

# Kina-Karo déménage et s'installe dans la capitale des Corbières

## GASTRONOMIE

*Jusqu'alors installé à Lagrasse, Aurélien Carrelas, qui a relancé le quinquina des Corbières Kina-Karo, a décidé de changer d'horizons et de s'implanter à Lézignan. Pour une question de rationalisation des coûts, puisque boutique et production seront réunies au même endroit, mais aussi pour développer la marque dans des conditions adaptées.*

Cela fait maintenant un peu plus de quatre ans qu'Aurélien Carrelas a relancé la marque Kina-Karo, cet apéritif dont la réputation dans les Corbières et au-delà n'est plus à faire. Car du petit sachet rouge contenant les plantes pour confectionner ce quinquina, le jeune entrepreneur a su développer une gamme complète déclinée en bouteilles (quinquinas blanc et rouge, vermouths rouge et blanc) qui fait le plaisir des amateurs de douce amertume.

Après une première boutique à Lagrasse, dans la Cour des saveurs, puis une seconde en face, sur la promenade du village médiéval, Aurélien Carrelas s'apprête désormais à investir un autre lieu : le 6, rue Jean-Mermoz, dans la zone de la Plaine de Co-

nilhac, à Lézignan (\*). Pourquoi ? Par simple pragmatisme tout d'abord. « La boutique à Lagrasse était un concept-store rural mais qui n'était pas une issue prioritaire économiquement, confie-t-il. Le village était excentré et il nous fallait réunir la production et le lieu de vente ». Depuis 2020, en effet, le

« Lézignan est un lieu central, facilement accessible »

Kina-Karo est élaboré à Bivesaltes, ce qui nécessite, on s'en doute, des allers-retours incessants quelque peu en contradiction avec les contextes économique et écologique actuels.

« Nous voulions aussi développer le relationnel direct avec la clientèle, en proposant la visite de nos installations qui accueilleront un showroom. De plus, il nous fallait maîtriser le stockage pour être plus réactifs à la demande. Lézignan est un lieu central, facilement accessible », note encore Aurélien Carrelas. Cette rationalisation, intimement liée au marché et donc, aussi, à la crise viticole, était devenue nécessaire pour Kina-Karo : « Les marchés sont instables et difficiles aujourd'hui. Je me suis posé la question : que doit-on recentrer pour repartir du bon pied ? Nous avions voulu développer un lieu de production sur Lagrasse mais ça n'a pas abouti : il nous manquait clairement de la place ».

### Passer de 20 000 bouteilles à 40 ou 50 000

Car le chef d'entreprise ne perd pas de vue les objectifs qu'il s'était initialement fixés : passer de 20 000 bouteilles aujourd'hui à 40 ou 50 000 d'ici trois ans. Un but que sa collaboration avec un distributeur charentais (Tessendier et fils), qui rayonne sur la France entière, pourrait lui permettre d'atteindre. Mais pas seu-



Aurélien Carrelas et Marie Chiffre dans les nouveaux locaux lézignanais.

A.C.

lement. « Localement, nous avons pour ambition de retrouver du lien avec le réseau des cafés, hôtels, restaurants (CHR), les épiceries, les cavistes... qui s'était distendu car nous étions ouverts 7 jours sur 7 à Lagrasse, commente Marie Chiffre, sa collaboratrice. Nous voulons être plus présents commercialement et développer aussi la boutique en ligne ».

Avec le souci d'une permanente remise en question, une réflexion est également engagée pour l'année 2025 sur le packa-

ging des produits proposés avec une refonte complète de l'identité visuelle. De même, des événements seront régulièrement organisés sur place avec deux dates à cocher dans l'immédiat : le lundi 7 octobre, pour l'ouverture des lieux ; et le 19 octobre, pour une journée portes ouvertes. Les amateurs de cet apéritif créé en 1926 seront ravis !

**Arnaud Chabé**

» (\*) Juste à côté de Languedoc fermetures, peu après Céron. Site internet : [www.kinakaro.fr](http://www.kinakaro.fr)