

#fêtesmaison

LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE S'ANNONCENT EXCEPTIONNELLES DANS VOS HALLES METRO !

Les fêtes de fin d'année sont une occasion en or pour mettre en lumière votre talent et booster votre activité. Afin de vous accompagner dans la préparation de ce moment crucial pour votre établissement, nos équipes se sont engagées avec passion. Nous avons sélectionné des produits d'exception, conçus pour enrichir votre menu. Et pour vous inspirer, nous avons eu le privilège de collaborer avec le chef Rodolphe Regnauld étoilé Michelin. Alliant l'héritage culinaire de sa Bretagne natale à la richesse des saveurs auvergnates, sa région d'adoption, le chef vous propose des recettes à la fois authentiques et innovantes, incarnant la générosité et l'excellence qui caractérisent sa cuisine. Avec une gamme de produits nobles, des conseils d'experts avisés et des services pratiques conçus pour simplifier votre quotidien, nous avons tout mis en œuvre pour que ces fêtes soient un succès « fait maison ». Préparez-vous à un tourbillon de saveurs et de découvertes dans vos Halles METRO. Nous vous souhaitons de très belles fêtes !

RETROUVEZ CES PICTOGRAMMES AU FIL DES PAGES



POUR VOIR LE PRIX DE NOS PRODUITS :

- 1 Lancez l'application **METRO**
- 2 Scannez le **code-barres** situé à côté du produit
- 3 Découvrez le **prix** et la **disponibilité** dans vos halles



04

LOREM

Les plateaux de fruits de mer
Les poissons fumés
Les foies gras & produits services
Les caviars
Les entrées marines
Les entrées charcutières
Les autres entrées

21

DOLOR LOREM

Les plateaux de fruits de mer
Les poissons fumés
Les foies gras & produits services
Les caviars
Les entrées marines

40

LOREM ISP

Les plateaux de fruits de mer
Les poissons fumés
Les foies gras & produits services
Les caviars
Les entrées marines

12

LOREM IPSUM

Les plateaux de fruits de mer
Les poissons fumés
Les foies gras & produits services
Les caviars
Les entrées marines
Les entrées charcutières
Les autres entrées

32

LOREM DOLO

Les plateaux de fruits de mer
Les poissons fumés
Les foies gras & produits services
Les caviars
Les entrées marines
Les entrées charcutières
Les autres entrées

53

IPSUM LOREM

Les plateaux de fruits de mer
Les poissons fumés
Les foies gras & produits services
Les caviars
Les entrées marines
Les entrées charcutières
Les autres entrées

Rodolphe Regnauld

Portrait

BRETON D'ORIGINE ET AUVERGNAT D'ADOPTION, RODOLPHE REGNAULD A SU MARIER SES RACINES À SON AMOUR POUR L'Auvergne.



mais le jeune chef réalise qu'il lui manque encore des bases pour exprimer tout son potentiel.

Rodolphe repart se former au Domaine de Châteauneuf en Suisse, un restaurant 2 étoiles où il découvre l'excellence sous la direction du chef Philippe Chevrier. Après cette expérience riche en rigueur, Rodolphe et sa femme Christelle enchaînent plusieurs expériences en gestion hôtelière, se formant ainsi en gestion et en comptabilité, des compétences essentielles pour la suite.

De retour en Auvergne, le couple tombe sous le charme d'une institution gastronomique : l'Auberge du Pont, un établissement, géré par le chef Jean-Marc Pourcher, depuis 13 ans et président des Toques d'Auvergne. Grâce à ses conseils, Rodolphe affirme son identité culinaire avec une carte aux influences auvergnates et bretonnes.

En 2009, l'Auberge du Pont est distinguée par le Gault & Millau, suivi d'un Bib Gourmand en 2010. Le couronnement arrive en 2021 : l'Auberge reçoit sa première étoile Michelin.

Après un incendie, quelques mois plus tard, Rodolphe supervise la reconstruction de l'auberge qui rouvre ses portes en juillet 2022.

Aujourd'hui, à l'âge de 49 ans, Rodolphe Regnauld est un homme accompli : il a reconstruit son restaurant et a succédé à son mentor en devenant président des Toques d'Auvergne.

Né dans le petit village de Trévérien, près de Dinan, Rodolphe grandit dans un environnement où la cuisine est bien plus qu'une simple nécessité : c'est un acte d'amour et de générosité. Ces valeurs marqueront à jamais le jeune Rodolphe.

À l'âge de 16 ans, il intègre le lycée hôtelier de Dinard, suivi du lycée des métiers Louis Guilloux. Le jeune Breton trouve sa voie au Château de la Motte Beaumanoir, une table gastronomique. Il y apprend la rigueur et l'art des vraies sauces.

À 17 ans, le jeune passionné quitte la Bretagne pour l'Auvergne, où il travaille à l'Auberge des Montagnes à Pailherols. Ce lieu authentique et chaleureux lui enseigne les bases de la cuisine auvergnate. C'est aussi là qu'il rencontre Christelle, la femme de sa vie, partageant avec elle une vision commune de la cuisine et de l'avenir.

À seulement 21 ans, Rodolphe devient chef de l'Hôtel d'Angleterre à Lamballe. Une expérience enrichissante,