

# **Le restaurant gastronomique de Saint-Maximin lance son drive**

Impatient de cuisinier à nouveau, le chef du Verbois, Guillaume Guibet, propose dès ce lundi un drive bistronomique.



Formé au KEI, le restaurant parisien deux étoiles de Kei Kobayashi, Guillaume Guibet a repris les cuisines du restaurant familial en 2016. LP/J.H.

Par **Simon Gourru**

Le 19 avril 2020 à 15h05, modifié le 19 avril 2020 à 22h27

Un mois éloigné de sa cuisine, c'était déjà trop pour lui. Avec la [prolongation du confinement](#) lié au Covid-19, Guillaume Guibet, le tout jeune et [prometteur chef du Verbois à Saint-Maximin](#), élu espoir des Hauts-de-France par le guide Gault & Millau en 2018, ne voulait plus attendre. Il a donc décidé de lancer, dès ce lundi, un drive bistronomique afin de relancer son activité.

C'est l'annonce du président de la République qui l'a décidé. « Nous ne pensions pas que cela allait durer aussi longtemps. Déjà, le premier week-end, nous avons dû annuler une trentaine de couverts, souffler le chef de 25 ans. Rester fermés un mois de plus, ce n'était pas possible. Nous avons donc choisi de nous lancer. »

## Une carte renouvelée chaque semaine

Pour retrouver sa clientèle, il propose [un menu à 25 €](#) au choix entre deux entrées, plats et desserts. Afin de limiter les contacts, tous les règlements s'effectueront par carte bleue à distance, par paiement sécurisé.

Pour le plat de cette première semaine, les clients auront le choix entre le « Cabillaud assorti de son bouillon coco, basilic, poireaux et épinard » ou bien un « Canard Burgaud et sa garniture chicon, agrume,

gnocchi frit et son jus de volaille ». Avec possibilité de commander un plat végétarien. Une petite carte des vins d'une dizaine de références est également proposée. Et la carte sera renouvelée chaque semaine.

Avec ce menu à 25 €, Guillaume Guibet décline une cuisine un peu moins gastronomique que d'ordinaire. « On s'est adaptés avec une vision bistronomique, afin d'être accessibles à un plus grand nombre », détaille le chef.

Ce qui lui permet de faire des essais. « C'est une autre vision de ma cuisine, on va peut-être encore plus s'éclater avec une carte qui change chaque semaine, sourit-il. Mais aussi pourquoi pas faire de nouvelles créations. Comme le Paris-Brest à la noix de coco que je propose cette semaine. Je me demande si je ne vais pas retravailler une formule plus gastronomique. »

## **A commander la veille**

Si l'initiative fonctionne, Guillaume Guibet ne s'interdit pas de monter en gamme. « Nous ferons alors des menus un peu plus élaborés, avec du foie gras ou des ravioles à la langoustine. »

Les commandes sont possibles jusqu'à la veille, 20 heures, par téléphone, et même jusqu'à 22 heures via [Messenger](#) ou [Instagram](#). Les retraits doivent se faire entre 10 heures et 13 heures.

## Newsletter Oise

Chaque matin, l'actualité de votre département vue par Le Parisien

**JE M'INSCRIS**

Votre adresse mail est collectée par Le Parisien pour vous permettre de recevoir nos actualités et offres commerciales. [En savoir plus](#)

*Restaurant Le Verbois, 6, hameau de la Grande-Folie à Saint-Maximin. Contact : 03.44.24.06.22, [www.leverbois.fr](http://www.leverbois.fr)*

 VOIR LES COMMENTAIRES

## Saint-Maximin



**Le grand retour des clients dans la zone commerciale de Saint-Maximin**



## **Solidarité avec les soignants, vidéos sur Facebook... une cave à bières de Saint-Maximin résiste à la morosité**




## **Avec le coronavirus, calme plat dans la zone commerciale de Saint-Maximin**




## Les diverses fortunes des magasins Tati de l'Oise

# Île-de-France & Oise

---

 [Place des Fêtes \(XIXe\), ce mardi. Dans l'ensemble plutôt disciplinés et respectueux des consignes sanitaires, les clients ont retrouvé leurs commerçants.](#)

## Les Parisiens au rendez-vous des marchés alimentaires

 [Marianella Posier a continué à garder des enfants pendant le confinement.](#)

## A Pontoise, Marianella utilise le jeu pour expliquer les gestes barrière aux tout-petits



[Levallois-Perret, ce mardi matin. Les marchés rouvrent dans les Hauts-de-Seine comme ici le marché de Levallois, installé dans les jardins de l'hôtel de ville.](#)

## **Sur le marché de Levallois, habitants et commerçants masqués sont ravis de se retrouver**



## **Longjumeau : Emmaüs rouvre ses portes aux donateurs masqués**

# Articles les plus lus

---

