

## Encore une distinction pour JC David à Capécure!

Les bonnes nouvelles se succèdent pour JC David, la société de fumaison-salaison à Capécure. L'entreprise vient de remporter un prix à Paris pour son foie de morue fumé.

Par La Voix du Nord | Publié le 23/09/2019

Partager Twitter



Le journaliste Vincent Ferniot a remis la distinction « produits de la mer » au directeur de Jc David, Philippe Fromantin (à gauche)

Après avoir été retenue pour le menu des grands chefs du [Collège culinaire de France](#), JC David vient de remporter un prix au salon Gourmet sélection de Paris.



Le foie de morue fumé a remporté le prix du salon.

Ce lundi, le journaliste Vincent Ferniot a remis la distinction « produits de la mer » au directeur Philippe Fromantin pour le foie de morue fumé. **Il s'agit d'un produit succulent, fumé entier.** Une précision utile car cela signifie que les lobes sont préservés et non émiettés. Un régal qui fait encore briller Boulogne au national...