

Le diable s'habille en sardine...

La Quiberonnaise lance les sardines au **piment HABAÑERO, force XXL.**



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, de manière artisanale** : les sardines sont préparées et emboîtées à la main dans les 48h qui suivent la pêche.

Créer une recette avec le piment HABAÑERO, un vrai challenge relevé par La Quiberonnaise !

A l'image du dirigeant de la Quiberonnaise, certains clients ont un caractère déterminé et un goût avéré pour les condiments qui « arrachent » !

Alors que certains trouvent les sardines aux 3 piments La Quiberonnaise déjà bien relevées, pour d'autres elles sont juste légèrement piquantes... Il n'en fallait pas moins à Thierry Jourdan pour relever ce challenge et se mettre en quête **d'un des piments les plus forts du monde, le piment Habañero !**

Originaire du Mexique, le piment Habañero (*Capsicum chinense*) est une espèce de piment de la famille des Solanaceae. Il est cultivé pour ses fruits à la saveur particulièrement piquante. Il est aussi appelé piment antillais ou piment cabri à La Réunion. Aux Antilles, il est très communément consommé : découpé, on frotte les aliments avec le piment, sans le manger directement. À La Réunion, il entre comme ingrédient dans la préparation du rougail. Son parfum typique est irremplaçable dans la cuisine antillaise. **Sur l'échelle de Scoville, inventée en 1922 par un pharmacologue de Detroit pour mesurer la force des piments, il est noté de 100 000 jusqu'à 577 000** pour certaines variétés. Par comparaison la sauce tabasco est notée 7000, le piment de Cayenne 30 000.

Réservé aux adultes !

Pour combler les aventuriers de la gastronomie, les amateurs de sensations fortes, les curieux courageux, La Quiberonnaise a donc créé une nouvelle recette de sardines au piment Habañero : elle est composée de **85 % de sardines haute qualité La Quiberonnaise, de 15% d'huile d'olive vierge extra, de sel et d'1 demi-piment Habañero.**

Une image forte !

Nos motards fous de piments, **le peintre Yan et le bédéiste Frank Margerin** se sont retrouvés pour tester cette nouvelle recette proposée par La Quiberonnaise ; bien sûr ils l'ont adorée et ont tout de suite voulu illustrer la boîte !

Résultat : des **piments aux têtes de morts endiablées** font de cette boîte un collector !

Côté recto, celle de Yan alerte sur le danger pour les consommateurs non avertis et, sur les côtés, celle de Frank Margerin tire une langue en feu, signe que cette recette ne peut pas être goûtée par tout le monde !

5.50 € la boîte format 1/6 poids net 115g



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

En vente sur Internet, sur les sites : www.laquiberonnaise.fr



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

Contact Presse : Sylvie Cottin – Agence Concertation – 06 83 21 22 16 – sylviecottin@concertation.fr - www.concertation.fr