

15H30

VOTRE PAUSE INSPIRATION

HIVER 2024

REPORTAGE

*Bis voluptae in
nulpa nullanturia*

TENDANCES

*Bis voluptae in nulpa
nullanturia*

AU CŒUR DE NOS RÉGIONS

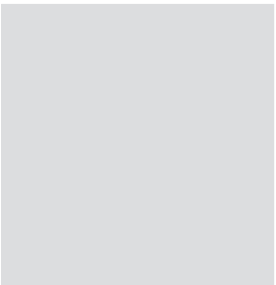
*Bis voluptae in nulpa
nullanturia*

Nom chef

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 !

Nam chef

Chef du restaurant
Xxxxxx, à Xxxxxx

- 0 NEWS
- 0 AGENDA
- 0 TENDANCES
La magie de l'immersion
- 00 UN CHEF À LA UNE
Xxxxxx
- 00 SHOPPING
Xxxxxx
- 00 REPORTAGE
Xxxxxx
- 00 MARQUES METRO
Xxxxxx
- 00 DUEL DE CHEFS
L'huître par xx
- 00 SHOPPING
Xxxxxx
- 00 AU CŒUR DE NOS RÉGIONS
Xxxxxx
- 00 MANAGEMENT & BUSINESS
Xxxxxx
- 00 RENCONTRE
Xxxxxx
- 00 LA GAZETTE DE FERNIOT
- 00 TOUR DE FRANCE DES VINS
Xxxxxx

- 00 METRO SERVICES PREMIERS
Développer un "food" conteneur avec METROxMouvBox
- 00 PRODUIT STAR
Xxxxxx
- 00 FOCUS
Pour ou contre le vin naturel ?
- 00 SHOPPING
Xxxxxx
- 00 PARTENARIAT
Xxxxxx
- 00 VU SUR LE WEB
Xxxxxx
- 00 DANS LE RÉTRO
La tarte tatin
- 00 L'USTENSILE
Xxxxxx
- 00 QUIZ
Testez votre culture culinaire

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Frédéric Bourcy RÉDACTRICE EN CHEF : Irène Elbaz COORDINATION MAGAZINE : Xxxxxx 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 NEW YORK ROLL, LA NOUVELLE BABKA ?

Appelé à l'origine *"the Supreme"*, le New York Roll est la pâtisserie incontournable du moment. Viennoiserie ronde et feuilletée garnie de crème pâtissière puis glacée, il est parfumé au chocolat, à la pistache ou au caramel... Hautement addictif.

Revue en vue

Fondée par la journaliste Alvina Ledru-Johansson en 2022, la revue Culs-de-Poule valorise le travail quotidien des femmes qui exercent un métier de bouche pour inspirer, motiver et donner de nouveaux modèles de réussite ! Assaisonnée de portraits, d'interviews, de débats, de reportages et d'infographies, la revue paraît 2 fois par an, et propose également une newsletter gratuite !

Tous accros à The Bear

Déboires en cuisine, rapports houleux entre collègues et galères financières rattachées à une petite gargote familiale, la série The Bear est enfin de retour pour une saison 2 ! On y suit le quotidien du jeune cuisinier Carmy Berzatto, incarné par Jeremy Allen White (Golden Globe du meilleur acteur) qui tente d'apporter son expertise là où le goût et la discipline manquent. Immersif !

Nouveau ! Sauces piquantes made in France

Fondée en 2019 par deux cousins passionnés de gastronomie, Maison Martin est la première marque de sauces piquantes cuisinées en France à partir de piments français !

À retrouver dans vos halles
METRO ou sur METRO.fr

Le paiement par QR Code

C'est l'innovation qui séduit de plus en plus de restaurateurs. À l'aide d'un QR code disponible sur la table et relié à la caisse, le client peut régler son addition directement avec sa carte bancaire et reçoit son ticket de caisse par mail. Résultat ? Une solution ultrarapide, un panier moyen augmenté, et jusqu'à 40% de pourboires en plus !

Nouveau !

Doux-amer

Agitateur d'idées et découvreur de saveurs depuis 1885, l'entreprise familiale française Sainte Lucie a imaginé une pâte de citron préparée avec des écorces de citron confit, aux notes douces et sucrées, pour relever les recettes pâtissières de la puissance aromatique et de la douce amertume du citron.

À retrouver dans vos halles
METRO ou sur METRO.fr

34,2%

C'est le pourcentage du chiffre d'affaires des restaurateurs dédié au coût des matières premières.

Source : Tool Advisor

“Participer à la performance des Jeux 2024, forcément on dit oui!”

ALEXANDRE MAZZIA, L'UN DES CHEFS
CHOISIS POUR NOURRIR LES 15 000
ATHLÈTES DES JO DE PARIS 2024

Nouveau ! Collection Atlantis

Confectionnée en grès, la collection de vaisselle Atlantis est placée sous le signe de l'authenticité grâce à son aspect brut et artisanal, à l'allure contemporaine. Assiettes plates, creuses et bols se parent d'une couleur bleu-gris, pour apporter élégance et sobriété à la table.

À retrouver dans vos halles
METRO ou sur METRO.fr

TENDANCE POP-UP

À l'origine plébiscitée par les jeunes créateurs et designers, la tendance pop-up s'est peu à peu étendue à la restauration. Ces adresses éphémères permettent aux chefs de porter un concept fort et original pour quelques jours ou quelques heures, afin d'attirer une nouvelle clientèle en quête d'une expérience inoubliable à partager sur les réseaux sociaux !

PUB

DÉCEMBRE

GALA TOUT LE MONDE CONTRE LE CANCER
Quoi: Des chansons, de l’humour et du rêve, cette année encore, METRO soutient l’association TLMC. Pour ce gala de Noël, les artistes se mobilisent pour offrir à plus de 2000 enfants, parents, personnels soignants invités d’honneur, une soirée féerique !
Quand: 3 décembre 2024
Où: xxxxxx



JANVIER

CARITATIF LES BOUFFONS DE LA CUISINE
Quoi: En partenariat avec METRO France, l’association Les Bouffons de la Cuisine, fondée en 2017 par le chef étoilé Michel Trama de Puymirol, réunit cette année encore des chefs de renom, et de nombreux bénévoles qui partagent leur solidarité pour organiser Les Tables de Noël caritatives !
Quand: Janvier 2024
Où: Un peu partout en France



CONCOURS FINALE MAF CUISINIER
Quoi: Depuis 1985, le concours des Meilleurs Apprentis de France s’adresse aux jeunes âgés de moins de 21 ans, et permet d’assurer la transmission de savoir-faire exceptionnels !
Quand: 13 janvier
Où: xxxxxx

AGENDA

INCONTOURNABLE SIRHA 2025
Quoi: Référence mondial, le SIRHA Lyon rassemble pendant 5 jours les innovations, visions, échanges de savoirs et grandes compétitions permettant aux professionnels d’intégrer les nouvelles configurations d’un écosystème en constant renouvellement.
Quand: du 23 au 27 janvier
Où: Eurexpo, Lyon



HAUT DE GAMME COUPE DU MONDE DU TRAITEUR
Quoi: Trois jours de compétition durant lesquelles chaque équipe révélera créativité, technique et maîtrise au profit du métier de charcutier-traiteur.
Quand: du 21 au 23 janvier
Où: Eurexpo, Lyon lors du SIRHA

VIRTUOSE BOCUSE D’OR
Quoi: Le Bocuse d’Or 2025 s’annonce riche en nouveautés et plus que jamais en phase avec les tendances sociétales. Le prestigieux concours se renouvelle pour renforcer son rôle de laboratoire d’excellence et d’inspiration pour la restauration de demain.
Quand: les 26 et 27 janvier
Où: Eurexpo, Lyon lors du SIRHA

FÉVRIER

UNIQUE CHALLENGE UN ŒIL EN SALLE
Quoi: Ce concours unique, le seul dédié à l’éloquence dans les métiers du service revient pour une nouvelle édition. Ouvert à tous les jeunes en formation initiale ou en apprentissage dans les métiers du service, ce challenge donne la parole à ceux qui seront les futurs professionnels du secteur !
Quand: xxxxxx
Où: xxxxxx

TERRE MER SALON MER ET VIGNE
Quoi: Un événement où la passion pour la gastronomie et l’artisanat se rencontre dans un cadre

d’exception. Plus de 100 exposants, artisans de la saveur et gardiens des traditions culinaires partagent leur amour des produits de qualité.
Quand: du 7 au 10 février
Où: Hippodrome de Vincennes

MARS

RENDEZ-VOUS CÉRÉMONIE DU GUIDE MICHELIN 2025
Quoi: Cette année encore, le prestigieux Guide MICHELIN dévoilera les nouvelles Étoiles, Étoiles Vertes et Prix Spéciaux ! Un palmarès attendu avec impatience par tous les professionnels de la restauration.
Quand: xxxxxx
Où: xxxxxx



FOIRE AUX VIGNOBLES
Quoi: Pour cette 30e édition de l’événement, 130 artisans et producteurs venus de toute la France donnent rendez-vous aux gourmands, gourmets ou simples curieux.
Quand: du 14 au 20 mars
Où: Vannes



SALON FOOD HOTEL TECH
Quoi: Food Hotel Tech présente les innovations dédiées aux professionnels de l’hôtellerie et de la restauration afin de les accompagner dans l’accélération de leur transformation durable et digitale.
Quand: 19 et 20 mars
Où: Paris expo, Porte de Versailles

La magie de l'immersion.



Pour séduire une clientèle de plus en plus exigeante, les professionnels de la restauration imaginent des expériences insolites et immersives. Quand le repas devient une aventure mémorable.

Si les restaurateurs ont depuis toujours rivalisé d'inventivité pour se distinguer, les concepts émergents de restaurants immersifs semblent vouloir dépasser cet objectif. Que ce soit pour faire passer des messages citoyens aux consommateurs ou pour magnifier leur cuisine en y ajoutant des ingrédients "extra-culinaires", ces établissements rivalisent d'audace. Ils racontent une histoire, éveillent les sens et créent des souvenirs.

Insolite et immersif

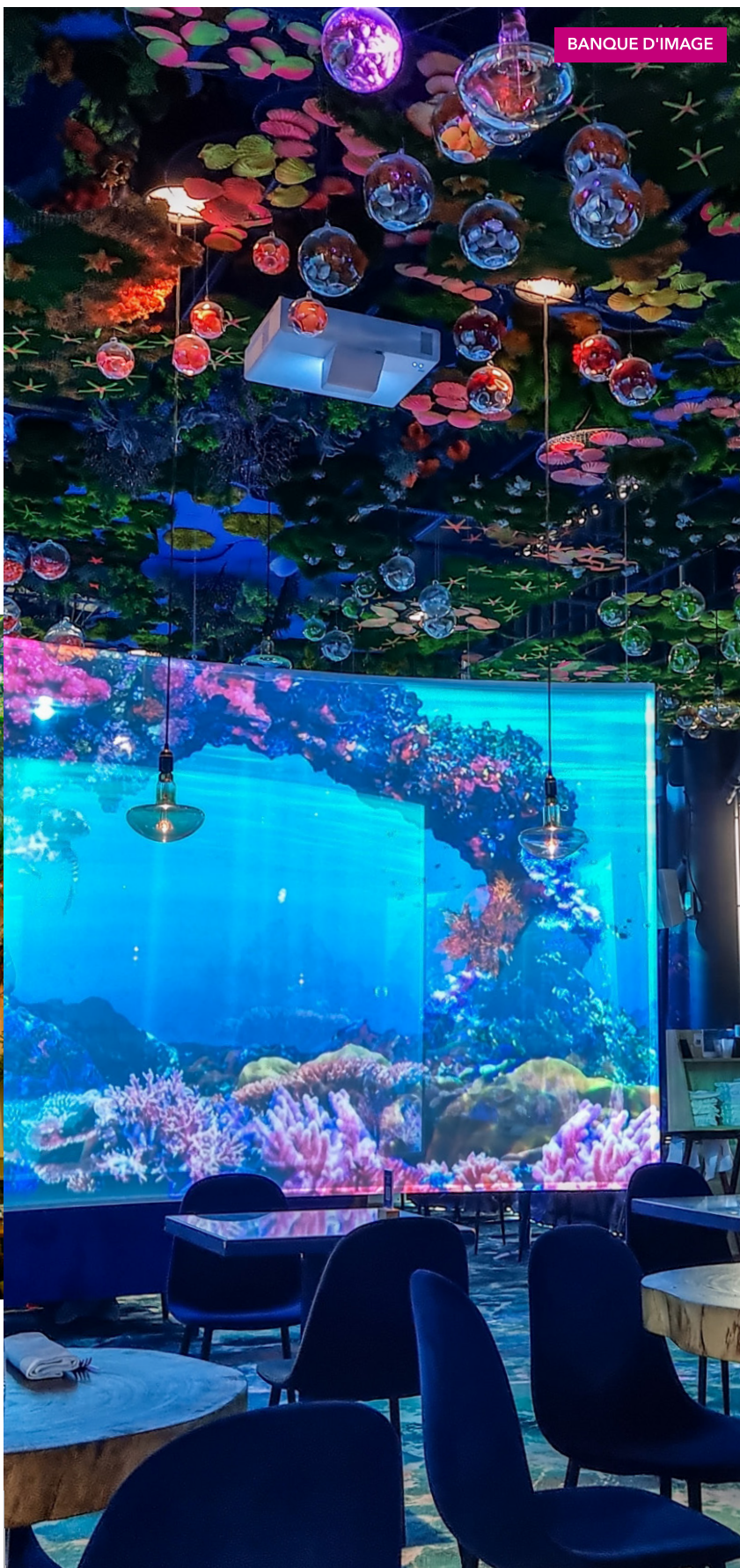
À l'image du chef français Paul Pairet qui a inventé une expérience inédite chez *Ultraviolet*, son adresse tenue secrète à Shanghaï, certains concepts insolites font la part belle à la scénographie, au service d'une cuisine entièrement dédiée à la créativité. ►

► Grâce à des effets spéciaux empruntés au cinéma, l'adresse *Under the Sea* propose une excursion en eaux profondes des plus réalistes. Installés au milieu de récifs, dauphins et courants marins qui traversent l'espace du sol au plafond, les clients sont plongés dans un univers sensoriel unique, où la gastronomie se marie avec l'art, la technologie ou la narration. Situé en plein Paris, tout dans ce restaurant a été pensé pour un dépaysement total, jusqu'à l'univers sonore qui diffuse le chant des baleines. Quant à la carte, elle se concentre évidemment sur des saveurs marines, de l'assiette au cocktail.

Chez *Jungle Palace*, c'est une végétation foisonnante qui accueille la clientèle tandis que les projections aux murs l'entraînent de tableaux en tableaux au fil de la dégustation. Entre habillage sonore, vidéo-mapping et jeux de lumière, le dépaysement est total.



LA CAPACITÉ À TRANSFORMER UN REPAS EN UNE VÉRITABLE EXPÉRIENCE SERAIT-ELLE L'AVENIR DE LA GASTRONOMIE ?



BANQUE D'IMAGE



BANQUE D'IMAGE



ATTENTE DE DROIT

Bien plus qu'un simple restaurant, Chez *Monix* est une invitation aux joies des sports d'hiver... en bord de Seine ! Encerclés d'une forêt de sapins, les clients partagent raclettes, fondues savoyardes et autres mets montagnards dans de véritables télécabines. Une adresse éphémère qui revient chaque hiver à Asnières sur Seine, et qui dure jusqu'au début du printemps.

Vertigineux, *Dinner in the Sky* est un restaurant éphémère itinérant, constitué de huit tables entourant une cuisine ouverte où officie un chef étoilé... Le tout suspendu

à 50 mètres du sol ! Une expérience unique en son genre qui a déjà voyagé à travers plus de soixante pays, de l'Australie à l'Inde en passant par Dubaï, le Canada et le Japon.



ATTENTE DE DROIT

En France, c'est sur le bassin d'Arcachon et dans le Jardin des Tuileries qu'a été dressée la table volante. À quelques pas de là se situe *Kodawari Ramen*, une petite échoppe qui propulse les clients dans une petite ruelle tokyoïte. Lampions, plaques d'égout ou encore caisses de bière, ici le souci du détail est poussé à l'extrême pour dépayser la clientèle. On y sert des bols de ramens ultra savoureux adaptés au terroir français et à ses produits.

Interaction et partage

Ces idées innovantes favorisent une connexion plus profonde avec la cuisine, car l'interaction est un élément clé des expériences immersives. De nombreux établissements imaginent des ateliers culinaires, des dégustations participatives ou même des dîners où les convives peuvent interagir directement avec les chefs. Cette approche permet aux clients de se sentir impliqués dans le processus créatif, rendant chaque repas non seulement un moment de consommation, mais aussi une occasion d'apprentissage et de partage.

Pour les professionnels de la restauration, se lancer dans des expériences insolites et immersives représente une opportunité de se démarquer sur un marché de plus en plus concurrentiel. En créant des moments uniques et mémorables, ils fidélisent leur clientèle, mais attirent aussi les curieux en quête de sensations inédites, souvent partagées sur les réseaux sociaux. La mise en place d'un concept immersif encourage les restaurateurs à innover et peut également stimuler la créativité de l'équipe, rendant l'environnement de travail plus dynamique. La capacité à transformer un repas en une véritable expérience serait-elle l'avenir de la gastronomie ? ■

Nom chef

XXXXXXXXXX

Ciendeliquam as nonecto con pero
maximporias et es nos eos quidem
sequas volorec toreium que nos
sinvero corrovit ant, cumquam sum
dolorro voluptate porro experias
doloratatur sita volutem cusdam aut
officaborro commolo bea voloribus.

**J'AI APPRIS SUR LE TERRAIN.** 

Rapidos

“*Chez nous, la table n’était pas un moment bien ancré*” annonce d’emblée David Toutain, depuis la salle de son restaurant où nous l’avons rencontré, par une après-midi ensoleillée de ce début d’automne. Au mur, des rangées de bocaux multicolores contenant des produits fermentés s’étalent sur les étagères, preuve que les temps ont bien changé pour le jeune chef. De son enfance en Normandie, il se rappelle être allé chercher les légumes dans le jardin de ses grands-parents, de la traite quotidienne des vaches et des volailles de la basse-cour. De ce temps passé dans le Calvados, dans la ville de Vassy, à quelques encablures de Vire, il semble avoir gardé un réel penchant pour la qualité des produits et pour le goût. Pourtant, peu de ces souvenirs sont liés à la cuisine, ayant plutôt l’habitude de “*manger rapidos*” que des grandes tablées conviviales. Hormis peut-être les banquets de fin d’année, où la famille se rassemblait pour profiter d’un moment de convivialité autour du repas. Une convivialité que l’on peut aujourd’hui déceler instantanément dans sa cuisine.

Déclie

Lorsqu’on lui demande ce qui l’a amené à la cuisine, David Toutain ne tergiverse pas. “*Mon meilleur ami voulait devenir cuisinier, je l’ai suivi à l’école hôtelière !*” Ce nouveau monde qui s’offrait à lui,

il ne l’a pas cerné d’office... “*Je n’étais pas du tout passionné*” admet le chef, qui reconnaît que ses débuts dans la gastronomie n’ont pas été évidents à gérer ! Il a fallu attendre son premier stage au Manoir des Lys, à Bagnoles-de-l’Orne, pour avoir le déclic. La rencontre avec le chef Franck Quinton est décisive et cette immersion dans la cuisine d’excellence, David Toutain le vit comme un électrochoc. Le jeune chef continue ses gammes chez les plus grands, Loiseau, Bruneau et Passard en tête, et affine au fur et à mesure des expériences sa propre personnalité culinaire.

En décembre 2013, il ouvre son restaurant éponyme. Dans l’élégant 7^e arrondissement de la capitale, l’établissement se pare de matériaux bruts aux tonalités naturelles, où chaque élément de décoration, sobre et épurée, semble conçu pour mettre en lumière la cuisine audacieuse du chef. Les premières années passent très vite, au métier de chef vient s’ajouter celui de patron... Le chef confie “*ce sont des choses à apprendre, j’ai appris sur le terrain*”. Le succès ne se fait pas attendre, et en 2015 le restaurant David Toutain reçoit sa première étoile, qui sera suivie d’une deuxième en 2019. Ces belles récompenses sont accueillies avec humilité car, il le reconnaît, c’est à force de travail et de persévérance qu’il a acquis sa confiance. “*Je n’ai jamais visé les étoiles. Ce qui est important pour moi, c’est d’avoir la chance de prendre* ▶

💧
**PLUS J’OSE, PLUS MA
BIBLIOTHÈQUE DE
GOÛTS S'AGRANDIT!**
💧

du plaisir, d’aller de l’avant. Créer, c’est ça qui m’anime!” explique le chef. Avec le recul, et après 10 ans d’expérience, il se déclare heureux de pouvoir réaliser ses ambitions et de ne jamais se sentir stagner. “*La cuisine gastronomique, c’est tout ce que je sais faire. Le défi, c’était de trouver mon identité, de travailler pour obtenir une belle écriture culinaire.*” Une écriture de caractère, précise et dépouillée, aussi vive qu’un uppercut.

Sans esbroufe

Quand on lui demande à quoi ressemble sa cuisine, David Toutain hésite. “*C’est toujours une question compliquée. Je crée une cuisine de moment, d’association... et surtout de découverte*”. Une cuisine toujours en mouvement. Le chef apprécie de proposer des menus uniques, sans carte, pour y faire découvrir les associations qui lui sont propres, où se côtoient les herbes sauvages, les acidités, les amertumes et l’astringence, qui viennent notamment se substituer au sucre et au sel. “*C’est ce qui vient contrebalancer le palais et faire que c’est une cuisine vivante!*” révèle David Toutain, qui a vu sa cuisine évoluer au fil du temps. “*Le marqueur, c’est le goût! Je n’ai jamais eu envie d’une cuisine guindée, je veux qu’on se sente bien et qu’on passe un bon moment*” affirme le chef. Convivialité et partage sont des valeurs dans lesquelles il se reconnaît volontiers.

Comme il le dit lui-même, sa cuisine est sans esbroufe. Avec une équipe bien en place, il peut s’autoriser à prendre du

recul pour questionner, inventer et réinventer sans cesse, à ne jamais proposer la même chose. À une exception près: l’anguille avec sésame noir et pomme verte. La simplicité apparente de l’énoncé n’a d’égal que la singularité de l’assiette. Brunoise de Granny Smith, goma (pâte de sésame noir), anguille confite et grillée, caramel déglacé au vinaigre. “*Depuis l’ouverture, on ne l’a jamais enlevé, peu importe le menu, vous l’avez tout*

le temps”. Pour le reste, rien n’est jamais figé. À l’image de ce classique, le chef mise sur les rencontres surprenantes. Lotte-courgette-sureau, araignée de mer-carotte-pickles acacia, mais aussi figue-mélilot-lait cru ou navet-fraise-vanille. La cuisine de David Toutain fait la part belle aux produits. “*On est sur une cuisine de produits, ça, ça ne change pas. Mais on continue d’avancer sur les assaisonnements, les techniques de cuisson, la récupération...*” Engagé dans une démarche vertueuse, le chef est sensible à la provenance de ses produits, à leur saisonnalité, et à leur utilisation sans perte. “*Question produits, METRO est à la page, on y trouve de belles choses*” nous confie le chef. Au fil des années, David Toutain a tissé une relation de confiance avec les équipes de METRO France. Ce sont elles qui sélectionnent toute une gamme de produits pour le chef, notamment sur la partie marée, centrale dans sa cuisine. “*Ils sont à l’écoute, c’est le plus important pour moi!*” ▶

Le mariage du chou et de la sériole est presque un terre-mer tant le chou possède une forte présence terrestre. En ballottine, les deux ingrédients sont liés par la présence des coques qui apportent au plat sa salinité naturelle.

Scannez
ou retrouvez
la recette sur
METRO.fr



► Preuve de sa rigueur en matière de cuisine responsable, le restaurant de David Toutain a été auréolé d’une étoile verte au Guide Michelin. “*Nous en avons été très honorés, ça nous pousse à aller de l’avant !*” et c’est aussi ce que vient chercher la clientèle, lorsqu’elle passe le pas de la porte de son restaurant.

L’instant présent

Cette cuisine singulière, on la retrouve depuis quelques mois au 5/F, 198 Wellington Street... à Hong Kong. Avec Joris, son binôme, David Toutain y travaille aussi les produits locaux “*avec une touche française, évidemment !*” Un projet imaginé depuis longtemps, qui a eu le temps de mûrir avant de s’épanouir. “Comme je l’ai toujours dit, le plus dur, ce n’est pas de faire. C’est de s’inscrire dans la durée.” La réussite, il la savoure d’autant plus qu’il sait garder les pieds sur terre. David Toutain sait que le mental joue un rôle essentiel dans son travail. Pour ne pas se laisser étourdir, le recul est son meilleur allié, “*il ne faut pas avancer tête la première, il faut toujours regarder là où l’on met les pieds !*” Nombreux sont les anciens de son équipe à s’être lancés dans l’aventure de leur propre restaurant. Kosuke Tada, Romain Goyeneche, Chloé Charles... Les conseils que David Toutain leur a donnés, il se les a appliqués à lui-même. Prendre son temps, profiter de chaque moment, accepter l’erreur. Et toujours et encore : le recul. “*On a tendance à l’oublier, parce qu’en cuisine on a toujours la tête dedans. Mais le recul, c’est primordial !*”

Quand on évoque l’avenir de sa cuisine, David Toutain ne tergiverse pas : “*J’ai déjà du mal à avoir une vision pour ce soir !*” Car c’est au jour le jour que le chef analyse chaque goût, chaque texture, chaque saveur, qui lui serviront à imaginer de nouvelles recettes. “*Plus j’ose, plus ma bibliothèque de goûts s’agrandit*”. Cuisiner l’instant présent, avec le recul, on se dit que c’est peut-être ça, être un grand chef ? ■

💧💧
**ON EST SUR UNE CUISINE
DE PRODUITS, ÇA,
ÇA NE CHANGE PAS.** 💧💧

En travaillant le cèpe en plusieurs façons, le chef donne à savourer ce champignon que l’on surnomme “le roi des forêts” dans toute sa complexité aromatique. Le condiment de mûre et la crème de reine-des-prés tendent à replacer le champignon dans son environnement forestier et naturel.

Scannez
ou retrouvez
la recette sur
METRO.fr



Faites danser les papilles!

CAP SUR DE NOUVELLES
SAVEURS AVEC LA SÉLECTION
DE VINAIGRES DE NOS EXPERTS

1.

3.

4.

2.

6.

7.

5.

PUB

1. Vinaigre et purée de mangue flacon 20 cl METRO Chef Réf.: 158315 – 2. Crème de vinaigre au jus de framboise flacon 320 g Sens Gourmet Réf.: 059746 – 3. Crème de vinaigre balsamique à la truffe blanche flacon 250 ml Carandini Réf.: 04282 – 4. Vinaigre de riz ambré bouteille 500 ml Ottogi Réf.: 021558 – 5. Vinaigre balsamique traditionnel A.O.P. 12 ans le flacon 100 ml Ortalli Réf.: 063597 – 6. Vinaigre de Xérès bouteille 500 ml METRO Chef Réf.: 204722 – 7. Condiment au vinaigre balsamique de Modène bouteille 500 ml METRO Chef Réf.: 204722

Retrouvez
toute la
sélection sur
METRO.fr



La truffe, joyau culinaire de la terre

Plus qu'un simple champignon, la truffe est un trésor de la gastronomie, recherché et apprécié par les chefs du monde entier. Symbole de luxe et de raffinement, elle incarne l'alliance parfaite entre nature et haute cuisine.



Au cœur de plusieurs régions de France, comme le Périgord, la Touraine et la Provence, la truffe est cultivée avec passion par des producteurs qui perpétuent un savoir-faire ancestral. Malgré les défis posés par les conditions climatiques et la délicatesse de sa culture, la truffe continue de séduire les amateurs de produits d'exception. Sa rareté et ses arômes uniques en font un ingrédient incontournable des grandes tables.

Un trésor caché sous terre

La truffe se développe sous la terre, en symbiose avec les racines d'arbres tels que le chêne ou le châtaignier. C'est cette connexion naturelle qui lui confère ses qualités organoleptiques incomparables. Il en existe plusieurs variétés, la plus célèbre en France étant la truffe noire du Périgord (*Tuber melanosporum*), réputée pour son goût intense et ses arômes complexes de sous-bois et de noisette.

La récolte de la truffe est un art en soi. Traditionnellement, les trufficulteurs utilisent des chiens ou des cochons spécialement entraînés pour dénicher ces joyaux enfouis sous la terre. Ce travail minutieux et exigeant contribue à la rareté de la truffe, renforçant son statut de produit de luxe.



Un produit au cœur de la gastronomie

Ce n'est pas uniquement pour sa rareté que la truffe est si prisée. Elle possède un profil aromatique unique qui sublime les plats les plus simples comme les plus sophistiqués.

► Les chefs du monde entier l'utilisent pour créer des recettes audacieuses où quelques grammes suffisent à transformer un mets. Qu'il s'agisse d'un simple plat de pâtes ou d'une création gastronomique élaborée, la truffe rehausse instantanément le niveau du plat, apportant une profondeur de saveurs incomparable.

De la sauce truffée aux lamelles délicatement déposées sur une viande ou un poisson, la truffe est un véritable caméléon culinaire. Elle se marie aussi bien avec des produits laitiers, comme le beurre ou la crème, qu'avec des légumes racines ou des viandes tendres. Elle est aussi largement utilisée dans la confection de produits dérivés, tels que les huiles ou le beurre truffé, qui permettent aux amateurs de prolonger l'expérience gustative tout au long de l'année.

Un marché sous haute surveillance

Comme tout produit rare et précieux, le marché de la truffe est étroitement surveillé. La demande mondiale dépasse souvent l'offre, ce qui fait grimper les prix, notamment pour la truffe noire et la truffe blanche d'Alba. Cette dernière, originaire d'Italie, est encore plus rare et son prix peut atteindre des sommets vertigineux lors des ventes aux enchères annuelles.

La qualité des truffes est également strictement contrôlée. Les truffes doivent répondre à des critères spécifiques en termes de maturité, de taille et d'arômes avant d'être mises en vente. Ces exigences garantissent que seules les truffes les plus parfumées et les plus savoureuses arrivent dans les cuisines des plus grands chefs. À cela s'ajoute un autre facteur : la contrebande de truffes, un problème croissant face à la demande mondiale. Des truffes de qualité inférieure sont parfois vendues comme des produits premium, trompant ainsi les consommateurs.

Soutien et expertise

Le soutien et l'expertise des grandes enseignes, telles que METRO, joue un rôle crucial dans la notoriété et la distribution de la truffe sur le marché international. Le choix exigeant des producteurs partenaires et une parfaite traçabilité permettent de profiter des richesses et des subtilités de ce

produit hors du commun. Car la truffe est bien plus qu'un simple ingrédient. Symbole intemporel de la haute gastronomie, elle incarne le raffinement, le respect des traditions et l'amour du terroir. Sa présence sur une table reste synonyme d'un moment culinaire exceptionnel, d'une expérience sensorielle inoubliable. ■



RENCONTRE AVEC Jérôme Galis

AU CŒUR DE LA TRUFFICULTURE PROVENÇALE

Pâtissier de formation, Jérôme Galis s'est converti à la trufficulture. À la tête de son exploitation située près d'Avignon, il cultive la truffe avec exigence et passion.

Pouvez-vous nous parler de votre parcours ?

Au départ, je ne voulais pas devenir agriculteur, je trouvais ce métier trop difficile. J'ai donc étudié la pâtisserie et j'y suis resté pendant une dizaine d'années. Mais lorsque mes parents ont pris leur retraite, j'ai repris l'exploitation familiale avec ma femme. Cela fait maintenant 24 ans, et nous cultivons principalement la truffe et l'asperge verte.

Pourquoi vous êtes-vous tourné vers la truffe ?

La truffe est une culture fascinante qui demande beaucoup de patience. J'ai 32 hectares de chênes truffiers, soit entre 12 000 et 15 000 arbres. Mais tous ne donnent pas des truffes, malgré le fait que mes chênes soient mycorhizés en laboratoire pour vérifier la compatibilité entre l'arbre et le champignon. Mon travail consiste à garantir que cette symbiose perdure.

Comment se passe la récolte ?

Je connais bien mes terrains et je sais si les chênes ont produit ou non. Mais pour la récolte, je m'appuie sur des chiens, dont l'odorat exceptionnel est indispensable pour trouver les truffes. Ce sont eux les vrais experts !

Y a-t-il une truffe qui vous a particulièrement marqué ?

Oui, j'ai trouvé une truffe de 1,140 kg, c'était impressionnant, elle faisait la taille d'un ballon de football américain ! Mais ce qui est encore plus satisfaisant, c'est de voir des truffes pousser sur des arbres très jeunes.

Vous cuisinez la truffe vous-même ?

J'adore la truffe. En bon Provençal, je la prépare souvent en brouillade ou avec des pâtes, mais je laisse aux chefs le soin de la travailler en cuisine. Ils arrivent toujours à sublimer ses arômes subtils.

Qu'est-ce qui rend votre production spéciale ?

Je vends principalement à des restaurateurs, en direct ou via METRO. Ce partenariat me permet d'avoir un contact privilégié avec des professionnels qui apprécient la qualité de mes produits. Mon objectif est d'expliquer et de valoriser ce produit d'exception.

Comment s'est développé votre partenariat avec METRO ?

Au début, j'étais hésitant, mais METRO a su s'adapter à ma production. Aujourd'hui ça fait plus de cinq ans, nous avons une relation basée sur la transparence, et cela me permet de gérer mes récoltes dans des conditions optimales.



Scannez
ou retrouvez
nos producteurs
locaux sur
METRO-local.fr



Les essentiels, par METRO Professional

Afin de répondre à toutes les exigences des professionnels des métiers de bouche en matière d'équipement, METRO Professional réunit une gamme de produits fiables, performants et disponibles toute l'année.



Une gamme complète réunissant équipements, produits d'hygiène et consommables

De la ligne de cuisson au mobilier et équipement de salle en passant par les ustensiles de cuisine, les arts de la table, les emballages alimentaires, le textile, la papeterie et tout le nécessaire pour l'hygiène, lorsqu'il s'agit d'équiper son établissement, rien ne doit être laissé au hasard. Investissement important, le matériel professionnel doit être adapté à toutes les contraintes, simple d'utilisation et particulièrement résistant. C'est pour assurer la tranquillité d'esprit de ses clients que METRO Professional a développé des lignes de produits d'entretien,

d'équipement et de consommables sélectionnés et approuvés par des professionnels pour leur fonctionnalité, leur fiabilité, leur dimension responsable et leur rapport qualité-prix imbattable !

Hôtels, bars, cafés, restaurants mais aussi revendeurs, traiteurs, boulangers, pâtisseries ou spécialistes de la restauration rapide peuvent compter sur la performance du matériel frigorifique mais aussi de cuisson et des équipements en inox METRO Professional pour travailler en toute sérénité. Avec un grand choix de vaisselle et de coutellerie dans tous les styles, du plus classique au plus audacieux, les arts de la table ne sont pas en reste ! Côté aménagement,

METRO Professional propose du mobilier de salle et de terrasse confortable, pratique et tendance. Robustes et faciles à entretenir, les vêtements et le linge professionnel de la marque sont disponibles dans une large palette de nuances et de matériaux. METRO Professional c'est aussi une gamme d'emballages alimentaires, réutilisables ou compostables, et des produits d'hygiène et de nettoyage pour un entretien irréprochable au quotidien !

Le plus ? METRO Professional assure le suivi de ses gammes, afin de permettre à ses clients de compléter ou de renouveler leurs équipements dès que le besoin s'en fait sentir !



PUB

Duel de Chefs.

XXXXXX

PLAT SIGNATURE:

La tartelette chocolat sarrasin, créée en 2017 au Prince de Galles.

CARACTÈRE:

Énergique

PORTRAIT CHINOIS:**Si tu étais une pâtisserie ?**

Une tarte citron semi-meringuée.

Si tu ne devais choisir**qu'un fruit à cuisiner,****lequel choisirais-tu ?**

La fraise.

Si tu étais un chocolat,**lequel serais-tu ?**

Le chocolat au lait 50%, origine Pérou de Nicolas Berger.

Si tu étais une boisson,**laquelle serais-tu ?**

Un café allongé.

Si ton adversaire**était un plat ?**

Un burger!

À votre gauche, Nicolas Paciello, chef pâtissier originaire de Moselle, finaliste au dernier concours de Meilleur Ouvrier de France, passé par les prestigieuses institutions parisiennes du Crillon, du Prince de Galles et du Fouquet's, aujourd'hui à la tête des boutiques Cinq Sens.

À votre droite, François Daubinet, chef pâtissier formé chez les Compagnons du Devoir, bras droit de Christophe Michalak au Plaza Athénée, directeur de la création chez Fauchon, aujourd'hui consultant international en pâtisserie et créations sur mesure. Un duel autour de la clémentine pour deux chefs qui ont du pep's!

XXXXXX

PLAT SIGNATURE:

Une tarte gianduja et noisettes torréfiées, créée en 2018 pour Fauchon.

CARACTÈRE:

Audacieux

PORTRAIT CHINOIS:**Si tu étais une pâtisserie ?**

Un tiramisu, imbibé à l'Amaretto et au café!

Si tu ne devais choisir**qu'un fruit à cuisiner,****lequel choisirais-tu ?**

L'abricot.

Si tu étais un chocolat,**lequel choisirais-tu ?**

Un chocolat noir 70% de cacao, origine Pérou, légèrement vanillé.

Si tu étais une boisson,**laquelle serais-tu ?**

Un gin tonic, avec un trait de ginger beer et un zeste de pamplemousse.

Si ton adversaire**était un plat ?**

Un mi-cuit au chocolat, craquant à l'extérieur et fondant à l'intérieur!

L'OBJECTIF

L'huître

À la fois délicate et complexe, l'huître offre une expérience gustative unique, reflétant les saveurs de son terroir marin.

Saison

Les huîtres sont traditionnellement associées aux mois en "r", de septembre à avril, période qui correspond à leur cycle de reproduction et offre une chair plus ferme et savoureuse. Cependant, les techniques modernes d'élevage permettent désormais de déguster des huîtres de qualité tout au long de l'année.

Origines

La consommation d'huîtres remonte à l'Antiquité, où elles étaient déjà appréciées par les civilisations grecque et romaine. Au fil des siècles, l'ostréiculture s'est développée, permettant une production contrôlée de ce précieux coquillage. Aujourd'hui, la France est réputée pour ses huîtres, avec des régions emblématiques comme Marennes-Oléron, la Normandie et la Bretagne.

Caractéristiques

Il existe deux principales variétés d'huîtres en France : la plate, indigène, et la creuse, plus commune. La chair de l'huître est luisante et sa couleur oscille entre le blanc-gris et le vert. Sa forme et sa taille varient selon son lieu d'élevage et son âge. L'huître est classée par calibre, allant de 0 pour les plus grosses à 5 pour les plus petites.

Saveurs

Subtil mélange d'iode, de minéralité et de notes sucrées, variant selon son terroir, l'huître est traditionnellement dégustée crue. Mais elle se prête également à des préparations plus élaborées et certains chefs imaginent aujourd'hui des accords inattendus, pour des expériences gustatives uniques.



Scannez
ou retrouvez
la recette sur
METRO.fr



Clémentine en baba, tagète fleurie

PAR FRANÇOIS DAUBINET

Pour ce duel avec Nico, j'ai préparé un dessert que j'adore, un peu cuisiné, fleuri et assaisonné : un baba au rhum Dom Pacello, à la clémentine et tagète en fleurs. Le dessert est simple d'aspect mais composé de plusieurs petits détails comme des pépites de zestes de clémentine cristallisées, de mini-meringues au sucre de clémentine ainsi qu'une infusion de tagète dans la crème chantilly.

Scannez
ou retrouvez
la recette sur
METRO.fr



clémentine

clémentine.



PUB

1.

2.

4.

3.

Exotisme fruité!

UNE SOIF D'ÉVASION ?
NOTRE SÉLECTION DE FRUITS EXOTIQUES
NE MANQUE PAS DE SOLEIL !

6.

5.

8.

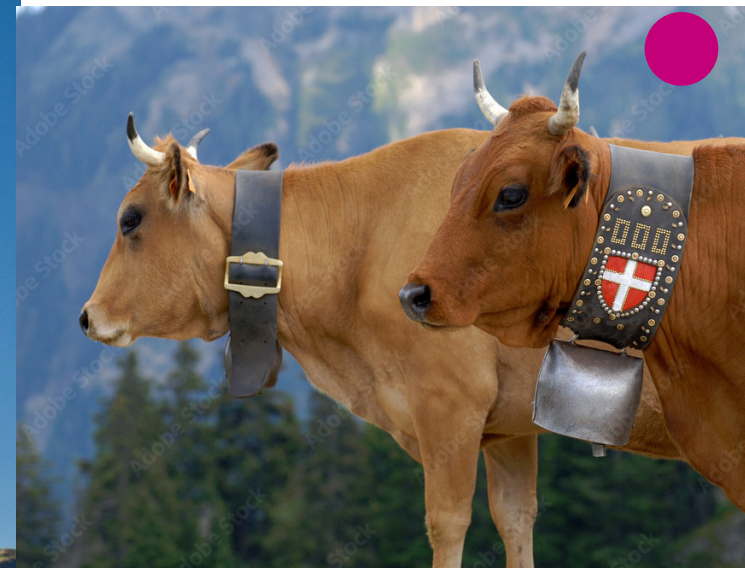
7.

1. Fruit de la passion origine Colombie 2 kg Réf.: 007134 – 2. Ananas pain de sucre origine Ghana Réf.: 712833
3. Grenade origine Turquie Réf.: 760110 Réf.: 711320 – 4. Goyave origine Brésil 2 kg Réf.: 711320 – 5. Pitaya
jaune origine Équateur Réf.: 702695 – 6. Ramboutan origine Vietnam 2 kg Réf.: 711327 – 7. Poire Nashi origine
Chine 5 kg Réf.: 760432 – 8. Anone Espagne 2 kg Réf.: 703233

Retrouvez
toute la
sélection sur
METRO.fr



Au cœur des Alpes, la Savoie une destination perchée.



Nichée au cœur des majestueuses Alpes françaises, la Savoie fascine par la diversité de ses paysages et la richesse de son patrimoine gastronomique. Entre montagnes enneigées, vallées verdoyantes et lacs scintillants, la région offre un terroir exceptionnel où chaque produit raconte une histoire.

Les traditions culinaires savoyardes sont le reflet d'une culture enracinée dans ses montagnes, où le savoir-faire ancestral se transmet de génération en génération. Ici, la nature généreuse a façonné un art de vivre unique, ancré dans le respect des saisons et des cycles de la nature. Sur ces terres en altitude, chaque saison apporte son lot de saveurs et de délices. L'automne et l'hiver ouvrent le temps des raclettes, des fondues et des tartiflettes, où les fromages fondus apportent chaleur et réconfort. Le printemps et l'été dévoilent des salades composées, des plateaux de fromages variés, et des plats à base de crozets. Chaque plat raconte une histoire, celle d'une région qui a su préserver son identité tout en s'ouvrant au monde. Que ce soit autour d'une table familiale ou dans les restaurants étoilés de la région, la Savoie offre une expérience culinaire unique créatrice de moments inoubliables. ▶



► L'excellence laitière savoyarde

Les produits laitiers occupent une place centrale dans la gastronomie savoyarde. Ils incarnent l'authenticité et le savoir-faire de la région. Les yaourts de Savoie bénéficient de la pureté des laits alpins et contribuent à une alimentation saine et équilibrée, tandis que les fromages nous sont enviés dans le monde entier pour leur diversité et leur qualité. Si la Coopérative de Yenne se distingue par sa production de Tomme de Savoie au lait cru, un fromage à la croûte fleurie et à la pâte fondante, typique des alpages, Masson et La Fruitière d'Arbusigny produisent un autre symbole de la région, le Reblochon qui capture l'essence des pâturages savoyards. La Tomme des Bauges, autre fromage emblématique, offre une pâte dense et une saveur marquée par la richesse des prairies montagnardes. Par ailleurs, la Raclette de Savoie IGP, fournie par Chabert, est au cœur des moments conviviaux des hivers alpins, où le fromage fondu vient réchauffer les longues soirées en montagne. Citons aussi l'Abondance AOP, ce fromage à pâte pressée mi-cuite au goût fruité, ainsi que le Beaufort AOP, surnommé "prince des Gruyères", comme autant de trésors savoyards qui trouvent leur place sur les tables les plus raffinées. Enfin, l'Emmental de Savoie, avec ses grandes alvéoles et son goût doux, complète cette riche palette fromagère.

Confort food

Au-delà des produits laitiers, la Savoie regorge de spécialités qui mettent en lumière le savoir-faire de ses artisans. La Pasta & Aromi SARL produisent les Crozets, ces petites pâtes carrées caractéristiques de la région, souvent servies en gratin ou en accompagnement des plats de montagne. Cette spécialité ►



RENCONTRE AVEC Anthony Perroux TOUS LES GOÛTS DE BOURGOGNE

Responsable Univers Frais METRO à Chalon-sur-Saône, Anthony Perroux est l'interlocuteur privilégié des équipes sur le terrain et spécialiste des produits locaux. Rencontre.

Historiquement, la Bourgogne est une région surtout connue pour ses vins mais la gastronomie n'est pas en reste, est-ce un avantage ?

La crème de cassis avec le crémant, la charcuterie avec le vin rouge, le vin blanc avec certains fromages, notamment les fromages de la fromagerie Delin : en Bourgogne, on associe naturellement nos produits locaux à nos vins.

Que recherchent les professionnels qui se fournissent dans les halles METRO en Bourgogne ? Selon vous qu'est-ce qu'un bon produit ?

Les professionnels prennent en considération divers facteurs mais la satisfaction du palais lors de la dégustation, la provenance géographique des produits, la saisonnalité et l'histoire des producteurs sont les éléments déterminants. Ils souhaitent pouvoir compter sur des professionnels hautement compétents et bien informés qui maîtrisent leur domaine et sont capables de discuter en détail de la variété des articles disponibles dans nos marchés.

Quel est le rôle de la gastronomie bourguignonne dans la promotion des produits locaux français ?

La Bourgogne est souvent considérée comme un joyau de la gastronomie française. En attirant l'attention internationale sur ses plats et ses vins, la région contribue à renforcer la

réputation de la France en tant que destination culinaire de premier plan. Cela stimule les exportations de produits français, y compris les vins, les fromages et d'autres produits locaux.

La gastronomie bourguignonne est ancrée dans la tradition et l'histoire de la région. Comment valorisez-vous ce patrimoine ?

En préservant et en perpétuant les recettes et les techniques traditionnelles, les professionnels de la restauration contribuent à maintenir vivante la culture culinaire de la Bourgogne. Cela attire l'attention sur les méthodes de production artisanales et les pratiques agricoles durables qui sont souvent utilisées pour créer ces ingrédients de qualité. Nous nous efforçons de mettre ces produits à disposition des chefs.

Et vous, personnellement, quel est votre produit bourguignon préféré ?

Moi c'est le crémeux à la truffe de chez Delin que j'accompagne d'un vin rouge, un Mercurey par exemple !

► locale, simple mais savoureuse, est l'expression d'une cuisine paysanne qui sait sublimer les ingrédients les plus modestes. La Minoterie Degrange SAS fournit, elle, une farine indispensable à la préparation des spécialités boulangères savoyardes, un élément clé dans l'élaboration des pains et viennoiseries qui font le bonheur des habitants, des visiteurs et tous les sportifs partant à la découverte des différentes vallées.

La Salaison du Mont Blanc propose une charcuterie de caractère, dont les fameux Diots, sont l'une des figures de proue. Ces saucisses traditionnelles, souvent cuisinées dans du vin blanc ou du bouillon, incarnent la cuisine montagnarde dans toute sa générosité. Quant à la Maison Dolin, elle perpétue la coutume savoyarde des liqueurs avec son Genépi Chamois d'Or, une boisson qui capture l'essence des montagnes. Ce spiritueux, obtenu à partir d'une fleur poussant à haute altitude, est à la fois un symbole de la Savoie et un trésor de ses sommets.



Pour ceux qui cherchent à agrémenter leur cuisine de saveurs uniques, les sirops 1883 de la Maison Routin sont des incontournables, offrant une variété de goûts pour sublimer boissons et desserts. Ces sirops, qui se déclinent en de multiples saveurs, sont le reflet de l'ingéniosité et de l'inventivité des artisans savoyards. Enfin, la Brasserie du Mont Blanc, avec ses bières artisanales brassées avec une eau pure provenant directement des glaciers, rend un vibrant hommage aux paysages alpins.■



Une terre de partage et d'authenticité

En Savoie, les marchés locaux, les fermes auberges et les fêtes de village sont autant d'occasions de découvrir et de déguster les produits du terroir, mais aussi de rencontrer les hommes et les femmes qui les produisent. La passion et le respect du patrimoine culinaire se retrouvent dans chaque produit, qu'il soit destiné à la consommation locale ou à l'exportation, portant haut les couleurs de la Savoie. Les producteurs, fiers de leur héritage, ne cessent d'innover

tout en respectant les méthodes ancestrales, garantissant ainsi des produits d'une qualité exceptionnelle.

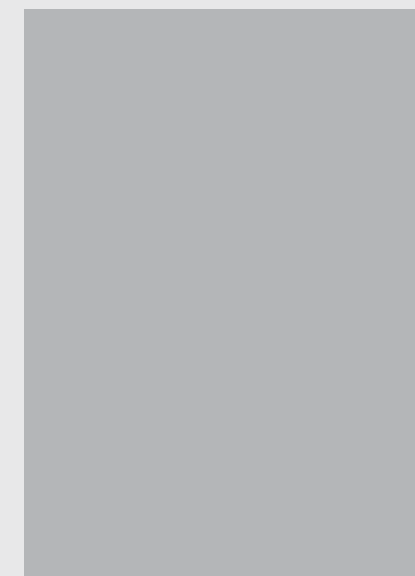
Que vous soyez amateur de fromages, de charcuteries, de liqueurs ou de sirops, la Savoie vous invite à un festin où l'authenticité et la qualité sont au rendez-vous. Les produits savoyards sont une invitation à déguster une part de ce territoire unique, où tradition et modernité se rencontrent pour le plus grand plaisir des gourmets.

PUB

XXXXX

Tur Iuptate sapere dipsum
facepelende quatiourunt exces
molum sim fugitibus, entis doluptat
hitaecus moditione etur.

Selon une étude publiée par le GNI en février 2022, 70% des restaurateurs pensent que la technologie est un outil indispensable au service de l'expérience et du parcours client. Excellent moyen de différenciation et d'affirmation de l'identité d'un établissement, la digitalisation entre également en jeu dans la fidélisation de la clientèle. Mais la restauration de demain va encore plus loin ! Prenant avantage des nouvelles technologies pour proposer de nouveaux concepts à sa clientèle : restaurants hybrides, dark kitchens, pop-up stores, les offres se transforment et évoluent au gré des nouvelles tendances. Dans le livre blanc “*Comment digitaliser son restaurant*”, METRO décrypte les grandes tendances de la restauration de demain, et guide les professionnels pour se préparer à ces avancées, à travers 4 points essentiels !



La robotique et les équipements intelligents

Métavers, bornes de commande, tables tactiles, menus digitalisés, tels sont les outils disponibles pour moderniser un établissement. Ces appareils et équipements intelligents optimisent le service en salle, les préparations en cuisine et la gestion du back-office, pour permettre un gain de temps considérable. En cuisine comme en salle.

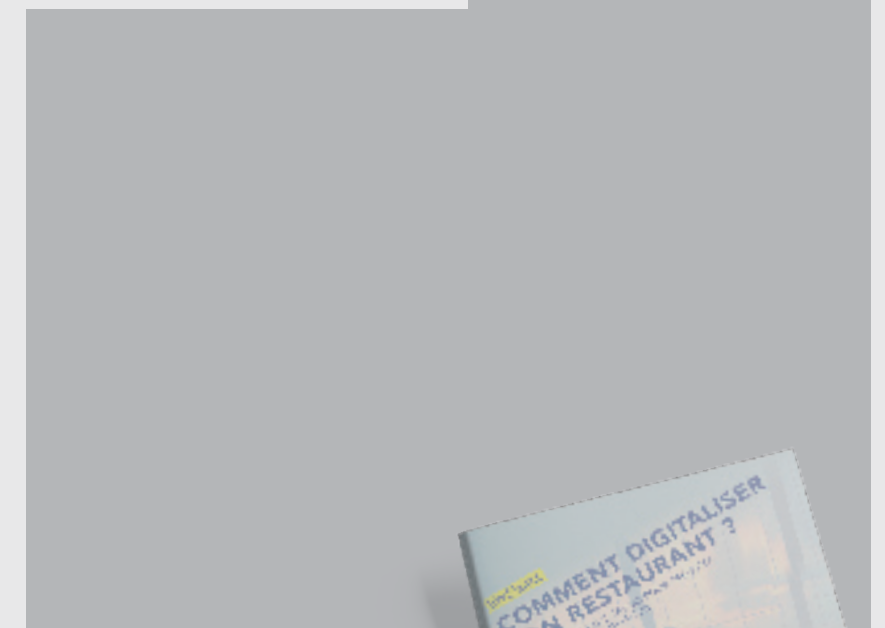
Les nouveaux concepts

Ils permettent de diversifier les activités en s'adaptant à tous les modes de consommation, pour mieux générer du chiffre

d'affaires additionnel. Restaurant hybride, dark kitchens, restaurant ambulant ou kiosques et distributeurs misent tout sur une expérience multiple, afin de répondre aux diverses attentes des consommateurs.

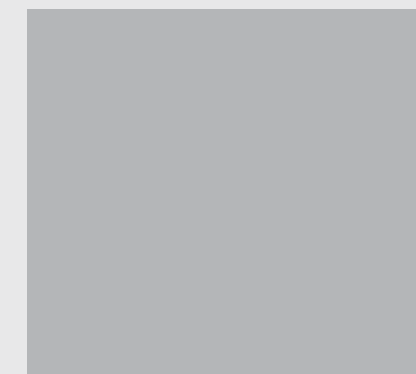
Plus de transparence

Les nouvelles attentes des consommateurs demandent plus de transparence et de traçabilité. La technologie est aujourd'hui la meilleure alliée de l'hygiène alimentaire, grâce aux applis, aux nouveaux équipements... et à la blockchain !



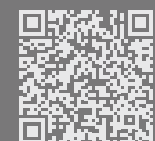
Une meilleure expérience client

Les nouvelles technologies sont aussi un fantastique atout marketing, permettant d'améliorer sans cesse l'expérience client ! Data, collecte de données client, expériences immersives et sensorielles, environnement disruptif... Quand bien manger dans un cadre agréable ne suffit plus, la digitalisation permet de proposer une réelle expérience différenciante. Unique.



Pour aller plus loin

Tout ce qu'il faut savoir pour préparer son restaurant au futur est dans le livre blanc METRO, à télécharger gratuitement !



Scannez
ou retrouvez
ce livre blanc sur
METRO.fr

UNE JOURNÉE TYPE AVEC...

XXXXXXXXXX

XXXXXXXXXX

À chaque numéro, 15H30 s'invite dans la journée d'un professionnel de la restauration ou de l'hôtellerie. Rencontre avec Roberto Boscolo, président-directeur général des hôtels de luxe Boscolo Collection.



6h30

Réveil et petit-déjeuner en famille

Chaque matin, j'entame ma journée avec une tradition familiale spéciale.

C'est ce petit rituel qui me donne l'énergie nécessaire pour relever les défis de la journée. De plus, c'est un moment précieux avec ma meilleure équipe qui me permet de commencer une *magnifica giornata*.



7h

Revue des actualités mondiales pour se tenir au courant d'éléments contributifs à l'hôtel

Avant de me préparer pour la matinée, je m'informe des dernières actualités mondiales. C'est une pratique essentielle pour rester informé des évolutions et tendances qui pourraient avoir un impact sur notre industrie hôtelière.



7h30

Début de la journée de travail par une analyse approfondie de la situation des hôtels

Je me lance dans ma journée de travail en passant en revue l'état des hôtels. Ensuite, je planifie soigneusement ma journée pour m'assurer que tout fonctionne comme sur des roulettes. C'est essentiel pour maintenir nos normes de qualité et assurer que nos clients reçoivent un service cinq étoiles du début à la fin.



14h

Poursuite de l'excellence du Boscolo Hôtel & Spa

C'est pendant ce moment précis que je me concentre sur de nouveaux projets et le développement continu de nos hôtels de luxe. C'est le moment clé pour planifier des initiatives innovantes, améliorer nos services et explorer des partenariats. Notre objectif est de garantir à nos clients une expérience inoubliable à chaque séjour, une promesse que nous prenons à cœur.



10h30

Point avec l'administration et le département comptabilité

Je consacre également du temps à rencontrer notre équipe d'administration et de comptabilité. Cette étape est cruciale pour maintenir une gestion financière efficace et garantir que toutes les opérations des hôtels soient conformes. Afin d'obtenir un contrôle de gestion détaillé.



9h30

Réunion matinale avec les responsables de chaque département des hôtels

La matinée se poursuit avec une réunion avec les chefs de chaque service de nos hôtels. On passe en revue les possibles difficultés qui pourraient se présenter et c'est aussi le moment idéal pour échanger des idées originales et s'assurer que tout roule pour offrir à nos clients une expérience inoubliable.



18h

Inspection minutieuse de la pleine opérationnalité de tous les services et équipements de l'hôtel en prévision de la soirée

En fin d'après-midi, je m'assure que tous les services de l'hôtel sont parfaitement opérationnels pour la soirée à venir. Cela implique la supervision attentive de notre personnel ainsi que des bars et restaurants pour nos invités, afin de garantir une soirée *eccellenza*.



21h

Séance sportive pour détente et revitalisation après une journée de travail

Après une journée bien remplie, je m'accorde un moment de détente grâce à une séance de sport. C'est ma manière de me ressourcer, de maintenir un équilibre sain entre le travail et la vie personnelle, et de rester en forme.



21h30

Dîner familial qui renforce les liens

À 21h30, nous partageons un dîner en famille qui met en avant l'importance de nos liens familiaux. Pour moi, la valeur de la famille est fondamentale, et cette soirée représente un moment fun et idéal pour renforcer nos liens dans une ambiance décontractée et pleine d'humour.

Pour ou contre le vin naturel

Le vin naturel suscite de plus en plus de débats dans le monde viticole et parmi les consommateurs. Mais que vaut-il réellement ? Quels sont les avantages et les inconvénients de ce type de vinification ?

...C'est-à-dire

sans produits chimiques, ni pesticides dans les vignes et sans sulfites ajoutés en cave. Cette méthode permet de **réduire l'impact environnemental** de la viticulture et de promouvoir la biodiversité....

Le vin naturel offre une **alternative intéressante et respectueuse de l'environnement**. Il est produit sans intrants...

Et

se trouve fortement plébiscité par une **nouvelle génération de consommateurs très soucieux de la radicalité** des démarches des vignerons.

Mais, le vin naturel vient avec ses propres défis...

Une méthode respectueuse de l'environnement...

...si

les amateurs de vin naturel apprécient **l'authenticité et la pureté de ce type de vin**, c'est que le processus de vinification minimaliste permet au terroir et au cépage de s'exprimer pleinement, offrant des cuvées souvent uniques et représentatives de leur origine géographique.

Néanmoins,

l'**absence de sulfites et d'autres stabilisants** dans le vin naturel peut mener à une **variabilité de qualité des cuvées**. Certains lots peuvent présenter des défauts, comme des goûts de vinaigre ou des arômes désagréables...

Aussi,

...le vin naturel est souvent moins stable que le vin conventionnel.

Il peut évoluer dans le mauvais sens rapidement et, dans tous les cas, doit être conservé dans des conditions optimales pour éviter qu'il ne se détériore. **Cela peut poser problème pour les restaurateurs et les cavistes...**

D'ailleurs,

...pour apprécier pleinement le vin naturel, il est important de comprendre et d'accepter ses particularités. Les avantages sont nombreux pour ceux qui cherchent des **produits authentiques et respectueux de l'environnement**.

Pour les initiés, certains défauts font la singularité de ces vins, et donc leur attrait...

Mais pour les non-initiés, les caractéristiques atypiques du vin naturel peuvent dérouter.

...Mais des risques de qualité et de conservation

En effet,

Le vin naturel offre une **palette de saveurs souvent plus variée** que les vins dits "conventionnels". Les buveurs découvrent ainsi des **arômes et des goûts différents des vins traditionnels**, sur une palette souvent plus fruitée et complexe.

Remarquons également,

que **la France fait partie des précurseurs** dans le domaine du vin naturel...

Un grand nombre de vignerons français tentent l'aventure des vins sans intrants.

Et de plus en plus de consommateurs, français et internationaux, exigent ce type de vin à la carte d'un restaurant pour s'y attabler.

Si le vin naturel invite à une **nouvelle approche de la dégustation, plus ouverte et curieuse.** Il demande une éducation au goût et le temps de changer ses habitudes...

Mais après tout, c'est le cas de nombreux produits artisanaux. Ainsi, la clé pour apprécier le vin naturel réside dans **l'information et la compréhension** autant que dans le talent du sommelier. Savoir d'où vient le vin, comment il est produit, et quelles sont ses **particularités** permet de mieux l'apprécier et de faire un choix éclairé.

Et,

Les consommateurs de vin traditionnels n'ont rien contre un vin naturel qui n'a pas de défauts...

C'est pourquoi,

Il importe, pour les vignerons comme pour les restaurants, de **savoir bien communiquer sur les méthodes** et les produits des vignerons...

Par ailleurs,

les méthodes de production du vin naturel sont souvent **plus coûteuses et limitées en volume.** Cela se traduit par des **prix plus élevés et une disponibilité réduite**, rendant ces vins moins accessibles au grand public...

Aussi, c'est au sommelier du restaurant ou à la personne chargée des vins de veiller à la bonne tenue des bouteilles proposées à la carte. Car, au final, **les consommateurs de vin naturel sont souvent bien informés** et sont à la **recherche de produits qui respectent leurs valeurs écologiques** mais aussi les qualités organoleptiques des vins...

En effet,

Cette transparence **renforce la confiance des consommateurs** et leur permet de choisir en connaissance de cause...

Car comme toujours,

Il appartient à chaque consommateur de décider s'il est **prêt à embrasser une nouvelle expérience gastronomique.** Et le restaurant peut être le lieu de cette nouvelle expérience.

...le vin naturel continue de **rebuter certains clients** habitués à boire des vins parfaitement stables.

Mais, il ne faut pas oublier que cette tendance est également ancrée dans une **recherche d'innovation et de renouveau.**

De tout temps, **les viticulteurs ont été en quête de l'équilibre entre tradition et modernité**, en cherchant à préserver les techniques naturelles tout en garantissant la qualité et la stabilité du vin...

Ceci étant dit, il est essentiel de respecter les goûts et les préférences de chacun. **Le vin naturel ne conviendra pas à tous les palais**, et c'est parfaitement acceptable.

L'important est de **découvrir et de savourer** ce qui nous plaît, tout en étant conscient des choix que nous faisons...

XXXXXX

La Bourgogne est une région viticole prestigieuse, mondialement reconnue pour ses vins d'exception. Célèbres pour leur élégance, leur terroir unique et leur histoire riche, les vins de Bourgogne fascinent les amateurs du monde entier.

Au cœur de l'identité des vins de Bourgogne se trouve le concept de terroir. La région est divisée en sous-régions prestigieuses, telles le Chablisien, la Côte de Nuits, la Côte de Beaune, la Côte Chalonnaise, le Mâconnais. Au sein de ces zones distinctes, chaque appellation possède des conditions géologiques, climatiques et topographiques spécifiques qui influencent le caractère des vins qui y sont produits. La Bourgogne est principalement réputée pour ses vins rouges à base de Pinot Noir et ses vins blancs à base de Chardonnay. Le terroir joue un rôle clé

dans la diversité des saveurs. Ainsi, la Côte de Nuits produit essentiellement des vins rouges élégants et complexes, tandis que la Côte de Beaune offre des vins blancs et rouges plus charnus et opulents. Le Chablis, au nord, est célèbre pour ses vins blancs vifs et minéraux, grâce à son sol calcaire alors que le Mâconnais, au sud, offre des chardonnays plus ronds et aromatiques. L'histoire de la viticulture en Bourgogne remonte à l'Antiquité romaine, mais elle a atteint son apogée au Moyen Âge grâce à l'implication des moines qui ont contribué à perfectionner les pratiques viticoles. Le principe même de l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) a été créé en Bourgogne en

1935 garantissant l'authenticité et la qualité des vins de la région. De fait, les vignerons bourguignons sont réputés pour leur quête de l'excellence, ils préfèrent la qualité à la quantité. Les rendements sont généralement faibles pour concentrer les saveurs, et la vinification est souvent traditionnelle, minimisant l'utilisation de technologies modernes. Les vins de Bourgogne incarnent la quintessence de la tradition viticole française. Leur élégance et leur diversité sont une invitation à un voyage gustatif inoubliable. Que vous soyez amateur ou connaisseur, explorez l'histoire et la magie de cette région, véritable trésor viticole qui perdure depuis des siècles.



Chablis LES BEAUMONTS DAMPT FRÈRES

La robe est d'un élégant doré aux reflets verts. Le nez est fruité et gourmand, avec des notes de fruits blancs. En bouche, il présente une finesse remarquable, avec une légère richesse et une grande fraîcheur, ainsi qu'une agréable tension saline. Cette cuvée allie fraîcheur, longueur, caractère et vivacité! Servez-le à une température d'environ 12 degrés avec des crustacés ou des poissons grillés.



Viré Clessé LES BRUYÈRES VIEILLES VIGNES CADOLE DU CHAPITRE

La robe est dorée avec des reflets verts. Le nez révèle de belles notes de fleurs d'acacia, de fruits blancs et des nuances légères d'agrumes. En bouche, l'attaque est vive, avec des arômes d'amandes et de citrons mûrs. La finale est acidulée et minérale, apportant une grande fraîcheur à ce Viré-Clessé. Un vrai délice! À déguster à 10 degrés avec un gratin de queues d'écrevisses.



Mâcon Milly- Lamartine GOUTTE QUE GOUTTE VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES

La robe est d'un joli doré clair. Le nez est frais avec des notes de fruits blancs légèrement citronnés. En bouche, il se révèle avec franchise, typique du Mâconnais, offrant un fruité pulpeux et bien défini. La texture est vibrante, équilibrée entre le ciselé et une légère onctuosité, parfaite pour accompagner les repas. Dans l'ensemble, c'est un vin complet et délicieux, avec une finale marquée par des notes de tilleul frais et d'acacia. Une exclusivité METRO! Servez-le à une température de 9 à 10 degrés avec des apéritifs, des entrées de la mer et des fromages de chèvre locaux.



Givry 1^{er} cru DOMAINE GOUBARD

La robe est grenat avec des reflets pourpre clair. Le nez est frais, vibrant de cassis, myrtilles et prunes fraîches. En bouche, le fruité prédomine, puis des tanins fermes mais veloutés se révèlent au milieu de la dégustation. Un vrai Givry finement boisé à déguster sur ses saveurs fruitées et épicées de jeunesse. Servir vers 14 degrés.



Coteaux Bourguignons LA PÉPITÉ VIGNERONS DES PIERRES DORÉES

La robe, grenat pourpre clair, se montre particulièrement attrayante. Le nez est gourmand avec des arômes de fruits rouges et noirs, ainsi que des nuances d'airelles et de noyaux. En bouche, le vin est doux, souple, et harmonieux, avec une acidité équilibrée. Il offre une délicieuse finesse fruitée et une finale marquée par des griottes écrasées. Servez-le à 13/14 degrés avec des viandes blanches et des volailles rôties.

Développer un "food" conteneur avec METROxMouvBox

L'adoption de conteneurs aménagés comme restaurants est une tendance en pleine expansion. En partenariat avec MouvBox, les experts METRO proposent un service clé en main pour créer un concept de "food" conteneur.



Flexibles et mobiles, les "food" conteneurs, restaurants installés dans des conteneurs, offrent une alternative innovante aux espaces de restauration traditionnels. Ils permettent de s'adapter aux différentes saisons ou événements. Facilement montables et démontables, ces mini-locaux de restauration mobile s'installent dans des lieux aussi variés que les plages, les parcs ou les festivals. Ils offrent un aspect industriel moderne qui peut être personnalisé pour créer une ambiance unique. Généralement moins coûteux qu'un local traditionnel, ils peuvent aussi être combinés pour gagner de l'espace.

Partenaire de METRO France, l'entreprise MouvBox, créée en 2014, s'est imposée sur le territoire national comme une référence dans la vente, la transformation et la location de conteneurs maritimes et de bâtiments modulaires, pour les particuliers et les professionnels. Ce partenariat permet

de coupler les expertises pour répondre à tous les besoins et envies des professionnels de la restauration.



À vos côtés pour vous faire gagner du temps

Entre les contraintes d'espace et la nécessité d'un aménagement bien pensé pour optimiser chaque mètre carré, la conception et l'aménagement d'un projet de "food" conteneur sont un véritable défi. Forts de leur expérience, les experts METRO et MouvBox France accompagnent les professionnels de la restauration dans la réalisation de leur projet jusque dans les moindres détails, en leur proposant un service clé en main.



ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE grâce à un large choix d'options adaptées à toutes les typologies de restauration (snack, bar, salad bar, restauration traditionnelle...)



LIBERTÉ TOTALE

dans la personnalisation d'un mini-local (emplacement des ouvertures, création de fenêtres, surface du plan de travail, agencement...)



SÉLECTION

des meilleurs produits et équipements par les experts METRO



ATTRACTIVITÉ ET VISIBILITÉ

sur les réseaux grâce à une solution tendance.

Pour aller plus loin

Tout ce qu'il faut savoir pour préparer son restaurant au futur est dans le livre blanc METRO, à télécharger gratuitement !



Scannez ou retrouvez ce livre blanc sur METRO.fr

PUB

Les fromages d'hiver

Si les fromages d'hiver peuvent se déguster de multiples façons, la cuisson au four permet d'en décupler les saveurs. Les chefs s'en inspirent pour créer des plats qui réchauffent et réconfortent.



Comme pour les fruits ou les légumes, il existe aussi une saisonnalité pour les produits laitiers affinés. En fin d'année, les températures en chute, le manque de luminosité et l'humidité mettent à mal les pâturages. Vaches, chèvres et brebis sont alors le plus souvent nourries avec du foin et produisent ainsi un lait moins aromatique. Or, la finesse et les qualités gustatives du lait sont étroitement liées à l'alimentation des animaux. Si la plupart des fromages à courte période d'affinage n'atteignent donc pas leur qualité optimale en hiver, certains fromages dont la durée d'affinage s'étend sur plusieurs mois leur permet d'être fabriqués à partir de lait collecté durant les saisons optimales : de la fin du printemps au début de l'automne. Ceux-ci bénéficient d'un affinage pouvant dépasser l'année complète (et aller jusqu'à 3 ans pour certains), et sont disponibles toute l'année. Réalisés à partir des laits de l'été ou du regain (herbe qui repousse après la première fauchaison), comme c'est le cas pour le Comté AOP, le Beaufort AOP ou l'Appenzell AOP, ils sont, de fait, au meilleur de leurs saveurs !

Une fois chauffés, certains fromages sont d'ailleurs les étendards de la gastronomie hivernale. Présentés en salade, ou accompagnés de tranches de pain de campagne, ou cuisinés de façon plus sophistiquée, ils sont emblématiques d'une cuisine conviviale et réconfortante.



Les fromages d'hiver, version anti-gaspi

Si les restes de fromages s'accommodent parfaitement en quiches et en tourtes, en Suisse, ils sont utilisés pour confectionner des "Chässchnitten", une recette anti-gaspillage par excellence ! Les restes de fromage sont râpés puis ajoutés à un mélange de lait, de farine, d'oignon et d'ail émincés, puis étalés sur des tranches de bon pain rassis. Gratinés au four, ils se dégustent avec une pointe de noix de muscade et une simple salade verte.

EN BOÎTE

① Mont d'Or AOP

Le Mont d'Or AOP possède un goût de lait de montagne qui se parfume des saveurs résineuses et boisées de l'épicéa dont est composée sa sangle. Il doit pouvoir se consommer à la cuillère après en avoir retiré la croûte à la pointe du couteau. Encadré par une réglementation qui place sa pleine saison au cœur des mois les plus froids, sa commercialisation ne peut se faire qu'entre le 10 septembre et le 10 mai. Il se déguste à la cuillère, à peine sorti du four, avec des pommes de terre, de la charcuterie et une salade verte.



② Camembert

Le plus célèbre des fromages français prend une tournure hivernale lorsqu'il est rôti au four. De Normandie AOP ou pasteurisé, il se déguste tel quel, simplement accompagné de quelques cerneaux de noix, de pain de campagne ou de pomme de terre. Une touche de miel doux et de thym viennent ajouter du contraste à la gourmandise de ce plat.

④ Fromager des Clarines

Ce fromage à pâte molle et croûte fleurie doit son nom aux clarines, les cloches suspendues au cou des vaches. Sa couleur pâle laisse deviner son goût crémeux légèrement aromatisé à la truffe blanche. Présenté dans sa boîte de sapin du Jura et sanglé d'épicéa, on l'accompagne d'un vin blanc sec de Jura ou de Savoie.

⑥ Vacherin Fribourgeois AOP

Onctueux, avec un goût légèrement acidulé et une pâte tendre et crémeuse, le Vacherin Fribourgeois AOP (du nom de son canton d'origine, Fribourg) est affiné au minimum 9 à 12 semaines. Fromage typique des montagnes suisses, il est plus souple que le Gruyère Suisse avec lequel on l'associe pour préparer la célèbre recette de la fondue labellisée moitié/moitié. En cuisine, il peut également être saupoudré sur un gratin ou un velouté de courges.

⑦ Gruyère Suisse AOP

Avant tout, rappelons que le véritable Gruyère Suisse AOP n'a pas de trous ! Sa zone de production est située dans la Gruyère, région du Canton de Fribourg. Il doit être âgé au minimum de 5 mois à la sortie des caves d'affinage, lesquelles doivent être situées en Suisse. Parfois surnommé le « *roi des fromages* », il nécessite environ 400 litres de lait pour une meule de 35 kg. Outre la fondue moitié/moitié, le Gruyère Suisse AOP est utilisé pour le soufflé au fromage et la soupe à l'oignon.

⑨ Comté AOP

Fabrique de manière artisanale, à partir de lait cru de vaches de race Montbéliarde ou Simmentale française, nourries exclusivement à partir d'herbe et de foin, le Comté AOP d'été présente des arômes diversifiés et fruités, tandis que le Comté AOP d'hiver se caractérise par des nuances de noisettes végétales ou torréfiées plus marquées.

⑪ Beaufort AOP

Fabrique en été avec le lait des vaches des alpages ou des pâtures, d'où il tire sa couleur ensoleillée et ses arômes bien développés, le Beaufort AOP se déguste en hiver, le temps d'être affiné en cave. Ce fromage des montagnes est utilisé dans la recette des friands savoyards, à base de jambon de Savoie et de champignons.

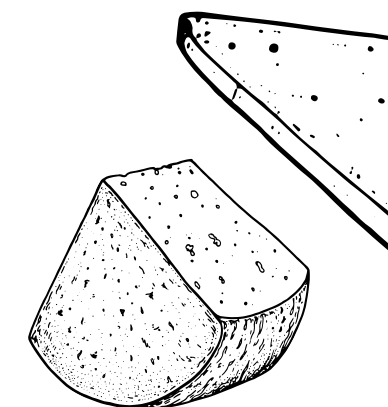
⑧ Reblochon de Savoie AOP

AOC depuis 1958, le Reblochon AOP est un fromage crémeux qui dévoile une pâte onctueuse et souple de couleur ivoire. En bouche, il révèle une fine tonalité de noisette. Le Reblochon fermier de Savoie AOP avec sa pastille verte, est fabriqué à la ferme avec le lait du seul troupeau de l'agriculteur. Le Reblochon laitier de Savoie AOP à pastille rouge est quant à lui fabriqué en fromagerie avec le lait recueilli auprès de plusieurs exploitations de la zone de production.

⑩ Abondance AOP

Fromage de Savoie fabriqué à partir du lait entier des vaches de la race dite "d'Abondance", d'où il tient son nom, l'Abondance AOP possède une pâte souple et fondante et un délicat goût de noisette légèrement amer caractéristique de ce fromage demi-cuit.

PLATEAU DE FROMAGES D'HIVER



FONDANTS

⑤ Raclette de Savoie IGP

L'authentique Raclette de Savoie Indication Géographique Protégée est fabriquée exclusivement en Savoie et Haute-Savoie. Issue du travail et de la passion des éleveurs, fromagers et affineurs locaux, elle incarne l'excellence de cette région. Fromage à pâte pressée non cuite, à la texture filante et onctueuse, la Raclette de Savoie IGP possède des notes fruitées, végétales, fumées ou encore épicées. Pour varier les saveurs, la recette traditionnelle de la raclette peut également être préparée avec du Morbier, du Bleu de Gex ou du Cheddar.



Les chefs, artisans, de la solidarité,

La gastronomie dépasse aujourd'hui largement le cadre des restaurants étoilés, et nombreux sont les chefs qui s'engagent dans des projets à fort impact social. La cuisine, nouveau levier de changement et d'inclusion ?

Nourrir et créer du lien

L'une des initiatives les plus répandues est l'organisation de repas solidaires. Des chefs renommés mettent leur talent au service des plus démunis, offrant à la fois un repas de qualité comme un moment de convivialité et de dignité. Parfait exemple de cette démarche, le Refettorio, créé par le chef étoilé Massimo Bottura. Ce concept de restaurant solidaire utilise des produits destinés au rebut pour préparer des repas gastronomiques pour les personnes dans le besoin.



Un tremplin vers l'emploi

Au-delà du don alimentaire, la cuisine devient un outil d'insertion professionnelle. Des programmes innovants permettent à des personnes éloignées de l'emploi de se former aux métiers de la restauration. À l'image de l'initiative "Cuisine, mode d'emploi(s)" piloté par Thierry Marx, "Des étoiles et des femmes", portée par l'association Festin, offre aux femmes

en difficulté l'opportunité d'acquérir des compétences culinaires de haut niveau, ouvrant ainsi la voie à une carrière dans la gastronomie.



Éduquer par le goût

Les chefs s'impliquent également dans l'éducation alimentaire, particulièrement auprès des jeunes. Face aux enjeux de santé publique, ils sensibilisent à l'importance d'une alimentation équilibrée et durable. Le programme "Les brigades culinaires" de La Tablée des Chefs permet à des adolescents de découvrir les bases de la cuisine et de développer des habitudes alimentaires saines.



La cuisine, outil de lien social

Au-delà de ces initiatives ciblées, la cuisine devient un véritable lieu d'échange et d'apprentissage. L'engagement des chefs prend des formes variées : don de temps et de compétences, formation, sensibilisation, lutte contre le gaspillage alimentaire... Un rôle qui dépasse de loin les murs de leurs restaurants.



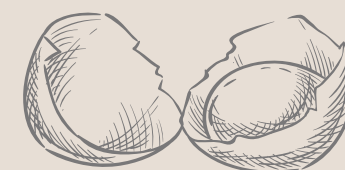
Le vieux débat qui consiste à savoir « *Qui de la poule ou de l'œuf est arrivé en premier ?* » n'a plus aucun sens aujourd'hui. On sait que l'œuf est à l'origine de la poule, surtout lorsqu'on sait que les oiseaux sont les descendants en droite ligne des dinosaures (en tout cas les petites espèces qui ont échappé à l'extinction voilà 65 millions d'années). D'ailleurs l'œuf est à l'origine de la vie presque partout dans le monde animal pas que chez les oiseaux : chez les insectes, les poissons, les invertébrés, les amphibiens, les reptiles... Et même les mammifères (au nombre desquels les humains) avec leurs ovocytes. En fait l'œuf est l'origine de la vie. Mais pour ce qui nous occupe, l'œuf (lorsqu'on ne précise pas sa nature, l'œuf de poule est appelé communément l'œuf) est surtout un auxiliaire majeur de la cuisine, de la pâtisserie, de la boulangerie et même de la vinification avec le fameux « *collage au blanc d'œuf* » des vins rouges pour en capter les impuretés.

Objectivement et en dépit d'une certaine défiance due à la mode vegan nourrie de bons sentiments mais souvent d'une grande ignorance, l'œuf est inégalable en alimentation pour plusieurs raisons. Tout d'abord

c'est la forme de protéine animale la moins chère sur le marché. C'est un aliment très complet avec ses 9 acides aminés essentiels et de nombreuses vitamines au rang desquelles la D primordiale pour notre squelette et nos muscles. L'œuf est aussi un produit que je qualifie de « *demi-sec* » car bien que frais il se conserve plusieurs semaines à température ambiante (au-delà de 22 °C mieux vaut le mettre au frais) protégé des bactéries extérieures par sa coquille et sa membrane interne. C'est aussi un texturant, un liant et un gélifiant naturel hors-pair pour les sauces, les émulsions, les crèmes, les soufflés, etc. Mais c'est son goût et surtout celui de son jaune qui nous enchante. Pensez un instant à une crème renversée, à une mayonnaise ou une béarnaise, à des spaghetti carbonara ou une quiche Lorraine, à des chouquettes ou une glace vanille sans parler d'une bonne brioche. Partout il nous régale de sa présence réconfortante qui convoque en nous les plus gourmands souvenirs d'enfance.

Voilà pourquoi il m'était important de lui rendre hommage en le mettant en vedette dans ces pages, notre nouveau rendez-vous dans le 15h30. Si vous le choisissez et le traitez bien il vous le rendra au centuple. Gloire à l'œuf, un pur régal accessible à tous, ce qui n'est pas la moindre de ses qualités.

!!
**L'ŒUF EST UN
AUXILIAIRE MAJEUR
DE LA CUISINE, DE
LA PÂTISSERIE, DE
LA BOULANGERIE
ET MÊME DE LA
VINIFICATION.**



L'ŒUF (DE POULE) CHIFFRES & INFOS

- Environ 2 000 milliards d'œufs produits chaque année dans le monde.
- Entre un quart et un tiers des œufs dans le monde sont produits par la Chine.
- La France est le 1^{er} producteur européen avec environ 15 milliards d'œufs (900 000 tonnes).

- Si 99% des Français mangent des œufs ils sont bien loin d'être les premiers consommateurs dans le monde. On dénombre plus de 300 œufs mangés par an pour les Mexicains (1^{er} pays consommateur) mais aussi pour les Japonais et les Chinois, entre 230 et 250 pour les pays occidentaux (autour de 230 chez nous) et moins de 100 pour les pays africains.

Les chefs, artisans, de la solidarité.

La gastronomie dépasse aujourd'hui largement le cadre des restaurants étoilés, et nombreux sont les chefs qui s'engagent dans des projets à fort impact social. La cuisine, nouveau levier de changement et d'inclusion ?

Nourrir et créer du lien

L'une des initiatives les plus répandues est l'organisation de repas solidaires. Des chefs renommés mettent leur talent au service des plus démunis, offrant à la fois un repas de qualité comme un moment de convivialité et de dignité. Parfait exemple de cette démarche, le Refettorio, créé par le chef étoilé Massimo Bottura. Ce concept de restaurant solidaire utilise des produits destinés au rebut pour préparer des repas gastronomiques pour les personnes dans le besoin.



Un tremplin vers l'emploi

Au-delà du don alimentaire, la cuisine devient un outil d'insertion professionnelle. Des programmes innovants permettent à des personnes éloignées de l'emploi de se former aux métiers de la restauration. À l'image de l'initiative "Cuisine, mode d'emploi(s)" piloté par Thierry Marx, "Des étoiles et des femmes", portée par l'association Festin, offre aux femmes

en difficulté l'opportunité d'acquérir des compétences culinaires de haut niveau, ouvrant ainsi la voie à une carrière dans la gastronomie.



Éduquer par le goût

Les chefs s'impliquent également dans l'éducation alimentaire, particulièrement auprès des jeunes. Face aux enjeux de santé publique, ils sensibilisent à l'importance d'une alimentation équilibrée et durable. Le programme "Les brigades culinaires" de La Tablée des Chefs permet à des adolescents de découvrir les bases de la cuisine et de développer des habitudes alimentaires saines.



La cuisine, outil de lien social

Au-delà de ces initiatives ciblées, la cuisine devient un véritable lieu d'échange et d'apprentissage. L'engagement des chefs prend des formes variées : don de temps et de compétences, formation, sensibilisation, lutte contre le gaspillage alimentaire... Un rôle qui dépasse de loin les murs de leurs restaurants.



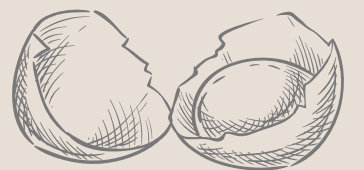
Le vieux débat qui consiste à savoir « *Qui de la poule ou de l'œuf est arrivé en premier?* » n'a plus aucun sens aujourd'hui. On sait que l'œuf est à l'origine de la poule, surtout lorsqu'on sait que les oiseaux sont les descendants en droite ligne des dinosaures (en tout cas les petites espèces qui ont échappé à l'extinction voilà 65 millions d'années). D'ailleurs l'œuf est à l'origine de la vie presque partout dans le monde animal pas que chez les oiseaux : chez les insectes, les poissons, les invertébrés, les amphibiens, les reptiles... Et même les mammifères (au nombre desquels les humains) avec leurs ovocytes. En fait l'œuf est l'origine de la vie. Mais pour ce qui nous occupe, l'œuf (lorsqu'on ne précise pas sa nature, l'œuf de poule est appelé communément l'œuf) est surtout un auxiliaire majeur de la cuisine, de la pâtisserie, de la boulangerie et même de la vinification avec le fameux « *collage au blanc d'œuf* » des vins rouges pour en capter les impuretés.

Objectivement et en dépit d'une certaine défiance due à la mode vegan nourrie de bons sentiments mais souvent d'une grande ignorance, l'œuf est inégalable en alimentation pour plusieurs raisons. Tout d'abord

c'est la forme de protéine animale la moins chère sur le marché. C'est un aliment très complet avec ses 9 acides aminés essentiels et de nombreuses vitamines au rang desquelles la D primordiale pour notre squelette et nos muscles. L'œuf est aussi un produit que je qualifie de « *demi-sec* » car bien que frais il se conserve plusieurs semaines à température ambiante (au-delà de 22 °C mieux vaut le mettre au frais) protégé des bactéries extérieures par sa coquille et sa membrane interne. C'est aussi un texturant, un liant et un gélifiant naturel hors-pair pour les sauces, les émulsions, les crèmes, les soufflés, etc. Mais c'est son goût et surtout celui de son jaune qui nous enchante. Pensez un instant à une crème renversée, à une mayonnaise ou une béarnaise, à des spaghetti carbonara ou une quiche Lorraine, à des chouquettes ou une glace vanille sans parler d'une bonne brioche. Partout il nous régale de sa présence réconfortante qui convoque en nous les plus gourmands souvenirs d'enfance.

Voilà pourquoi il m'était important de lui rendre hommage en le mettant en vedette dans ces pages, notre nouveau rendez-vous dans le 15h30. Si vous le choisissez et le traitez bien il vous le rendra au centuple. Gloire à l'œuf, un pur régal accessible à tous, ce qui n'est pas la moindre de ses qualités.

!!
**L'ŒUF EST UN
AUXILIAIRE MAJEUR
DE LA CUISINE, DE
LA PÂTISSERIE, DE
LA BOULANGERIE
ET MÊME DE LA
VINIFICATION.**



L'ŒUF (DE POULE) CHIFFRES & INFOS

📊 **Environ 2 000 milliards** d'œufs produits chaque année dans le monde.

📊 **Entre un quart et un tiers des œufs** dans le monde sont produits par la Chine.

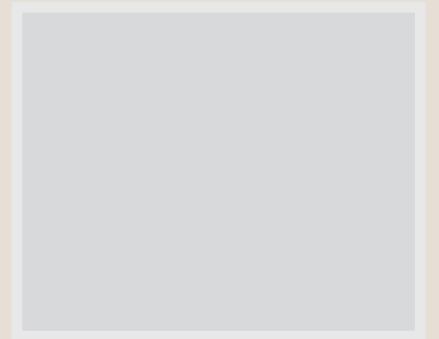
📊 **La France est le 1^{er} producteur européen** avec environ 15 milliards d'œufs (900 000 tonnes).

📊 **Si 99% des Français mangent des œufs** ils sont bien loin d'être les premiers consommateurs dans le monde. On dénombre plus de 300 œufs mangés par an pour les Mexicains (1^{er} pays consommateur) mais aussi pour les Japonais et les Chinois, entre 230 et 250 pour les pays occidentaux (autour de 230 chez nous) et moins de 100 pour les pays africains.

LES GOÛTS & LES COULEURS

La couleur de la coquille d'un œuf n'influe pas sur son goût. De blanche à marron foncé, la teinte d'un œuf est directement liée à la race de la poule, aux pigments qu'elle sécrète et que l'on retrouve en premier lieu dans son plumage. Ainsi une poule blanche pond des œufs blancs, une rousse des œufs roux et une marron ou noire, des œufs marrons (avec des variantes). Ce qui explique pourquoi culturellement les Français aiment les

œufs roux quand Allemands et Anglo-saxons ne veulent que des blancs, car à l'origine les poules en France sont majoritairement colorées quand elles sont le plus souvent blanches chez nos voisins. Après c'est la force de l'habitude qui prend le dessus. L'œuf que l'on a connu et aimé enfant on continuera à l'acheter toute sa vie, et on jurera que son goût est bien différent de l'autre plus pâle ou plus foncé. Ah nostalgie quand tu nous tiens.



Fraîcheur : le coup du verre d'eau

Pour voir rapidement si un œuf est frais au sortir de sa boîte le plonger délicatement dans un verre d'eau froide. Si l'œuf repose couché sur le fond il est ultra-frais. S'il se met debout son côté rond vers le haut il a déjà plus d'une dizaine de jours, évitez une préparation où le jaune reste cru. S'il remonte et flotte, mieux vaut le jeter, il est dépassé. Ce phénomène est dû à la petite poche d'air qui se situe à la base de l'œuf. Plus l'œuf vieillit, plus l'eau contenue dans le blanc s'évapore au travers de la coquille légèrement poreuse et plus la poche grandit finissant par agir comme un véritable flotteur.

Piquer les œufs-coques ou durs avant cuisson

Plongé dans l'eau bouillante, il n'est pas rare que la coquille éclate et laisse filer le blanc. Ceci n'est pas dû au choc thermique sur la

coquille mais à nouveau à la poche d'air à la base de l'œuf. Porté soudainement à 100 °C, l'air contenu dans la poche est chauffé aussi et s'expande (c'est l'effet Montgolfière) et casse la coquille. Pour l'éviter, on perce un petit trou dans la coquille côté arrondi sous la poche avec un pique-œuf, une épingle ou la pointe d'un petit couteau. Le gaz peut ainsi se libérer et la coquille est sauvée.

« Snaper » les œufs durs

Difficile parfois d'écaler les œufs durs après cuisson surtout lorsqu'ils sont très frais. Snappez-les. Au sortir de la casserole, plongez-les dans l'eau froide pour les refroidir et ne pas vous brûler les doigts. Puis prenez une petite cuiller et « sonnez » ou « snappez » vos œufs et tapotant dessus avec le dos de la cuiller. Cela résonne comme bien plein, et à un moment cela sonne creux, ça fait « *toc* ». Arrêtez, c'est bon, la membrane intérieure s'est décollée, l'œuf est prêt à être écalé facilement.

Coagulation des œufs pochés

La difficulté des œufs pochés dans l'eau c'est que le blanc risque de partir en filaments au lieu de se regrouper autour du jaune. 3 étapes pour réussir à tous les coups : 1-Prendre des œufs extra-frais (moins d'une semaine) car le blanc est plus épais et coagule mieux. 2-Verser du vinaigre blanc dans l'eau de cuisson. L'acide va agir sur le blanc et aider à sa coagulation rapide par la chaleur. 3-Créer un tourbillon dans l'eau, un vortex avec une cuiller au centre de la casserole et verser l'œuf depuis un ramequin, au centre du tourbillon. La force centripète ramène le blanc vers le centre et l'aide à se coaguler autour du jaune.

Mayo légère au blanc d'œuf

Comment alléger une mayonnaise riche en huile par définition. Cela se fait toujours par l'ajout de produits non-gras qui vont délayer le gras. En général du fromage blanc. Je préfère y ajouter le moins gras des produits : l'eau. Et quand on sait que le blanc d'œuf contient presque 90% d'eau, je choisis de faire une mayonnaise avec l'œuf entier. Il faut juste émulsionner plus vite, au mixeur plongeant par exemple. Plus d'eau = moins d'huile à portion égale. C'est le moyen le plus naturel et qui ne dénature pas le goût de ma sauce.

Le jaune d'œuf dur vert-de-gris

Lorsque l'œuf dur est trop cuit le jaune prend une teinte vert-de-gris en périphérie. Nous avons tous connu cela. C'est en fait dû à l'interaction des produits soufrés du blanc d'œuf (qui donnent parfois une odeur déplaisante à l'écalage) qui oxydent la surface du jaune cuit. L'œuf reste évidemment parfaitement comestible mais les puristes y trouvent un petit goût oxydé désagréable et font très attention au temps de cuisson (voir l'article « *Temps de cuisson de l'œuf* »).

La toupie pour reconnaître l'œuf dur

Pour reconnaître un œuf dur d'un œuf cru quand on ne sait plus et qu'on les a remis ensemble dans la boîte il suffit de les faire tourner sur un plan de travail. Impossible de faire tourner un œuf cru, la masse liquide à l'intérieur crée une inertie qui stoppe le mouvement. Pour l'œuf dur, la masse solidifiée à cœur est solidaire de la coquille que vous entraînez dans la rotation. L'œuf dur fait « *la toupie* », il tourne vite et longtemps.

TEMPS DE CUISSON



Pour un œuf moyen de 60 g

À moins qu'il ne soit mélangé ou battu, il est important de respecter des températures et temps de cuissons précis, pour avoir la texture souhaitée du blanc et du jaune qui ont des caractéristiques distinctes. C'est tout l'art du cuisinier qui est mis à l'épreuve.

Œuf à la coque

La cuisson commence lorsque l'on dépose l'œuf dans l'eau bouillante. Comptez 3 minutes (si vous aimez le blanc « à la goutte de lait » sous le chapeau), 3,30 à 4 minutes si vous aimez le blanc bien pris.

Œuf mollet

L'œuf mollet est un œuf-coque cuit longtemps. Son jaune est partiellement cuit afin de pouvoir être écalé. Comptez autour de 6 minutes.

Œuf dur

Techniquement un œuf dur a le jaune cuit au bout de 9 minutes, au-delà il risque d'être trop cuit. Mais les esthètes de l'œuf-mayo réunis sous la bannière le l'ASOM (Association de Sauvegarde de l'Œuf Mayonnaise) préconisent 8,40 minutes précisément suivi d'un refroidissement dans l'eau fraîche afin que le jaune reste légèrement crémeux à cœur. On dit alors qu'il est « *gras-cuit* ».

Œuf poché

L'œuf poché (dans de l'eau frémissante) s'apparente à un œuf coque bien cuit mais sans coquille. Le temps préconisé sera donc entre 4,30 et 5 minutes.

Œuf cocotte à la crème

De la même façon, on peut considérer que l'œuf cocotte est un œuf poché au four dans de la crème. Il faut savoir que l'air du four conduit moins vite et moins bien la chaleur que l'eau de la casserole. Il faut donc un four très chaud (200 °C environ) et la cuisson dure entre 10 et 15 minutes selon le contenant (ramequin) et la texture de l'œuf souhaitée. C'est mieux de les mettre au bain-marie dans la plaque avec 1 cm d'eau.



Plusieurs œufs d'oiseaux domestiques sont commercialisés pour notre usage, culinaire le plus souvent. Je précise que si certains peuvent avoir été fécondés (dans les œufs de ferme et ça ne pose pas de problème de consommation) ils n'auront en aucun cas été couvés (sauf usages locaux très spécifiques) donc sans risque de poussins à l'intérieur. Ils bénéficient de réglementations qui assurent la sécurité sanitaire tant sur l'élevage des volatiles pondeurs qu'en termes de qualité et de conservation.

L'œuf de caille

C'est le plus petit des œufs du commerce. Avec ses 10 g, il faut compter 6 œufs de caille de 10 g pour la quantité d'un œuf de poule. Ayant les mêmes qualités nutritionnelles il sert en général, vu sa taille, à préparer tapas, canapés et bouchées.

L'œuf de poule

C'est « l'œuf » par excellence, surtout en France, premier producteur européen. Il pèse en moyenne 60 g avec sa coquille. Le jaune représente environ 40% et le blanc 60% de l'œuf décoquillé. Le blanc d'œuf est composé à plus de 85% d'eau, de protéines (albumine) et de sels minéraux. Le jaune lui contient 30% de matières grasses, sels minéraux et une dose infime de sucre. Comme le blanc de poulet, le blanc d'œuf convient particulièrement aux régimes protéinés basses calories.

L'œuf de cane

Plus gros que l'œuf de poule (80/100 g) sa coquille blanche ou verdâtre est plus fine. Elle est de ce fait un filtre moins efficace contre les agressions et nécessite une cuisson plus longue. Cet œuf est très apprécié de la communauté asiatique qui (comme souvent) lui prête des vertus médicinales en plus de ses qualités gustatives certaines.

L'œuf d'oie

Plus gros encore que l'œuf de cane (120/200 g), il s'en rapproche par le goût car ce sont deux palmipèdes cousines. Il est encore un peu plus gras et se trouve plus rarement puisque le nombre d'oies tend à s'amenuiser. Partout l'oie laisse la place aux canards d'élevages pour la filière foie gras

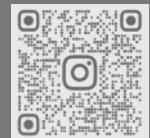
plus simple et moins coûteuse. D'ailleurs l'œuf d'oie est à celui de cane ce que le foie gras d'oie est à celui de canard. Plus gros, plus riche et plus cher.

L'œuf d'autruche

C'est évidemment le mastodonte des œufs avec plus d'1,5 kg en moyenne à l'unité. Si ses valeurs nutritionnelles sont proches de celui de poule, il en équivaut à deux douzaines au moins. Aujourd'hui l'élevage d'autruche est plus courant en Europe mais cela reste un produit sud-africain avant tout, et c'est souvent là-bas lors d'un voyage que vous aurez le plus de chance de le goûter... pas seul évidemment.



Les œufs, en meurette,



Retrouvez les recettes de Vincent Ferniot sur Instagram



Pour 2 personnes



Difficulté niveau 2



30 minutes de préparation

Ingrédients

- 4 œufs très frais
- ½ botte d'oignons nouveaux (3 à 4 oignons par personne)
- 50 g de petits lardons de poitrine fumée
- 100 g de petits champignons de Paris
- 10 cl de vinaigre d'alcool blanc
- 1 grande tranche de pain de mie
- 2 branches de persil plat
- 5 g de beurre fondu

SAUCE :

- 30 cl de vin rouge fruité (Bourgogne rouge)
- 1 échalote ciselée finement
- ½ oignon rouge (ou oignon doux)
- 1 cuillerée de Maïzena
- 3 cl de crème de cassis
- 25 g de beurre ½ sel
- Poivre noir du moulin

PRÉPARATION

1 Faire étuver 5 minutes l'échalote ciselée et le demi-oignon rouge avec le beurre dans une casserole sans colorer. Verser le vin rouge. Au premier bouillon, flamber le vin avec une allumette. Quand la flamme s'est éteinte verser la crème de cassis et laisser réduire le liquide de moitié à frémissement. Après réduction, lier avec un peu de Maïzena (en la diluant dans un bol avec un peu de sauce et en versant dans la sauce en mélangeant).

2 Pendant ce temps, faire pocher les œufs un à un dans 1 litre d'eau, avec 10 cl de vinaigre (selon recette) en créant un tourbillon dans l'eau vinaigrée (voir article « *Mes tips...* ») et en versant l'œuf au centre du tourbillon. Laisser cuire trois minutes, égoutter et réserver dans de l'eau chaude du robinet (50 °C). On peut aller plus vite avec 2 casseroles.

3 Faire blondir les lardons à la poêle à sec. Ajouter les petits oignons nouveaux coupés en 2 dans la longueur (ou 4 si plus gros). Ajouter

les champignons équeutés et nettoyés, coupés en 4. Faire revenir la face coupée des oignons et champignons contre la poêle et éteindre le feu sous la poêle une fois que tout a blondi.

4 Tartiner au pinceau le pain de mie avec le beurre fondu et mettre à griller au grille-pain (ou à la poêle). Les tailler en petits dés quand ils sont blonds et croustillants et les ajouter dans la poêlée d'oignons et lardons.

5 Incorporer le beurre froid (pas trop) en morceaux à la sauce au vin chaude avec un fouet (on ne fouette pas sinon la sauce s'opacifie). Goûter et rectifier en sel.

6 Poser les œufs pochés égouttés dans des assiettes creuses, bols ou ramequins. Napper généreusement avec la sauce. Ajouter oignons, lardons, champignons, croûtons. Donner un tour de moulin à poivre et parsemer de persil plat ciselé avant de servir.

2.

1.

Vous allez, adorer frire!

15H30 VOUS A PRÉPARÉ
UNE SÉLECTION QUI A LA FRITE !

3.

5.

4.

1. Friteuse avec vidange H. 59 x L. 45 x P. 36 cm Roller Grill **Réf.: 174475** – **2.** Friteuse de table électrique avec vidange METRO Professionnal **Réf.: 168305** – **3.** Friteuse sur coffre 5 litres H. 97 x L. 40 x P. 65,5 cm METRO Professional **Réf.: 116680** **4.** Friteuse électrique monobloc H. 85 x L. 40 x P. 70 cm Zanussi **Réf.: 156858** **5.** Friteuse électrique H. 98 x L. 40 x P. 60 cm Roller Grill **Réf.: 225643**

Retrouvez
toute la
sélection sur
METRO.fr



PUB

Toque Toque, le podcast des chefs

À travers des récits intimes, surprenants et inspirants, le podcast Toque Toque met en lumière le parcours de chefs passionnés.



Toque Toque, le podcast de METRO France en collaboration avec LACMÉ Production invite à plonger dans l'univers fascinant des chefs, levant le voile sur ce qui se cache réellement sous leurs toques. Des saveurs de l'enfance aux premières découvertes sensorielles, en passant par les rencontres marquantes et les voyages formateurs, chaque épisode suit l'évolution de leurs goûts et de leur art culinaire.

Des récits tout en émotions, où les chefs se confient sur leurs réussites éclatantes, comme sur leurs échecs et leurs frustrations. De tentatives ratées en coups de génie culinaire, la série inédite Toque Toque dévoile comment ces artisans du goût ont perfectionné leurs recettes... et forgé leur destin ! Une exploration sonore des coulisses de la gastronomie, révélant la passion, la persévérance et la créativité des chefs qui façonnent la cuisine d'aujourd'hui.

Découvrez les parcours singuliers des chefs Abdel Alaoui, Grégory Cohen, Nordine Labiadh, Vincent « Goku » Boccara, Mélanie Serre, Naïs Pirollet, Rodolphe Regnauld, Nicolas Le Tirrand, Guillaume Gomez, Alan Geam, Jean-François Bury, Kelly Rangama, Michel Trama et Sophie Reigner dans les épisodes de Toque-Toque !



Vous souhaitez participer ?

Vous êtes chef et vous avez un parcours atypique qui pourrait inspirer d'autres chefs ? Racontez votre histoire et partagez votre passion dans un épisode de Toque Toque ! Remplissez le formulaire directement sur le site de METRO.

PUB

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.



Agencer son restaurant fast-food

En restauration rapide, l'aménagement de l'espace répond à des enjeux spécifiques. Pour accueillir au mieux les clients qui consommeront sur place ou à emporter, un agencement malin est essentiel. METRO nous livre les conseils d'un architecte d'intérieur pour aménager un espace de restauration efficacement... et avec style.



Toque Toque, le podcast

Entre son amour pour la cuisine et la comédie, Abdel Alaoui, le chef aussi à l'aise en cuisine que sur les plateaux de télévision, a décidé de ne pas choisir. Des émissions culinaires de Maïté, aux coulisses des grands restaurants, il nous raconte son parcours et revisite les saveurs familiales de la cuisine marocaine !



Les desserts africains, la tendance qui monte

L'hibiscus, le sorgo, la goyave et le manioc seraient-ils les ingrédients incontournables des nouveaux desserts tendance ? METRO fait un focus sur ces douceurs sucrées de l'Afrique, riches en histoires. De quoi attirer une nouvelle clientèle curieuse des cuisines du monde !



Choisir son whisky made in France

De la Bretagne à la Corse, les dernières années ont vu l'émergence d'une nouvelle génération de distilleries françaises. Très populaire, indémodable, ce spiritueux est toutefois complexe. METRO nous invite à découvrir les caractéristiques à connaître pour choisir son whisky français et répondre à la tendance locavore !

MAIS AUSSI...



Les Arancini selon Emilio Giagnoni



Le panais nous inspire

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.

Fous de pâtisseries !



1000% chocolat @amauryguichon

Jeune prodige de la pâtisserie, Amaury Guichon, réalise de véritables œuvres d'art en chocolat. Tasse à café démesurée, tour Eiffel, dragon, rien ne résiste à sa créativité. Succès international, la vidéo de sa girafe en chocolat a été vue plus de 308 millions de fois ! La rencontre du sens de l'esthétique et de la gourmandise.



Sublime @basilic_et_citron_vert

Tombé par hasard dans le milieu de la pâtisserie, Nils Peillon, alias Basilic et Citron Vert, partage des créations époustouflantes et dévoile ses astuces de stylisme culinaire. Son expérience et sa passion lui permettent de créer des contenus uniques et authentiques, avec pour seul mot d'ordre... la gourmandise.



XXL @lecoindupâtissier

Pour se démarquer parmi tous les pâtisseries des réseaux, Dorian Tudeau a trouvé la solution. Le jeune pâtissier s'est spécialisé dans la création de pâtisseries XXL ! Avec une telle idée, Dorian régale ceux qui n'ont pas les moyens et se privent souvent de gourmandises... Apporter des sourires, rien de plus logique pour celui dont les maîtres-mots sont : oser, faire et persévérer !



Poésie @chiara_serpaggi

Cheffe pâtissière, Chiara Serpaggi a eu naturellement envie de partager ses créations tout en poésie et son savoir-faire. Sa devise ? "Un gâteau se doit d'être étonnamment beau, follement bon et toujours fait avec le cœur" ! Une plongée en douceur dans son univers sucré et fruité.



Fashion week @desserted_in_paris

Amoureux de mode et de gâteaux, le chef pâtissier Tal Spiegel joue avec les couleurs et les matières en assortissant ses chaussures aux délices parisiens dont il se délecte. Un concept ultra créatif qui lui permet d' étoffer sa collection de chaussures tout en affinant son palais !



La tarte Tatin.

C'est l'un des desserts français les plus célèbres. La tarte des sœurs Tatin aurait été inventée... par accident ! Elle n'a depuis jamais cessé d'être revisitée par les chefs.

Histoire

L'origine de la tarte Tatin se situe dans le village de Lamotte-Beuvron, dans le Loir-et-Cher, à la fin du XIX^e siècle. L'hôtel *Tatin*, en face de la gare, était dirigé par deux sœurs, Stéphanie et Caroline Tatin, habituées à recevoir une clientèle de chasseurs de la région. La légende raconte qu'un dimanche, alors qu'elles préparaient une tarte aux pommes pour un repas de chasseurs, les sœurs oublièrent de tapisser leur moule de leur pâte à tarte et l'enfourmèrent simplement avec les quartiers de pommes sucrés. S'apercevant de cet oubli, elles décidèrent de rajouter la pâte par-dessus, et de la cuire ainsi. Il semblerait que la tarte "*renversée*" soit en réalité une spécialité régionale, et que les demoiselles Tatin l'aient simplement rendue célèbre ! En 1926, l'incontournable critique culinaire Curnonsky publie la recette dans son ouvrage "La France gastronomique". Désormais à la carte des adresses en vue, notamment chez *Maxim's*, elle devient rapidement un classique des tables françaises !

Caractéristiques

La recette traditionnelle de la tarte Tatin se prépare avec des pommes à chair ferme, qui ne risquent pas de compoter à la cuisson. Ainsi sont privilégiées les variétés reinettes, golden, boskoop ou pink lady. Simplement caramélisées et cuites comme fond de tarte, elles sont le plus souvent recouvertes d'une pâte brisée. Mais certaines recettes préconisent une pâte sablée, voire feuilletée ! Cette particularité permet une cuisson façon tourte, à l'étouffée. La tarte Tatin, est retournée après cuisson afin d'être dressée et servie "*à l'endroit*".

Renouveau

Si la popularité de la tarte Tatin n'a jamais baissé, sa recette non plus, n'a jamais cessé d'être réinventée. Caramel au beurre salé et sablé breton, aux poires et aux noisettes, avec un fond de crème pâtissière ou en version salée avec des tomates ou des endives, c'est la technique de cuisson qui fait la Tatin ! Inspirés par cette tarte rustique, les chefs n'hésitent pas à imaginer des visuels ultra sophistiqués, qui rendent cette recette indémodable plus contemporaine que jamais.

PUB



La tarte Tatin.

C'est l'un des desserts français les plus célèbres. La tarte des sœurs Tatin aurait été inventée... par accident ! Elle n'a depuis jamais cessé d'être revisitée par les chefs.

Histoire

L'origine de la tarte Tatin se situe dans le village de Lamotte-Beuvron, dans le Loir-et-Cher, à la fin du XIX^e siècle. L'hôtel *Tatin*, en face de la gare, était dirigé par deux sœurs, Stéphanie et Caroline Tatin, habituées à recevoir une clientèle de chasseurs de la région. La légende raconte qu'un dimanche, alors qu'elles préparaient une tarte aux pommes pour un repas de chasseurs, les sœurs oublièrent de tapisser leur moule de leur pâte à tarte et l'enfourmèrent simplement avec les quartiers de pommes sucrés. S'apercevant de cet oubli, elles décidèrent de rajouter la pâte par-dessus, et de la cuire ainsi. Il semblerait que la tarte "*renversée*" soit en réalité une spécialité régionale, et que les demoiselles Tatin l'aient simplement rendue célèbre ! En 1926, l'incontournable critique culinaire Curnonsky publie la recette dans son ouvrage "La France gastronomique". Désormais à la carte des adresses en vue, notamment chez *Maxim's*, elle devient rapidement un classique des tables françaises !

Caractéristiques

La recette traditionnelle de la tarte Tatin se prépare avec des pommes à chair ferme, qui ne risquent pas de compoter à la cuisson. Ainsi sont privilégiées les variétés reinettes, golden, boskoop ou pink lady. Simplement caramélisées et cuites comme fond de tarte, elles sont le plus souvent recouvertes d'une pâte brisée. Mais certaines recettes préconisent une pâte sablée, voire feuilletée ! Cette particularité permet une cuisson façon tourte, à l'étouffée. La tarte Tatin, est retournée après cuisson afin d'être dressée et servie "*à l'endroit*".

Renouveau

Si la popularité de la tarte Tatin n'a jamais baissé, sa recette non plus, n'a jamais cessé d'être réinventée. Caramel au beurre salé et sablé breton, aux poires et aux noisettes, avec un fond de crème pâtissière ou en version salée avec des tomates ou des endives, c'est la technique de cuisson qui fait la Tatin ! Inspirés par cette tarte rustique, les chefs n'hésitent pas à imaginer des visuels ultra sophistiqués, qui rendent cette recette indémodable plus contemporaine que jamais.

PUB

Le laminoir à pâtes

Inventé il y a plus de 150 ans, le laminoir à pâtes est devenu un ustensile indispensable pour assister les chefs dans la confection de pâtes fraîches.

Outil initialement conçu pour affiner le métal au xv^e siècle, le laminoir a probablement servi d'inspiration pour la création de la machine à pâtes. Le premier brevet de « *presse portative pour faire des pâtes* » (*torchio portatile per la fabbricazione delle paste*) est déposé en 1857 par l'inventeur italien Innocenzo Manzetti. Son invention utilisait des matrices et des cylindres pour travailler la pâte et produire des vermicelles et des spaghettis à l'aide d'un pressoir. Cet appareil permet une première démocratisation de la consommation des pâtes en Italie.

Le laminoir à pâtes fonctionne en amincissant progressivement la pâte entre deux rouleaux jusqu'à l'épaisseur désirée. Autrefois en bronze ou en cuivre, les cylindres sont aujourd'hui fabriqués en acier inoxydable. Le processus implique la préparation de la pâte, son aplatissement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie par exemple, puis son passage répété dans le laminoir. L'appareil dispose d'une molette permettant d'ajuster l'écartement entre les rouleaux pour obtenir différentes épaisseurs, afin de pouvoir fabriquer tagliatelles, lasagnes, spaghettis ou autres fettuccines.

Des accessoires de découpe permettent ensuite de façonner la pâte en divers formats tels que tagliatelles, raviolis ou spaghettis. En version manuelle, le laminoir fonctionne à l'aide d'une manivelle et de la force des bras. L'ustensile existe également en version électrique. S'il ressemble en tous points aux modèles manuels, il est doté d'un moteur et s'occupe de tout !



PUB



1 Quel roi de France est réputé pour avoir permis le développement de la haute cuisine française ?

- ☐ A Louis XVIII
- ☐ B Louis XIV
- ☐ C Louis XV

2 Quel ingrédient surprenant peut être ajouté aux brownies pour les rendre plus moelleux sans altérer leur goût ?

- ☐ A De la courgette râpée
- ☐ B Des épinards
- ☐ C Du chou-fleur

3 Dans quelle ville se trouve le plus ancien restaurant encore en activité au monde, fondé en 1725 ?

- ☐ A Paris
- ☐ B Madrid
- ☐ C Londres

4 Quel chef français a été le premier à recevoir trois étoiles Michelin pour trois restaurants différents simultanément ?

- ☐ A Alain Ducasse
- ☐ B Joël Robuchon
- ☐ C Georges Blanc

5 Combien d'années le restaurant "L'Auberge du Pont de Collonges" de Paul Bocuse a-t-il conservé ses trois étoiles Michelin ?

- ☐ A 27
- ☐ B 43
- ☐ C 55

6 Quelle technique de cuisine japonaise, utilisée notamment pour préparer des tempuras, consiste à faire frire les aliments dans une pâte légère et croustillante ?

- ☐ A Kushiyaki
- ☐ B Tataki
- ☐ C Agemono



RÉPONSES

1. B : Louis XIV. Le Roi-Soleil est souvent crédité pour avoir durablement permis l'expansion et le développement de la haute cuisine française, notamment grâce aux réceptions de son palais de Versailles. **2. A :** De la courgette râpée. L'ajout de courgette râpée aux brownies permet de rendre l'appareil plus humide, sans altérer le goût du gâteau. **3. B :** Madrid. Le restaurant *Botín* à Madrid, fondé en 1725, est reconnu comme le plus ancien restaurant encore en activité au monde. **4. B :** Joël Robuchon. Le chef français a été le premier à recevoir trois étoiles Michelin pour trois restaurants différents simultanément, une réalisation qui a marqué l'histoire de la gastronomie. **5. C :** 55 ans. Le restaurant "L'Auberge du Pont de Collonges" de Paul Bocuse a conservé ses trois étoiles Michelin pendant 55 ans, un record inégalé. **6. C :** Agemono. La technique de cuisson japonaise agemono inclut différents types de friture, dont le tempura, où les aliments sont frits dans une pâte légère et croustillante.

PUB

Achetez sur internet et faites-vous livrer
votre équipement sur **METRO.fr**

0 825 09 09 09 Service 0,15 € / min
* prix appel

Retrouvez-nous aussi sur :

