



■ Gaëtan Duculty, gérant de la Maison Duculty-Saisons du Mont Pilat, développe son entreprise à l'export tout en gardant un fort ancrage local. Photo Claude ESSERTEL

LOIRE/Haute-Loire [ TROPHÉES DE LA GASTRONOMIE, DES SAVEURS ET DES VINS ]

# Duculty, salaison haut de gamme entre export et saveurs du terroir

La Maison Duculty a reçu le prix de la Production de saveur des Trophées de la gastronomie, des saveurs et des vins Loire et Haute-Loire.

Gaëtan Duculty a repris la société familiale en 2000. « L'entreprise a 202 ans. À l'origine c'était une boucherie-charcuterie. Mon grand-père a commencé à sortir du village. Mon père a continué. » Gaëtan a logiquement poursuivi ce travail : « J'ai commencé par la grande distribution locale. Je venais avec mon saucisson et mon couteau, face au consommateur. » Rapidement, il décide de se spécialiser : « Je suis arrivé en période de vache folle. La société française prenait conscience qu'elle mangeait mal. On s'est alors spécialisés dans la salaison pour proposer un produit de grande qualité. L'objectif premier est de faire de bons pro-

duits, des produits plaisirs. Et le deuxième est de le faire manière éthique : exclure les additifs, produits chimiques, le bien-être animal et la bonne entente dans l'entreprise. »

« Cette signature du terroir est importante »

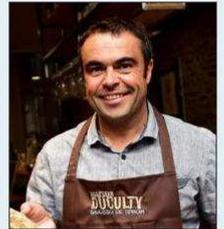
Après s'être développé sous le nom de Saisons du Mont Pilat, Gaëtan lance la marque Maison Duculty en 2011 pour la vente directe. En parallèle, l'entreprise familiale se lance à l'export à partir de 2015. Après, l'Espagne, l'Italie, la Belgique, l'Allemagne et l'Autriche, elle s'attaque au Japon. Les premières exportations ont débuté en janvier 2017 : « À l'export, on reste dans cette philosophie de très haut de gamme. On valorise notre produit et on est un peu un porte-drapeau. » La Maison Duculty est un

étendard de la gastronomie française avec un ancrage fort sur le territoire : « Le milieu fongique de La Terrasse-sur-Dorlay permet qu'une flore se développe naturellement et participe à notre produit. La flore naturelle apporte un côté plus complexe et plus riche que de la flore d'élevage. C'est ce territoire qui fait que l'on a ce produit avec ce goût-là. Cette signature du terroir est extrêmement importante. Si on faisait sécher notre produit à quelques kilomètres de là, il n'aurait pas le même goût. » Et la recette séduit puisque l'entreprise vend environ 300 tonnes de saucissons secs par an, soit dix fois plus que lors des premières années d'exploitation. Et l'avenir semble radieux : « On vient d'obtenir l'agrément pour le Canada. »

**PRATIQUE** Maison Duculty, 5, rue Louis-Chanut, 42 740 La Terrasse-sur-Dorlay. Tél. 04.77.39.01.13.

« Nous sommes des ambassadeurs de notre région »

« Aujourd'hui, on connaît un fort développement à l'export. » Cela n'empêche pas Gaëtan Duculty de rester ancré à La Terrasse-sur-Dorlay : « On a les pieds enracinés. » La Maison Duculty s'agrandit tout en restant dans sa commune : « On a acheté un bâtiment dans le village pour faire notre deuxième atelier pour développer le jambon sec. »



■ Gaëtan Duculty. Photo Claude ESSERTEL

La Maison Duculty dispose également d'un restaurant au cœur du village : « On a eu la possibilité de racheter l'ancien hôtel-restaurant de La Terrasse-sur-Dorlay en 2011. On revient aux sources avec un contact direct avec le consommateur. C'est un lieu de chaleureux et de partage. Il y a un espace épicerie fine et un espace restauration. On fait découvrir des produits régionaux. Nous sommes des ambassadeurs de notre région. »