

Freshpack hisse les couleurs de Boulogne jusqu'à la victoire avec son King crab !

Freshpack, spécialiste en négoce de produits de la mer et plats cuisinés surgelés, a remporté au Seafood le prix Élite avec son King crab décortiqué cru et surgelé. C'est la première fois qu'une PME boulonnaise l'emporte.



Franck Paque, dirigeant de Freshpack, lors de la remise des prix Elite, mardi soir.

PAR ROMAIN DOUCHIN (À BRUXELLES)
boulogne@lavoixdunord.fr

BOULOGNE. On s'est congratulé, embrassé et tapé sur l'épaule, mardi soir, sur le stand de Freshpack à l'annonce de la victoire du prix Élite HORECA* avec le King crab décortiqué cru et surgelé. Franck Paque et Jacques Dutertre, les dirigeants de la société, étaient heureux de partager cette victoire avec leur équipe commerciale. « C'est la récompense du travail de nos équipes commerciales, de nos équipes recherche et développement », félicitait Franck Paque. « Des entreprises boulonnaises finalistes, on en a connu dans le passé ; mais une qui décroche la victoire finale, c'est une

première », souligne Pascal Labarre, conseiller filière produits de la mer à la CCI Côte d'Opale. C'est lui qui incite les entreprises boulonnaises à valoriser leur sa-

“ Des entreprises boulonnaises finalistes, on en a connu ; mais une qui décroche la victoire finale, c'est une première. ”

voir-faire et a conseillé Freshpack jusqu'à sa victoire. Hier, à Bruxelles, Alain Vidalies, secrétaire d'État chargé de la Pêche, n'a pas manqué de venir féliciter Franck Paque. ■

HORECA : hôtel-restaurant, traiteur...



AVEC QUEL PRODUIT ?

Le King crab (crabe royal), pêché au casier dans la mer de Barents, était jusqu'ici commercialisé par Freshpack cuit dans sa carapace. « Les chefs des grands restaurants nous demandaient de trouver un procédé afin de le travailler cru pour plus de créativité », explique Franck Paque. Jacques Dutertre, son associé, 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. » Une fois décortiqués, les clusters (pattes, pince et alvéoles) sont reconstitués avant surgélation et conditionnement. C'est ce produit qui a remporté le prix. R. D.