

**Zoom sur
La Perle des
Dieux**

La Perle des Dieux est un orfèvre de la mer qui imagine et façonne des produits d'exception. Le cœur de son savoir-faire est la sardine millésimée, particulièrement riche en oméga 3, qui se bonifie avec le temps. Cette dernière est pêchée sur les côtes de Saint-Gilles-Croix-de-Vie en Vendée, seul port labellisé Site Remarquable du Goût pour ses sardines. Elle est ensuite emboîtée fraîche selon un savoir-faire artisanal préservé depuis 1887. Cet ouvrage d'excellence est reconnu par le Label Entreprise du Patrimoine Vivant et par le Collège Culinaire de France.

laperledesdieux.com



**Téléchargez
les visuels**
[ici](#)

**Livre de recettes co-signé par 4 grands chefs, coffrets de Noël gastronomiques...
La Perle des Dieux dévoile ses nouveautés pour des Fêtes de fin d'année étoilées.**

La sardine est un des poissons préférés des cuisiniers... Non seulement pour la délicatesse de sa chair, mais aussi parce qu'elle offre des bienfaits nutritionnels et des qualités organoleptiques exceptionnelles. Les sardines La Perle des Dieux, réputées pour leur chair fondante, sont travaillées selon un savoir-faire traditionnel ancestral qui rend leur dégustation exceptionnelle. La sardine millésimée, un poisson qui se bonifie avec le temps, fait le régal des chefs qui ont imaginé des recettes à 8 mains autour du petit poisson bleu, mais pas que...

Une année dédiée à la gastronomie : 44 recettes iodées réunies dans un livre

Pour célébrer cette année consacrée à la gastronomie, La Perle des Dieux publie un livre de recettes autour des produits de la mer, co-créé avec **4 grands chefs**. L'objectif : proposer des recettes accessibles pour consommer la sardine autrement et redorer l'image de la conserve. 44 recettes imaginées au fil des saisons, visant à sublimer les poissons de la conserverie, sardine, maquereau et thon mis en boîte selon un savoir-faire traditionnel reconnu depuis 1887. **Jean-Marc PEROCHON** (restaurant étoilé Les Brisants à Brétignolles-sur-Mer - 85), **Benjamin PATISSIER** (restaurant étoilé La Chabotterie à Montréverd - 85), **Amaury BOUHOURS** (restaurant étoilé Le Meurice Alain Ducasse à Paris - 75) et **Grégory COUTANCEAU** (restaurant Les Flots à La Rochelle - 17) ont ouvert leur boîte de Pandore* à La Perle des Dieux pour dévoiler leurs recettes les plus secrètes. « Ce que j'aime dans la sardine c'est ce côté légèrement iodé et la délicatesse de la chair. J'ai pris énormément de plaisir à la travailler cette recette (voir au dos), associer la sardine et l'asperge était vraiment intéressant : on est dans des saveurs à la fois marquées et en même temps très fraîches. » explique le chef Benjamin Patisier. « Nous avons été honorés par l'accueil que chaque chef a réservé à notre projet. Avec ces prestigieux partenariats, nous voulons mettre en lumière la qualité de nos produits et donner à nos consommateurs des idées de recettes pour redécouvrir nos sardines et nos autres conserves autrement. » souligne Louis DUNOYER, directeur général de La Perle des Dieux. L'entreprise a également obtenu en juin le **Label Année de la Gastronomie**, une reconnaissance de l'état pour contribuer à la diffusion des savoir-faire locaux et artisanaux, au rayonnement de la culture gastronomique française et du patrimoine culinaire de notre pays.

*Pandore signifie en grec « doté de tous les dons ».

« Mes recettes iodées au fil des saisons », La Perle des Dieux, Editions Marie-Claire, 14,90 €

Disponible dans les 18 boutiques La Perle des Dieux, sur laperledesdieux.com et en librairie, dans toute la France à partir du 1^{er} octobre.



Découvrez 4 recettes inédites des chefs en 3^{ème} page...

5 nouveaux coffrets, pour des festivités étoilées

Pour les fêtes, La Perle des Dieux dévoile 5 nouveaux coffrets qui dessinent des étoiles gourmandes mêlant de délicats poissons et de savoureux ingrédients : un clin d'œil à la magie de Noël et aux chefs étoilés. Une ode à la gastronomie qui invite à vivre un repas de fête scintillant. Des fiches recettes, imaginées par les 4 grands chefs partenaires, s'y sont glissées, pour souffler des idées accessibles pour tous, amateurs et initiés.

Festivité de saveurs 29,90 €

▪ Sardines Mon Millésime « Joyeuses Fêtes » ▪ Sardines aux épices à la marocaine ▪ Tapas de pétoncles et thon au citron vert ▪ Mousse de saumon ▪ Tartinette de thon carotte cumin ▪ Émietté de maquereau à la basquaise.

Délices étoilés 42,50 €

▪ Sardines Mon Millésime « Joyeux Noël » ▪ Sardines au poivre sauvage de Madagascar ▪ Rillettes de thon blanc germon, citron vert et gingembre ▪ Verrine de couteaux au beurre persillé ▪ Tartinette de maquereaux à la moutarde ▪ Rillettes de saumon et thon ▪ Émietté de saumon aux deux poivrons ▪ Tartinette de sardines aux olives vertes ▪ Mousse de sardine à l'Armagnac.



Existe aussi en 3 autres formats : Étoile de fête ▪ Douceurs festives ▪ Les Belles Marées entre 32,90 € et 98,90 €.

Coffrets disponibles à la vente à partir du 7 novembre sur laperledesdieux.com

La Perle des Dieux reconnue par le Collège Culinaire de France

Déjà labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, La Perle des Dieux a rejoint en juin 2022 le Collège Culinaire de France, collectif de 3 000 restaurateurs et de producteurs artisans de qualité. Fondée en 2011 à l'initiative de 15 grands chefs (Alain DUCASSE, Thierry MARX, Anne-Sophie PIC, Joël ROBUCHON...), l'association souhaite rassembler et fédérer les acteurs de la cuisine française. Engagée depuis toujours dans la valorisation du savoir-faire local et artisanal, La Perle des Dieux est désormais reconnue « **Producteur Artisan de Qualité** » et acquiert ainsi la reconnaissance de grands noms de la cuisine française. Un gage de qualité supplémentaire qui, une nouvelle fois, atteste du caractère d'excellence de l'entreprise, et valorise le travail des pêcheurs et des sardinières.



RENDEZ-VOUS PRESSE

**Présentation du livre et démonstrations culinaires,
en présence des chefs étoilés vendéens
Benjamin PATISSIER et Jean-Marc PEROCHON**

Mercredi 14 septembre de 11h à 13h

L'Atelier de la Sardine, 1 Chemin des Gabelous, 85800 Saint-Gilles-Croix-de-Vie

ACCREDITATIONS & INFORMATIONS

à pauline@padampadam.fr ou au 02 51 86 19 06



Découvrez les recettes des chefs...

.../...

4 recettes inédites, imaginées par les chefs au fil des saisons

Sardines millésimées et asperges vertes roties au citron noir - Crème au curry

par le chef Benjamin PATISSIER

Recette réalisée avec les sardines millésimées 2017 de La Perle des Dieux.

[Fiche recette détaillée ici](#)



Ravioles de sardines grillées au tartare de tomates, tomates marinées et poivre de Timut

par le chef Jean-Marc PEROCHON

Recette réalisée avec les sardines grillées au tartare de tomates de La Perle des Dieux.

[Fiche recette détaillée ici](#)



Sardines au citron, courge butternut et oxalis

par le chef Amaury BOUHOURS

Recette réalisée avec les sardines Label Rouge au citron frais de La Perle des Dieux.

[Fiche recette détaillée ici](#)



Sardine au piment d'Espelette en tempura, pommes de terre de l'île de Ré et légumes croquants, sauce escabèche

par le chef Grégory COUTANCEAU

Recette réalisée avec les sardines Label Rouge au piment d'Espelette de La Perle des Dieux.

[Fiche recette détaillée ici](#)



[Téléchargez les visuels ici \(HD disponibles sur demande\)](#)

LA PERLE DES DIEUX

49 Rue des Couvreurs
85800 Saint-Gilles-Croix-de-Vie



laperledesdieux

RELATIONS AVEC LES MEDIA

padam RP | Pauline CHOTEAU
10, bd de la Prairie-au-Duc - 44200 Nantes

02 51 86 19 06 | media@padampadampadam.fr | padampadampadam.fr



padamRP



padamNantes