

Houmous de thon et haricots blancs bio

PSMA La Sablaise

Sous la marque Les Bons Moments, La Sablaise lance une gamme de tartinales mêlant légumineuses et poissons : lentilles corail et saumon bio, thon et haricots blancs bio, églefin MSC pois chiches et tartare d'algues bio. Aux rayons frais et traiteurs LS, et réseaux bio.



► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

La composition avec 100 % d'ingrédients naturels, sans additif. La filière légumineuse made in France. L'approvisionnement en thon auprès de la pêche vendéenne.

Rillettes de moules marinières

La Cancaïse

Dans la continuité de la soupe de moules en 2018, cette rilette valorise les moules sous-taille. Aux rayons sauriserie/marée, au prix de vente conseillé 3,70 euros.

► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

La valorisation de coproduits. Un produit à la fois sain et responsable, et peu ordinaire dans les gammes de rillettes de poisson. Une nouvelle façon de consommer des moules.



Chipironnade

La Fabrique chez Vincent

Ce tartinable d'encornets aux airs de tapenade est composé à 61 % d'encornets, dits chipirons sur la région basco-landaise. Ce produit est vendu dans les quatre poissonneries Chez Vincent et peut être conditionné sous atmosphère modifiée en barquette de 1 à 3 kg.



► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

La forte identité terroir. Le bocal en verre à corolle Wek. La liste d'ingrédients prometteuse : encornet, poivron grillé, échalotes, tomates confites, olives noires, ail et persil.



Coquille Saint-Jacques MSC au blé noir

Pêcheur de saveurs

Cet acteur historique a soumis trois recettes de coquilles Saint-Jacques, d'approvisionnement France ou MSC, aux Coups de cœur. Cette recette imaginée par le chef Henri Pellen (île Tudy) est à base de noix MSC et incorpore des grains de blé noir.

► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

L'originalité des ingrédients, le blé noir renforçant la touche bretonne. Et l'inventivité du service R&D avec plusieurs recettes originales.



Filets de rousselle fumés

Olivier Briand

Le restaurant Ty Gibus à Caen propose des conserves stérilisées de filets de rousselle fumés, avec gros sel, huile de colza et aromates (ail, thym, romarin). À consommer froid en salade, sur toasts comme condiment à l'apéritif... Ou avec des pommes de terre chaudes.



► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

La valorisation d'un produit injustement mal-aimé, à la ressource disponible, issu de la pêche côtière de Port-en-Bessin et traité le jour de la pêche. Le beau conditionnement.