

Les gambas fumées de JC David au menu des grands chefs, à Paris, ce lundi

Lors du repas annuel du Collège culinaire de France, ce lundi à Paris, les plus grands chefs étoilés passeront à table. Et parmi les mets qu'ils dégusteront, il y aura les nouvelles gambas fumées de JC David. Un très beau coup réalisé pour la société de fumaison. Et une fierté pour Capécure et Boulogne en général !

Par Olivier Merlin | Publié le 21/09/2019

f 196 partages

Partager

Twitter



Les gambas bio de Madagascar sont fumées dans les coresses, les fours traditionnels et exclusifs de la société.

La liste est longue et vous envoie des étoiles plein les yeux. **Alain Ducasse, Anne-Sophie Pic, Éric Fréchon, Georges Blanc...** Les plus grands chefs français sont à l'origine du Collège culinaire de France. **Une structure indépendante** dont le mérite est de faire rayonner la cuisine française dans sa globalité, ses valeurs, et aussi sa modernité.



Alain Ducasse fait partie des grands chefs étoilés qui découvriront ce lundi les gambas fumées de JC David. PHOTO FRED DUFOUR-AFP - AFP

Une mission qui vise aussi à faire valoir et respecter l'appellation « **Restaurant et producteur artisan de qualité** », un label de qualité que les clients exigeants recherchent avant de pousser la porte d'un restaurant. Chaque année, ce petit monde se retrouve lors de la « Grande rencontre annuelle ». Cette dernière a lieu lundi et le repas qui sera servi aux « *mandarins* » de la cuisine française est forcément déjà scruté à la loupe. Parmi les produits passés au crible, on retrouve une nouvelle spécialité boulonnaise, **les gambas bio fumées artisanalement**.

Ça change du saumon et du haddock !

Mises au point par JC David dans son labo de Capécure, ces crevettes de Madagascar seront servies lundi en ceviche (chair crue en marinade). « *C'est une très grande fierté*, explique Philippe Fromantin, à la tête de la société de fumaison et de salaison. **Nous réalisons de très bons résultats avec notre saumon et notre haddock, mais avec cette innovation, nous prouvons notre capacité à nous réinventer.** » Fumées dans les coresses, [ces fours à bois traditionnels exclusifs de JC David](#), les crevettes prennent un goût légèrement salé et subtilement fumé.



Les gambas fumées sont vendus sous blister.

« *On a vraiment lancé ce produit à la mi-août et depuis, c'est un succès*, se réjouit Philippe Fromantin. *Benjamin Delpierre, de l'Atlantic à Wimereux, le propose depuis peu dans son restaurant.* » L'autre bonne nouvelle, c'est que cette innovation n'est pas réservée aux grands chefs. On peut la trouver chez les meilleurs poissonniers et épicerie fines ou sur [le site internet de JC David](#).