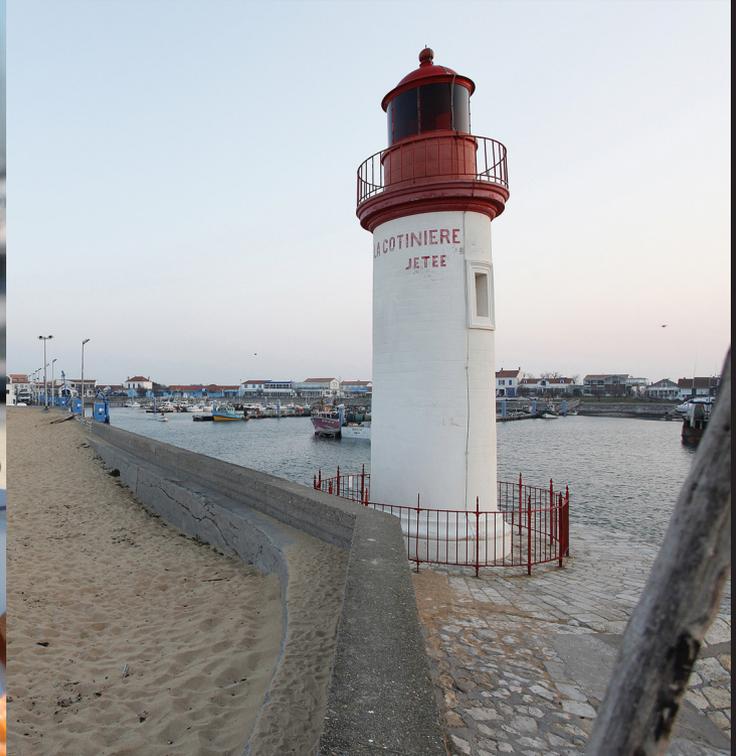




Des valeurs bien conservées



Delphine & Olivier
17310 St-Pierre d'Oléron - Tél. 05 46 47 10 07



Sommaire

Le goût est à bon port **présentation synthétique.**

Une lignée de poissonniers **depuis 1932**

- *Historique*
- *Chiffres-clés*
- *Une histoire de famille... et de femmes !*

Des poissonneries et une conserverie **fraîcheur et qualité**

- L'esprit d'innovation
- La conserverie
- Les points de vente

Dans l'atelier de La Cotinière **nos activités**

- Origine des matières premières
- Traiteur
- Fumaison
- Fabrication

Les gammes de produits **nos marques**

- La Lumineuse
- Délices d'Oléron



Mettez votre ciré et vos bottes en caoutchouc, vous entrez dans l'univers des Pêcheries de La Cotinière, le décor est planté pour un bon bol d'air iodé

D'une charrette...

Entreprise familiale implantée depuis 1932 dans l'île d'Oléron, les Pêcheries de La Cotinière sont spécialisées dans les métiers du mareyage et de la poissonnerie.

Nous sélectionnons et achetons dans les criées poissons, coquillages et crustacés pour vous servir la mer sur un plateau dans nos boutiques en libre-service à La Cotinière, Saint-Martin de Ré, Pau et Lorient, et nos étals sur les marchés de l'île d'Oléron et Niort.

Soucieux de partager notre passion avec nos clients, nous sommes là pour vous conseiller vers les sélections du jour, les produits de saison et vous proposer des idées de plats ou de recettes pour satisfaire les goûts de chacun.

Entiers, préparés en filet, fumés, cuisinés dans notre atelier situé sur le Port de La Cotinière, dorades, bars, lottes, merlus, roussettes, crevettes, homards, langoustines, huîtres et autres coquillages offrent en toute fraîcheur les saveurs authentiques de la mer.



... A Delphine & Olivier

Oléronais, Olivier Dupuy représente la quatrième génération de poissonniers qui perpétuent la tradition familiale. Aurait-il pu faire autrement qu'épouser une fille de marin-pêcheur ?

En 2011, Delphine et Olivier créent la société éponyme, une conserverie qui chapeaute leur marque La Lumineuse. Distribuées dans nos magasins et poissonneries, mais aussi dans les épiceries fines, les mousses, rillettes et terrines constituent des tartinables aux saveurs fines et originales très prisées à l'apéritif tandis que les soupes subliment l'esprit du large.

Destinée quant à elle uniquement aux grandes et moyennes surfaces, la marque Délices d'Oléron propose également des produits de qualité fabriqués sur place.



Fabriqué sur le Port de La Cotinière

A la conserverie, tout est produit sur le port, au plus proche de la mer. Le « petit » port de La Cotinière, sous ses airs tranquilles, est le 6^{ème} port de pêche français.

La ligne est claire pour garantir la qualité des produits : le moins d'intermédiaires possible et la volonté de faire vivre le territoire. De manière générale, les ressources locales sont privilégiées. Ainsi les tartinettes et les croûtons, à déguster idéalement avec nos conserves, sont fabriqués à Oléron.



Il était une fois... une lignée de mareyeurs et de poissonniers

1919. Louise Moreau épouse Louis Rabeau. Elle a 20 ans. Ils s'installent à La Cotinière, dans l'île d'Oléron. Louis meurt très jeune, à l'âge de 38 ans, laissant à Louise un fils unique, Fernand, alors âgé de 12 ans. C'est Louise et son fils qui vont écrire les premières pages de la saga familiale.

1945. De retour de la guerre dans l'île d'Oléron, Fernand choisit « d'aller à la pêche » comme disent les marins. Il ne reprendra le chemin des « Etablissements Rabeau », aux côtés de sa mère, que quelques années plus tard...

1966. Fernand décide de développer l'activité de l'entreprise sur le continent. Le pont, entre l'île d'Oléron et Marennes, inauguré la même année, va faciliter les choses même si dès 1950, il allait chercher du poisson à l'encan de La Rochelle et avait un étal sur Niort.

Il investit aussi dans des étals sur les marchés oléronais de Saint-Pierre, Domino, La Brée-les-Bains et Cheray. Là où, un demi-siècle auparavant, Louise circulait à vélo.

1970. Colette, la fille de Fernand et Lucie Rabeau, se marie avec Alain Dupuy et le jeune couple travaille dans l'entreprise.

1984. Les Etablissements Rabeau changent de nom et deviennent « Les Pêcheries de La Cotinière ». C'est à cette époque que décède Louise. Un hangar de 600 m² est construit à proximité de la propriété familiale. Il permet de gérer dans d'excellentes conditions matérielles l'augmentation croissante de l'activité. Alain Dupuy explore d'autres pistes de développement, dont l'exportation, essentiellement vers l'Espagne.

1990. Une poissonnerie est ouverte à Pau. Olivier Dupuy, fils de Colette et Alain, rejoint l'entreprise familiale et rencontre sa future femme, Delphine, à l'école de poissonnerie.



Hier, Louise

Dans ce métier si particulier qu'est la vente du poisson, l'une des principales qualités est le courage. La vente ambulante nécessite en effet de se lever tôt pour préparer la marchandise. La journée de travail commence à trois heures du matin. Louise Moreau veuve Rabeau part ensuite pour faire la tournée. D'abord avec une petite charrette à bras puis à vélo, Louise parcourt les villages de l'île d'Oléron : Saint-Pierre, Saint-Denis, La Brée, Domino... Elle vend essentiellement des sardines, des petits maquereaux, des chinchards, des crevettes grises, que les bateaux débarquent chaque jour au retour de la marée.

L'après-midi il faut donc être au port pour l'arrivée des bateaux, acheter les caisses de dorades, mullets, sardines, soles, merluchons, crevettes et autres coquillages, et les stocker dans l'atelier aménagé dans le garage de la maison familiale, au 19 de la rue des Mouettes à La Cotinière.

Fernand aide sa mère dans son travail mais il est réquisitionné pendant la Deuxième Guerre Mondiale et part en Allemagne pour effectuer un Service de Travail Obligatoire (S.T.O.). Il prendra sa suite pour développer l'entreprise.

Une histoire où les femmes ont une place particulière !

Aujourd'hui, Delphine

Originaire de l'île de Groix, l'épouse de l'arrière-petit-fils de Louise suivra son mari sur l'île d'Oléron, plus d'un siècle après ses ancêtres Groisillons qui étaient venus construire le Port de La Cotinière...

La pêche et l'insularité sont les constantes de sa vie. Le poisson est une passion qu'elle a transmis à ses enfants, Edwin et Lucie, et dont elle a elle-même hérité de son grand-père, Laurent Simon, marin-pêcheur dès l'âge de 13 ans.

Un hommage à son aïeul, mais aussi à la tradition et au goût des choses bien faites. Delphine travaille le matin au bureau et rejoint la poissonnerie de La Cotinière l'après-midi, où elle prodigue des conseils avisés à ses clients. Son hippocampe de bataille : informer les gens sur les réalités écologiques et les discours erronés, et leur donner une meilleure connaissance de l'état de la pêche et des produits proposés. Pour peut-être arriver à faire évoluer certaines habitudes de consommation, comme toujours vouloir les crevettes les plus roses...



Chiffres-clés



Conserverie Delphine et Olivier

- ↳ 4 salariés à l'année (2 vente/2 prod)
- ↳ CA 2015 : 550.000 euros
- ↳ 44 références de soupes, rillettes, mousses, terrines et condiments distribués sous deux marques

DÉLICES



D'OLÉRON



Les Pêcheries de La Cotinière

- ↳ 28 salariés à l'année, 50 en saison
- ↳ 9 points de vente sur le grand Ouest
- ↳ CA 2015 : 5,8 millions d'euros.

2003. Olivier et Delphine Dupuy reprennent l'entreprise et recentrent leur activité sur le grand Ouest.

2005. Création d'une poissonnerie en libre-service ! Une idée toute simple qui fait mouche.

2006. Le site internet Monpoisson.fr est lancé. Un gros succès pour ce concept actuellement suspendu, en cours d'optimisation...

2011. Création de la société de conserverie Delphine et Olivier, qui chapeaute les marques La Lumineuse et Délices d'Oléron.

2016. Edwin Dupuy, le fils de Delphine et Olivier, apprenti poissonnier, passe son bac et embauche !

« Les poissons constituent... une source sans fin de méditation et de surprise. »

J.-A. Brillat-Savarin, 1825





Quand l'esprit du large donne l'esprit d'innovation...

L'enseigne se caractérise par la passion et l'énergie créatrice de génération en génération.

Il en a fallu, à Louise, de l'énergie, lorsqu'elle s'est retrouvée veuve, seule avec son petit Fernand. Puis celui-ci dès les années cinquante, bien avant la construction du pont de l'île d'Oléron, développe l'activité sur le continent. Son gendre Alain, lui, déploie l'entreprise dans d'autres régions, ainsi qu'à l'export. Olivier, le petit-fils, identifie bien les tendances des années 2000, c'est-à-dire à la fois l'utilisation des nouvelles technologies pour le commerce à distance, et l'exigence de traçabilité et d'authenticité. Les clients ont besoin de voir, de toucher, de sentir le produit de la pêche, une attente à laquelle répond idéalement la poissonnerie en libre-service. La clientèle est bien guidée, car dans « libre-service » il y a certes « libre », mais aussi « service » ! Et c'est là que se fait la différence. Parallèlement, les consommateurs de poisson ont immédiatement détecté la fiabilité de l'expert ès poissonnerie lorsque le site Monpoisson.fr fut lancé. Envoyer du poisson parfaitement conservé dans les quatre coins de France, il ne fallait pas avoir froid aux yeux ! Le succès fut immédiat. Perfectionnistes, Delphine et Olivier ont cependant remis ce volet de leur activité à l'étude afin de se recentrer sur le local et donner leur nom à une nouvelle SARL pour créer leurs gammes de conserves, La Lumineuse et Délices d'Oléron.



Delphine et Olivier, des valeurs bien conservées

Pourquoi aller chercher plus loin ?

Ce sont eux, Delphine et Olivier qui ont eu l'idée de lancer leur propre conserverie avec des produits locaux. Leur avocat leur suggère naturellement de conserver leurs deux prénoms comme raison sociale de la société.

Le couple dans cette entreprise est bien entouré. Muriel Robin, conseillère technique à la Chambre de Commerce et d'Industrie de La Rochelle, leur présente Jean-Pierre Meunier, expert du secteur agro-alimentaire, qui a dirigé nombre d'entreprises florissantes. L'homme est un passionné, qui transmet son savoir-faire avec bonheur et aide Delphine et Olivier Dupuy à lancer leur projet. C'est même lui qui va trouver leurs premiers marchés ! C'est donc un peu le parrain de l'affaire...

Delphine et Olivier privilégient la pêche locale autant que possible. Fabriqués sur place, au bout de la jetée du port de la Cotinière, dans un atelier qui jouxte celui des Pêcheries, les produits sont élaborés sans additif, sans colorant ni conservateur. Marmite, four, bacs de stérilisation, le système de conserverie est bien rodé. Tout est produit sur le port. Et volonté de valoriser les producteurs locaux oblige, les tartinettes et croûtons vendus en accompagnement des rillettes, mousses et soupes sont également conçus sur l'île d'Oléron !

Pour rendre le bon goût accessible au plus grand nombre, les produits de la conserverie sont distribués sous la marque La Lumineuse en boutique et sous la marque Les Délices d'Oléron en grande distribution.



Il est cinq heures, La Cotinière s'éveille...

Olivier Dupuy achète directement son poisson à la criée de La Cotinière deux fois par jour, à 5 h du matin, et à 15 h. D'autres achats sont effectués à la criée de Lorient et à la criée de La Rochelle. Les espèces type lieu noir ou cabillaud, qui ne sont pas régionales, sont achetées à Boulogne-sur-Mer, le saumon provient d'Ecosse et le thon de l'Océan indien. Absolument sensibilisée aux questions halieutiques, l'entreprise travaille dans le respect de la réglementation.

Dans l'atelier, il fait 7°C hiver comme été. On y travaille le poisson, on le découpe en filets, on l'emballage, on le cuit, on le transforme, on le stocke, on le congèle... Dans les viviers attendent les homards et les araignées de mer tandis que les caisses de crevettes ou de bulots sont soigneusement étiquetées.



La fumaison dans la tradition pour un grand saumon !

Aux Pêcheries de La Cotinière nous avons bien compris qu'un fumage réussi dépend du temps que l'on prend, de la douceur et du respect que l'on y met... L'entreprise possède son propre atelier de fumaison et utilise un saumon d'Ecosse de qualité supérieure. Après un salage au sel sec d'une douzaine d'heures, le saumon est fumé artisanalement, une méthode traditionnelle qui consiste à fumer le saumon à froid au bois de hêtre, avec comme avantage de resserrer les chairs pour une texture et une saveur d'une finesse incomparable. Nous fumons également du haddock à l'année ainsi que du thon et du maigre en saison.

L'espace Traiteur, l'assurance de bien traiter ses papilles.

Pour les fêtes, mais aussi au quotidien, notre chef élabore chaque jour des recettes goûteuses, préparées avec soin à partir de produits sélectionnés. Paëlla, choucroute et blanquette de la mer, accras, brandade de morue, coquilles, terrines, petits fours, canapés et verrines subliment les saveurs maritimes !



Fabrication, du bon de bout en bout !

Nul secret de fabrication ne sera ici révélé, à part l'essentiel : c'est l'utilisation d'une matière première de qualité, au minimum 50% de poisson, sans ajout d'additifs, de colorant ou de conservateur, qui garantit un excellent produit fini ! Gourmets avertis, c'est tout de même la finalité de leur métier, le bien-manger - Delphine et Olivier ont goûté toutes les recettes conçues par leur chef avant de les valider.

Et si certaines ont des noms surprenants, comme les rillettes de chien au curry - le chien étant en réalité un petit requin de fond marin, appelé aussi saumonette - elles offrent un panel d'expériences culinaires prisées des consommateurs allergiques au gluten, ou qui ne mangent pas de viande, ou... qui souhaitent tout simplement se faire plaisir avec des produits authentiques.



Soupes, mousses, terrines et rillettes sont fabriquées dans la conserverie de La Cotinière, sur le port, en privilégiant la pêche locale dès que c'est possible. Nos produits contiennent au moins 50% de poisson frais.



Comme des écrins avec leurs étiquettes aux couleurs satinées, les bocaux des conserves La Lumineuse attirent l'œil des gastronomes. Distribuée dans notre conserverie, la seule de l'île d'Oléron, dans nos poissonneries, nos deux boutiques et en épiceries fines, la marque La Lumineuse propose 17 références de rillettes et mousses, et 5 de soupes. 



Dans l'atelier de La Cotinière sont également confectionnés avec du poisson frais les produits de la marque Les Délices d'Oléron. Fraîchement relookée en termes d'étiquettes, la gamme dédiée à la grande distribution offre elle aussi un large choix de saveurs. Des délices tartinables à l'apéritif, et des soupes pour s'offrir en toute simplicité un bon bol... d'air du large ! 





À savoir

Nos recettes traditionnelles Charentaise sont revisitées pour le plaisir des amateurs de saveurs fines et subtiles qui valorisent la fraîcheur de nos produits issus de la pêche artisanale.

Délices d'Oléron La nature en conserve

- Aux Délices d'Oléron, nos équipes travaillent à conjuguer chaque jour poissons de qualité avec nos recettes fines et variées pour proposer aux consommateurs une gamme riche où chaque gourmet pourra trouver son bonheur iodé.
- Notre bonne connaissance du poisson, transmise de génération en génération, une fabrication alliant savoir-faire d'autrefois et procédés de fabrication modernes...

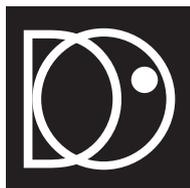
Voilà la recette des Délices d'Oléron.



Les délices d'Oléron - Présentation de la gamme



DÉLICES



D'OLÉRON



Moules



Merlu - Chorizo



Sardines



2 Saumons



Sardines - Escabeche



Maquereaux - Vin blanc



Thon - Piment d'Espelette



Thon



Crabes - Tomates

Nos rillettes, terrines et mousses

Un large gamme de produits étudiée pour satisfaire le plus grand nombre de consommateurs...

Un packaging très qualitatif qui valorise les tartinables sans ostentation...

Une vraie présence en rayon qui garantie une forte attractivité du linéaire...





Dorade - Olives vertes



Rouget Barbet - Tomates



Espadon - Piment d'Espelette

Nos soupes de poissons

Incontournables du rayon poisson, les soupes de poissons Délices d'Oléron sont une invitation à prolonger les balades au grand air.

La sélection rigoureuse de leurs ingrédients associée à l'inventivité de leurs recettes sont les seuls secrets de ces produits d'exception.

Existent aussi en demi-format !



Poissons



Poissons & langoustines



Poissons & Araignées



Rouget Barbet





À savoir

Le « chef » cuisine soupes, mousses, rillettes en s'inspirant des recettes traditionnelles Charentaise, mais également en associant des nouvelles saveurs qui subliment la matière noble issue de la mer.



Le contenant

- Une marque LUMINEUSE pour attirer l'ATTENTION.
- Des étiquettes BRILLANTES pour susciter l'INTÉRÊT.
- Des produits PHARES pour provoquer le DÉsir.
- Et enfin, des ingrédients de QUALITÉ pour motiver l'ACTE D'ACHAT.

Le contenu

- La MER au cœur du produit : du POISSON (ingrédient noble et premier), jusqu'à l'AGAR-AGAR (algues gélifiantes naturelles).
- Des produits sélectionnés au plus près : le POISSON bien sûr mais aussi, le SEL, la crème fraîche de Poitou-Charentes.
- Les qualités naturelles et gustatives des produits sont respectés. SANS COLORANT, NI CONSERVATEUR.

La Lumineuse - Présentation de la gamme




LA LUMINEUSE

CONSERVERIE DE L'ÎLE D'OLÉRON



Poissons & langoustines

Nos soupes de poissons

Après un bol d'air frais, réchauffez-vous avec une bonne soupe « La Lumineuse ». Mitonnées avec des ingrédients sélectionnés, vous redécouvrirez les saveurs délicates des produits de la mer.

Poissons & Araignées



Poissons



Rouget Barbet



Crabe - Tomate



Homard - Cognac



Langoustine
Pineau Blanc



Coquille Saint-Jacques
Corailées au Whisky



Espadon
Piment d'Espelette



Deux Saumons



Dorades
Olives Vertes



Tarama



Lottes - Porto



Sardines



Merlu - Chorizo



Mulet - Graine de moutarde



Rouget Barbet - Tomate



Maigre - Citron confit



Thon



Thon - Piment d'Espelette



Thon - Poivre Vert



Moules



Maquereaux - Vin blanc



Chien - Curry



Sardines - Escabèche



Rouille

Nos rillettes, terrines et mousses

Les rillettes, terrines et mousses « La Lumineuse » vous permettront de débiter un repas ou de partager un apéritif sur de belles notes marines.

Gourmettes sur des toasts et gourmandes sur une tranche de pain, vous apprécierez leur authenticité ponctuée de notes plus subtiles et vous découvrirez des recettes traditionnelles Françaises.



Faire vivre les territoires nos points de vente

Les Pêcheries de La Cotinière, ce sont des points de vente sur l'arc atlantique où vous pouvez retrouver poissons et fruits de mer sélectionnés, et tous les produits de la marque Delphine et Olivier.

Côté frais, les circuits courts sont privilégiés. Ainsi les huîtres vendues à Lorient proviennent d'un ostréiculteur local, tandis que celles proposées en Poitou-Charentes sont produites par un ostréiculteur de Marennes. Toujours dans un souci de valorisation du terroir, dans la poissonnerie de Pau on trouve du Jurançon pour accompagner le poisson, et à Lorient sont présentées des galettes bretonnes, un régal avec des noix de Saint-Jacques !

Nos poissonneries

- Port de La Cotinière
17310 Saint-Pierre d'Oléron
- 13, Venelle d'Espérance
17410 Saint-Martin de Ré
- 90, boulevard Tourasse
64000 Pau
- 5, rue Benoît Frachon
56100 Lorient

Nos étals sur les marchés

Ile d'Oléron

- Les Halles 4, rue Franck Massé
17310 Saint-Pierre d'Oléron
- Place du marché – Place du Général de Gaulle
17650 Saint-Denis d'Oléron
- Place du marché Domino
17190 Saint-Georges d'Oléron
- Marché Ardillères
17840 La Brée-les-bains

Niort

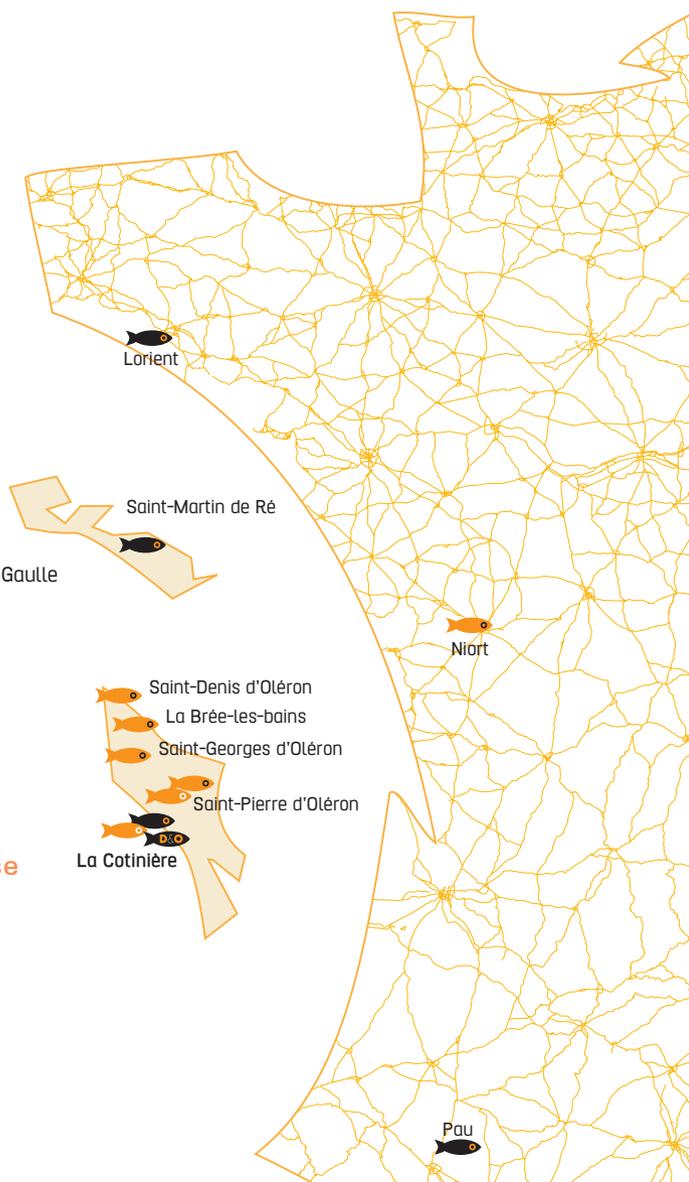
- Place des Halles
79000 Niort

Nos boutiques La Lumineuse

- 12, rue du Port – La Cotinière
17310 Saint-Pierre d'Oléron
- 37, rue de la République
17310 Saint-Pierre d'Oléron

Notre conserverie

- Quai Delouteau – La Cotinière
17310 Saint-Pierre d'Oléron



Delphine & Olivier

17130 La Cotinière - Tél. 05 46 47 10 07 




**Made in
La Cotinière**