



COMMUNIQUÉ DE PRESSE SALON DE L'AGRICULTURE 2025

Depuis les années 1930, la famille Mas installée au Rouget dans le Cantal s'est fait connaître pour le bon goût de ses charcuteries. Sa réputation s'est vite élargie auprès des gourmets et des restaurateurs de la France entière, et le nom est devenu une marque.

C'est au début des années 1930 que Monsieur François Mas s'installe comme boucher dans le petit village du Rouget, dans le Cantal. Suite à l'arrivée du rail, le village en plein essor devient une commune en 1945. C'est dans ce petit bourg rural que la maison se développe, et que Roland prend la suite de son père. Dans cet environnement naturellement propice à la salaison, ce territoire vallonné de moyenne montagnes, ventilé, ensoleillé, la maison **Mas** a prospéré, portée par la réputation de ses charcuteries et salaisons. Dépositaire des recettes et des tours de main d'antan, **Mas** est attaché à préserver toute l'authenticité de ses produits. Un héritage, transmis d'année en année, depuis des décennies, depuis des siècles.

Dans les années 1960, forte de l'adhésion des Auvergnats, la maison **Mas** prend pied dans les brasseries des Bougnats parisiens. Ces Auvergnats courageux « montés à la capitale » pour travailler, dont les attaches au pays sont restées fortes, se régalaient du Pâté de porc et du Jambon sec fabriqués au Rouget. Commence alors une longue histoire avec la restauration parisienne, jambon après jambon, une boîte de pâté après l'autre, qui permet aux restaurateurs d'aujourd'hui d'être livrés à Paris au quotidien.

Grâce à son héritage et à son indépendance, la maison **Mas**, solidement ancrée dans son territoire, a pu au fil du temps ouvrir de nouvelles boutiques dans le Massif Central et à Paris. Les années 2010 ont notamment vu l'ouverture de nouvelles boutiques dans des bourg ruraux (Saint Cyprien sur Dourdou), des centres-ville (Figeac), des périphéries urbaines (Rodez, Aurillac, Saint Flour), et plus récemment à Paris avec l'ouverture d'une deuxième boutique rue Daguerre (XIV^{ème}) et une troisième rue des Martyrs (IX^{ème}). Et la dernière, digitale, en 2021.

CONTACT COMMUNICATION :

Antoine Bélard, Responsable Marketing

antoine.belard@maslerouget.com / 06 07 52 58 54

Mas, 53 avenue du 15 septembre 1945, 15290 LE ROUGET

Forte de tous ses atouts, la Maison **Mas** investit aujourd'hui le Salon International de l'Agriculture avec le soutien de la **Chambre d'Agriculture Auvergne Rhône Alpes**. C'est bien de faire de beaux produits, mais encore faut-il le faire savoir ! L'équipe de la charcuterie **Mas** s'apprête donc à passer 9 jours de folie pour faire découvrir aux plus de 600000 visiteurs toute l'étendue de ses produits : Jambons secs, Pâtés, Rillettes, Fritons, Tripoux, Saucisse et Truffade vont régaler tous les gourmands parisiens !

Mas en bref :

110 employés : bouchers, charcutiers, cuisiniers, vendeurs, préparateurs, livreurs et administratifs

15 magasins répartis sur le Cantal, l'Aveyron, la Corrèze, le Lot et Paris

Des milliers de clients dans le Massif Central, à Paris, dans toute la France, et à l'étranger

Des valeurs : Authenticité, Fait-Maison, Simplicité

Appellation et labels de qualité : Aucun. Seule la marque Mas est apposée sur les produits.

CA : +15M€



Mas
LE ROUGET
CANTAL

