

# **Noël J-24 // Portrait : La conserverie des pins: une aventure ti«thon»nesque !**

**Frédéric Bruyère a la mer dans le sang. Breton d'origine, il est passionné de pêche et c'est tout naturellement qu'il fait une école maritime à St Malo.**

Son destin semblait tout tracé, fait d'embrun et d'iode. Et pourtant c'est vers Paris que la vie le mène. Là, il rencontre Marine : « Avec un prénom comme celui-là j'étais prédisposée ! » sourit maintenant celle que Frédéric a embarqué dans une aventure ti « thon »nesque.

C'est en 2010 que le couple s'installe sur le Bassin d'Arcachon. Très vite, Frédéric s'adonne à sa passion : la pêche. En particulier la pêche au thon.

« Un jour, il a ramené un thon de 80kg. C'était énorme, on ne savait pas trop quoi en faire, comment le conserver pour ne rien en perdre. » Un ami pêcheur leur conseille alors d'en faire des conserves que le couple sert aux amis à l'apéro avec un beaucoup de succès.

**« Quand on a su que du thon était débarqué à la criée d'Arcachon, ça a fait tilt »**

La conserverie est créée en 2019 avec une ambition : faire des produits de qualité, de façon artisanale et raisonnée. « Le poisson est bon dans l'assiette mais il est aussi bien dans l'eau. »

Si la production est passée de 3 tonnes en 2019 à 8 tonnes cette année, le couple refuse de tomber dans une logique quantitative. Toutes les boites qui sortent de la conserverie sont 100% faites à la main, et à deux.











**Ventrèche de thon rouge : c'est le best-seller... et la recette d'un succès.**

« Les médias nationaux ont commencé à parler de nous alors que la fabrique n'était même pas encore ouverte ! »

Depuis la conserverie profite de bons courants, portées par deux passionnés à la barre. C'est désormais 70 références que l'on retrouve en boutique. Du thon bien sûr, mais aussi du maquereau que l'on retrouve assaisonné de basilic, citron, laurier (du voisin) ou encore piment doux.

La conserverie du Bassin distribue dans les épiceries, poissonneries et cavistes du Bassin. Une boutique est ouverte dans leurs locaux de Lège Cap-Ferret et on retrouve le couple sur les marchés de Lège le samedi.

À l'approche de Noël, un coffret découverte est proposé qui pourrait faire trôner la ventrèche de thon en bonne place à côté du foie gras...

*Conserverie des Pins*

*Frédéric et Marine Bruyère*

*21 Rue de la Praya, 33950 Lège-Cap-Ferret*