



*Fabricant de saucissons de qualité  
au cœur des Monts du Lyonnais*







# PLUS DE 115 ANS DE SAVOIR-FAIRE, AU CŒUR DES MONTS DU LYONNAIS

1902

L'histoire débute avec la création d'une petite boucherie de campagne par Antoine Chillet, à Duerne au cœur des Monts du Lyonnais (69).

1950

Pierre Chillet, fils de Joannès, quitte son métier de tourneur-ajusteur pour intégrer l'atelier familial et pour travailler avec son père. Son expérience acquise dans l'industrie l'incite à élaborer la première innovation de la salaison : il invente et conçoit une rotocoupe qui permet d'hacher en gros la viande.

1974

Jean-Pierre Chillet, arrière petit-fils du fondateur, entre à son tour dans l'entreprise après une première expérience dans l'industrie. Il apprend son métier sur le tas et occupe toutes les fonctions avant de prendre la direction de l'entreprise vingt ans plus tard.

2017



Le saucisson sec pur porc à l'ancienne Chillet obtient la certification **Label Rouge** qui reconnaît sa qualité gustative supérieure. Il porte haut le fleuron de la tradition de la salaison des Monts du Lyonnais.

2020



Lancement d'une nouvelle gamme de trois saucissons secs au fromage, **élaborée avec le Meilleur Ouvrier de France, Hervé Mons**. Saucissons Mons disponible en 400 g et en 200 g.

La médaille obtenue au **Saucicréor en 2020** : médaille d'or pour le saucisson au taureau.

2021

En juillet 2021, la salaison quitte ses locaux historiques du centre du village, rue Lamartine, pour investir un site entièrement réhabilité de 12 000m<sup>2</sup> toujours sur la commune de Saint-Symphorien-sur-Coise. L'objectif premier de ce déménagement est d'offrir aux équipes de meilleures conditions de travail tout en augmentant sa capacité de fabrication de saucissons secs au cœur des Monts du Lyonnais.

La Maison Chillet ajoute de nouvelles médailles à son palmarès.

Au **Saucicréor en 2022** : médaille d'argent pour le saucisson sec aux noisettes et médaille de bronze pour le saucisson sec au Beaufort.

**En 2025**, le prix d'Excellence pour le saucisson sec bridé main. Au **concours International de Lyon en 2025** : médaille d'or pour le saucisson sec nature Label Rouge et médaille d'argent pour la dent du chat.



2026



**En 2022, la Maison Chillet fête ses 120 ans d'existence !**

1930

Joannès Chillet, fils d'Antoine, s'installe à Saint-Symphorien-sur-Coise. Il ouvre un commerce qui tient également lieu de bistrot du village. Ici, on tue le cochon si bien qu'on y fabrique des saucissons de qualité servis à table.

1959

Date clé dans l'aventure de la maison Chillet, car il s'agit de la construction de l'usine à Saint-Symphorien-sur-Coise, rue Lamartine. C'est le début de l'essor de la salaison et les effectifs doubleront en quinze ans.

1975

Agrandissement de l'usine, rue Lamartine.

1993

Jean-Pierre Chillet prend la direction de l'entreprise tout en maintenant le cap et préservant les fondamentaux.

2014

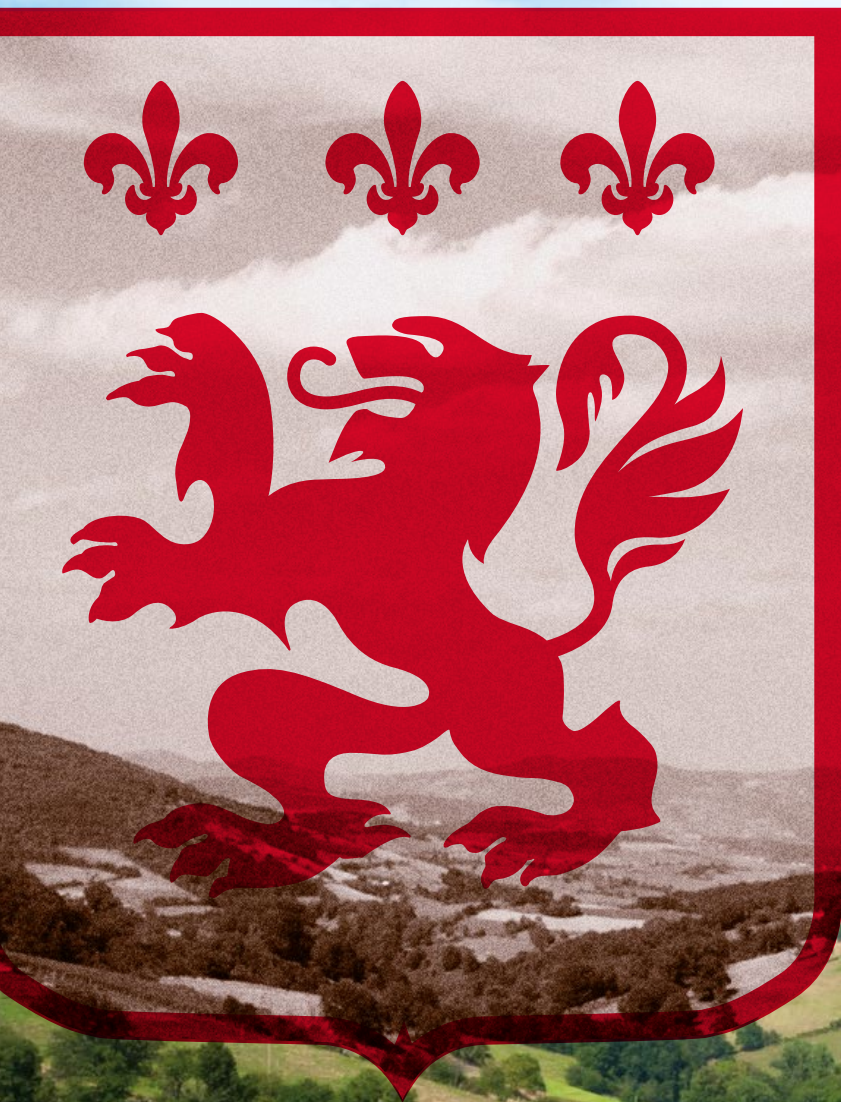
Reprise de la Maison Chillet par Hervé Kratiroff (Solexia). Continuité dans la fabrication, maintien des équipes, respect de la tradition, nouvelles impulsions en marketing : ce qui a fait le succès de la salaison est préservé. La qualité reste la priorité.

2018  
2019



Reconnue pour la qualité de ses produits, la Maison Chillet décroche régulièrement des médailles au **Saucicréor**. Les médailles obtenues au Saucicréor en 2018 : médaille d'or pour le saucisson sec au Comté, médaille de bronze pour le saucisson sec aux figues et en 2019 : médaille de bronze pour la queue de dahu.





## MONTS DU LYONNAIS SAINT-SYMPHORIEN-SUR-COISE

*C'est au cœur des Monts du Lyonnais à Saint-Symphorien-sur-Coise, berceau de la rosette de Lyon, que la Maison Chillet fabrique depuis 1902 des saucissons de qualité.*

## UN ENVIRONNEMENT IDÉAL POUR DES SAUCISSONS UNIQUES

Notre salaison est idéalement située entre les vallées du Rhône et de la Loire, sur un plateau de moyenne altitude. Si le décor est beau, les conditions pour l'élaboration d'un saucisson unique sont idéales.

La ville de Saint-Symphorien-sur-Coise jouit d'un micro-climat, elle est protégée des variations excessives de températures et de l'humidité. Et cette absence de brouillard est particulièrement favorable à l'affinage et au séchage.

Cette situation géographique et le passage ancien des transhumances ont conféré à la ville de Saint-Symphorien-sur-Coise une renommée qui dépasse largement les frontières. C'est ici, au cœur des Monts du Lyonnais, qu'est d'abord fabriquée la fameuse rosette de Lyon, très célèbre dans la capitale rhodanienne et véritable institution de la gastronomie lyonnaise.



**Depuis 1902**, la Maison Chillet bâti sa réputation dans ce coin de France préservé, héritage de plusieurs générations et de nos équipes qui répètent les gestes d'antan et les procédés de fabrication traditionnels.





## TRADITION CHARCUTIÈRE

*Les siècles passent, les traditions demeurent.  
L'action de l'homme à chaque étape du processus de  
fabrication est préservée. Rien n'est laissé au hasard  
ou seulement confié à une machine.*

## DEXTÉRITÉ & MAÎTRISE DU TEMPS

*Plus de 120 ans se sont écoulés depuis le début de l'aventure de la Maison Chillet, mais les secrets de fabrication qui font la qualité de nos saucissons demeurent inchangés.*

Tout commence avec le choix de la matière première rigoureusement sélectionnée. Tradition charcutière oblige, le travail des viandes en muscle (jambon, bardière, épaule) est privilégié. Les recettes élaborées au fil du temps sont un subtil dosage de viande de porc et de coche, morceaux utilisés depuis toujours pour la fabrication de saucissons dans la tradition charcutière.

La purée d'ail, fabriquée à partir de gousses d'ail frais, et la majorité des mélanges sel et épices sont réalisés en interne par une équipe dédiées. Le poivre en grains est concassé sur place au fur et à mesure des besoins pour conserver toute sa saveur. Chaque saucisson possède son propre assaisonnement, mélange de différents épices et aromates qui confèrent à chaque saucisson un parfum unique. Le dosage des ingrédients est maîtrisé en interne et adapté à chaque typologie de saucisson et fabrication à façon.

Qualité oblige, Chillet travaille majoritairement du boyau naturel. L'intérêt de produire ce type de boyaux est de permettre un échange optimal entre l'air et le saucisson. Pour les boyaux naturels, toutes les tailles sont utilisées permettant d'élaborer des saucissons de différents calibres, des formes originales et innovantes.

Le maintien du savoir-faire charcutier à l'ancienne est notre priorité, le bridage à la main est privilégié perpétuant ainsi les techniques et les gestes d'antan.

Sous l'œil vigilant de nos équipes : l'étuvage, le séchage puis l'affinage sont réalisés au bon air naturel de Saint-Symphorien-sur-Coise lorsque les conditions météorologiques sont propices. Plusieurs semaines voire plusieurs mois, selon les types de saucissons, sont nécessaires à l'affinage définitif.

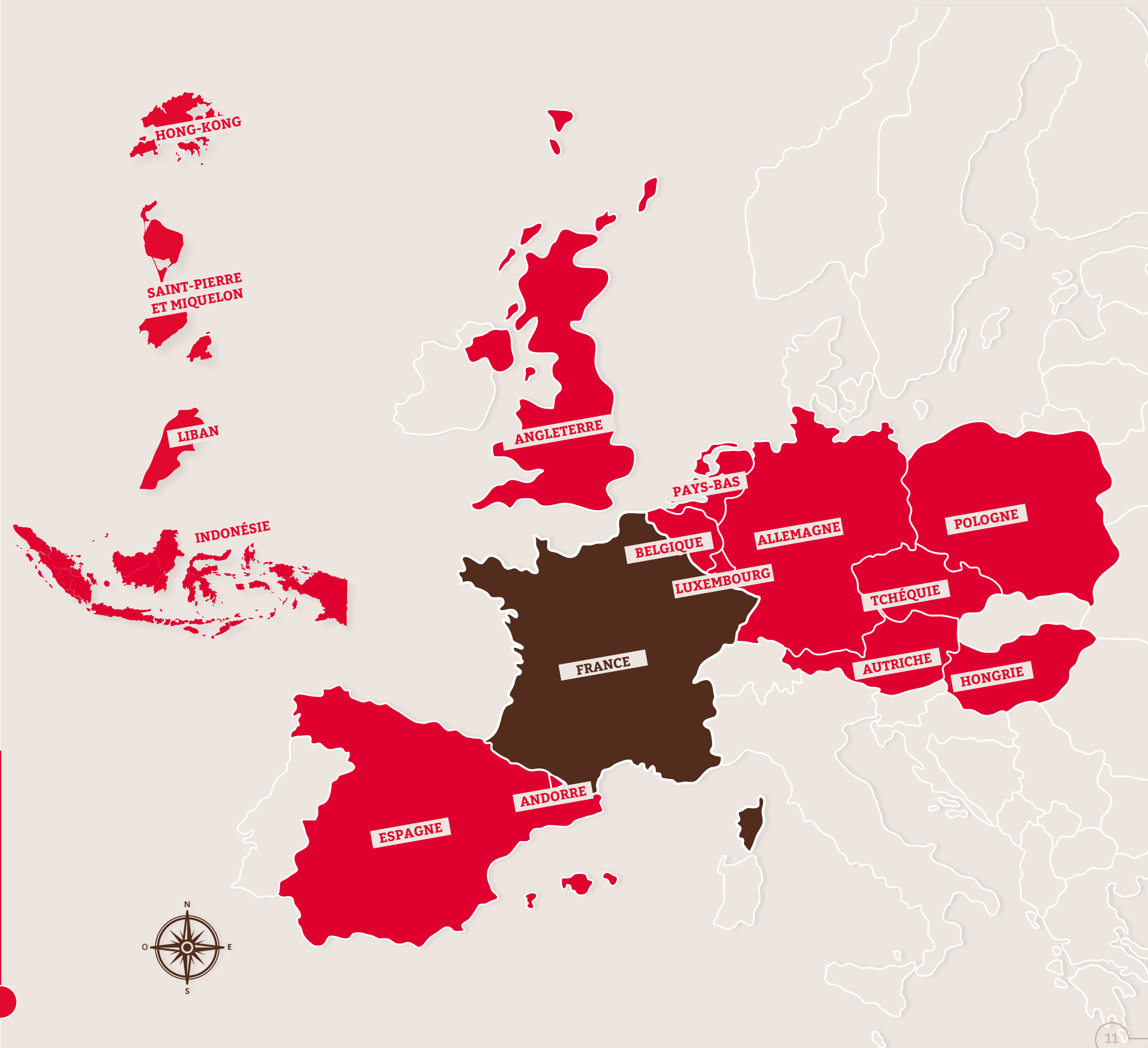


## DÉVELOPPEMENT À L'EXPORT

En France, nous vendons nos produits à une clientèle de revendeurs traditionnels, forains, ainsi que des boutiques de terroirs et épiceries fines.

Mais aussi depuis quelques années, la Maison Chillet se développe à l'export : en Union Européenne essentiellement.

*Développement  
à l'export*







## UNE GAMME ISSUE DE LA TRADITION DES MONTS DU LYONNAIS

La Maison Chillet propose les meilleurs produits  
de la tradition des Monts du Lyonnais depuis 1902 :  
gamme traditionnelle, saucissons bridés à la main,  
mariages harmonieux, formes originales, gamme de négoce...

## LA QUALITÉ & LE SAVOIR-FAIRE RÉCOMPENSÉS

Reconnue pour la qualité de ses produits, la Maison Chillet décroche régulièrement des médailles au Concours International du Meilleur Saucisson SAUCICRÉOR.



2025  
*Saucisson sec bridé*



2025  
*Saucisson sec nature Label Rouge*



2025  
*Dent du chat Noix de jambon pâtissière*



2022  
*Saucisson sec aux noisettes*




2022  
*Saucisson sec au Beaufort*





## LES PRODUITS DE LA GAMME TRADITIONNELLE LYONNAISE

- 0.7 - 1 kg** • Véritable rosette de Lyon au jambon  
*ficelée dans un filet de coton*
- 2.5 à 3 kg** • Rosette de Lyon au jambon  
*ficelée dans un filet de coton* **PIÈCE À TRANCHER**
- 500 à 700 g** • Mini rosette de Lyon au jambon  
*ficelée dans un filet de coton*
- 0.9 à 1.2 kg** • Véritable petit Jésus de Lyon au jambon  
*tricoté ficelle* 
- 2.5 - 5 kg** • Véritable gros Jésus de Lyon au jambon  
*tricoté ficelle* **PIÈCE À TRANCHER**

## LES SAUCISSES SÈCHES

- 2.5 - 3 kg** • Saucisse sèche pur porc à la perche  
*en spirale*
- 250 g à 300g** • Saucisse sèche courte nature
- 250 à 300 g** • Saucisse sèche courte au piment  
d'Espelette (*saison estivale uniquement*)
- 350 à 400 g** • Saucisse sèche longue nature



### Saucisson pur porc à l'ancienne LABEL ROUGE

**400 g**

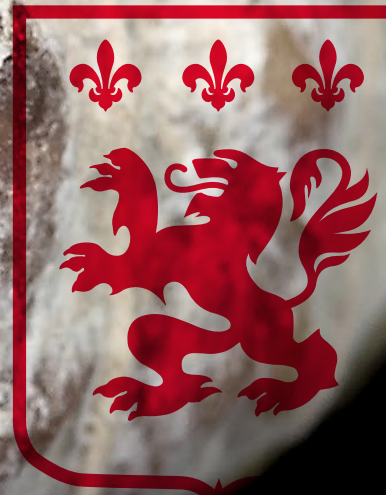
**Nouveau : Existe également en 200 g**

*Viande fraîche française hachée gros*

*Grille de hachage en 8 mm*

*Certifié Label Rouge depuis juillet 2017*

*Tout comme le reste de la gamme traditionnelle, le saucisson pur porc à l'ancienne est embossé dans du boyau naturel, attaché et bridé à la main. Il possède son propre assaisonnement.*



## LA GAMME TRADITIONNELLE LYONNAISE PUR PORC

*Tous les classiques et incontournables  
de la tradition charcutière lyonnaise.*



## LES SAUCISSONS BRIDÉS À LA MAIN

- 1 à 1.3 kg** • Saucisson sec épais  
*plusieurs saveurs disponibles*
- 400 à 420 g** • Saucisson nature  
*chaudin*
- 400 à 420 g** • Saucisson aux noix  
*chaudin*
- 400 à 420 g** • Saucisson aux noisettes  
*chaudin*
- 400 à 420 g** • Saucisson au Beaufort  
*chaudin*
- 400 à 420 g** • Saucisson aux myrtilles  
*chaudin*
- 400 à 420 g** • Saucisson sec à la truffe (3%)  
*chaudin*

### Saucisson sec long au jambon

#### UNE DE NOS MEILLEURES VENTES !

Le saucisson idéal pour allier plaisir,  
gourmandise... et légèreté

**600-700 g**  
**Taux de maigre entre 90 et 94%**  
80% de viande de jambon  
Recette relevée au poivre vert

Possibilité d'enrobage : herbes de Provence,  
poivre noir, épices provençales, fumé, cendres  
et piment rouge doux  
Existe également en 300 g non bridé

**Maison Chillet et le fromager-  
affineur Hervé Mons (MOF 2000)**  
ont créé ensemble une gamme de  
3 saucissons bridés au fromage.  
Ces recettes sont le fruit de leur  
rencontre.

**400 g**

*Viande fraîche française hachée gros  
Grille de hachage en 8 mm*

*Embossés dans du boyau naturel, attachés  
et bridés à la main. Ils possèdent leur propre  
assaisonnement.*

**Le Montbrisonnais** à la fourme de Montbrison AOP  
**Le Caprin** à la Tomme tressée de chèvre  
**Le 1924** au fromage bleu



## LES SAUCISSONS BRIDÉS

*Le bridage fait partie de notre savoir-faire : une technique  
et une dextérité uniques perpétrées par nos équipes.*



### LES SAUCISSONS CALIBRE 200 g

- **Saucisson sec nature**
- **Saucissons secs enrobages** herbes de Provence, poivre, épices provençales, cendré, piment rouge ou fumé
- **Saucissons secs saveurs** ail des ours, noix, noisettes, cèpes, myrtilles, tomates séchées olives vertes, fromage de chèvre, Reblochon, Beaufort, Gamay, figues, porc & sanglier, porc & canard, porc & taureau, porc & cerf, piment d'Espelette, Roquefort ou Comté etc...

Saison hivernale : Génépi

### LES SAUCISSONS CALIBRE 160 g Boîte de 30 pièces par saveur

- **Saucisson sec nature**
- **Saucissons secs enrobages** herbes de Provence, poivre, cendré, épices provençales ou fumé, piment rouge
- **Saucissons secs saveurs** ail des ours, noisettes, Roquefort, Comté, cèpes, figues, piment d'Espelette ou porc & sanglier, châtaigne, figue et noix, pommes et calva

### Le FUET FRANÇAIS



*Le fuet est réputé pour son goût incomparable. Avec le fuet français, profitez d'une recette charcutière reconnue et du savoir-faire de votre salaisonier. Il est fabriqué à partir de viande de porc origine France et possède son propre assaisonnement, mélange de différentes épices qui lui confère un parfum unique.*

- **Saveurs** : nature, cèpes, noisettes et piment d'Espelette.
- **Poids** : 120 g /pièce
- **Colisage** : 40 pièces par saveur





- Environ 300 g** • Saucisson court extra-maigre au jambon chaudin
- Environ 300 g** • Saucisson sec aux cèpes chaudin
- Environ 300 g** • Saucisson sec au sanglier & au porc chaudin



LES SAUCISSONS 300 g

- 0.7 à 1.1 kg** • Chorizo long type Salamanca boyau naturel
- 200 g** • Chorizo disponible en doux et en fort boyau naturel – fer à cheval
- 2.2 - 2.8 kg** • Demi-speck légèrement fumé
- 5.5 à 6.5 kg** • Jambon cru italien 10 mois - Désossé et sous-vide
- 450 à 550 g** • 8<sup>ème</sup> de jambon Serrano Sous-vide
- 0.8 à 1 kg** • Noix d'épaule Enrobage possible



LA GAMME NÉGOCE



LES SPÉCIALITÉS SÈCHES

- 150 à 300 g** • Filet mignon séché Nature ou ail des ours
- 450-550 g** • Dent du chat Noix pâtissière de jambon séchée

COLIS DE 20 PIÈCES PAR SAVEUR



## LES SAUCISSONS AUX FORMES ORIGINALES

- 300 g** • Bûchettes ficelées  
*fagots de 8 pièces*
- 25 g** • Saison hivernale : Mignonnettes aux noix  
*en chapelet*
- 500 g** • Sachet de grignotons cocktails : nature,  
chorizo, natures enrobés au parmesan,  
natures enrobés aux épices provençales
- 300 à 350 g** • Galet de torrent pur porc :  
nature, enrobé au poivre concassé ou  
herbes de Provence, épices provençales 
- 300 g** • Queue de dahu tressée à l'eau de vie
- 400 g** • Couple de cannes droites aromatisées au  
marc
- 3.5 à 4.5 Kg** • Lingot aux noisettes
- 300 g** • Galette au cidre
- Environ 600 g** • Spécialité Noël : saucisson forme bûche  
saveurs pain d'épices et figues  
*d'octobre à décembre*
- Environ 350 g** • Spécialité Saint-Valentin : Forme coeur  
*de janvier à février*

i

### DÉMARQUEZ-VOUS DE LA CONCURRENCE !

*Grâce à un savoir-faire ancestral et  
une maîtrise des gestes, la Maison  
Chillet élabore sans cesse  
des nouveautés.*

*La spécialité de la salaison : des  
formes que vous ne retrouverez  
nulle part ailleurs !*

i

### VOUS SOUHAITEZ PROPOSER UN SAUCISSON UNIQUE À VOS CLIENTS ?

*Nous réalisons pour vous des sau-  
cissons aux saveurs de votre choix.*

*Vous pouvez ainsi imaginer  
toutes sortes de saucissons qui  
correspondent à vos envies, à vos  
besoins, à votre région... (travail à  
façon pour 130 kg en sec minimum).*

## LES FORMES ORIGINALES

*Notre équipe élabore des nouveautés chaque année.  
Notre spécificité : des saucissons aux formes innovantes !*





*La Cadorce - 165, Haut de la Guilletière - 69590 Saint-Symphorien-sur-Coise*  
*Tél : 04 78 48 44 36*  
*info@chillet.fr - www.chillet.fr*

*Photographies : Maison Chillet - Freddie Barbera - Ikada - Fabrice Ferrer - Adobe Stock*

Visionner  
la vidéo de Chillet

