

LA VOIX DU NORD

Bonjour

MERCI L'ALLERGIE

Ah les fameuses légendes sur les journalistes que l'on peut acheter facilement. Cette remarque, glissée hier par une interlocutrice du Seafood Expo Global de Barcelone, m'a permis d'esquisser un léger sourire : « Alors vous, c'est impossible de vous acheter. » Au-delà du fait que je n'ai jamais touché un centime d'une personne interrogée pour écrire un papier, c'est surtout mon allergie aux produits de la mer qui me permet une immunité totale face

à cette légende. Certains collègues blagueront encore un moment sur l'incompréhension qui règne de m'avoir projeté à Barcelone pour parler saumon, crevettes et autres harengs quand on n'en mange pas du tout. Mais je n'oublierai jamais, avant que cette allergie n'apparaisse, que ma grand-mère prenait un doux plaisir à me préparer la limande-sole le mercredi lorsqu'il n'y avait pas école. C'était délicieux. Et, elle, parvenait vraiment à m'acheter pour ensuite assurer la corvée de vaisselle. **F. C.**

Météo

Matin 3°C

Après-midi 12°C



Demain

Matin 6°C

Après-midi 10°C



BARCELONE

LA RÉUSSITE DES ENTREPRENEURS BOULONNAIS AU SEAFOOD

PAGES 8-9

WIMEREUX

Décès de cinq migrants : une victime identifiée, trois hommes interpellés

PAGE 10

BOULONNAIS

Notre sélection d'activités pour les vacances de printemps

PAGE 11

WIMILLE

Quelles sont les zones retenues pour la production d'énergies renouvelables ?

PAGE 12

PAR FLORENT CAFFERY, À BARCELONE
boulogne@lavoixdunord.fr

BARCELONE. Au quotidien, les deux évoluent à dix bornes de distance. Franck Paque dans son vaisseau amiral de Freshpack à l'Inquêtrie, Philippe Fromantin dans les dédales de Capécure, où JC David a ses quartiers rue Georges-Honoré. Depuis mar-

di, le duo d'entrepreneurs n'est qu'à 200 mètres l'un de l'autre dans la capitale catalane. Mais même là, « on ne s'est pas encore croisé », blague Philippe Fromantin, au moment de rejoindre son homologue de Freshpack entre les halls 2 et 3 du Seafood. « C'est le business en premier, c'est vrai qu'on ne se voit pas assez souvent. » Cela n'empêche pas, « beaucoup de respect mutuel, jure Franck Paque, après une franche accolade. Philippe a su pérenniser sa société alors qu'il

n'était pas du domaine à la base ». Le principal intéressé, passé par les régies publicitaires de grands quotidiens nationaux comme *Le Parisien*, abonde, « c'est vrai que ce n'est pas simple quand on n'y comprend rien de base (il a pris la tête de JC David en 2019, NDLR). Mais j'ai regardé devant moi. » Défendant « la qualité, l'excellence », tout comme Franck Paque, garant parmi d'autres à Boulogne d'un « savoir-faire dans l'innovation, les produits ».



Le tarama premium présenté par Philippe Fromantin.

Quand un Grec succombe à ton tarama...

Un savoir-faire à nouveau distingué au Salon international des produits de la mer. Sacrée en 2018 pour son haddock blanc, la maison de fumaison n'a certes pas décroché la timbale pour ce cru 2024, mais son tarama 100 % naturel est de la liste des 40 produits nommés aux Seafood Excellence Global Awards, l'équivalent des Oscars des crevettes, huîtres et autres recettes liées à la mer. Un tarama « dévoyé au fil du temps », devenu une « mayonnaise », considère Philippe Fromantin. Un an de recherche, de tests sur des clients, d'ajustements et de mélangeur de boulanger utilisé à très faible rotation ont fini par faire émerger des ateliers de l'entreprise un tarama « sans additif ni conservateur, insiste son dirigeant. Nous avons 70 % d'œuf de cabillaud et 30 % de crème fraîche. » Laquelle devrait, d'ici l'été, provenir de la coopérative Lait prairies du Boulonnais pour « favoriser le territoire ». Adoube par des chefs triplement étoilés au *Guide Michelin*, prisé d'un vendeur de caviar haut de gamme de Paris qui « en achète beaucoup », le premier tarama de l'histoire de JC David convainc à Barcelone. Philippe Fromantin évoque un entrepreneur de Grèce – terre promise de ce mets – venu tester une petite cuillère de la recette boulognaise pour finalement dévorer un pot de 90 grammes. « Il m'a dit "c'est magique, on retrouve le tarama original." Il veut maintenant en importer dans son pays. »



La victoire sans avoir gagné

Les Grecs d'un côté, les Coréens de l'autre. Franck Paque, lui aussi sacré aux Awards en 2016 avec sa chair king crabe crue, voit passer les curieux au Seafood. Comme ces natifs de Corée du Sud intrigués par sa demi-coquille sans corail surgelée label rouge. « Ils ont vu qu'on était finalistes et ils se sont intéressés de suite au produit », pointe le boss de Freshpack. Son gyoza aux crevettes surgelées En'Joy a lui aussi été imaginé depuis plusieurs mois, comme « la trentaine de nouveaux produits que l'on propose chaque année à nos clients ».

Sur ce catalogue, quatre ont été soumis au jury du Seafood, deux retenus dans la sélection finale. Alors même sans victoire, « on a déjà gagné. Le coup de projecteur est là. Avec un hall dédié aux finalistes, tout le monde entend parler de toi ». Il faut la parcourir cette galerie où, sous verre, l'élite de ces produits est exposée telle un bijou de luxe, pour saisir l'estime accordée aux nommés. Avant même d'être commercialisées, les dernières pépites de chez Freshpack « vont voir les ventes être boostées rapidement, prédit Franck Paque, déjà tourné vers 2025. Nous devons là être tous les ans et nos équipes travaillent déjà sur le coup d'après. » ■



Franck Paque a conçu ces deux produits avec ses équipes spécialement pour le Seafood.

Si les deux produits de Freshpack ne sont pour le moment pas commercialisés, « mais ils le seront très rapidement », promet Franck Paque, le tarama de JC David est quant à lui disponible à la Poissonnerie gourmande de Boulogne. Comptez entre 5 et 6 euros le pot de 90 grammes.

Au Seafood, Frédéric Cuvillier prend « le pouls de Capécure qui attend l'arrivée de Local Océan »

De passage hier au salon international des produits de la mer - qui se tient jusqu'à aujourd'hui en Catalogne - le maire de Boulogne a rappelé toute l'importance de l'implantation de Local Océan, évoqué par bon nombre des acteurs économiques.



Le maire de Boulogne en plein échange avec Philippe Fromantin de JC David.

- Quel est l'objectif de votre présence au Seafood ?

Je suis venu accompagner la filière boulonnaise qui est un pôle mondial dans le domaine de l'halieutique. Barcelone est un très beau forum pour faire des rencontres. La plupart des acteurs économiques ont généralement la tête dans le guidon à Capécure, même s'ils sont à quelques centaines de mètres l'un de l'autre. Chacun est dans son travail, son business. Là c'est un moment privilégié. Je vais aussi voir des gens qui ont des projets de développe-

ment, certains qui vont s'installer comme Local Océan.

- Vous avez notamment rencontré son président, Alain Treuer, mardi soir...

Les professionnels attendent son arrivée, ils me l'ont répété. Depuis le premier jour j'ai soutenu ce projet et je vais continuer à le faire. C'est très important pour Capécure, pour l'emploi. De toute l'Europe, c'est un des projets les plus avancés, qui a eu toutes les autorisations environnementales. Je ressens, à Barcelone,

que tous les Boulonnais sont sur le pied de guerre sur ce sujet. C'est une perspective incroyable que de relancer l'aquaculture ici, car les mareyeurs, les pêcheurs, les logisticiens y ont un intérêt. C'est un projet très important, mais il y en a d'autres. Ce salon est un moment décisif pour prendre le pouls de l'activité et le niveau de confiance des acteurs internationaux. Capécure est un lieu de confiance. Quand on voit l'immense stand de Mowi, c'est une entreprise qui est à Boulogne et fait aussi vivre notre territoire. Et puis il y a les TPE, les PME. C'est tout un savoir-faire des ouvriers de

Capécure, dont on n'a pas assez conscience je trouve, qui est exposé là. Capécure est la place de référence.

- Une place où l'on manque justement de terrains...

C'est ce que peuvent nous dire des investisseurs. Il manque de foncier et c'est un enjeu important. On en a parlé avec la Région (son vice-président dédié aux relations internationales François Decoster était là). On doit nous libérer du foncier économique pour projeter Capécure dans les décennies qui viennent. ■

PROPOS RECUEILLIS
PAR FLORENT CAFFERY