

Bretagne : elle vend des boîtes de sardines aux collectionneurs du monde entier, des puxisardinophiles

Premier volet de notre série sur les collectionneurs. Direction Douarnenez et la Boutique de la sardine. Chantal Rivier y accueille une clientèle variée et internationale.

Publié le 28 Jul 17 à 8:08



Chantal Rivier vend des sardines qu'elle « affine » elle-même. (©Côté Quimper)

Avec les beaux jours, **Chantal Rivier** voit affluer des bancs de touristes dans sa jolie petite boutique, au cœur de **Douarnenez**. Tous ont une idée fixe : dénicher une nouvelle boîte de **sardines** pour enrichir leur collection. On les appelle **puxisardinophiles** ou **clupéidophiles**, au choix.

Chantal Rivier a découvert cette drôle de passion lorsqu'elle tenait un magasin d'alimentation générale. *Comme les clients me demandaient régulièrement de nouvelles boîtes de sardines, j'ai eu l'idée de créer un commerce uniquement dédié aux sardines. C'était en 2001.*

Cette boutique ne pouvait prendre place qu'à Douarnenez, la cité penn sardin (tête de sardine).

32 usines au siècle dernier

Au début du siècle dernier, la sardine constituait la principale richesse de Douarnenez. Le **port du Rosmeur** abritait près de 900 chaloupes sardinières et la ville comptait 32 usines. Les hommes pêchaient, les femmes mettaient en boîtes. Ce passé est bien révolu puisqu'il ne subsiste plus que trois conserveries de poissons : **Kerbriant**, **Connetable** (propriété Chancerelle), **Pointe de Penmarc'h** (propriété Chancerelle).

« Au début du XXe siècle, les usines illustraient leur boîte avec une femme en tenue traditionnelle », reprend Chantal Rivier en montrant une boîte jaune représentant une Douarneniste de profil. *Celle-ci a été éditée par l'usine Guy au lendemain de la Seconde guerre mondiale. Capitaine Cook a racheté l'usine mais a gardé ce motif.*

Certaines conserveries ont opté pour les tableaux. Connetable a longtemps mis à l'honneur des peintures illustrant des scènes de pêche pour ses sardines millésimées.

Sardine « haute couture »

La **conserverie Gonidec** demande, quant à elle, à un peintre d'illustrer ses boîtes Mouettes d'Arvor, éditées en série limitée. Fanch Mocal a peint le cru 2016, Michel Barzic le 2017. Gonidec, comme de nombreuses autres conserveries, ont aussi choisi d'imprimer les motifs des fêtes locales : **Fêtes maritimes de Brest** ou Douarnenez, **Filets bleus**, **Festival de Cornouaille**... Au total, Chantal Rivier en propose une bonne cinquantaine d'une dizaine de marques différentes.

Toutes ou presque renferment des sardines millésimées. Celles-ci ne subissent pas le même sort que les sardines classiques. Ces sardines « à l'ancienne » suivent un protocole très précis. Chez La Quiberonnaise, les sardines fraîches (48 heures maximum) sont salées, étripées, étêtées puis plongées dans la saumure. Rincées puis séchées, elles sont ensuite frites dans de l'huile de tournesol oléique. L'égouttage dure une nuit entière. Ces sardines « haute couture » sont ensuite mises en boîte avec une extrême précision, ventre en l'air.

Chantal Rivier encourage ses clients à conserver précieusement ces sardines de garde. Car comme le bon vin, elles vont se bonifier au fil des années. La commerçante prend le temps de retourner certaines boîtes pour que les sardines soient encore plus confites et moelleuses.

« Certains clients viennent pour le contenant ; d'autres pour le contenu. Elles sont excellentes avec des pommes de terre froides ou simplement un morceau de pain », assure Chantal Rivier dont la boîte la plus onéreuse atteint 10 euros.

Infos pratiques :

La boutique de la sardine, 7 rue Le Bretton, Douarnenez. 02 98 92 70 83.

https://actu.fr/bretagne/douarnenez_29046/notre-serie-sur-collectionneurs-14-paradis-puxisardinophiles_11354296.html