



## La Quiberonnaise fête ses 98 ans et lance une boîte anniversaire collector illustrée par Frank Margerin !



A son retour du front, juste après l'armistice, en 1921, Fortuné Ange Marie JOURDAN (1895-1936) crée la conserverie LA QUIBERONNAISE.

Il commercialise la recette des sardines à l'huile, transmise par son épouse, Henriette, originaire de Douarnenez. C'est un succès qui perdure depuis 3 générations puisque son petit-fils, Thierry Jourdan, dirige toujours cette belle entreprise restée familiale et indépendante.

La recette des sardines à l'huile, héritage de sa grand-mère, est restée la même depuis **98 ans**.

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

**Ce talentueux dessinateur a croqué notre Quiberonnaise, conduite en side-car des années 20, devant la façade de l'usine, restée identique depuis son origine à Port Maria.**

Le Millésime 2019 est disponible depuis quelques jours ! Il trouvera sans aucun doute des acquéreurs parmi les amateurs de sardines « haute qualité » mais également au sein des fans de Margerin !

**La recette de la boîte collector 98<sup>ème</sup> 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 € pièce**

A noter ! Sur ces jolies boîtes « collector », 3 couleurs de bandeau sont proposées – bleu, jaune ou orange – au prix de 14 € les 3 boîtes !



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](mailto:sylviecottin@concertation.fr) - [www.concertation.fr](http://www.concertation.fr)



98 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.

Dans toutes ses conserves, une matière première de qualité extra est sélectionnée.

Les étapes de fabrication sont toujours respectées. Les ingrédients sont choisis auprès des meilleurs fournisseurs, les plus sérieux du marché Français.

Fraîchement débarquées, jamais congelées, les sardines sont rigoureusement sélectionnées (poids inférieur à 50g) pour 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 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 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](http://www.patrimoine-vivant.com))

#### 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) – [www.sardines.fr](http://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](mailto:sylviecottin@concertation.fr) - [www.concertation.fr](http://www.concertation.fr)

