

## MAISON VÉROT DÉVOILE SA COLLECTION ESTIVALE, ENTRE TERROIR PROVENÇAL ET ESCAPADE BRÉSILIENNE

Pour célébrer l'arrivée des beaux jours, Gilles et Nicolas Vérot signent une collection audacieuse qui invite à l'évasion. Les saveurs généreuses, franches et solaires de la Provence - ancrent les nouvelles créations dans le terroir méditerranéen le plus pur. Pour prolonger le voyage, un pâté en croûte inédit propulse la Maison de Paris à São Paulo, afin de célébrer l'arrivée de la maison au Brésil. Entre tradition et créativité, Maison Vérot propose une dégustation traversant les frontières sans renoncer à son exigence artisanale.



**TERRINE D'AGNEAU DE SISTERON**

La classique terrine en gelée se réinvente ici avec audace. Viande d'exception, l'agneau de Sisteron est mijoté dans un bouillon aux herbes de Provence, pour obtenir une texture ultra fondante. Elle s'accompagne de poivrons rouges et jaunes confits à l'huile d'olive, qui apportent caractère et équilibre. Des amandes torréfiées et caramélisées viennent ajouter une touche croquante, tandis qu'une gelée de poivrons enveloppe l'ensemble avec finesse. Une création aussi graphique que gourmande.

**Prix : 63 € le kg**



**PÂTÉ EN CROÛTE PARIS-SÃO PAULO**

À l'occasion de son installation à São Paulo, la Maison Vérot repousse les limites de sa créativité à travers une composition qui marie l'excellence de la charcuterie française aux saveurs tropicales du Brésil. Sous une croûte dorée, une farce « tout cochon », ultra généreuse, s'allie à la goiabada - confiture de goyave à la douceur suave et fruitée - et au piment biquinho, très aromatique mais sans aucun piquant qui parfume et colore la recette avec éclat. Une rencontre délicieuse et inattendue entre deux cultures.

**Prix : 68€ le kilo**



### GÂTEAU DE POULETTE

Ce gâteau de volaille tout en finesse rend hommage à la poulette des Landes d'Arnaud Tauzin, cuite entière et effilochée avec soin, pour en révéler toute la tendresse. Subtilement parfumée à la livèche, herbe aux accents de céleri frais, cette terrine marie la douceur de la volaille à une fraîcheur végétale. Artichauts poivrade, tomates confites et câpres ponctuent de notes printanières, apportant acidité et caractère.

**Prix : 26€ les 450g**



### TERRINE D'AIOLI

Plat de partage par excellence et emblème de la cuisine provençale, l'aioli se métamorphose ici en terrine raffinée. La sauce aioli généreuse, enrobe des filets de cabillaud, révélant tendreté et saveurs iodées, et colore vivement la terrine. Les légumes croquants et colorés (carottes et sommités de chou-fleur), apportent de la fraîcheur, entre douceur et jeu de textures. La générosité du Sud à l'état pur.

**Prix : 76,90 le kg**

#### Informations pratiques - Collection Printemps-Été 2026

À retrouver dans les boutiques parisiennes rue Notre Dame des Champs, rue de Bretagne, rue Saint Antoine et rue Lecourbe ainsi qu'aux Galeries Lafayette Gourmet.

Livraison partout en France, en Belgique, au Luxembourg et en Espagne sur [www.maisonverot.fr](http://www.maisonverot.fr)