

# MAISON DULER

Jambons

Truffes

Foie gras

## Contact

**Mme Pascale Duler**  
Responsable commerciale  
pascale@saint-gery.com  
+33 5 65 31 82 51

[saint-gery.com](http://saint-gery.com)



## L'entreprise

La Maison Duler est une entreprise familiale créée en 1984 par Patrick Duler, au milieu de la campagne quercynoise.

Patrick Duler est spécialisé dans les salaisons et jambons haut-de-gamme depuis plus de trente ans. Il travaille exclusivement à partir de la plus ancienne race française, le Porc Gascon qu'il a contribué à sauvegarder. L'objectif, faire des produits à la fois sains et savoureux.

Pour cela, la Maison Duler utilise des animaux élevés sagement en pleine nature, du sel naturel non-raffiné, des épices certifiées bio et les aromates bio du domaine.

Un cochon « bien élevé » est un cochon qui pousse lentement (12 à 25 mois), sur parcours agroforestier, entre prairies et forêts. Il se nourrit en grande partie par lui-même de façon variée (herbe fraîche, glands à la saison, feuilles, baies, champignons, insectes, vers de terre...). C'est pourquoi, il fait un bon gras avec une teneur élevée en acides gras mono-insaturés notamment en acide oléique comme dans l'huile d'olive.

Cette teneur élevée en acide oléique contribue à la prévention des maladies cardiovasculaires et améliore le taux de bon cholestérol dans le sang.

### PORTRAIT CHEF D'ENTREPRISE

Patrick Duler, fondateur de la Maison Duler, est un producteur engagé dans l'agriculture durable et la gastronomie, depuis 1984, au Domaine de Saint-Géry. Parti de rien, il a transformé des ruines et des friches en un domaine de villégiature de haut-vol, source d'inspiration pour les nouvelles générations. Précurseur et pionnier dans de nombreux domaines, bio avant l'heure et écologiste avant la mode, cet homme aux facettes et aux nombreux talents, prône une agriculture respectueuse pour une cuisine saine et savoureuse.

Défenseur des produits sains et naturels, il a mis au point dès 1994, des salaisons sans salpêtre et sans sel nitrité, bien au-delà du cahier des charges bio.



### TERRITOIRE

Dans les années 80-90, Patrick Duler a fait partie de cette poignée d'éleveurs un peu fous à s'engager pour préserver une espèce en voie de disparition, le Porc Gascon.

C'est un cochon rustique, de souche ibérique, qui a passé les Pyrénées pour s'installer dans le Sud-Ouest de la France. Sa présence est attestée en Gascogne depuis plus de 1000 ans.

Le cahier des charges de l'élevage de nos cochons fait plus de 40 pages.

Certifié bio depuis 1997, Patrick Duler a toujours eu une vision gastronomique de l'agriculture, à la recherche de produits sains et goûteux, tout en respectant l'environnement.

La philosophie au Domaine est basée sur l'agroforesterie et la biodiversité : « C'est en cultivant ou en élevant de façon respectueuse que l'on obtient les aliments les plus savoureux et les meilleurs pour la santé »



# MAISON DULER

Jambons

Truffes

Foie gras

[saint-gery.com](http://saint-gery.com)

## Contact

**Mme Pascale Duler**  
Responsable commerciale  
[pascale@saint-gery.com](mailto:pascale@saint-gery.com)  
+33 5 65 31 82 51



## Produits phares

Jambons et salaisons Haute-Couture, respectueux de la santé et de l'environnement

Le jambon Patrick Duler, élu meilleur jambon du monde lors d'une dégustation à l'aveugle à Barcelone

### CARACTÉRISTIQUE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE

Sans salpêtre, sans sel nitrité,

Affinage très long en cave avec levures indigènes (jusqu'à 80 mois d'affinage pour les jambons)



### LABELLISATIONS SPÉCIFIQUES PRODUIT



### CIRCUITS DE DISTRIBUTION

- ▶ Sur notre site internet
- ▶ Dans notre boutique au Domaine de Saint-Géry
- ▶ Nous fournissons la restauration gastronomique : Alain Ducasse, Anne-Sophie Pic, le Meurice, Le Plaza Athénée, Arnaud Lallemand, Michel Guérard, ....

