

GILLES VÉROT

PASSIONNÉMENT CHARCUTIER

Dans le cochon, tout est bon. Tout est grand, est-on tenté de s'exclamer en dégustant les spécialités de cet artisan entré en charcuterie comme d'autres en vocation. L'équivalent de la haute couture, version pâté, saucisse et jambonneau, mais aussi foie gras et saumon de rêve. Une adresse où les repas festifs s'ennoblissent.

Le génie français s'exprime dans les arts, la culture, la science, la pensée, les prouesses universitaires et technologiques. Il peut être industriel ou artisanal, se traduire par des poèmes ou des brevets, des monuments ou des recettes. Un univers sensoriel où cette nation trouve une source inépuisable de gloires culinaires. Et puis il y a le cochon. Le cochon dans sa dimension culturelle, en ce sens qu'à partir de la chair du prodigieux animal des talents déclinent l'équivalent d'une symphonie, d'une fresque, d'une saga, voire d'un opéra ou d'un conte philosophique. Les plus dubitatifs s'en persuadent en dégustant le saucisson pistaché, le jambon persillé, le pâté en croûte ou le fromage de tête de Gilles Vérot.

TEMPLE PORCIN

S'il n'est outrancier d'y voir une ressemblance avec un bijou de la place Vendôme ou un tailleur de la rue Cambon, car la gelée d'une galantine ou le soyeux d'un feuilletage les égalent parfois en perfection, il n'y a pas faute de goût à rechercher le temps perdu dans la poitrine de porc braisée ou voyager au bout de la nuit avec le boudin noir de cet artisan de génie. On sort bouleversé d'un séjour dans l'étroite boutique de la rue Notre-Dame-des-Champs – « *qui m'est une province et beaucoup davantage* », comme dirait Joachim Du Bellay retrouvant son petit Liré – au vu et au senti du mirobolant étalage. Comme si tout ce que la France compte d'émotions, de passions, de pulsions, était ici rassemblé dans le culte charcutier avec l'incroyable métamorphose du cochon national. Car de pâtés en terrines, de hures

TERRINES ET PÂTÉS de Gilles Vérot : au lieu de dépenser des fortunes en grande surface pour des foies gras infâmes ou des produits "de luxe" galvaudés, il vaut mieux s'offrir une vraie terrine artisanale ou une charcuterie maison préparée avec amour à un prix bien plus légitime.



perico légasse



SAUCISSON PISTACHÉ pommes à l'huile, jambon persillé, pâté en croûte, ou fromage de tête... Une symphonie, une fresque, une saga que nous offre l'insigne boutique de la rue Notre-Dame-des-Champs, à Paris.

en cervelas, de rosettes en rillettes ou d'autres préparations galantes dont cet artisan cisèle les secrets, il faut être bien savant pour en tirer noblesse avec cette rigueur. Une fois l'an, Gilles Vérot donne une conférence à Sciences-Po sur le thème de la stratégie commerciale. Pour un charcutier, elle consiste à miser sur le bon cochon et à le sacrifier pour ce qu'il est, l'une des merveilles de notre patrimoine alimentaire, en respectant la diversité de chaque morceau, avec ses rituels et ses contraintes, en

étant à la fois boucher et cuisinier, gastronome et restaurateur. On ne vend pas du jambon à l'os comme une boîte de conserve, mais en le racontant avec une certaine faconde.

Chez les Vérot, la transmission des valeurs dure depuis trois générations. C'est donc dans un temple dédié à un dieu vénéré dans sa complète diversité que pénètre l'amateur de saucisse et d'andouille. La période des fêtes s'inscrivant plutôt dans un schéma rédempteur, surtout en 2015, nous franchirons le seuil de cette maison avec ferveur. La cochonnaïlle est une liturgie comme les autres, avec ses autels, ses calices, ses offrandes, et si le père Gilles Vérot veut bien célébrer son office en mettant le doux jésus dans la crèche, nous communierons ensemble autour de son jambonneau. Après ce qu'il a vécu, Paris vaut peut-être mieux qu'une messe. **Savourez en paix.** ■

Charcuterie Gilles Vérot, 3, rue Notre-Dame-des-Champs, Paris VI^e. Tél. : 01 45 48 83 32. Et 7, rue Lecourbe, Paris XV^e. Tél. : 01 47 34 01 03.

