Dossier de presse – Salon des Gourmets Septembre 2023 – Stand EO35

POINTE DE PENMARC'H
LE MEILLEUR DE LA PÊCHE DEPUIS 1920

Pointe de Penmarc'h, des recettes délicieuses fabriquées en Bretagne depuis 1920

Le Meilleur de la pêche, c'est quoi ?

- Du poisson emboîté frais au meilleur de la saison : les sardines entières, le thon blanc germon, les maquereaux et les soupes
- Une proximité avec les marins pêcheurs
- Du poisson débarqué en Bretagne : les sardines entières et le thon blanc germon
- Du poisson issu de Pêche Responsable
- Des recettes gourmandes développées par un chef cuisinier avec des ingrédients bretons

POINTE DE PENMARC'H
LE MEILLEUR DE LA PÊCHE DEPUIS 1920

LES **SARDINES MILLÉSIMÉES**, *c'est quoi ?*

SARDINES PÊCHÉES À DOUARNENEZ EN BRETAGNE DE **CATÉGORIE EXTRA**

UNE **BOÎTE À COLLECTIONNER**, DÉCORÉE D'UNE ŒUVRE BRETONNE

FABRIQUÉES EN **ÉDITION LIMITÉE** CHAQUE ANNÉE

DES SARDINES EXCEPTIONNELLES GRÂCE UN **TAUX DE MATIÈRE GRASSE CONTRÔLÉ**

FABRIQUÉES À L'ANCIENNE, À LA MAIN ET **CONSERVÉES 4 MOIS AVANT D'ÊTRE VENDUES**

DU POISSON **EXTRA FRAIS**

UN PRODUIT D'EXCEPTION QUI SE **BONIFIE AVEC LE TEMPS**

UNE BOÎTE DE COLLECTION

Le saviez-vous ?

Les collectionneurs de boîtes de sardines sont appelés les « Puxisardinophiles », ou aussi « Clupéidophiles ».

Les Sardines millésimées 2023

2 artistes bretons : Ramine et Erika Raïo.
3 boîtes sur la thématique des phares, en hommage à Augustin Fresnel, inventeur de la fameuse lentille de Fresnel il y a 200 ans.

Ne pas communiquer sur ces 3 nouveautés avant septembre 2023

Nouveauté 2023 :
Sardines aux bourgeons d’origan et oignons rosés

Comme chaque année, Pointe de Penmarc’h, marque bretonne premium de conserves de poissons, propose une nouvelle recette de sardines fabriquée en édition limitée. Une recette originale, décalée et aux associations de saveurs étonnantes. En 2023, ce sont des Sardines à l'ancienne aux bourgeons d'origan et oignons rosés de Bretagne. *Boîte de 115g.*

- Des ingrédients de qualité, avec une touche de Bretagne grâce aux oignons rosés
- Des sardines emboîtées fraîches en été 2023
- Sardines mises en boîte à la main à Douarnenez
- Des sardines issues de pêche responsable et débarquées en Bretagne
- Une jolie boîte dorée au design exclusif

Nouveauté 2023 : Les filets d’anchois salés

Les filets d’anchois salés :

Les filets d’anchois salés de Pointe de Penmarc’h sont le fruit d’une minutieuse quête pour trouver le meilleur savoir-faire. Une recherche qui nous a mené sur la côte nord de l’Espagne, dans la région de Cantabrie, célèbre pour la qualité exceptionnelle de ses anchois. Directement sélectionnés à la sortie du bateau, les anchois les plus frais et de taille optimale sont préparés de manière traditionnelle et artisanale, garantissant une vraie expérience gustative. Ils sont emboîtés avec de l'huile d'olive vierge extra.
Boîte de 50g. A consommer dans les 12 mois après fabrication et à conserver au frais.

Le processus de préparation des filets d’anchois salés repose sur 3 étapes fondamentales :
- La maturation prolongée : les anchois entiers reposent dans le sel, en fût, à une température naturelle, contrôlée, ce qui leur confère leur goût reconnaissable.
- Le lavage : méticuleux, il permet de réguler le taux de sel pour garantir un équilibre des saveurs.
- Le filetage : les filets d’anchois sont préparés à la main par les ouvrières appelées les « sobadoras », avec une précision artisanale pour retirer les arêtes et la peau.

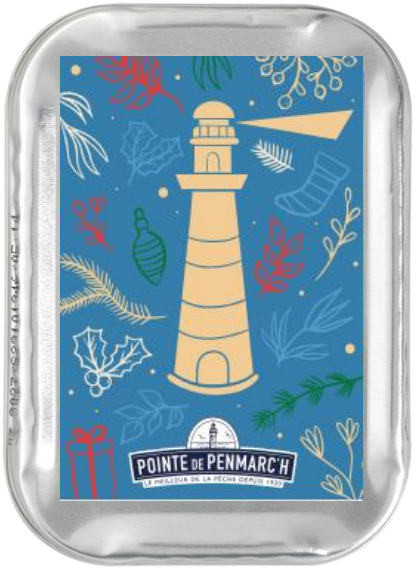
Les filets d’anchois salés

Les tapas de Pointe de Penmarc’h sont un hommage aux saveurs estivales et ibériques et sont pensés pour les adeptes de moments conviviaux. Que ce soit sur des pics à l’apéritif avec une olive verte, des toasts beurrés, une pizza, dans une salade composée ou des pâtes, ces filets d’anchois salés ajoutent une note méditerranéenne à chaque bouchée.

Pizza aux anchois

Tapas d’olive et filets d’anchois

Nouveautés 2023 :
Les sardines de Noël



Nouveauté 2023 : Le Pesto aux algues

Ces deux nouveaux produits sont le fruit d'un savoir-faire de la marque, et d'une quête constante de qualité des ingrédients et d'envie de surprendre ses clients.

Les sardines sont également issues de pêche responsable et débarquées dans les ports bretons. Elles sont fabriquées à l'ancienne, avec un étêtage et un étripage à la main, une friture à l'huile de tournesol avant l'emboîtage, et une maturation de 45 jours avant commercialisation, pour laisser le temps à la sardine de confire dans l'huile d'olive vierge extra. Une recette originale et délicieuse, riche en Oméga 3 et en vitamine D, et source de calcium. *Boîte de 115g*

Le thon blanc est issu d'une pêche responsable, pratiquée par des bateaux immatriculés en Bretagne, et débarqué sous les criées bretonnes. Il est emboîté frais pour garantir une qualité gustative optimale et une texture plus fondante. Le thon est paré à la main et mis en longe au couteau. Les longes sont ensuite enrobées de pesto aux algues bretonnes. Le pesto est réalisé le jour même de l'emboitage avec des ingrédients de qualité, dont du Parmigiano Reggiano AOP et un tartinable d'algues sauvages (laitue de mer, dulse, haricots de mer) aux câpres et cornichons provenant de Bretagne. Cette nouvelle recette se déguste par exemple en salade avec des crudités. Il se déguste également en plat chaud avec des pâtes ou du riz. *Boîte de 138g.*