



La mer en cadeau :
POUR LES FÊTES, LA PERLE DES DIEUX PRÉSENTE
SES COFFRETS GOURMANDS,
ENTRE TRADITION, RAFFINEMENT ET CRÉATIVITÉ.

Saint-Gilles-Croix-de-Vie, septembre 2025 – C'est à Saint-Gilles-Croix-de-Vie que La Perle des Dieux a choisi d'ancrer son histoire, avec une ambition claire : faire de la sardine un joyau de la gastronomie française, entre plaisir des sens et héritage culturel. Une intuition qui résonne plus que jamais aujourd'hui, alors que 67 % des consommateurs dans le monde estiment que "manger est un acte citoyen".

Cette conscience grandissante transforme notre rapport à l'alimentation : on ne cherche plus seulement à se nourrir, mais à donner du sens à ce que l'on mange et à ce que l'on offre. Et en période de fêtes, ce sens passe par des présents plus durables, plus authentiques... et porteurs d'émotions. Découvrez en exclusivité la collection Noël de la Perle des Dieux pensée pour rester.



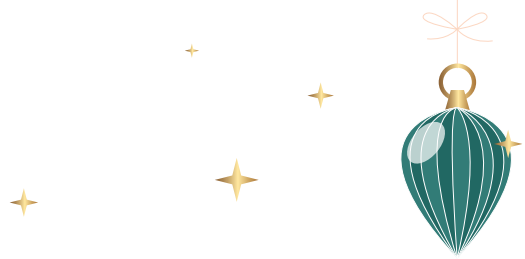
UNE OFFRE QUI ÉPOUSE LES NOUVEAUX CODES DU CADEAU

À l'occasion des fêtes, La Perle des Dieux mise sur l'émotion et l'esthétique en revisitant l'art du coffret gourmand. La marque vendéenne célèbre cette fin d'année avec une collection de neuf coffrets raffinés, pensés comme de véritables oeuvres d'art à offrir. De l'élégant pochon Perle d'Hiver au somptueux coffret Belles Marées – qui réunit pas moins de 16 références exclusives – chaque écrin raconte une histoire, mêlant savoir-faire, terroir et créativité. Un choix assumé, en parfaite résonance avec les attentes des consommateurs. Selon une récente étude, **les produits alimentaires et les boissons se hissent à la deuxième place des cadeaux préférés des Français pour les fêtes, plébiscités par 46 % d'entre eux**. La Perle des Dieux répond ainsi à cette tendance avec justesse, en proposant des expériences gustatives à la fois généreuses et esthétiques.

UN ART OÙ TRADITION ET TENDANCES SE REJOIGNENT

83 % des consommateurs ont modifié leurs habitudes alimentaires ces deux dernières années, en privilégiant le local, la santé et l'environnement. Un comportement qui s'inscrit pleinement sur le positionnement souhaité par la Perle des Dieux avec des sardines pêchées exclusivement sur le littoral atlantique et préparées manuellement dans la dernière conserverie sardinière vendéenne.

Dans un marché où plus d'un nouveau produit sur deux est désormais lié au plaisir, la nouvelle collection de Noël assume pleinement cette dimension festive et sensorielle. Rouge et vert, textures soignées, arômes iodés : tout est conçu pour raviver les souvenirs et créer de nouveaux moments de partage.



UNE ENVIE DE SURPRENDRE OMNIPRÉSENTE

À travers cette collection éphémère, La Perle des Dieux ne se contente pas de proposer des sardines : elle offre une expérience, un voyage entre terre et mer, tradition et modernité, plaisir et engagement. Une vision qui, en vingt ans, est passée de l'intuition d'un artisan vendéen... à l'évidence pour une génération entière de consommateurs en quête de sens et de saveurs.

Retrouvez tous les coffrets la Perle des Dieux sur le catalogue de Noël disponible ici : [Lien vers le catalogue](#)



AUTRES COFFRETS DE NOËL EN ÉDITION LIMITÉE

1 - Perle d'hiver

15,90 €

2 - Corolle enchantée

18,90 €

3 - Délices suspendus

27,90 €

4 - Nuit étoilée

32,90 €

5 - Merveilles Salines

35,90 €



7- Coffret 20 ans de collection

Millésimes 2015 à 2024

99€

Ce coffret en bois de fabrication française renferme 10 années de millésimées illustrés par Delphine Cossais. La version illustrée par Coralie Joulin est également disponible.

②

2 - Corolle enchantée

18,90 €

- Sardines Mon Millésime Joyeuses Fêtes
- Rillettes de saumon et thon
- Tartinette de sardines au yuzu et poivre Timut
- Couteau tartineur



5 - Merveilles salines

35,90 €

- Rillettes de saumon citron confit et aneth
- Rillettes de bar aux baies de la passion
- Mousse de thon au citron
- Tartinette de thon aux carottes et au cumin
- Emietté de maquereau façon basquaise
- Emietté de sardine à l'olive et au citron
- Couteau tartineur

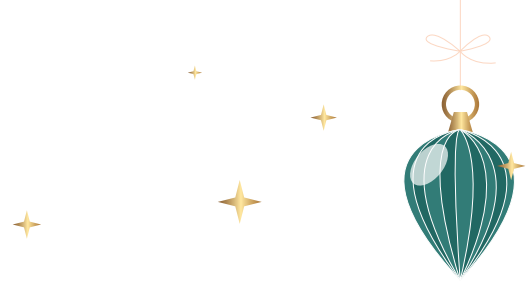
⑥



6 - Orbe des mers

43,90 €

- Sardines Mon Millésime Bonne Année
- Sardines au poivre Andaliman
- Rillettes de thon blanc Germon au piment doux
- Rillettes de bar au yuzu
- Rillettes de sardine au beurre de baratte
- Tartinette de thon et moules au curry
- Tartinette de maquereau aux tomates séchées
- Emietté de saumon à l'asperge et au citron
- Emietté de sardine à la tomate et au pesto



UNE OFFRE COMPLÈTE JUSQUE DANS L'ASSIETTE

À l'approche des fêtes de fin d'année, La Perle des Dieux dévoile des recettes aussi raffinées qu'innovantes, mêlant tradition et créativité. Ancrée dans l'excellence de la conserverie vendéenne, la marque réinvente l'art de la dégustation. Tartinables festifs aux alliances inattendues, associations sucrées-salées délicates, ou mêlant terre et mer : chaque création promet une explosion de saveurs à partager. Une invitation à sublimer les tables de fin d'année avec élégance, audace... et un brin d'iode. Des recettes pensées par les chefs à retrouver dans le catalogue de Noël et toute l'année sur le site internet de La Perle des Dieux rubrique Nos Recettes.

IDÉE RECETTE : LES BILLES APÉRITIVES DE SARDINES



Pour environ 10 billes :

- 1 bocal de rillettes de sardines au citron de Menton
- 150g de fromage frais
- 30g d'abricots secs
- 30g de poivrons rouges pelés
- 1 cs de pistaches décortiquées non salées
- 1 cs de graines de courge
- 2 cs de mélange d'épices rouges

Etape 1 :

Couper en petits dés les abricots secs et les poivrons rouges. Dans un bol, mélanger les rillettes de sardines avec le fromage frais. Diviser en 2 parts égales. Mélanger une part avec les abricots secs et l'autre part avec les poivrons rouges. Mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.

Etape 2 :

Concasser les graines de courge et les pistaches ensemble en petites brisures.

Etape 3 :

Une fois les 2 mélanges de rillettes et fromage bien froids, façonner des billes d'environ 2cm de diamètre en les faisant rouler entre les paumes des mains.

Etape 4 :

Enrober les billes à l'abricot avec les brisures de courge et pistaches. Puis, enrober les billes aux poivrons avec le mélange d'épices rouges.

Etape 5 :

Planter un pic apéritif dans chaque bille et servir bien frais.

martha ^{RP}
Pôle relations presse de B17 Communication

Contact Presse
François Benoiton
francois.benoiton@b17.fr
Tel : 02 40 89 78 74

Sources : Kantar média 2024, Kantar food et salon gourmet

À propos de La Perle des Dieux :

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 et ancestral depuis 140 ans. 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. Plus d'infos sur le dossier de presse joint au communiqué.