



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, pêché sur les côtes bretonnes.

A l'heure où se nourrir sainement devient parfois compliqué à cause des nombreux additifs et autres exhausteurs de goût, présents dans les produits transformés, il est bon d'afficher en toute transparence la composition et la recette de 2 produits phare de la conserverie La Quiberonnaise, la soupe de poisson bretonne et les sardines à l'huile d'olive vierge extra.

La soupe de poissons bretonne La Quiberonnaise, à déguster en soupe ou à utiliser dans une recette comme la cotriade.



Ce plat typique des temps froids réjouit les papilles des amateurs de poissons qui la consomment en soupe mais aussi comme base pour élaborer d'autres recettes.

Composée de **40 % de chair de poissons de fond**, un des taux les plus élevés sur le marché, la soupe de poisson bretonne La Quiberonnaise est cuisinée avec concentré de tomates, sel, fond de légumes variés, huile d'olive, fécule de pomme de terre, épices et aromates (poivre de Cayenne, thym, romarin, persil, laurier, fenouil, safran, extraits naturels d'oignon et d'ail). **Elle ne contient aucun additif chimique** ; le glutamate de sodium (sel nitrité) - exhausteur de goût - présent chez de nombreux concurrents, n'entre pas dans sa composition. La présence de **safran naturel** suffit à lui donner son goût si agréable.

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 !

La soupe de poisson bretonne La Quiberonnaise est un court-bouillon cuisiné de poissons, qui peut s'utiliser comme très riche fumet dans une recette comme la **cotriade bretonne** de Thierry Jourdan, PDG de La Quiberonnaise (voir recette en fin de communiqué*).

Originaire du **Morbihan** et appelée *kaoteriad* en Bretagne (littéralement « **contenu d'une marmite** »), la cotriade est un peu l'équivalent de la bouillabaisse de nos amis marseillais. Elle est composée d'un mélange de poissons et de légumes cuits dans un bouillon épicé.

Promotion hiver 2018/2019

Soupe de poisson Bretonne 425 ml, 4 assiettes – par lot de **6 boîtes** : 15 € au lieu de 16,70€ - **12 boîtes** : 29 € au lieu de 32,30€

Soupe de poisson Bretonne 850 ml, 8 assiettes – à l'unité, en bocal de verre : 3,90 € au lieu de 4,30€ - par lot de **3 boîtes** : 13,50€ au lieu de 15€ - **6 boîtes** : 25,50 € au lieu de 28,30€ - **12 boîtes** : 48,60 € au lieu de 54€

La Quiberonnaise, la sardine que tous préfèrent !

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 !



La fabrication des conserves de sardines La Quiberonnaise témoigne d'un respect à la fois de la ressource et du consommateur. **Pêchées par des artisans locaux sur nos côtes bretonnes, fraîchement débarquées, jamais congelées, les sardines** sont rigoureusement **sélectionnées** (poids inférieur à 50g) puis préparées et emboîtées à la main dans les 48h qui suivent la pêche 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. Le choix des poissons et leur mode de préparation sont la garantie d'un poisson au goût subtil qui fond en bouche.



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**.



L'huile d'olive vierge extra première pression à froid des sardines à l'huile d'olive La Quiberonnaise provient de moulins espagnols, elle est conditionnée par la société [SODECO](#) ; cette huile d'olive vierge extra est composée majoritairement d'acides gras oléiques (entre 55% et 83%) qui sont des acides gras mono-insaturés appelés également $\omega 9$. Ces acides gras sont souvent mis en avant dans la prévention des maladies cardiovasculaires (en opposition aux acides gras saturés).

Pour vous, à déguster :

Sardines à l'huile d'olive vierge extra première pression à froid

Poids net 69g, par lot de **5 boîtes : 15 €**

Poids net **115g à l'unité : 5 €** - par lot de **5 boîtes 19.50 €**

* Recette de Cotriade La Quiberonnaise

Pour 2 personnes

250gr de pavés de saumon bio

200gr poisson de mer, blancs

1 boîte de soupe bretonne La Quiberonnaise 425 ml

Légumes :

1 grosse carotte ou 2 moyennes ou 3 petites

1 navet

8 champignons de Paris petits

Dans 1 cocotte en fonte ou un faitout, faire chauffer 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et 1 bon morceau de beurre, ajouter les légumes et frire 5 à 8 minutes.

Puis, ajouter la soupe bretonne la Quiberonnaise et dès que l'ébullition reprend, couvrir et faire mijoter à feu tout doux. Quand les légumes sont cuits, faire brièvement griller le poisson à part, à la poêle.

Servir dans une grande assiette creuse ou un bol en versant d'abord les légumes mijotés, la soupe de poisson puis les poissons grillés.

Parsemer de persil ciselé.



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
 - Lafayette Gourmet, épiceries fines, grandes surfaces morbihannaises,
- **Vente à Distance sur catalogue et vente sur Internet :**

www.laquiberonnaise.fr



Contact Presse Pour visuels, échantillons, visites d'usine, interviews, compléments d'infos : Sylvie Cottin – Agence Concertation

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

