

# Notre savoir-faire

Notre savoir-faire est inchangé depuis 1887. Un process de fabrication ancestral au service de la qualité. De la pêche à la mise en boîte, en effet, peu de choses ont évolué. Toujours les mêmes gestes et toujours une place de choix occupée par les femmes.

Les sardines sont étêtées et éviscérées au couteau d'un seul geste. Les millésimées ont droit à une coupe droite de la queue au ciseau en prime. Elles sont ensuite placées dans des grilles étagères supportant une cuisson haute température. Elles passent ainsi 3 petites minutes à la friteuse, puis minimum 4 heures, voire toute une nuit à égoutter. Le but est de les débarrasser de leur huile de cuisson. Elles sont ensuite rangées une par une à la main dans leur boîte, puis recouvertes de leur marinade ou huile. Pour finir, une seule concession à la modernité, les boîtes sont scellées avec une sertisseuse automatique. Elles partent enfin à la stérilisation dans des bassines d'eau bouillante géantes.



1

ARRIVAGE



2

SAUMURAGE



3

ÉTÊTAGE,  
EVISCÉRATION ET  
MISE EN GRILLE



4

SÉCHAGE

# Notre savoir-faire



6

ÉGOUTTAGE



7

PARAGE



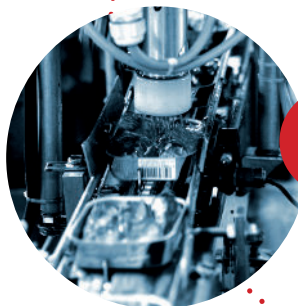
5

CUISON



8

MISE EN BOÎTE



9

JUTAGE



10

SERTISSAGE ET  
STÉRILISATION