



Cyril et Angélique Guilleminot.

# Guilleminot, le goût de l'innovation

**Cyril et Angélique Guilleminot ne sont pas du genre à avoir les quatre pieds dans le même sabot. Ces artisans développent en permanence leur activité de charcutier-traiteur.**

Parce qu'ils aiment **créer de nouveaux produits et marier des richesses du terroir champardennais** pour faire naître des saveurs inédites, les époux Guilleminot ont sorti un drôle de saucisson, le **ChaourSec**. C'était à l'occasion de la Foire à la Choucroute de Brienne, en 2014. Coup de maître pour ces artisans charcutiers-traiteurs car le succès a été immédiat auprès des consommateurs. Résultat : ce qui devait être une « expérience amusante » à renouveler une fois l'an est devenu un des **fleurons culinaires de la maison**. « Nous avons vite atteint un rythme de vente de 1 000 pièces par mois – dans nos boutiques, sur les marchés et lors de nos tournées – pour ce saucisson volontairement fabriqué sans peau. C'est plus sympa pour le grignotage à l'apéro. Comme son nom

*l'indique, le ChaourSec contient du chaource, mais reste très léger avec moins de 10 % de matière grasse. Il est très gustatif »,* exposent-ils. Devant l'intérêt suscité par ce produit emballé dans une boîte à fromage, la grande distribution n'a pas tardé à vouloir en mettre dans ses rayons. On l'y trouve désormais accompagné du TroyeSec (saucisson sec au ratafia et raisins) et du LangreSec (au Langres), toujours sans boyau. Pour faire face aux commandes, les Guilleminot ont décidé d'**investir dans de nouvelles machines afin de gagner en productivité et en réactivité**. « Il faut fabriquer, étuver, sécher, former et emballer ces produits », détaille le couple. Il compte embaucher pour que « *la croissance de l'entreprise profite à l'emploi* ». Guilleminot, habitué des trophées (Triple champion de France du Jambon de Paris, Médaille d'or du fromage de tête et récent lauréat des Talents Gourmands, entre autres) compte 26 salariés et 7 apprentis dans son effectif. « *90 % de l'équipe est issue de la formation maison* », annoncent-ils fièrement. Et ce n'est pas fini !

**Philippe Schilde**