

Notre gamme de produits

LE COEUR DE NOTRE SAVOIR-FAIRE : Les Sardines Millésimées

Les sardines millésimées sont des sardines de garde qui se bonifient avec le temps.

Les sardines utilisées sont pêchées à la fin de l'été, c'est-à-dire lorsqu'elles sont à leur pleine maturité avec un **taux de matière grasse au minimum de 12%**. Ce taux va leur permettre de confire dans l'huile afin qu'elles deviennent **fondantes** au fil des ans. Elles peuvent être **conservées jusqu'à 10 ans ou plus**.

Ces sardines millésimées sont bonnes gustativement mais aussi nutritionnellement. En effet, l'arête source de vitamine D et de calcium peut facilement être mangée, celle-ci étant confite et devenant imperceptible à la dégustation. De plus, elles sont particulièrement riches en oméga 3.

Chaque millésime est unique !

D'une année à l'autre, **les saveurs des millésimées peuvent varier**. En effet, elles vont fortement dépendre de différents facteurs : la météo, la température de l'eau, les courants marins. Par exemple, plus il fait chaud pendant la saison de pêche, plus la quantité de planctons sera élevée et donc plus les sardines seront grasses et meilleures en goût. Par ailleurs, **nos millésimes sont décorés par 2 artistes peintres** pour créer des **écrans artistiques uniques**. En plus de ces deux artistes, nous dynamisons nos millésimes avec **une collaboration éphémère chaque année depuis 2021**.

Delphine Cossais, artiste peintre nantaise qui nous emporte dans un univers onirique et poétique bien à elle. À travers l'égérie Mademoiselle Perle qu'elle a créé spécifiquement pour nous en 2004, elle nous emmène à la découverte du milieu marin. Au fil des millésimes, Mademoiselle Perle évolue, elle vit sa propre histoire. Elle part à la rencontre des pêcheurs, épouse un marin, donne naissance à une petite fille puis part à la découverte du monde. À travers ses voyages au Portugal, au Japon, en Inde, et au Pérou elle nous fait rêver, tout en sublimant la sardine.

Coralie Joulin, artiste peintre rochelaise, nous enchante avec ses personnages colorés un brin années 30. Pour la Perle des Dieux, elle allie gastronomie et mode avec son égérie Mademoiselle Lulu. Apparue en 2013, c'est la petite sœur de Mademoiselle Perle. Délicate aux gestes sûrs, elle est inspirée d'une ancienne sardinière, Lucienne, qui a travaillé 43 ans à la conserverie Gendreau. Chaque année, à travers ce millésime, nous rendons hommage à toutes celles qui contribuent au succès de la Perle des Dieux, à leurs gestes précis et délicats si proches de ceux de la haute couture.

Justine Sage, illustratrice vendéenne, développe un univers à la fois sensible, poétique, optimiste et coloré. Elle s'attache à réaliser des créations empreintes de singularité et toujours en lien étroit avec les notions d'émerveillement, de respect et d'engagement. Son travail insuffle la vie au Grand Nicolas, un marin-pêcheur amoureux de l'océan et de ses ressources. Soucieux de préserver ce bel univers au fragile équilibre, il veille patiemment sur les coraux, poissons et autres richesses marines. Il s'agit là d'un millésime éphémère, juste le temps d'une année.



La boîte doit être retournée tous les 6 mois afin d'éviter le dessèchement de la sardine d'un côté ou de l'autre. Lorsque l'on ouvre la boîte, laisser les sardines 30 minutes dans une assiette à température ambiante pour libérer les arômes.



· 2021 ·



· 2021 ·



· 2021 ·