

Boulogne : Freshpack espère décrocher l'or avec son crabe royal

PUBLIÉ LE 18/04/2015

ROMAIN DOUCHIN

4 partages



Le journal du jour à partir de 0,79 €

La société Freshpack, spécialisée dans les produits de la mer et les plats cuisinés, est finaliste du prix Elite au Seafood de Bruxelles, le grand salon mondial des produits de la mer. Elle espère décrocher l'or avec sa dernière innovation : le King crab (1) décortiqué cru et surgelé.



| - A + |

Le King crab (crabe royal), pêché au casier dans la mer de Barents qui borde la Russie, était jusqu'ici commercialisé par Freshpack cuit dans sa carapace. « *Mais ça limitait sa prise en mains par les chefs des grands restaurants qui préfèrent le travailler cru pour plus de créativité* », explique Franck Paque, dirigeant. Qu'à cela ne tienne, Jacques Dutertre, co-dirigeant et monsieur innovation chez Freshpack, s'est creusé la tête. Et a fini par trouver : extraire la chair crue de la carapace avec un procédé haute pression. « *Un an de test pour mettre le process au point* », ajoute Franck Paque.

Un produit unique

Une fois décortiqués, les clusters (pattes, pince et alvéoles) sont reconstitués avant surgélation et conditionnement. Le produit final fait 3,8 kg. C'est ce procédé sur un produit unique (crabe géant) qui est finaliste du Seafood. « *Dans la catégorie meilleur produit pour la restauration et pour le prix praticité* », détaille Pascal Labarre, conseiller filière produits de la mer à la CCI Côte d'Opale, qui incite les entreprises boulonnaises à valoriser leur savoir-faire. Franck Paque n'est pas peu fier de montrer la déclinaison au King crab cuisinée par le chef du Chabichou, un restaurant coté de Courchevel, qui a deux macarons.

1. Freshpack est le 1er importateur français de King crab 400 tonnes chaque année.

Une pêcherie de crevettes à Madagascar



Depuis 1998, les fondateurs de Freshpack (Freddy Paque, père de Franck, et Jacques Dutertre leur associé) ont investi dans une pêcherie de crevettes sauvages dans le canal du Mozambique à Madagascar. « *On possède là-bas huit bateaux (photo ci-dessus) et une usine*, indique Franck Paque. *On produit chaque année 800 tonnes de crevettes sauvages.* » Ces crevettes entières (Tigrée, Pink, White et Brown) sont travaillées et surgelées à bord des bateaux pour une fraîcheur optimale. La flottille et l'usine emploient en tout 400 personnes. Une gamme de poissons exotiques et des crabes de mangrove sont aussi travaillés sur place dans l'usine qui possède un atelier de filetage. « *On est producteur de nos produits, ce qui nous permet de pratiquer une pêche durable, seuls les crabes vivants et de bonne taille sont travaillés.* »