

V



Fils, fille, petits-fils et arrière-petit-fils de charcutier, Gilles, Catherine et Nicolas Verot perpétuent une histoire de famille qui dure depuis bientôt 100 ans.

C'est en 1930 que Jean Verot ouvre la première Maison Verot à Saint Etienne avec un étal garni de spécialités charcutières et traiteurs. Située Place de l'Hôtel de ville, cette boutique devient une institution pour les Stéphanois. C'est en 1976 que leur travail sera reconnu de leurs pairs par l'obtention du titre de Meilleur Ouvrier de France Charcutier de Pierre Verot, père de Gilles Verot.

Lors de son apprentissage à Paris, Gilles Verot croise le chemin de Catherine Léautey, également fille de charcutiers. Rencontre aussi bien personnelle que professionnelle qui les mène à ouvrir ensemble leur première boutique parisienne en 1997 entre Montparnasse et Saint-Germain-des-Prés. Concomitamment, la Maison Verot ferme ses portes à Saint-Etienne au décès de Pierre Verot.

Un an plus tard, leur fromage de tête est sacré Champion de France, puis en 2000 ils sont nommés charcutiers de l'année par le guide Pudlo. Presque 10 ans après la première ouverture et avec une notoriété grandissante, la seconde boutique voit le jour en 2005, rue Lecourbe.

C'est en 2007 que la rencontre avec Daniel Boulud, chef multi-étoilés franco-américain et meilleur restaurateur du monde, marque un nouveau tournant. La Maison Verot envoie des charcutiers pour proposer ses spécialités dans les adresses du chef à New York, Londres, Toronto ou encore Boston.



En 2011, Gilles Verot élabore une recette de pâté en croûte présentée au championnat du monde qui sera élu vice-champion du monde. Fait rare, dans une volonté de rendre accessible aux amateurs des produits de concours, il est quotidiennement présent dans toutes nos boutiques.

Près d'une vingtaine d'années après l'ouverture de leur première boutique parisienne, une nouvelle aventure se présente : les Galeries Lafayette souhaitent proposer une offre de charcuterie de qualité au sein de leur enseigne. Ainsi, en 2015 la Maison Verot ouvre au sein du Gourmet des Galeries Lafayette. S'ensuit l'ouverture du Comptoir Verot aux Galeries Lafayette Champs-Élysées.

En 2018, la Maison Verot accueille un nouveau membre de la famille : Nicolas, fils de Gilles et Catherine Verot. Il insuffle un nouveau dynamisme dont découle le lancement de la boutique rue de Bretagne en adéquation à la nouvelle image de la Maison Verot : une charcuterie contemporaine, ancrée dans son époque.

Ce renouveau de l'image s'accompagne également du travail plus accentué sur la saisonnalité des produits par la création de collections automne-hiver et printemps-été où Gilles et Nicolas Verot réinterprètent des recettes aux associations originales.



Gaël Radigon, Chef exécutif de la Maison Verot depuis 2013, est nommé Meilleur Ouvrier de France en 2019. Son rôle, clef, est de superviser toutes les fabrications de notre atelier et de participer à la création de nouvelles recettes.

Avec l'envie de se renouveler et de progresser au quotidien, la Maison Verot lance en 2020 sa boutique en ligne proposant ses produits à la livraison dans toute la France métropolitaine. La même année, Gilles et Nicolas Verot écrivent un livre de recettes rendant la fabrication de charcuterie accessible à tous : Terrines, Rillettes, Saucisses et Pâtés Croûte.



La dernière Maison Verot ouvre ses portes en 2023 entre Bastille et Saint Paul. Perpétuant ainsi la tradition charcutière du 49 rue Saint-Antoine qui accueille une charcuterie depuis plus de 200 ans. Simultanément Gilles et Nicolas Verot publient leur second ouvrage commun : Terrines, Feuilletés et Pâtés Croûte avec des Légumes.

Cette envie de nouveautés et de défis définit les années à venir de la Maison Verot.