

Socca Chips: un succès niçois qui croustille....



En un peu plus de quatre ans, les Créations Luc Salsedo ® ont réussi un pari risqué: créer un produit 100% niçois, 100% naturel, support de convivialité, et qui se transporte partout pour les petites faims ou les apéros gourmands. Les Socca Chips valorisent le pois-chiche, cette légumineuse aux multiples vertus emblématique de notre région. Les Nouvelles Gastronomiques Côte d'Azur et Monaco se sont rendues dans le repaire de Luc Salsedo et de ses collaborateurs...

Les origines

Luc Salsedo a forgé son identité avec des personnalités aussi talentueuses que **Christian Plumail** à l'hostellerie de l'Abbaye à la Colle-sur-Loup ou encore **Jean-Marc Delacourt** à la Chèvre d'Or, à Eze. En 2002, il ouvre son restaurant éponyme rue Maccarani, à Nice. Ses recettes comportent souvent de la socca, cette spécialité à base de pois chiches, emblématique de la région niçoise. Couverte d'une fine couche de piperade, la socca accueille par exemple de beaux filets de rougets. A force de l'utiliser, **Luc Salsedo** remarque cette croustillance unique qui fait que la socca se distingue de la panisse, réputée pour son moelleux...

En travaillant cette particularité, le chef parvient à créer de véritables pétales de socca. La clientèle s'étonne devant ce concept original qui a le goût de socca, qui se mange froid et qui accompagne si bien la tapenade ou le guacamole proposés sur de grandes planches apéritives. Dans ce marché-test quasi involontaire, la surprise fait place à l'intérêt, le bouche à oreille fonctionne à plein et la famille, puis les amis, puis les clients demandent à emporter cette socca, pour la consommer à la maison.

Les débuts de l'aventure...



© Fabrice Roy

Un premier sachet tout simple, une belle petite niçoise comme logo: l'aventure pouvait commencer. En l'espace d'un soir de 2014, **Luc Salsedo**, son épouse **Christine** et **Fabienne Rigourd**, qu'il avait connue à la Chèvre d'Or, décident de lancer Socca Chips!

Les premiers produits sont fabriqués dans un petit laboratoire de 50 mètres carrés. Les Socca Chips sont 100% naturelles: de la farine de pois-chiches, de l'eau, de l'huile d'olive, du sel, du poivre et basta... Ah, également un peu d'huile de tournesol pour la friture. Pour ce qui est de la fabrication, nous n'en saurons pas davantage, c'est un secret bien gardé!

Et c'est un succès, porté par un excellent bouche à oreille, l'utilisation appropriée des réseaux sociaux, la réputation du restaurant, que Luc Salsedo a conservé pendant près d'un an et demie, en parallèle du lancement de Socca Chips. Pour la première fois, on proposait une spécialité niçoise que l'on pouvait transporter et consommer sur le pouce, en toute convivialité.

Commercialisées au départ dans les épiceries fines, les Socca Chips ont conquis la grande distribution locale ainsi que des hôtels, notamment pour leur mini-bars.

L'hôtel de Paris à Monte-Carlo, l'Eden Roc au Cap d'Antibes ou encore le Négresco passent commande.

Innovation et largeur de gamme...



© Fabrice Roy

L'entreprise, sous la bannière des **Créations Luc Salsedo** ® emploie actuellement 25 salariés et propose aujourd'hui une déclinaison des Socca Chips, nature, à l'ail ou au romarin en trois formats différents 40g, 120g, 250g.

Lancée en décembre dernier, la Socc'Apéro, qui existe également dans une version bio, permet de réaliser chez soi une délicieuse socca, en mélangeant simplement avec de l'eau les ingrédients de base fournis dans une bouteille. Une poêle ou une crêpière et le tour est joué!

Nul doute que d'autres innovations vont bientôt surgir de l'escarcelle de cette jeune entreprise dont les yeux de Chimène niçoise se tournent à présent vers le développement national, à la conquête de la capitale.



© Fabrice Roy

Créations Luc Salsedo®

Contact et renseignements

Tél: 04 93 55 91 50

info@creationsls.fr

www.creations-luc-salsedo.com