

Coffrets gourmands et recette de chef **La Perle des Dieux dévoile ses délices marins pour célébrer les fêtes de fin d'année.**

Alors que les fêtes de fin d'année approchent à grands pas, La Perle des Dieux dévoile ses 4 nouveaux coffrets et signe une nouvelle recette gourmande, imaginée en collaboration avec le chef nantais Marc-Amaury Legrand, vainqueur de MasterChef 2022. L'Orfèvre de la Mer invite à célébrer Noël en dégustant ses délices marins, imaginés et confectionnés dans son atelier, à Saint-Gilles-Croix-de-Vie (85) et issus du savoir-faire artisanal de la conserverie, préservé depuis 1887. Entre coffrets gourmands et recette originale, la Perle des Dieux souffle un vent iodé sur Noël.

L'univers marin sublimé, une invitation à un bal océanique festif et enchanteur

Bien plus qu'une simple collection de produits de la mer, les coffrets gourmands de la Perle des Dieux sont une invitation à un voyage gustatif exceptionnel, où chaque bouchée réveille des souvenirs de vacances en bord de mer et de brises salées. Au cœur d'un univers marin et onirique, les saveurs se mêlent dans un ballet envoûtant et les arômes transportent les sens vers des horizons iodés. Chaque coffret de la Perle des Dieux, conçu comme un écrin précieux aux illustrations travaillées, renferme une sélection de recettes marines, imaginées et concoctées de manière artisanale. La variété des assortiments soigneusement sélectionnés pour sublimer les délices de la mer, rend ces coffrets magiques. Les tartinables à base de saumon, de thon ou de maquereaux, transportent les papilles vers des contrées inexplorées de la gastronomie marine. Les sardines millésimées, délicatement disposées tels des bijoux marins dans leurs écrins, se révèlent particulièrement fondantes.

Coffrets disponibles dès le 10 novembre sur laperledesdieux.com et en magasin.



Brise festive *
15,90 €

Sardines millésimées 2022 Delphine Cossais ■ Sachet de fleur de sel 40g ■ Sardines à l'huile d'olive vierge extra



Rubis de fête * 24,90 €

Emietté de maquereau façon basquaise ■ Emietté de sardine olive et citron ■ Mousse de saumon ■ Rillettes de thon ■ Tartinette de thon, carottes et cumin ■ Tartinette de sardines au yuzu et poivre de Timut ■ Tartinette de maquereau à la moutarde.



Eclats de saveurs * 35,90 €

Tartinette de thon moules et curry ■ Mousse de sardines à l'Armagnac ■ Tartinette de maquereau aux tomates séchées ■ Emietté de saumon aux deux poivrons ■ Rillettes de langoustine au gomasio ■ Rillettes de bar aux baies de la passion ■ Couteau tartineur.

Evasion de douceurs * 29,90 €

Sardines millésimées 2020 Coralie Joulin ■ Sardines algues et câpres BIO ■ Tartinette de sardines au yuzu et poivre de Timut ■ Mousse de thon au citron ■ Rillettes de saumon et thon ■ Tapas de calmars à l'escabèche de pimientos ibérico 100g.



Une recette de chef pour les fêtes

La Perle des Dieux fait un pas de plus dans l'univers de la gastronomie et signe une collaboration gourmande avec le chef nantais Marc-Amaury Legrand. Cuisinier amateur et passionné dès son plus jeune âge, Marc-Amaury a pu révéler son talent en remportant la finale de MasterChef France en 2022. Il affectionne particulièrement les produits de la mer, notamment la sardine, qu'il travaille sous toutes ses formes. Dans le cadre de sa collaboration avec la Perle des Dieux, Marc-Amaury Legrand sublime le petit poisson bleu dans une recette originale d'arancini de sardines millésimées, cœur coulant au chutney d'oignons de Roscoff et Muscadet. Une recette en collaboration avec les confiturières aventurières de chez Muroise & compagnie, pour agrémenter les repas de fêtes.



Arancini de sardines millésimées, cœur coulant au chutney d'oignons de Roscoff et Muscadet

par le chef Marc-Amaury Legrand

Recette réalisée avec les sardines millésimées 2022 de la Perle des Dieux, illustrées par Coralie Joulin.

[Fiche recette détaillée ici.](#)

Des sardines récompensées par le prix Épicures d'or

En juin dernier, La Perle des Dieux a reçu le prix Épicures d'or du Monde de l'Épicerie Fine, catégorie produits mer et pêche, pour ses sardines algues et câpres bio. Une belle épopée gourmande qui se poursuit, puisque les sardines sont présélectionnées pour le prix Gourmet Sélection du salon éponyme, spécialiste de l'épicerie fine, les 10 et 11 septembre prochains.

Sardines algues et câpres bio, 4,60 €, 115g.



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, à la main, selon un savoir-faire artisanal préservé depuis 1887. La Perle des Dieux est reconnu par le Collège Culinaire de France comme Producteur Artisan de Qualité.

laperledesdieux.com



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

LA PERLE DES DIEUX

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

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

CONTACT PRESSE

padam RP | Pauline CHOTEAU
10, quai Turenne - 44000 Nantes

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

[in](#) [t](#) [o](#) [padamRP](#) [f](#) [padamNantes](#)