

Concarneau, le 21 juin 2018

Communiqué de presse

Les Comptoirs Sapmer – Concarneau inauguré Une poissonnerie fine pour les fins gourmets

Horaire du comptoir : Lundi au vendredi de 9h à 18h

Les Comptoirs Sapmer Concarneau a été officiellement inauguré mercredi 20 juin. L'événement, auquel étaient conviés de nombreux professionnels de la restauration et représentants de la communauté maritime, s'est déroulé en présence d'Adrien de Chomereau, directeur général de la SAPMER, de Jacques de Châteaueux, président de la SAPMER et de Cécile Hannot, responsable de l'établissement.



Façade principale du comptoir

L'occasion d'une jolie photo de famille pour la SAPMER qui avait réuni un grand nombre de ses marins pour cette inauguration. Les marins, mais aussi leurs épouses « qui font partie intégrante de la SAPMER », a souligné Adrien de Chomereau, rappelant « au combien leur rôle est primordial et essentiel pour soutenir les marins qui passent plus de la moitié de l'année loin de leur foyer et de leur famille. »

Avec la création du 1er Comptoir de France métropolitaine, la SAPMER marque un pas de plus dans son évolution pour devenir un acteur de référence des produits de la mer qui propose, du producteur au consommateur, des produits 100 % naturels et 100% pêche durable. Une démarche de constante amélioration et d'innovation que la société réunionnaise n'a eu de cesse de cultiver depuis plus de 70 ans. « Nous souhaitons plus que jamais être animés par un esprit pionnier et un esprit d'innovation pour anticiper les mutations de notre secteur, explique le dirigeant. Fiers de nos racines et de nos savoir-faire, nous souhaitons rendre hommage au talent des hommes et des femmes qui partent en mer pêcher des produits d'exception, dans le strict respect de la ressource et de l'environnement. »



Contact presse

Agence Sea to sea, Stéphanie Roos-Faujour – contact@seatosea.fr +33(O)6 19 68 32 06

SAPMER, Eddy Boutouria – eboutouria@sapmer.com – sapmer.fr

Les Comptoirs Sapmer - Bâtiment Ouest Criée local n°2 Quai Carnot - 29900 Concarneau

Les Comptoirs Sapmer, c'est un concept novateur de poissonnerie fine, un espace de découverte culinaire pour sublimer des produits d'exception issus d'une pêche durable et une carte gourmande qui a la saveur de l'océan Indien et des mers australes.



Zone de pêche de Sapmer



Contact presse

Agence Sea to sea, Stéphanie Roos-Faujour - contact@seatosea.fr +33(O)6 19 68 32 06

SAPMER, Eddy Boutouria - eboutouria@sapmer.com - sapmer.fr

Les Comptoirs Sapmer - Bâtiment Ouest Criée local n°2 Quai Carnot - 29900 Concarneau

1 /Un premier comptoir en métropole et un ancrage durable au port de Concarneau

Société historique de la pêche thonière et australe française basée à La Réunion, la SAPMER s'ancre durablement dans la ville bleue, « au cœur d'une région, d'une ville et d'un endroit aussi magnifique, qu'historique et symbolique pour la pêche, » souligne Adrien de Chomereau. Avec l'ouverture de sa poissonnerie fine, Les Comptoirs Sapmer – Concarneau, symboliquement installée dans un ancien atelier de marée, la SAPMER s'implante dans le premier port européen pour la pêche au thon tropical, terre de ses marins et berceau de ses navires. Le directeur général souligne que « même si la SAPMER est une entreprise française originaire de La Réunion, qui cultive chaque jour ses racines à plus de 10 000 Km d'ici, c'est un lien de proximité indéfectible qui l'unit à la Bretagne depuis le commencement de l'aventure, il y a plus de 70 ans. » « Une grande partie de l'équipage du premier navire en 1947 était originaire d'ici ... C'est également à Concarneau, que la plupart de nos bateaux ont été conçus... et que la plupart de nos partenaires et fournisseurs sont implantés. » La SAPMER inaugure Les Comptoirs et installe aussi des bureaux à Concarneau « pour renforcer notre présence et notre proximité avec vous » conclue Monsieur de Chomereau.



Les marins de Sapmer

Pionnier de la pêche australe née à La Réunion en 1947, la SAPMER est une importante société de pêche de l'océan Indien et opérateur historique de la grande pêche dans les eaux des Terres Australes et Antarctiques Françaises (TAAF). Du Nord des Seychelles aux Îles Crozet et Kerguelen, ses 15 navires pêchent le thon albacore, la bonite, la légine et la langouste australe et de nombreuses espèces aux noms exotiques, très prisées dans la cuisine métissée de la Réunion : mahi mahi, wahoo, rouffe, bleu, seriole, rascasse, cabot, Saint-Paul... vendus sur le marché local. Ces produits, d'une très grande qualité et tous issus de la pêche responsable sont distribués dans une trentaine de pays.



Contact presse

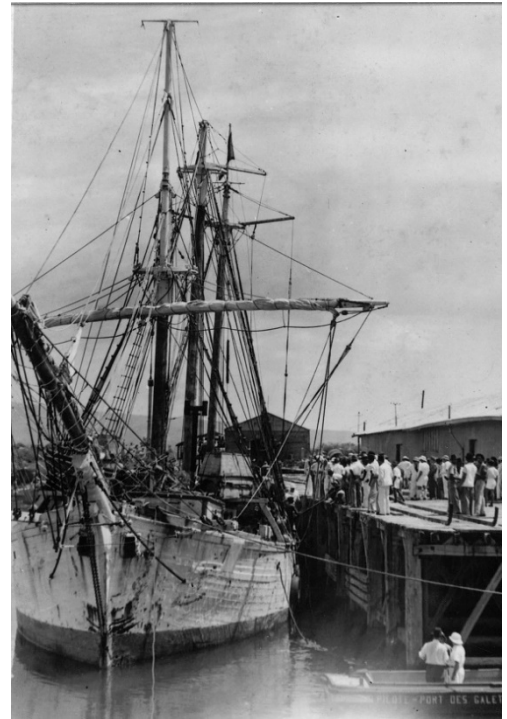
Agence Sea to sea, Stéphanie Roos-Faujour – contact@seatosea.fr +33(O)6 19 68 32 06

SAPMER, Eddy Boutouria – eboutouria@sapmer.com – sapmer.fr

Les Comptoirs Sapmer - Bâtiment Ouest Criée local n°2 Quai Carnot - 29900 Concarneau



1947 – Les premiers bureaux à la Réunion



1949 – Le Cancalais

La SAPMER réunit ainsi plus de 1 000 passionnés autour d'un projet et de valeurs communes, parmi lesquels 350 marins français, pour la plupart originaires de la région de Concarneau. Deux nouvelles venues les rejoignent pour animer Les Comptoirs Sapmer - Concarneau : la responsable, Cécile Hannot et Stéphanie Wioland. Elles travaillent en collaboration avec un responsable commercial qui gèrent les ventes pour toute l'Europe et des saisonniers viendront renforcer la petite équipe.



De gauche à droite : Stéphanie Wioland & Cécile Hannot



Contact presse

Agence Sea to sea, Stéphanie Roos-Faujour – contact@seatosea.fr +33(O)6 19 68 32 06

SAPMER, Eddy Boutouria – eboutouria@sapmer.com – sapmer.fr

Les Comptoirs Sapmer - Bâtiment Ouest Criée local n°2 Quai Carnot - 29900 Concarneau

2/ Un concept innovant de poissonnerie fine et une ode à la gastronomie

« Les Comptoirs Concarneau, comme les deux premiers à La Réunion, est une réponse nouvelle, explique Adrien de Chomereau. Une réponse qui permet de proposer directement les produits de nos pêches thonières et australes à leur juste valeur, en garantissant nous-mêmes leur qualité de bout en bout, par une vente aux consommateurs finaux, sans intermédiaire. Nous avons décidé de placer ces produits sous notre nom en créant la marque Les Comptoirs Sapmer. »



Le concept novateur de poissonnerie fine développé par la SAPMER est d'abord une proposition de partage avec le consommateur autour de la cuisine. Commerce de proximité, avec une surface de vente et de stockage de 100 m2, Les Comptoirs Sapmer est un espace où les particuliers, les professionnels de la cuisine et tous les amateurs de produits de la mer pourront se procurer une gamme de produits d'exception en provenance directe des navires de la SAPMER.



L'intérieur du comptoir de Concarneau



Avec ce positionnement unique, les clients bénéficieront non seulement de conseils de préparation et d'informations sur les poissons, mais ils pourront aussi participer à des animations culinaires proposées toute l'année par Les Comptoirs Sapmer : ateliers de préparations, démonstrations de chefs, dégustations de produits ou encore cours de cuisine.



Contact presse

Agence Sea to sea, Stéphanie Roos-Faujour - contact@seatosea.fr +33(O)6 19 68 32 06

SAPMER, Eddy Boutouria - eboutouria@sapmer.com - sapmer.fr

Les Comptoirs Sapmer - Bâtiment Ouest Criée local n°2 Quai Carnot - 29900 Concarneau

Pour l'inauguration de Les Comptoirs Sapmer - Concarneau, Jean-Marie AUBER, chef réunionnais marin à bord d'un des navires de la SAPMER, à quatre mains avec un chef local, a réalisé de délicieuses recettes à base de légine et de langouste australe, de mahi-mahi et de bonite... des produits succulents, pêchés outremer, que l'on a rarement l'occasion de déguster sur les côtes bretonnes !



Langoustes grillées



Contact presse

Agence Sea to sea, Stéphanie Roos-Faujour - contact@seatosea.fr +33(O)6 19 68 32 06

SAPMER, Eddy Boutouria - eboutouria@sapmer.com - sapmer.fr

Les Comptoirs Sapmer - Bâtiment Ouest Criée local n°2 Quai Carnot - 29900 Concarneau

3 / Des produits issus de la pêche durable

La légine australe, soumise à quota et labellisée MSC fait l'objet d'une gestion stricte par l'administration des TAAF qui détermine chaque année les quantités à prélever en se basant sur des campagnes d'évaluation scientifiques. Des contrôleurs embarquent 24h/7 à bord des navires qui pêchent aux îles Kerguelen et à Crozet. La SAPMER est aussi autorisée à pêcher un quota limité de langouste australe à Saint-Paul et Amsterdam dans la réserve naturelle marine des TAAF. Dans l'océan Indien qui a vu la mise en place de quota pour l'Albacore en 2017, la SAPMER œuvre pour une exploitation raisonnée des espèces de thon tropical. Des observateurs indépendants sont présents à bord pour chaque campagne de pêche, sur chacun de ses navires.



Pêche à la légine



Pêche à la langouste

Depuis sa création, la SAPMER est engagée dans une pêche durable. Les hommes et les femmes de la SAPMER travaillent dans le strict respect des règles et agissent en faveur de la préservation de l'environnement et des ressources marines. La SAPMER fait également preuve d'exemplarité en matière sociale et sociétale et elle a aussi investi dans des navires innovants plus sûrs et confortables pour les hommes et moins impactant pour l'environnement.

La SAPMER contribue à l'amélioration des connaissances sur les ressources halieutiques et au développement de meilleures pratiques de pêche en partenariat avec les scientifiques et les ONG de protection de la nature : campagnes d'évaluation ; préservation et gestion durable des stocks de poissons ; limitation des prises accessoires ; réduction des impacts ; protection des cétacés ; lutte contre la pêche illicite, etc.



Contact presse

Agence Sea to sea, Stéphanie Roos-Faujour - contact@seatosea.fr +33(O)6 19 68 32 06

SAPMER, Eddy Boutouria - eboutouria@sapmer.com - sapmer.fr

Les Comptoirs Sapmer - Bâtiment Ouest Criée local n°2 Quai Carnot - 29900 Concarneau

4/ Menu gourmet à la carte du Comptoir

La carte des Comptoirs Sapmer offre toute une variété de produits premium et naturels qui s'adaptent aux envies et aux goûts de chacun et apportent une touche savoureuse et exotique pour des repas à la maison comme sur les meilleures tables de restaurant.

Une gamme de produits prêts à cuisiner et faciles à préparer.

100% naturels, sans colorants ni conservateurs, la qualité des produits proposés par Les Comptoirs Sapmer est préservée grâce à une méthode de congélation, immédiatement après la pêche et à ultra basse température à bord. Elle garantit une qualité de thon albacore et de bonite irréprochable, « plus frais que frais ». Les légines et langoustes sauvages conservent les caractéristiques exceptionnelles d'un poisson frais tout juste sorti de l'eau.

- La langouste australe des mers froides se distingue par une chair ferme, rosée, au goût subtilement sucré.
- La légine australe, à la chair blanche et fondante possède une saveur incomparable. Sa chair d'un blanc immaculé a un goût de beurre noisette. En filets, joues, en pavés... la légine est un poisson particulièrement recherché par les gourmets en Asie.
- Le grenadier dont la chair blanche a la texture feuilletée et une saveur très délicate.
- Le thon albacore, pêché dans les eaux chaudes de l'océan Indien se décline en longe, pièce tendre et savoureuse idéale pour les sashimi, mi-cuits ou marinades. En steak, il offre de multiples choix de préparation.
- Le thon bonite au goût intense et au rouge profond, pêché dans l'océan Indien a une chair très tendre, idéale crue ou légèrement cuite en tataki.



de gauche à droite - tempuras de langouste, pavés de légines, tranche de grenadier et steak de thon albacore

Tous les produits vendus aux Comptoirs Sapmer sont découpés et prêt à être dégustés.



Contact presse

Agence Sea to sea, Stéphanie Roos-Faujour - contact@seatosea.fr +33(O)6 19 68 32 06
SAPMER, Eddy Boutouria - eboutouria@sapmer.com - sapmer.fr

Les Comptoirs Sapmer - Bâtiment Ouest Criée local n°2 Quai Carnot - 29900 Concarneau

Une nouvelle gamme exclusive de recettes gourmets « prêt à consommer »

Élaborées pour sublimer les saveurs d'exception des produits de la pêche de la SAPMER, des recettes mises au point en collaboration avec un centre culinaire français ont été lancées au Global Seafood à Bruxelles en avril dernier. Une première série de verrines sera proposée en avant-première à Concarneau et vendue exclusivement dans Les Comptoirs Sapmer : Velouté de langouste australe ; cubes de thon albacore cuisinés à la créole ou à l'huile, piments d'Espelette, ail & algues ; rillettes de thon albacore fruit de la passion & piment de Cayenne ; rillettes de légine australe bergamote & algues ... De quoi régaler les papilles des plus fins gourmets.



de gauche à droite - velouté de langouste ; cubes de thon à la sauce créole ; cubes de thon à l'huile, piment d'Espelette, ail & algues ; rillettes de thon au fruit de la passion & piment de cayenne ; rillettes de légine au bergamote & algues.



Contact presse

Agence Sea to sea, Stéphanie Roos-Faujour - contact@seatosea.fr +33(O)6 19 68 32 06
SAPMER, Eddy Boutouria - eboutouria@sapmer.com - sapmer.fr

Les Comptoirs Sapmer - Bâtiment Ouest Criée local n°2 Quai Carnot - 29900 Concarneau

TATAKI DE BONITE AU GINGEMBRE FRAIS

Une recette simple par Les Comptoirs Sapmer

2 filets de bonite SAPMER congelés

2 cu. à soupe de sauce soja salée

1 cu. à soupe de vinaigre de riz

1/2 cu. à café de sucre

1 racine de gingembre frais de 3 à 4 cm

150g de pois gourmands

10 à 15 tomates cerise

1 avocat

1/2 citron

Huile

Sel, poivre



Contact presse

Agence Sea to sea, Stéphanie Roos-Faujour - contact@seatosea.fr +33(O)6 19 68 32 06

SAPMER, Eddy Boutouria - eboutouria@sapmer.com - sapmer.fr

Les Comptoirs Sapmer - Bâtiment Ouest Criée local n°2 Quai Carnot - 29900 Concarneau

PRÉPARATION :

1. Préparez la sauce : râpez le gingembre frais préalablement épluché. Ajoutez la sauce soja, le vinaigre de riz et le sucre puis réservez.
2. Dans une casserole d'eau bouillante, plongez les pois gourmands. Faites-les cuire 5 minutes. Sortez-les et plongez-les aussitôt dans de l'eau glacée pour conserver leur couleur verte.
3. Découpez les tomates cerises et l'avocat en deux. Réalisez de fines tranches avec l'avocat que vous arroserez aussitôt de jus de citron pour éviter qu'elles noircissent.
4. Saisissez la bonite juste décongelée à feu vif dans une poêle avec un peu d'huile 2 min de chaque côté. Tranchez-là en fines lamelles.
5. Servez aussitôt le filet de bonite mi-cuit avec les éléments de la garniture puis arrosez de sauce.



Contact presse

Agence Sea to sea, Stéphanie Roos-Faujour – contact@seatosea.fr +33(O)6 19 68 32 06
SAPMER, Eddy Boutouria – eboutouria@sapmer.com – sapmer.fr

Les Comptoirs Sapmer - Bâtiment Ouest Criée local n°2 Quai Carnot - 29900 Concarneau