



L'ORFÈVRE DE LA MER

## La Perle des Dieux célèbre 20 ans de sardines millésimées en 2025

Depuis deux décennies, La Perle des Dieux révèle toute la noblesse d'un emblème de Saint-Gilles-Croix-de-Vie : la sardine millésimée. Tel un grand cru, elle se bonifie avec le temps et raconte l'histoire d'un savoir-faire artisanal unique. En 2025, la conserverie vendéenne célèbre cet anniversaire exceptionnel à travers une série d'événements et d'initiatives inédits...

La Perle des Dieux, conserverie familiale vendéenne, incarne l'alliance parfaite entre tradition et innovation. Spécialisée dans les produits de la mer, la maison met un point d'honneur à offrir des créations d'exception, issues de la pêche locale et d'un savoir-faire artisanal.

Chaque été, La Perle des Dieux se distingue par l'assemblage minutieux de sardines d'exception, choisies pour leurs caractéristiques rares et précieuses.

À la dégustation, les sardines se dévoilent fondantes, délicieusement savoureuses, avec une arête subtilement confite dans une huile d'olive vierge extra qui se fond dans le palais, pour un mariage parfait entre plaisir gustatif et bienfaits pour la santé.



*de sardines millésimées*  
— la Perle DES DIEUX —

### La Perle des Dieux dévoile la sortie du 20ème millésime

À l'occasion des 20 ans de la sardine millésimée, l'entreprise vendéenne célèbre cet anniversaire en **dévoilant ses millésimes 2024**. Ce cru exceptionnel se distingue par **des sardines particulièrement charnues, offrant dès l'attaque une saveur iodée intense** qui s'épanouit progressivement sur des notes subtiles de noisette.

La chair du poisson est déjà fondante, mais pour bénéficier de toutes les saveurs de ce millésime il est recommandé de le laisser confire 3 à 4 ans.



MILLÉSIME 2024  
"Mlle Perle et la naissance d'Ulysse"  
par Delphine Cossais



MILLÉSIME 2024  
"Mlle Lulu dans les étoiles"  
par Coralie Joulin

# La sardine millésimée : le coeur du savoir-faire de La Perle des Dieux

Véritable signature de La Perle des Dieux, la sardine millésimée est **un produit d'exception au caractère unique**. Choisie avec soin, la sardine est **préparée à l'ancienne, à la main, selon un savoir-faire traditionnel** transmis de génération en génération. Magnifiée avec soin, **le poisson d'argent est pêché localement** entre Saint-Gilles-Croix de Vie, Noirmoutier, l'île d'Yeu et l'île de Ré.

*« Tel un bon vin nos sardines se bonifient avec le temps »*

La Perle des Dieux présente ainsi son **produit phare authentique et intemporel, se démarquant nettement sur le marché**. La gamme des millésimes depuis 2004 se veut exceptionnelle et singulière. C'est aujourd'hui **la seule conserverie capable de proposer des millésimes de 10 ans d'âge à la vente et 20 ans à l'Atelier de la Sardine à Saint-Gilles-Croix-de-Vie**.

Certains facteurs naturels influencent les saveurs de chaque grand cru, leur conférant des lettres de noblesse qui varient d'une année à l'autre. La température de l'eau, la météo, les courants marins, la qualité du plancton ou même les récoltes d'huile d'olive jouent sur les saveurs des sardines et leur confèrent des nuances entre des parfums de fruits secs ou encore des notes beurrées. Bien que la nature rende chaque grand cru unique, **le cahier des charges des sardines millésimées demeure strict et très spécifique**.

12%  
MATIÈRE GRASSE



**TAUX DE MATIÈRE**

**GRASSE SUPÉRIEUR À 12%**

qui rend la sardine fondante  
et riche en Oméga 3.



**MISE EN BOÎTE À LA MAIN**

Les sardines sont travaillées  
fraîches et à la main à la  
conserverie de  
Saint-Gilles-Croix-de-Vie



**UNE PÊCHE SUR LES  
CÔTES VENDÉENNES**

À la fin de l'été le plancton  
prolifère et les sardines qui s'en  
nourrissent développent leur  
teneur en matière grasse.



**AFFINAGE  
DE 6 MOIS À 10 ANS**

Avec le temps les sardines  
se bonifient. Les années leur  
permettent de confire dans  
l'huile d'olive vierge extra.

## Marier le bon avec le beau : les millésimes illustrés, le lien entre l'art et l'artisan

Cœur de son savoir-faire le plus exigeant, **les millésimes de La Perle des Dieux sont travaillés avec autant de précaution, portée à l'intérieur par ses pêcheurs et ses sardinières, qu'à l'extérieur par des artistes.** Ce soin dédié aux illustrations se veut avant tout le reflet de l'attention apportée aux sardines afin de les magnifier.



Delphine Cossais



Coralie Joulin

**Mademoiselle Perle**  
Une sardinière conquérante et indépendante par  
Delphine Cossais depuis 2004

Artiste peintre nantaise, Delphine Cossais illustre les écrins millésimés depuis 2004. Elle sublime ainsi les délicates sardines et les habille avec Mademoiselle Perle, son personnage poétique.

Une muse créée pour La Perle des Dieux qui au cœur de son univers doux, féminin et onirique cache la force d'une femme de marin accomplie.

L'égérie lie une relation passionnée avec l'océan qu'elle ne quitte jamais vraiment des yeux.

**Mademoiselle Lulu**  
Un hommage à Lucienne Logeais, figure de la  
conserverie par Coralie Joulin depuis 2013

Depuis 12 ans, l'artiste rochelaise Coralie Joulin, donne vie à Mademoiselle Lulu.

Sa muse est inspirée d'une ancienne sardinière, Lucienne, qui a travaillé 40 ans au sein de la conserverie. Cette artiste peint la féminité avec des tableaux qui nous transportent dans un univers onirique et pétillant.

Couleurs, rêverie et originalité sont au rendez-vous, le tout empreint du monde de la haute couture pour rendre hommage aux doigts de fée des sardinières.



# Quand la sardine devient un art... Véritable signature de La Perle des Dieux depuis 2004

Les sardines millésimées constituent **des objets de collection prisés par les collectionneurs de boîtes de sardines artistiques**, également appelés puxisardinophiles. Chaque édition est ornée des illustrations **des artistes peintres Delphine Cossais (Mlle Perle) et Coralie Joulin (Mlle Lulu)**, qui subliment ainsi ces précieux **écrits**. Voici une sélection des millésimes illustrés depuis 2004 :



**MILLÉSIME 2004**  
" Le défi des flots "

2004 marque la toute première apparition de Mlle Perle. C'est le début d'une grande histoire d'amour entre les millésimes et leur égérie. Fière et assurée, Mlle Perle se consacre à la pêche aux sardines, défiant ainsi l'océan. Ce premier millésime est exposé à l'Atelier de la Sardine situé à Saint-Gilles-Croix-de-Vie.



**MILLÉSIME 2010**  
" Les amoureux du rivage "

Sur le port de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, certaines rencontres restent inoubliables... Mlle Perle croise le regard d'un jeune marin lors d'un doux matin de printemps. Elle savoure cette belle escale amoureuse avant que son navigateur ne reparte en mer, non sans lui faire la promesse de se retrouver.



**MILLÉSIME 2014**  
" L'attente radieuse de Mlle Perle "

En 2014, Mlle Perle est rayonnante ! Elle arbore un joli ventre rond : fruit de ses amours avec son mari. Ce dernier se presse de rentrer à quai, car la naissance de leur premier enfant est imminente.



**MILLÉSIME 2020**  
" Les retrouvailles de Mlle Perle et son marin "

Partie à la découverte du monde depuis 5 ans, Mlle Perle revient sur ses terres d'origine à Saint-Gilles-Croix-de-Vie, c'est une tendre étreinte qui l'attend, dans les bras de son marin.



**MILLÉSIME 2013**  
" La danse aquatique de Mlle Lulu "

Inspirée par Lucienne, une fidèle sardinière ayant consacré 40 ans de sa vie à la conserverie, Mlle Lulu orne avec finesse les sardines de l'année. Vêtue de son élégant maillot rouge, elle virevolte avec grâce parmi les poissons.



**MILLÉSIME 2017**  
" Le défilé de Mlle Lulu "

Habillée d'une ravissante robe cage, Mlle Lulu s'apprête à défilé. Coiffée avec soin pour l'occasion, elle envoûte même les sardines, qui finissent par perdre la tête et s'emmêler malgré elles dans les filets de son jupon, apportant ainsi la touche finale à sa tenue d'un soir.



**MILLÉSIME 2020**  
" Le ballet enchanté de Mlle Lulu "

Admirative, Mlle Lulu profite du ballet le « Lac des Cygnes » revisité par nos sardines qui a lieu à l'Opéra de Paris. Une danse hypnotisante où les poissons s'envolent délicatement entre quelques notes de musique.



**MILLÉSIME 2023**  
" Sous le chapiteau de Mlle Lulu "

Mlle Lulu s'improvise trapéziste d'exception le temps d'une soirée. Sous le chapiteau étoilé, la foule l'admire se balancer avec grâce et élégance. À ses côtés, une précieuse sardine se balance elle aussi dans une cage dorée.

# Des événements dans les 18 boutiques de La Perle des Dieux pour célébrer 20 ans de sardines millésimées

Proche de ses clients, **La Perle des Dieux célèbre cet anniversaire dans ses 18 boutiques, accueillant chaque année, 150 000 visiteurs** de la Normandie à la Gironde, ainsi que sur son site internet et dans les épicerie fines partenaires de la maison vendéenne.

Des lieux de rendez-vous gourmands où **des événements exclusifs se tiennent tout au long de l'année pour partager des dégustations et des moments d'émotions avec tous les amateurs de bon goût.**

Au programme, la projection d'un film dévoilant les secrets de fabrication des millésimes, suivi d'une dégustation de millésimes d'exception. Les participants auront également l'occasion de profiter de dédicaces réalisées par les artistes présents sur certaines dates.

La marque vendéenne accorde une attention particulière à **célébrer vingt années d'excellence**, à partager et à échanger sur son **savoir-faire unique, et ses produits d'exception**, tout en rappelant que la sardine est **une mine de nutriments essentiels pour la santé.**



de sardines millésimées  
— la Perle des Dieux —



Un nouveau film hommage dévoilant les secrets de fabrication de la maison et mettant à l'honneur les marins et sardinières.

## Une collection estivale festive "spéciale 20 ans": mise en lumière du savoir-faire artisanal d'exception

Afin de célébrer avec éclat son anniversaire, **La Perle des Dieux dévoile une collection estivale exclusive et festive.** Cette édition limitée se compose de magnifiques écrans colorés, aux designs variés, qui mettent en valeur des sardines millésimées inédites, créées spécialement pour l'occasion.

Un coffret collector d'exception sera proposé, renfermant huit millésimes rares et précieux. En hommage à ces 20 ans de passion et de maîtrise, une série de timbres sera également créée pour décorer des boîtes de sardines, illustrant **le parcours et le savoir-faire de la maison tout au long de ces deux décennies.**



Voyage presse exclusif et immersif  
"Au coeur du savoir-faire de la sardine millésimée"

Jeudi 28 août 2025  
à Saint-Gilles Croix-de-Vie (85)

Au programme :

- 1- **Immersion à la conserverie en pleine période de pêche de la sardine millésimée.** Observation de chaque étape préparatoire jusqu'à la mise en boîte des sardines.
- 2- **Visite du musée et projection d'un film documentaire** sur les 140 ans d'histoire de pêche locale de la sardine et sur le savoir-faire ancestral de la conserverie.
- 3- **Dégustation comparative des millésimes** en présence des artistes peintre et de Lucienne, ancienne sardinière de la conserverie, aujourd'hui membre de la Confrérie de la sardine.



**La Perle des Dieux vous accueillera à L'Atelier de la Sardine,**  
lieu inédit mêlant musée, galerie d'art, boutique au coeur de l'univers de la sardine  
1 chemin des Gabelous. 85800 SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE

**À propos de La Perle des Dieux :**

La Perle des Dieux continue d'honorer la tradition sardinière tout en se réinventant au fil des générations à Saint-Gilles-Croix-de-Vie et **dans 18 boutiques sur la côte Atlantique et le long de la Manche** en alliant travail manuel, recettes inventives et design raffiné. **Une équipe de 45 collaborateurs**, animés par une passion indéfectible et un savoir-faire d'exception connu et reconnu par la qualité de ses produits. Le port de Saint-Gilles Croix-de-Vie, labellisé Site Remarquable du Goût, est le centre historique de cette pêche d'exception. En 2024, l'entreprise atteint **un chiffre d'affaires de 8 millions d'euros.**



**Plus d'infos sur le dossier de presse joint au communiqué**



**martha** <sup>RP</sup>

**Contact Presse - Martha RP**  
François BENOITON : francois.benoiton@b17.fr  
Tél. 02 40 89 78 74