

# Comptoir des salaisons déploie ses spécialités marseillaises

Après avoir réorienté la PME sur des plats typiques de Marseille, ses patrons innovent et visent un déploiement au-delà de la région.

Repris il y a dix ans par Serge Orcier et Alain Kaskassian, Comptoir des salaisons (2,7 M€ de CA en 2013) renforce sa « typicité marseillaise ». « À l'origine, la saucisserie et le jambon étaient les principales produc-



> La PME s'est diversifiée en lançant des mini paquets.

tions de l'entreprise. Nous avons souhaité développer une gamme de saucisses typiques de la région et nous lancer dans la fabrication de pieds et paquets », indique Serge Orcier. Ils sont devenus le produit phare de l'entreprise avec 70 à 80 t/an. « Notre fabrication est différente de celle des Alpes. L'intérieur des paquets est farci d'un mélange noble composé de petit salé, d'ail et de persil. » Pour moderniser leur consommation, le Comptoir des salaisons a lancé les « bijoux marseillais », des mini paquets correspondant à une seule bouchée. Afin de renouveler sa gamme de saucisses, l'entreprise s'est inspirée du melting

pot ethnique de Marseille avec du soudjour arménien, des merguez, exclusivement à base de bœuf et d'agneau, « de la soubressade à tartiner et à passer au four », souligne Serge Orcier. En frais, la saucisse du maquis, aromatisée avec les herbes du maquis corse, est la dernière

création de la PME qui relance le jambon de l'Estaque cuit avec son os. Ses spécialités et plats cuisinés sont commercialisés à la marque Provence Charcuterie. En investissant 760 000 € dans l'agrandissement et le réaménagement de son installation, l'entreprise vise à s'étendre en région parisienne et à l'export. « Ce nouvel outil nous permet de répondre à des sollicitations autant sur les circuits traditionnels des traiteurs et de la restauration que de la GMS dans le cadre des opérations à thème Provence », explique Serge Orcier. **C. Brunner**