



Le père Eugène



PRODUITS DE LA MER

CATALOGUE PROFESSIONNEL



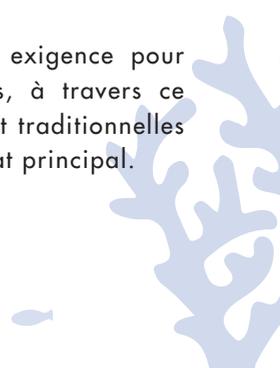
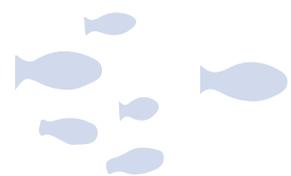
La Bretagne
comme port d'attache,
le monde pour horizon.

À l'abordage Père Eugène !

Le Père Eugène vous invite à découvrir l'univers gourmand & raffiné des conserves fines de la mer.

Nos produits sont préparés avec passion à Binic (Côtes d'Armor) dans le dernier atelier de salaison & fumaison de poissons : Le Grand Léjon, savoir-faire historique depuis 1953.

Nos matières premières sont sélectionnées avec rigueur et exigence pour satisfaire les attentes de nos clients. Nous vous proposons, à travers ce catalogue, de découvrir nos gammes de conserves gourmets et traditionnelles inspirées par la mer, à déguster et partager de l'apéritif au plat principal.



Une histoire de famille...

Comme les plus belles histoires, celle-ci commence en Bretagne, sur le petit port de pêche de Binic où le Père Eugène, pêcheur averti et fin gourmet ne trouvant pas son bonheur à l'épicerie décida d'élaborer lui-même ses recettes à base de poissons.

« *Magit mad ho korf hoc'h ene a chomo pelloc'h e-barzh* » *

* « *Nourris bien ton corps ton âme y restera plus longtemps.* » Proverbe breton

Tous retrouvaient dans les mets du Père Eugène le goût de la cuisine traditionnelle, la saveur du poisson, la texture gourmande des plats bretons...

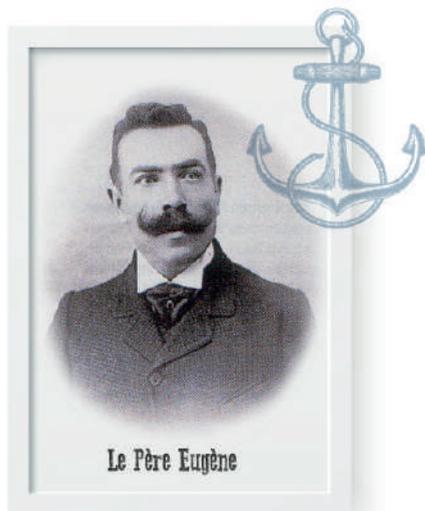
Les descendants du Père Eugène décidèrent de partager ses délicieuses recettes et de les faire découvrir au grand public.

Savoir-faire historique

Le Père Eugène a été créé en hommage à Eugène Gendreau, fondateur des établissements Gendreau (depuis 1903) à St-Gilles-Croix-de-Vie, en Vendée, le spécialiste de la conserve fine.

Les produits du Père Eugène sont préparés à Binic, en Bretagne, dans l'atelier du Grand Léjon, portant fièrement le nom du phare qui annonce l'arrivée dans la baie de St-Brieuc.

L'atelier Le Grand Léjon est réputé pour la qualité de ses poissons salés et fumés. La collaboration entre Le Grand Léjon & Le Père Eugène a pour vocation de partager ses délicieux produits au plus grand nombre.





Conserve fines au cœur de notre savoir-faire

Le Père Eugène vous propose une gamme de conserves alliant plaisir & gourmandises pour tous vos moments de partage en famille et entre amis.

Découvrez ainsi nos rillettes de la mer avec les Best sellers (170 gr) et les Gourmandes (90 gr) autant de recettes surprenantes et inédites.

Laissez vous conquérir par nos soupes de poissons aux recettes savoureuses, authentiques et au goût inimitable !

Cuisinez avec nos sauces et condiments qui sublimeront vos plats de la mer...

Une entreprise engagée

Artisanat & Innovation

Le Père Eugène, alliant savoir-faire et tradition depuis 1903 se révèle véritable artisan gastronomique de la mer en créant lui-même ses recettes. Il vous invite à découvrir une gamme de conserves authentiques. Ses descendants poursuivent sa mission en proposant également des recettes inédites pour ravir les palais des plus fins gourmets.



Durable & Responsable

La mer est un environnement à préserver. En valorisant une pêche durable et respectueuse l'écosystème marin, nous nous engageons à être attentifs aux populations des poissons que nous prélevons. Nous privilégions des méthodes de pêches durables et travaillons à élaborer des recettes sans additif, ni colorant, ni conservateur avec des matières premières issues de producteurs locaux et/ou labélisés (MSC, Bio, etc.).

Un petit port de pêche



Binic ou «le grain de beauté des Côtes d'Armor», ville portuaire de la baie de St-Brieuc a connu son heure de gloire au cours du 19^{ème} siècle, lorsqu'elle fut reconnue 1^{er} port français avec une flottille de 37 navires ! Les marins partaient de Binic pêcher la morue, au péril de leur vie, vers les eaux froides d'Islande et de Terre-Neuve.

Depuis le 20^{ème} siècle, une nouvelle activité s'y développe, celle de la pêche à la noix de St-Jacques *Pecten Maximus*, la noix la plus recherchée des gastronomes, reconnue pour sa finesse. L'activité locale s'est organisée autour de sa pêche et s'est déportée dans le port de St-Quay-Portrieux. Le port de Binic s'est alors reconverti en port de plaisance.

Les Binicais n'oublient pas leur passé morutier et organisent chaque année un festival dédié «La morue en fête!» rassemblant plus de 50 000 visiteurs sur les quais. L'atelier Le Grand Léjon en est le partenaire privilégié et fournisseur de morue.



Le Père Eugène à votre service !

Notre équipe commerciale et marketing vous accompagne et vous conseille dans vos choix de conserves fines & vos supports de communication. Bénéficiez d'un contact privilégié pour sélectionner au mieux les produits qui plairont à vos clients.

Disponible & Accessible

Notre équipe est à votre écoute du lundi au vendredi de 09h à 16H30.

Contactez-nous par mail : contact@pere-eugene.com
ou par téléphone au 02 96 73 64 04



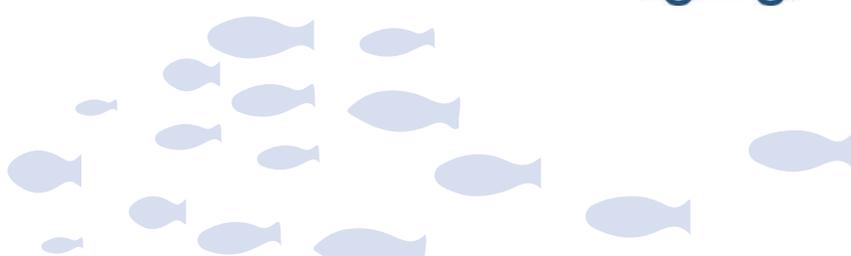
À l'écoute de vos besoins

Notre équipe Marketing & Communication est à votre disposition pour échanger sur vos projets d'accompagnement de vos clients et de valorisation de nos conserves (flyers, documentation, etc.). Nous serons ravis de vous suivre dans vos projets d'implantation.



Une livraison adaptée

Nos conserves sont livrées partout en France du lundi au vendredi dans un délai indicatif de 10 jours ouvrés.



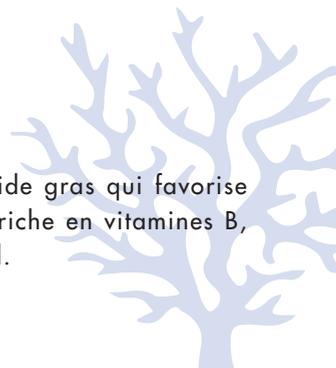


Nos produits



Le saviez-vous ?

Le maquereau est une excellente source en oméga 3, acide gras qui favorise le bon fonctionnement du cœur et de la vue. Également riche en vitamines B, vitamines D, en fer et en sélénium, un antioxydant naturel.



Nos rillettes de la mer

Les Incontournables - 170 g

Colisage de 12 u / DDM : 24 m

Dégustez nos célèbres recettes de rillettes à la texture onctueuse et à la chair de poisson généreuse. Nos rillettes sont composées à plus de 50% de poissons.



Truite - 3394610000701 / Thon - 3394610000435 / Sardines - 3394610000428
Saumon - 3394610000404 / Maquereau - 3394610000411

Disponibles en Duo - 2 x 90 g

Colisage de 6 u / DDM : 24 m

Le goût du grand large en coffret-duo, le cadeau gastronomique parfait ! Nos recettes phares cuisinées dans nos ateliers sont une invitation au voyage...



Rillettes de Maquereau & Saumon - 3394610005164

Rillettes de Sardines & Thon - 3394610005171



Le Trio - 3 x 90 g Disponible sur demande
Composez vos assortiments avec cet étui 3 rillettes de 90 gr. Un cadeau mis en valeur par un coffret élégant qui vous plonge dans l'univers marin et gourmand du Père Eugène.

Les Gourmandes - 90 g

Colisage de 12 u / DDM : 24 m

Partez à la découverte des savoureuses rillettes du Père Eugène dont les recettes inédites sont inspirées par la gastronomie bretonne. Le procédé de fabrication traditionnel des rillettes permet de conserver au mieux les saveurs authentiques du poisson.



- 1 Noix de St-Jacques de la baie de St Brieuc - 3394610003955
- 2 Haddock au pommeau de Bretagne - 3394610004075 **NOUVEAU**
- 3 Maquereau au citron confit - 3394610004945
- 4 Sardines aux tomates séchées - 3394610003948
- 5 Maquereau à la moutarde à l'ancienne - 3394610003931
- 6 Thon au Chorizo - 3394610004648
- 7 Thon aux baies roses & Coriandre - 3394610004624
- 8 Saumon au poivre de Sichuan - 3394610004631
- 9 Crabe Tourteau au citron - 3394610003153 **NOUVEAU**
- 10 Noix de St-Jacques au Noilly Prat - 3394610002736 **NOUVEAU**
- 11 Bar au Yuzu - 3394610005720
- 12 Langoustine au citron de Menton - 3394610005737 **NOUVEAU**
- 13 Maquereau fumé aux poivres - 3394610005898 **NOUVEAU**



Les Bio - 90 g

Colisage de 12 u / DDM : 24 m



Le leitmotiv du Père Eugène : «Manger mieux tout en limitant mon impact sur l'environnement». Pour cela, il enrichit sa gamme de produits BIO et AB. Équilibrées & gourmandes, ses rillettes BIO mettront vos papilles en éveil !



Thon, curcuma & gingembre **BIO** - 3394610005546

Thon, tomates, poivrons & olives **BIO** - 3394610005461

Saumon **BIO** AB et citron confit - 3394610005454

Nos toasts de baguette

Sachet - 150 g

Colisage de 12 u / DDM : 24 m

Croquants et savoureux, les toasts de baguettes vont devenir l'allié de vos apéritifs. Tartinez-les généreusement !



Toasts de baguette croustillants - 3394610004686

Emietté de thon en marinade - 170 g

Colisage de 12 u / DDM : 24 m

L'émietté prêt à consommer dès l'apéritif, tartiné sur des toasts ou garnissant généreusement des feuilles d'endives. Le thon émietté est mariné avec des olives vertes, une touche de basilic et une poignée de pignons de pin vous offrant une texture croquante et généreuse. Son atout ? L'émietté s'intègre parfaitement à vos repas : salade composée, quiche, sandwich ou pâtes !



NOUVEAU

Emietté de thon en marinade - 3394610005812

L'émietté : la préparation à consommer d'une multitude de façon !

Découvrez notre recette de pizza à l'émietté de thon du Père Eugène



Ingrédients : 200 g de pâte à pizza - 3 tomates - 1 boule de mozzarella - 1 émietté de thon Le Père Eugène - 1 bouquet garni d'herbes aromatiques - ½ oignon - 1 boîte de concentré de tomates - Origan - Basilic - Huile d'olive - Sel

1/ Votre sauce tomate maison

Coupez vos tomates en dés. Faites blanchir vos oignons avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez les tomates, le bouquet garni, salez et poivrez et laissez mijoter à feu doux pendant 20 min. Retirez le bouquet garni. Ajoutez le concentré de tomate et remuez pour un obtenir une sauce homogène.

2/ Préparation & cuisson de la pizza

Déroulez la pâte à pizza sur une plaque à four. Étalez la sauce tomate généreusement. Répartissez l'émietté de thon. Découpez en rondelles la mozzarella, puis disposez-là sur votre pizza. Pour finir saupoudrez d'origan et de basilic.

Enfournez votre pizza thermostat 8 ou 220° pendant 10 min en mode grill.

Nos soupes de poissons

Bocal - 460 g / 740 g

Colisage de 12 u / DDM : 24 m

Découvrez la soupe riche en poissons 40% à la texture incomparable et délicate. Cette recette traditionnelle est élaborée avec des poissons de première qualité et des petits légumes **BIO**. À accompagner de petits croûtons aillés.



Soupe riche en poissons 40% - 740 g - 3394610005485

Soupe de poissons - 460 g - 3394610005676

Soupe de poissons - 740 g - 3394610004464



Notre conseil : Accompagnez vos soupes d'une pointe de rouille. Cette sauce épicée, préparée selon un savoir-faire traditionnel relèvera votre soupe de poissons en sublimant toutes les saveurs.

Rouille traditionnelle - 90 g - 3394610002743

Rouille BIO au curcuma - 90 g - 3394610005447



Nos bisques

Bocal - 460 g

Colisage de 12 u / DDM : 24 m

Riches en poissons & crustacés, nos bisques sont cuisinées à partir de recettes uniques. En quelques minutes, vos bols fument de parfums maritimes et vos papilles partent en voyage.

Langoustine - 460 g - 3394610005690

Homard - 460 g - 3394610005683





Le + du Père Eugène :

Nous faisons le choix d'utiliser les poissons issus d'une pêche locale et débarqués dans les criées bretonnes. Les principaux poissons que l'on y retrouve sont le tacaud, le merlan, le congre mais aussi l'églefin, également préparé dans l'atelier Le Grand Léjon pour devenir du Haddock.

Nos sauces

Bocal - 190 g

Colisage de 6 u / DDM : 24 m

Raffinées et préparées avec des produits de qualité, les sauces du Père Eugène aux accents du pays breton vont relever vos plats. Elles sont pratiques et déjà prêtes à l'emploi !



Beurre Blanc - 3394610004969 / Oseille - 3394610004990 / Nantua - 3394610005003
Hollandaise - 3394610004983 / Armoricaine - 3394610004952 / Citron - 3394610004976

La véritable sauce au beurre blanc

Découvrez la recette du Père Eugène pour agrémenter vos pavés de cabillaud.



Ingrédients : 4 pavés de cabillaud - 20 g de beurre doux - Sel & poivre - 100 g de beurre demi-sel - 5 cl de vin blanc - 3 échalotes - 5 cl de vinaigre de vin blanc - Accompagnement au choix : riz, pommes de terre, légumes

1/ Votre sauce beurre blanc

Taillez le beurre en petits morceaux. Epluchez et ciselez les échalotes, les réunir dans une casserole. Versez vin blanc et vinaigre. Portez à ébullition et laissez évaporer. Dès lors qu'il ne vous reste que l'équivalent d'une cuillère à soupe, baissez à feu doux et incorporez le beurre. Ensuite, fouettez jusqu'à ce que la sauce devienne onctueuse.

2/ Préparez le poisson

Disposez les pavés de cabillaud côté peau sur une plaque recouverte d'une feuille papier sulfurisé. Parsemez la chair de morceaux de beurre. Enfouez 5 mn à 200°. La cuisson idéale est dite nacrée, la chair du poisson se délie alors très facilement. Servez les pavés de cabillaud et la sauce beurre blanc. Vous pouvez choisir l'accompagnement de votre choix.



Nos condiments

Moutarde aux algues - 200 g

Colisage de 6 u / DDM : 18 m

Onctueuse & iodée, la moutarde aux algues se marie très bien avec les plats à base de poisson. Vous pouvez également l'incorporer à votre vinaigrette.

Moutarde aux algues - 3394610005027



Salicornes de Bretagne - 200 g

Colisage de 8 u / DDM : 18 m

Plante croquante & légèrement salée, agrémente délicatement vos salades, terrines & rillettes.

Salicornes - 3394610005010



Nos condiments

Lancette à huître

Idéale pour ouvrir et déguster vos huîtres, la lancette du Père Eugène est réalisée à partir de coquilles d'huîtres broyées. Fabrication 100% Française



Couteau à tartiner

Le Père Eugène vous propose son couteau personnalisé à tartiner, pour accompagner vos conserves de la mer. Le tartineur accompagne à merveille la planche apéritive.



Tablier de cuisine

Tablier mixte 100% coton effet chino et sangle ajustable. Sa couleur bleue si chère au Père Eugène, se mariera à la perfection dans votre cuisine.



Planche apéritive

Elle est idéale pour tartiner nos rillettes ou découper votre charcuterie. Son petit format (20 x 15cm) vous permettra de l'apporter avec vous lors de pique-nique en pleine nature ou au bord de l'eau.







Mon arrière-grand-père Eugène, pêcheur averti et fin cuisinier à ses heures, nous a transmis des recettes savoureuses que nous préparons encore aujourd'hui avec les richesses fournies par la mer...

Henri Montagnier



02 96 73 64 04 - ZA Beaufeuillage - 22520 Binic
www.pere-eugene.com