**HOME PAGE + Vignette Producteur**

Une image contenant extérieur, personne

Description générée automatiquement

**Vignette Produit**

Une image contenant chips, en-cas, personne, alimentation

Description générée automatiquement

**Interview Luc Salsedo,**

**Créateur de Socca Chips**

**LUC SALSEDO**

**ET SES CHIPS À LA FARINE DE POIS CHICHE**

Sa passion pour les bons produits et sa soif d’innovation, Luc Salsedo les doit à son expérience en tant que chef de cuisine. Il utilise aujourd’hui son savoir-faire pour créer de délicieuses chips atypiques à la farine de pois chiche, entre originalité et tradition niçoise : les Socca Chips.

CHIPS À LA FARINE DE POIS CHICHE ÉLABORÉES PAR SOCCA CHIPS,

PARTENAIRE METRO DEPUIS 4 ANS

**Pouvez-vous nous présenter rapidement votre parcours et nous parler de votre entreprise ?**

J’étais chef de cuisine dans un restaurant à Nice avant de créer Socca Chips en 2014. C’est d’ailleurs dans ce restaurant que la chips à la farine de pois chiche est née, inspirée de la socca. C’est une galette de pois chiche cuite au feu de bois, un plat incontournable à Nice faisant partie de notre patrimoine culinaire. Je me suis donc intéressé à son côté croustillant pour finalement inventer les Socca Chips. J’ai réussi à développer leur vente et, après 1 an et demi à cumuler mes deux activités, j’ai décidé de vendre mon restaurant et de lancer ma propre usine de production.

Une image contenant texte, intérieur, alimentation, cuisine

Description générée automatiquement

**Qu’est-ce qui fait la particularité de Socca Chips ?**

C’est une véritable innovation. Avant, il n’existait aucune chips à la farine de pois chiche. A côté des traditionnelles chips de pomme de terre, c’est un produit vraiment original. Et nos chips sont 100% naturelles ! Elles sont uniquement composées de farine de pois chiche, d’huile d’olive, de sel et de poivre, sans oublier l’huile de tournesol pour la cuisson. C’est donc un produit sans gluten mais aussi végan qui convient parfaitement à tous les régimes alimentaires. Et pour les élaborer, nous suivons une recette précise au brevet déposé. Savoir-faire et ingrédients de qualité exigés !

Une image contenant intérieur, alimentation, casserole, cuisinant

Description générée automatiquement

**Quels sont les produits que vous proposez ?**

Nous avons développé notre gamme de chips à la farine de pois chiche en ajoutant 2 autres références au bon goût de Provence. En plus de nos chips classiques, nous en proposons également à l’ail et au romarin, des ingrédients eux aussi 100% naturels. Le tout, dans des packagings adaptés à chaque type de commerce. Nous proposons également le SoccApéro, une préparation pour réaliser des galettes de pois chiche en toute simplicité !

Une image contenant texte

Description générée automatiquement

**Distribuez-vous beaucoup en local ?**

Nous distribuons principalement en local. Nous sommes très bien implantés dans le Sud de la France et dans la région PACA. Nous travaillons avec les CHR, la grande distribution et beaucoup d’épiceries fines et de commerces de proximité. Nous avons une réelle volonté de rester proche du client.

Une image contenant personne, homme, intérieur, mangeant

Description générée automatiquement

**Depuis quand travaillez-vous avec METRO ?**

Pour Socca Chips, cela fait environ 4 ans. Mais en tant que chef de cuisine, cela remonte à beaucoup plus longtemps. Donc je les connais bien maintenant ! Les experts ont une très bonne approche et sont vraiment à l’écoute de leurs clients et de leurs fournisseurs.