE LUZ, 7,70€ LES 140 G. EN ÉPICERIES FINES, MAGASINS BIO ET SUR INTERNET.**

## Éco-responsable



### Saumon sauvage d'Alaska

Petits bateaux et prises raisonnées... Fish 4 Ever ne conçoit la pêche que si elle est éthique. Son saumon rose du Pacifique est capturé au filet coulissant, dans le respect de l'écosystème. La cuisson vapeur conserve sa couleur et sa saveur.

Miam dans un pan-bagnat.  
**FISH 4 EVER, 5,90€ LES 160 G. EN MAGASINS BIO.**

## Nobles Ormeaux d'élevage bio

Rare et cher, l'ormeau est prisé par les chefs. Pour suppléer à une pêche restreinte, Sylvain Huchette les élève en mer, dans le Finistère. Plus petits et plus tendres que les mollusques sauvages, leur saveur iodée a un léger goût de noisette.

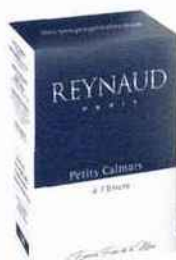
Miam poêlés au beurre salé.  
**FRANCE HALIOTIS, 27,50€ LES 100 G. EN ÉPICERIES FINES ET SUR INTERNET.**



## Iodés Petits calmars à l'encre

Une recette incontournable des bodegas. Fraichement pêchés au large des côtes de Galice, ces mini-calmars sont farcis avec leurs propres tentacules et cuisinés dans leur encre. Des tapas à la fois croquantes et d'une tendreté confondante.

Miam dans un risotto.  
**REYNAUD FINE FOOD, 7,50€ LES 115 G. EN ÉPICERIES FINES ET SUR INTERNET.**



## Goûteux

### Anchois à l'huile

Qui mieux que des marins pour valoriser les poissons? Ces pêcheurs de Lorient ont créé leur conserverie, revisitant l'anchois du golfe de Gascogne façon sardine. Préparé nature, sans saumure, et rangé debout pour qu'il se gorge d'huile.

Miam avec une galette de polenta.  
**TY PESKED, 10,50€ LES 245 G.**

**EN ÉPICERIES FINES ET SUR INTERNET.**



## Charnus

### Filets de truite au citron bio

Moelleux en vue avec ces filets de truite arc-en-ciel bio, issus de la pisciculture bretonne. Juste blanchis, ils sont marinés dans l'huile d'olive relevée d'une pointe citronnée rafraîchissante. Leur texture reste proche du poisson frais.

Miam avec un velouté de chou-fleur.

**PHARE D'ECKMÜHL, 6,70€ LES 130 G. EN MAGASINS BIO.**



## LA GÉNÉRATION QUI KIFFE LE POISSON

Qui consomme le plus de produits de la mer frais et en conserve? Les Millennials (nés entre 1981 et 1996) font 72 repas de poissons par an et devancent leurs aînés d'une courte nageoire avec 69 repas. Norwegian Seafood Council et Kantar TNS, 2017.