



L'Oreiller de la Belle Aurore est de retour dans les boutiques Maison Vérot

Comme chaque année pour la saison Automne Hiver, l'Oreiller de la Belle Aurore est de retour les derniers week-ends de septembre, octobre, novembre et janvier dans les boutiques Maison Vérot, avec livraison possible partout en France !

« *Recette ultime de la charcuterie* » selon Gilles Vérot, ce pâté en croûte historique demande une semaine de préparation et le savoir-faire des plus grands artisans. Il se compose de trois farces (porc, veau et mixte), de 10 viandes d'exception selon le retour de chasse, telles que le chevreuil ou la pintade mais également de foie gras de canard et de ris de veau. A la découpe, l'Oreiller dévoile un magnifique damier de viandes à la cuisson maîtrisée, séparées par un lit de morilles (de septembre à novembre) ou de truffes des Alpes-de-Haute-Provence (en janvier).

Pour comprendre l'histoire de ce monument de la gastronomie, il faut remonter au début du XIXème siècle. L'Oreiller de la Belle Aurore est l'œuvre d'un cuisinier du célèbre Brillat-Savarin. Epris de la mère de ce dernier – Aurore Récamier – il confectionna ce pâté en croûte aux allures de cathédrale pour lui déclarer sa flamme. Il aurait bien partagé un coin d'oreiller avec elle.



Un événement incontournable pour les amoureux de charcuterie, à retrouver en pré-commande sur la boutique en ligne et dans les boutiques parisiennes :

vendredi 23 et samedi 24 septembre
vendredi 28 et samedi 29 octobre
vendredi 25 et samedi 26 novembre
vendredi 27 et samedi 28 janvier 2023

25€ la tranche de 250 g

www.maisonverot.fr

