



INTERVIEW

NICOLAS VÉROT

MAISON VÉROT

Née à Saint-Etienne en 1930, la Maison Vérot est devenue au fil des années une référence dans l'univers de la charcuterie traiteur. Cette institution stéphanoise, qui a opéré sa transhumance parisienne à la fin des années 90 sous l'impulsion de Gilles et Catherine Vérot, s'est offerte un nouvel élan en repensant les bases du métier de charcutier associé d'un sérieux coup de lifting. Si aujourd'hui les mots création, collection et saisonnalité font partie du vocabulaire de la maison, l'intransigeance sur les matières premières et un savoir-faire reconnu sur quatre générations en font l'un des fleurons de la charcuterie contemporaine.

COMMENT DEVIENT-ON CHARCUTIER ?

Nicolas Vérot - Il faut avant tout aimer la viande et passer un CAP ! Mais au-delà du rapport animal, la charcuterie est un joli croisement entre le monde de la boucherie et celui de la cuisine. Je pense que nous sommes vraiment sur cet entre-deux. Pendant très longtemps, l'univers de la charcuterie est resté sur ses classiques - rillettes, pâtés, terrines - mais commençait peu à peu à tourner en rond tandis que le monde de la cuisine était, lui, en train de prendre son envol. En tant que charcutier, on sent que les curseurs sont en train de bouger et on s'attèle justement à exploiter ce savoir-faire propre à la charcuterie pour en tirer les ficelles de ce métier si vaste. Comme on l'a vu avec la cuisine, il s'agit de reprendre les fondamentaux et les réinterpréter.

C'EST QUOI ÊTRE CHARCUTIER AUJOURD'HUI ?

Nous sommes aujourd'hui à l'aube d'une révolution de notre métier. Sa vision telle qu'on l'a connu pendant toutes ces années est en passe de faire sa mue.

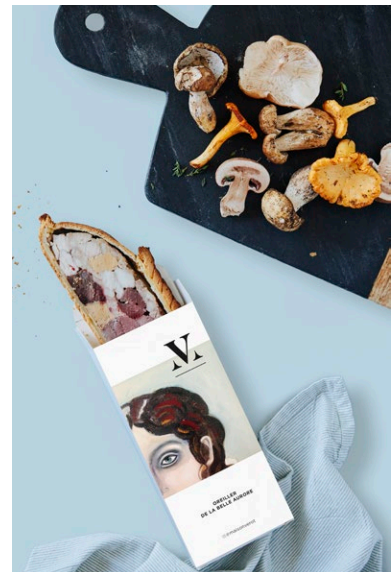
Les charcutiers sont en train de poser les bases à l'image des pâtisseries il y a vingt ans, et notamment toute la modernité insufflée par Pierre Hermé. Comme ce fut le cas avec la pâtisserie, je suis persuadé que la charcuterie va peu à peu faire son entrée dans les palaces qui y verront un véritable travail d'orfèvre, de choix de matières premières et une manière de donner à la discipline tout l'engouement qu'elle mérite.

LES PRODUITS STARS DE LA MAISON ?

Le pâté en croûte bien entendu, ou pâté croûte pour les lyonnais ! L'engouement autour de ce produit est assez phénoménal. Il est devenu en quelques mois la pâtisserie star des charcutiers. Mais notre produit phare, qui a fait la réputation de la Maison Vérot, c'est le fromage de tête qui a longtemps porté l'étendard de la maison et qui fut consacré Champion de France. Sans oublier l'Oreiller de la Belle Aurore que nous avons également remis au goût du jour et qui devient un incontournable des tables d'octobre à début janvier.

UNE ACTUALITÉ ? DES PROJETS À VENIR ?

Oui, la sortie de notre nouveau livre dès le 8 octobre *Terrines, rillettes, saucisses et pâtés croûte - 89 recettes de charcuterie maison par Gilles et Nicolas Vérot*, avec pour seul objectif : rendre la charcuterie et sa fabrication accessible à tous. Il existait déjà des ouvrages sur le sujet mais les recettes étaient soit trop simplistes ou trop complexes à réaliser chez soi.





Nous nous sommes donc imposé trois choses : un vocabulaire simple, des matières premières faciles à trouver, et enfin du matériel présent dans toutes les cuisines, c'est-à-dire, un couteau, un four et un moule. A travers ces recettes, on va pouvoir reproduire l'identité de la Maison Vérot à la maison.

PARTICIPER À TASTE OF PARIS, C'EST... ?

Une expérience incroyable ! La rencontre avec le public, l'ambiance festival au sein du Grand Palais et surtout la possibilité qui nous a été offerte de présenter notre charcuterie et notre savoir-faire auprès d'un plus grand nombre. Ce sont des souvenirs qui resteront gravés au sein de toute l'équipe.

UN SOUVENIR DE TASTE OF PARIS ?

Réussir à transporter l'ambiance d'un festival de musique au monde de la gastronomie. C'est un sacré challenge mais le pari fut réussi et on a hâte de pouvoir y retourner.

MAISON VÉROT

- 3 rue Notre-Dame des Champs 75006 Paris
- 38 rue de Bretagne 75003 Paris
- 7 rue Lecourbe 75015 Paris
- Galeries Lafayette Gourmet & Champs-Élysées

www.maisonverot.fr

