

Charcuterie-traiteur | Libre-service

Pierre Martinet se lance dans le halal

Fort de son savoir-faire de charcutier et de traiteur, Pierre Martinet investit le créneau porteur du halal. Certifiées par la grande mosquée de Lyon, Les Recettes de Nurdan (prénom de son épouse musulmane d'origine turque), ont été définies suite à des études qualitatives. Pour répondre aux attentes des consommateurs musulmans en quête de préparations modernes, la gamme propose 17 recettes. Charcuteries (cervelas, galantines et jambons de volaille), salades traiteur (piémontaise, taboulés et lentilles) et charcuteries pâtisseries

(croustillants, feuilletés et pizzas) sont fabriquées sans porc, sans alcool et à partir de viandes issues d'animaux abattus selon le rite islamique. « Entre charcuterie et produits traiteur, le potentiel des produits halal s'élève à quelque 80 000 tonnes », présume empiriquement

Pierre Martinet, qui ambitionne d'occuper le leadership de cette catégorie avec des recettes haut de gamme et de qualité supérieure. Si la production est aujourd'hui fabriquée à Saint-Quentin-Fallavier (38) et Chaponost (69), le dirigeant de l'entreprise éponyme se verrait bien, à terme, dédier le site Randy (Chaponost) à la fabrication de produits halal. Dirigée par Hassan Ouassidi, cette unité de 6 000 m² affiche une capacité de production de 4 500 tonnes (charcuterie et charcuterie pâtisseries). Lancées le 20 avril pour mieux aborder la période du ramadan, Les Recettes de Nurdan

seront mises en avant dans des meubles réfrigérés aux couleurs de la marque. Du côté des salades traiteur traditionnelles, Martinet a choisi d'exprimer des valeurs de plaisir et de culinarité par une nouvelle identité visuelle.

Des barquettes plus robustes

Bénéficiant d'une meilleure répartition de la matière et renforcées de godrons d'angles, les nouvelles barquettes sont plus robustes en linéaires. La 2^e marque du marché signe Doubles Saveurs : visuel attractif, contrastes de textures et équilibre caractérisent ce concept traiteur

superposant les ingrédients en deux couches (trois recettes). Dans le même temps, les salades charcutières Pierre Martinet s'offrent une cure de jouvence. Associée à des légumes, la salade de museau se veut plus équilibrée. Et la salade de cervelas accentue le côté traditionnel de la découpe. Enfin, tandis que la marque se

positionne sur le riz à la niçoise avec une recette à cuisson lente et sans conservateur (32 jours de DLC), elle poursuit la valorisation des piliers. Dans cet esprit, le taboulé aux crevettes est garni d'ingrédients qualitatifs relevant les saveurs marines, et la piémontaise au poulet, assaisonnée d'une sauce allégée en lipides, apporte une variante à celle au jambon, déjà en rayons. ● Sylvie Monzie

