

Oise : première étoile pour le restaurant familial du Verbois à Saint-Maximin

Acheté par le grand-père, lancé par le père et mis en orbite par le fils, l'histoire du restaurant Le Verbois, récompensé ce lundi par une étoile au Guide Michelin, est avant tout une saga familiale.



La petite histoire retiendra que Guillaume Guibet (à droite), chef du Verbois, a reçu sa première étoile au Guide Michelin dans le restaurant acheté par son grand-père et tenu par son père (à gauche) durant des années. LP/Simon Gourru

Par **Simon Gourru (avec J.H.)**

Le 18 janvier 2021 à 19h58, modifié le 18 janvier 2021 à 20h14

Au-dessus de la cheminée, dans l'entrée du restaurant, trône une impressionnante collection de Guides Michelin. « Je les ai tous de 1950 à nos jours, le plus ancien date de 1931 », note Guillaume Guibet, le maître des lieux.

Pour la prochaine édition, le jeune chef aura le prestige de voir son nom et celui de son établissement, [Le Verbois à Saint-Maximin](#), à la page des restaurants étoilés. À 25 ans seulement, il vient de recevoir, ce lundi, sa première étoile dans le fameux guide rouge. Une récompense qui fait de lui le plus jeune chef récompensé de la sélection 2021.

Avant lui, son père, Laurent Guibet, avait réussi à obtenir deux fourchettes noires en 1987 dans cet ancien relais de chasse de 1886 racheté par le grand-père de Guillaume. Derrière cet écrin de verdure, coincé aux frontières entre la forêt de Chantilly et la zone commerciale de Saint-Maximin, c'est une histoire familiale qui se joue dans les cuisines de ce petit restaurant, qui a désormais son rond de serviette à la table des plus

grands.

C'est au début des années 1980 que Gil Guibet rachète Le Verbois, déjà devenu un restaurant depuis une vingtaine d'années. « Il était chef en cuisine collective, sous ses ordres se préparaient jusqu'à 6 000 repas par jour pour les grandes industries du coin, type Chausson », rembobine Laurent Guibet. Lui n'est alors qu'un jeune apprenti sur la côte d'azur qui rêve de travailler pour les plus grands, de Bernard Loiseau à Yves Thuriès. Mais un accident viendra bouleverser ses projets.

«Je ne me voyais pas le faire, mais on l'a fait»

Moins de deux ans après avoir racheté Le Verbois, Gil Guibet se tue sur la route. À 23 ans, son fils doit reprendre les rênes, épaulé par la suite par sa femme, Laurence, la mère de Guillaume. « Je ne me voyais pas le faire, mais on l'a fait », lance aujourd'hui le père.

C'est à peu près au même âge, à 21 ans, que Guillaume est de retour au Verbois. Après un bac pro au lycée hôtelier du Touquet (Pas-de-Calais), il passe trois ans aux côtés de Kei Kobayashi, [premier chef japonais triplement étoilé](#), à la tête du KEI. Entré comme commis, il accède au poste de chef de partie tournant et devient le bras droit polyvalent du patron. C'est alors que des difficultés de personnel précipitent le retour de l'enfant prodigue sur les terres de son enfance.

Car la maison familiale est bâtie sur le même terrain que le restaurant. Et le petit Guillaume a grandi entre le jardin et les cuisines de son père. « C'est sûr qu'il y passait plus de temps qu'à faire ses devoirs, sourit Laurent Guibet. Il était apprécié des profs mais, avec lui, ce n'était jamais plus que la moyenne... » Son attrait pour la cuisine fera office de déclic. « Aujourd'hui je ne suis pas surpris, reprend Laurent Guibet. Il a travaillé dur pour cela. »

Une cuisine à la fois précise et gourmande

Alors quand Guillaume reprend le Verbois, son père passe en salle. « Ça s'est fait tout seul, relate le paternel. C'était la continuité en famille. » Mais à son arrivée, le jeune chef entend mettre sa touche. « Il ne voulait plus de nappes sur les tables, rigole son père. Nous avons embauché une architecte spécialisée dans les restaurants haut de gamme pour donner un autre style, plus moderne. » Dans l'assiette aussi, Guillaume se charge d'apporter ses couleurs avec une cuisine de tradition matinée d'influences asiatiques, à la fois précise et gourmande.

Newsletter L'essentiel du 60

Un tour de l'actualité de l'Oise et de l'IDF

[S'inscrire à la newsletter](#)

[Toutes les newsletters](#)

Guillaume Guibet ne l'a jamais caché, il voulait cette étoile. « C'est une récompense que je recherchais mais ce n'est pas une fin en soi, prévient-il. Ici, nous nous sommes toujours remis en question, ce n'est parce qu'il y a l'étoile que cela va s'arrêter. »

«Le chef reçoit la récompense mais il n'est pas seul en cuisine»

Une récompense pour lui, mais aussi pour son équipe composée de huit personnes. « Le chef reçoit la récompense mais il n'est pas seul en cuisine. Sans eux, la qualité de nos plats ne serait pas la même. »

Et alors que cette étoile vient éclairer une année morose placée [sous le signe du Covid-19](#), les mesures sanitaires altèrent elle aussi le goût de cette belle nouvelle. « Normalement il y a une cérémonie avec la remise de la plaque, de la veste et du guide, détaille Laurent Guibet. Même si ça reste un moment intense, la crise lui a un peu enlevé tout ça, comme de pouvoir le fêter avec nos clients. »

L'histoire familiale entre les Guibet et la cuisine n'est d'ailleurs peut-être pas terminée. La période est en effet riche en émotions pour le jeune chef, devenu papa à son tour depuis peu. « Pour l'heure il est encore un peu jeune pour passer derrière les fourneaux, mais notre grande salle de réception porte son nom, le salon Gabriel. »

Dans la rubrique Oise

- [Cas de Covid-19 au Plessis-Belleville : l'école ferme ses portes pour 8 jours](#)
- [26 cas positifs à l'école du Plessis-Belleville : quatre classes fermées et des tests dès ce lundi matin](#)
- **Abonnés** [Covid-19 : au centre de vaccination de Crépy-en-Valois, «on voit le bout du tunnel»](#)

 [VOIR LES COMMENTAIRES](#)

Saint-Andre-Farivillers

Abonnés Covid-19 : les distributeurs automatiques peuvent-ils sauver des restaurants de l'Oise ?

Abonnés Dans l'Oise, masques, gel et gants se trouvent au distributeur automatique

Elections municipales 2020 : tous les candidats à Saint-André-Farivillers

Un prêtre assassiné et des accusations de pédophilie : l'affaire du père Matassoli

Île-de-France & Oise

Veste phosphorescente ou cicatrisable....: ces deux sportifs de Bois-Colombes vendent les vêtements du futur

Paris : le musée de l'Eventail a besoin d'air

Abonnés Guerre des bandes à Paris : Mehrez, 18 coups de couteau «pour des brouilles»

Affaire Diary Sow : la piste d'une disparition volontaire toujours privilégiée

Articles les plus lus

Vidéos les plus vues

