



La Quiberonnaise,  
100 ans de savoir-faire,  
tous les gourmets la  
préfèrent !



Ses couleurs chaudes – jaune et rouge – annoncent la **passion** : La Quiberonnaise défend, depuis presque un siècle, **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. Du thon blanc germon, au naturel ou à l'huile, de la soupe de poisson, **des crèmes à tartiner**, des filets de maquereaux au vin blanc complètent la gamme de cette **grande maison de la conserve née en 1921 qui fête donc ses 100 ans cette année**.

**Avec vents et marées, La Quiberonnaise maintient son cap d'une fabrication artisanale de très haute qualité**. La Quiberonnaise est restée une **entreprise familiale**, dirigée aujourd'hui par Thierry Jourdan, petit-fils de la créatrice, Henriette Jourdan.

**Les tartinables La Quiberonnaise, de savoureuses recettes à toaster sans aucun additif chimique !**

La plus connue et appréciée est la **Crème de Sardines aromatisée à la Fine Champagne et au citron**. Elle contient 80 % de chair de sardines, de l'huile d'arachide pure, du vin blanc, du concentré de tomate, des œufs frais, un peu de sel fin, de la Fine Champagne, un extrait naturel de citron, du beurre et des épices. C'est tout ! Un journaliste du magazine YAM avait un jour donné ses suggestions d'utilisation de la Crème de Sardines La Quiberonnaise :

*« Les puristes la tartinent sur de la ficelle campagnarde coupée et grillée. Pour une version moins calorique, on optera pour des melba toasts. Cette crème peut aussi servir d'assaisonnement : dans un avocat, avec des crudités ou encore pour relever les sauces de salade. Son goût très prononcé- elle contient du piment de Cayenne - et sa texture crémeuse inspire les créatifs. Certains chefs l'ont tentée dans des mouclades par exemple. Au lieu d'ajouter du vin blanc dans la sauce, il suffit de réaliser un mélange de crème fraîche et crème de sardines. Elle sert aussi parfois à agrémenter des galettes de blé noir tièdes, avec une noisette de beurre. »*





Quatre autres recettes de tartinables permettent de varier nos apéros désormais « déjeunatoires ! »

**La Crème de thon blanc aromatisée au Porto.** Elle est composée de 73% de chair de thon blanc, de vin blanc, d'œufs frais, de 3% de Porto, d'huile d'arachide, de beurre, sel et poivre.

**La Crème de saumon, citron et baies roses.** Elle contient 76 % de Saumon de l'Atlantique, du beurre doux, du vin blanc, de huile d'olive, un arôme naturel saumon, du sel fin, des baies roses, du citron.

**La Crème d'anchois au vin blanc** est composée de 80 % d'anchois, de vin blanc, d'œufs frais, de beurre, d'huile d'arachide et de poivre.

**Les Rillettes de maquereaux au poivre vert** contiennent 72 % de chair de maquereaux, du vin blanc, de l'huile d'olive, des œufs, du beurre, sel, poivre vert, poivre gris et extrait naturel de citron

**Prix de vente des verrines de 90g en lots de 5 : 15 €**

**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)

Pour visuels, échantillons, visites d'usine, interviews, compléments d'infos :  
**Contact Presse** : Sylvie Cottin – Agence Concertation – 06 83 21 22 16 – [sylviecottin@concertation.fr](mailto:sylviecottin@concertation.fr)