

#fêtemaison

LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISCING ELIT. DONEC NISL LECTUS, MOLESTIE NON MASSA EU, CONSECTETUR PORTA MAURIS. SED SIT AMET EROS SIT AMET TURPIS VESTIBULUM LACINIA IN IN JUSTO. DONEC IN RISUS FEUGIAT.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Donec nisl lectus, molestie non massa eu, consectetur porta mauris. Sed sit amet eros sit amet turpis vestibulum lacinia in in justo. Donec in risus feugiat, bibendum nisl porttitor, gravida enim. Suspendisse potenti. Phasellus pharetra efficitur magna, quis molestie augue imperdiet eget. Aenean sed ligula ex. Etiam

fringilla id rutrum tincidunt, porttitor sed du. Etiam varius turpis a lectus interdum convallis. Sed diam metus, condimentum vel ultricies dignissim, ornare a ante. Nunc sollicitudin gravida massa at pulvinar.

RETROUVEZ TOUS LES CONSEILS DU CHEF AINSI QUE NOS CONSEILS DE PRÉPARATION TOUT AU LONG DE VOTRE CATALOGUE



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

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

21

DOLOR LOREM

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

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

40

LOREM ISP

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

53

IPSUM LOREM

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

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,