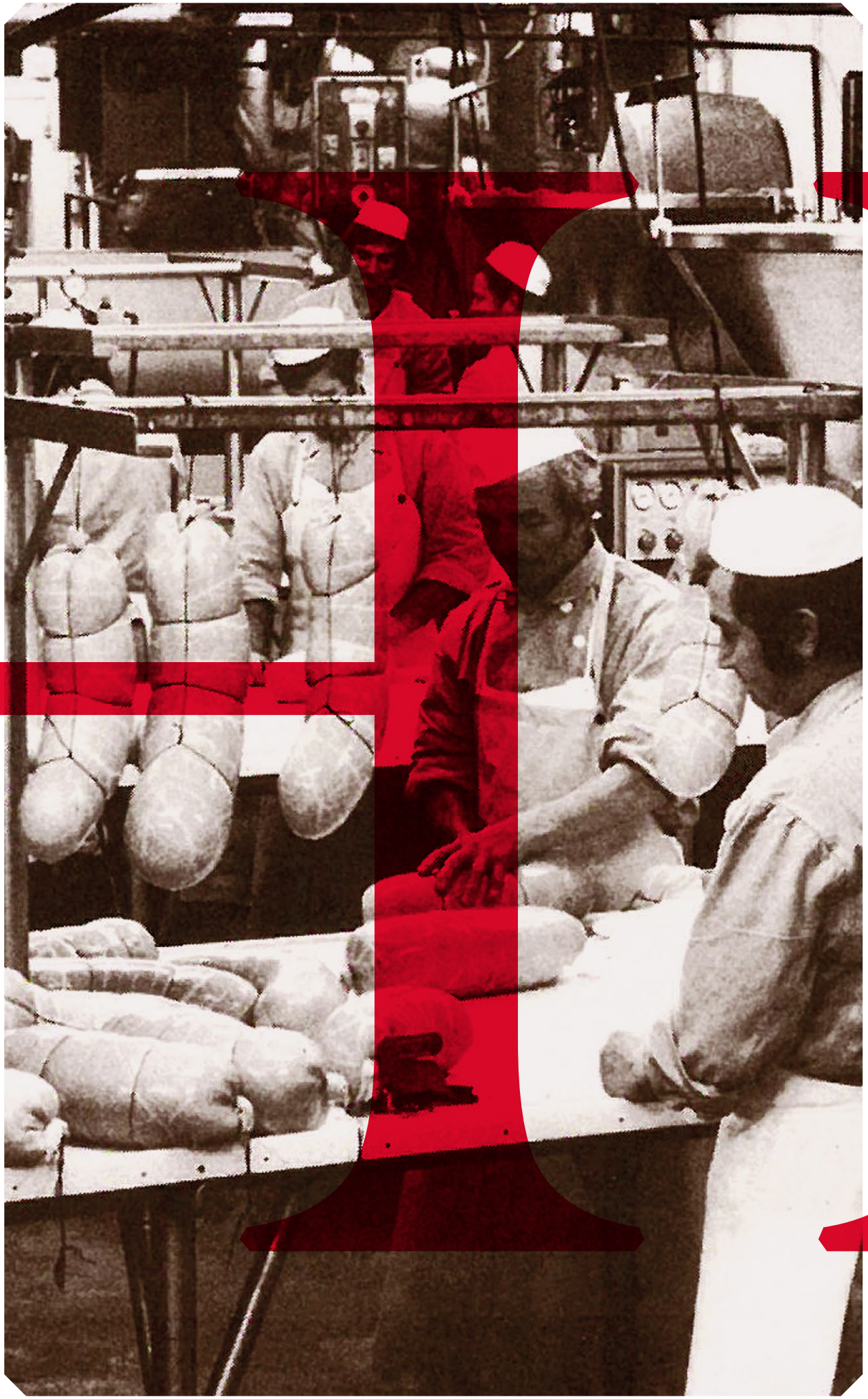
MAISON
CHILLET
DEPUIS 1902

Fabricant de saucissons de qualité
au cœur des Monts du Lyonnais





PLUS DE 115 ANS DE SAVOIR-FAIRE, AU CŒUR DES

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).

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.

1950

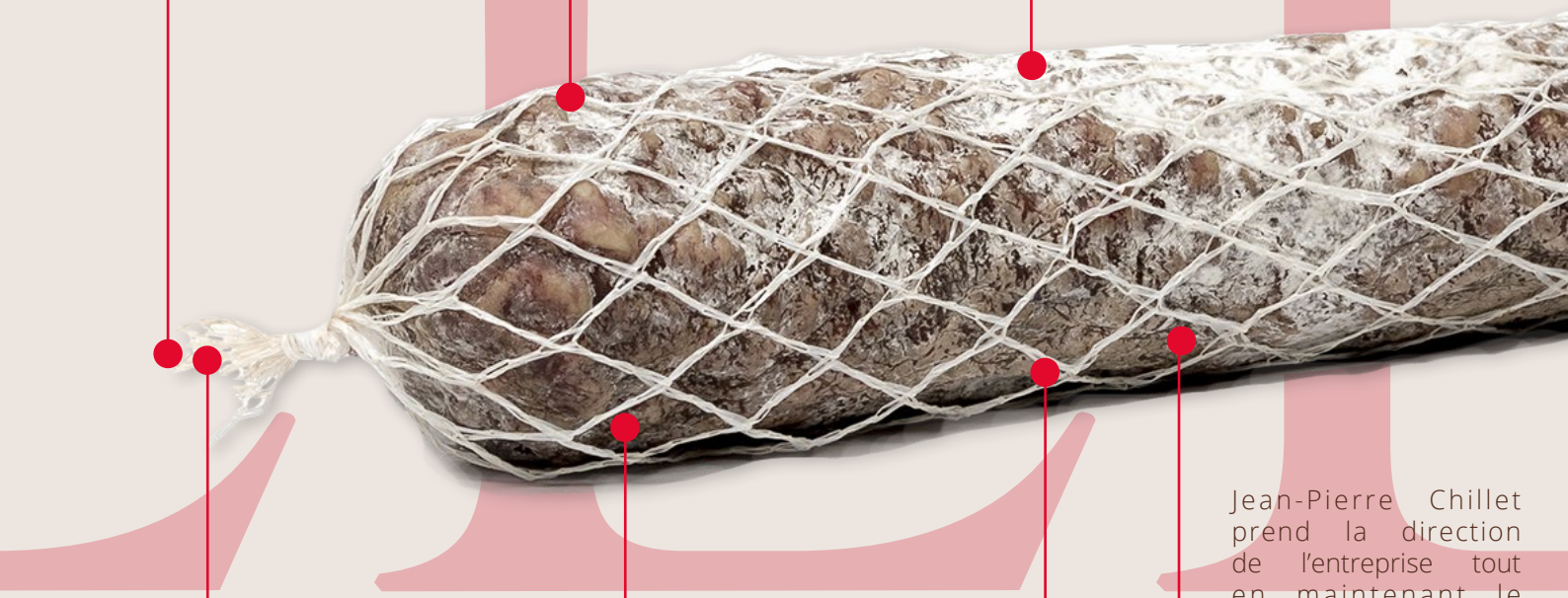
Pierre Chillet, fils de Joannès, quitte son métier de tourneur-ajusteur pour intégrer l'atelier familial et pour travailler avec son père. Son expérience acquise dans l'industrie l'incite à élaborer la première innovation de la salaison : il invente et conçoit une rotocoupe qui permet d'hacher en gros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

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.

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.



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.

MONTS DU LYONNAIS

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.

2017

Le saucisson sec pur porc à l'ancienne Chillet obtient la certification **Label Rouge** qui reconnait 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.

2021

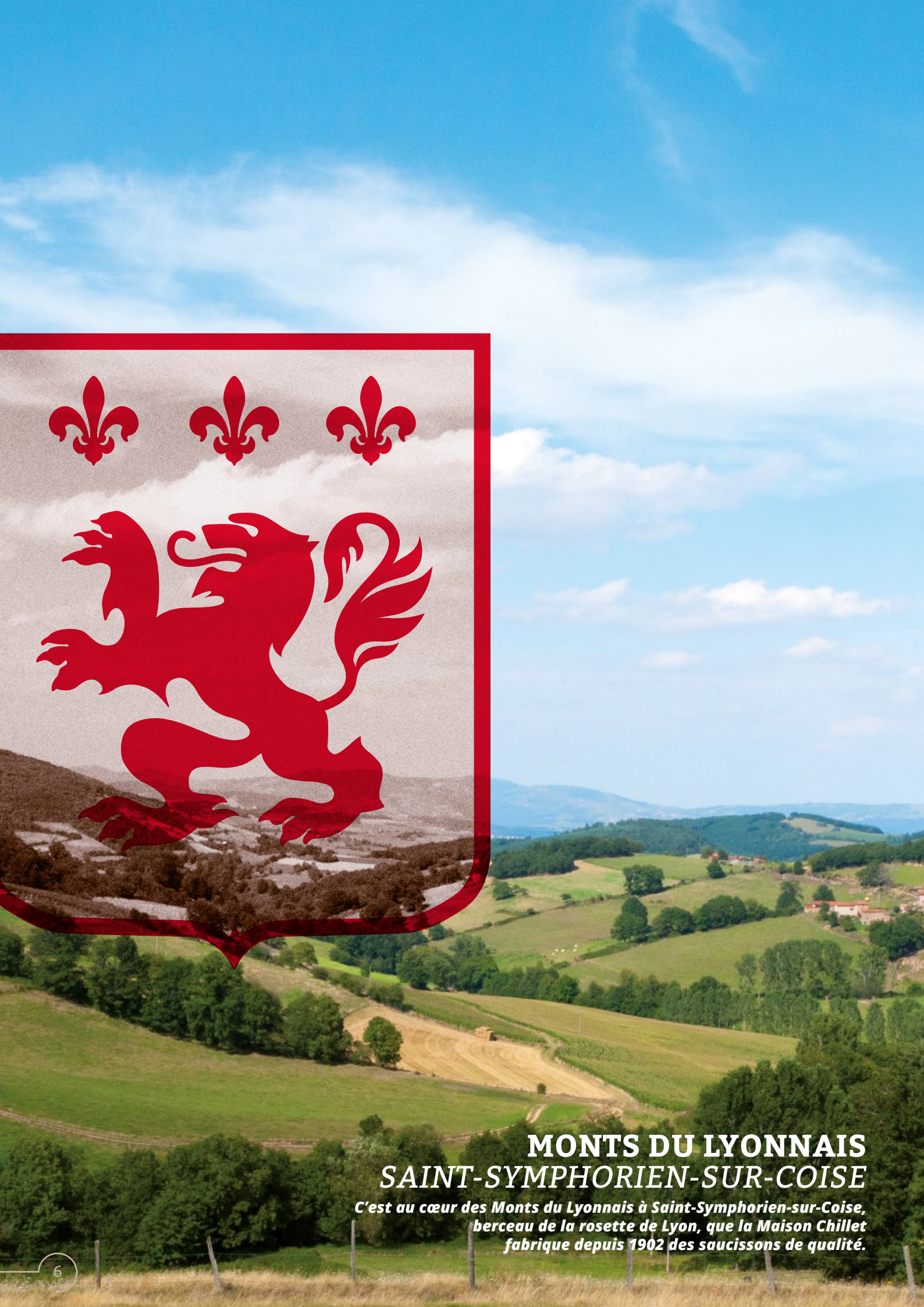
En juillet 2021, la salaison quitte ses locaux historiques du centre du village, rue Lamartine, pour investir un site entièrement réhabilité de 12 000m² toujours sur la commune de Saint-Symphorien-sur-Coise. L'objectif premier de ce déménagement est d'offrir aux équipes de meilleures conditions de travail tout en augmentant sa capacité de fabrication de saucissons secs au cœur des Monts du Lyonnais.

2022

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

2026

PRODUIT DE QUALITÉ DEPUIS 1902



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 maitrisé 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.

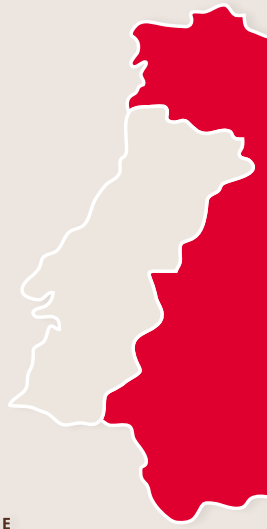
Sous l'œil vigilant de nos équipes : l'étuvage, le séchage puis l'affinage sont réalisés au bon air naturel de Saint-Symphorien-sur-Coise lorsque les conditions météorologiques sont propices. Plusieurs semaines voire plusieurs mois, selon les types de saucissons, sont nécessaires à l'affinage définitif.













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


ANGLETERRE
PAYS-BAS
BELGIQUE
ALLEMAGNE
POLOGNE
LUXEMBOURG
TCHÉQUIE
FRANCE
AUTRICHE
HONGRIE
ANDORRE
ESPAGNE



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 lors de **Concours.**

2026
Le fuet français



2025
Saucisson sec bridé



2025
Saucisson sec nature Label Rouge



2025
Dent du chat Noix de jambon pâtissière



LA GAMME TRADITIONNELLE LYONNAISE PUR PORC ET LES SAUCISSES SÈCHES

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

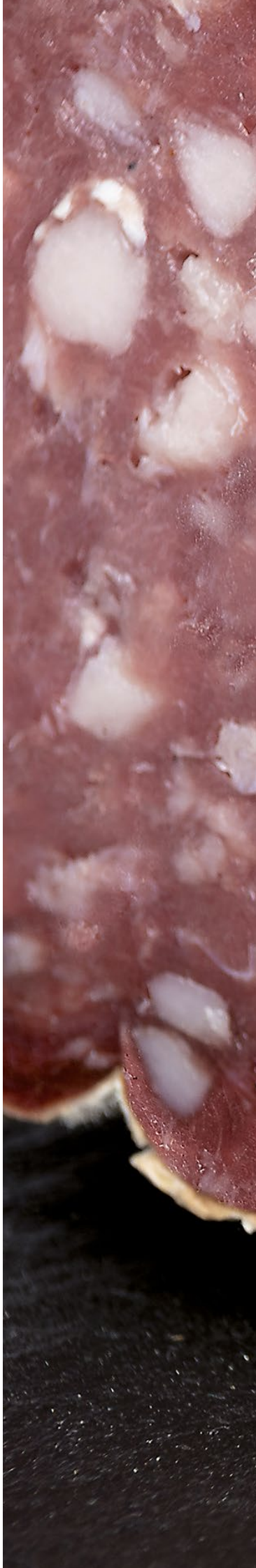
LES SAUCISSES SÈCHES

- ***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
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 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, 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*
Boite de 30 pièces par saveur

- **Saucisson sec nature**
- **Saucissons secs enrobages** herbes de Provence, poivre, 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

Prix d'Honneur Saucicréor 2026

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, piment d'Espelette etc...
- **Poids :** 120 g /pièce
- **Colisage :** 40 pièces par saveur





LES MARIAGES HARMONIEUX



LES SAUCISSONS 300 g

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



LA GAMME NÉGOCE

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 · 8éme de jambon Serrano
Sous-vide

0.8 à 1 kg · Noix d'épaule
Enrobage possible

500 g · Sachet de grignotons cocktails :
nature, chorizo, natures enrobés au parmesan, natures enrobés aux épices provençales



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

Concours International de Lyon 2025 — ARGENT SILVER

LES SAUCISSONS AUX FORMES ORIGINALES

- ***300 g*** · Bûchettes ficelées
  fagots de 8 pièces
- ***25 g*** · *Saison hivernale :* Mignonnettes aux noix
  en chapelet
- ***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

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 !





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 !



MAISON CHILLET
DEPUIS 1902

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