MAISON VÉROT

Posted on septembre 16, 2021 by Florence Breuil



Category: Boucheries - Charcuteries

C’est en remontant la rue de Rennes, là où à gauche commence la rue Notre Dame des Champs, devant la station de métro Saint-Sulpice, que cette institution parisienne qu’est la Maison Vérot a élu domicile il y a quelques années. De celle qui raconte une histoire personnelle et familiale commencée en 1930 à Saint-Etienne.

Fils et petit-fils de charcutier, le destin de Gilles Vérot semblait tout tracé… Pourtant, avant qu’il ne devienne une passion, Gilles a perçu ce métier comme un héritage. Il fera son apprentissage loin de sa terre natale, dans la capitale des Gaules, avant de terminer sa formation à Paris cette fois-ci. Et d’y rencontrer celle qui deviendra son épouse et son associée, Catherine. Après un retour à Saint-Etienne, c’est néanmoins à Paris que le couple décide d’écrire son histoire. Elle commence en 1997, lorsqu’ils dénichent ce petit commerce rue Notre-Dame-des Champs. Une deuxième boutique, rue Lecourbe dans le 15e, ouvre en 2005. En 2016, ils créent un atelier à Ivry-sur-Seine puis ouvrent

deux comptoirs aux Galeries Lafayette.

Néanmoins, Gilles « ne se sent pas l'âme d'un commerçant. Il se dit artisan ». Inlassable travailleur, il décrochera le titre de champion de France du fromage de tête et s'acharnera à confectionner ce remarquable pâté en croûte qui deviendra sa « signature ». Mais Gilles Vérot ne s'endort pas sur ses lauriers. Il ne cesse d'innover. Il veut « amener son métier là où on ne l'attend pas. » Il veut le faire progresser ; et c'est avec son fils Nicolas à présent à ses côtés.

A une excellence jamais démentie, le bouche à oreille ne s'en est pas départi.

- 

A ses débuts, il se souvient avoir pâti de l'image très classique que pouvait revêtir son métier « sans élégance ni raffinement ». Mais depuis peu, un regard plus glamour se pose sur cette profession longtemps perçue comme encroutée.

Sans cesse en quête de goût, de simplicité et d'élégance, ce vice-champion du monde du pâté en croûte le rhabille d'ailleurs de nouvelles saveurs, toujours au plus proche des saisons.

- 

- 
MAISON VEROT
SAUCISSON DE PORC
NOIR DE BIGORRE

- 
V.
TERRINE DE VOLAILLE,
ABRICOTS ET AMANDES
50.10€ Kg

- 
TERRINE DE POULETTE,
CAROTTES VIOLETTES &
COURGETTES JAUNES

Sensible à l'air du temps, aux préoccupations diététiques, les créations de la Maison Vérot se font de plus en plus végétales. Passionné de gastronomie, Gilles est également attaché à un savoir-faire et à l'expression d'un terroir. C'est ainsi qu'en 2015, il remet avec fierté à l'honneur le douillet oreiller de la Belle Aurore, une création du XVIIIe siècle signée Brillat-Savarin !

Gilles Vérot inaugure également des collaborations, comme en 2019 avec la cheffe franco vietnamienne Céline Pham. Conjuguant leurs talents en twistant pâté en croûte et banh mi. Avant la prochaine avec le chef Pierre Sang.

Gilles souhaiterait explorer de nouveaux champs gustatifs comme le fumé qu'il aimerait appréhender.

- 

Depuis la vitrine de la rue Notre-Dame-des-Champs, les alléchantes spécialités charcutières hèlent

le chaland. Aux « traditionnels » jambon persillé et hure pistachée se mêlent une détonante terrine d'anguille fumée et un pétrifiant pâté en poulpe.

Saucissons Noir de Bigorre, Conquet ou Chabaud aux noisettes vous feront tourner la tête…

Friands de saucisses ? Mordus de pâtés en croûte ? Brindezingues de sauciflards ? Faites halte à la Maison Vérot, vous y trouverez de quoi vous pourlécher…

- 