

A Lorient, le poisson frais sous haute pression

D'abord on fait le vide ! Et voilà le poisson frais, cru, drapé dessus dessous dans un film plastique d'où l'air a été aspiré. Puis on soumet la portion, noyée dans un gros cylindre rempli d'eau, à une très haute pression de 6 000 bars. Il faudrait plonger à 60 km de profondeur - en théorie - pour subir une telle pression. Résultat : le procédé détruit toutes les bactéries (salmonelles, listeria, etc.) sans altérer la texture et la saveur du produit. Avec une **date limite de consommation portée à vingt jours**.

Dans le monde entier

« **La technologie de la haute pression est connue. Pour les jus de fruit, pour les produits carnés, les salaisons, etc. À ma connaissance, c'est la première fois qu'elle est appliquée au poisson frais** », souligne Simon Deprez, directeur général de Qwehli. L'entreprise vient de s'installer à Keroman, dans les bureaux et ateliers de mareyage (1 000 m²) jouxtant la Grande poissonnerie, près du rond-point de la base de sous-marins.

Qwehli a été créée dans les années 1970, par une famille de l'île de la Réunion. Engagée dans la pêche de la légine aux Kerguelen, la société, spécialisée dans le surgelé, a diversifié sa production, avec notamment la crevette bio du Mozambique. Les marchés : l'Europe, l'Asie, l'Afrique du Sud. Bientôt la Chine, les États-Unis. Parmi les clients : les chefs étoilés. « **On est sur le haut de gamme** », résume Simon Deprez.

Vive le poisson breton !

Cette fois, Qwehli s'attaque au poisson frais. Toujours au nom de la diversification. Mais pas question d'entrer en concurrence avec le poissonnier local ni avec le mareyeur qui sert la grande distribution. D'où l'idée du traitement par haute pression qui permet de livrer un poisson de qualité aux quatre coins du globe.

Qwehli a ses bureaux à Paris et emploie quinze personnes. Auxquelles s'ajoutent les cinq salariés de Keroman qui seront une vingtaine d'ici deux ans, projette l'entreprise. Pourquoi s'implanter à Lorient ? « **Pour être au plus près du poisson ultra-frais** », explique Simon Deprez. Et bénéficier de « **l'aura du produit de la mer breton** ». Les responsables du port de pêche ont accueilli l'initiative avec intérêt. Elle participe à la diversité des activités portuaires.

Qwehli n'a pas bouclé son installation. La fameuse machine haute pression sera livrée cet été. « **Nous souhaitons être opérationnels avant les fêtes de fin d'année, ce sera un bon test, avant de se lancer à plein régime en 2015** », indique Simon Deprez.

Bar, dorade, merlu, entiers ou en filet, ou encore la coquille Saint-Jacques décortiquée, seront les premiers à passer par le cylindre haute pression. La sole, le turbot pourraient bien suivre. Et pourquoi pas la langoustine.