



## La Perle des Dieux révèle son Millésime 2021, fruit d'une pêche locale et responsable et d'un savoir-faire artisanal

### 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 à 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.



L'univers raffiné et gourmand de La Perle des Dieux se distingue par sa cave de sardines millésimées, des produits d'exception dont les saveurs vont se révéler avec le temps. Comme chaque année depuis 2005, au printemps, La Perle des Dieux dévoile son millésime 2021, ponctuée par des notes beurrées et fruitées. Profondément ancrée sur son territoire depuis 1887, La Perle des Dieux prépare ses sardines au sein de la dernière conserverie de Vendée, labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant. Elle met un point d'honneur à travailler le petit poisson bleu selon un savoir-faire qui lui est propre, inchangé depuis plus de 130 ans.

### Les Millésimes, des sardines que le temps bonifie

Tel un bon vin, les Millésimes se bonifient avec le temps. Pour pouvoir prétendre à cette dénomination, les poissons doivent atteindre une teneur en matière grasse supérieure à 12%, taux atteint au cœur de la saison. Chaque année révèle un nouveau Millésime, aux notes gustatives uniques, conférées par des facteurs liés à leur environnement naturel : la météo, la température de l'eau, les courants marins ou encore la qualité du plancton, dont se nourrissent les poissons tout l'été. La chair des Millésimes devient alors fondante et onctueuse, gorgée d'oméga 3 et donc bénéfique pour la santé. La préparation des sardines est également une étape clé et le savoir-faire, inchangé depuis plus de 130 ans, est gage de qualité. Emboîtées fraîches dans une huile d'olive vierge extra, elles vont confire au fil des années et ainsi révéler toutes leurs saveurs. Avec le temps, l'arête va se fondre dans la chair, jusqu'à en devenir imperceptible en bouche.

### Une pêche locale et de saison

Située à seulement 3 kilomètres du port de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, La Perle des Dieux est profondément ancrée sur son territoire et mise sur le local. Les sardines sont pêchées au large des côtes vendéennes, entre l'Île de Ré et le Sud Bretagne, par de petits bateaux, respectueux de l'écosystème et des fonds marins, partant sillonner la mer à la journée. La pêche y est effectuée d'août à octobre, la meilleure période de l'année pour les petits poissons bleus qui, après s'être nourris de plancton durant tout l'été, atteignent le taux de matière grasse attendu.

### Un savoir-faire artisanal, inchangé depuis 1887

Fraîchement pêchées, les sardines rejoignent la conserverie : c'est un ballet de mains, une chorégraphie bien huilée qui débute. Elles sont d'abord étêtées et éviscérées, au couteau et d'un seul geste, avant d'être plongées dans un bain d'huile durant quelques minutes. Elles sont ensuite égouttées, entre 4 et 12 heures, puis passent de nouveau entre les mains des sardinières, qui parent avec des gestes précis et méthodiques chaque sardine, une à une, avant de les mettre en boîte. Tout est fait pour conserver la qualité et le goût de la sardine. Ce travail d'orfèvre est récompensé et reconnu depuis 2016 par le label Entreprise du Patrimoine Vivant, décerné par le ministère de l'Économie qui distingue les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux d'excellence. « Nous mettons un point d'honneur à maîtriser tout le cycle de vie de nos produits, de la pêche à la distribution, en pratiquant une pêche locale puis un travail d'emboîtement manuel. Nos processus de fabrication engagent le consommateur vers une alimentation plus responsable, en consommant un produit local et de qualité » souligne Louis Dunoyer, directeur général de l'entreprise.



© La Perle des Dieux



## 2021, un millésime aux notes beurrées

La Perle des Dieux révèle, à travers ses délices de la mer, des saveurs uniques. Chaque Millésime réveille les papilles des consommateurs. Le cru 2021 se découvre à travers des notes beurrées pour surprendre les gourmands en fin de bouche avec un parfum de fruits secs. Les sardines Millésimées de la conserverie allient qualités gustatives et nutritionnelles, puisqu'elles sont particulièrement riches en oméga-3, phosphore, vitamines B3 et B6.

### CAPSULE AUDIO



« La sardine fraîche est une sardine haut de gamme, on doit la respecter »

Nicole, sardinière de La Perle des Dieux depuis 1988

## Des millésimes poétiquement sublimes par des artistes peintres

Au printemps 2022, la Perle des Dieux dévoile deux nouveaux Millésimes aux boîtes hautes en couleur, poétiquement signées par deux artistes, la nantaise Delphine Cossais et la rochelaise Coralie Joulin. Chaque année, leur art donne vie à leurs égéries. Delphine Cossais illustre la vie de Mademoiselle Perle revenant de ses voyages, se promenant sur la côte gillocrucienne, entre plages et marais vendéens. Coralie Joulin relate les aventures de Mademoiselle Lulu, qui s'évade vers la Dolce Vita italienne et le Carnaval de Venise, masque à la main, naviguant sur une gondole traditionnelle. Leur travail est une interprétation personnelle de la minutie et du savoir-faire centenaire de l'entreprise vendéenne, pour qui, la sardine en boîte est bien plus qu'un produit, elle est une histoire d'amour.

## La Perle des Dieux en chiffres

**130 ans**  
de savoir-faire

**17 années**  
de sardines millésimées

**18**  
boutiques

**1**  
musée

**40**  
collaborateurs

**5 millions**  
d'€ de CA en 2020



Les Millésimes ©La Perle des Dieux

[laperledesdieux.com](http://laperledesdieux.com)

[Téléchargez les visuels ici](#)

### LA PERLE DES DIEUX

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

laperledesdieux

### RELATIONS AVEC LES MEDIA

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

02 51 86 19 06 | [media@padampadampadam.fr](mailto:media@padampadampadam.fr) | [padampadampadam.fr](http://padampadampadam.fr)

padamRP padamNantes