**GUIDE RESTAURATION RAPIDE 2025**

***Brief Contenus***

1. **LES VIANDES**

**P11 - Encart 3 UB - tendance pulled pork –**

Cette page est dédiée à la viande de porc.

* **La demande de wording :**

Développer un petit contenu sur la tendance du pulled pork. Quelques billes ci-dessous :

Le **pulled pork** s'impose en snacking grâce à son goût fumé, sa texture fondante et sa polyvalence. Apprécié dans burgers, tacos ou bowls, il incarne la tendance street food authentique et gourmande.

**P12 – Encart 4 UB – focus sur la chapelure**

Cette page est dédiée aux ingrédients pour réaliser du poulet pané. On a des aiguillettes, de la chapelure, des corn flakes.

* **La demande de wording :**

Développer un petit contenu sur la chapelure. Quelques billes ci-dessous :

**L’ingrédient croustillant star**

La chapelure séduit pour son apport de croustillant et de gourmandise. Des recettes classiques comme les nuggets aux créations originales (burgers crispy, légumes panés), elle valorise des produits simples avec une texture irrésistible. Les variations aromatisées (épices, herbes) ou alternatives (panko, maïs, sans gluten) suivent les tendances actuelles et les attentes des clients.

Une image contenant nourriture, Restauration rapide, petit pain, Cuisine américaine

Description générée automatiquement

**P18 – intro kébab**

Plein phare sur le Kékab sur cette page. On le met à nu avec une recette « décomposée » comme ci-contre

* **La demande de wording :**

Développer une intro sur cette icône de la fast food. Quelques billes :

**Le Kebab : l’icône revisitée de la street food**

Plat emblématique de la street food, le kebab continue de séduire avec ses multiples déclinaisons. Initialement associé à la cuisine traditionnelle turque, il s’est réinventé pour répondre aux attentes modernes : versions premium, alternatives végétariennes, pains artisanaux et nouvelles sauces. Polyvalent, il s'impose comme un incontournable de la restauration rapide, alliant saveurs authentiques et innovation.

**P20 - Encart 5 UB hot dog + 4 UB**

Cette page met en avant des saucisses types knacky pour hot dog.

* **La demande de wording :**

Développer un contenu sur le hot dog. Quelques billes ci-dessous :

**L’incontournable hot dog !**

Icône du snacking, le hot dog évolue pour séduire une clientèle en quête de qualité et d’originalité. Entre pains briochés, saucisses artisanales, garnitures audacieuses (fromage, légumes grillés, sauces maison) et déclinaisons végétariennes, il s’adapte aux tendances actuelles tout en restant simple, gourmand et convivial.

**P21 – encart 4 UB Rustadou avec logo**

Cette page met en avant la saucisserie plus haut de gamme avec notamment les knacks Rustadou (MDD).

* **La demande de wording :**

Développer un contenu sur la marque metro Rustadou et ses produits charcutiers (saucisserie). Quelques billes ci-dessous :

**Rustadou : l’authenticité, la qualité et le goût**

Choisissez parmi nos spécialités gourmandes : saucissons, saucisses cuites, jambons… Fabriqués selon un savoir-faire artisanal et issus de nos régions, nos produits allient goût authentique et prix compétitifs pour répondre à vos besoins.

Si besoin de plus de bille cf le guide joint sur l’ensemble des produits Rustadou -> mais on se concentre ici uniquement sur la saucisserie.

**P22 – 23 : DP - Tendance Alternative végétale**

Cette double page met en avant les alternatives végétales à la viande que propose METRO en halles. On a : steak, chipolatas, nuggets, suprême pané, aiguillettes végétaux

* **La demande de wording :**

Développer un contenu sur la tendance de plus en plus rependue : le régime veggé + la réponse METRO -> une gamme de produits de la marque Happyvore. Quelques billes

Les alternatives végétales pour remplacer la viande connaissent un essor spectaculaire, portées par une demande croissante pour des régimes flexitariens, végétariens ou véganes. Protéines de pois, soja, blé, champignons ou encore solutions à base de légumineuses, ces produits offrent une texture et un goût proches de la viande, tout en répondant aux préoccupations écologiques et éthiques des consommateurs. Les burgers, nuggets et boulettes végétaux sont désormais des incontournables dans les menus.

**Happyvore**, cette marque française innovante propose une gamme d’alternatives végétales savoureuses et accessibles, conçues avec des ingrédients de qualité. L’enseigne se démarque par son approche durable et ses recettes ainsi que ces packagings adaptés à vos besoins : sachets refermables, grands conditionnements...

1. **LES APPETIZERS**

**P24 – PP - tendance sur le pouce**

Cette page mettra en lumière le boom des appetizers dans la restauration rapide.

* **La demande de wording :**

Développer un contenu pour 1 page dédiée sur cette tendance. Quelques billes ci-dessous :

**La restauration rapide sur le pouce : le boom des appetizers**

La consommation nomade connaît un essor majeur, et les appetizers s’imposent comme des incontournables de la restauration rapide sur le pouce. Nuggets, mozzarella sticks, onion rings, jalapeños farcis ou encore wings, ces bouchées conviviales séduisent par leur format pratique et leur gourmandise. Adaptés à une consommation rapide ou à partager, ils répondent parfaitement aux attentes des consommateurs à la recherche de saveurs intenses et de textures variées, souvent croustillantes.

Les restaurateurs misent sur des recettes originales, en proposant des versions épicées, fromagères ou même végétales, pour élargir leur offre et séduire une clientèle diversifiée. Les appetizers sont également idéaux pour des menus combinés ou en accompagnement de plats principaux. Simples à préparer et rapides à servir, ils permettent de gérer un flux important tout en maintenant une offre qualitative.

Le succès des appetizers reflète l’évolution de la restauration rapide : pratique, généreuse et toujours plus créative.

**P26 -Double page - tendance saveurs du monde**

Cette double page mettra en lumière les appetizers venue du monde entier via un article qui présente ces nouvelles envies et différentes UB (gyoza, brochette yakitori, boulette poulet, tempura, wings, onion rings, falafels, beignets de crevettes, nems

* **La demande de wording :**

Développer un contenu pour 1 page sur cette tendance. Quelques billes ci-dessous :

**Saveurs du monde : l’inspiration asiatique au cœur de la restauration rapide**

Les saveurs du monde s’invitent de plus en plus dans la restauration rapide, avec une forte tendance pour l’inspiration asiatique. Les cuisines japonaises, coréennes, thaïlandaises ou vietnamiennes séduisent par leurs saveurs intenses et équilibrées, mais aussi par leur capacité à s’adapter à une consommation rapide et nomade.

Les incontournables comme les baos, les gyozas, les ramens ou encore les poké bowls se multiplient dans les menus, aux côtés de plats revisités comme le burger au kimchi ou les frites au wasabi. Les sauces emblématiques (soja, teriyaki, sriracha, hoisin) et les ingrédients typiques (gingembre, algues, sésame, coriandre) apportent une touche d’exotisme et de fraîcheur qui plaît particulièrement aux jeunes générations.

Si l’Asie est très en vogue, d’autres inspirations gagnent du terrain, comme les saveurs méditerranéennes (houmous, falafels, pita) et latino-américaines (tacos, ceviche, empanadas), élargissant encore davantage l’offre de restauration rapide avec des goûts authentiques et variés.

1. **LA MAREE**

**P28 – PP - Tendance snack premium avec 3 UB**

Cette page mettra en lumière les prémices des snacks premium.

* **La demande de wording :**

Développer un contenu pour 2/3 page. Quelques billes :

**Snack premium : élégance et raffinement à emporter**

Le snacking haut de gamme intègre de plus en plus des produits nobles issus de la mer, offrant une expérience raffinée même en format nomade. Blinis garnis de saumon fumé, wraps au tartare de thon, verrines de rillettes de poisson ou encore mini-brioches aux œufs de truite incarnent cette tendance. Ces créations associent gourmandise et praticité, séduisant une clientèle en quête de produits sains et qualitatifs.

Ces snacks élégants sont parfaits pour des pauses déjeuner rapides ou des apéritifs sophistiqués, tout en répondant aux nouvelles attentes autour des produits responsables et durables.

1. **LES FLEGS**

**P36 – tendance snackings sains**

Cette page mettra en lumière la tendance des snackings sains.

* **La demande de wording :**

Développer un contenu pour 1 page. Quelques billes :

**Le snacking sain : une tendance gourmande et équilibrée**

Le snacking évolue vers des options plus saines, répondant à la demande croissante des consommateurs soucieux de leur alimentation. Les plats peu caloriques, riches en nutriments et aux portions maîtrisées s’imposent comme un incontournable. Salades composées, wraps aux légumes frais, bowls à base de céréales complètes, smoothies protéinés ou encore crackers à base de graines sont autant de solutions plébiscitées pour une pause gourmande et équilibrée.

Cette tendance met l’accent sur des ingrédients naturels, peu transformés et souvent d’origine végétale, tout en privilégiant des sources de protéines maigres (poulet, poisson, tofu). Des formats pratiques et nomades permettent de répondre aux besoins des actifs et des consommateurs en quête de bien-être. Enfin, le packaging joue également un rôle clé, avec des contenants écoresponsables qui reflètent les valeurs de transparence et d’engagement des marques. Le snacking sain devient un véritable levier d’attraction pour les restaurateurs souhaitant fidéliser une clientèle moderne et attentive à sa santé.

**P45 – PP Zoom - l’avocat dans tous ses états**

Cette page mettra en lumière l’avocat, un aliment gourmand essentiel en restauration rapide.

* **La demande de wording :**

Développer un contenu pour 1 page. Quelques billes :

**L'avocat dans tous ses états : la star du snacking gourmand et sain**

L'avocat s'impose comme un incontournable du snacking, apprécié pour sa texture onctueuse, son goût doux et ses bienfaits nutritionnels. Riche en bons gras, vitamines et antioxydants, il répond parfaitement aux attentes des consommateurs à la recherche de produits sains et gourmands.

En snacking, il se décline sous toutes les formes : **toasts garnis d'avocat écrasé**, bowls colorés avec des dés d'avocat, wraps aux légumes et guacamole ou encore smoothies onctueux. Il est aussi revisité dans des recettes créatives comme des frites d'avocat panées ou des sauces à base d’avocat et d’épices.

Sa polyvalence permet de l’associer aussi bien à des saveurs fraîches (citron, coriandre, légumes croquants) qu'à des ingrédients plus riches comme le saumon fumé ou l’œuf poché, le rendant irrésistible pour un large public. Facile à intégrer dans des formats nomades, l'avocat continue de séduire grâce à son image saine, premium et instagrammable, en parfaite adéquation avec les tendances actuelles du snacking

1. **LES FRITES**

**P 50 – PP Zoom - frites marques natio**

Cette page mettra en lumière les frites sous de nombreuses formes. Notamment avec une intro et un beau visuel d’ambiance de plusieurs frites dont de la patate douce ou juste de la patate douce avec ce texte :

* **La demande de wording :**

Développer une petite intro sur la multitudes de formes de frites qui existent. Des formes qui offrent différentes textures, différentes expériences de dégustation… Quelques billes :

Mettre en avant

Les frites se réinventent avec des déclinaisons originales : patates douces, frites de légumes ou assaisonnements variés (épices, herbes, truffe, parmesan). Plus gourmandes et créatives, elles s’adaptent aux nouvelles attentes des consommateurs et aux nouveaux modes de consommation.

+

Mettre un QR code qui renvoi ici : <https://www.metro.fr/inspiration/recette-chef/sauce/sauce-verte-pour-frite-de-patate-douce>

1. **LA CREMERIE**

**P52 – PP tendance foodporn cheesy**

Cette page mettra en lumière la tendance du cheesy, des plats avec fromages ultra fondant, filant, ultra gourmand. Sur la page d’en face on aura 9 références de cheddar, emmental, mimolette, comté, edam, gouda, reblochon, raclette, chèvre…

**La demande de wording :**

Développer un contenu pour 1 page. Quelques billes :

**Le fromage fondant : l’ingrédient star du food porn en restauration rapide**

Le fromage fondant, gourmand et réconfortant, est devenu un incontournable de la restauration rapide. Qu'il s'agisse de burgers dégoulinants de cheddar, de frites nappées de fromage fondu ou de mozzarella sticks au cœur coulant, cet ingrédient séduit par son effet visuel spectaculaire et son goût addictif.

Porté par la tendance du **food porn**, qui met en avant des plats généreux et visuellement attrayants, le fromage fondant est au cœur des vidéos virales et des publications Instagram. Les consommateurs recherchent des expériences ultra-gourmandes, où le plaisir est autant dans le visuel que dans la dégustation.

Synonyme de plaisir immédiat et de partage, le fromage fondant s’impose comme une valeur sûre !

**P54 55 – DP zoom fromages à pizza et pâte**

Dans cette double page, seront mis en avant tous les fromages rappés, parmesan, cossettes de mozza… pour l’élaboration des pizzas et pâtes

* **La demande de wording :**

Développer une petite intro sur cet ingrédient incontournable, essentiel pour insuffler fondant et gourmandise à toutes les recettes.

**P56 – encart 4 UB - Tacos**

Dans cette page, seront mis en avant tous du fromage fondu en tranches ou en sauce pour tacos ou poutine.

**La demande de wording :**

Un petit contenu pour un encart de 4 UB. Quelques billes :

Le fromage apporte une touche gourmande et fondante aux tacos, qu’il soit râpé, fondu ou gratiné directement sur la tortilla. Cheddar, mozzarella ou queso blanco subliment les saveurs épicées.

**P62 – encart 2 UB - halloumi**

Dans cette page, seront mis en avant des fromages pour salades types mozza, feta mais aussi du halloumi, fromage de chèvre originaire de chypre

**La demande de wording :**

Un petit contenu pour un encart de 2 UB. Quelques billes :

Le halloumi grillé, avec sa texture ferme et son goût légèrement salé, est une alternative tendance et gourmande en snacking, idéale pour des plats végétariens.

**P63 – encart 5 UB - gorgonzola**

Dans cette page, seront mis en avant des fromages italiens utilisés dans les préparations culinaires, notamment le gorgonzola, le provolone fumé et le taleggio.

**La demande de wording :**

Un petit contenu pour un encart de 5 UB sur l’utilisation du gorgonzola dans la cuisine italienne -> on cherche à inspirer les restaurateurs. On finit par un renvoi sur la page des fromages italiens p59 pour d’autres recettes gourmandes.

**P66 – encart 3 UB sur les différentes crèmes :**

Dans cette page, seront mis en avant tous les types de crèmes utilisées par les restaurateurs.

**La demande de wording :**

Réaliser un petit rappel sur les crèmes : quel type de crème pour quel type de plat ? Quelques billes :

Les crèmes liquides pour les sauces, la crème fraîche pour les garnitures, la chantilly pour desserts : les crèmes apportent onctuosité et créativité à vos recettes.

**P71 – PP – dessert faciles à réaliser**

Dans cette page, seront mis en avant tous les fromages blancs et autres sots de yaourts pour réaliser les desserts. Nous souhaitons proposer une recette de granola très simple à réaliser

**La demande de wording :**

Vous pouvez nous proposer une recette avec les étapes ? l’idée graphiquement c’est comme pour le kébab, décomposer la recette.

**P72 73 – DP - formule végétale + 12 UB sur la double**

Sur cette page, on souhaite inspirer les restaurateurs pour diversifier leur formule et leur proposer un exemple de formule veggé.

**La demande de wording :**

Développer le discours avec intro + la présentation de la formule. Quelques idées ci-dessous ;

Composez votre formule 100% à base d’alternatives végétales au lait !

* **Sandwich** : Bagel garni de fromage végétal, avocat, légumes grillés et pesto à base de tofu soyeux.
* **Dessert** : Chia pudding au lait d’amande, fruits rouges et granola.
* **Boisson** : Latte au lait d’avoine, aromatisé à la vanille ou au matcha.

Ou

 **🥪 Sandwich** : Bagel garni de fromage végétal en tranches, de légumes grillés et d’une sauce crémeuse à base de tartinable végétal.

 **🍰 Dessert** : Brioche dorée à la margarine végétale, accompagnée d’une crème fouettée à base de préparation végétale.

 **☕ Boisson** : Latte onctueux au lait d’avoine ou chocolat chaud à base de crème végétale.

1. **LA CHARCUTERIE**

**P 74 – PP tendance - le jambon beurre**

Cette page mettra en lumière cet incontournable de la restauration rapide : le sandwich jambon beurre.

**La demande de wording :**

Développer un contenu pour 1 page. Quelques billes :

**Le jambon-beurre : l’incontournable du snacking à la française**

Indémodable et emblématique, le jambon-beurre reste l’un des sandwichs les plus consommés en France. Avec sa baguette croustillante, son beurre fondant et son jambon savoureux, il incarne la simplicité et l’efficacité d’un repas sur le pouce. Son succès repose sur la qualité des ingrédients : une baguette artisanale, un beurre de caractère et un jambon de qualité, idéalement supérieur ou issu de filières locales.

Ce grand classique se réinvente aussi avec des variantes gourmandes : ajout de cornichons pour une touche acidulée, moutarde pour relever les saveurs, ou même des versions premium avec jambon truffé ou beurre aux algues. Malgré l’émergence de nouvelles tendances food, le jambon-beurre reste un incontournable apprécié pour son authenticité et son goût intemporel.

**P76 – PP - recette foccacia**

Cette page mettra en lumière une recette de foccacia.

**La demande de wording :**

Développer une intro sur cet grand classique snack italien. La recette

<https://www.metro.fr/inspiration/recette-chef/italie/focaccia-pastrami-spianata>

**P80 – encart 3 UB - bacon**

Cette page du guide mettra en exergue de multiples références de bacon.

**La demande de wording :**

Développer un petit contenu sur le bacon crispy -> un goût d’USA pour ajouter du croustillant et de la gourmandise à toutes vos recettes…

**P 82 – encart 3 UB – la pizza slice**

Cette page du guide mettra en exergue de multiples références de chorizo, merguez, peperoni.

**La demande de wording :**

Développer un petit contenu sur la pizza slice, la nouvelle tendance new yorkaise. Querlques billes :

<https://lefooding.com/hors-menu/la-slice-veut-sa-part-du-gateau>

**P83 – encart 4 UB - halal – bien faire émerger cette page car offre à faire ressortir**

Le Halal est un marché incontournable de la restauration rapide. L’offre METRO doit bien émerger, l’enseigne propose de nombreuses références alternatives pour un « régime » halal.

Graphiquement : *Ambiance + 8 UB – bien mettre picto en haut de la page en gros – comme metro chef par ex*

**La demande de wording :**

Développe un petit contenu sur ce marché + la réponse de metro :

Le snacking halal se développe avec une offre variée et gourmande, allant des burgers aux wraps, répondant à une demande croissante de produits certifiés.

<http://metro.fr/metro/univers-produits/produits-consommation-halal>

1. **TRAITEUR**

**P 84 – 85 DP – tendances Tour du monde des sandwichs**

Cette double page du guide proposera un tour du monde des sandwichs via un contenu avec ambiance panoramique sur toute la largeur de la double et 13 UB.

**La demande de wording :**

Développer un contenu sur les sandwichs, un incontournable pour chaque pays… mais à leur sauce. Quelques billes :

**Tour du monde des sandwichs : une explosion de saveurs**

Chaque pays a sa spécialité en matière de sandwichs, mêlant traditions et gourmandise. Le **bao** asiatique, moelleux et vapeur, se garnit de viande ou de légumes savoureux. Le **bagel** américain séduit avec son pain dense et ses garnitures généreuses. Le **sandwich suédois**, à base de pain polaire, offre une version légère et raffinée. L’**italienne ciabatta**, croustillante, et la **bruschetta**, tartine garnie de tomates et basilic, incarnent la Méditerranée. Le **wrap**, tortilla roulée, et le **pain pita**, souvent garni de falafels ou de viandes grillées, sont des incontournables du snacking. Enfin, le **kebab**, star de la street food, reste une référence gourmande à travers le monde.

**P87 – encart 3 UB - mini burger**

Cette page met en avant les pains pour mini burger et hot dog.

**La demande de wording :**

Développer un petit contenu sur les mini burgers : ils allient format pratique et gourmandise avec des recettes variées et raffinées.

**P 90 – Encart 2 UB \_ Pinsa**

La page propose des bases de pizza, ds patons, des pains foccacia et pinsa.

**La demande de wording :**

Un petit contenu sur un nouveau genre de pizza -> la pinsa. Quelques billes :

La **pinsa**, version italienne artisanale de la pizza, séduit par sa pâte légère et croustillante, idéale pour un encas gourmet et digeste.

**P95 – PP quiche + 1 UB**

La page mettra en avant ce grand classique qu’est la Quiche.

**La demande de wording :**

Un contenu pour une page sur ce plat classique de la RR. Quelques billes :

La quiche, simplicité, efficacité, rentabilité !

Grand classique de la cuisine française, la quiche séduit toujours par sa simplicité et sa polyvalence. Déclinable en portions individuelles ou à partager, elle s’adapte parfaitement aux attentes du snacking moderne. Rapide à préparer, facilement personnalisable avec des garnitures variées (légumes, fromages, viandes) et économique en production, elle représente une solution rentable et avantageuse pour les restaurateurs.

Cette popularité a donné naissance aux quicheries, des lieux spécialisés qui revisitent le concept avec créativité. Ces établissements mettent en avant des quiches aux ingrédients de saison, des options végétariennes ou sans gluten, et des formats pratiques pour une consommation sur le pouce. Ce mariage entre tradition et modernité fait de la quiche un produit incontournable, capable de répondre aux attentes d’une clientèle exigeante en matière de simplicité et de goût.

1. **EPICERIE SALEE**

**P96 – Pleine page : Le service collecte des huiles usagées**

Cette page sera différente, plus pédagogique.

**La demande de wording :**

Un contenu pour une page qui devra mettre en avant :

* Un rappel de la loi sur la collecte des huiles alimentaire
* Pourquoi choisir METRO pour la collecte de ses huiles
* Toutes les infos ici :   
  <https://www.metro.fr/service/developpement-durable/recycler-huiles-usagees>

**P99 – Encart 3 UB – Varier ses sauces vinaigrette**

**La demande de wording :**

Un petit contenu sur les vinaigrettes. Quelques billes :

Variez les huiles (olive, sésame, noix) et les vinaigres (balsamique, cidre, framboise) pour jouer sur les saveurs. Osez les agrumes, le miel ou la sauce soja pour une touche d’originalité. Ajoutez des herbes fraîches, des épices ou du yaourt pour plus de texture et de caractère. Des déclinaisons simples et rapides pour réveiller vos salades et surprendre vos clients !

**P100 – Encart 1 UB – différents conditionnements pour différents usages des sauces**

**La demande de wording :**

Un mini contenu sur les conditionnement des sauces. Quelques billes :

Pour la restauration rapide, METRO propose divers conditionnements pour ces sauces :

* En seau pour la préparation
* En squeeze pour la dégustation sur place
* En petit sachet pour la vente à emporter

**P103 –Pleine page Squeeze**

Sur cette page, on essaie de manière dynamique de mettre en avant les différents squeezes de sauces vendus chez METRO. On a de la sauce pita, sauce curry, sauce algérienne, sauce samouraï,sauce tartare, sauce pomme frite et sauce hamburger.

**La demande de wording :**

Nous aimerions présenter cette page comme celle en dessous :

Une image contenant texte, capture d’écran, nourriture, légume

Description générée automatiquementChaque sauce est associée à un visue de plat avec lequel elle se marie bien.

Il nous faudrait une intro pour cette page : à chaque pot son plat !

**P106 –Pleine page Recette Poulet Teriyaki**

Cette page se situe en face d’une page qui fera l’inventaire de différentes sauces asiatiques : soja, teriyaki, yakitori, piquante

**La demande de wording :**

On aurait besoin d’une intro qui mettent en avant l’importance des sauces dans la cuisine asiatique et qui permettent également d’innover et de proposer de nouvelles créations audacieuses

**P108 –Pleine page Focus Les assaisonnements**

**La demande de wording :**

Un petit contenu sur les vinaigrettes. Quelques billes :

Dans cette page, nous aimerions mettre en avant l’importance de l’assaisonnement dans la composition d’un plat. Sel, poivre, des basiques et qui proposent une grande diversité de saveurs  
Ail, oignon, sésame frais, séché, grillé viennent corser les goûts   
épices, ou encore les mélanges pour booster les saveurs des plats.   
L’assaisonnement, une multitude de possibilités qui permettent de se démarquer.

**P110 – Encart 3 UB – Exemple de recette boostée avec un mélange d’assaisonnement**

**La demande de wording :**

Un petit contenu sur les boosters de goût. Quelques billes :

Pour préparer d'authentiques potatoes au goût savoureux d'herbes et d'épices, rien de plus simple avec le mélange frites et potatoes, on saupoudre avant cuisson et c’est tout. Rapide, pratique et pour un résultat savoureux !

**P111 – Pleine page « Roue » – épices**

**La demande de wording :**

Sur cette page, nous avons besoin d’une petite intro qui vient introduire les épices proposées par metro sur cette cible Restauration rapide :

Epices mexicaine, curry de madras, paprika doux, poivre noir moulu, épices à guacamole, épice pour pizza, épice pour cuisine italienne, assaisonnement pour poulet rôti

**P112 –Pleine page Recette Pizza**

Sur la double page, pour mettre en lumière de façon sympatoche les levures et les farines au visuel ô combien vendeur… on va passer par une belle recette de pizza.

**La demande de wording :**

Pour introduire la page, nous aurions besoin d’une petite intro sur l’importance d’une bonne farine et levure pour développer une pâte à pizza d’exception.

La farine joue sur l’élasticité et la texture ; les farines riches en gluten apportent souplesse et tenue a la pâte  
La levure permet grâce à la fermentation d’obtenir une pâte aérée et savoureuse.  
le tout est de bien doser et laisser un temps de repos conséquent pour garantir une pizza au top  
<https://www.metro.fr/inspiration/recette-chef/pizza/vegetariana-courgette-aubergine-poivron-tomate>

**P114 –Pleine page Recette Bobun**

Sur cette page, on met en avant les nouilles asiatiques : différentes sortes pour différentes recettes. Ici on leur propose une recette de bo bun au bœuf, un plat qui est devenu un grand classique de la restauration rapide asiatique.

<https://www.metro.fr/inspiration/recette-chef/asie/bo-bun-nem-boeuf>

**La demande de wording :**

Il nous faudrait ici une petite intro sur les plats asiatiques à base de nouilles de riz : le bo bun

cet incontournable dont la base est composé de vermicelles, mais aussi les phô (vietnamien) ou les Udon (japonais). Des plats à base de pâtes de riz mais avec des saveurs vraiment très différentes mais toujours hautes en couleurs.

**P116-117 – Double page Pâte**

Enfin dans cette double page nous allons répondre à la question existentielle de « Quelle pâte pour quelle sauce ? »

Fini l’hérésie des pennes à la sauce tomate !

**La demande de wording :**

Grâce à cette Double page nous aimerions de manière pédagogique associer les pâtes à leur sauces les plus appropriées.

Quelques billes ici :

<https://amanvida.eu/fr/blog/pasta-italiennes:-quel-type-de-pasta-utilises-tu-avec-quelle-sauce-pour-pates?srsltid=AfmBOooJTW7DWYvRhJZNBb3W_WmFBT4cO1CPIIEbWYc385qJFOINrk6S>

**P118-119 – Double page Base salade**

Sur cette double, on met en avant les bases pour les salades du midi : féculent et légumineuse.

**La demande de wording :**

Nous aurions besoin de réappuyer la tendance du « manger sain, équilibré », présenter les bienfaits de ces aliments : rassasiant, sources de protéines et de fibres.

Une bonne alternative aussi veggie et au régime sans gluten !

Les produits en question : boulgour, quinoa, semoule, petit épeautre, lentilles vertes, lentilles corail, pois chiche, fève de soja

**P120 – Encart 2 UB – Préparation de tomate**

Sur cette page, on a la tomate dans tous ses états : en pulpe, concassée, en concentré, pelée, en sauce.

**La demande de wording :**

Pour illuminer cette page magique de boite de conserve on aimerait faire un petit encart avec une mise en avant de toutes ses préparations à dispos pour toutes les créations culinaires possibles : recettes de pizza, de sauce bolognaise, de garniture à bruschetta ou autre

**P126-127 – DP Zoom Fruits Secs MDD**

Sur cette double page, on met en avant toute la gamme des fruits secs MDD.

**La demande de wording :**

Ici on veut inspirer les restaurateurs dans l’utilisation de ces fruits secs dans leurs desserts. Une bonne idée pour rajouter du croquant, des saveurs et de la profondeur à leurs desserts.

Attention on reste sur des desserts de restauration rapides genre : fromage blanc/granola, muffin, cookies, brownies…

Les produits mis en avant : amandes, cacahuètes, noisettes, pistache, noix de coco, pignon de pins, cerneaux de noix

* On a besoin d’une présentation comme sur la DP planche de charcuteries ou pains du guide RSAT

**P128 – Encart 4 UB – Crêpes**

Sur cette page, on a tous les tartinables possibles et inimaginables pour des crêpes ultra gourmandes !

**La demande de wording :**

On aurait besoin d’un petit encart sur toutes les possibilités qu’offre la crêpe ! un dessert très facile qui permet un choix très large de saveurs grâce à une grande gamme de tartinables pour répondre à tous les goûts.

**P134 – Pleine page Tendance : Les boissons Gourmandes**

Nous aimerions accorder toute cette page à la tendance des boissons gourmandes.  
**La demande de wording :**

Un contenu d’1 page sur cette tendance.

Café, latté, cappuccino, latte, noisette…

Des boissons chaudes réconfortantes… qui ne cessent de se réinventer : charcoal latte, cold brew, dalgolna, café affogato

Quelques billes :

<https://www.metro.fr/blog/tendances/tendance-cafe>

<https://www.metro.fr/blog/tendances/tendance-cafe-affogato>

<https://www.metro.fr/blog/tendances/tendance-lattes-healthy>

<https://www.biotyfullbox.fr/cosmetique-bio/actualite-bio/tendances-boissons/>

**P136 – Encart 3 UB – Bubble Tea**

**La demande de wording :**

Dans cet encart, nous mettons en avant cette tendance des Bubbles tea. Une alternative au soda, une boisson chaude ou froide, aux saveurs fruitées ou crémeuses avec cette petite touche de moelleux grâce aux perles de tapioca.

Quelques billes

<https://www.cookingalafrancaise.com/fr/blog/le-bubble-tea-la-boisson-tendance-l-alternative-aux-sodas-n19>

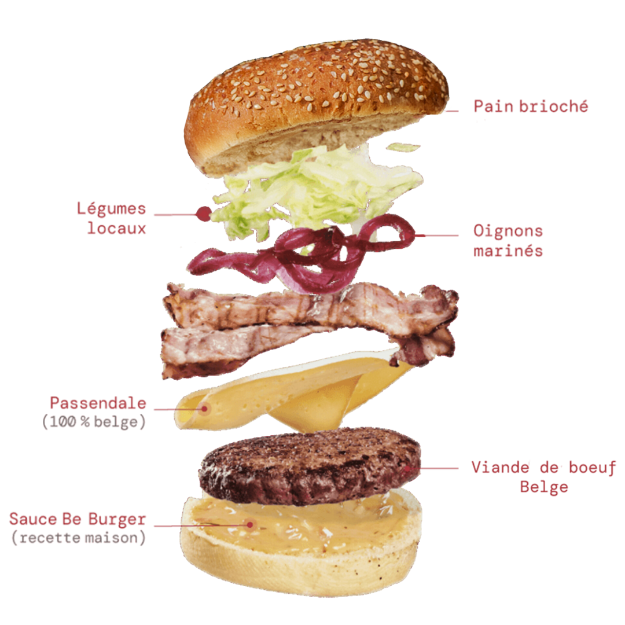
**P138 – Pleine page Zoom Glaces**

METRO aimerait mettre en lumière tous produits proposés pour composer de belles glaces : graphiquement, les clientes aimeraient qu’on travaille un cône décomposé : avec

* Un cône,
* Une ou plusieurs boules/parfums de glaces
* Chantilly
* Topping

**La demande de wording :**

Nous aurions besoin d’une petite intro sur les glaces, une valeur sure pour le dessert. Pratique et rentable elles peuvent se décliner de 1000 manières par le contenant, les parfums de glaces/sorbets, en jouant sur la saisonnalité, les topping et coulis



A NOTER -> on a une UB cornet sur la page.

**P141 – Encart 4 UB – Les desserts à partager**

Clairement dans la restauration rapide, les desserts ne sont pas la prio des restaurateurs MAIS ils leur permettent de se faire de belles marges, de déclencher un achat supp.

Un dessert simple et le plus rentable -> les desserts tout prêts à partager.

**La demande de wording :**

Dans cette page on souhaite évoquer cette option intéressante pour les restaurateurs dans un encart. Cette page proposera les produits suivants -> des « gâteaux » vendu à la part ; un maxi flan à partager, cheesecake classique, cheesecake cookie, tarte au daim, gateau chocolat Milka

Quelques billes : <https://www.metro.fr/metro/univers-produits/surgeles/patisserie-surgelee>

**P142 – Encart 2 UB – Les desserts individuels**

**La demande de wording :**

Un petit contenu qui évoque tous les desserts incontournables des snacking -> des donuts, des beignets, des muffins, des cookies, des brownies…

Ces desserts surgelés sont la solution la plus pratique pour le restaurateur, et représentent les valeurs sûres pour composer une formule attractive.

**P144 – Pleine page – Recette boissons mocktail énergisantes**

Sur cette page on propose une recette de mocktail à base d’’une boisson énergisante.

Dans la recette on poussera 2 UB : Redbull et Monster.

Il n’y a pas de recette sur le site metro.fr avec des boissons énergisantes mais on pourrait en développer une en s’inspirant sur celles du site de redbull

<https://www.redbull.com/be-fr/top-5-mocktails>

On choisit la recette pour laquelle on pourra trouver le plus facilement un visuel AA qui corresponde.

* **La demande de wording :**

Nous aurions besoin d’une intro : se démarquer en proposant une alternative aux jus de fruits, smoothies et autres boissons proposées.   
On invite les restaurateurs à s’inspirer pour se démarquer de la concurrence

**P148 – Encart 3 UB – recette Mocktail**

Dans cet encart on va mettre en avant la recette d’un mocktail

<https://www.metro.fr/inspiration/recette-chef/cocktail/mango-bango>

* **La demande de wording :**

Un petit texte d’intro sur ce petit cocktail exotique à base de mangue et de goyave pour offrir une expérience riche en saveurs et simple à réaliser.

* Renvoi flash QR code pour découvrir la recette

**P152 – PP – Rappel norme RSE**

En cette fin de guide, METRO propose toute une gamme de produits jetables pour la vente à emporter. On a tous types d’emballages de type sachet, boîte à salade, burger, pot à dessert…

Depuis janvier 2023, les normes ont changé pour tout le jetable pour les restaurants de plus de 20 couverts.

* **La demande de wording :**

Dans cette page, nous souhaitons faire un rappel sur ces nouvelles normes.  
l’idée est de remouliner la page RSE du Guide 2024 jointe avec :

* + Une intro
  + Un rappel des impacts
  + Les solutions metro

**P156 – Encart 4 UB – les solutions pour réduire les emballages**

* **La demande de wording :**

Dans cet encart nous voudrions présenter de manière simple, synthétique et pédagogique les bonnes pratiques des restaurateurs pour réduire les emballages.

Voici les infos, ci-dessous, il faut repartir de là :

**RÉDUISEZ VOS EMBALLAGES : LES BONNES PRATIQUES POUR UNE RESTAURATION PLUS DURABLE**

En tant que restaurateur, limiter l’usage des emballages n’est pas seulement un geste pour la planète, c’est aussi un moyen d’optimiser vos coûts et d’améliorer votre image auprès de vos clients. Pour vous aider à adopter des solutions plus durables, voici quelques bonnes pratiques à mettre en place facilement :

**Privilégiez les contenants réutilisables**

* Proposez une alternative aux emballages jetables en encourageant vos clients à apporter leurs propres contenants.
* Mettez en place des consignes pour les emballages réutilisables afin de réduire les déchets et fidéliser votre clientèle.

**Choisissez des matériaux éco-responsables**

* Remplacez le plastique par des emballages compostables ou recyclables comme le carton, la bagasse ou le verre.
* Optez pour des couverts et accessoires en bois, amidon de maïs ou bambou pour réduire votre impact environnemental.

**Réduisez les emballages superflus**

* Supprimez les éléments non essentiels (couverts jetables, serviettes en excès, sachets de sauce individuels).
* Adaptez vos portions et vos formats d’emballage pour éviter le gaspillage.

**Mettez en place des solutions alternatives**

* Encouragez la vente en vrac pour certaines denrées et proposez des contenants adaptés.
* Expérimentez les emballages comestibles ou biodégradables pour une approche innovante et éco-friendly.

**Sensibilisez vos équipes et vos clients**

* Formez votre personnel aux bonnes pratiques de réduction des déchets et au tri sélectif.
* Informez et impliquez vos clients en expliquant votre démarche et en valorisant leurs choix responsables.

En intégrant ces actions au quotidien, vous participez activement à la transition écologique tout en optimisant votre activité. Une démarche gagnante pour vous, vos clients et l’environnement !

**P164 – Encart 4 UB – ambiance dessert**

Cette page met en avant les pots jetables pour les desserts du type, fromage blanc, salade de fruits, compotes.

* **La demande de wording :**

On rappelle au restaurateur de ne pas négliger les desserts, qu’ils soient à la carte ou dans les formules. Une bonne manière de créer des ventes additionnelles, augmenter le ticket moyen et de booster leur rentabilité.

Besoin d’inspiration ? RDV en page 71 pour une recette de granola très simple à réaliser.