

15H30

VOTRE PAUSE INSPIRATION

ÉTÉ 2025

REPORTAGE

*Bis voluptae in
nulpa nullanturia*

TENDANCES

*Bis voluptae in nulpa
nullanturia*

AU CŒUR DE NOS RÉGIONS

*Bis voluptae in nulpa
nullanturia*

Denise Henquet

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

PUB

SOMMAIRE

Chaque jour passé en cuisine est une nouvelle aventure, une nouvelle découverte, une nouvelle histoire à raconter à travers la nourriture. En tant que chef, après avoir parcouru un long chemin dans le monde de la gastronomie, je suis convaincu que la grande difficulté de la profession est de s’inscrire dans la durée. La cuisine, c'est bien plus que des recettes et des assiettes bien présentées. C'est une passion qui nous anime, une quête constante de perfection, une recherche sans fin de saveurs nouvelles et d'harmonies inédites. Mais au-delà des compétences techniques, c'est la persévérance qui distingue les chefs qui traversent les époques. C'est cette capacité à persister malgré les difficultés.

À ce titre, la résilience est la clé de la longévité en cuisine. Ce métier est exigeant physiquement et mentalement et le fait de savoir rebondir, d'utiliser nos échecs pour préparer les succès à venir, nous permet non seulement de rester debout mais de devenir plus forts à chaque épreuve. À travers les pages de ce magazine, je vous invite à découvrir des professionnels de l'hôtellerie et de la gastronomie qui incarnent la persévérance, la créativité et la résilience. Leurs histoires sont des sources d'inspiration, leurs créations des œuvres d'art. Ils sont la preuve vivante que si le plus dur dans ce métier, c'est de durer, c'est aussi la plus belle des récompenses.

Ensemble, continuons à explorer, à créer et à persévérer dans cet art qui nous passionne tant. Car c'est dans cette persévérance que réside la véritable essence de notre métier.

Bon appétit !

Mam chef

Chef du restaurant
XXXXXX, à XXXXXX

04 NEWS	42 FOCUS
07 AGENDA	Pour ou contre les cartes sans prix pour les invités ?
08 TENDANCES XXXXXX	46 TOUR DE FRANCE DES VINS
12 UN CHEF À LA UNE XXXXXX	Maison Chavin : l'excellence du vin sans alcool
18 REPORTAGE XXXXXX	50 METRO SERVICES PREMIERS XXXXXX
22 MARQUES METRO XXXXXX	51 RSE XXXXXX
25 SHOPPING XXXXXX	52 PRODUIT STAR XXXXXX
26 DUEL DE CHEFS XXXXXX	55 LA GAZETTE DE FERNIOT
30 AU CŒUR DE NOS RÉGIONS XXXXXX	60 SHOPPING
35 SHOPPING	Un caractère bien trempé !
Mûrement choisie !	62 PARTENARIAT XXXXXX
36 RENCONTRE Florette x METRO	64 VU SUR LE WEB
38 MANAGEMENT & BUSINESS	METRO en ligne
Un guide pour financer votre restaurant	Quoi de neuf sur les réseaux ?
40 CONCEPT	66 DANS LE RÉTRO XXXXXX
Chez Privé de Dessert, l'illusion s'invite à la table	68 L'USTENSILE XXXXXX
	70 QUIZ XXXXXX

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Frédéric Bourcy RÉDACTRICE EN CHEF : Irène Elbaz COORDINATION MAGAZINE : XXXXX PHOTOGRAPHES : Franck Hamel, Vincent Ferniot, Clockwise, Studio Collet, Adobe Stock, Shutterstock RÉDACTION : Le Nouveau Bélier CONCEPT ET RÉALISATION : Le Nouveau Bélier ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO : Najate Elabad, Margot Bourges et Sébastien Lacresse. RCS Nanterre 399 315 613 - METRO France, SAS au capital de 45.750.000 euros - PROMO Z 2024 - IMPRIMÉ EN U.E



LE BOKIT À LA CÔTE

Trésor culinaire ancré dans la tradition guadeloupéenne, le bokit se distingue par son pain frit, doré à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Originellement vendu dans les food-trucks antillais, ce sandwich garni de morue, de poulet ou de crudités pourrait bientôt détrôner le célèbre kébab. Le bokit a d'ailleurs fait son entrée dans l'édition 2025 du Petit Larousse !



Le café d'orge

Pour satisfaire les consommateurs tentés de délaisser leur petit kawa, le café d'orge est la nouvelle tendance qui promet une énergie durable sans les effets secondaires du café traditionnel. Naturellement sans caféine et 100 % français, il est fabriqué à partir de grains d'orge torréfiés. Ses arômes de fruits à coques grillés et sa rondeur en bouche se savorent à tout moment de la journée.



Prenons dattes

Entière, en pâte ou en sirop, la dattes s'impose comme une alternative naturelle au sucre raffiné. Riche en nutriments et à index glycémique modéré, elle offre une énergie durable pour allier plaisir et bien-être. Parfaite pour des recettes gourmandes et équilibrées, elle brille en pâtisserie végétalienne, cuisine anti-inflammatoire et détox sucre.

16

C'est, en euros, le montant du ticket moyen en restauration en salle.

“La cuisine, par les temps qui courent, c'est une sorte d'échappatoire, de valeur refuge.”

FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY, CRITIQUE GASTRONOMIQUE ET AUTEUR

Source : France Inter



Le cédrat en 10 façons

Du cédrat, il faut apprécier son zeste au parfum intense, traverser une épaisse et spongieuse chair blanche, pour découvrir que son cœur ne renferme que très peu de pulpe à l'acidité mordante. Experte de la gastronomie italienne, Alessandra Pierini le décline en risotto, en carpaccio ou en marmelade à travers 10 recettes originales.

Le Cédrat, 10 façons de le préparer, les Éditions de l'Épure

LAPHROAIG®

UNPHORGETTABLE.



**LE PALOMA,
VERSION ÉCOSAISE**

40ml de **Laphroaig 10 Year Old**,

120ml de **soda pamplemousse**,

1 rondelle de **citron vert**.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PUB

JUILLET

ARTY **LES DÎNERS INSOLITES**

Quoi: Mêlant le talent d'un chef, les splendeurs de la Provence et une performance artistique, les Dîners Insolites célèbrent la gastronomie et le patrimoine.
Quand: du 1^{er} au 31 juillet
Où: Provence

EXPÉRIENCE **GOURMET FESTIVAL COLOGNE**
Quoi: Le Gourmet Festival de Cologne rassemble les meilleures expériences culinaires et les produits de la région et d'ailleurs, offrant aux visiteurs une occasion unique de s'inspirer et de découvrir de nouvelles saveurs.
Quand: du 25 au 27 juillet
Où: Musée du Chocolat, Cologne



PALMARÈS **TROPHÉES LE CHEF**
Quoi: Quoi : Organisé par le magazine Le Chef, ce concours met chaque année en lumière les jeunes cuisiniers talentueux de moins de 30 ans.
Quand: ??
Où: ??

FESTIF **FOIRE AUX VINS D'ALSACE**
Quoi: Grand rendez-vous pour les passionnés, spécialistes et amateurs de vins de la région, cette 76^e édition invite des centaines d'exposants et un défilé d'artistes nationaux et internationaux en concert !
Quand: du 25 juillet au 3 août
Où: Colmar



WORLD **MUSIQUES ET GASTRONOMIES DU MONDE**

Quoi: Organisé par la ville de Saint-Palais-sur-Mer, ce festival bientôt trentenaire célèbre les cultures du monde à travers la musique et la gastronomie.
Quand: le 04 & 05 juillet
Où: Saint-Palais-sur-Mer



AOÛT

CONVIVIAL **FESTIVAL VITICOLE ET GOURMAND**
Quoi: Une autre façon de vivre le territoire, le festival ne se décrit pas, il se vit... Un moment où convivialité et bonne humeur côtoient gastronomie et œnologie.
Quand: du 14 au 24 août
Où: Saint-Pourçain-sur-Sioule



MUSICAL **MARCHÉ GOURMAND DE COULON**
Quoi: Combinaison unique de musique live et de gastronomie locale, le Festival Marché Gourmand est le lieu idéal pour vivre un moment de rencontres, de concerts et de dégustations.
Quand: du 22 au 24 août
Où: Coulon

SEPTEMBRE

PATRIMOINE **VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE**
Quoi: Le monde de la gastronomie et de l'alimentation se réunit pour découvrir, goûter et échanger les richesses de chaque pays. Parrainé par Guy Savoy, le festival présente les patrimoines culinaires en mouvement.
Quand: du 11 au 14 septembre
Où: Tour Eiffel, Paris



RELÈVE **FESTIVAL DE LA JEUNE CUISINE**
Quoi: Pendant quatre jours, le festival rassemble des milliers de professionnels et d'amateurs autour de la jeune cuisine et du café de spécialité.
Quand: du 13 au 15 septembre
Où: Parc Floral, Paris



© Hugo Tordjman

PALMARÈS **TROPHÉES LE CHEF**
Quoi: Les Ze Awards de la Restauration 2025 récompenseront des entrepreneurs de la restauration commerciale avec service à table. Le jury sera présidé par Stéphane Layani, président du Marché international de Rungis.
Quand: le 15 septembre
Où: Antibes Juan-les-Pins

Le renouveau du fumage.

Technique ancestrale de conservation, le fumage s'est imposé comme l'une des tendances majeures de la cuisine actuelle. Elle attire de plus en plus de chefs à la recherche de profils gustatifs authentiques et complexes.

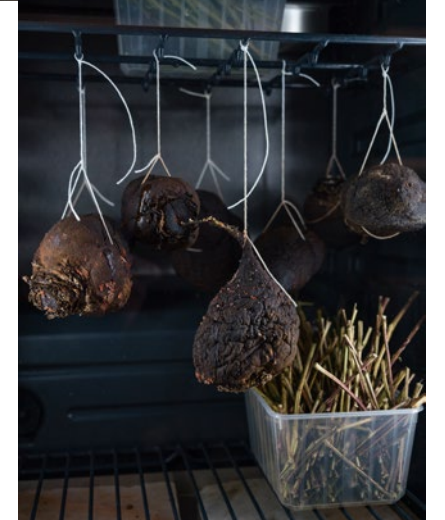


Poissons et viandes fumés, Restaurant David Toutain

Le fumage trouve ses origines dans l'Antiquité, où il était utilisé comme méthode de conservation. Il permettait alors de prolonger la durée de vie des viandes et des poissons en les exposant à la fumée de bois, créant une barrière protectrice contre les bactéries. Cette technique, couramment utilisée en Europe du Nord pour les poissons comme le saumon ou le hareng, s'applique peu à peu aux autres aliments. Charcuterie et fromage en Europe du Sud, comme la saucisse de Montbéliard fumée par bois de résineux ou la scamorza affumicata italienne fumée au laurier ou à la paille, piments dans la cuisine espagnole, ingrédient phare du paprika fumé utilisé dans la fabrication du chorizo, condiments et sauces aux États-Unis, où la saveur barbecue est devenue un classique de la cuisine américaine.



Le fumage connaît aujourd'hui un regain d'intérêt dans la gastronomie contemporaine et séduit désormais les chefs pour le vaste champ d'expérimentation culinaire qu'il offre. Les saveurs complexes que le fumage apporte aux poissons, viandes et fromages, s'étendent désormais aux légumes, tofu, thé... et même aux fruits. En cuisine, les chefs l'adaptent aux goûts contemporains et l'utilisent comme un outil de créativité. Côté matériel, les fumoirs professionnels permettent un contrôle précis de la température et de la densité de fumée. Ils offrent la possibilité d'expérimenter avec différents types de combustibles, chacun apportant ses notes aromatiques spécifiques. À froid, le fumoir fonctionne à des températures ne dépassant pas 30-35°C et se révèle idéal pour préserver la texture des aliments en leur conférant des arômes subtils grâce à la combustion douce de la sciure. Différentes essences sont exploitables, comme le bois d'oranger au parfum d'agrumes, ou le boisé intense du bois de quebracho. Certains chefs y ajoutent des épices ou des herbes aromatiques pour créer leurs propres saveurs. Quant au fumoir à chaud, il opère entre 50 et 85°C, et cuit partiellement les aliments tout en les parfumant. Il nécessite alors plutôt des copeaux de bois, plus épais, comme le hêtre, le chêne ou le cerisier. Compact et pratique lorsqu'il est associé à une cloche pour concentrer la fumée, le pistolet à fumer permet une fumaison rapide pour finaliser une cuisson ou parfumer sauces et cocktails.



Brioche au foie gras et à l'anguille fumée au foin, églefin fumé au hêtre, pigeon fumé aux écorces d'épicéa, ces créations des chefs David Toutain, Pierre Gagnaire et Emmanuel Renaut intègrent toutes la technique du fumage. D'autres chefs, comme Filip Claeys, Viki Geunes ou Yannick Alléno enrichissent leur palette d'arômes grâce au fumage de betteraves rouges, d'œufs, de pommes ou d'huiles aromatisées. Surnommé "le roi du fumage", le chef David Martin utilise des pieds de vigne de Bordeaux pour fumer aubergine, céleri et potimarron, toujours entiers et avec leur peau. Preuve que cette technique ancestrale a encore de beaux jours devant elle, les chefs ne cessent de se la réapproprier afin d'explorer les possibilités infinies de réinventer les goûts.

Les Bouillons, au goût du jour

Nés à Paris au xix^e siècle, les bouillons offrent des plats simples et abordables. Entre héritage historique et modernité, ils connaissent aujourd'hui un regain spectaculaire. Décryptage d'un phénomène.



Origine ouvrière

C'est à Paris, en 1860, que voient le jour le premier *Bouillon*, grâce à Pierre-Louis Duval, un boucher visionnaire. Pour valoriser ses morceaux de viande les moins nobles, il ouvre un établissement destiné aux ouvriers des Halles, où il sert des plats généreux à prix modiques. Le concept repose sur un hoche-pot de bœuf cuit dans son *Bouillon*, qui donnera son nom au lieu. Rapidement, les bouillons se multiplient dans la capitale, on en compte près de 250 en 1900 ! Ces restaurants deviennent alors des espaces populaires où se croisent ouvriers et bourgeois modestes, attirés par une cuisine simple et réconfortante.

Renaissance culinaire

Après avoir quasiment disparu au xx^e siècle, les *Bouillons* font leur grand retour dans les villes françaises. Leur succès s'explique par une quête d'authenticité et de convivialité dans un contexte où la gastronomie se veut accessible à tous. Les recettes emblématiques séduisent par leur simplicité et leur goût du terroir. Pot-au-feu, blanquette de veau, œufs mayonnaise ou poireaux vinaigrette incarnent une cuisine traditionnelle qui a le vent en poupe.



Ces recettes sont devenues aujourd'hui un véritable défi culinaire pour les chefs qui rivalisent de créativité pour sublimer ces classiques. Préparés avec des ingrédients de qualité et un savoir-faire traditionnel, le bœuf bourguignon et ses coquillettes, le hachis Parmentier ou encore l'andouillette grillée attirent une clientèle variée, des nostalgiques aux jeunes urbains curieux de redécouvrir une part du patrimoine culinaire français... à des prix imbattables.



Une tendance durable

Plus qu'un effet de mode, les *Bouillons* incarnent une réponse durable aux attentes d'une clientèle en quête de sens et d'authenticité. Bouillon de volaille et gnocchis maison, couscous et currys aux légumes de saison, Paris-Brest aux pralines roses de Lyon ou pavlova aux fruits frais sont aujourd'hui repensés par les chefs avec une attention particulière portée aux produits saisonniers et locaux. Ces classiques remis au goût du jour pour mieux perpétuer la tradition assurent aux bouillons une place de choix dans le paysage gastronomique contemporain. Des institutions conviviales et ultra branchées qui font le lien entre passé et avenir.

Les Bouillons. au goût du jour

Nés à Paris au xix^e siècle, les bouillons offrent des plats simples et abordables. Entre héritage historique et modernité, ils connaissent aujourd'hui un regain spectaculaire. Décryptage d'un phénomène.



Origine ouvrière

C'est à Paris, en 1860, que voient le jour le premier *Bouillon*, grâce à Pierre-Louis Duval, un boucher visionnaire. Pour valoriser ses morceaux de viande les moins nobles, il ouvre un établissement destiné aux ouvriers des Halles, où il sert des plats généreux à prix modiques. Le concept repose sur un hoche-pot de bœuf cuit dans son *Bouillon*, qui donnera son nom au lieu. Rapidement, les bouillons se multiplient dans la capitale, on en compte près de 250 en 1900 ! Ces restaurants deviennent alors des espaces populaires où se croisent ouvriers et bourgeois modestes, attirés par une cuisine simple et réconfortante.

Renaissance culinaire

Après avoir quasiment disparu au xx^e siècle, les *Bouillons* font leur grand retour dans les villes françaises. Leur succès s'explique par une quête d'authenticité et de convivialité dans un contexte où la gastronomie se veut accessible à tous. Les recettes emblématiques séduisent par leur simplicité et leur goût du terroir. Pot-au-feu, blanquette de veau, œufs mayonnaise ou poireaux vinaigrette incarnent une cuisine traditionnelle qui a le vent en poupe.



Ces recettes sont devenues aujourd'hui un véritable défi culinaire pour les chefs qui rivalisent de créativité pour sublimer ces classiques. Préparés avec des ingrédients de qualité et un savoir-faire traditionnel, le bœuf bourguignon et ses coquillettes, le hachis Parmentier ou encore l'andouillette grillée attirent une clientèle variée, des nostalgiques aux jeunes urbains curieux de redécouvrir une part du patrimoine culinaire français... à des prix imbattables.



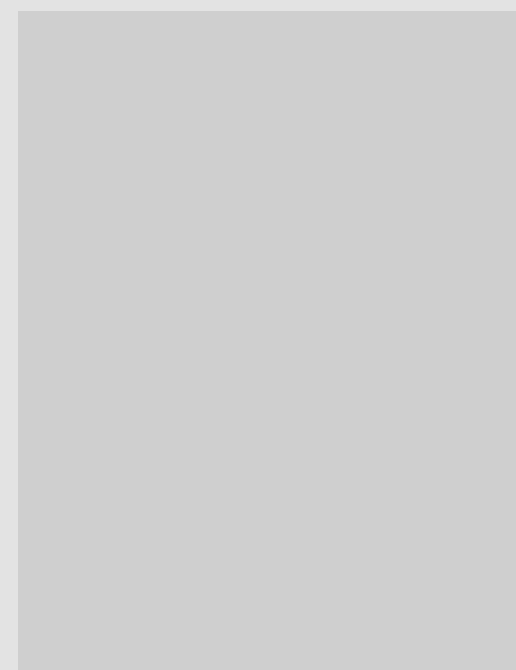
Une tendance durable

Plus qu'un effet de mode, les *Bouillons* incarnent une réponse durable aux attentes d'une clientèle en quête de sens et d'authenticité. Bouillon de volaille et gnocchis maison, couscous et currys aux légumes de saison, Paris-Brest aux pralines roses de Lyon ou pavlova aux fruits frais sont aujourd'hui repensés par les chefs avec une attention particulière portée aux produits saisonniers et locaux. Ces classiques remis au goût du jour pour mieux perpétuer la tradition assurent aux bouillons une place de choix dans le paysage gastronomique contemporain. Des institutions conviviales et ultra branchées qui font le lien entre passé et avenir.

► nouilles. Autre emblème bourguignon, le jambon persillé, recette bourguignonne que l'on sert généralement au moment de Pâques et ce depuis le ^{xiv}^e siècle ! Accompagné de moutarde de Dijon de la moutarderie Fallot et de quelques cornichons, c'est un régal inégalable. On n'oubliera pas aussi bien sûr les escargots de Bourgogne, une spécialité régionale, cuits avec du beurre à l'ail et des herbes, créant ainsi une délicatesse qui éveillera vos papilles.

Pour les amateurs de sucré, ne manquez pas la tarte aux noix de Bourgogne, une pâtisserie croustillante garnie de cerneaux de noix caramélisés et de crème. C'est un dessert irrésistible qui témoigne du savoir-faire pâtissier de la région.

Un Voyage dans le Temps



Et quoi de mieux pour préparer ses papilles au repas qu'une crème de cassis des établissements Carton ? Cette liqueur de baies de cassisier, de couleur rouge sang, est l'ingrédient essentiel du Kir, cocktail qui se prépare, selon les règles de l'art, avec du bourgogne aligoté !

La Bourgogne est une région qui éveille tous les sens, en particulier le sens du goût. Que vous soyez amateur de vin, de fromage ou de cuisine traditionnelle, la Bourgogne vous comblera de délices. Alors, partez à la découverte de cette région exceptionnelle et préparez-vous à un festin pour les sens que vous n'oublierez jamais. La Bourgogne vous attend, prête à vous faire voyager dans le temps et à vous offrir une expérience gastronomique inoubliable.

La Cité de la Gastronomie et du Vin, déjà une référence

Ouverte en 2022, la Cité internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon est déjà un lieu emblématique. Située au cœur de la Bourgogne, cette jeune institution, unique en son genre, célèbre l'art de la gastronomie et du vin à travers des expositions interactives, des démonstrations culinaires captivantes et une exploration immersive de l'histoire, de la culture de la cuisine et des vins français et bourguignons. Elle offre aux visiteurs une expérience sensorielle inoubliable en mettant en avant la richesse des saveurs, des terroirs et des traditions

culinaires de la région. Elle abrite également le nouveau campus de l'École Ferrandi dans l'emblématique bâtiment "Canon de Lumière". Au sein du campus, deux laboratoires, l'un de cuisine et l'autre de pâtisserie, offrent une vue plongeante sur le centre-ville de Dijon. Lors de leur formation, les étudiants travaillent sur les spécificités culinaires régionales, reçoivent des cours d'œnologie et préparent l'avenir de la gastronomie bourguignonne. La Cité internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon est un lieu incontournable pour les amateurs de cuisine et de vin, ainsi que pour tous ceux qui souhaitent découvrir l'âme culinaire de la France.



1.



2.



3.



4.

Mûrement choisie !

UNE SÉLECTION D'EXCEPTION, FRUIT
DU SAVOIR-FAIRE DE NOS EXPERTS.



5.



6.



7.



8.

1. Fraise gariguetta barquette, 250 g, Catégorie 1, Origine France Réf. : 071886 – 2. Fraises Demoiselles Réf. : 00945 – 3. Fraises de Carpentras Réf. : 762344 – 4. Framboises Réf. : 711219 – 5. Groseilles Réf. : 712837 6. Mûre Réf. : 711223 – 7. Myrtille Réf. : 761973 – 8. Panaché de fruits rouges barquette, 125 g, Origine UE / Hors UE Réf. : 700417

Retrouvez
toute la
sélection sur
METRO.fr



Un guide pour financer votre restaurant

Vous souhaitez créer ou racheter un restaurant, booster votre activité ou trouver des solutions pour optimiser votre trésorerie ? Les experts en financement de restaurants ont conçu un guide complet pour vous accompagner !

Les bases pour obtenir un financement

Avant de vous lancer dans l'aventure passionnante de la restauration, une étape cruciale vous attend : la recherche de financement. Pour mettre toutes les chances de votre côté, il est impératif de présenter un projet parfaitement ficelé ! Cela passe avant tout par l'élaboration de prévisions financières réalistes, basées sur un business plan solide, qui détaille votre chiffre d'affaires prévisionnel, ainsi que l'ensemble de vos charges, des dépenses liées à l'achat ou à la location des murs aux frais de personnel, en passant par le budget communication. Une trésorerie de départ est également indispensable pour faire face aux imprévus... et un signal fort envoyé aux banques ! Au-delà des chiffres, vos compétences et votre savoir-faire sont des atouts précieux. Mettez en avant votre expérience et n'hésitez pas à vous entourer d'associés aux compétences complémentaires. Le guide METRO "Comment financer son restaurant" regorge de conseils et d'astuces pour identifier les meilleures solutions de financement !



Financer l'ouverture de votre restaurant

Une fois votre business plan établi et votre apport personnel constitué, il est temps de partir en quête de financement ! Le crédit bancaire classique reste de loin la formule la plus courante dans le cadre de l'ouverture d'un restaurant... mais pas toujours facile à obtenir. Il permet de financer l'investissement immobilier ou l'achat du fonds de commerce et doit impérativement



être financé sur fonds propres. D'autres solutions existent, comme le love money, un apport financier constitué par vos proches, le crowdfunding ou financement participatif ou les prêts d'honneur. Enfin, l'État propose plusieurs aides pour vous accompagner dans votre projet. Le guide METRO "Comment financer votre restaurant" réunit et détaille toutes ces possibilités de financements.

Financer vos investissements en vitesse de croisière

Lorsque votre restaurant est lancé et que votre activité se stabilise, vous pouvez envisager de nouveaux investissements pour développer votre entreprise. Le crédit-bail peut être une solution intéressante pour financer l'acquisition de matériel, car il permet de préserver votre trésorerie. Pour des projets plus importants, comme l'ouverture d'un nouvel établissement, vous pouvez vous tourner vers des investisseurs privés, des fonds d'investissement ou des plateformes de financement participatif.

Financer un besoin ponctuel en trésorerie

La trésorerie d'un restaurant peut être soumise à des fluctuations saisonnières ou à des imprévus. Pour faire face à ces situations, plusieurs solutions à très court terme existent, comme la facilité de caisse, une autorisation de découvert plus importante (soumise à des conditions plus strictes) ou l'affacturage, qui consiste à céder vos créances à un organisme spécialisé.

Faire face aux difficultés de trésorerie

Si votre restaurant rencontre des difficultés de trésorerie, il est important d'agir rapidement. Négociation avec vos fournisseurs, demandes de délais de paiement,

sollicitation des reports de charges auprès des organismes sociaux et fiscaux, ces premières mesures permettent généralement de pallier aux difficultés. Si elles ne suffisent pas, il existe d'autres solutions, comme la médiation du crédit, un dispositif qui permet de faciliter le dialogue entre les entreprises et les banques. Consultez le guide METRO "Comment financer votre restaurant" pour des conseils détaillés, des exemples concrets et des témoignages de restaurateurs qui partagent leurs expériences, solutions et astuces !



Pour aller plus loin

Tout ce qu'il faut savoir pour obtenir les prêts et aides pour financer son établissement est dans le livre blanc METRO, à télécharger gratuitement !

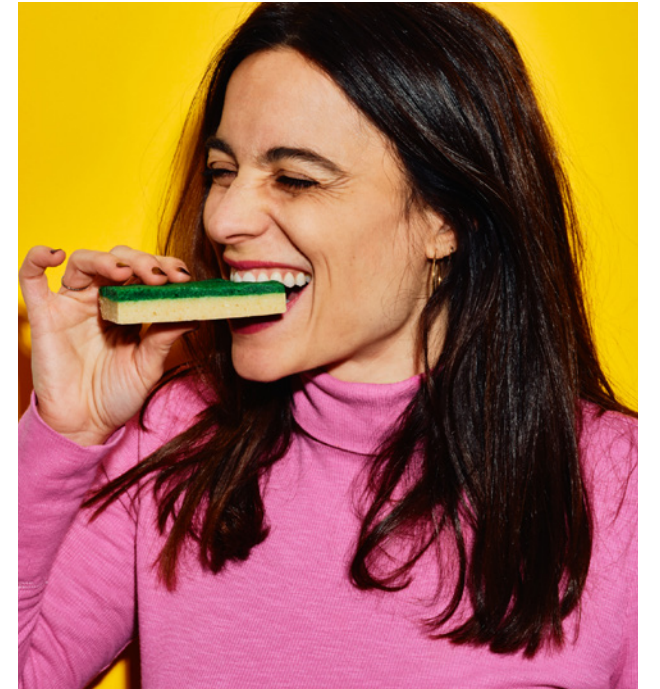


Scannez ou retrouvez ce livre blanc sur METRO.fr

Chez *Privé de Dessert*

L'ILLUSION S'INVITE À LA TABLE

C'est une adresse parisienne où rien n'est-ce qu'il semble être. Le concept de *Privé de Dessert* ? Révolutionner l'expérience gastronomique avec des trompe-l'œil qui jouent avec nos sens et nos perceptions.



C'est en 2013 que Sophie Journo et Sephora Nahon ont une idée qui sort des sentiers battus. Situé à Paris dans le quartier de Pigalle, Privé de Dessert est le premier et unique restaurant de trompe-l'œil au monde. Avec ce concept aussi simple qu'audacieux, les deux fondatrices transforment des plats salés en desserts, et inversement. Chaque assiette est imaginée pour surprendre et tromper les sens du client. Une expérience culinaire ludique qui bouscule les codes traditionnels de la restauration. L'engouement est immédiat.

Derrière ces mises en scène gustatives se cache une cuisine exigeante au service de l'illusion, entièrement faite maison à partir de produits frais. Sophie Journo et Sephora Nahon accordent une attention particulière aux textures et aux associations de saveurs pour que chaque plat soit une expérience au niveau du visuel et du goût. Un financier de veau confit avec son velouté de champignon à l'apparence d'un pain au chocolat accompagné d'un cappuccino, un risotto à la truffe sous forme d'île flottante ou une farandole de desserts aux allures d'une planche de charcuterie, chaque création est pensée pour jouer avec nos sens. Le clou du spectacle ? Une éponge criante de vérité, qu'on nous invite à badigeonner de liquide vaisselle ! En réalité, un financier amande-pistache et son coulis orange-passion, aussi réussi que surprenant.

Fortes du succès, les associées déclinent aujourd'hui leur concept avec un service traiteur et events sur-mesure. Elles ont également publié leur propre livre de recettes "*Cuisine en trompe-l'œil*" pour partager leurs idées les plus inventives. L'adresse Privé de Dessert a réussi à se différencier avec un concept qui ose bousculer les codes établis, et Sophie Journo et Sephora Nahon démontrent que si la qualité est au rendez-vous, les clients n'ont pas peur d'adhérer aux idées les plus originales.



ATTENTE SUITE TEXTE

Pour ou contre les cartes sans prix pour les invités ?

Lorsqu'un restaurant propose une carte sans prix pour les invités, s'agit-il d'un geste raffiné ou d'un jeu de dupes ? Entre tradition et transparence, le débat divise.

Une attention distinguée et raffinée...

Offrir une carte sans prix aux invités est une pratique courante dans les restaurants gastronomiques et les établissements haut de gamme...

...Elle permet à l'hôte de convier ses invités sans que ceux-ci se sentent contraints par la notion de coût. Cette attention participe à une expérience plus fluide, où le plaisir du repas prévaut sur les considérations financières.

En outre,

ce dispositif peut également renforcer le prestige de l'établissement, en instaurant une atmosphère où la qualité du repas prime sur sa valeur monétaire. Il souligne l'idée d'une expérience culinaire hors du temps, où les considérations matérielles s'effacent au profit de la dégustation et du moment partagé.

Et puis,

certaines traditions, notamment anglo-saxonnes, valorisent cette discrétion comme un signe de courtoisie et de générosité.

Un moyen d'encourager la découverte des plats sans être freiné par leur prix.

... Ou une mise en scène déconnectée de la réalité

Mais tout le monde ne partage pas cet enthousiasme. Pour certains, cacher les prix revient à instaurer un rapport de force implicite entre l'hôte et ses convives. L'invité, privé d'information, peut se sentir mal à l'aise face à un menu dont il ignore la valeur.

Enfin,

cette pratique s'inscrit dans une tradition ancrée dans l'étiquette du luxe. Dans certains cercles, ne pas évoquer l'argent est une marque de distinction. C'est une manière d'insister sur l'idée que, dans ces établissements, le raffinement prime sur toute autre considération.

Aussi,

l'absence de prix peut inciter à une surconsommation involontaire, conduisant l'hôte à une addition plus salée que prévu. Certains y voient aussi une posture désormais anachronique, à une époque où la transparence est plébiscitée dans tous les domaines, y compris la restauration.

Par ailleurs,

ne pas afficher les prix peut aussi être perçu comme une invitation au lâcher-prise gastronomique. Loin de toute logique comptable, l'invité choisit ses plats selon ses envies du moment, en se concentrant sur la découverte et le plaisir pur, sans être influencé par la contrainte budgétaire.



Et puis,
la carte sans prix peut créer des quiproquos ou des malentendus en laissant au serveur le soin de déterminer qui est l'hôte et qui est l'invité... Une situation particulièrement gênante lorsque qu'une femme est à table, souvent réduite, bien malgré elle, au statut d'invitée par une tradition plus machiste qu'élégante.

De plus,
ce système peut accentuer un sentiment d'infériorité ou de gêne chez l'invité, qui pourrait hésiter à choisir certains plats par peur de peser financièrement sur son hôte. À l'inverse, il pourrait se sentir obligé d'opter pour des mets plus onéreux, pensant que cela fait partie du jeu, sans que cela corresponde réellement à ses envies.

Enfin,
cette pratique peut aussi générer des incompréhensions entre convives. Si certains disposent d'une carte avec prix et d'autres non, une asymétrie s'installe, risquant de briser l'harmonie du repas. Ce décalage peut semer un léger malaise et donner l'impression d'un traitement différencié entre les invités.

Plus largement,
cette approche ne correspond plus toujours aux attentes modernes. À l'heure où de nombreux consommateurs prônent l'accessibilité et la transparence, masquer les prix peut être perçu comme un choix élitiste ou dépassé. De nombreux clients préfèrent disposer d'un minimum de repères pour adapter leur sélection à leurs goûts et à leur propre conception du luxe.

Un équilibre à trouver



Finalement,
l'usage des cartes sans prix repose sur une volonté de créer une atmosphère où la convivialité prime sur l'aspect financier. Certains restaurants préfèrent proposer ce format uniquement sur demande, afin de respecter les préférences de chacun.

Et puis,
tout est une question de contexte. Dans un cadre intime et prestigieux, la carte sans prix peut renforcer l'expérience d'exception. Mais dans un environnement plus décontracté, elle peut être perçue comme une mise en scène superflue.



En somme,
l'élégance de la discrétion n'est pas toujours synonyme de confort pour l'invité. Un repas réussi reste avant tout une question d'équilibre et de respect des attentes de chacun.



Alors,
carte sans prix ou transparence affichée ? À chaque restaurateur de trouver la juste mesure...

Maison Chavin :

L'EXCELLENCE DU VIN SANS ALCOOL

Depuis sa création, la Maison Chavin s'est imposée comme une référence incontournable dans le monde des vins sans alcool. Grâce à une approche innovante et un savoir-faire pointu, elle propose des alternatives élégantes et raffinées aux vins traditionnels, répondant ainsi aux nouvelles attentes des consommateurs.

ATTENTE PHOTOS

L'histoire de la Maison Chavin repose sur une ambition claire : réinventer le plaisir du vin en proposant des cuvées sans alcool à la hauteur des grands crus. Fondée avec la volonté de concilier tradition et modernité, elle a su s'inspirer du savoir-faire viticole français tout en développant des procédés avant-gardistes pour garantir des produits d'exception. Grâce à une recherche permanente et à une attention minutieuse portée à chaque étape de l'élaboration, Chavin s'est imposée comme un acteur incontournable de la désalcoolisation.

Une fondatrice visionnaire

À l'origine de cette aventure, Mathilde Boulachin, une entrepreneuse passionnée par l'univers du vin et portée par l'envie d'ouvrir de nouvelles perspectives dans la dégustation. Convaincue que le vin sans alcool pouvait allier plaisir et exigence, elle a misé sur l'innovation et la qualité pour offrir des cuvées qui ne se contentent pas d'être une alternative, mais une véritable expérience gustative. Son engagement a permis de démocratiser ces vins auprès d'un public toujours plus large, en s'adaptant aux évolutions des modes de consommation.

Une expertise unique en désalcoolisation

La Maison Chavin a développé des méthodes sophistiquées de désalcoolisation afin de préserver l'intégralité des arômes et de la structure du vin. Parmi ces techniques, on retrouve :



L'OSMOSE INVERSE

qui permet de séparer l'alcool des autres composants tout en maintenant la complexité aromatique.



LA DISTILLATION SOUS VIDE

une méthode douce qui retire l'alcool à basse température, limitant ainsi la perte de saveurs.

Ces procédés garantissent des vins sans alcool aux qualités organoleptiques préservées, permettant de retrouver la richesse des cépages sans compromettre la finesse des arômes.

Une alternative qui séduit un large public

Les vins sans alcool s'adressent à une clientèle variée, désireuse de diversifier son expérience de dégustation sans renoncer à la convivialité du vin. Que ce soit pour des raisons de bien-être, de mode de vie ou de choix personnel, de nombreux consommateurs se tournent vers ces cuvées. Sportifs, femmes enceintes, amateurs de vin soucieux de réduire leur consommation d'alcool ou simplement curieux à la recherche de nouvelles saveurs : chacun peut y trouver son compte. Les bienfaits du vin sans alcool sont nombreux. Moins calorique que le vin classique, il s'intègre facilement dans un mode de vie équilibré. Il permet aussi de prolonger le plaisir de la dégustation sans contrainte, tout en conservant une dimension sensorielle et sociale propre au vin.

Des cuvées raffinées disponibles partout en France

Les vins sans alcool de la Maison Chavin se déclinent en plusieurs cuvées sous l'appellation Vins de France, disponibles sur l'ensemble du territoire. Ces vins offrent une alternative premium, adaptée aux attentes des consommateurs soucieux de diversifier leurs expériences gustatives sans compromis sur le plaisir. Chaque bouteille témoigne du soin apporté à la sélection des raisins et à la vinification, garantissant un résultat équilibré et harmonieux.

Les vins du Sud Ouest :

ENTRE TRADITION ET CARACTÈRE

Le vignoble du Sud Ouest se distingue par la diversité de ses terroirs et de ses cépages autochtones, offrant des vins aux identités marquées, de la fraîcheur des Côtes de Gascogne à la puissance des Cahors. S'étendant des contreforts du Massif central aux plaines du Gers, en passant par les vallées de la Dordogne et du Lot, il bénéficie d'influences climatiques variées qui façonnent des vins d'une grande richesse.

Ce qui fait la singularité de la région, c'est la préservation de cépages uniques, souvent oubliés ailleurs. Le Malbec domine à Cahors, le Duras et le Braucol s'expriment à Gaillac, tandis que le Tannat donne en Madiran des rouges de grande garde. Les blancs ne sont pas en reste, avec le Colombar, le Gros Manseng ou encore le Petit Manseng, qui permettent des vins allant du sec vif aux grands liquoreux. Ancrée dans une tradition viticole ancienne, la région continue d'évoluer en conciliant savoir-faire historique et innovations. L'essor des

pratiques biologiques et biodynamiques ainsi que la revalorisation des cépages anciens témoignent de cet engagement. Aujourd'hui, les vignerons du Sud Ouest perpétuent cette passion en produisant des vins authentiques et singuliers. L'essor des pratiques biologiques et biodynamiques ainsi que la revalorisation des cépages anciens témoignent de cet engagement. Aujourd'hui, les vignerons du Sud Ouest perpétuent cette passion en produisant des vins authentiques et singuliers.



① IGP Côtes de Gascogne blanc sec DOMAINE UBY

Ce vin blanc allie la vivacité du Colombar à l'élégance du Sauvignon, offrant des notes intenses d'agrumes et de fruits exotiques. Idéal pour l'apéritif ou des fruits de mer, il incarne la fraîcheur typique des Côtes de Gascogne.

② Cahors rouge Probus DOMAINE BALDÈS

Cette cuvée incarne la quintessence du Malbec dans un style puissant et élégant. Avec ses arômes de fruits noirs, d'épices et sa structure tannique affirmée, le PROBUS du Clos Triguedina est un vin de garde idéal pour accompagner viandes rouges et plats mijotés.

③ "Le Blanc" d'Alain Brumont DOMAINE BRUMONT

Figure incontournable du Sud Ouest, Alain Brumont signe un blanc complexe et structuré, parfait équilibre entre fraîcheur et puissance aromatique. Issu de terroirs d'exception, ce vin s'impose comme une référence pour les amateurs de grands blancs du Sud Ouest.

④ "Premières Grives" blanc DOMAINE TARIQUET

Véritable icône du Sud Ouest, ce vin moelleux à base de Gros Manseng charme par ses notes de fruits exotiques et son équilibre entre douceur et vivacité. Il se marie parfaitement avec un foie gras ou des desserts fruités.

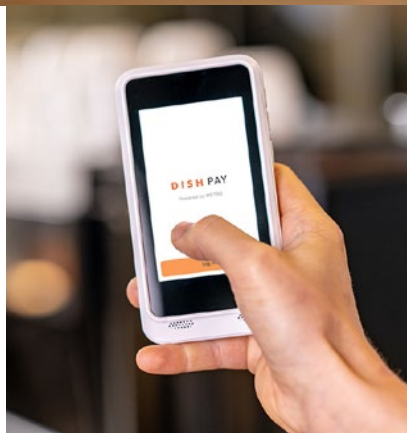
⑤ Gaillac rosé "Satiné" LABASTIDE DE LÉVIS

Un rosé délicat et léger, typique du Gaillacois. Son assemblage de Duras et de Braucol lui confère des arômes de fruits rouges et une belle fraîcheur en bouche. Parfait pour les repas estivaux et les apéritifs ensoleillés.

DISH Pay Now

LE PAIEMENT TOUT SIMPLEMENT

Solution de paiement simple, abordable et mobile conçue pour assurer des transactions rapides sans frais mensuels fixes, DISH Pay Now est disponible dans toutes les halles METRO ou en ligne !



Fonctionnalités

FLEXIBILITÉ & PORTABILITÉ

DISH Pay Now se compose d'un lecteur de cartes portable et d'une station d'accueil de chargement, permettant d'accepter des paiements électroniques en tout lieu. Léger et facile à transporter, l'appareil est idéal pour les terrasses ou les événements extérieurs.

COMPATIBILITÉ ÉTENDUE

Le système accepte les principales cartes de débit et de crédit, ainsi que les paiements sans contact via Apple Pay, Google Pay et Samsung Pay.

TARIFICATION TRANSPARENTE

Contrairement à de nombreuses solutions de paiement, DISH Pay Now ne comporte aucun frais mensuel fixe ni abonnement. Les frais s'élèvent à 1,55% par transaction.

Avantages pour les entreprises

GESTION FINANCIÈRE SIMPLIFIÉE

Rapides et fiables, les paiements sont traités dans les deux jours ouvrables. La comptabilité est elle aussi facilitée grâce à des relevés de transactions clairs.

AUGMENTATION DES REVENUS

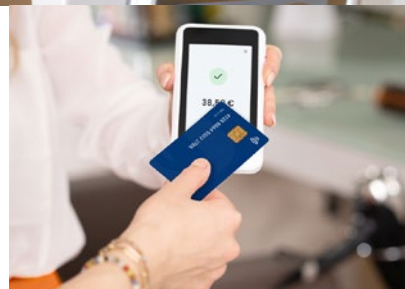
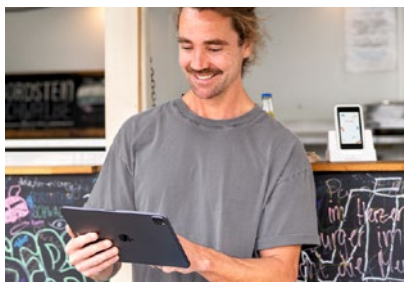
DISH Pay Now intègre une fonction de pourboire électronique, permettant aux clients de laisser un pourboire directement sur le lecteur de carte.

TABLEAU DE BORD INTUITIF

Les données financières DISH Pay Now sont accessibles via un tableau de bord en ligne, disponible depuis n'importe quel navigateur.

TICKETS DÉMATÉRIALISÉS

Les clients peuvent recevoir des tickets électroniques par QR code ou par e-mail, pour ainsi des coûts d'impression réduits... et une approche plus écologique.



MISE EN PLACE & UTILISATION

Pour commencer à utiliser DISH Pay Now, il suffit d'acheter l'appareil et de créer un compte DISH. Une fois la vérification du compte effectuée, l'établissement est prêt à accepter des paiements électroniques.

DISH Pay Now représente une solution de paiement moderne, économique et adaptée aux besoins spécifiques des professionnels de la restauration. Les transactions simplifiées et la flexibilité de DISH Pay Now permettent aux restaurateurs de se concentrer sur l'essentiel : développer leur activité... et satisfaire leurs clients.

Pour aller plus loin

Vous souhaitez faire partie de la communauté DISH ?



Scannez et retrouvez plus d'informations sur Dish.co



Un caractère, bien trempé!

SEC, DOUX OU PÉTILLANT, À CHAQUE APÉRITIF SON TEMPÉRAMENT.



1. Apéritif Apérol 12,5°, 1 L Réf. : 285097 – 2. Liqueur fleur de sureau St. Germain 20°, 70 cl Réf. : 56834 – 3. Pastis de Marseille Azur Delaître 45°, 1 L Réf. : 303636 – 4. Martini Floreale Apéritif sans alcool, 0,3°, 75 cl Réf. : 264079 – 5. Rosé Lillet 17°, 75 cl Réf. : 97031 – 6. Picon bière 18°, 1 L Réf. : 193012 – 7. Porto Graham's 10 ans 20°, 75 cl Réf. : 15746

Retrouvez toute la sélection sur METRO.fr



VOYAGEZ vers L'ÂME DE CUBA

DUGAS



Le Berceau du Rhum Léger

La ou le Ciel, la Mer et les Montagnes se rencontrent

RON LA CUNA DEL RON LIGERO
Santiago DE CUBA

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

METRO en ligne

À travers des sites web dédiés à l'univers de la cuisine, METRO met en lumière les producteurs locaux, des savoir-faire uniques et des démarches engagées pour répondre aux besoins d'une clientèle exigeante.



Vincent Ballot, Meilleur Ouvrier de France Torrificateur

Partenaires de METRO depuis 2019, Vincent Ballot et sa femme Barbara ont monté leur entreprise Maison laGrange afin de pouvoir proposer thés, infusions et cafés de qualité depuis leur petit village de Marnay. C'est avec leur café Le Cinq, un assemblage de 4 cafés originaires de 4 continents, fermentés et torréfiés séparément qu'ils obtiennent le titre de Meilleur Ouvrier de France Torrificateur.



Les meilleures pratiques pour réduire ses emballages

L'emballage le plus respectueux de l'environnement reste celui que l'on ne produit pas, insiste le ministère de la Transition écologique et de la cohésion des territoires. Pas toujours évident ? Pour y parvenir, METRO propose un guide pratique pour changer ses habitudes et réduire intelligemment l'impact environnemental des emballages de la restauration !



Améliorer son business model

Qu'il se porte bien ou connaisse des difficultés notables, il est toujours intéressant de s'interroger sur la rentabilité du business model de son établissement. Protéger sa marge, maximiser son chiffre d'affaires et mettre en place les ajustements nécessaires pour optimiser sa rentabilité, sont les trois pistes dégagées par Laurine Blandin, fondatrice du podcast Passe moi le sel et consultante indépendante en gestion, qui accompagne concrètement les restaurateurs dans le développement de leur activité.



Vidéo : dresser un dos de saumon avec Jean-François Bury

Le dos de saumon, on le voit souvent dressé de la même façon... Pourtant, pour faire la différence, il faut s'assurer d'avoir un dressage original ! Dans cette vidéo, Jean-François Bury, chef et champion du monde traiteur, vous présente trois manières originales de dresser une assiette de dos de saumon.

MAIS AUSSI...



Concevoir une salle écoresponsable



Quand les chefs deviennent des marques



Le consulting en restauration, quels avantages ?

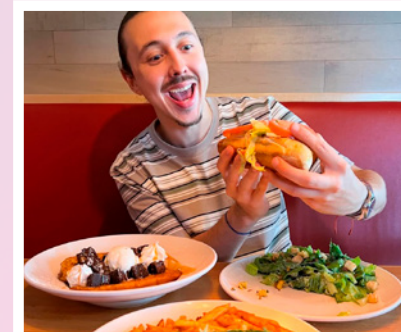
Quoi de neuf sur les réseaux ?

Quand les réseaux sociaux viennent stimuler la créativité ! Parmi les passionnés et les professionnels des fourneaux, 15h30 sélectionne les comptes les plus inspirants.



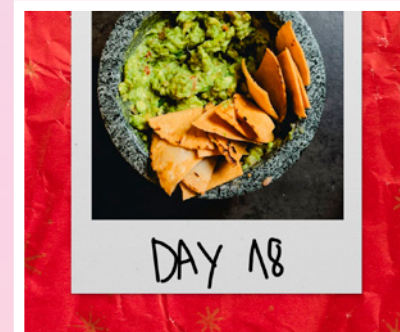
Globe-cooker @dricecook

La cuisine du monde au hasard d'une fléchette ! Sur TikTok et Instagram, Dricecook a déjà exploré plus de 80 destinations, de la Gambie à Cuba, avec des plats emblématiques. Le voyage et l'inspiration à portée de main !



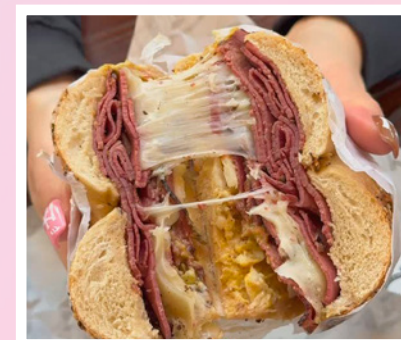
Aventurier @legurky

L'audace culinaire incarnée ! Gurky multiplie les expériences à la recherche de saveurs inédites. Plus c'est étonnant, plus ça cartonne ! Avec un regard unique et un humour décapant, il décrypte les tendances food qui sortent des sentiers battus.



Ptît déj' addict @letskwowk

Kevin et son "Breakfast Around the World" transforment le petit-déjeuner en une aventure passionnante. Réveil gourmand garanti, avec des idées à foison pour réinventer le premier repas de la journée... et voyager dès le matin !



Carnet d'adresses @fastandfood

FastandFood compile les meilleures adresses en Europe et dans le monde, sans filtre ! On découvre des pépites, de la street food aux restaurants gastronomiques. Un guide précieux pour allier nouvelles expériences et saveurs authentiques.



Passeport @tasteatlas

Bien plus qu'un simple guide, TasteAtlas est un véritable passeport gourmand pour explorer les spécialités culinaires du monde entier... et ceux qui les font vivre. Au menu, recettes traditionnelles, portraits de chefs et découvertes gustatives !



Le tartare de bœuf

Mélange savoureux de viande crue finement hachée et d'assaisonnements variés, ce plat emblématique de la bistronomie a su traverser les époques tout en conservant son authenticité.

Histoire

L'origine du tartare remonte aux tribus nomades d'Asie centrale, notamment les Tatars, qui avaient l'habitude de consommer de la viande crue pour sa praticité lors de leurs déplacements. Cette tradition culinaire s'est répandue en Europe, notamment en France, où elle a été raffinée et adaptée aux goûts locaux. Au début du XX^e siècle, le tartare fait son entrée dans les brasseries parisiennes, où la viande chevaline a d'abord été utilisée avant d'être remplacée par le bœuf. Son succès s'explique par l'alliance entre la tendreté de la viande crue et la richesse des assaisonnements.

Caractéristiques

La préparation traditionnelle du tartare de bœuf repose sur quelques éléments indispensables qui en font sa renommée. Au cœur de la recette se trouve une viande de bœuf de qualité supérieure, généralement du filet ou du rumsteck haché à la machine ou, plus raffiné, au couteau. L'assaisonnement classique comprend des câpres, des échalotes ciselées, du persil frais, des cornichons hachés, ainsi que des condiments tels que la moutarde de Dijon, le tabasco et la sauce Worcestershire.

L'œuf cru, traditionnellement servi dans sa coquille ou directement incorporé à la préparation, apporte onctuosité et liant au mélange. Une fois mélangé et assaisonné, le tartare de bœuf est souvent servi avec des frites et une salade verte.

Renouveau

Dans le paysage gastronomique contemporain, le tartare de bœuf connaît un véritable renouveau. Les chefs innovants réinventent aujourd'hui ce classique en jouant sur les textures et les saveurs, on voit ainsi apparaître des versions fusion, incorporant des ingrédients d'inspiration asiatique, comme le gingembre ou la sauce soja ou des versions augmentées parfois accompagnées de mousses, d'émulsions ou de crumbles. Si certains restaurants proposent des tartares végétariens à base de betteraves ou d'avocat, répondant ainsi à la demande croissante de plats sans viande, l'accent mis sur la provenance et la qualité des ingrédients, notamment avec l'utilisation de viandes locales et biologiques, inscrit le tartare dans une démarche de cuisine responsable et durable, en phase avec les préoccupations actuelles.

PUB



Le tartare de bœuf

Mélange savoureux de viande crue finement hachée et d'assaisonnements variés, ce plat emblématique de la bistronomie a su traverser les époques tout en conservant son authenticité.

Histoire

L'origine du tartare remonte aux tribus nomades d'Asie centrale, notamment les Tatars, qui avaient l'habitude de consommer de la viande crue pour sa praticité lors de leurs déplacements. Cette tradition culinaire s'est répandue en Europe, notamment en France, où elle a été raffinée et adaptée aux goûts locaux. Au début du XX^e siècle, le tartare fait son entrée dans les brasseries parisiennes, où la viande chevaline a d'abord été utilisée avant d'être remplacée par le bœuf. Son succès s'explique par l'alliance entre la tendreté de la viande crue et la richesse des assaisonnements.

Caractéristiques

La préparation traditionnelle du tartare de bœuf repose sur quelques éléments indispensables qui en font sa renommée. Au cœur de la recette se trouve une viande de bœuf de qualité supérieure, généralement du filet ou du rumsteck haché à la machine ou, plus raffiné, au couteau. L'assaisonnement classique comprend des câpres, des échalotes ciselées, du persil frais, des cornichons hachés, ainsi que des condiments tels que la moutarde de Dijon, le tabasco et la sauce Worcestershire.

L'œuf cru, traditionnellement servi dans sa coquille ou directement incorporé à la préparation, apporte onctuosité et liant au mélange. Une fois mélangé et assaisonné, le tartare de bœuf est souvent servi avec des frites et une salade verte.

Renouveau

Dans le paysage gastronomique contemporain, le tartare de bœuf connaît un véritable renouveau. Les chefs innovants réinventent aujourd'hui ce classique en jouant sur les textures et les saveurs, on voit ainsi apparaître des versions fusion, incorporant des ingrédients d'inspiration asiatique, comme le gingembre ou la sauce soja ou des versions augmentées parfois accompagnées de mousses, d'émulsions ou de crumbles. Si certains restaurants proposent des tartares végétariens à base de betteraves ou d'avocat, répondant ainsi à la demande croissante de plats sans viande, l'accent mis sur la provenance et la qualité des ingrédients, notamment avec l'utilisation de viandes locales et biologiques, inscrit le tartare dans une démarche de cuisine responsable et durable, en phase avec les préoccupations actuelles.

PUB



Le tartare de bœuf

Mélange savoureux de viande crue finement hachée et d'assaisonnements variés, ce plat emblématique de la bistronomie a su traverser les époques tout en conservant son authenticité.

Histoire

L'origine du tartare remonte aux tribus nomades d'Asie centrale, notamment les Tatars, qui avaient l'habitude de consommer de la viande crue pour sa praticité lors de leurs déplacements. Cette tradition culinaire s'est répandue en Europe, notamment en France, où elle a été raffinée et adaptée aux goûts locaux. Au début du XX^e siècle, le tartare fait son entrée dans les brasseries parisiennes, où la viande chevaline a d'abord été utilisée avant d'être remplacée par le bœuf. Son succès s'explique par l'alliance entre la tendreté de la viande crue et la richesse des assaisonnements.

Caractéristiques

La préparation traditionnelle du tartare de bœuf repose sur quelques éléments indispensables qui en font sa renommée. Au cœur de la recette se trouve une viande de bœuf de qualité supérieure, généralement du filet ou du rumsteck haché à la machine ou, plus raffiné, au couteau. L'assaisonnement classique comprend des câpres, des échalotes ciselées, du persil frais, des cornichons hachés, ainsi que des condiments tels que la moutarde de Dijon, le tabasco et la sauce Worcestershire.

L'œuf cru, traditionnellement servi dans sa coquille ou directement incorporé à la préparation, apporte onctuosité et liant au mélange. Une fois mélangé et assaisonné, le tartare de bœuf est souvent servi avec des frites et une salade verte.

Renouveau

Dans le paysage gastronomique contemporain, le tartare de bœuf connaît un véritable renouveau. Les chefs innovants réinventent aujourd'hui ce classique en jouant sur les textures et les saveurs, on voit ainsi apparaître des versions fusion, incorporant des ingrédients d'inspiration asiatique, comme le gingembre ou la sauce soja ou des versions augmentées parfois accompagnées de mousses, d'émulsions ou de crumbles. Si certains restaurants proposent des tartares végétariens à base de betteraves ou d'avocat, répondant ainsi à la demande croissante de plats sans viande, l'accent mis sur la provenance et la qualité des ingrédients, notamment avec l'utilisation de viandes locales et biologiques, inscrit le tartare dans une démarche de cuisine responsable et durable, en phase avec les préoccupations actuelles.

PUB

La trancheuse manuelle à volant

Avec son esthétique intemporelle et son mécanisme ingénieux, la trancheuse manuelle à volant est devenue une icône du design culinaire. Elle continue de séduire les professionnels de la restauration et les amateurs de gastronomie.

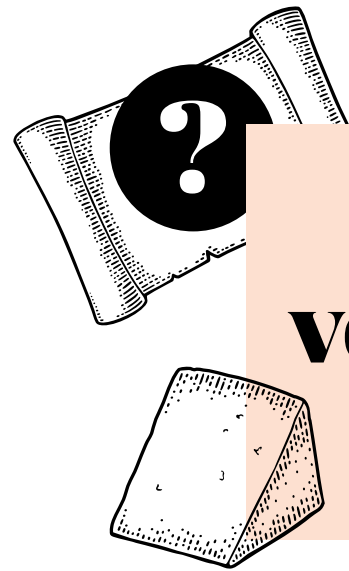
Inventée en 1898 par le Néerlandais Wilhelmus Adrianus van Berkel, la première trancheuse mécanique de l'histoire est née de la passion de son créateur pour la mécanique... et de son expérience en tant que boucher ! Van Berkel cherchait à concevoir une machine capable de couper facilement la viande sans recourir à un couteau, reproduisant mécaniquement la "tranche parfaite". Engin emblématique conçu pour découper avec précision et finesse divers aliments, principalement les charcuteries, son mécanisme ingénieux repose sur une lame circulaire rotative actionnée par un volant, permettant à l'utilisateur de contrôler manuellement la vitesse et l'épaisseur de la coupe.

Fabriquées avec des matériaux robustes typiques de l'époque industrielle, comme la fonte et l'acier, les trancheuses manuelles à volant actuelles font désormais appel à des alliages d'aluminium spéciaux pour le corps, de l'acier chromé pour la lame, et intègrent des éléments en acier inoxydable pour améliorer leurs performances et assurer une certaine facilité d'entretien.

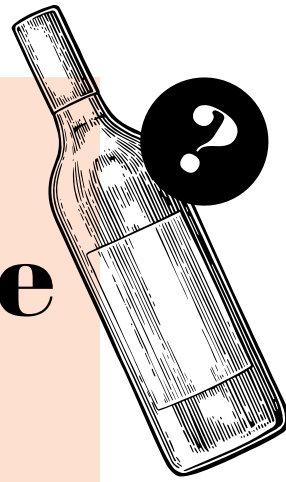
Bien qu'initialement conçue pour les professionnels de la restauration, la trancheuse manuelle à volant est aujourd'hui devenue un véritable objet de collection, grâce à son parfait équilibre entre fonctionnalité, tradition artisanale et design intemporel.



PUB



Testez, votre culture culinaire.



1 Le 6 décembre 1954, quel événement a marqué l'histoire de la gastronomie en France en étant diffusé à la télévision nationale ?

- A** L'ouverture du restaurant L'Auberge du Pont de Collonges de Paul Bocuse
- B** La première émission culinaire de Raymond Oliver
- C** L'entrée de la cuisine française dans le patrimoine de l'UNESCO
- D** Le premier guide Michelin dédié exclusivement aux restaurants

2 Quel document réglementaire impose aux restaurateurs français l'obligation de mentionner l'origine des viandes bovines servies en salle ?

- A** Le Code de la consommation
- B** Le décret du 17 décembre 2002
- C** Le Règlement européen 1169/2011
- D** La loi EGalim

3 Quel traiteur parisien est reconnu pour avoir ouvert, en 1782, l'un des premiers établissements qualifiés de « restaurant », proposant des plats individuels à toute heure ?

- A** Antoine Beauvilliers
- B** Boulanger
- C** Marie-Antoine Carême
- D** Jean Anthelme Brillat-Savarin

4 Quel est le pays le plus consommateur de fromage par habitant ?

- A** La France
- B** La Suisse
- C** L'Islande
- D** Le Danemark

5 Comment est traditionnellement fabriqué le verjus ?

- A** En faisant fermenter du jus de pommes vertes
- B** En pressant des raisins non mûrs
- C** En réduisant du jus de citron à feu doux
- D** En macérant des groseilles dans du vinaigre

6 Quelle célèbre invention culinaire est attribuée à un chef du XIX^e siècle et aurait été créée pour satisfaire une plainte d'un client mécontent ?

- A** Les frites
- B** Les chips
- C** La mayonnaise
- D** Le ketchup

RÉPONSES

1. B : La première émission culinaire de Raymond Oliver. En 1954, l'émission Art et magie de la cuisine, animée par le chef Raymond Oliver et Catherine Langlais, devient la première émission culinaire diffusée à la télévision française, marquant un tournant dans la médiatisation de la gastronomie. **2. B : Le décret du 17 décembre 2002.** Depuis ce décret, les restaurants en France doivent indiquer l'origine de la viande bovine servie à leurs clients, une obligation renforcée par la suite pour d'autres types de viandes. **3. B : La Grande Taverne de Londres.** En 1782, Antoine Beauvilliers ouvre La Grande Taverne de Londres à Paris, considérée comme l'un des premiers restaurants modernes marquant une étape importante dans l'évolution de la restauration. **4. D : Le Danemark.** Avec une consommation moyenne de 28 kg de fromage par habitant et par an, le Danemark détient le record mondial de consommation de fromage. **5. B : En pressant des raisins non mûrs.** Le verjus est obtenu en pressant des raisins récoltés avant leur maturité, généralement lors des vendanges en vert. Ce jus acide était autrefois couramment utilisé en cuisine pour ses propriétés acidulées, avant d'être progressivement remplacé par le citron et le vinaigre. **6. B : Les chips.** La légende attribue l'invention des chips au chef George Crum en 1853. Un client mécontent trouvant ses pommes de terre frites trop épaisses : Crum les coupa alors très fines et les fit frire jusqu'à obtenir une texture croustillante.

Don Julio

LA TEQUILA MEXICAINE 100% AGAVE BLEU



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.