



© Emeline Boileau



## Sardines d'exception : la Perle des Dieux dévoile son Millésime 2022

Au printemps 2023, la Perle des Dieux dévoile ses Millésimes 2022, aux écrans sublimes par les artistes Delphine COSSAIS (Nantes) et Coralie JOULIN (La Rochelle). Pêchées entre août et octobre au large des côtes vendéennes après s'être nourries de plancton durant tout l'été, les sardines Millésimées offrent un fondant inégalable. Bonifiées avec le temps, elles sont sublimes par une huile d'olive vierge extra qui confit et attendrit la chair. Emboîtées fraîches, au sein de la dernière conserverie de Vendée labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, selon un savoir-faire artisanal préservé depuis 1887, les millésimes sont attendus chaque année par les amateurs de sardines. L'année 2022, particulièrement ensoleillée, les a dotées de notes de noix gourmandes.

### 2022, un millésime gourmand et savoureux

La météo inédite et chaude de 2022 a réchauffé les eaux et joué sur la qualité de plancton, les sardines en sont friandes et s'en délectent, devenant au fil de la saison, plus riches en matières grasses source d'oméga 3 et plus fondantes. La Perle des Dieux signe alors un Millésime charnu, à chair tendre et aux notes gourmandes de noix. Tel un bon vin, les millésimes se bonifient avec le temps.

### Une pêche locale durable

Depuis ses débuts, la Perle des Dieux veille à préserver la pêche locale, durable et respectueuse des océans. En 2020, l'entreprise a fondé la Belle Alliance, aux côtés de mareyeurs et de Jérémy CHAGNOLLEAU patron pêcheur du pays de Saint-Gilles. Ensemble, ils ont investi dans la construction de deux nouveaux bateaux, pour continuer à valoriser l'ensemble de la filière et pérenniser la pêche artisanale. Les sardines sont pêchées à la journée et dans une zone côtière réduite, entre l'Île de Ré et le Sud Bretagne. La pêche est réalisée au cœur de la saison sur une période relativement courte, entre août et octobre, afin de laisser le temps aux sardines d'arriver à maturité et proposer aux consommateurs un produit de qualité supérieure. La Perle des Dieux raconte l'histoire de la pêche, des marins et des sardinières de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, dans un nouveau documentaire intitulé « De la pêche au Millésime » diffusé au sein de son musée à l'Atelier de la sardine à Saint-Gilles-Croix-de-Vie. [Documentaire disponible via ce lien.](#)

### Un savoir faire artisanal, reconnu par le label Entreprise du Patrimoine Vivant

À peine débarquées dans le port de Saint-Gilles-Croix-de-Vie en Vendée, le seul labellisé Site Remarquable du Goût pour ses sardines, ces dernières rejoignent la conserverie pour y être emboîtées fraîches. Les sardinières travaillent le poisson selon un savoir faire artisanal préservé depuis plus de 130 ans, un véritable travail d'orfèvre récompensé et reconnu depuis 2016 par le label Entreprise du Patrimoine Vivant\*. Les sardines sont étêtées, éviscérées au couteau en un seul geste précis, puis plongées dans un bain d'huile quelques minutes, avant d'être égouttées 4 à 12 heures et mises en boîte manuellement pour garantir un visuel parfait. Une manipulation fine qui signe un travail artisanal ancestral.

\*décerné par le ministère de l'Économie qui distingue les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux d'excellence.

### L'art et la manière

« La valse espagnole de Mlle Lulu »

**Coffret**  
**Le Flamenco de Séville :**  
Sardines millésimées 2022 • Sardines à l'huile d'olive vierge extra • Sachet de fleur de sel 40g • 14,90 €



« Mlle Perle et son marin, une décennie d'amour »

**Coffret**  
**10 ans d'amour à Thaïti :**  
Sardines millésimées 2022  
• Sardines aux algues et câpres BIO • Rillettes de saumon et thon • Mousse de sardine à l'armagnac • Émiette de maquereau façon basquaise • Tartinette de thon, carottes carmin • 26,50 €



© La Perle des Dieux

Millésime vendu 4,40 € à l'unité. Disponible en magasin et sur [laperledesdieux.com](http://laperledesdieux.com)

## 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.



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

Visuels HD et packshots ici

**LA PERLE DES DIEUX**  
49 Rue des Couvresseurs  
85800 Saint-Gilles-Croix-de-Vie

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

**CONTACT PRESSE**

padam RP | Pauline CHOTEAU

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

[padamRP](http://padamRP) [padamNantes](http://padamNantes)