

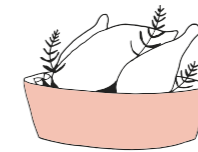


**M**  
**MAISON VEROT**  
 CHARCUTIER DEPUIS 1930  
**PARIS**



**DOSSIER DE PRESSE**





# CHARCUTERIES D'AUTEUR

Pionnière de la charcuterie d'excellence dès 1997, la Maison Verot est à l'origine du regain d'intérêt de Paris à New York pour ce **savoir-faire culinaire typiquement français**. Héritière d'un savoir-faire d'antan, elle a toujours su marier avec amour tradition et modernité, exigence et transparence.

La charcuterie Maison Verot se distingue par cette recherche constante d'excellence, associant *sourcing* rigoureux, recettes au goût du jour, méthodes artisanales, et fait résonner ce nom comme une « marque » de qualité.





# UNE MAISON CHARCUTIÈRE BIEN DANS SON ÉPOQUE

Chez les Verot, la charcuterie est une affaire de famille. Catherine et Gilles sont respectivement fille et fils d'artisans charcutiers : sa famille à lui, à la tête d'une institution locale à Saint-Etienne, excelle dans cet art depuis 1930 (son père a obtenu le titre de Meilleur Ouvrier de France en 1976) ; ses parents à elle tenaient une charcuterie à Paris jouissant d'une belle notoriété, la Maison Léautey, avenue de Saint-Ouen. La première rencontre a lieu dans l'arrière-boutique du futur beau-père de Gilles, où celui-ci suit un apprentissage classique et rigoureux. De regards croisés en rendez-vous amoureux, le couple se forme autour d'un désir commun : perpétuer le savoir-faire traditionnel tout en regardant vers l'avenir.

**PERPÉTUER LE  
SAVOIR-FAIRE  
TRADITIONNEL  
TOUT EN REGARDANT  
VERS L'AVENIR**



## UNE VRAIE VOLONTÉ DE BOUSCULER LES CODES DE LA CHARCUTERIE TRADITIONNELLE

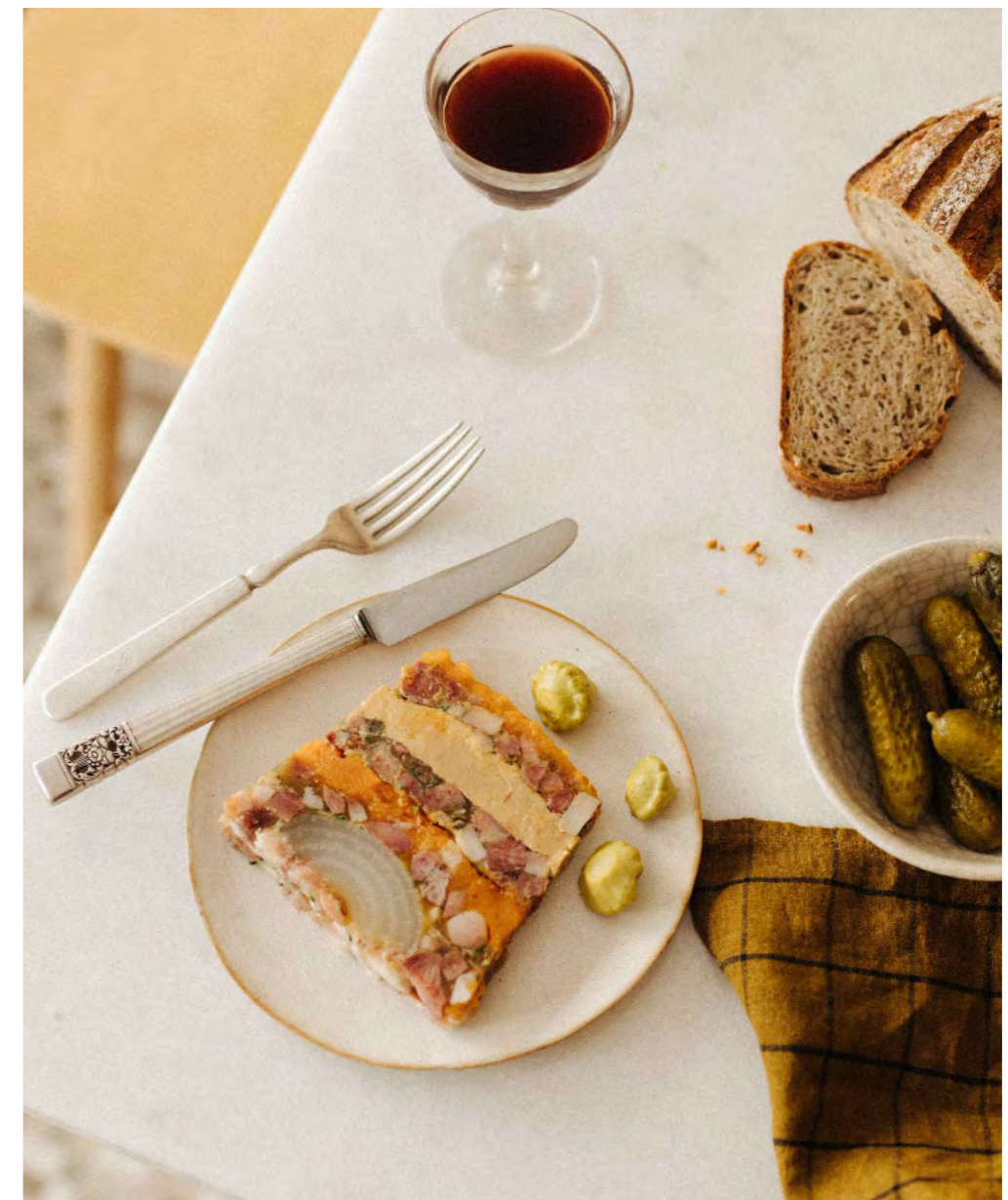
Après quelques allers-retours Paris-Saint-Etienne, en 1997, Catherine et Gilles choisissent finalement d'écrire leur propre histoire rue Notre-Dame-des-Champs, entre Saint-Germain-des-Prés et Montparnasse. Une façon d'affirmer haut et fort leur identité et leur personnalité au-delà des traditions familiales : lui à la fabrication, elle à l'accueil. Dès leur début, excellence et authenticité guident leurs pas, avec une vraie volonté de bousculer les codes de la charcuterie traditionnelle.



Catherine, dont le sourire éclatant rayonne en boutique, donne ce supplément d'âme à la Maison Verot. Les charcuteries y sont pourtant mises en scène avec simplicité et authenticité. Ce qui n'empêche pas leurs jambons, terrines et autres saucisses de séduire immédiatement le Tout-Paris. À commencer par la presse : **Gilles Pudlowski l'auréole du titre de « Charcutier de l'année » dès 2000**, et les chefs – **Philippe Legendre, alors chef 3 étoiles du Georges V** – fait entrer ses charcuteries dans le Palace.

Quelques années plus tard, de sa rencontre avec le chef Daniel Boulud, installé à New York, naît le Bar Boulud, bar à vins mettant à l'honneur la charcuterie artisanale. Ensemble, ils sont à l'origine de l'engouement pour la charcuterie de tradition française outre-Atlantique.

Plus de vingt ans après leurs débuts, Gilles et Catherine Verot sont à la tête de six boutiques dans la capitale – et d'une entreprise de soixante-dix collaborateurs ! Ils ont été rejoints **en 2018 par leur fils aîné Nicolas, qui a choisi de prendre part à l'aventure familiale.** Ensemble, ils continuent à écrire l'histoire de la Maison Verot.





# UNE CHARCUTERIE EXEMPLAIRE

## UN SOURCING EXIGEANT

Cette charcuterie d'excellence est le fruit d'un travail rigoureux mêlant amour du produit à tous les niveaux, recettes modernisées et façonnage artisanal.

La Maison Verot a toujours accordé une grande importance au *sourcing* des produits. Depuis toujours, elle s'appuie sur un réseau d'éleveurs de confiance, avec qui elle travaille en direct. Ils s'appellent Laurent Guglielmi, éleveur de cochons installé dans le Perche, Patrick Escudé pour le porc noir de Bigorre, ou Arnaud Tauzin, pour les volailles dans les Landes.

Ce même souci du *sourcing* est appliqué à chaque famille de produit: bœuf, agneau et veau sont de provenance française, les légumes sont de saison et majoritairement hexagonaux (carottes des sables, tomates de Provence, asperges landaises, cornichons de la Maison Marc, ail rose de Lautrec...), les pommes de terre et les oignons sont achetés à un maraîcher d'Île-de-France, la pêche est de saison et responsable.

De la même façon, Gilles Verot a sélectionné personnellement et rigoureusement toutes les salaisons – saucissons secs et jambons crus – que la maison commercialise mais ne fabrique pas. Sensible à tous les maillons de la chaîne, Gilles Verot a visité les abattoirs de ses producteurs partenaires pour en vérifier les conditions.

**LAURENT GUGLIELMI, ÉLEVEUR  
DE COCHONS INSTALLÉ DANS LE  
PERCHE, PATRICK ESCUDÉ POUR LE  
PORC NOIR DE BIGORRE, OU ARNAUD  
TAUZIN, POUR LES VOLAILLES DANS  
LES LANDES**



## UNE FABRICATION ARTISANALE

La fabrication artisanale a toujours été au cœur des pratiques de la Maison Verot. Chaque jour, les artisans de la maison œuvrent sur place dans l'atelier : préparation et désossage des viandes, nettoyage, épluchage et découpe des légumes, mise au sel des charcuteries, façonnage des terrines, préparation des différents plats traiteur...

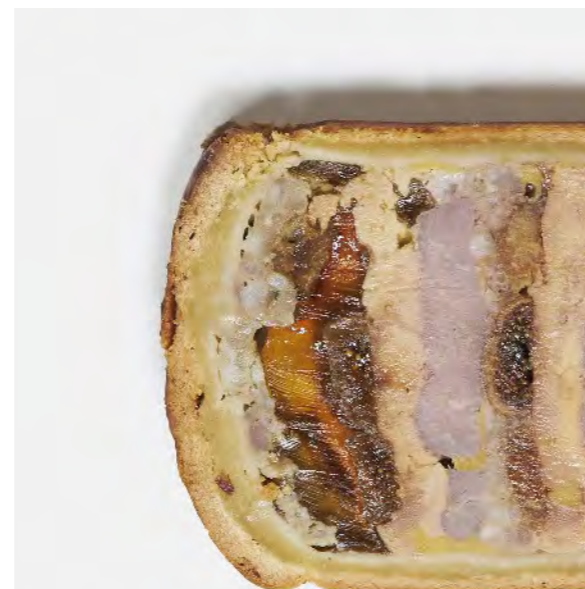
## LA CHARCUTERIE À L'ÈRE DE LA MODERNITÉ

Gilles Verot se définit avant tout comme un charcutier qui cuisine. D'ailleurs, la charcuterie n'est pas qu'une planche de cochonnaille et Gilles Verot prend plaisir à proposer une offre cuisinée pour en faire le cœur du repas. Il affectionne particulièrement le travail autour du pâté en croûte, quasi artistique ! Produits, recettes, procédés : la remise en question est permanente et pousse à l'innovation. Figure parmi ses chevaux de bataille l'élaboration d'une charcuterie plus verte, végétale et donc aussi plus légère, mais tout aussi savoureuse.

Dès les débuts des années 2000, inspiré par la pâtisserie, Gilles Verot lance des collections saisonnières. Travail qu'il continue de mener depuis, tambour battant, deux fois par an. Intemporels et nouvelles créations se cuisinent à l'air du temps, l'occasion pour cet artisan d'explorer des recettes modernes, voire osées, et d'innover. Au printemps/été, des terrines plus légères, alors que dès les prémices de l'hiver reviennent les champignons, gibiers, foies gras...

**DÈS LES DÉBUTS DES  
ANNÉES 2000, INSPIRÉ  
PAR LA PÂTISSERIE,  
GILLES VEROT LANCE  
DES COLLECTIONS  
SAISONNIÈRES**





## L'ENGAGEMENT POUR UN 100% ZÉRO NITRITES.

La question des nitrites dans la charcuterie fait débat depuis 2015 et la Maison Verot, toujours soucieuse d'allier plaisir et santé, met tout à l'œuvre pour créer des charcuteries qui en sont exemptes. **Aujourd'hui, les terrines et pâtés en croûte sont réalisés sans nitrites.** La Maison Verot s'engage à réaliser une charcuterie 100% sans nitrites et notamment son jambon de Paris. Pour ce dernier, Gilles Vérot développe actuellement un bouillon de légumes maison permettant une conservation optimale du produit sans aucun ajout de sel nitrité.





# LES CRÉATIONS MAISON VEROT

## LES COLLECTIONS



### PRINTEMPS - ÉTÉ

**Les classiques** : les Rillettes Thaï ou de pot au feu à la moutarde douce, le Pastrami Paris-New York, la Caillette façon Verot...

**Les créations** : terrine de poulette citron confit et courgettes, couronne de cochon pimentée, pâté en poulpe...

### AUTOMNE - HIVER

**Les classiques** : le Cochon de la tête aux pieds, le Marbré de foie gras, la Terrine de boudin noir façon basque...

**Parmi les créations éphémères** : cochon en patte, entremet de boudin noir, rillettes en croûte...



L'Oreiller de la Belle Aurore  
(d'octobre à janvier)



Nouvelle gamme épicerie  
« Où je veux, quand je veux »

## LA GAMME

Le savoir-faire de la Maison Verot ne se limite pas *aux best-sellers*. Jambon blanc, fromage de tête et pâtés en croûte. Son étendue dévoile une gamme se découpant en différents modes de produits, chacun faisant la part belle à d'exquises recettes garanties d'une production artisanale d'excellence.

**Les jambons :** le fameux jambon de Paris, cuit à l'étouffée ; le jambon à l'os ; la terrine de jambon persillé, comme en Bourgogne.

**Les terrines et pâtés :** le pâté grand-mère, le pâté de campagne et des dizaines de déclinaisons suivant l'inspiration du moment (à la volaille ou au gibier en saison, avec du foie gras ou des fruits secs).

**Les foies gras :** la terrine de foie gras de canard, le fameux marbré aux deux foies gras – canard et oie – et aux truffes, dont la recette lui a été transmise par son père.

**Les pâtés en croûtes :** le pâté en croûte à la volaille de Houdan – le plus ancien –, le pâté en croûte « vice-champion du monde 2011 » avec de la volaille jaune, du foie gras et de la farce de cochon, mais également des associations inspirées : canard et figues, canard à l'orange ou ris de veau aux morilles.

**Les boudins et saucisses :** les incontournables boudin noir et boudin blanc (d'octobre à mars), mais aussi tout un panel de saucisses (Toulouse, Strasbourg, Francfort, viennoise, Munichoise).

**Les salaisons :** la sélection de la Maison Verot se fait auprès des meilleurs artisans salaisoniers dans les plus belles régions de France comme l'Ardèche, le Pays Basque, l'Aveyron et les Pyrénées pour le saucisson. La Maison Verot réalise également son propre saucisson sec.

**Le traiteur :** les salades et crudités, les entremets froids (terrines de légumes et de poissons), les plats cuisinés maison entre tradition et modernité.



Galette des Rois Salée  
(exclusivement en janvier)



## MAISON VEROT

CHARCUTIER DEPUIS 1930

PARIS

Paris 9<sup>ème</sup>

Galerie Lafayette Gourmet

35 boulevard Haussmann

01 40 23 52 67 (Poste 57 09)

Paris 8<sup>ème</sup>

Galleries Lafayette

60 avenue des Champs-Élysées

01 83 65 61 10

Paris 3<sup>ème</sup>

38 rue de Bretagne

01 42 72 27 43

La Seine



Paris 15<sup>ème</sup>

7 rue Lecourbe

01 47 34 01 03

Paris 6<sup>ème</sup>

3 rue Notre-Dame-des-Champs

01 45 48 83 32

Paris 4<sup>ème</sup>

49 Rue Saint-Antoine

01 48 87 85 87

### Contact presse

Jennifer Pétré : [jennifer@agenceneroli.com](mailto:jennifer@agenceneroli.com)

06 81 25 13 36

[www.agenceneroli.com](http://www.agenceneroli.com)

### Photographies

Lucie Sassiati

[www.luciesassiati.com](http://www.luciesassiati.com)