



●
la Perle
DES DIEUX
— 1887 —

L'ORFÈVRE DE LA MER

130 ANS D'HISTOIRE ET D'EXCELLENCE

Depuis 1887, 4 générations de la famille Gendreau se sont succédées pour nous offrir la rareté d'un produit d'exception : la sardine fraîche emboîtée, fabriquée et conditionnée à la main dans des recettes toujours plus innovantes et savoureuses : L'orfèvre de la mer.



NOS LABELS



SITE REMARQUABLE DU GOUT

Saint-Gilles-Croix-de-Vie est le territoire français labellisé Site Remarquable du Goût. Ce label repose sur l'accord exceptionnel entre le savoir-faire, les grandes qualités gustatives de la sardine, le travail des marins et des sardinières et la richesse du patrimoine. Saint-Gilles-Croix-de-Vie est un des 71 sites français à pouvoir se targuer de ce label, au même titre que les huîtres de Cancale et les moules de Bouchot de Pénestin.



ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT - EPV

Notre atelier de fabrication est labellisé Entreprise du Patrimoine Vivant depuis 2016. Ce label délivré par le ministère de l'Economie et des Finances distingue les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.



Patrimoine
Culturel
Immatériel
en France
connaître, pratiquer, transmettre

PATRIMOINE CULTUREL IMMATERIEL DE LA FRANCE

La pêche à la sardine de Saint Gilles-Croix-de-Vie est inscrite au Patrimoine Culturel Immatériel de la France. Cette reconnaissance consacre un savoir-faire local transmis de génération en génération, qui depuis plus de 100 ans, repose sur une proximité entre les pêcheurs de Saint-Gilles-Croix-de-Vie et la conserverie familiale Gendreau. La mise en commun d'un poisson de qualité et des méthodes de fabrication traditionnelles offre aux consommateurs des sardines reconnues parmi les plus savoureuses et les plus fines de toute la côte atlantique.

DISTINCTIONS



COLLEGE CULINAIRE DE FRANCE

Adhésion en 2022 au Collège Culinaire de France, un collectif de restaurateurs et de producteurs artisans qui œuvrent quotidiennement pour promouvoir et continuer de créer une cuisine saine et gourmande. Une belle reconnaissance de notre patrimoine local vendéen.

Fondé par 15 chefs de renom en 2011, le Collège Culinaire de France, c'est plus de 3000 artisans reconnus par cette institution : restaurants, commerces de bouche, producteurs.



PRIX EPICURES DE L'ÉPICERIE FINE

Nous avons eu la joie d'obtenir le Prix d'argent de la catégorie produits de la mer avec nos rillettes de noix de Saint-Jacques à la fleur de sel de Noirmoutier. Une fierté pour toute notre équipe qui œuvre en permanence pour vous régaler et vous étonner en proposant des produits savoureux de qualité.



NOTRE SPECIALITE : LA SARDINE MILLESIMEE



La sardine millésimée, le cœur de notre savoir-faire

Les sardines millésimées ont un cahier des charges très spécifique. Leur taux de matières grasses doit être supérieur à 12% pour prétendre à ce titre. Les sardines les plus grasses sont généralement pêchées en août et en septembre, période à laquelle le plancton est le plus riche.

Une fois débarquées à Saint-Gilles-Croix-de-Vie, les sardines fraîches sont expédiées directement à la Conserverie située à moins de 3 kilomètres du port ! Elles y sont triées, coupées et mises en boîtes une à une, à la main par nos sardinières. Recouvertes d'une huile d'olive vierge extra, elles vont pouvoir se conserver 10 ans et plus dans leurs plus beaux écrins.

NOTRE SPECIALITE : LA SARDINE MILLESIMEE

Chaque millésime est unique !

D'une année à l'autre, les saveurs de nos millésimes peuvent varier. La météo, la température de l'eau, les courants marins, le goût de l'huile d'olive sont autant de facteurs qui vont jouer sur les notes gustatives du millésime.



NOTRE SPECIALITE : LA SARDINE MILLESIMEE



Tel un bon vin nos sardines se bonifient avec le temps

Pour la dégustation, nous vous recommandons d'attendre 3 à 4 ans pour avoir un produit très fondant. Au fil des ans, les sardines vont confire dans l'huile et l'arête centrale va se fondre dans la chair. Du pain frais avec un peu de beurre suffiront à révéler toutes les saveurs des sardines millésimées.

La Perle des Dieux propose des sardines millésimées depuis sa création en 2004. 14 millésimes exceptionnels que les puxisardinophiles (collectionneurs de boîtes de sardines) peuvent retrouver exclusivement à l'Atelier de la Sardine à Saint-Gilles-Croix-de-Vie.

NOS ENGAGEMENTS



Une pêche locale et durable

Nos sardines et nos anchois sont pêchés à quelques miles des côtes entre Saint-Gilles-Croix-de-Vie, l'Île d'Yeu, Noirmoutier et l'Île de Ré. Saint-Gilles-Croix-de-Vie est le seul port sardinier labellisé Site Remarquable du Goût.

Cette distinction décernée par 4 ministères valorise un produit de grande qualité gustative et la richesse du patrimoine maritime. Ces labels garantissent le respect et la préservation de ce patrimoine.

LES COFFRETS DES ARTISTES

Nos 2 artistes peintres, Delphine Cossais, nantaise; et Coralie Joulin, Rochelaise, réalisent pour nous des tableaux uniques que nous mettons en scène sur nos sardines millésimées et sur nos coffrets.



LA BOURRICHE DE LA PERLE

Vous trouverez au sein de notre traditionnelle bourriche vendéenne, un assortiment de nos produits phares parmi notre gamme de sardines, maquereaux et tartinables.



LES COFFRETS D'EXCEPTION

Découvrez nos coffrets prestige habillés de nos fourreaux de Noël.

Destinés aux plus fins des épcuriens ces coffrets vous proposent un voyage sensoriel au cœur de nos produits de la mer, grâce à une sélection de nos meilleures recettes.





L'ORFÈVRE DE LA MER