



COUP DE PROJO

LA QUIBERONNAISE

QUAND LA SARDINE BAIGNE DANS LE BEURRE

Les conserves de La Quiberonnaise, fondées en 1921, perpétuent les savoir-faire anciens. Un travail d'orfèvre dont on savoure la précision et la variante bretonne, évidemment au beurre.

Dans l'immense nébuleuse des sardines en conserve, aujourd'hui déclinées à toutes les sauces et à tous les parfums, celles à l'huile tiennent le monopole. Partagé entre deux options, le répertoire sardinier s'en est toujours tenu à l'olive ou à l'arachide pour baigner ses poissons. Autrefois, les mers françaises disposaient de la ressource suffisante pour alimenter les usines du littoral. Puis, la demande se faisant croissante alors que les prises diminuaient à cause d'une réelle surpêche, il fallut aller chercher la matière première ailleurs, au Maroc d'abord, puis en Mauritanie, au Sénégal, et plus loin encore.

Si la chair est africaine et l'huile, espagnole, les conserves de La Quiberonnaise, fondées en 1921 par la famille Jourdan, perpétuent les savoir-faire anciens avec une variante au beurre, Bretagne oblige. Un

beurre local dans lequel les sardines sont cuites après avoir été nettoyées à la main. Du travail d'orfèvre dont on savoure la précision avec cette série unique.

GÉNIE DANS LA SIMPLICITÉ

Il suffit de passer la boîte sous l'eau chaude avant ouverture, juste le temps de liquéfier le beurre dans

lequel ont été plongées les sardines, puis de placer le tout dans une poêle et de réchauffer à feu doux. Un pur délice qui assure l'apéritif avec un coup de muscadet bien frais ou, pour un plat plus gourmand, accompagné par une purée de

pommes de terre maison, avec une extase certaine à la

clé. Le génie dans la simplicité. ■

La Quiberonnaise, 30, rue du Port-de-Pêche, 56172 Quiberon Cedex. Tél. : 02 97 50 12 54. Sardines au beurre à poêler, 4,50 €. Expéditions. laquiberonnaise.fr

