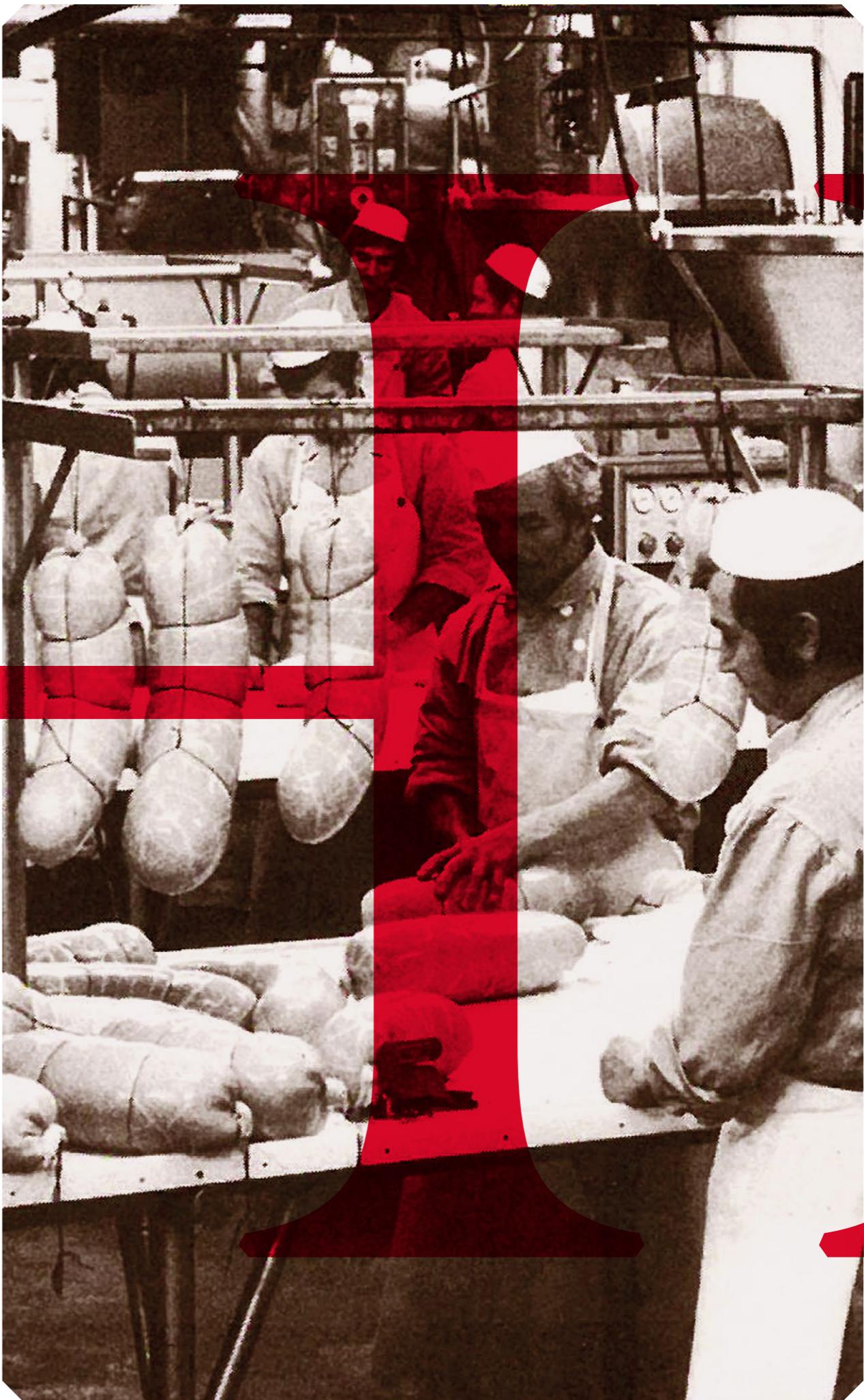




*Fabricant de saucissons de qualité
au cœur des Monts du Lyonnais*

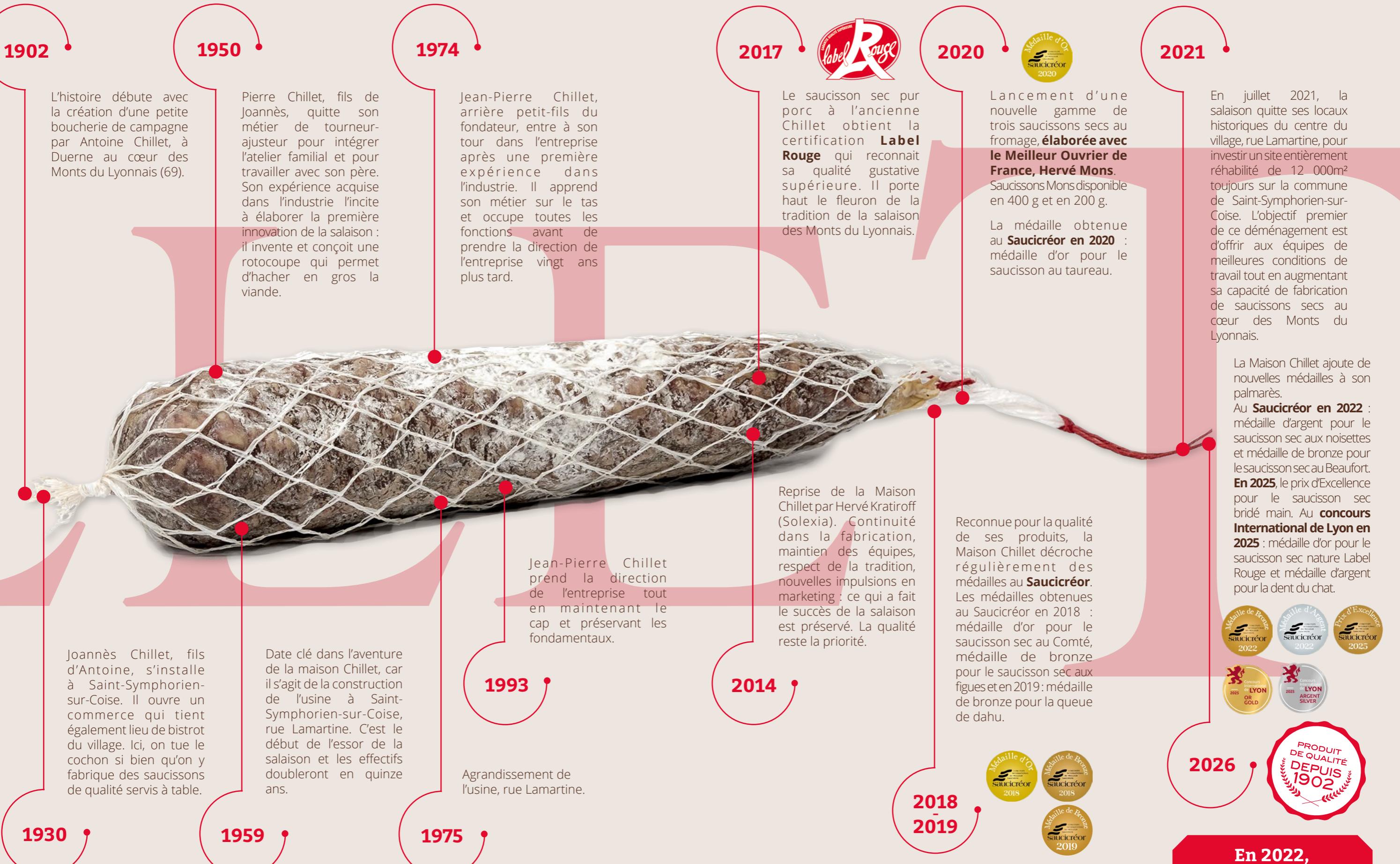


2



3

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





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 dédiée. 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 dantan.

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.

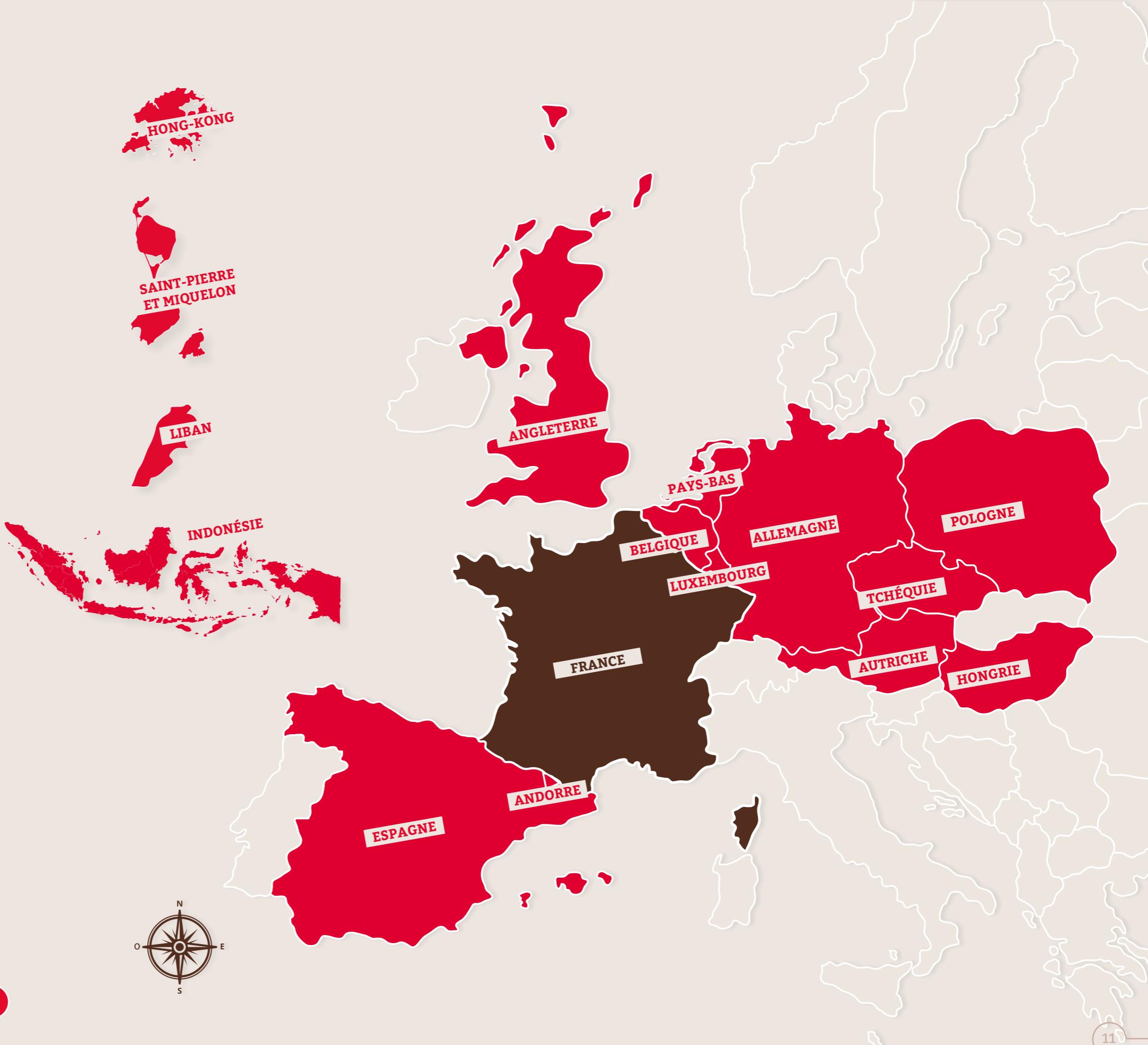


DÉVELOPPEMENT À L'EXPORT

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*
 - 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



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.*



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

- 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

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 SAUCISONS
BRIDÉS**

Le briding fait partie de notre savoir-faire : une technique et une dextérité uniques perpétuées par nos équipes.

LES SAUCISONS 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 SAUCISONS CALIBRE 160 g

Boite 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 salaisonnier.

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



LES MARIAGES
HARMONIEUX

- 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 SAUCISONS 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^{ème} 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 SAUCISONS 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 cœur
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 saucissons 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

