

N°40 - ÉDITION 2024

#PREMIUM

Au service des grands chefs

SPÉCIAL ORIGINE FRANCE





PASCAL PELTIER
CEO METRO France

Les terroirs français recèlent de nombreux trésors, fruits du travail de producteurs passionnés trop souvent méconnus. Ces pépites que le monde nous envie sont une source d'inspiration intarissable pour les chefs en quête de saveurs originales, des chefs qui aiment être surpris autant que surprendre.

En tant que partenaire privilégié des restaurateurs, c'est justement notre ambition que de vous inspirer. Voilà pourquoi nous mettons tant d'énergie à parcourir nos régions, à rencontrer de nouveaux producteurs, à goûter leurs produits, avec une rigueur et une exigence indéfectibles.

Mettre à l'honneur l'Origine France fait partie de cette ambition, partagée avec tous les acteurs signataires de la Charte Origine France dont METRO est à l'origine, et qui vise à favoriser les filières agricoles françaises dans la restauration !

En première ligne de ce combat capital, METRO enrichit chaque jour son offre. Avec par exemple 100% de nos laits, de nos œufs, de nos lapins et de nos viandes hachées certifiés Origine France, nous entendons défendre un savoir-faire, une exigence et une qualité qui, s'ils sont mondialement reconnus, n'en sont pas moins en danger.

Une autre démarche est celle lancée autour du label durable des marques METRO nommé « Engagé pour l'Avenir » et qui promeut des pratiques agricoles et d'élevage responsables, qui préserve les ressources naturelles et la biodiversité mais aussi le bien-être animal sans oublier le soutien des producteurs passionnés en leur garantissant une rémunération juste et pérenne.

Aujourd'hui, nous sommes donc particulièrement fiers de partager avec vous le fruit de nos engagements et de nos recherches aux quatre coins de l'Hexagone. Car si nous pensons que l'exceptionnel ne doit en aucun cas être banalisé, nous sommes convaincus qu'il doit se démocratiser.

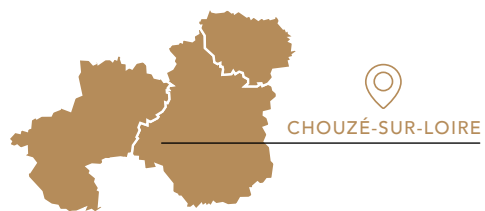
Chaque consommateur doit avoir la possibilité de découvrir les richesses de nos terroirs et de s'émerveiller devant des produits rares que l'on ne trouve nulle part ailleurs. C'est cela aussi l'exception culturelle française, et c'est cela l'essence du métier de restaurateur.

ANTONIN PULICE

Producteur des fraises Demoiselle

« Chaque variété est choisie pour sa valeur et son potentiel nutritif. »

À Chouzé-sur-Loire, au cœur de la Touraine, entre Angers et Tours, la famille Pulice nourrit une passion pour la terre sur un sol réputé pour sa fertilité. Dans une région au climat propice à la culture, une histoire d'amour pour les fraises perdure depuis plus de 20 ans. Depuis 1999, l'exploitation s'est agrandie, passant de 2 hectares et demi à 22 aujourd'hui. Une croissance due à un travail acharné autant qu'au respect de la terre. Ici, seules les pratiques agricoles durables ont cours. Parmi les 200 variétés de fraises existantes, une quinzaine prospère sous des serres non chauffées. C'est la nature qui contrôle la chaleur et rythme les saisons de semis et de récolte. Chez les Pulice, la qualité gustative est primordiale, c'est même une devise. Chaque variété est d'ailleurs choisie pour sa saveur et son potentiel nutritif. Et même si c'est la nature qui commande, Antonin ne laisse rien au hasard. Tout est calculé et anticipé. C'est ce que l'on appelle allier tradition et innovation. Mais cultiver est affaire de patience. 3 ans d'essais peuvent être nécessaires pour trouver la pépite qui fera saliver les gourmets. Comme ce fût le cas pour les fraises Demoiselle...








LES FRAISES
Demoiselle METRO Chef

Chouzé-sur-Loire, petite bourgade coincée entre Saumur, Bourgueil et Chinon. Une région dont la réputation n’est plus à faire. Elle a depuis longtemps dépassé les frontières. Et pourtant... Ici le raisin n’est pas le seul à faire la fierté des autochtones. Qu’on se le dise, les vins n’ont pas le monopole du terroir ligérien. Une perle aux reflets passionnés fait également saliver. Profitant d’un sol sableux et limoneux, la Demoiselle s’épanouit. Et séduit. Car cette belle plante ne manque pas d’atouts. Elle entretient naturellement sa forme, parfaitement conique et déjà iconique. Elle éblouit par son teint incomparable. Son parfum, quant à lui, ne laisse personne indifférent. Cultivée, elle l’est, par des producteurs qui n’ont d’yeux que pour elle. Et son nom est déjà sur toutes les lèvres tant ses arômes délicieusement sucrés enchantent les palais. Succomber aux charmes de la Demoiselle, c’est la promesse d’une belle aventure et de délicieux moments de douceur. Assurément, la Demoiselle est déjà une grande Dame.



-  **DISPONIBILITÉ :**
D’avril à juillet
-  **CONDITIONNEMENT :**
Plateau de 800 g
-  **DÉLAIS DE LIVRAISON :**
A pour B
-  **ORIGINE :**
Centre-Val de Loire

ARNAUD LESPAGNOL

Cultivateur à la Ferme d'Arnaud

#PREMIUM *Au service des grands chefs*

N°40 - ÉDITION 2024

« Arnaud fait appel aux technologies les plus modernes pour obtenir la meilleure qualité et productivité. »

Atypique. Plus qu'un agriculteur, Arnaud Lespagnol est un chercheur. Un chercheur de saveurs trop souvent oubliées. Son credo ? Cultiver aussi naturellement que possible des fruits et légumes sains dans le respect de l'environnement et des hommes qui les produisent. Mais pas n'importe quels fruits et légumes ! Des fruits et légumes anciens, inédits et peu connus. Car Arnaud aime surprendre. Et pour y parvenir, il s'investit sans compter. D'autant que chaque nouvelle culture est un challenge et que son exploitation de Coutiches, dans les Hauts-de-France, en propose déjà plus de 250 variétés. Arnaud s'informe, teste, tâtonne, modifie, sans a priori, jusqu'à obtenir un produit à la hauteur de ses exigences et de celles de ses clients. Mais ne vous y trompez pas, Arnaud ne travaille pas uniquement à l'instinct. Il fait également appel aux technologies les plus modernes pour obtenir la meilleure qualité et une productivité qui lui permettent de faire vivre l'exploitation et sa trentaine de salariés. Car Arnaud n'est pas là pour épater la galerie. Il travaille pour remettre à l'honneur un patrimoine, faire vivre des hommes et régaler des clients. Arnaud est un chercheur, certes, mais qui a su garder les pieds sur terre.





WASABI
frais

25 degrés. Le lit d’une rivière d’eau pure et fraîche descendue de la montagne. A l’ombre d’arbres feuillus. C’est là que pousse lentement le wasabi. Au cœur du Japon, berceau de cette plante rare. Et pourtant, à plusieurs milliers de kilomètres de là, un agriculteur hors norme la cultive passionnément. Déracinée ? En aucun cas, car Arnaud Lespagnol en prend le plus grand soin. Le wasabi n’est pas plante à se laisser apprivoiser aisément. Pas plus qu’il ne se laisse savourer facilement. Exigeant, le wasabi l’est jusqu’au dernier moment. Dégustez-le plus de quinze minutes après l’avoir râpé et ses saveurs commencent déjà à s’estomper. Des saveurs qui contrairement aux idées reçues sont douces, subtiles, légèrement sucrées, très parfumées avec une pointe de piquant. Sans être jamais agressif. Car nous parlons ici du vrai wasabi, celui d’Arnaud Lespagnol, cultivé selon des méthodes aussi rigoureuses que mystérieuses. 3 ans de culture et 300 plantes seulement cultivées chaque année... le wasabi ne délivre pas son petit coup de fouet au premier venu. Le wasabi se mérite, et une fois savouré, se regrette aussitôt. Car ne dit-on pas que ce qui est rare est précieux ?



 **DISPONIBILITÉ :**
De novembre à février

 **CONDITIONNEMENT :**
1 pièce par colis

 **DÉLAIS DE LIVRAISON :**
A pour C

 **ORIGINE :**
Hauts-de-France

ANGEL RODRIGUEZ

Producteur d'herbes aromatiques

« Bioplants œuvre au développement d'une alimentation plus saine, plus vertueuse & accessible. »

Angel Rodriguez ne prédit pas l'avenir, il l'écrit. En réfléchissant différemment. En imaginant ce que personne n'a encore imaginé. En pensant bio, biodégradable et durable. Dans le futur d'Angel Rodriguez, chacun a accès à une nourriture saine, vertueuse et de qualité. Utopique ? Loin de là ! Ce futur, cela fait plus de 30 ans qu'il le pense, et qu'il le construit, patiemment, au fil de ses expériences. Et ce futur, simple, Angel le conjugue désormais au présent, chez Bioplants, producteur d'herbes aromatiques implanté en Maine-et-Loire. Des serres construites sur des terres non arables dans le respect de la biodiversité, des plantes bio cultivées en bioponie sans pesticide ni engrais chimique de synthèse, arrosées avec l'eau de pluie récupérée sur les toits, des produits 100% éco-conçus, du pot, entièrement compostable, à l'emballage... Le rêve n'en est plus un ! L'avenir se cultive au quotidien. Il est à portée de main. Et cet avenir, plus durable et plus responsable, ne manque assurément pas de saveur...

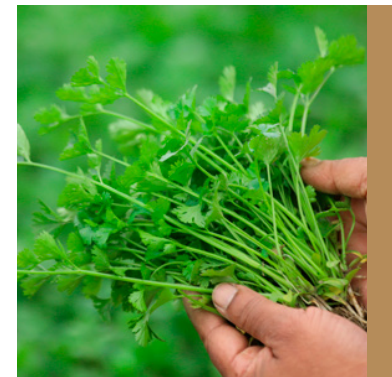




MICROPOUSSES

Moutarde, capucine, pois, coriandre & tagète

Surprendre, chaque jour. Étonner, encore et toujours. Le restaurateur est un chercheur en quête de plaisirs inconnus. De saveurs nouvelles. De couleurs et de textures à découvrir. Flatter les papilles et les pupilles. Un jeu pour les sens. Mais faut-il pour autant chercher à en mettre plein la vue ? Car l'heure n'est plus à la surenchère. L'heure est à la simplicité et à la subtilité. Et l'heure est au végétal. Concentrées de saveurs et d'arômes, bombes de vitamines et de nutriments, brises décoratives, le moment est venu pour les micropousses de faire leur trou. Moutarde, capucine, pois, coriandre, tagète..., elles étonnent autant qu'elles détonnent, elles réveillent autant qu'elles relèvent. Un vent de fraîcheur souffle. La petite graine de la créativité est semée. De quoi couper l'herbe sous le pied des rabat-joie de tout poil qui prétendent s'ennuyer devant leur assiette !



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
Barquette carton



DÉLAIS DE LIVRAISON :
A pour C



ORIGINE :
Pays de la Loire

ROMAN MURGAT

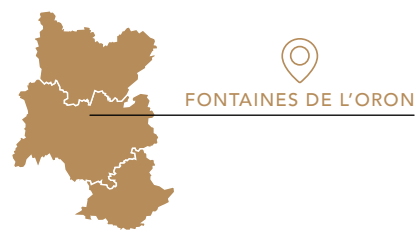
Pisciculteur & président

#PREMIUM *Au service des grands chefs*

N°40 - ÉDITION 2024

« La nature offre des conditions rêvées pour élever des espèces rares. »

Les contreforts alpins. Un panorama montagneux vertigineux. Une eau cristalline qui serpente à travers des paysages à couper le souffle. Ici, vallées, lacs, grottes et gorges cachent bien des secrets... C'est là, sur les sources naturelles des Fontaines de l'Oron, que se niche la plus ancienne pisciculture familiale de France, vieille de plus d'un siècle : Charles Murgat. Dans ce cadre hors du temps, la nature offre des conditions rêvées pour élever des espèces rares. Tout d'abord, il y a l'eau, d'une pureté sans égale. Fraîche et abondante, elle est maintenue à 11,7°C toute l'année. Et il y a le silence... Seul le bruit doux des flots vient à peine troubler la quiétude des lieux. Car les salmonidés, espèces ô combien sensibles, n'aiment pas être dérangées. Truites arc-en-ciel, truites fario, saumons de fontaine et ombles chevaliers s'épanouissent dans des conditions exceptionnelles, depuis des lustres et encore pour longtemps. Car Roman Murgat, à la tête de la cinquième génération, se fait fort de perpétuer cette passion ancestrale pour les poissons nobles en alliant savoir-faire et modernité. Pionnière et visionnaire, la famille Murgat conserve donc précieusement les secrets des sources naturelles des Fontaines de l'Oron.



FONTAINES DE L'ORON

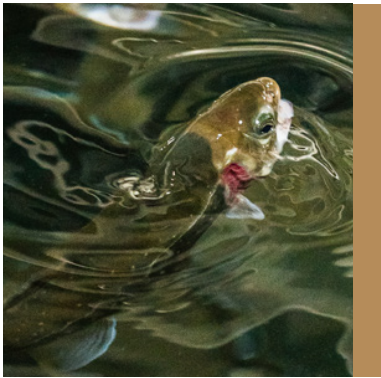









L'OMBLE

chevalier

Silence ! Vous entrez en Isère. Vous pénétrez dans le royaume de l'omble chevalier, poisson de renom qui règne en maître sur les sources naturelles des Fontaines de l'Oron. Ici, le silence est d'or, tel que le réclame l'omble chevalier. Et mieux vaut se plier à ses exigences si l'on veut en obtenir le meilleur. Car l'excellence est sa croisade. Un calme olympien, donc, de l'eau fraîche et abondante, un environnement pur, loin de toute pollution, c'est à ces seules conditions que l'omble chevalier se laisse apprivoiser. Car ne vous y trompez pas, sous sa chair ferme se cache une grande finesse. Élevé au rang de poisson noble par la maison Murgat, l'omble chevalier étonne par sa délicatesse. Il ne le sait pas encore mais celui qui ne cherche qu'à conquérir les palais a déjà gagné la bataille la plus importante, celle du goût !



-  **DISPONIBILITÉ :**
Toute l'année
-  **CALIBRE :**
200/400 g, 400/800 g et 1/2 kg
-  **CONDITIONNEMENT :**
Colis de 6 kg
-  **DÉLAIS DE LIVRAISON :**
A pour B ou A pour C
-  **ORIGINE :**
Élevage en eau douce, France

QUEUE DE LOTTE

Océan Atlantique, en grande profondeur de fond. La pression est énorme, l'obscurité, totale. Mais ce que l'œil ne peut voir, le pêcheur aguerri le devine. Et la mer recèle de nombreux trésors, tapis dans l'ombre. C'est justement dans les grands fonds que se dissimule le diable des mers : la baudroie. C'est là qu'elle chasse, à l'affût. Et c'est là qu'elle est prélevée. Son apparence pourrait faire peur. Mais les apparences sont souvent trompeuses. Car sous ce masque carnassier se cache un poisson noble. Un poisson aux qualités gustatives rares. À la chair ferme, fine et translucide. Un poisson de fête qui régale de ses saveurs ceux qui savent voir sous la surface. Le plaisir de le travailler égale celui de le savourer. Mets recherché, la queue de lotte inspire et se prête à toutes les créations. La mer n'a pas fini de nous étonner, et encore moins de nous régaler.

**DISPONIBILITÉ :**

Toute l'année

**CALIBRE :**

1/2, 2/4 et 4/6+ kg

**DÉLAIS DE LIVRAISON :**

A pour B en commande avant 7h

**ORIGINE :**

Pêché en Atlantique Nord-Est



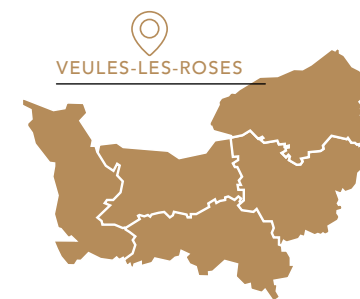


ROMAIN VERNEUIL

Producteur d'huîtres

*« Des aspects, goûts, saveurs
& textures différentes. »*

S'il est un métier difficile, soumis aux caprices de la nature, exigeant et incertain, c'est bien celui d'ostréiculteur. S'il est un métier de passion, c'est bien celui d'ostréiculteur... Romain Verneuil le sait bien lorsqu'il décide de reprendre l'entreprise de son père Didier Verneuil créée depuis 1980. Contre vents et marées, armé d'un optimisme à toute épreuve, il se bat saison après saison pour faire prospérer l'activité. 13 médailles au salon de l'agriculture dont 7 d'or, l'histoire lui a donné raison. Sur ses deux sites de Gouville-sur-mer et de Veules-les-Roses, il produit chaque année 400 tonnes de Fines et de Spéciales. Des aspects, goûts, saveurs et textures différents, mais un succès identique pour ces huîtres incomparables qui rivalisent aujourd'hui avec les huîtres hexagonales les plus réputées. 33 ans après la création de l'entreprise familiale, Romain et Didier le savent bien : quand passion et patience sont réunies, la qualité est toujours au rendez-vous. Et le plaisir également !



LES HUÎTRES

Veules-les-Roses n°2 & n°3

L'ostréiculture ou le travail de la patience. Oublier ses horaires. Se caler sur le rythme des marées et se tenir prêt. Privilégier la qualité à la quantité. Réduire la densité des parcs. La nourriture est plus abondante, la croissance plus rapide. Les huîtres se nourrissent, grandissent, la chair se développe, chaque jour un peu plus. Laisser le temps faire son œuvre, et veiller, accompagner. 1 an, 2 ans, 3 ans, 4 ans... L'incertitude est là, mais le sentiment du devoir accompli demeure. Et vient le moment de récupérer les précieux fruits de mer, fruits d'un travail extrêmement rigoureux, fruits de la passion d'ostréiculteurs entièrement dévoués à leur tâche. Le verdict va bientôt tomber. Il est enfin temps de goûter... Fermes, goûteuses, délicieusement iodées, les spéciales de Veules-les-Roses tiennent toutes leurs promesses. Une fois de plus. Particulièrement charnues, elles feront le régal des plus fins gourmets. La perle des huîtres ne déçoit pas. Fièvre et sereine, la famille Verneuil peut se remettre au travail.



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CALIBRE :
N°2 et n°3



CONDITIONNEMENT :
N°2 x 48 pièces et 5,5 kg et n°3 x 48 pièces et 4,5 kg



ORIGINE :
Élevage en France à Veules-les-roses, Normandie





MARIANNE GUYADER

Présidente

« La passion du goût, des bons produits, de la précision, de la terre, de la mer du patrimoine artisanal & de l'excellence du savoir-faire français. »

C'est l'histoire d'une île, d'un port, et d'Hommes passionnés qui partagent une vision. Ceinte de falaises, entourée de plages dorées, rythmée par les marées, battue par les vents, l'île de Groix respire l'air marin pendant que ses habitants aspirent à perpétuer le savoir-faire culinaire insulaire. Le souffle du vent murmure les secrets de l'océan à des femmes et des hommes passionnés, pêcheurs et agriculteurs. Chaque cœur bat pour la tradition ancestrale. Avec pas moins de 150 ans de conserverie sur l'île, cette tradition n'est pas prête de s'éteindre ; Groix & Nature perpétue ce savoir-faire culinaire précieux ancré dans le patrimoine de l'île, et gage de reconnaissance par la distinction du label Entreprise du Patrimoine Vivant et reconnue Collège Culinaire de France. Dirigée par Marianne Guyader, une femme passionnée, Groix & Nature est le reflet de la passion du goût, des bons produits, de la précision, de la terre et de la mer, du patrimoine artisanal et de l'excellence du savoir-faire français. Et cette passion est partagée par une équipe d'amoureux de la mer et des bateaux, qui n'aiment rien tant que prendre leur temps. Le temps nécessaire pour sublimer leurs rillettes, condiments, soupes et autres trésors à base de homard, sardine, thon blanc germon, noix de St Jacques, huîtres, crabes, ormeaux... afin de nous offrir sur un plateau des recettes authentiques et raffinées. Quand la mer nous met l'eau à la bouche...



HUILES DE MER

Groix & Nature

Sur l'île de Groix bat le cœur d'un art culinaire ancestral. Une passion pour la mer et pour ses saveurs fait vibrer les habitants de l'île. Des artisans, marins dans l'âme, sont les gardiens de cet héritage. Pêcheurs et agriculteurs n'ont pas leur pareil pour sublimer les offrandes de la mer et de la terre. C'est la quintessence du patrimoine culinaire local. C'est le concentré des saveurs de l'île mis en bouteille. Chaque filet d'huile est un souffle de fraîcheur, une brise marine capable de sublimer les créations culinaires les plus raffinées. Huile de homard, d'algues infusées à la laitue de mer et au basilic, de crabe au piment oiseau..., chaque goutte d'huile raconte une histoire de tradition, d'excellence et d'harmonie avec la nature. Pour certains, ce n'est qu'une simple aide culinaire ; mais pour les connaisseurs, c'est le reflet d'un amour profond pour la mer !



© Photographie : Erco d'Arto



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
De 250 ml à 1 L selon les recettes



DÉLAIS DE LIVRAISON :
7 jours maximum



ORIGINE :
Bretagne, île de Groix





YANNICK FRAIN
Éleveur d'agneaux des Prés-Salés

*« Au fil des ans, les cultures
et élevages se sont diversifiés
mais l'exigence est restée
identique. »*

Dans la famille Frain, les générations se suivent et se rassemblent autour d'une même passion. La passion du terroir et des produits d'exception. Depuis 5 générations, la famille Frain sillonne la baie du Mont Saint-Michel et cultive son savoir-faire sans jamais faire de compromis sur la qualité. Si le cheptel ovin est passé de 50 têtes en 1850 à 1000 aujourd'hui, les méthodes, elles, n'ont guère évolué. De la rigueur, de la patience, et de la passion. Rien de plus. Ovins, bovins, céréales, légumes, légumes bios..., au fil des ans, les cultures et élevages se sont diversifiés mais l'exigence est restée identique. L'exigence de l'excellence, rien de moins, qui se transmet de père en fils, patrimoine héréditaire à la hauteur du patrimoine gastronomique local. Goûter un agneau de pré-salé issu du travail commun de Yannick et Alexandre et le doute n'est plus permis : chez les Frain, l'amour des beaux produits est une affaire de famille.



L'AGNEAU

de Pré-Salé du Mont Saint-Michel

Les grandes marées recouvrent les prairies qui bordent le Mont Saint-Michel. Les pâturages se gorgent d'iode et de minéraux. Le sel de la mer sature l'herbe. La nature est à l'œuvre, et la nature fait bien les choses. À l'heure où la mer se retire, les agneaux prennent possession des lieux. Et le festin peut commencer ! Un festin d'herbes halophiles qui donnent à la viande d'agneau de Pré-Salé un goût inimitable. Une saveur exquise et délicate. Un parfum à la cuisson reconnaissable entre mille, arômes de noisette et de caramel. La chair des agneaux, abattus à partir de 4 mois, est au summum de sa tendreté. Sa couleur rosée ne trompe pas. La viande est peu grasse, résultat des quelque vingt kilomètres parcourus quotidiennement lors du pâturage. La jutosité est unique. Le parfum de sel marin, subtil, s'invite à la dégustation. Une finesse incomparable, des saveurs inconnues, un plaisir rare. Oubliez tout ce que vous savez sur l'agneau !



DISPONIBILITÉ :
D'avril à septembre



CONDITIONNEMENT :
1 pièce (carcasse)



DÉLAIS DE LIVRAISON :
1 semaine



ORIGINE :
Normandie





ROMAIN BELLOIR

Producteur de pigeonneaux & de truffes

« Le succès de la maison repose sur un savoir-faire artisanal et une attention particulière au travail manuel. »

À Saint-Paterne-Racan, Romain Belloir et son équipe honorent quotidiennement la tradition culinaire française. C'est à l'âge de 19 ans, en 2008, que ce visionnaire crée la maison Bellorr. À force de travail et de rigueur, il en fait l'un des emblèmes de l'excellence gastronomique française. Sa signature ? Des produits nobles tels que caviars, truffes noires et blanches, volailles, petits légumes, asperges... Le succès de la maison repose sur un savoir-faire artisanal et une attention particulière au travail manuel, célébrant l'âme de la cuisine française. Une quête de la perfection qui séduit au-delà des frontières, témoignant de l'excellence de la maison et de son engagement envers la haute gastronomie. Le goût inimitable de ses pigeonneaux en est la preuve. Nul doute que si les étoiles récompensaient également les meilleurs producteurs français, Romain Belloir les collectionnerait.

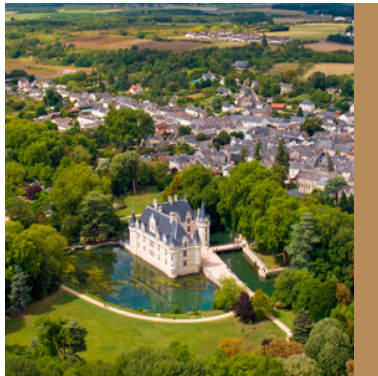


SAINT-PATERNE-RACAN

PIGEONNEAU

de « Racan » au sang

La Touraine, jardin de la France; une terre royale aux châteaux majestueux et un terroir qui régale les palais. Voyage au royaume des gourmets et des traditions gastronomiques centenaires. C'est dans ce cadre remarquable que grandit avec majesté le pigeonneau de « Racan », reflet du savoir-faire et de l'exigence de l'élevage à la française. Celui qui régala jadis les têtes couronnées inspire désormais les chefs étoilés. Quoi de plus naturel pour ce mets d'exception à la chair fine et rouge sang... Et quand l'ajout d'huiles essentielles dans l'eau de boisson confère à la viande une texture unique légèrement huileuse, l'artisanat confine à l'art. Comble de la finesse, le plumage manuel, fini à la cire. De Racan à Alain Ducasse et de Monaco à Hong Kong, le pigeonneau de « Racan » a regagné ses lettres de noblesse jusqu'à trôner sur les plus grandes tables mondiales. Tout simplement impérial !



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
x4 ou x12



DÉLAIS DE LIVRAISON :
4 jours



ORIGINE :
Centre-Val de Loire





LE CANARD CHALLANDAIS

au sang

La gastronomie française est faite de légendes. Et celle du canard au sang ne manque pas de saveur. On raconte que pour limiter ses pertes, un restaurateur malicieux eut l'idée étonnante de cuisiner les canards morts en cage lors de la traversée de la Seine qui les conduisait à son établissement. Une révélation ! Mais les légendes ont la vie dure et les versions divergent. Qu'importe, car la tendreté unique du canard au sang met tout le monde d'accord. Cette volaille d'exception n'est rien moins qu'une ode à la cuisine traditionnelle française, déjà vantée par l'écrivain et journaliste gastronomique Courtine au début du xx^e siècle, tournée en poème par Lauzières de Themines, et magistralement perpétuée par la Maison Gérard Burgaud. Le secret de cette maison familiale et artisanale quasi centenaire tient en un mot : bien-être. Des parcours herbeux et arborés, du paillage, de l'espace, une alimentation sans médicament et sans OGM..., les jeunes canards grandissent dans les meilleures conditions, en toute quiétude, et donnent une viande à la saveur inimitable. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard s'ils ont été servis en 2011 lors du dîner des chefs qui célébrait l'inscription par l'Unesco du repas gastronomique des français au patrimoine immatériel de l'humanité...



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
Effilé ou en découpe



DÉLAIS DE LIVRAISON :
4 jours



ORIGINE :
Pays de la Loire

SYLVAIN REMILLET

Producteur de Langres AOP au lait cru

« Une histoire qui puise ses racines dans la terre qui la porte. Des savoir-faire qui ne vivent que dans ces contrées. »

À Genevrières, sur le plateau de Langres, les prairies verdoyantes dessinent la France des campagnes. Au cœur du bourg, la vie est simple, rustique, authentique. Le temps semble suspendu. C'est l'histoire d'un village et d'une ferme, d'un commencement et d'une succession. Ici, les hommes ont des valeurs. Ils œuvrent dans un seul but : défendre la ruralité. Depuis trois décennies, les frères Remillet, descendants d'agriculteurs et d'éleveurs, ont inauguré un nouveau chapitre. Celui d'une histoire qui puise ses racines dans la terre qui la porte. Et si la terre ne se donne pas au premier venu, elle sait être généreuse et possède de nombreux trésors à offrir. Des savoir-faire qui ne vivent que dans ces contrées. Des saveurs que l'on ne trouve nulle part ailleurs. Et les frères Remillet le savent bien ! C'est l'essence même de leur fromagerie : perpétuer des traditions et faire découvrir le caractère unique du lait produit dans leur ferme. Il s'agit de transmettre les valeurs des hommes et des femmes de la famille et du village. Prendre soin de la terre et des animaux. Tirer le meilleur du sol pour régaler. Rester fidèle à la terre qui nous nourrit.









LANGRES
AOP

Le terroir s'exprime de mille et une façons. Un grand cru. Une race noble. Un légume oublié. Un fromage de caractère. Le Langres de Jean-Yves et Sylvain Remillet est de ceux-là. Les pupilles de ceux qui ne l'ont jamais scruté s'y accrochent. Les papilles de ceux qui ne l'ont jamais goûté s'y attardent. Légèrement crayeux et coulant sous la croûte, le Langres AOP est un concentré de passion. Il incarne l'équilibre entre l'histoire et la transmission. Entre le rêve et le plaisir. Reconnaissable à sa forme creusée en son sommet, il offre un goût riche et crémeux avec des notes de champignon et de terre. La terre, encore et toujours. Sa texture est onctueuse au centre et plus ferme vers l'extérieur. Son aspect, nettement irrégulier, est l'œuvre des artisans qui inlassablement le sculptent à la main, comme on le faisait autrefois. Ainsi se transmettent les valeurs rurales, celles qui font vivre et perpétuent le patrimoine du dernier Langres AOP au lait cru de France.



-  **DISPONIBILITÉ :**
Toute l'année
-  **CONDITIONNEMENT :**
1 kg environ ou pièce de 200 g
-  **DÉLAIS DE LIVRAISON :**
A pour E
-  **ORIGINE :**
Haute-Marne, Grand Est

LE SAINT-NECTAIRE

AOP fermier

V^e siècle, pays des Monts Dore, entre Puy-de-Dôme et Cantal. Les pâturages s'étendent à perte de vue. Et là où l'herbe verte colore les massifs, l'or blanc coule à flots. En excédent. Au même titre que l'eau, dans ces régions reculées, le lait, c'est la vie. Un trésor qui n'a pas de prix. Le valoriser devient capital ; le fromage sera la solution. Monnaie d'échange dans un premier temps, le fromage ne tarde pas à s'imposer sur les tablées. Parmi eux, le plus populaire, le Saint-Nectaire, pâte pressée non cuite au lait cru. Sa croûte légèrement grise recèle une pâte souple et onctueuse au petit goût de noisette. Des saveurs délicates qui traversent les siècles. Sur 1 800 km² seulement, le Saint-Nectaire AOP est produit selon des gestes et un savoir-faire ancestraux. Un travail d'orfèvre qui ne laisse pas indifférente Laëtitia Gaborit. Patiemment, minutieusement, elle sélectionne sept producteurs et un affineur triés sur le volet pour élaborer des Saint-Nectaire fermiers de première qualité, fidèles à ceux qu'elle dégustait enfant lors de ses randonnées aux sommets. Une madeleine de Proust. Un patrimoine vivant. Une part d'histoire.



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
1,6 kg environ



DÉLAIS DE LIVRAISON :
A pour D



ORIGINE :
Auvergne-Rhône-Alpes





LE BEURRE TRUFFÉ

lingot

Au pied d'arbres centenaires, un ascomycète recherché... À plusieurs centaines de kilomètres de là, l'or jaune des barattes. Et au milieu, comme un trait d'union entre les terroirs, un col, bleu-blanc-rouge : Rodolphe Le Meunier. En tant que Meilleur Ouvrier de France, Rodolphe sait ce que l'Hexagone recèle de trésors. Et il sait que sans eux, il ne serait rien. Alors il s'engage, pour les faire vivre. En dénichant, en sélectionnant, en associant. Deux produits hors du commun et hors du temps, un savoir-faire unique, pour un beurre truffé d'exception. À la première bouchée, une explosion de saveurs, où la douceur du beurre rencontre l'arôme envoûtant des truffes. Ce mariage harmonieux réveille les papilles et laisse une empreinte gustative inoubliable. S'il enchante les gourmets sur une simple tartine de pain, il sublime également les créations culinaires les plus exigeantes de sa texture onctueuse et de son goût délicieusement parfumé. L'excellence est dans les détails. Un beurre truffé inimitable. Quelques grammes de finesse...



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
400 g



DÉLAIS DE LIVRAISON :
A pour B



ORIGINE :
Centre-Val de Loire

POMEROL

Château Mazeyres 2018

2018, Pomerol. Une année chaude. Hiver frais et humide, printemps pluvieux, été sec... Quand les conditions météorologiques favorisent les maladies et mettent à mal les récoltes, le savoir-faire des vignerons est la seule planche de salut. Mais ne vous y trompez pas, les vignerons du domaine sont des artistes autant que des artisans. Et le résultat de cette cuvée d'exception est à la hauteur de la réputation du Château Mazeyres et de son engagement à sa terre et à l'environnement. Un grand millésime certifié en agriculture biologique et pour la première fois biodynamique, fait rare pour un grand château bordelais. Un vin à la robe sombre et brillante. Au nez développant des arômes de purée de fraises et de mûres. Un vin très complexe offrant une grande douceur tactile, avec beaucoup d'amplitude et de profondeur en bouche. Et une finale s'étirant sur une palette aromatique complexe et une belle fraîcheur. Au domaine, on le sait mieux que quiconque car on l'a appris, parfois à ses dépens, saison après saison, décennie après décennie : la nature ne se contrôle pas, elle s'apprivoise, et la nature est généreuse à qui sait la respecter. Ce Château Mazeyres 2018 en est la meilleure preuve.



TERROIR DE RÉCOLTE :
Graves argileuses et sables argileux



CÉPAGE DE RÉCOLTE :
66 % Merlot, 29 % Cabernet Franc,
5 % petit Verdot



DATE DES VENDANGES :
17 septembre au 3 octobre



ORIGINE :
Gironde, Nouvelle-Aquitaine





GÉRARD, ANNE-SOPHIE & ISABELLE THOMAS

Viticulteurs

« Les vignobles sont soigneusement cultivés et bénéficient d'une exposition idéale et d'un terroir unique. »

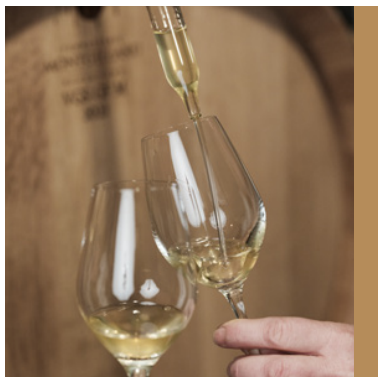
Établi à Saint-Aubin, petit village vigneron du sud de la Côte de Beaune niché au cœur de la Bourgogne, le domaine Gérard Thomas incarne l'excellence viticole depuis des générations. Fondé par Hippolyte Thomas et désormais géré par Gérard et ses deux filles, ce domaine s'attache à faire fructifier l'héritage familial et à perpétuer avec passion la tradition artisanale de la production de vins d'exception. Étendus sur 12 hectares entre les communes de Saint-Aubin, Meursault, Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet, les vignobles, essentiellement plantés en chardonnay, sont soigneusement cultivés et bénéficient d'une exposition idéale et d'un terroir unique qui confèrent aux cépages une expression rare. Les vins du domaine Gérard Thomas, principalement blancs, captivent tant par leur élégance que par leur complexité aromatique. La vinification, précise et minutieuse, préserve la pureté du fruit et révèle la finesse des tanins. Soucieux d'adopter une démarche durable, le domaine Gérard Thomas conjugue traditions et pratiques respectueuses de l'environnement. Cette approche responsable se reflète dans chaque bouteille, où la passion du vin rencontre le respect de la terre. Une terre noble. Une terre précieuse chargée d'histoire. L'histoire de Gérard Thomas et de sa famille.



PULIGNY-MONTRACHET

« Le Trézin » 2021, domaine Gérard Thomas & filles

Saint-Aubin, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet..., les villages s'égrènent comme autant de promesses. Promesses de grands crus et de belles dégustations. Fidèle à sa réputation, la Côte de Beaune nous offre un trésor, Le Trézin, sur une parcelle classée au patrimoine mondial de l'Unesco. Ici, le sol est calcaire, vecteur d'une belle minéralité. Mais en bouche, les arômes sont riches. Notes de raisin mûr, de pâte d'amande, de noisette et de viennoiseries, le Trézin est généreux, à la fois complexe et subtil. Fruit d'une vendange manuelle et d'une méthode de travail unique, héritage familial ô combien précieux. Élevage en fûts de chêne, bâtonnages réguliers mais peu fréquents, assemblage cuvée par cuvée, chaque détail compte et chaque détail fait la différence. Gérard Thomas veille au grain, exigeant et méticuleux. Au nom des ancêtres et au nom de la terre.



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
Bouteille de 75 cl



DÉLAIS DE LIVRAISON :
10 jours



ORIGINE :
Côte d'Or, Bourgogne-Franche-Comté





JEAN-BAPTISTE LÉCAILLON

Chef de caves

*« Louis Roederer, alchimiste
parmi les alchimistes,
transforme la terre en or. »*

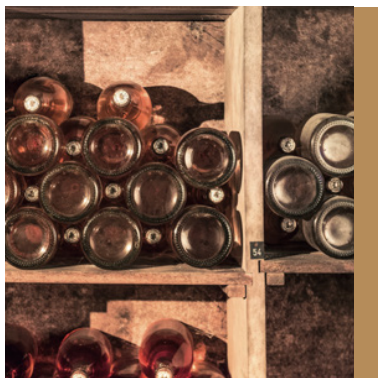
Il était une fois, au cœur des vignobles champenois, une maison familiale visionnaire : Louis Roederer. Son histoire, fascinante, trouve ses racines dans son amour de la terre et dans le terroir qui fera sa légende. Depuis 1776, les ceps conservent jalousement leurs secrets et les rêves pétillent au rythme des saisons. Les mains expertes des viticulteurs, guidées par un savoir ancestral, récoltent les fruits chéris dans un vignoble d'exception uniquement constitué principalement de grands et premiers crus. Année après année, Louis Roederer devient le gardien d'émotions rares, des vendanges jusqu'aux caves sombres où reposent les précieux flacons. Les vignes chuchotent à l'oreille du maître qui écrit l'histoire du champagne avec une patience et une passion qui forcent l'admiration. Les chais, temples sacrés, résonnent des confidences de ceux qui les arpentent inlassablement, transmettant leur héritage mystique. Les bulles légères s'épanouissent dans chaque flacon, capturant l'esprit du temps. Louis Roederer, alchimiste parmi les alchimistes, transforme la terre en or. Dans la maison Louis Roederer, chaque bouteille a son histoire, chaque goutte, sa saveur, fragment d'un rêve qui persiste depuis des siècles, laissant sur les lèvres le goût inoubliable d'un terroir sublimé.



CHAMPAGNES

Cristal Louis Roederer

1876. Le XIX^e siècle touche à sa fin. Les relations entre la France et la Russie sont fraîches mais le Tsar Alexandre II, homme de goût à l'exigence reconnue, ne boude pas les plaisirs de l'Hexagone. Et quoi de plus français que le champagne. Mais si les bulles lui tournent la tête, le Tsar reste intransigeant : il veut le meilleur. Il s'adresse donc naturellement à Louis Roederer, dont la réputation n'est plus à faire. Et sa demande est simple : il exige que lui soit réservée chaque année la meilleure cuvée de la Maison. Élaborée à partir de 45 lieux-dits exceptionnels, répartis sur 7 grands crus de la montagne de Reims, de la vallée de la Marne et de la côte des Blancs, la cuvée Cristal voit le jour. Cristal ? Peu importe l'ivresse pourvu qu'on ait le flacon... Le nectar mérite en effet un écrin à la hauteur de sa composition : ce sera une bouteille en cristal à fond plat, exaltant la transparence et la lumière de ce vin d'exception. Unique, ce champagne n'est élaboré que lors des grandes années, et fin du fin, il vieillit entre 6 et 10 années en cave et se repose 8 mois après dégorgement. Incontestablement le Tsar des champagnes !



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
Bouteille de 75 cl



DÉLAIS DE LIVRAISON :
10 jours



ORIGINE :
Marne, Grand Est





PAULINE RAFFAITIN

Créatrice du Gin Anaë

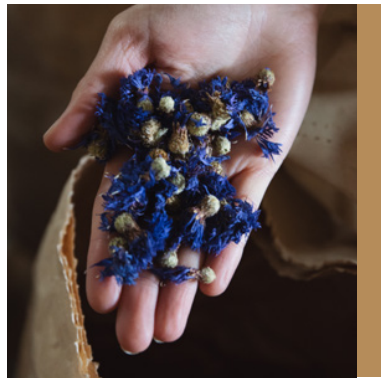
« Distillation exclusive de botaniques bio, mise en place de partenariats français... tout est fait pour produire bio et bon. »

Engagé, Anaë l'est. Engagé pour la qualité, certes, mais aussi pour l'environnement et pour les hommes. Bien loin d'être une posture, ce sont ces convictions qui ont purement et simplement guidé le processus de création de ce gin d'exception, dans le respect des produits, du terroir, de la biodiversité et des producteurs. Distillation exclusive de botaniques bio, mise en place de partenariats français, utilisation de ressources réduisant l'empreinte carbone, travail avec des apiculteurs bios et collaboration avec des producteurs locaux, tout est fait pour produire bio et bon. Bon car cette exigence et ce souci de l'excellence s'appliquent naturellement aussi sur le plan organoleptique. Bon car l'élaboration d'Anaë s'appuie sur les savoir-faire combinés d'experts du groupe familial Bollinger, détenteur de la marque. Des experts passionnés qui se transmettent leurs secrets de fabrication de génération en génération. Rien n'est laissé au hasard et chaque détail a été mûrement réfléchi pour donner du sens. Donner du sens à son travail avec l'objectif final d'éveiller les sens des amoureux de spiritueux. Car à n'en pas douter, Anaë est un gin qui a autant de valeurs qu'il a de saveurs.



Aux quatre coins de l'Hexagone, des producteurs passionnés s'activent. De petits producteurs de botaniques bio qui mettent en commun leurs savoir-faire pour élaborer un grand gin. Maceron sauvage de l'île de Ré, fleurs de bleuet, camomille, verveine citronnée, fenugrec, thym citronné, graines de coriandre et alcool de raisin comme base de travail. Un poème champêtre. Un herbier grandeur nature. 8 ingrédients, triés sur le volet, et pas un de plus. Mais en bouche, une explosion de saveurs. Une richesse et une profondeur unique. Une fraîcheur intense, un équilibre subtil, des notes florales avec une pointe délicate d'agrumes et d'épices. Un concentré de nature qui a déjà conquis de nombreux chefs étoilés tels que Kelly Rangama. Et qui se savoure seul autant qu'en cocktail. Car un tel gin ne pouvait laisser indifférents les bartenders en quête d'inspiration. La palette aromatique impressionnante d'Anaë est propice à la création et à l'expérimentation. Sublimer, sans dénaturer. Éblouir, sans trahir. Étonner, sans détonner. Car chez Anaë, le produit, il n'y a que ça de vrai.

GIN Anaë bio



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
La bouteille 70 cl



DÉLAIS DE LIVRAISON :
Immédiat



ORIGINE :
Nouvelle-Aquitaine





STÉPHANE KERDODÉ
Créateur & fondateur de la distillerie La Mine D'or

« Produire en Bretagne des spiritueux de qualité, dans la pure tradition des distilleries artisanales. »

Stéphane Kerdodé est homme de défis. Après avoir investi le marché de la bière avec Lancelot puis bousculé le monde des softs avec son Breizh’cola, Stéphane Kerdodé s’attaque non sans panache à celui des spiritueux. Sa Mine d’Or, sa distillerie artisanale et familiale implantée dans le Morbihan, aux portes de la mythique forêt de Brocéliande, sur le domaine de Ronsouze à Ploërmel. Son ambition, produire en Bretagne des spiritueux de qualité, dans la pure tradition des distilleries artisanales, en s’appuyant sur le savoir-faire de ses maîtres distillateurs. Après le gin Seizh et la gamme Speakeasy, la distillerie a lancé son whisky : Galaad. Stéphane Kerdodé fait revivre la légende avec un single malt d’exception. Un affinage de cinq ans minimum en fûts de chêne du Val de Loire et une réduction lente à l’eau de Paimpont confèrent à cet assemblage unique un caractère franc. Une première attaque en bouche fruitée. Une seconde gorgée épicée qui confère de la tonicité et de la longueur..., tout est réuni pour en faire un succès. Et si on en croit la production qui ne cesse de s’accélérer, le pari est réussi. Rassasié Stéphane Kerdodé ? À voir l’alambic miniature qui trône dans la distillerie, le feu follet de Brocéliande a déjà d’autres spiritueux en tête... Affaire à suivre !



WHISKY SINGLE MALT GALAAD

Édition À la Table des Chefs

Brocéliande... Pays des fées, lieux mystérieux, berceau de maintes légendes. Entre landes et étangs, entre imagination et réalité, entre chiens et loups, les mythes se forgent. Au détour d'un arbre centenaire, on croit encore apercevoir le roi Arthur, Merlin, Lancelot ou même Galaad. Galaad... le nom sonne aux oreilles de Stéphane Kerdodé et la légende renaît sous la forme d'un whisky d'exception. Mais quels mystères ce single malt recèle-t-il ? Il a à n'en pas douter le caractère de son illustre aîné. Brassé, distillé, vieilli en fûts de chêne français, réduit à l'eau de Brocéliande et assemblé en Bretagne, il en a aussi la fougue. Le caractère est franc. Cette élégance et cette complexité, cette accessibilité, cette souplesse et cette aimable suavité... Imaginé et assemblé avec une sélection des chefs de l'association Tables et Saveurs de Bretagne, il offre à qui le déguste ses notes toniques, salines et boisées. Une merveille. La magie opère, encore et toujours.



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
À la bouteille 70 cl 46.4D



DÉLAIS DE LIVRAISON :
8 jours



ORIGINE :
Bretagne





COGNAC RÉMY MARTIN

Louis XIII

Le temps est une donnée infiniment aléatoire. Dans les caves de la Maison Rémy Martin plus qu'ailleurs. Dix-sept siècles... Dix-sept siècles que les vignes habillent les collines environnantes. Trois cents ans qu'elles font le succès de la Maison, génération après génération. Cent ans que certaines des 1200 eaux-de-vie qui composent le cognac Louis XIII vieillissent patiemment avant l'assemblage. Puis vient le temps de la dégustation. Quelques minutes seulement. Le temps suspend sa course effrénée. À l'œil, une robe ambrée sans pareil. Au nez, des effluves charmeuses. En bouche, une complexité aromatique, avec des notes de fruits confits, de miel, de fleurs et d'épices. Le verre est déjà vide, mais l'âme du Louis XIII y perdure, pour toujours. Une âme révélée par Baptiste Loiseau, le maître de chai, qui s'appuie sur le talent de ses prédécesseurs pour faire vivre l'héritage de la Maison. Baptiste Loiseau, le maître du temps. Au dehors, le monde est en mouvement. Mais pas en ces murs. Le cognac Louis XIII a le pouvoir d'arrêter le temps. L'instant d'une dégustation.



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
Bouteille de 70 cl



DÉLAIS DE LIVRAISON :
J+4



ORIGINE :
Nouvelle-Aquitaine

GOBELETS & CARAFES

La Rochère

Une inspiration profonde. Et une expiration, maîtrisée. Un souffle de vie. À chaque nouvelle exhalation, la matière en fusion prend forme, lentement, au bout des lèvres des souffleurs de verre de la Rochère. Depuis cinq cents ans, le feu sacré les anime. L'ambition de réaliser des pièces uniques, sur-mesure et intemporelles. Aussi précis que puissant, le souffleur de verre fait dans la dentelle. Patiemment, il chauffe, souffle, sculpte, colore, entaille, cuit, refroidit et recuit, encore et encore, jusqu'à atteindre la perfection. Les gestes se répètent, fidèles à ceux qu'exécutaient avant lui les générations d'artisans qui l'ont précédé. Peu à peu, les lignes épurées et les motifs délicats caractéristiques du style distinctif de la plus ancienne verrerie française encore en activité se dessinent. Le résultat est incertain. Le succès, fragile. Mais chaque pièce est un hymne au savoir-faire de ces artisans exceptionnels. D'une élégance rare. D'une subtilité incomparable. D'une beauté sans commune mesure. Tout simplement à couper le souffle.



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
À l'unité pour les carafes,
par 6 pour les gobelets



DÉLAIS DE LIVRAISON :
5 à 6 semaines (fabriqué à la main)



ORIGINE :
Bourgogne-Franche-Comté





FOURNEAUX SUR-MESURE

Conception & Aménagement professionnel METRO

Le feu s'allume, d'un simple geste. Le beurre commence à chanter sur la fonte. Dans le four, la température grimpe, au degré près, au gré de vos besoins. Plancha, bain-marie, friteuse, feu nu, étuve, tiroirs chauffants, réserve réfrigérée..., tout est parfaitement à sa place. Tout est naturel, fluide, efficace. Tout a été pensé pour vous, et par vous. De concert avec nos équipes, vous avez composé le fourneau idéal, parfaitement adapté à votre façon de travailler, à vos habitudes, à votre carte. Vous le savez, des mets d'exception méritent des équipements d'exception. Autour de ce piano sur-mesure, vous déroulez votre partition et exprimez toute la gamme de vos savoir-faire, sans fausse note. Vous êtes prêt à sublimer vos plats et à régaler vos clients. Dans la salle, la pression monte, l'attente est à son comble... Le récital peut commencer !

DÉMARCHE RESPONSABLE

Produits METRO Engagés pour l'Avenir

#PREMIUM *Au service des grands chefs*

N°40 - ÉDITION 2024



Une terre généreuse. Des animaux en bonne santé. Des producteurs engagés. Une chaîne vertueuse qui nous nourrit chaque jour. Mais l'équilibre est précaire. Nous nous devons de protéger chaque maillon de la chaîne pour offrir à chacun une alimentation saine et responsable, dès aujourd'hui et pour longtemps. Le constat est implacable, l'engagement doit être total, la démarche Engagé pour l'Avenir est née! Engagé pour l'Avenir, c'est le label durable des marques METRO qui promeut des pratiques agricoles et d'élevage responsables et qui préserve les ressources naturelles et la biodiversité. Engagé pour l'Avenir, c'est le label durable des marques METRO qui défend le bien-être animal. Engagé pour l'Avenir, c'est le label durable des marques METRO qui soutient les producteurs passionnés en leur garantissant une rémunération juste et pérenne. Engagé pour l'Avenir, ce sont déjà des pommes, des carottes, des betteraves, des micro-pousses, des patates douces, des farines de blé, des vins blancs et rouges, du poulet fermier, du thon, du lait. Engagé pour l'Avenir, c'est du concret, et ce n'est qu'un début...





DÉMARCHE RESPONSABLE

Origine France

#origineFrance

Avant d'être le pays de la gastronomie, la France est celui des terroirs, des traditions et des savoir-faire. Le pays des agriculteurs, des producteurs et des éleveurs. Le pays de ceux qui défendent notre patrimoine et qui contribuent à son rayonnement. Et qui méritent qu'on les défende, sans réserve, par tous les moyens possibles. En valorisant, en promouvant, en expliquant. Derrière chaque produit français, il y a en effet une histoire, celle de l'exigence et de la patience. Car la qualité attend parfois le nombre des années. Rien de plus naturel dès lors pour METRO que de s'engager aux côtés de ceux qui se donnent ainsi sans compter. En portant haut les couleurs de l'Origine France, en donnant la priorité aux produits tricolores dans ses halles et en soutenant les producteurs passionnés à travers tout le territoire. Tout cela via la Charte Origine France, qui réunit autour de METRO douze fédérations de la filière restauration de la fourche à la fourchette. L'origine France c'est aussi la communauté METRO J'aime Cuisiner Français, qui réunit plus de 1000 clients restaurateurs souhaitant montrer leur engagement envers les agriculteurs, avec le soutien de METRO, en promouvant les produits français et locaux et en allant à la rencontre des producteurs. Plus qu'une simple question de fierté, l'Origine France est aussi gage de succès à l'heure où les consommateurs prennent conscience de la qualité de la production tricolore. Les producteurs français n'ont pas fini de nous régaler, et nous n'avons pas fini d'en parler !

#PREMIUM

Au service des grands chefs




FRANCE



PARTENAIRE OFFICIEL



RCS Nanterre 399 315 613 – METRO France, SAS au capital de 45.750.000 euros.
METRO Premium - Édition 2024 - Création, réalisation  Le Nouveau Béliet – Imprimé en U.E.
Crédits photos : Studio Collet, Adobe Stock, Shutterstock. Photos non contractuelles