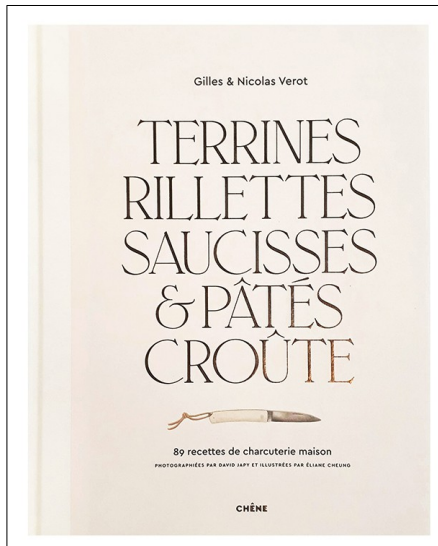




GILLES & NICOLAS VEROT

Terrines Rillettes Saucisses & Pâtés Croûte

Éditions du Chêne



C'est à Saint-Étienne, rue Président Wilson que Gilles Verot était promis à succéder à son oncle Alexandre et à son père Pierre meilleur ouvrier de France. Or c'est à Paris qu'il s'en est allé exercer ses talents. Suivi de son fils Nicolas. Après deux masters en droit des affaires et management celui-ci revient donc aux vraies affaires.

En signant ce magnifique ouvrage de recettes gourmandes au « Chêne » - éditions de référence dans le domaine des beaux livres - Gilles et Nicolas Verot rentrent dans le gratin (si on n'emploie pas ce mot ici on ne l'emploiera jamais) des seigneurs ligériens de la cuisine qui ont troqué un jour la toque contre le stylo. Éric Beaumard, Pierre Gagnaire, Régis Marcon, la famille Troigros.

« Charcutier de l'année » en 2000, « Vice champion du monde de pâté en croûte » en 2011, Gilles Verot ne pouvait que « monter à Paris » pour mettre l'entreprise familiale sur le toit de la gastronomie française. « Maison Vérot » elle était à Saint-Étienne, « Maison Vérot » elle est aujourd'hui à Paris. Sauf que dans la capitale elle a déjà ouvert cinq magasins. Sans oublier sa présence dans quelques autres capitales, New York, Londres, Toronto, Hong-Kong... où elle a imaginé un système de correspondants qui proposent des recettes Verot réalisées sur place avec des produits du pays. Pas question de faire de la Panse de brebis farcie à Edimbourg avec des brebis importées d'une lande à myrtilles du Pilat.

89 recettes gourmandes réalisées, pour six personnes, dans les conditions d'une cuisine à la maison. Matériel basique comme on en voit dans la cuisine de monsieur ou de madame tout le monde : un couteau, un saladier, un moule et un four. Des ingrédients faciles à trouver chez les commerçants du coin et des explications débarrassées du vocabulaire sophistiqué des super pros du moule à cake.

Et pour finir et pousser l'amateur sur des chemins que sa modestie pourrait lui interdire, une version « *abordable* » - dixit les auteurs - du célèbre « *Oreiller de la belle aurore* ». Ce fameux pâté croûte imaginé par le cuisinier de Brillat Savarin et destiné à impressionner la belle Aurore à qui il vouait une passion secrète et qui comme chacun sait, ou ne sait pas, était la mère de son génial patron. Recette pour 25 personnes, quatre mains aux fourneaux pour une journée de préparation sans pause café.