

## La Quiberonnaise fête ses 100 ans cette année en 2021 !

La conserverie La Quiberonnaise naît en 1921, au moment où le port Maria de Quiberon se transforme en une véritable colonie bigoudène qui accueille les « pinasses » du Guilvinec, haut lieu de la pêche artisanale.

C'est en voyant cette armada débarquer entre mai et octobre - haute saison de la sardine - que le grand-père de l'actuel DG Thierry Jourdan, **Fortuné Ange Marie, ex officier mécanicien dans la marine nationale**, a l'idée d'ouvrir une usine. Il apporte sa maîtrise technique de la sertisseuse tandis que son épouse, **Henriette Marie Renée, née dans la ville sardinière de Douardenez**, concocte les recettes.



**Fortuné Ange Marie et sa femme Henriette JOURDAN** (au centre sur la photo) sont des visionnaires : ils comprennent, à une époque où n'existent ni réfrigérateur, ni congélateur, qu'il est nécessaire de stocker les denrées en conserve, au moins pour affronter les périodes hivernales. C'est pour cette raison aussi qu'ils créent **La Quiberonnaise** : faire face à une problématique, en prenant en compte les inventions de leur temps, l'appertisation notamment.

De gauche à droite : Fortuné André (père de Thierry Jourdan), Fortuné Ange Marie, Henriette, Renée (sœur de Fortuné Ange)

Depuis cette époque, La Quiberonnaise met en boîte, chaque année, **des sardines fraîches de très grande qualité**, en respectant la recette d'origine initiée par **Henriette Jourdan, les sardines à l'huile**. En effet, l'huile d'arachide confit les chairs des poissons frais mis en boîte à la main, et permet d'en bonifier les saveurs avec le temps. Les anciens aimaient servir ces sardines avec quelques pommes de terre tièdes, cuites à la vapeur, c'était leur repas idéal, peu onéreux et excellent pour leur santé. Chacun sait désormais que les sardines, tout comme le thon ou le maquereau, sont riches en vitamines D.



A la mort de son époux en 1936, **Henriette Jourdan** tient la barre de l'entreprise jusqu'à ce que son fils **Fortuné André prenne la relève en 1948**. Fin gourmet, il élabore, en 1970, une recette de soupe bretonne épicée et concentrée à 40 % de poisson. La diversification de recettes se poursuit à l'arrivée de son fils aîné **Bernard Jourdan** en 1975 : crème de sardines, maquereaux, thon blanc germon... **Thierry Jourdan**, le plus jeune des trois fils, rejoint son frère Bernard en 1999. Il fait entrer la société dans la modernité en lançant le site internet de vente en ligne et des nouvelles recettes au wasabi, gingembre, algues, piment, huile de sésame bio, etc.

La gamme s'étoffe avec des séries limitées illustrées par des artistes peintres, des photographes et des bédéistes mais le cap d'une fabrication artisanale est toujours conservé.

**En 2015, la Quiberonnaise est labellisée Entreprise du patrimoine vivant (EPV).**

La Quiberonnaise célèbre ses 100 ans cette année avec **trois nouvelles boîtes collectors, en séries limitées, issues d'une cuvée spéciale centenaire, qui sortira mi-mai 2021.**

Les boîtes forment un triptyque esthétique avec une unité de couleur et la même ligne d'horizon que trois célèbres bédéistes illustrateurs ont respectée.

**Denis Lelièvre dit Pic**, dessinateur et sculpteur, a choisi de dessiner un bateau déchargeant les caisses de sardines fraîches.

**Gilbert Shelton**, artiste mondialement reconnu pour ses Fabulous Furry Freak Brothers, personnages repris par la presse alternative du monde entier, a reproduit un camion de livraison d'époque.

**Frank Margerin** auteur du fameux Lucien (Fluide Glacial éditeur), a illustré une des 3 boîtes d'une moto de l'époque, clin d'œil à une grande marque Italienne qui est aussi centenaire cette année !

**Chaque boîte est vendue à l'unité 6 € et 16 € le lot de 3.**



Les œuvres des trois bédéistes, spécialement réalisées pour ce centenaire, sont aussi disponibles en format carte postale au prix de 1 € les 3 cartes.





La sérigraphie du fameux portrait de La Quiberonnaise est également exceptionnellement disponible. En format cartonné luxe 45 cm de haut par 32 cm de large, c'est un cadeau authentique et original. 5 € l'exemplaire.



**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](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)

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