



●  
**la Perle**  
DES DIEUX  
— 1887 —

L'ORFÈVRE DE LA MER

*Dossier de presse*



la Pêche  
FILETS DE MAQUEREAUX  
Moutarde miel et thym  
FILET DE MAQUEREAUX

la Pêche  
FILET DE THON BLANC GERMON  
à l'huile d'olive

la Pêche  
TAPAS  
DE PALOURDES  
CROUTE D'ORIGINE AIRE AROMATISEE

la Pêche  
BILLETTES  
de ST-JACQUES  
à l'huile d'olive

la Pêche  
SARDINES  
curcuma, gingembre  
et poivre noir Bio  
FILET DE THON BLANC

la Pêche  
EMMETTE DE THON  
à l'huile d'olive

la Pêche  
EMMETTE DE THON  
à l'huile d'olive  
à la paprika et au poivre

LE PANIER  
iodé

# Sommaire

La sardine millésimée : le cœur du savoir-faire de La Perle des Dieux .....	5
La gamme des millésimes depuis 20 ans se veut exceptionnelle et singulière .....	7
Marier le bon avec le beau : les millésimes illustrés, le lien entre l'art et l'artisan .....	8
La sardine : un trésor nutritionnel pour notre santé .....	10
Une gamme d'excellence et d'esthétisme aux multiples saveurs iodées .....	11
140 ans d'histoire, de savoir-faire et d'excellence .....	12
Pratiquer une pêche durable, un engagement pour préserver l'écosystème local .....	14
Saint-Gilles-Croix-de-Vie, territoire emblématique et historique de la pêche à la sardine .....	16
L'Atelier de la Sardine : entre rayonnement du patrimoine et valorisation du savoir-faire .....	18
La Perle des Dieux, un acteur engagé pour un développement durable et solidaire .....	20
Un produit d'exception sublimé par les grands chefs pour faire rayonner la gastronomie française .....	22
La Perle des Dieux : une entreprise dynamique et une équipe de passionnés .....	24
De la Normandie à la Gironde : 150 000 visiteurs franchissent chaque année les portes des 18 boutiques .....	25



## L'ORFÈVRE DE LA MER

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.

Depuis 1887, la famille Gendreau, à la tête de l'entreprise, a su préserver cet héritage unique, faisant de cette conserverie la dernière encore en activité en Vendée pour la sardine. En alliant travail manuel, recettes inventives et design raffiné, 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.

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.

La Perle des Dieux se démarque par sa sardine millésimée, un produit d'exception au caractère unique. Choisie avec soin, la sardine bénéficie d'un savoir-faire traditionnel transmis à travers chaque geste minutieux et chaque étape du travail du poisson d'argent. À l'image d'un grand vin, les millésimes se bonifient avec le temps pour devenir de plus en plus fondants. Chaque boîte, ornée de créations graphiques d'artistes peintres, reflète l'équilibre parfait entre tradition et innovation. La marque a su redonner ses lettres de noblesse à ce produit populaire, le réinventant avec audace et raffinement.

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

La Perle des Dieux présente ainsi son produit phare, se distinguant nettement sur le marché par son caractère unique et intemporel. C'est aujourd'hui la seule conserverie capable de proposer des millésimes de 10 ans d'âge à la vente et 20 ans d'âge au musée. (Plus d'infos en page 18 sur l'Atelier de la Sardine).

# LA SARDINE MILLÉSIMÉE : LE CŒUR DU SAVOIR-FAIRE DE LA PERLE DES DIEUX

Depuis 2004, chaque été, La Perle des Dieux emboîte des sardines d'exception, choisies pour leurs propriétés uniques. Délicatement déposées dans leurs écrins, ces sardines conservent toutes leurs saveurs et leurs qualités nutritionnelles, garantissant ainsi un produit de garde authentique et savoureux. **À l'image d'un grand cru, les millésimées s'affinent au fil du temps.** À la dégustation, les sardines se révèlent fondantes et savoureuses, avec une arête confite dans l'huile d'olive vierge extra qui devient pratiquement imperceptible au palais, alliant plaisir gustatif et bienfaits pour la santé.

Les sardines millésimées répondent à un cahier des charges strict



**TAUX DE MATIÈRE GRASSE SUPÉRIEUR À 12 %**  
qui rend la sardine fondante et riche en Oméga 3.



**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.



**MISE EN BOÎTE À LA MAIN**  
Les sardines sont travaillées fraîches et à la main à la conserverie de Saint-Gilles-Croix-de-Vie



**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.

## La préparation de la sardine à l'ancienne, un savoir-faire inégalé

**Magnifié avec soin, ce poisson d'argent est pêché localement entre Saint-Gilles-Croix-de-Vie, Noirmoutier, l'île d'Yeu et l'île de Ré.**

Une fois débarquées au port, les sardines fraîches sont expédiées directement à la conserverie, où elles sont traitées dans les 48 heures après la pêche.

Elles sont saumurées puis étêtées à la main par les sardinières. L'étêtage consiste à couper la tête au couteau tout en retirant les viscères qui pourraient amener de l'amertume. Un geste délicat et précis qui est clé pour garantir la qualité du produit et son bon vieillissement.

Une fois cuites, elles sont égouttées pendant 4 heures minimum. Arrive enfin l'étape clé de la mise en boîte. Les sardinières prennent les sardines une à une, elles recourent le collet ainsi que la queue en biseau, avant de les disposer soigneusement dans la boîte en quinconce, sans écorchure, pour garantir un visuel parfait à l'ouverture de la boîte.

Le travail de ce poisson fragile nécessite des gestes minutieux, **un savoir-faire artisanal transmis de génération en génération au sein de la conserverie depuis 1887.**





# LA GAMME DES MILLÉSIMES DEPUIS 20 ANS SE VEUT EXCEPTIONNELLE ET SINGULIÈRE

Chaque millésime est unique, la température de l'eau, la météo, la qualité du plancton, les courants marins, sont les principaux facteurs qui influencent le goût et la taille des sardines.

Ainsi, à chaque année ses saveurs, notes d'avocat, noisette ou beurre, autant de richesses organoleptiques qui distinguent chaque millésime.

Le savoir-faire de la conserverie et l'exigence apportés aux gestes des sardinières permettent de garantir un produit d'exception.



*de sardines millésimées*  
— la Perle DES DIEUX —

*20 ans, 20 millésimes  
et autant de saveurs*

La gamme des millésimes se distingue  
autour de 3 familles selon le temps d'affinage

LE MILLÉSIME  
PRIMEUR

  
Sardines jeunes et raffinées



LE MILLÉSIME  
FONDANT

  
Sardines fondantes, l'arête devient  
imperceptible en bouche



LE MILLÉSIME  
D'EXCEPTION

  
Sardines ultra fondantes, un millésime  
rare pour les fins gourmets



**Allier le Bon et le Beau, c'est la signature de la Perle des Dieux.** Les sardines millésimées sont conservées dans des écrins illustrés par des artistes peintres, ce qui rend chaque millésime unique et fait le bonheur des collectionneurs, les puxisardinophiles (ou clupéidophiles).

# MARIER LE BON AVEC LE BEAU

## LES MILLÉSIMÉS ILLUSTRÉS, LE LIEN ENTRE L'ART ET L'ARTISAN

La Perle des Dieux honore la longue tradition ornementale des boîtes de conserve, il en est une qui se distingue par la richesse de ses représentations unissant l'art et l'artisanat : La Sardine Millésimée.

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

Les écrins qui les contiennent sont délicatement illustrés par Delphine Cossais (peintre nantaise) et sa muse Mademoiselle Perle ainsi que par Coralie Joulin (peintre rochelaise) et son égérie Mademoiselle Lulu. Deux univers poétiques qui évoluent chaque année avec leurs personnages.



### Mademoiselle Perle, une sardinière conquérante et indépendante par Delphine Cossais

Dès le lancement des sardines millésimées en 2004, le personnage de Mademoiselle Perle a été associé au produit. Delphine Cossais illustre la première boîte de sardines millésimées. L'artiste peintre met un point d'honneur à représenter son égérie, ce personnage féminin dans un univers floral et coloré comme plein de douceur, de légèreté. Mademoiselle Perle incarne également la femme forte, indépendante et son esprit de conquérante, qui part à la découverte du monde marin et des traditions de Saint-Gilles-Croix-de-Vie.

Chaque année, Delphine Cossais illustre le millésime et poursuit l'aventure de son personnage.



1<sup>er</sup> millésime Mademoiselle Perle 2004



Millésime 2024

*Un désir de sublimer le fruit d'une tradition vendéenne, de partager une émotion et de prolonger le plaisir des cinq sens : émerveillant tantôt pupilles et papilles.*



### LUCIENNE LOGEAIS

Née à **Saint-Gilles-Sur-Vie** (ancienne commune située sur la rive gauche de la Vie avant la fusion avec Croix-de-Vie), Lucienne Logeais a travaillé pendant **40 ans** à la Conserverie, **entre 1970**

**et 2010 et a contribué au succès de La Perle des Dieux.**

Elle raconte avec passion ses souvenirs de la conserverie dans le film projeté au musée de l'Atelier de la sardine.

Retraitée, Lucienne Logeais continue de s'investir en faveur de ce poisson d'argent à travers la Confrérie de la sardine\*.



### Mademoiselle Lulu en hommage à Lucienne Logeais, figure de la conserverie par Coralie Joulin

Depuis 2013, un deuxième personnage est devenu l'égérie des millésimées : Mademoiselle Lulu. Imaginée et créée par l'artiste Coralie Joulin, Mademoiselle Lulu est dessinée dans de nouveaux décors chaque année.

Le personnage s'inspire de Lucienne Logeais en tant que sardinière et rend hommage à tous ceux et celles qui œuvrent à la réussite des produits de La Perle des Dieux, à leurs gestes précis et délicats, rappelant l'univers de la haute couture.

Ainsi les tenues de Mademoiselle Lulu déclinées sur chaque boîte sont un clin d'œil à la finesse et l'exigence du métier de sardinière dans un univers joyeux, onirique et coloré.



1<sup>er</sup> millésime Mademoiselle Lulu 2013



Millésime 2024

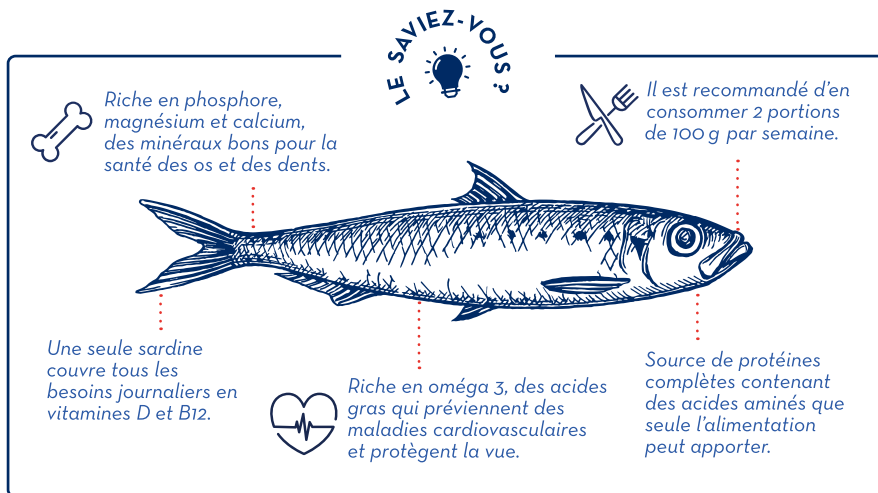
\*Née de la rencontre entre marins pêcheurs, restaurateurs et amoureux de la tradition sardinière, la confrérie a pour but, à travers la sardine, de valoriser tous les poissons débarqués au port de pêche et de faire connaître la cité maritime et balnéaire depuis 1991.

# LA SARDINE : UN TRÉSOR NUTRITIONNEL POUR NOTRE SANTÉ

Les sardines, souvent sous-estimées dans nos repas, sont pourtant une véritable mine de nutriments essentiels indispensables à notre bonne santé.

Bien plus que de simples poissons, ce sont de véritables superaliments qui méritent une place de choix dans notre alimentation. Leur richesse en oméga 3, en protéines, en vitamines et en minéraux en fait des alliés précieux pour notre santé.

D'autre part, grâce à sa petite taille et à sa position en bas de la chaîne alimentaire marine, la sardine est peu exposée aux contaminants et à la pollution des océans.



## Un poisson particulièrement riche en oméga 3

Les acides gras oméga-3 forment une catégorie essentielle de lipides dont notre corps a grand besoin pour fonctionner correctement. Malheureusement, notre organisme ne peut les synthétiser par lui-même, il est donc crucial de les inclure dans notre alimentation. Les oméga-3 sont particulièrement bénéfiques pour maintenir une santé cardiovasculaire optimale, réduire les processus inflammatoires et améliorer nos fonctions cognitives. **La consommation d'une boîte de sardines permet de couvrir 95 % des besoins journaliers d'un adulte.**

## Une véritable source de protéines de qualité

Les sardines, riches en protéines de haute qualité, offrent environ **20 grammes de protéines par portion de 100 grammes**. Ces poissons sont une source complète d'acides aminés essentiels, indispensables au bon fonctionnement de notre organisme. Ces protéines jouent un rôle clé dans le maintien de l'intégrité des tissus musculaires, osseux et cutanés, tout en étant impliquées dans des processus physiologiques vitaux

tels que la digestion, le transport de l'oxygène, la régulation hormonale et la défense immunitaire.

## Une explosion de vitamines et de minéraux

La sardine offre une panoplie de vitamines et minéraux essentiels à notre santé. En effet, elle constitue une excellente source de vitamines du groupe B et de vitamine D, ainsi que de sélénium et de phosphore. **100 grammes de sardines couvrent plus de 200 % de l'apport nutritionnel conseillé journalier en vitamine B12** pour un adulte et près de 90 % de l'apport recommandé en vitamine D. La vitamine B12 est essentielle à la production de globules rouges, nécessaires pour transporter l'oxygène dans tout le corps, tandis que la vitamine D est cruciale pour la santé osseuse, la fonction musculaire et le soutien immunitaire.

**Le calcium** contenu dans les sardines (et particulièrement leurs arêtes) est essentiel pour la formation et le maintien des os et des dents, ainsi que pour la coagulation du sang et la contraction musculaire.

LA MINUTE NUTRITION, par Laëticia RANCHON, nutritionniste

*"Intégrer les sardines dans votre alimentation à hauteur de 2 fois par semaine, permet de profiter de tous leurs bienfaits en quantité adéquate à vos besoins."*

# UNE GAMME D'EXCELLENCE ET D'ESTHÉTISME AUX MULTIPLES SAVEURS IODÉES

Grâce à son expertise dans la sélection des matières premières, La Perle des Dieux innove en permanence. Elle crée des associations culinaires qui marient les saveurs iodées de l'océan aux arômes des condiments, épices et huiles. Chaque matière première est choisie avec soin, dans le but de trouver le meilleur produit au meilleur endroit. Cette quête de qualité se reflète dans chaque boîte de conserve et coffret cadeau, où excellence et esthétique se rencontrent pour offrir une expérience gustative unique.

## Les spécialités

La Perle des Dieux propose une gamme complète de plaisirs gourmands : sardines, maquereaux, thons, soupes de poissons, rillettes, tapas de fruits de mer, et bien plus encore.



Sardines millésimées



Sardines et anchois



Maquereaux



Thon



Soupes et bisques



Apéritifs



Épicerie fine



Cadeaux

# 140 ANS D'HISTOIRE DE SAVOIR-FAIRE ET D'EXCELLENCE

## 1887 - Les prémices

La conserverie originelle a été installée à Saint-Gilles-Croix-de-Vie en 1887.

Elle est fondée par deux conserveurs nantais, messieurs Geay et Demoulin, qui déposent deux marques de sardines : "La Perle de l'Océan" et "Les Dieux".



## 1903 - L'origine familiale

L'entreprise est rachetée en 1903, par la famille Gendreau. A partir de 1906, le patriarche, Eugène Gendreau, et son fils Edmond, développent l'entreprise, créant la société anonyme des établissements Gendreau. Ils produisent notamment de la viande, des plats cuisinés, des légumes et du poisson.



## 1940 - L'essor de la conserverie

Dans les années 1940, la génération suivante, avec Claude Gendreau, va concentrer l'activité sur le poisson. L'entreprise connaît un véritable essor : la production est multipliée par 5 dans les années 1980.



## 1986 - Philippe Gendreau reprend l'entreprise familiale

La 4<sup>e</sup> génération fait son entrée avec Philippe Gendreau, actuel président du groupe Gendreau.

2005  
La Perle des Dieux  
prend vie

**Création de l'entreprise, La Perle des Dieux, née de la fusion des deux marques originelles "La Perle de l'Océan" et "Les Dieux".**

Une marque d'exception avec les meilleures sardines et préparations de la conserverie destinée à de la vente directe aux amateurs exigeants, amoureux du Bon et du Beau.

La Perle des Dieux s'engage à perpétuer le savoir-faire artisanal, inchangé depuis 1887. C'est aussi l'année de la commercialisation du premier millésime pêché et produit en 2004.





## 2018 - L'Atelier de la Sardine

Ouverture de l'Atelier de la Sardine à Saint-Gilles-Croix-de-Vie. Au cœur des marais, cette ancienne ferme vendéenne abrite un musée, une galerie d'exposition et une boutique (voir page 18).

## 2025 - La Perle des Dieux fête son 20<sup>e</sup> millésime

2025 est une année particulière pour l'entreprise qui fête son 20<sup>e</sup> millésime. C'est aujourd'hui la seule conserverie à pouvoir proposer une gamme de millésimes sur 20 ans à découvrir à l'Atelier de la Sardine.

## DE MULTIPLES RÉCOMPENSES

### PRIX ÉPICURES



#### 2022 - Argent

Le prix Épicures valorise et récompense les professionnels et les producteurs du monde de l'épicerie fine. Lors de cet événement, les savoureuses rillettes de Noix de Saint-Jacques à la fleur de sel de Noirmoutier remportent le prix d'argent pour la catégorie "produits mer et pêche".



#### 2023 - Or

Les sardines aux algues et câpres BIO. Pour la seconde année consécutive, La Perle des Dieux décroche cette fois-ci la médaille d'or.

### LE TROPHÉE SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS



#### 2023 - Or

Les sardines au pesto d'algues et câpres BIO ont conquis le jury une seconde fois à l'occasion de la 12<sup>e</sup> édition des Trophées Saveurs des Plaisirs Gourmands.



#### 2024 - Double trophée d'argent

Deux nouvelles distinctions pour deux produits sur le podium de cette 13<sup>e</sup> édition avec :

- La sardine Poivre Sauvage de Madagascar.
- Les filets de maquereaux à la moutarde, au miel et au thym.

# PRATIQUER UNE PÊCHE DURABLE UN ENGAGEMENT POUR PRÉSERVER L'ÉCOSYSTÈME LOCAL

L'entreprise vendéenne La Perle des Dieux adopte une approche rigoureuse et responsable de la pêche, garantissant une maîtrise totale de son écosystème, de la capture des poissons à la fabrication des produits. Depuis ses débuts, la marque s'est engagée à privilégier une production ultra locale et durable, en pratiquant une pêche respectueuse de l'environnement. Les sardines sont pêchées chaque jour par de petits bateaux dans une zone côtière limitée, allant de l'Île de Ré à la côte sud de la Bretagne. La saisonnalité est scrupuleusement respectée, permettant aux poissons de se reproduire naturellement sans perturber leur cycle. Ainsi, la pêche de la sardine pour La Perle des Dieux débute seulement à la fin du mois de juillet, et l'entreprise se limite à un prélèvement d'environ 200 tonnes par an, en pleine saison.



## Investir dans la pêche locale pour assurer la pérennité de la filière

L'entreprise s'engage activement pour la préservation de la pêche vendéenne. En 2020, elle investit aux côtés des mareyeurs et de Jérémy Chagnolleau, patron pêcheur du pays de Saint-Gilles, pour fonder La Belle Alliance. Cette collaboration a permis d'investir dans la construction de deux nouveaux bateaux, spécifiquement conçus pour une pêche raisonnée et de qualité, pour la sardine, afin de soutenir l'écosystème local.

**La création de La Belle Alliance renforce l'approvisionnement en circuit court et soutient la pérennité de la filière de pêche artisanale de Saint-Gilles-Croix-de-Vie.** En mars 2024, les deux chalutiers pélagiques ont été baptisés, marquant une étape importante pour l'avenir de la pêche locale, avec une approche respectueuse des cycles naturels.

*Optimisés pour réduire leur impact CO<sub>2</sub>, les deux nouveaux bateaux ont été pensés avec des cuves d'eau de mer à zéro degré, pour un refroidissement immédiat du poisson et garantir des produits frais et de qualité.*





## Zoom sur...

### LE MÉTIER DE SARDINIÈRE

#### UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL PRÉSERVÉ

Traditionnellement, la vie du port séparait nettement les rôles masculins et féminins : les hommes partaient en mer tandis que les femmes restaient à terre pour travailler le poisson.

Vers 1900-1930, les sardinières travaillaient jusqu'à 10 heures par jour, y compris le samedi.

Jusqu'aux années 1950, elles étaient prévenues qu'un arrivage était imminent et qu'il leur fallait rejoindre immédiatement la conserverie grâce au son émis par des cornes, chaque son correspondant à une conserverie précise. Elles travaillaient ainsi tout l'été, gagnant assez d'argent pour tenir l'hiver.

À cette époque, les marins livraient les sardines en les jetant sur de grandes tables en bois, puis du sel était versé dessus pour que les poissons ne glissent pas entre les mains.

C'est d'ailleurs à la main que se faisaient toutes les étapes suivantes. Il fallait d'abord saumurer le poisson, retirer la tête et les viscères, le laver et le cuire avant de l'emboîter. Après l'éviscération, les sardines étaient posées sur des grilles à étagères, une sardine dans un sens, une sardine dans l'autre sens. Un travail minutieux, sur un poisson fragile, nécessitant un véritable doigté. **Une technique artisanale toujours utilisée actuellement à la conserverie.**



# SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE, TERRITOIRE EMBLÉMATIQUE ET HISTORIQUE DE LA PÊCHE À LA SARDINE

Saint-Gilles-Croix-de-Vie est le seul port français labellisé **Site Remarquable du Goût**.

Cette distinction lui a été décernée en 1998 pour la sardine, petit poisson bleu emblématique de la cité maritime. Saint-Gilles-Croix-de-Vie est indéniablement un des plus grands ports sardiniers de France.



## Une histoire forte et une tradition qui contribuent à l'économie locale

La pêche à la sardine fait son apparition dans la région et sur la côte atlantique au XVII<sup>e</sup> siècle. Au cours de la première moitié de ce siècle, des Maures bannis d'Espagne introduisent une méthode de pêche qui va transformer l'économie locale : la pêche au filet droit, permettant de capturer de grandes quantités de sardines pour l'époque. Ce procédé favorise un essor notable de la pêche à la sardine à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, un développement encore amplifié par l'arrivée de nouvelles techniques de pêche et de conservation. L'arrivée de l'appertisation permet à l'industrie sardinière de prospérer. En 1888, on comptait 13 conserveries à Saint-Gilles-sur-Vie et Croix-de-Vie, alors qu'il n'en reste aujourd'hui qu'une seule : la conserverie Gendreau. Depuis 1990, la Confrérie de la Sardine est désormais l'ambassadrice de ce petit poisson argenté.



**Patrimoine Culturel Immatériel en France**  
connaître, pratiquer, transmettre

## Saint-Gilles-Croix-de-Vie distinguée par son produit d'excellence

L'harmonieux mariage entre les savoir-faire traditionnels, les exceptionnelles qualités gustatives du produit et la richesse d'un patrimoine maritime unique et préservé ont permis à Saint-Gilles-Croix-de-Vie de devenir l'un des 75 sites en France à obtenir le label **Site Remarquable du Goût\*** en 1998.

En octobre 2018, la pêche à la sardine de Saint-Gilles-Croix-de-Vie a été inscrite à l'inventaire du **Patrimoine Culturel Immatériel de la France**. Cette reconnaissance met en valeur le savoir-faire local d'une filière entière, transmis de génération en génération. La tradition sardinière de notre cité maritime sera ainsi célébrée tout au long de l'année dans le pays gillocrucien.

## La sardine, entre tradition et festivité

Pour marquer le début de la saison de la sardine, plusieurs animations sont organisées entre mi-avril et fin mai sur le Pays de Saint-Gilles-Croix-de-Vie : c'est le **Printemps de la Sardine** qui fête l'arrivée de la sardine sur les côtes vendéennes. Les bateaux quittent le port vers 5h pour capturer ce petit poisson sauvage, et reviennent en début de matinée pour remettre la première pêche au maire. Une manifestation traditionnelle et conviviale commence ensuite, avec la participation de groupes folkloriques locaux. Cet événement est animé par la Confrérie de la Sardine qui réalise des danses traditionnelles et procède à l'intronisation de ceux qui font rayonner la sardine sur le territoire (restaurateurs par exemple).

\*Label délivré par les ministères de l'Agriculture, de l'Environnement, de la Culture et du Tourisme

# L'ATELIER DE LA SARDINE : ENTRE RAYONNEMENT DU PATRIMOINE ET VALORISATION DU SAVOIR-FAIRE

L'Atelier de la Sardine, situé à Saint-Gilles-Croix-de-Vie en Vendée, se distingue comme un lieu hors du commun, mêlant musée, galerie d'art, boutique et espace de dégustation. Les visiteurs y plongent dans l'univers de la sardine, découvrant les secrets de la tradition sardinière, des techniques de pêche ancestrales, ainsi que le savoir-faire de la conserverie. Créé et ouvert depuis 2018 par La Perle des Dieux, l'Atelier de la Sardine se singularise par sa créativité, son inventivité et son authenticité.



## Un musée pour retracer l'histoire de la pêche de la sardine à Saint-Gilles-Croix-de-Vie

Au-delà de la pêche, l'évolution de la dernière conserverie vendéenne est mise en lumière, montrant comment le petit poisson bleu a su conquérir de nouvelles envies gastronomiques. L'Atelier de la Sardine accorde une grande importance à la mise en valeur des marins et des sardinières, à leur exigence, leur passion pour le produit et à la finesse de leur travail. Ce lieu, véritable **musée interactif**, offre aux visiteurs l'opportunité de découvrir le patrimoine local, l'histoire et le savoir-faire de l'univers iodé de la région, grâce à des témoignages, des contenus interactifs et des projections.

Afin de rendre cette expérience accessible à tous et encore plus immersive, des audioguides sont à disposition en français et en anglais. Ils retracent l'histoire de la pêche à la sardine à Saint-Gilles-Croix-de-Vie, permettant ainsi de partager les richesses du territoire vendéen. Pour vivre une expérience immersive complète, le visiteur embarque en mer pour vivre la pêche à la sardine en réalité virtuelle. Les plus jeunes ne sont pas oubliés, avec deux écrans interactifs qui leur permettent d'allier amusement et découverte avec des jeux inspirés du monde marin. Le musée est accessible gratuitement toute l'année.

## Zoom sur... « LA RÉSERVE DE LA PERLE »

Véritable trésor culinaire où se retrouvent les 20 millésimes de sardines, témoignant des recettes les plus raffinées de la conserverie depuis 2004.





## Un documentaire pour rendre hommage au savoir-faire local

La Perle des Dieux a produit un film documentaire qui raconte l'histoire de la pêche à la sardine, son évolution et chaque étape de la mise en boîte qui repose sur un savoir-faire ancestral. Ce film intègre des interviews de marins pêcheurs et de sardinières sur plusieurs générations, témoignant de leur expertise et de leur passion.

C'est un véritable hommage à ces femmes et ces hommes, piliers de la réussite et de l'évolution de la marque et son produit phare, ainsi qu'à l'histoire profonde qui lie cette dernière au territoire gillocrucien.



## Un lieu de vie et de partage

L'Atelier de la Sardine propose également des animations pendant les vacances scolaires, telles que des levées de filets de sardines avec la Confrérie ou des jeux pour enfants. Une terrasse permet aux beaux jours de déguster les recettes au travers de **planches de dégustation**.

*À l'Atelier de la Sardine, les visiteurs plongent dans l'univers de La Perle des Dieux en découvrant un lieu aux multiples facettes, alliant expériences ludiques et enrichissantes, qui se déclinent en différents espaces : musée, salle d'exposition, boutique, espace de dégustations.*

# LA PERLE DES DIEUX, UN ACTEUR ENGAGÉ POUR UN DÉVELOPPEMENT DURABLE ET SOLIDAIRE

Consciente de son rôle dans l'économie locale, la préservation des océans et de la planète, ainsi que dans l'alimentation, La Perle des Dieux a choisi de s'investir dans diverses actions concrètes en cohérence avec son positionnement et son activité.

## Encourager une consommation responsable et durable : La Perle des Dieux mise sur la proximité et la qualité

### MANGER MOINS MAIS MIEUX

La Perle des Dieux s'investit pleinement dans une démarche sociétale, cherchant à inciter ses consommateurs à adopter une consommation locale, vertueuse et raisonnée. L'entreprise est déterminée à maintenir ces engagements, même si cela implique de limiter son volume de production.

L'entreprise guide ses consommateurs vers une alimentation responsable, en leur proposant des produits locaux de qualité, sains et authentiques. Elle les invite également à adopter une consommation plus raisonnée, privilégiant la qualité sur la quantité. Ce cercle vertueux repose sur une prise de conscience collective : chaque consommateur doit comprendre qu'il a un rôle à jouer dans la préservation des savoir-faire artisanaux locaux, la sauvegarde de la pêche locale et des criées.

### UNE EXIGENCE FORTE SUR LA SÉLECTION DES INGRÉDIENTS ET LA CRÉATION DE RECETTES SAINES

La Perle des Dieux s'attache à réaliser des recettes qui ne contiennent aucun additif artificiel ou chimique potentiellement dangereux pour la santé. Ces recettes sont conçues en utilisant des ingrédients naturels, frais et non transformés, afin d'éviter l'incorporation de substances nocives telles que les conservateurs, colorants ou arômes.

L'entreprise privilégie des recettes avec des listes d'ingrédients courtes afin d'y garantir l'authenticité des produits prônant une cuisine simple et naturelle, à l'image de la sardine millésimée composée simplement de sardines fraîches, d'huile d'olive vierge extra et de sel.



## Zoom sur...

### UNE ORGANISATION LA PLUS LOCALE POSSIBLE

#### POUR RÉDUIRE LE TRANSPORT ET GARANTIR LA QUALITÉ DU PRODUIT

Les petits poissons bleus de La Perle des Dieux sont pêchés localement sur les côtes de Saint-Gilles-Croix-de-Vie et de sa région. À moins de deux kilomètres du port, ces précieuses sardines sont ensuite mises en boîte dans la dernière conserverie vendéenne. Cette proximité ne se limite pas aux matières premières : les boîtes de conserve sont fabriquées à Douarnenez, en Bretagne. De plus, l'entreprise sélectionne ses prestataires localement, afin de réduire l'impact des déplacements et des transports, tout en soutenant l'économie locale.



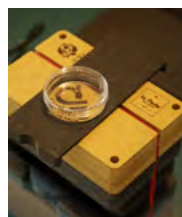
## Un engagement ferme pour la préservation et l'équilibre des océans

### SOUTENIR UNE DÉMARCHE SCIENTIFIQUE POUR LA PRÉSERVATION DU PLANCTON : LA BASE DE L'ALIMENTATION DE LA SARDINE

**Produisant 50% de l'oxygène que nous respirons, le plancton joue un rôle fondamental dans l'équilibre de la biodiversité marine et terrestre.**

En maintenant la stabilité des écosystèmes marins, le plancton régule les populations d'autres espèces et assure l'équilibre des chaînes alimentaires. Les variations dans les populations de plancton peuvent affecter toute la biodiversité marine, faisant de ce groupe d'organismes un indicateur clé de la santé des océans et de la planète.

Consciente de l'importance de mieux comprendre cet univers pour le préserver, La Perle des Dieux a apporté son soutien pour aider à la recherche sur le plancton et à la sensibilisation sur son rôle clé auprès du grand public depuis 2022.



### UN MICROSCOPE FINANCÉ POUR LA RECHERCHE ET LA SENSIBILISATION DU PUBLIC

Plankton Planet est un programme réunissant des biologistes marins et des ingénieurs dont le but est de constituer une grande flotte d'océanographie citoyenne pour observer

le plancton partout sur le globe.

En 2024, un don a permis de financer l'achat d'un microscope pour sensibiliser le public. Il a pu être testé par les clients et visiteurs lors d'une journée de sensibilisation à l'Atelier de la Sardine à Saint-Gilles-Croix-de-Vie animée par l'association.

L'entreprise a renouvelé son engagement en 2025 via un don de 4500 € qui va financer l'impression de contenu de médiation scientifique et une participation à l'organisation du Festival du Plancton en juin à Saint-Gilles-Croix-de-Vie.



**La Perle des Dieux sera partenaire du Festival du Plancton, qui se tiendra à Saint-Gilles-Croix-de-Vie du 19 au 22 juin 2025.** Cet événement, organisé par Amaury Guérin, navigateur gillocrucien, en collaboration avec le consortium Plankton Planet, proposera des ateliers participatifs et ludiques, ainsi que des conférences pour faire découvrir l'univers fascinant du plancton et sensibiliser le public à ses bienfaits. L'initiative s'adresse aux scolaires, aux entreprises et au grand public.

## DES ACTIONS SOLIDAIRES



### AIDER LES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ

Chaque année La Perle des Dieux fait un geste solidaire en remettant plusieurs milliers de boîtes de conserve à la Banque Alimentaire, contribuant ainsi à nourrir sainement ceux qui en ont besoin.



### SENSIBILISER AU RÔLE DE L'ALIMENTATION DANS LA PRÉVENTION DU CANCER

L'entreprise a également renouvelé son opération Octobre Rose en lançant un millésime spécial, permettant de soutenir l'Institut de Cancérologie de l'Ouest pour contribuer à la sensibilisation et la recherche sur le rôle de l'alimentation dans la prévention et la guérison du cancer. 701 boîtes ont été vendues en 2024.



### SOUTENIR LES SAUVETEURS EN MER AVEC LA SNSM

La Perle des Dieux soutient l'association dont les missions sont de secourir des vies humaines, en mer et sur le littoral, former les sauveteurs et participer aux missions de sécurité civile tout en multipliant des actions préventives. 7 000 interventions et 26 000 personnes secourues chaque année.

# UN PRODUIT D'EXCEPTION SUBLIMÉ PAR LES GRANDS CHEFS POUR FAIRE RAYONNER LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

En juin 2022, La Perle des Dieux a intégré le Collège Culinaire de France, un collectif regroupant 3 000 restaurateurs et producteurs artisans de qualité. Fondé en 2011 sous l'initiative de 15 grands chefs, tels qu'Alain Ducasse, Thierry Marx, Anne-Sophie Pic et Joël Robuchon, ce collectif rassemble des professionnels de la gastronomie française engagés dans la promotion de produits d'exception.



Depuis sa création, La Perle des Dieux met un accent particulier sur la valorisation du savoir-faire local et artisanal. Elle a ainsi obtenu le titre de " **Producteur Artisan de Qualité** ", une distinction qui témoigne de son engagement envers le patrimoine local vendéen et qui renforce sa reconnaissance auprès des figures emblématiques de la cuisine française.

## La sardine, un produit apprécié des grands chefs

Les sardines millésimées sont un produit particulièrement apprécié par les grands chefs, qui louent leur goût unique, leur qualité exceptionnelle et leur fondant délicat. Elles se distinguent par leur texture parfaite et leur capacité à sublimer une multitude de recettes créatives. Ces poissons riches en saveurs se prêtent à une diversité de préparations, allant des plus traditionnelles aux plus innovantes, offrant ainsi une véritable source d'inspiration culinaire. L'alliance de la qualité gastronomique et du soutien à une filière responsable fait des sardines un ingrédient prisé dans les cuisines de chefs renommés.

## La Perle des Dieux, créatrice de recettes sous toutes ses formes

Dans un objectif de proposer de nouvelles façon de cuisiner la sardine et répondre ainsi aux attentes des consommateurs, La Perle des Dieux s'engage à proposer des recettes originales et accessibles, permettant de redécouvrir la sardine sous un nouveau jour. En réinventant ce produit traditionnel, l'entreprise cherche à offrir une expérience culinaire unique, tout en mettant en avant la richesse de ce poisson souvent sous-estimé. À travers des recettes gourmandes et simples à réaliser, créatrice de moments de convivialité, La Perle des Dieux invite à consommer la sardine autrement, tout en valorisant les bienfaits nutritionnels et l'authenticité de la conserve.



# Mes recettes iodées au fil des saisons

La Perle des Dieux a co-crée avec quatre grands chefs, issus de différents horizons gastronomiques, **un livre de recettes** de saisons variées, ainsi qu'une section dédiée aux menus des fêtes, pour se régaler toute l'année avec des produits sains et des idées originales. Ce livre de recettes, distribué dans les magasins de marque, dans les librairies et les espaces culturels de France, est le reflet de son savoir-faire et de son engagement pour une cuisine savoureuse et créative.



Sardines au piment d'Espelette en tempura, pomme de terre de l'île de Ré et légumes croquants par Grégory Coutanceau



Agneau, sardines millésimées et algues du Croisic par Amaury Bouhours



Sardines millésimées et asperges vertes rôties au citron noir crème au curry par Benjamin Pâtissier



Ravioles de sardines au tartare de tomate, tomates marinées et poivre de Timut par Jean-Marc Pérochon



**Jean-Marc Pérochon**, chef des Brisants à Brétignolles-sur-Mer (85)



**Benjamin Pâtissier**, chef de La Chabotterie à Montréverd (85)



**Amaury Bouhours**, chef du Meurice Alain Ducasse à Paris (75)



**Grégory Coutanceau**, chef des Flots à La Rochelle (17)

# LA PERLE DES DIEUX : UNE ENTREPRISE DYNAMIQUE ET UNE ÉQUIPE DE PASSIONNÉS



## Louis DUNOYER, Directeur Général de La Perle des Dieux

Louis Dunoyer dirige La Perle des Dieux en tant que directeur général depuis novembre 2017. Il est à la tête d'une équipe de 45 collaborateurs passionnés, répartis entre le siège social, un site de logistique et un réseau de 18 magasins. Son principal moteur est de valoriser et de faire connaître un produit d'exception : les sardines de La Perle des Dieux. Celles-ci sont le fruit d'une pêche locale et d'un savoir-faire artisanal, soigneusement préservé et transmis depuis quatre générations.



*Nous mettons un point d'honneur à maîtriser tout le cycle de vie de nos produits, de la pêche à la distribution, en pratiquant une pêche locale puis un travail d'emboîtement manuel. Nous avons cette mission d'engager nos consommateurs vers une alimentation plus responsable, en consommant un produit local et de qualité, manger moins mais manger mieux !*



## 45 salarié.e.s passionné.e.s et engagé.e.s pour sublimer les délices de la mer



### Boutique

« S'immerger dans notre univers, c'est découvrir un lieu à notre image : chaleureux, accueillant, où chaque saveur raconte une histoire. »

**Maryline, responsable de la boutique de Royan en Charente-Maritime**



### Conserverie

« La qualité de nos produits repose sur la formation et l'engagement de nos sardinières. Ce que j'aime c'est transmettre des gestes ancestraux, contribuer à la transmission de ce savoir-faire artisanal. Une machine ne pourra jamais faire un travail aussi fin que celui d'une sardinière. »

**Priscilla, salariée de la conserverie de Saint-Gilles-Croix-de-Vie depuis 9 ans, elle a commencé sardinière et est aujourd'hui cheffe d'équipe**



### Marketing

« Ce que j'aime dans mon métier, c'est valoriser un produit local, qui raconte l'histoire de plusieurs générations de familles gillocruciniennes. C'est valoriser le travail des pêcheurs et des sardinières, et transmettre leur passion dans de jolies boîtes. Réunir le Bon et le Beau pour le plaisir des pupilles et des papilles ! »

**Julia, responsable Marketing - siège social à Saint-Gilles-Croix-de-Vie**



### Sardinière, 40 ans de métier

« Je suis rentrée à la conserverie j'avais 20 ans... et ça a été sans regrets. On travaillait dur, mais on chantait donc ça mettait du cœur à l'ouvrage. La sardine, c'est toute ma vie. »

**Lucienne Logeais, sardinière à la conserverie de 1970 à 2010 - aujourd'hui membre de la Confrérie de la sardine**

# DE LA NORMANDIE À LA GIRONDE : 150 000 VISITEURS FRANCHISSENT CHAQUE ANNÉE LES PORTES DES 18 BOUTIQUES

1 boutique en ligne

[laperledesdieux.com](http://laperledesdieux.com)

1500 revendeurs



Épicerie Madame à Lille

L'entreprise combine un réseau de 1500 revendeurs en France et à l'export (épiceries fines, cavistes, restaurateurs) et une vente en ligne via le site internet officiel. Cette double stratégie de distribution vise à élargir l'accessibilité partout, tout le temps, des produits et à s'adapter aux différents modes de consommation.





## CONTACT PRESSE

**François BENOITON, attaché de presse**

francois.benoiton@b17.fr - 02 40 89 49 23





L'ORFÈVRE DE LA MER

[laperledesdieux.com](http://laperledesdieux.com)

### L'Atelier de la Sardine

Quai Garcie Ferrande  
(face au Casino Royal Concorde)  
85 800 SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE

### La Perle des Dieux - Siège social

ZI de la Bégaudière  
49 rue des Couvreurs  
85 800 SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE

