



LES PRODUITS DE LABORATOIRE



NOM RECETTE

DE NICOLAS PACIELLO

One molupta quatur. Ciod ut volorectis volorectesto mod quibus excea neseque volendendunt faccull uptam, cum qui commolecae. Nam que nam sequoss erorund ipiendis umquiat inuscimet latius es eni cusandenis as magnima.



FLASHEZ & RETROUVEZ CETTE RECETTE
SUR METRO.fr



SNACKING & PETITES RESTAURATIONS



NOM RECETTE

DE NICOLAS PACIELLO

One molupta quatur. Ciod ut volorectis volorectesto mod quibus excea neseque volendendunt faccull uptam, cum qui commolecae. Nam que nam sequoss erorund ipiendis umquiat inuscimet latus es eni cusandenis as magnima.



FLASHEZ & RETROUVEZ CETTE RECETTE
SUR METRO.fr



LES CONSOMMABLES

One molupta quatur. Ciod ut volorectis volorectesto mod quibus excea neseque volendendunt faccull uptam, cum qui commolecae. Nam que nam sequoss erorund ipiendis umquiat inuscimet latus es eni cusandenis as magnima. Tempor aliquodi qui corepratis alit omniet dolum quia sequi diciusc iisinum harum, voloreperum iusa vollupt ateniminus nobita voluptatem quatum volore pellupta.



FLASHEZ & RETROUVEZ TOUS
NOS PRODUITS CONSOMMABLES
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)

Le chocolat

UNE PASSION À RÉINVENTER

S'IL Y A UN INGRÉDIENT QUI TRAVERSE LES MODES SANS JAMAIS PERDRE EN PUISSANCE, C'EST BIEN LE CHOCOLAT. INTEMPOREL, ICONIQUE, IL CONTINUE D'ÉMOUVOIR LES PALAIS ET D'INSPIRER LES ARTISANS. EN 2026, IL S'AFFIRME PLUS QUE JAMAIS COMME LE MIROIR DE NOS ENVIES : PLUS CONSCIENT, PLUS CRÉATIF, PLUS ENGAGÉ.

UNE MATIÈRE ENGAGÉE

Derrière chaque carré, chaque ganache, chaque glaçage se cache désormais une histoire. Une origine. Une traçabilité. Porté par des artisans en quête de sens, le chocolat d'aujourd'hui n'est plus seulement bon : il est aussi responsable. Les fèves sélectionnées proviennent de plantations durables, respectueuses de l'environnement et des communautés locales. Le sourcing devient un acte militant, qui donne encore plus de profondeur au goût.

LA RÉVOLUTION VÉGÉTALE

Le chocolat suit aussi la grande tendance du végétal. Dans les laboratoires, les laits d'amande, de coco ou d'avoine viennent subtilement remplacer la crème ou le lait traditionnel dans les ganaches et les mousses. Le résultat ? Des textures plus légères, des créations plus digestes, et une nouvelle approche de la gourmandise, sans rien céder au plaisir.

NUTRITION ET ÉNERGIE : LE CHOCOLAT NOUVELLE GÉNÉRATION

Autre mutation notable : l'enrichissement. Graines de chia, amandes, noix de pécan, baies de goji... Ces super-ingredients, plébiscités pour leurs apports nutritionnels, apportent du croquant et de la complexité aromatique à vos créations. Le chocolat devient un support de vitalité, un plaisir mieux-être qui répond aux nouvelles attentes des consommateurs.

DES MARIAGES TOUJOURS PLUS AUDACIEUX

Si le chocolat est fidèle à lui-même, il aime aussi les rencontres inattendues. Les duos gagnants ? Yuzu et chocolat noir pour une touche d'amertume exotique, framboise et chocolat au lait pour la douceur, caramel et fleur de sel pour un twist iodé. Autant d'accords qui surprennent et marquent les esprits... et les papilles. Et ce n'est qu'un début : le champ des possibles est infini. Chez METRO, nous croyons au pouvoir des ingrédients bruts et bien sourcés. Le chocolat que nous vous proposons, sélectionné avec soin, vous offre une base parfaite pour exprimer votre créativité et signer des desserts aussi beaux que bons, tout en répondant aux attentes d'une clientèle toujours plus exigeante. Parce que dans vos mains, un simple chocolat devient une œuvre.



Le praliné 2.0

SIGNATURE, TEXTURE & CARACTÈRE

NÉ DE L'ALLIANCE MAGIQUE ENTRE AMANDES, NOISETTES ET SUCRE CARAMÉLISÉ, LE PRALINÉ SÉDUIT PAR SA TEXTURE FONDANTE ET SES ARÔMES TORRÉFIÉS. MAIS AUJOURD'HUI, LE PRALINÉ SE RÉINVENTE : NOUVEAUX FRUITS SECS, PROFILS AROMATIQUES, TEXTURES VARIÉES... DERRIÈRE CETTE APPARENTE SIMPLICITÉ, C'EST UN NOUVEAU TERRAIN DE JEU QUI S'OUVRE À VOUS.

UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE PRALINÉS

Longtemps dominé par le duo mythique amande noisette, le praliné s'émancipe aujourd'hui et explore de nouveaux horizons. Pistache, noix de pécan, cajou, sésame, cacahuète... la tendance est aux associations inédites ! De cette diversité naît une nouvelle génération de pralinés, uniques et originaux, qui gagnent leurs lettres de noblesse et prennent de plus en plus de place dans les recettes. À vous de trouver votre association signature !

L'ORIGINE DU GOÛT

Pour les pralinés comme pour tout ingrédient, l'origine est un véritable gage de qualité. Privilégiez donc des produits de caractère, issus de filières reconnues, pour obtenir un praliné aux arômes puissants et authentiques.

TEXTURES À VOLONTÉ

Le praliné se travaille sous différentes formes : en pâte, en grains ou en poudre. Mais pourquoi n'en choisir qu'une seule ? Aujourd'hui, on mélange les textures pour créer des expériences gustatives et sensorielles uniques. Imaginez par exemple, un insert au praliné enrichi d'éclats de praliné pour surprendre en bouche. Un jeu d'équilibres entre gourmandise, relief et créativité qui redéfinit le praliné.

UNE EXPLOSION DE SAVEURS

Longtemps perçu comme un simple fourrage, le praliné s'impose aujourd'hui comme un véritable ingrédient signature. Les grands noms de la pâtisserie le traitent comme un cru, une matière noble qu'on magnifie et qu'on personnalise. Le mot d'ordre : l'intensité. Alors que vous soyez plutôt praliné noix de pécan caramélisées ou sel fumé, pistaches noisettes torréfiées ou sésame noir et amandes d'Espagne, l'essentiel est d'assumer votre style et d'imaginer le praliné qui vous ressemble.

CRÉEZ SANS LIMITES

Le praliné ne se contente plus de garnir une coque en chocolat. Il s'invite partout : dans les entremets, les biscuits, les inserts, les crèmes et même les glaces ! Sa texture malléable et son goût puissant en font un allié de qualité pour moderniser vos créations. Une pâte capable de s'adapter à tous les styles... et à toutes les envies !



**LE PETIT +
DES EXPERTS METRO**

Mentionnez l'origine de vos fruits secs :
« Praliné à la pistache de Sicile ».

La crème

DANS TOUS SES ÉTATS



CRÈME PÂTISSIÈRE

Star de la tradition, elle garnit éclairs, tartes et millefeuilles... mais peut aussi surprendre. Pourquoi ne pas l'aromatiser à la verveine fraîche et citron confit, ou l'utiliser en insertion glacée dans un mochi maison ? Une touche végétale, florale et acidulée qui casse les codes.



CRÈME BAVAROISE

Parfaite pour les entremets fruités, elle aime les accords inattendus. À tester : une bavaroise au lait d'amande, cardamome verte et compotée de fraise. Une alliance subtile et fraîche, à dresser en dôme sur un sablé croustillant au sarrasin.



CRÈME AU BEURRE

Géniale pour les glaçages et décors, elle peut aussi se faire terrain de jeu audacieux. Pourquoi ne pas lui donner du relief avec un duo sésame noir / agrume (orange sanguine ou yuzu) ? Et pour un effet visuel bluffant : dressage en spirale bicolore sur entremets.



CRÈME DIPLOMATE

Gourmande et légère à la fois, elle est parfaite pour garnir des choux, des tartes ou des millefeuilles. Pour un twist original, pensez à une version infusée au basilic frais, à associer à une tarte fraise-passion. Et en présentation, osez la dresser en quenelles sur sablé croustillant, pour une élégance tout en légèreté.



CRÈME MOUSSELINE

Sa fermeté la rend idéale pour le montage... mais elle peut aussi être revisitée avec des saveurs typées comme le miso blanc et la vanille, à glisser dans un Paris-Brest version moderne. Umami et douceur, un match inattendu qui séduit.



CRÈME D'AMANDE

Reine des fonds de tarte, elle peut devenir la star. Imaginez-la infusée au romarin et mariée à des abricots rôtis au miel, dans une tarte fine. Ou intégrée dans un pithiviers salé-sucré à la betterave et chèvre frais. Une crème, mille visages.



EXTRAIT
VANILLE
MADAGA
SÉBALCÉ
Réf. : 184923
Notes intenses vanillées
et caramélisées.
la bouteille 1l



ATOUTPRO

Permet l'appellation "à la
vanille de Madagascar"
pour vos créations



EXTRAIT
VANILLE
TAHITEN
SÉBALCÉ
Réf. : 04328
Attaque boi...
d'une note...
vanillée et fle...
légèrement anisée avec
grains de vanille.
la bouteille 50cl



ATOUTPRO

Permet l'appellation "à la
vanille Tahitensis" pour
vos créations



EXTRAIT
VANILLE
BOURBO
GRAINS
VANILLE
SÉBALCÉ
Réf. : 21026
Notes intenses vanillées,
crèmeuses et épicées.
la bouteille 50cl



ATOUTPRO

Permet l'appellation "à
la vanille Bourbon" pour
vos créations

Vanille

L'INCONTOURNABLE QUI NE CESSE DE SURPRENDRE

SI UNE ÉPICE INCARNE LA PÂTISSERIE, C'EST BIEN ELLE. AVEC SES NOTES CHAUDES, FLORALES OU BOISÉES, LA VANILLE STRUCTURE, ADOUCIT, SUBLIME. ELLE EST À LA FOIS FONDATION DES CLAS-SIQUES ET COMPLICE DES CRÉATIONS LES PLUS AUDACIEUSES. DERRIÈRE CETTE APPARENTE SIM-PLICITÉ, SE CACHE UN MONDE DE NUANCES, DE FORMES ET DE SAVOIR-FAIRE.

SOUS TOUTES SES FORMES

Gousse, poudre, extrait, pâte ou sucre vanillé : chaque format a son usage. La gousse, fen-due et grattée, est idéale pour crèmes ou entremets. La poudre, plus volatile, se glisse dans les pâtes à biscuit. Extraits et arômes sont pratiques à froid ou en grand volume. La pâte, concentrée et facile à doser, allie intensité et précision.

NATURELLE OU ARTIFICIELLE ?

La vanille naturelle révèle une palette aro-matique riche, évolutive, issue de la gousse. La version artificielle, souvent limitée à la vanilline, est plus simple, sucrée et linéaire. À choisir selon l'usage : la première pour subli-mer, la seconde pour aromatiser efficacement.

QUELLE VANILLE POUR QUEL DESSERT ?

La Bourbon (Madagascar, Réunion) est la plus polyvalente : douce, ronde, elle s'adapte à tout. La vanille de Tahiti, plus florale, sublime les fruits exotiques ou rouges. La Papouasie, plus corsée, se marie aux ganaches, pralinés ou crèmes infusées.

DES ASSOCIATIONS QUI SORTENT DU CADRE

La vanille sublime un insert mangue-passion, réveille un confit de figue, réconcilie un crémeux au citron avec un biscuit aux noi-settes. Elle adoucit l'acidité d'un fruit rouge en tarte, accentue la rondeur d'un caramel, et même rehausse un streusel ou une pâte sablée aux épices. Elle s'exprime aussi dans des formats modernes : ganaches montées, chantilly infusée, panna cotta végétale, yaourt maison... Un terrain de jeu sans fin pour une épice qu'on croyait connaître.



Les alcools pâtisseries

QUI SONT-ILS ET QUE DIT LA LOI ?

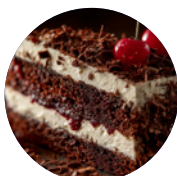
CONÇUS SPÉCIFIQUEMENT POUR UN USAGE CULINAIRE, LES ALCOOLS PÂTISSIERS SONT DES SPIRITUEUX OU DES EXTRAITS AROMATIQUES DESTINÉS À FIXER ET DIFFUSER LES SAVEURS. LEUR CONCENTRATION AROMATIQUE ÉLEVÉE ET LEUR TAUX D'ALCOOL PLUS FORT LEUR PERMETTENT DE RÉSISTER À LA CHALEUR, DE REHAUSSER LES GOÛTS ET DE PROLONGER LA CONSERVATION DE VOS CRÉATIONS.

OÙ ET COMMENT SONT UTILISÉS LES ALCOOLS PÂTISSIERS ?

Les alcools pâtisseries sont, la plupart du temps, dénaturés pour éviter toute utilisation en consommation. Leur pouvoir aromatique est tel qu'ils s'utilisent en quantités infimes (quelques gouttes suffisent) garantissant à la fois le respect des seuils légaux et l'équilibre du goût.



RHUM :
babas, cakes,
punchs, cannelés.



KIRSCH :
forêts-noires,
bavarois, charlottes.



**COGNAC,
ARMAGNAC
OU CALVADOS :**
crèmes, inserts,
fruits flambés.



**LIQUEURS AROMATIQUES
(COINTREAU, GRAND
MARNIER, AMARETTO,
BAILEY'S) :**
ganaches, biscuits,
crèmes parfumées.

CE QUE DIT LA LOI ?

L'utilisation d'alcools pâtisseries en France est encadrée par la douane et par le Code de la santé publique. Tout professionnel souhaitant les utiliser dans ses préparations doit effectuer certaines démarches avant toute mise sur le marché.



DÉCLARATION PRÉALABLE OBLIGATOIRE :

Avant tout usage commercial, vous devez déclarer votre activité auprès du **service des Douanes (Soprano UT)**. Vous recevrez un numéro d'identification UT, à transmettre à votre fournisseur d'alcool.



EXONÉRATION DES DROITS D'ACCISE :

Possible si le taux d'alcool résiduel dans le produit fini reste **en dessous des seuils légaux** fixés par la réglementation.



TRAÇABILITÉ & ÉTIQUETAGE :

Chaque ingrédient alcoolisé doit **être identifié clairement**, avec le nom et l'adresse du fabricant.



RÉSPECT DES SEUILS LÉGAUX :

Les produits finis doivent contenir une **teneur en alcool conforme** aux catégories fixées par le Code général des impôts.

Low sugar

MOINS DE SUCRE, PLUS D'INTENSITÉ

LE SUCRE, LONGTEMPS SYMBOLE DE PLAISIR ABSOLU, FAIT SA MUE POUR RÉPONDRE AUX NOUVELLES ATTENTES DES CONSOMMATEURS. AVEC LE LOW SUGAR, LA PÂTISSERIE NE RENONCE PAS À LA GOURMANDISE : ELLE LA RÉINVENTE, L'ALLÈGE. UNE ÉVOLUTION PORTÉE PAR LA VOLONTÉ DE SUBLIMER LES ARÔMES NATURELS DES INGRÉDIENTS (FRUITS, CÉRÉALES, CACAO...) ET D'ALLÉGER DES CRÉATIONS PARFOIS JUGÉES TROP SUCRÉES SUR LE PLAN NUTRITIONNEL. LOIN D'ÊTRE UNE CONTRAINTTE, LE LOW SUGAR EST UNE NOUVELLE FAÇON D'EXPLORER LA GOURMANDISE.

LE NATUREL REVIENT AU GALOP

Réduire le sucre, ce n'est pas renoncer au plaisir et beaucoup de chefs l'ont déjà bien compris. En diminuant les sucres ajoutés, vous laissez les saveurs s'exprimer pleinement : le sucre naturel des fruits, l'amertume du chocolat, la légèreté d'une crème. Des créations toujours aussi gourmandes, et sain'plement mieux équilibrées.

LES CADEAUX DE LA NATURE

Pour sucrer plus naturellement, la nature offre une infinité d'ingrédients tout aussi bons, si ce n'est meilleur : miel, sirop d'agave, sucre de coco, dattes, purées de fruits et même certains légumes. Ces alternatives ne remplacent pas le sucre : elles le réinterprètent à leur manière. Grâce à ces sucres naturels, les arômes s'intensifient, se complexifient et ouvrent de nouvelles perspectives gustatives.

UNE QUESTION D'ÉQUILIBRE

Choisir de pâtisser avec moins de sucre, ce n'est pas qu'une question de goût : c'est aussi un véritable défi technique. Le sucre donne du

moelleux, retient l'humidité, colore les pâtes et contribue à la conservation. Le réduire, c'est repenser l'équilibre global d'une pâtisserie : ajuster les temps et les températures de cuisson, adapter la durée de conservation, nourrir la levure avec des sucraants naturels... Il ne s'agit pas de transformer les grands classiques, mais simplement de les alléger en tenant compte des ajustements techniques et logistiques que cela implique.

UNE NOUVELLE VISION DU PLAISIR

Plus qu'une tendance, le low sugar est une posture : celle d'une gourmandise plus consciente, plus équilibrée, et plus respectueuse du corps. Il ne s'agit pas de bouleverser vos habitudes, mais d'intégrer progressivement une nouvelle approche dans votre manière de pâtisser, comme cela a été fait avec le végétal.



FRUITS À COQUE, ENTRE TRADITION & AUDACE TENDANCE

Fruits à coque

ENTRE TRADITION & AUDACE

AMANDES, NOISETTES, NOIX, PISTACHES... ILS SIGNENT NOS PLUS GRANDS CLASSIQUES. MAIS LOIN D'ÊTRE FIGÉS, ILS SE RENOUVELLENT EN TEXTURE, EN ORIGINE, EN UTILISATION. ET À CÔTÉ DES GRANDS NOMS, D'AUTRES GRAINES OLÉAGINEUSES COMME LA NOIX DE PÉCAN, LA NOIX DU BRÉSIL, OU LA MACADAMIA VIENNENT ÉLARGIR LE CHAMP DES POSSIBLES. EN 2026, CES INGRÉDIENTS BRUTS REVIENNENT SUR LE DEVANT DE LA SCÈNE, PORTÉS PAR DES ARTISANS EN QUÊTE DE CARACTÈRE ET D'ORIGINALITÉ.

UNE MATIÈRE DE STRUCTURE ET DE RELIEF

Croquants, fondants, beurrés, puissants... les fruits à coque sont des outils sensoriels à part entière. En praliné, ils offrent rondeur et complexité ; en poudre, ils soutiennent une pâte à cake ou un biscuit ; en insertion brute, ils apportent du contraste et de la mâche. Utilisés entiers, concassés ou caramélisés, ils renforcent le relief des montages et donnent du corps aux créations les plus fines.

REDÉCOUVRIR LES CLASSIQUES

Paris-Brest, financiers, frangipanes, tartes amandines... et si on les repensait autrement ? Une crème mousseline à la noix de pécan, un financier pistache matcha, une galette des rois aux amandes torréfiées & fève tonka... Jouer avec le fruit sec, c'est faire dialoguer patrimoine et innovation. Il devient l'élément de surprise dans une recette connue, sans jamais trahir sa structure.

S'OUVRIR À L'AILLEURS

Macadamia, noix du Brésil, cajou, pignon de pin, sésame ou encore cacahuète : souvent associés au salé, ces fruits trouvent leur place en pâtisserie contemporaine. Une dacquoise au sésame noir, une crème d'Isigny à la cacahuète salée, ou un streusel à la noix de macadamia viennent bousculer les attentes et créer la différence. Et côté terroirs, la pistache d'Iran, la noisette du Piémont ou l'amande de Provence deviennent des signatures en soi, valorisables à la carte.

PLUS QU'UN GOÛT, UNE INTENTION

En pâtisserie, les fruits à coque sont des marqueurs. Ils apportent la richesse, la longueur en bouche, l'émotion. Ils incarnent aussi un choix de sourcing : origines maîtrisées, filières durables, torréfactions maison... Les artisans s'en emparent comme d'un outil identitaire, presque manifeste. Et dans un dessert, ils sont parfois la signature, l'élément qui fait mouche.



ASSOCIATIONS INATTENDUES À TESTER :

- › Pistache & citron confit
& fleur d'oranger : pour une tarte fraîche et florale, façon orientale.
- › Noisette & sarrasin grillé
& poire pochée : un trio rustique et chic, idéal en entremets automnal.
- › Noix de pécan & café
& érable : parfait pour un éclair twisté à l'américaine.
- › Cacahuète & banane flambée
& citron vert : gourmandise tropicale à exploiter en insert.
- › Noix de cajou & curry doux
& mangue : étonnant mais subtil en ganache ou crème montée, pour un jeu sucré salé.
- › Pignon de pin & romarin
& miel d'acacia : une association élégante pour une tarte fine moderne.

Amandes, noisettes & noix

DES ALLIÉS DE GOÛT À SUBLIMER

EN PÂTISSERIE, LES FRUITS SECS NE SONT PAS DE SIMPLES INGRÉDIENTS, MAIS DE VÉRITABLES RÉVÉLATEURS DE TEXTURES ET DE SAVEURS. BRUTS, TORRÉFIÉS, RÉDUITS EN POUDRE OU SIMPLEMENT HACHÉS, ILS ENRICHISSENT AUTANT QU'ILS INSPIRENT.

La **poudre d'amande** structure les pâtes à tarte, les moelleux ou les biscuits, et se marie à merveille avec l'abricot, la fleur d'oranger ou le miel. Les **amandes effilées** apportent du croquant aux viennoiseries ou aux entremets, tandis que la **pâte d'amande** maison, parfumée au yuzu ou au thym citron, donne une touche signature aux inserts ou aux glaçages.

La **noisette**, en poudre ou pralinée, révèle tout son potentiel dans une ganache montée au café, un streusel noisette-sarrasin ou un fondant chocolat au cœur coulant. Entière et torréfiée, elle sublime les caramels mous ou les choux à garnir. Quant aux **cerneaux de noix**, plus typés, ils s'expriment dans des brownies au miso, des biscuits aux pommes caramélisées ou des

tartes au bleu et au miel. En éclats, ils apportent du relief à une pâte sablée ou un insert au fromage frais et citron. Chaque forme : effilée, râpée, hachée, émondée, en poudre ou entière offre un champ d'expression différent. À vous de jouer avec la matière pour créer du croquant, du fondant, du caractère... et signer des créations à votre image.



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum



Amandes, noisettes & noix

DES ALLIÉS DE GOÛT À SUBLIMER

EN PÂTISSERIE, LES FRUITS SECS NE SONT PAS DE SIMPLES INGRÉDIENTS, MAIS DE VÉRITABLES RÉVÉLATEURS DE TEXTURES ET DE SAVEURS. BRUTS, TORRÉFIÉS, RÉDUITS EN POUDRE OU SIMPLEMENT HACHÉS, ILS ENRICHISSENT AUTANT QU'ILS INSPIRENT.

La **poudre d'amande** structure les pâtes à tarte, les moelleux ou les biscuits, et se marie à merveille avec l'abricot, la fleur d'oranger ou le miel. Les **amandes effilées** apportent du croquant aux viennoiseries ou aux entremets, tandis que la **pâte d'amande** maison, parfumée au yuzu ou au thym citron, donne une touche signature aux inserts ou aux glaçages.

La **noisette**, en poudre ou pralinée, révèle tout son potentiel dans une ganache montée au café, un streusel noisette-sarrasin ou un fondant chocolat au cœur coulant. Entière et torréfiée, elle sublime les caramels mous ou les choux à garnir. Quant aux **cerneaux de noix**, plus typés, ils s'expriment dans des brownies au miso, des biscuits aux pommes caramélisées ou des

tartes au bleu et au miel. En éclats, ils apportent du relief à une pâte sablée ou un insert au fromage frais et citron. Chaque forme : effilée, râpée, hachée, émondée, en poudre ou entière offre un champ d'expression différent. À vous de jouer avec la matière pour créer du croquant, du fondant, du caractère... et signer des créations à votre image.




NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum





**NOIX
RÂPÉE**
METRO
Réf. : 300780
le sachet 1 kg
Existe aussi réf. 46765
disponible sur certaines
Halles (marché partagé).



CRANBERRIES
METRO CHEF
Réf. : 300781
le sachet 1 kg



**RAISIN
SULTAN**
METRO CHEF
Réf. : 300170
le sachet 5 kg



**PAT CHOC
BLANC**
500G
Réf. : 300169
tartiner
le pot 500g

Pistache

L'INCONTOURNABLE QUI FAIT SENSATION

TOUT EST PARTI D'UN SIMPLE BUZZ : UNE TABLETTE AU CHOCOLAT ET À LA PISTACHE VENUE DE DUBAÏ, DEVENUE VIRALE. DEPUIS, LA PISTACHE S'EST IMPOSÉE DANS LES VITRINES COMME DANS LES ATELIERS. UN INGRÉDIENT DEVENU SIGNATURE, À LA FOIS ÉLÉGANT, INTENSE... ET INCROYABLEMENT POLYVALENT.

QUELLE PISTACHE POUR QUEL DESSERT ?

Vous cherchez du caractère ? La pistache d'Iran est parfaite pour des crèmes ou pralinés marqués. Une note plus douce ? La Sicile apporte finesse et rondeur, idéale en pâtisserie fine ou en duo avec des fruits. Format brut pour la cuisson, torréfié pour renforcer les arômes : à chaque usage, sa solution.

UNE VALEUR AJOUTÉE DANS L'AIR DU TEMPS

La pistache coche toutes les cases : naturelle, colorée, gourmande, nutritive. Elle évoque à la fois le savoir-faire et la modernité. Riche en fibres et en bons lipides, elle séduit les clients soucieux de ce qu'ils consomment. Et vous permet de faire la différence en goût, en style... et en vitrine.

DESSERTS & VIENNOISERIES : ELLE S'INVITE PARTOUT

Tartelette pistache-cerise, flan twisté, religieuse au cœur fondant, babka marbrée... La pistache booste l'inspiration. En pâte à tartiner maison, streusel, crème montée ou garniture de brioche, elle donne une vraie signature à vos créations. Mention spéciale : l'accord pistache + fleur d'orange ou framboise.



Fraises

ET SI VOUS PARIEZ LES PLAISIRS ?

S'IL Y A BIEN UN FRUIT INCONTOURNABLE EN PÂTISSERIE, C'EST LA FRAISE. MAIS SOUS CE NOM SE CACHENT UNE GRANDE ET BELLE DIVERSITÉ DE VARIÉTÉS, AVEC CHACUNE SON PROFIL, SA SAISONNALITÉ... ET SON POTENTIEL CRÉATIF. EN JOUANT SUR LEURS SPÉCIFICITÉS, VOUS OUVREZ LE CHAMP DES POSSIBLES, DU DESSERT SIGNATURE À LA PETITE TOUCHE INATTENDUE. VOICI QUELQUES INSPIRATIONS POUR VARIER AUTOUR DU FRUIT NUMÉRO 1.



GARIGUETTE

La plus précoce. Son acidulé subtil et sa chair fondante font merveille sur une tarte sablée fine, relevée d'un peu de fenouil et de menthe.



CHARLOTTE

Sucrée et bien parfumée, c'est la complice idéale pour une charlotte fruitée twistée aux agrumes confits et croustillant praliné.



CIFLORETTE

Délicate et juteuse, elle se glisse avec fraîcheur dans un fraisier, ou en carpaccio avec un trait de basilic citron.



DREAM

Couleur orangée, goût bien sucré : à tester en panna cotta avec eau de rose et éclats de pistache. Élégance assurée.



MAGNUM

De la mâche et du peps : on la caramélise légèrement avant de la poser sur une crème brûlée à la tonka ou un riz au lait aux épices.



CIJOSÉE

Ferme, vive et acidulée, elle est parfaite en sorbet ou granité, ou pour twister un entremets façon mojito.



FRAISE DES BOIS

Mini, mais maxi parfum. Quelques-unes suffisent pour sublimer un millefeuille ou une crème citronnée toute simple.



MARA DES BOIS

Intense, florale, presque sauvage. À glisser dans une gelée pour un dessert fruité-boisé, ou dans un financier aux épices douces.

Fraise demoiselle

FRAÎCHEUR, DOUCEUR, CARACTÈRE :
LA DEMOISELLE QUI SÉDUIT LES ARTISANS

AVEC SA ROBE BRILLANTE ET SON PARFUM INTENSE, LA FRAISE DEMOISELLE ATTIRE TOUS LES REGARDS. GOURMANDE ET ÉQUILBRÉE, ELLE SE DISTINGUE PAR SA TENUE PARFAITE EN VITRINE ET EN DÉGUSTATION. CULTIVÉE EN FRANCE, ELLE COCHE TOUTES LES CASES POUR SUBLIMER VOS CRÉATIONS PÂTISSIÈRES, DES PLUS CLASSIQUES AUX PLUS AUDACIEUSES.



HISTOIRE

En quête constante du meilleur pour les pros, METRO a sélectionné en 2019 la fraise Demoiselle dans le Sud-Ouest. Une variété trouvée auprès d'un semencier centenaire, choisie pour son potentiel en pâtisserie.



PRODUCTION

La fraise Demoiselle est cultivée en France par 5 producteurs partenaires de METRO. Une production locale et maîtrisée, gage de qualité et de régularité pour les artisans.



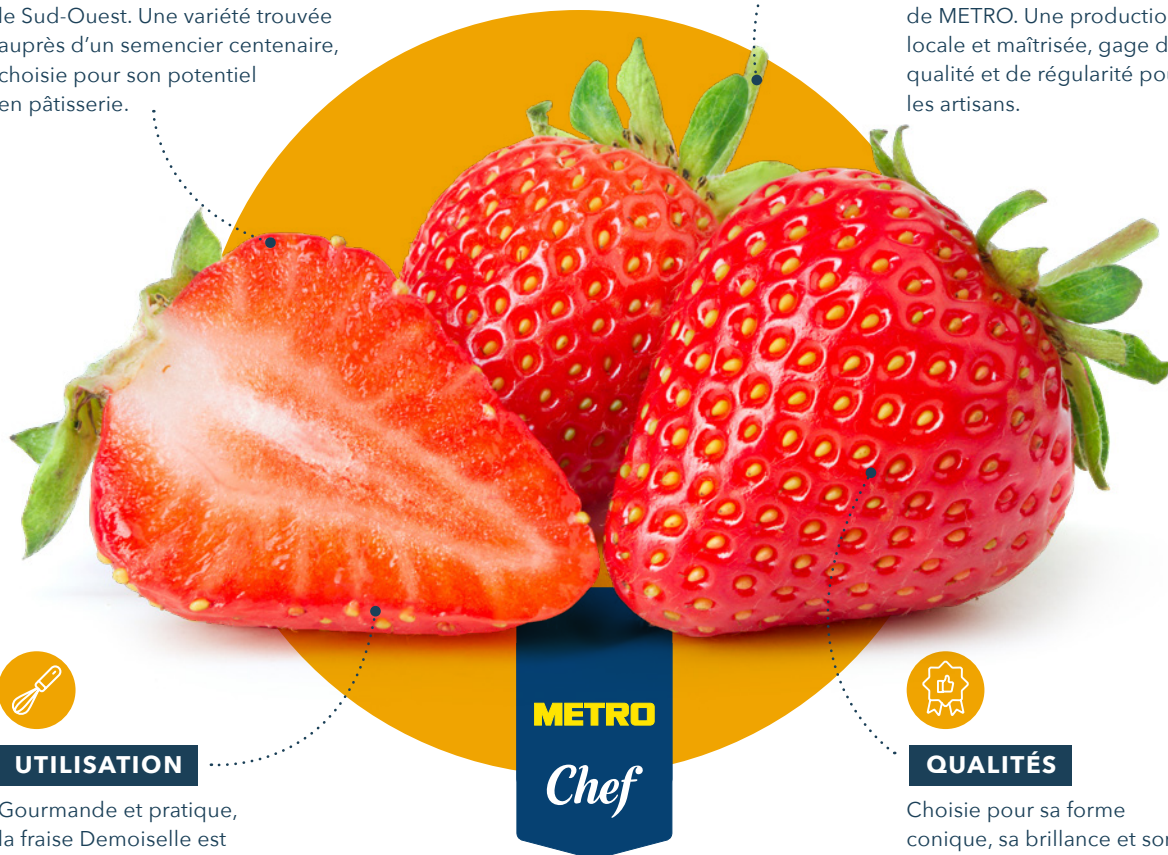
UTILISATION

Gourmande et pratique, la fraise Demoiselle est idéale en pâtisserie. Sa forme allongée facilite le tranchage et le dressage. Parfaite aussi en version nature.



QUALITÉS

Choisie pour sa forme conique, sa brillance et son parfum, la fraise Demoiselle est une variété à haute valeur ajoutée. Un fruit calibré pour les exigences des pros.



CRÈME DE MARRON, RETOUR EN GRÂCE
D'UN CLASSIQUE TENDANCE

LE PRIX
C'EST ICI

SCANNEZ LES CODES-BARRES
CI-DESSOUS POUR
DÉCOUVRIR LES PRIX



les
halles
METRO

Crème de marron

RETOUR EN GRÂCE D'UN CLASSIQUE

LONGTEMPS CANTONNÉE AUX DESSERTS RUSTIQUES, LA CRÈME DE MARRON REVIENT SUR LE DEVANT DE LA SCÈNE. ÉLABORÉE À PARTIR DE MARRONS CUITS, BROYÉS PUIS SUCRÉS, CETTE SPÉCIALITÉ NÉE AU CŒUR DE L'ARDÈCHE SÉDUIT AUJOURD'HUI UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE PÂTISSIERS. SA TEXTURE FONDANTE ET SON GOÛT À LA FOIS DOUX, BOISÉ ET RÉCONFORTANT EN FONT UN INGRÉDIENT À PART ENTIÈRE, PORTEUR DE SENS ET DE SOUVENIRS.

Son image « d'antan » fait aujourd'hui place à un vrai potentiel créatif. La crème de marron s'intègre facilement dans des ganaches, des mousses, des inserts, des flans ou des crèmes montées. Elle supporte le chaud, le froid, et s'associe aussi bien au chocolat qu'aux fruits secs, aux agrumes, à la vanille, à la poire ou même au whisky. À la carte, elle permet de revisiter des classiques ou de signer de nouvelles créations : cakes, verrines, entremets ou même viennoiseries de saison.

LE MONT-BLANC, DESSERT ICONIQUE

Impossible de parler de crème de marron sans évoquer le Mont-Blanc. Né en Italie au XIX^e siècle, popularisé en France dans les salons parisiens, ce dessert reste un incontournable : meringue croustillante, chantilly légère, vermicelles de marron... Aujourd'hui, les chefs s'amusent à le réinventer : version entremets, roulé, en bocal ou en trompe-l'œil, twisté au sésame noir, à la rose ou à la noisette.

UNE PÂTE DE SAISON, PLEINE DE SENS

Dans un contexte de recherche de naturalité et de réassurance, la crème de marron a plus que jamais sa place en vitrine. C'est une alternative aux pâtes à tartiner plus sucrées, un ingrédient local et de saison, avec un vrai supplément d'âme.



LES PRODUITS DE LABORATOIRE



CRÈME
DE MARRONS
DE L'ARDÈCHE
CLÉMENT FAUGIER
Réf. : 158059
le doypack 1kg



CRÈME
DE MARRONS
DE L'ARDÈCHE
CLÉMENT FAUGIER
Réf. : 246958
la boîte 4/4



CRÈME
DE MARRONS
CLÉMENT FAUGIER
Réf. : 309130
la boîte 5/1
Existe aussi en boîte 4/4.



PÂTE
DE MARRONS
CONFITS
CLÉMENT FAUGIER
Réf. : 014961
la boîte 4/4



Le croissant

LA RÉVOLUTION FEUILLETÉE

IL Y A LES CLASSIQUES INDÉTRÔNABLES... ET LES ÉCLATS DE CRÉATIVITÉ QUI LES BOUSCULENT. AUJOURD'HUI, LE CROISSANT FAIT SA MUE. PLUS QU'UN SYMBOLE, IL DEVIENT TERRAIN DE JEU. DES RÉSEAUX SOCIAUX AUX VITRINES, ON LE DÉCLINE, ON LE TWISTE, ON LE BOUSCULE. RÉSULTAT ? UNE VAGUE DE FORMATS INATTENDUS, DE RECETTES HYBRIDES, ET UN ENGOUEMENT CONSOMMATEUR SANS PRÉCÉDENT.

DES FORMES QUI ATTIRENT L'ŒIL

Tout commence par la forme. Cube, sphère, onigiri, lune, finger ou même millefeuille : le croissant prend de nouveaux plis. L'esthétique devient un argument de vente, presque un langage visuel. De quoi capter l'attention, se démarquer... tout en restant dans son ADN feuilleté.

DES RECETTES QUI RACONTENT UNE HISTOIRE

Côté recette, place à l'audace. Les grands classiques de la pâtisserie s'y glissent : Paris-Brest, Tropicane, Tarte Tatin... le croissant devient support à émotion, porteur de tradition et de surprise. La tendance du croissant fourré, lancée par quelques chefs inspirés, s'impose comme un rendez-vous attendu par les amateurs de nouveautés.

Autre terrain d'exploration : le topping. Fruits rouges, ganaches, croustillants... Le croissant devient gourmandise à assembler. Et si l'on poussait encore plus loin ? Une crème glacée pour un croissant cornet, une pâte à tartiner maison ou un croustillant sarrasin pour le croquant.

Enfin, la création donne naissance à des mashups ultra-désirables : cruffin, croffle, bonut ou croissant bagel. Des formats à tester, détourner, personnaliser.

PHOTO NICOLAS PACIELLO



LE PRIX
C'EST ICI



FRAISES ÉQUEUTÉES

ORIGINE ÉGYPTE
METRO CHEF
Réf. : 047289
le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

COULIS DE FRAISE

PONTHIER
Réf. : 007731
la poche 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



**COULIS EXTRA DE
FRAMBOISE**

PONTHIER
Réf. : 007735
la poche 1kg



Farines METRO Chef

LA FORCE D'UNE FILIÈRE MAÎTRISÉE

TRAÇABILITÉ, CONSTANCE, RESPECT DU SAVOIR-FAIRE MEUNIER : LES FARINES METRO CHEF ONT ÉTÉ PENSÉES POUR RÉPONDRE AUX EXIGENCES DES ARTISANS BOULANGERS ET PÂTISSIERS. GRÂCE À UN PARTENARIAT ENGAGÉ AVEC LE MEUNIER CHARLY COUTOUIT, METRO CONSTRUIT UNE FILIÈRE SOLIDE, FRANÇAISE ET RESPONSABLE, DU GRAIN AU SAC. UNE GAMME DE FARINES TECHNIQUES, RÉGULIÈRES ET FIABLES, POUR VALORISER TOUS LES GESTES DU QUOTIDIEN.



HISTOIRE

Depuis 2020, METRO collabore avec Charly Coutouit, jeune meunier normand passionné, dont le moulin indépendant perpétue une tradition familiale ancrée dans les valeurs d'exigence et de transmission. Ensemble, ils développent une gamme de farines adaptées aux besoins concrets du métier.



PRODUCTION

Les blés utilisés sont exclusivement français, cultivés au plus près du moulin. Grâce à une sélection rigoureuse et une mouture lente sur meules de pierre, les farines obtenues conservent leur richesse et leur caractère. Chaque sac est le fruit d'un savoir-faire maîtrisé et d'une traçabilité complète.



UTILISATION

Développées pour s'adapter à tous les usages en boulangerie et pâtisserie, les farines METRO Chef se déclinent en versions traditionnelles, farines de force ou farines spéciales. Leur constance permet une production régulière et fiable, quel que soit le niveau d'exigence du fournil.



QUALITÉS

Riches, stables, bien équilibrées, les farines METRO Chef offrent une excellente tenue à la pousse, une hydratation optimale et un bon développement à la cuisson. Pensées pour le quotidien des pros, elles conjuguent qualité technique, régularité... et origine française.



Des farines

QUI CHANGENT LA DONNE

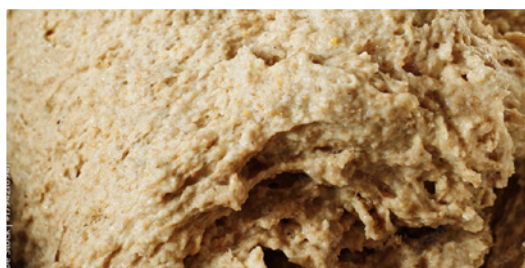
MOINS DE GLUTEN, PLUS D'AUTHENTICITÉ, UNE RECHERCHE DE NATURALITÉ : LES ATTENTES DES CONSOMMATEURS ÉVOLUENT, ET AVEC ELLES, LES CARTES DE PAINS ET DE PÂTISSERIES. AUJOURD'HUI, LES FARINES ALTERNATIVES NE SONT PLUS DES CURIOSITÉS. ELLES SONT DEVENUES DES LEVIERS D'INSPIRATION, MAIS AUSSI DE DIFFÉRENCIATION.

UN ÉVENTAIL DE SAVEURS ET DE TEXTURES

Sarrasin, seigle, châtaigne, maïs, riz, pois chiches, quinoa, épeautre, amarante... Chacune a sa personnalité. Le seigle, au goût marqué, structure des pains rustiques ou des biscuits de caractère. La châtaigne, douce et sucrée, sublime une pâte sablée ou un biscuit moelleux. La farine de riz, fine et neutre, apporte du liant aux recettes sans gluten. Celle de pois chiches, riche en protéines, permet des recettes végétales et des bases de tartes salées pleines de saveur. L'épeautre ou le petit épeautre, avec leur gluten plus digeste, offrent une belle élasticité et une touche de terroir.

CRÉER SANS RENIER LA TRADITION

À condition de bien ajuster l'hydratation ou de jouer les mélanges, ces farines permettent de réinventer les classiques. Elles séduisent une clientèle à la recherche de produits plus sains, plus digestes, plus originaux. Sans renier la tradition, elles ouvrent des champs de création inattendus, entre rusticité, finesse et modernité.



La Préparation pour Pain aux Céréales METRO Chef est composée à 100% de blé origine France. Elle est prête à l'emploi et son format a été pensé pour s'adapter aux besoins de la restauration et de l'hôtellerie. Elle est composée de blé et de seigle avec un mélange de graines ce qui permet la réalisation de petits pains plébiscités par les sportifs.

LE PRIX
C'EST ICI



**PRÉPARATION POUR PAIN
AUX CÉRÉALES**
METRO CHEF
Réf. : 290440
le sac 5kg



LE PRIX
C'EST ICI

**SEMOULE DE BLÉ DUR
EXTRA FINE**
LE RENARD
Réf. : 241658
extra fine
le sac 25kg



LE PRIX
C'EST ICI



SEMOULE DE BLÉ DUR
LE RENARD
Réf. : 241654
extra fine
le sac 5kg

Le beurre

L'OR DES PÂTISSIERS

AHHHH LE BEURRE... RICHE, SUBTIL, INIMITABLE, IL EST AU CŒUR DE TOUTES LES PLUS GRANDES CRÉATIONS PÂTISSIÈRES FRANÇAISES. CROISSANT, BRIOCHE OU PÂTE SABLÉE : IL FAIT TOUTE LA DIFFÉRENCE. MAIS DERRIÈRE CET INGRÉDIENT ESSENTIEL SE CACHENT AUJOURD'HUI DE VRAIS CHOIX : ENTRE GOÛT, ORIGINE, ENJEUX ÉTHIQUES ET HABITUDES ALIMENTAIRES, COMMENT CE PRODUIT SO FRENCHY S'EST-IL ADAPTÉ POUR RESTER INCONTOURNABLE ?

AGIR CONCRÈTEMENT SUR LES COÛTS ENTRE TRADITION & ÉVOLUTION

Même quand il s'agit du beurre, il ne faut rien laisser au hasard. Bien plus qu'une simple matière grasse, c'est pour vous un véritable allié technique et gustatif, essentiel à votre cuisine. Et comme la farine, le beurre a ses propres nuances. Les beurres frais et AOP incarnent la tradition, avec une texture fine, un goût lacté et un parfum de crème. Les beurres de tourage, eux, offrent la plasticité parfaite pour créer vos feuilletages. D'autres variétés, comme les beurres concentrés ou fractionnés, répondent à des besoins plus techniques, sans pour autant renier l'exigence artisanale.

L'ORIGINE FAIT LA DIFFÉRENCE

Et en matière d'exigence, les consommateurs ne sont pas en reste : ils sont plus que jamais soucieux de l'origine des ingrédients qu'ils consomment. La provenance, la transparence et le local sont devenus des critères forts, et le beurre n'échappe pas à la tendance. Privilégier un beurre AOP ou issu d'une ferme régionale, c'est faire le choix de valoriser un terroir, une histoire et un savoir-faire. Ces choix renforcent la qualité de vos créations et parlent directement au consommateur d'aujourd'hui.

Inégalable d'un point de vue gustatif, 100% naturel et porteur d'une véritable culture artisanale, le beurre reste l'un des piliers de votre savoir-faire. Mais les modes de consommation évoluent, et à l'heure où les consommateurs se tournent de plus en plus vers le vegan, le beurre ne fait plus l'unanimité. Alors, pour répondre à ces nouveaux besoins, remplacer le beurre par une margarine, élaborée à base d'huiles végétales, ou par un beurre végétal, est une façon pertinente d'élargir votre offre sans renoncer à la texture ni à la gourmandise. L'idée est de se diversifier : continuer à sublimer le beurre là où il excelle, tout en testant des recettes avec des alternatives au beurre pour séduire une nouvelle clientèle.



LE PETIT + DES EXPERTS METRO

Mentionnez l'origine de vos produits dans votre offre :
« brioche au beurre AOP
Charentes-Poitou ».



Margarine

SOUPLESSE ET PERFORMANCE EN VERSION VÉGÉTALE

ALTERNATIVE LONGTEMPS SOUS-ESTIMÉE, LA MARGARINE REVIENT SUR LE DEVANT DE LA SCÈNE. AVEC L'ESSOR DES RÉGIMES VEGAN OU SANS LACTOSE, ELLE S'IMPOSE PEU À PEU COMME UN INGRÉDIENT À PART ENTIÈRE DANS LES LABORATOIRES DE BOULANGERIE-PÂTISSERIE.

TECHNIQUE ET STABLE

Elle séduit pour sa stabilité en cuisson, sa plasticité et sa tenue lors des manipulations. En pâtes levées ou feuilletées, elle garantit un bon développement au four et une texture régulière, idéale pour vos viennoiseries.

UN VRAI LEVIER DE DIFFÉRENCIATION

Issues d'huiles végétales (colza, tournesol, coco...) ou de beurres végétaux comme le karité, les margarines nouvelle génération s'intègrent dans une offre plus durable et inclusive. Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée, elles allient performance et plaisir.

DES PISTES POUR INNOVER

Purée d'avocat, crème de coco... Les matières grasses végétales ouvrent aussi de nouveaux champs de création pour alléger ou repenser vos recettes. Une manière d'enrichir votre gamme tout en suivant les attentes du moment.



ASTUCE DE CHEF

Pour réussir un feuilletage 100 % végétal, choisissez une margarine spéciale tourage, riche en matières grasses et dotée d'un point de fusion élevé. Elle vous offrira une bonne tenue à la cuisson et un feuilleté bien régulier, sans coulure, même en conditions de forte chaleur.



**MARGARINE
FRUIT D'OR**
Réf. : 293384
sans huile de palme
la barquette 900g



**MARGARINE
PAX**
Réf. : 032700
80% M.G.
le pain 2kg



**MARGARINE
GRASSE VÉGÉTALE
PATISY**
Réf. : 069133
la plaque 2kg



**MARGARINE
AÉRIO**
Réf. : 257517
61% M.G.
la barre 3kg



Crèmes

UNE MATIÈRE PREMIÈRE AU SERVICE DE VOS CRÉATIONS

SI TOUTES LES CRÈMES NE SE VALENT PAS, C'EST PARCE QU'ELLES NE SERVENT PAS LES MÊMES OBJECTIFS. EN PÂTISSERIE, CHAQUE TYPOLOGIE A SON RÔLE À JOUER - ET VOUS LE SAVEZ MIEUX QUE QUICONQUE. CE QUI CHANGE ? CE QU'ON EN FAIT. ET SURTOUT, LA MANIÈRE DONT ELLES PEUVENT VOUS AIDER À ALLÉGER UN PLANNING, REVISITER UN CLASSIQUE OU SIGNER UNE CRÉATION.

CRÈME LIQUIDE, CRÈME ÉPAISSE, CRÈME UHT... À CHACUN SA FONCTION

En base de ganache, pour monter une chantilly ou réaliser un appareil à crème prise : la crème liquide entière à 30 % est l'incontournable. Elle assure volume, foisonnement et souplesse. Pensez à l'utiliser pour une mousse légère à la framboise, un entremets aérien ou un crémeux vanille. La crème épaisse, elle, structure davantage. Elle apporte de la rondeur en tarte au citron revisitée ou en garniture de choux façon cheesecake. En cuisson, elle résiste bien et développe des arômes plus marqués. Quant à la crème UHT, elle offre de la praticité sans sacrifier la performance : idéale pour sécuriser vos préparations en restauration boulangère, qu'il s'agisse d'un appareil à flan rapide ou d'une crème diplomate montée minute.

À CHAQUE MATIÈRE GRASSE, SON RÉSULTAT

Le taux de matière grasse est un véritable levier de texture. Une crème à 35 % donnera une chantilly plus ferme, un foisonnement plus stable, idéale pour les entremets à étages, les pochages ou les décors qui tiennent en vitrine. Une crème allégée à 20-25 %, en revanche, trouve sa place

dans des bases plus légères : panna cottas, inserts lactés ou ganaches montées fruitées. Et pour une intensité supplémentaire ? Osez le mascarpone. Seul ou en association, il enrichit vos crèmes fouettées, densifie un tiramisu ou donne du corps à une crème à la vanille.

DES ALTERNATIVES VÉGÉTALES QUI MONTENT

Parce que les attentes évoluent, les crèmes végétales trouvent leur place en labo. Au soja, à l'avoine, à l'amande ou au riz : elles offrent une solution pour vos clients vegan ou intolérants, sans compromis sur la texture. Certaines se montent comme une crème classique et tiennent parfaitement : mousse coco-passion, ganache montée chocolat-amande, riz au lait végétal... tout est possible, à condition de bien choisir votre produit.



Œufs METRO Chef

UNE FILIÈRE SOLIDE PENSÉE POUR VOUS

DANS UN CONTEXTE OÙ LE MARCHÉ DES ŒUFS RESTE SOUS TENSION : GRIPPE AVIAIRE, ÉVOLUTION DES MODES D'ÉLEVAGE, HAUSSE DES COÛTS, METRO S'ENGAGE À VOUS GARANTIR RÉGULARITÉ ET FIABILITÉ. OBJECTIF : SÉCURISER VOTRE APPROVISIONNEMENT AVEC DES PRODUITS À LA HAUTEUR DE VOS EXIGENCES.

Dans un contexte où le marché des œufs reste sous tension – grippe aviaire, évolution des modes d'élevage, hausse des coûts –, METRO s'engage à vous garantir régularité et fiabilité. Objectif : sécuriser votre approvisionnement avec des produits à la hauteur de vos exigences.

La gamme d'**œufs plein air METRO Chef Engagé pour l'avenir** illustre cette volonté. 100 % origine France, issus d'élevages sélectionnés dans un rayon de moins de 100 km autour des halles, ces œufs vous offrent une fraîcheur optimale et une traçabilité claire. Vous bénéficiez ainsi d'un produit maîtrisé, sans intermédiaires superflus, qui soutient l'économie locale tout en valorisant les éleveurs partenaires.

Avec l'appui de **LOEUF**, expert reconnu du sourcing sur mesure, METRO renforce la cohérence de sa filière : des élevages à taille humaine, des parcours arborés, une alimentation sans OGM... Ces choix renforcent la qualité des produits que vous utilisez au quotidien, et vous permettent d'allier performance technique et responsabilité.

Pour répondre aux contraintes de temps en laboratoire, vous trouvez également dans cette offre des produits pratiques, prêts à l'emploi : œufs brouillés, œufs parfaits... Une solution efficace pour alléger vos préparations sans compromis sur la qualité.

Enfin, alors que la nouvelle C.V.O. (Cotisation Volontaire Obligatoire), entrée en vigueur en mars 2025, impacte l'ensemble de la filière, METRO maintient une offre compétitive, transparente et alignée avec les réalités du terrain.

Avec les œufs METRO Chef, vous faites le choix d'une filière fiable, engagée et construite pour durer – des produits à la hauteur de vos créations, de la pâte à la vitrine.



L'évolution des viennoiseries :

QUAND TRADITION RIME AVEC INNOVATION

CROISSANTS, PAINS AU CHOCOLAT OU BRIOCHES... LES VIENNOISERIES QUE L'ON CROYAIT IMMUABLES CONNAISSENT AUJOURD'HUI UNE VÉRITABLE ÉVOLUTION EN S'HABILLANT DE NOUVELLES SAVEURS, TEXTURES ET COULEURS. EN 2026, LA VIENNOISERIE DEVIENT MÊME UN VÉRITABLE TERRAIN D'EXPÉRIMENTATION : PLUS CRÉATIVE, PLUS VISUELLE ET PLUS AUDACIEUSE QUE JAMAIS.

L'ÈRE DES VIENNOISERIES HYBRIDES

C'est la tendance phare de ces dernières années : la fusion de viennoiseries. Crookie, cruffin, brookie, cronuts... ces créations « 2-en-1 » enflamment la toile. Leur succès s'explique par leur dimension expérientielle : visuels irrésistibles, jeux de textures, mélanges de saveurs inédites. Ces viennoiseries hybrides représentent aujourd'hui près de 20 % du marché des viennoiseries, alors ne passez surtout pas à côté de ce phénomène !

LES SAVEURS DE DEMAIN

Mais alors, sur quoi miser pour 2026 ? Toujours d'actualité, la tendance est à la réduction du sucre ; des pâtes plus légères, moins sucrées, mais tout aussi gourmandes. Côté saveurs, place aux notes acidulées et exotiques : yuzu, passion, calamansi ou encore fruits fermentés, viennent réveiller les papilles. Autre tendance : les viennoiseries à base de fibres ou de super-aliments offrant une approche plus « healthy » mais surtout plus consciente de la gourmandise. C'est notamment le cas de la brioche au granola : une brioche feuilletée que l'on humidifie avant cuisson afin de l'enrober de graines de courge, de lin et de flocons d'avoine.

ENTRE ARTISANAT ET STORYTELLING

Derrière chaque viennoiserie revisitée se cache un savoir-faire exigeant, alliant la maîtrise des techniques, la précision des gestes et le choix des matières premières.

Aujourd'hui, le consommateur veut savoir ce qu'il mange et d'où cela vient : farine locale, beurre AOP, chocolat équitable... Racontez l'histoire de vos produits, valorisez l'origine de vos ingrédients et vos engagements, c'est la clé d'une relation de confiance durable avec vos clients. Comme le fait merveilleusement bien Thomas Teffri-Chambelland, spécialiste du levain, qui propose une gamme entièrement gluten free.

UNE VIENNOISERIE SIGNATURE ?

La viennoiserie hybride devient un véritable marqueur d'identité. Chaque artisan y apporte sa patte : un ingrédient fétiche, une forme distinctive, une garniture signature... à l'image de Stéphane Louvard et de son crookie, devenu aujourd'hui un phénomène mondial. C'est aussi ça qui fidélise et fait parler de vous. Alors lancez-vous ! Créez votre propre viennoiserie signature : une création qui vous ressemble et qui affirme pleinement votre style.



Le poulet

SI CHAIR À NOTRE CŒUR

FROID OU CHAUD, RÔTI, PANÉ OU EFFILOCHÉ... LE POULET S'EST IMPOSÉ COMME UNE ÉVIDENCE DANS L'UNIVERS DU SNACKING. EN BOULANGERIE, IL SÉDUIT PAR SA POLYVALENCE, SA PRATICITÉ ET SA CAPACITÉ À SATISFAIRE TOUS LES PALAIS.

Porté par la demande grandissante des consommateurs, le poulet occupe une place de choix dans le monde du snacking. Sa capacité à s'intégrer aisément dans un grand nombre de préparations : sandwiches, sandos, wraps, salades ou paninis, en fait une base solide pour des recettes qui plairont à coup sûr ! Capable de se cuisiner aussi bien grillé que rôti, effiloché, mariné ou pané, le poulet permet d'explorer un large panel de registres culinaires différents. De plus, la montée en puissance de la tendance du fried chicken a remis le

poulet sous le feu des projecteurs, incitant la création de nouvelles recettes inspirées notamment de la street food. Une offre complémentaire à celle du snacking, idéale pour manger sur le pouce. À cela, s'ajoute le fait que le poulet se décline en viande halal, ce qui vous permet de proposer un menu ou même une sélection de produits halal, convenant ainsi à une clientèle plus large. Déjà présent dans votre offre depuis la nuit des temps, le poulet n'est donc pas prêt d'arrêter de se pavaner dans vos vitrines.



ASTUCE DE CHEF

LE SANDO CROUSTILLANT À LA FRANÇAISE

Pain de mie moelleux toasté, poulet pané croustillant, salade croquante, pickles d'oignon rouge et sauce moutarde légère au miel. Un clin d'œil au célèbre "torikatsu sando", revisité avec les codes de la boulangerie française.



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum velloature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum velloature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum velloature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum velloature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum velloature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum velloature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum velloature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum velloature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum velloature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum velloature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum velloature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum velloature
Existe aussi en lorem ipsum



LA PIZZA, NOUVEAU TERRAIN D'EXPRESSION
DU BOULANGER *TENDANCE*



SCANNEZ LES CODES-BARRES
CI-DESSOUS POUR
DÉCOUVRIR LES PRIX



La pizza

NOUVEAU TERRAIN D'EXPRESSION DU BOULANGER

LONGTEMPS CANTONNÉE À LA RESTAURATION RAPIDE, LA PIZZA TROUVE AUJOURD'HUI UNE PLACE DE CHOIX EN BOULANGERIE. ET POUR CAUSE : ELLE VALORISE À MERVEILLE LE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL.

UNE PÂTE MAISON COMME SOCLE DE LA CRÉATIVITÉ

Tout commence par la pâte, pétrie sur place, longuement levée et cuite dans le fournil. Une base simple, mais technique, où le boulanger exprime sa maîtrise des fermentations et des textures.

DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ POUR SE DÉMARQUER

Vient ensuite le choix des ingrédients. Sauce tomate maison ou crème parfumée, vraie mozzarella fondante, légumes rôtis, herbes fraîches, charcuterie de qualité, fromages AOP... chaque recette devient une signature.

UNE INFINITÉ DE DÉCLINAISONS POSSIBLES

La pizza est aussi un format à forte liberté créative. Elle se décline selon les saisons (asperges, figues, potimarron...), les envies veggie (pesto, légumes grillés, fêta) ou les inspirations terroir (bleu, noix, jambon fumé). Certains osent même des versions premium aux fruits de mer, burrata ou truffe. À emporter, à partager ou en portion individuelle, la pizza s'impose comme un incontournable du snacking boulanger. Authentique, gourmande et rentable.



SNACKING & PETITES RESTAURATIONS



**CROISSANTS SALÉS : UN NOUVEAU TERRAIN DE JEU
POUR VOUS EXPRIMER TENDANCE**

Croissants salés

UN NOUVEAU TERRAIN DE JEU POUR VOUS EXPRIMER

LONGTEMPS RÉSERVÉ AU SUCRÉ, LE CROISSANT S'IMPOSE AUJOURD'HUI DANS L'UNIVERS DU SALÉ. EN VITRINE, IL REMPLACE PEU À PEU LA BAGUETTE COMME SUPPORT DU SANDWICH, TOUT EN CONSERVANT SON IDENTITÉ GOURMANDE. UNE ÉVOLUTION NATURELLE... ET UNE BELLE OPPORTUNITÉ POUR ENRICHIR VOTRE OFFRE SNACKING AVEC CARACTÈRE.

VALORISER VOTRE SAVOIR-FAIRE DE BOULANGER

Pâte feuilletée levée, fermentation lente, cuisson maîtrisée : le croissant salé commence comme un croissant classique. Mais une fois bien travaillé, il devient un véritable support d'expression. Croustillant à l'extérieur, moelleux à cœur, il accueille toutes les garnitures... et valorise votre savoir-faire artisanal.

Autre avantage : vous pouvez donner une seconde vie à vos invendus du matin en les transformant en créations salées maison, chaudes ou froides. Une solution gourmande, rentable et engagée.

UNE INFINITÉ DE RECETTES À IMAGINER

Croissant jambon-comté avec une pointe de moutarde, version brunch avec œuf mollet et saumon fumé, déclinaison végétale au pesto, burrata et légumes grillés... tout est possible. Vous pouvez jouer la carte du terroir, du réconfort, de la saison ou de la surprise, selon vos envies et votre clientèle.

Des coffee shops parisiens aux boulangeries de quartier, on voit émerger des recettes inspirantes : croissant façon carbonara, falafel, pastrami, croque-monsieur gratiné... À vous de créer la vôtre.

UNE OFFRE SNACKING QUI SE RENOUVELLE

Le croissant salé coche toutes les cases : un format facile à emporter, une pâte maison identifiable, un produit généreux et rassurant. Il s'adapte à tous les moments de la journée : déjeuner sur le pouce, encas salé, offre brunch ou même menu à composer.

C'est aussi une manière efficace de vous différencier, d'élargir votre gamme sans bouleverser votre organisation, et de répondre à la demande de produits faits maison, pratiques et créatifs.



Pause-café, brunch

QUAND LA BOULANGERIE DEVIENT UN LIEU DE VIE

FINI L'ÉPOQUE OÙ LA BOULANGERIE N'ÉTAIT QU'UN LIEU DE PASSAGE. AUJOURD'HUI, ON S'Y ARRÊTE, ON S'Y INSTALLE ET ON EN PROFITE ! DE PLUS EN PLUS DE PROFESSIONNELS FRANCHISSENT LE PAS EN CRÉANT DE VRAIS ESPACES POUR CONSOMMER SUR PLACE. POURQUOI ? PARCE QUE VOS CLIENTS VEULENT SAVOURER LEUR CAFÉ, LEUR REPAS OU LEUR PETITE DOUCEUR, SANS SE PRESSER. RÉSULTAT : UNE EXPÉRIENCE PLUS CONVIVIALE, UNE IMAGE DE BOULANGERIE PLUS MODERNE MAIS SURTOUT DES CLIENTS QUI SE LAISSENT NATURELLEMENT TENTER PAR ENCORE PLUS DE VOS PRODUITS, ET ÇA, C'EST BON POUR VOS AFFAIRES !

LA CONSOMMATION SUR PLACE

La boulangerie devient peu à peu un lieu où l'on s'arrête volontiers. Les clients ne cherchent plus seulement à consommer vite, ils veulent vivre une expérience. Et pour répondre à cette attente, de plus en plus de professionnels aménagent des espaces dédiés : quelques tables bien placées, une banquette confortable, une décoration chaleureuse... et le tour est joué ! Vos clients y trouvent exactement ce dont ils ont besoin : un endroit simple et accueillant pour prendre leur petit-déjeuner avant une journée chargée, savourer un déjeuner rapide sans passer par un restaurant ou travailler quelques minutes avec un bon café. En plus, une fois installés, vos clients se laissent souvent tenter par une boisson, une gourmandise ou un dessert en plus... Un bon moyen de redynamiser vos ventes !

ET SI ON PASSAIT AU BRUNCH ?

Le brunch trouve tout naturellement sa place en boulangerie, et ce n'est pas pour rien. Viennoiseries, pains, pâtisseries, jus, boissons chaudes : autant de produits déjà présents dans votre offre. En ajoutant quelques propositions salées faciles à préparer, comme des

egg muffins, vous créez immédiatement un rendez-vous convivial capable d'attirer familles, amis et habitués. Le résultat est sans appel : un nouveau rendez-vous gourmand pour vos clients et une nouvelle formule pour vous !

UN PETIT PLAISIR

Aujourd'hui, la pause-café n'est plus seulement un accompagnement, c'est une vraie invitation à faire une pause. Latte, cappuccino, chocolat chaud, thés... des boissons qui donnent naturellement envie de les accompagner d'une petite gourmandise : cookies, cakes, cinnamon rolls ou pâtisseries. Ensemble, ils composent un rituel simple et gourmand, celui du « petit plaisir » de la

