



L'ORFÈVRE DE LA MER

La Perle des Dieux dévoile un nouveau Millésime pop, fruit d'une collaboration artistique avec Solène Debiès

« L'Orfèvre de la Mer », désormais connu pour ses sardines millésimées, produit du savoir-faire artisanal des sardinières et des marins-pêcheurs de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, invite à plonger dans l'univers onirique, pop et coloré de son nouveau Millésime, né d'une collaboration avec l'artiste Solène Debiès. Avec ce nouveau partenariat, La Perle des Dieux ancre un peu plus son lien fort avec l'art pour le plus grand bonheur des amateurs et des collectionneurs.

Un lien fort et historique entre l'art et la sardine

En 2005, la Perle des Dieux dévoile son premier Millésime, issu de la pêche de 2004*, et, à cette même occasion, révèle son attachement devenu historique, pour l'art et sa volonté forte de soutenir les artistes locaux. Chaque année, depuis maintenant presque 20 ans, les peintres Delphine Cossais et Coralie Joulin illustrent les sardines millésimées, donnant vie à leurs égéries à travers leurs toiles, reproduites minutieusement sur les boîtes de sardines. Leur travail est une interprétation personnelle de la finesse et du savoir-faire centenaire des sardinières de l'entreprise vendéenne, pour qui la sardine en boîte est bien plus qu'un produit, elle est une histoire d'amour. Delphine Cossais illustre la vie de Mademoiselle Perle et nous emmène à la découverte du monde marin gillocrucien. Coralie Joulin relate les aventures de Mademoiselle Lulu, inspirée des sardinières et plus particulièrement de Lucienne, restée 43 ans à la conserverie. Par ses illustrations évoquant l'univers de la haute couture, elle souligne la dextérité de ces femmes aux doigts de fées.

*[Retour en images sur l'ensemble des Millésimes depuis 2004.](#)

Un nouveau partenariat avec Solène Debiès

La Perle des Dieux signe cette année un 3^{ème} Millésime illustré par Solène Debiès, artiste illustratrice et graphiste pour la presse magazine française et internationale, les livres et la publicité. Elle signe des personnages chics et stylisés, aux univers pop et colorés. Sa réalisation, aux teintes chaudes et lumineuses, emmène sur la côte gillocrucienne et invite à découvrir le patrimoine vendéen, qui recèle de précieux souvenirs de nombreux vacanciers et habitués. Par son art, Solène Debiès détourne la boîte de sardines en un objet définitivement déco.

Sardines Millésimées 2022 « Soirée d'été à Saint-Gilles-Croix-de-Vie »

Vendu 4,40 € à l'unité. Disponible en magasin et sur laperledesdieux.com dès juin 2023.

[Visuels HD disponibles ici.](#)



©La Perle des Dieux

De l'objet complice des voyageurs à l'objet déco des collectionneurs

Depuis son invention en 1795 par Nicolas Appert, confiseur champenois, la boîte de conserve fait parler d'elle à la fois pour l'innovation qu'elle représente pour les voyageurs au long cours - marins comme astronautes (en témoigne la collaboration entre le chef Thierry Marx et le chimiste Raphaël Haumont, pour nourrir Thomas Pesquet en Mission Alpha) et également pour son statut d'objet incontournable, que l'on retrouve dans tous les foyers, des plus bourgeois aux plus modestes, qu'Andy Warhol a rendu culte dans les années 60 avec la boîte de soupe Campbell. La Perle des Dieux poursuit cette exploration artistique pour donner à ses produits cette touche sophistiquée, à l'image des sardines, tendres et délicates, contenues dans les boîtes illustrées. Leur look incomparable fait encore aujourd'hui le bonheur des puxisardinophes, appelés aussi clupéidophiles, qui sont les collectionneurs des boîtes de sardines.

Les Millésimes, produit signature de la Perle des Dieux

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. La chair des Millésimes devient alors fondante et onctueuse, gorgée d'oméga 3 et donc bénéfique pour la santé. La préparation des sardines, réalisée selon un savoir-faire artisanal inchangé depuis plus de 130 ans, est une étape clé. Emboîtées fraîches et à la main, 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.

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

Visuels HD et
packshots ici

LA PERLE DES DIEUX

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

[f](#) [in](#) [ig](#) [laperledesdieux](#)

CONTACT PRESSE

padam RP | Pauline CHOTEAU

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

[in](#) [tw](#) [ig](#) padamRP [f](#) padamNantes