

15H30

VOTRE PAUSE INSPIRATION

AUTOMNE 2024

REPORTAGE

*Bis voluptae in
nulpa nullanturia*

TENDANCES

*Bis voluptae in nulpa
nullanturia*

AU CŒUR DE NOS RÉGIONS

*Bis voluptae in nulpa
nullanturia*

Adrien Descouls

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

LE MAGAZINE D'INSPIRATION POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

les
halles
METRO



- | | |
|-------------------------------------|---|
| 4 NEWS | 46 TOUR DE FRANCE DES VINS |
| 6 AGENDA | Xxxxx |
| 8 TENDANCES | 48 DÉMARCHES RSE |
| Xxxxx | Xxxxx |
| 12 UN CHEF À LA UNE 🌱 | 52 PRODUIT STAR |
| Xxxxx | Xxxxx |
| 18 SHOPPING | 56 LA GAZETTE DE FERNIOT |
| Un concentré de saveurs | Xxxxx |
| 20 REPORTAGE | 60 SHOPPING |
| Xxxxx | Vingt sur vin en équipements |
| 24 MARQUES METRO | 62 PARTENARIAT |
| Xxxxx | Association Tout le monde contre le cancer. Tant qu'il y a de la joie, il y a de la vie ! |
| 26 DUEL DE CHEFS | 64 VU SUR LE WEB |
| Xxxxx | METRO en ligne |
| 32 SHOPPING | Quoi de neuf sur les réseaux ? |
| La course dans tous ses états | 66 DANS LE RÉTRO |
| 32 AU CŒUR DE NOS RÉGIONS | Les œufs mimosa |
| Xxxxx | 68 L'USTENSILE |
| 38 MANAGEMENT & BUSINESS | La terrine |
| Xxxxx | 70 QUIZ |
| 40 RENCONTRE | Testez votre culture culinaire |
| Xxxxx | |
| 42 FOCUS | |
| Xxxxx | |

Atasinci dolupta doluptio. Dam, aliqui demo coriae porat ped es a et, aruptatio. Itat doluptaepa diti rehendem fuga. Ulla di sit omnisciis accusa corum quas dolupta turiassus cullent molupissit dolor simusda erchit, officienim faccupat maion estibus vendunt, ommolum qui consenihil et occabora dem estia aperum eaque ratures nonet dolut ipsam suntur? Omnima dolupta simagnat ant is aut es nulles sandi ilitatibea qui tem reperfe rferis eos id erum aperchit volesed eri sedit et voles aut dolendunt voluptatis que secae este sunt volut oditas ut quis ario tem. Es etus mi, tem ratisqu iasseque la volupid empori-beaqui occum aut odiandisi blamendestia volorpora corporp orrissincias aligeniendit quiberia suntum arum que sitas archil inctate cerrum name nesto omnihic idipsunt ommos doloreium nem et acea dit audam ipsant aut eosaped ut eumquo intus simus a nat eicilis volectatus experis si oditatistrum nis enes dunt, sequiam aceatio testi offic tem ipsam quis ut pos venimagnit lacerat insequas qui doluptat est, omnis nonsequat aut eum nem reic te ne labo. Ovit milibus simagni hiliae voluptat.

Adrien Descouls

Chef du restaurant
Origines, à Issoire



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



So British !

Victime de mauvaise réputation depuis trop longtemps, la cuisine britannique séduit désormais par son inventivité et son authenticité. En plein dans la tendance, certaines adresses proposent dans leur carte les fameuses *sausage rolls*, *hashbrowns*, *english muffins* et autres *apple pies*, aussi gourmandes que régressives. *God save the cuisine !*

Le donut à la Française ?

Autrefois réservés aux coffee shops américains, le donut gagne ses lettres de noblesse en France ! Le marché est en plein boom, et les adresses fleurissent un peu partout dans les grandes villes. Le secret de cet engouement ? Une stratégie marketing soignée qui mise sur des produits frais et des recettes innovantes inspirées de la tradition pâtissière française. Le donut, le nouveau macaron ?



Source: sortiraparis.com
Momzi, boutique de donuts gastronomiques par Raamin Samiyi



Nouveau !

Saveur vanille

Soluble dans l'eau, la pâte de vanille Sainte-Lucie permet d'incorporer une saveur vanillée puissante aux préparations sans les rendre liquides. Les graines de vanille Bourbon de Madagascar naturellement présentes dans la pâte apportent un visuel qualitatif aux desserts.

À retrouver dans vos halles METRO ou sur METRO.fr



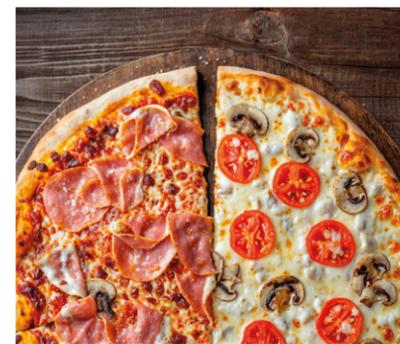
**Nouveau !
Sucrine florette**

Partenaire de METRO depuis presque 20 ans, Florette Food Service a conçu les produits de sa gamme végétale pour faciliter la vie des chefs. Crudités, herbes, pickles et salades prêtes à l'emploi suivent le rythme des saisons. Mention spéciale à la sucrine, dont les feuilles croquantes et sucrées s'apprêtent en salade ou en accompagnement chaud lorsqu'elle est braisée !

À retrouver dans vos halles METRO ou sur METRO.fr

487 839

C'est le nombre de personnes employées à plein temps dans le secteur de la restauration en 2024.
Source: Insee



50/50

Spécialité populaire de la ville de Marseille, la pizza "moitié-moitié" est en passe de devenir la coqueluche des foodistas indécis. Un côté emmental et un côté anchois, moitié Reine et moitié 4 fromages ou mi-margherita mi-primavera, la "moit-moit" permet de mélanger le meilleur des deux mondes !

Le retour de Maïté & Micheline

Maïté et Micheline, figures emblématiques de la télévision, savaient mieux que quiconque mettre les mots sur leurs gestes. Ce recueil de transcriptions d'épisodes de l'émission *La Cuisine des Mousquetaires* nous invite à suivre l'élaboration d'une fricassée d'escargots, d'un steak d'autruche... ou d'une terrine de ragon-din ! Avec toujours une dose d'humour, et beaucoup de beurre.

Ça ne gâche rien

Gala Colette



So British !

Victime de mauvaise réputation depuis trop longtemps, la cuisine britannique séduit désormais par son inventivité et son authenticité. En plein dans la tendance, certaines adresses proposent dans leur carte les fameuses *sausage rolls*, *hashbrowns*, *english muffins* et autres *apple pies*, aussi gourmandes que régressives. *God save the cuisine !*

Le donut à la Française ?

Autrefois réservés aux coffee shops américains, le donut gagne ses lettres de noblesse en France ! Le marché est en plein boom, et les adresses fleurissent un peu partout dans les grandes villes. Le secret de cet engouement ? Une stratégie marketing soignée qui mise sur des produits frais et des recettes innovantes inspirées de la tradition pâtissière française. Le donut, le nouveau macaron ?



Source: sortiraparis.com
Momzi, boutique de donuts gastronomiques par Raamin Samiyi



Nouveau !

Saveur vanille

Soluble dans l'eau, la pâte de vanille Sainte-Lucie permet d'incorporer une saveur vanillée puissante aux préparations sans les rendre liquides. Les graines de vanille Bourbon de Madagascar naturellement présentes dans la pâte apportent un visuel qualitatif aux desserts.

À retrouver dans vos halles METRO ou sur METRO.fr



**Nouveau !
Sucrine florette**

Partenaire de METRO depuis presque 20 ans, Florette Food Service a conçu les produits de sa gamme végétale pour faciliter la vie des chefs. Crudités, herbes, pickles et salades prêtes à l'emploi suivent le rythme des saisons. Mention spéciale à la sucrine, dont les feuilles croquantes et sucrées s'apprêtent en salade ou en accompagnement chaud lorsqu'elle est braisée !

À retrouver dans vos halles METRO ou sur METRO.fr

487 839

C'est le nombre de personnes employées à plein temps dans le secteur de la restauration en 2024.

Source: Insee



50/50

Spécialité populaire de la ville de Marseille, la pizza "moitié-moitié" est en passe de devenir la coqueluche des foodistas indécis. Un côté emmental et un côté anchois, moitié Reine et moitié 4 fromages ou mi-marguerita mi-primavera, la "moit-moit" permet de mélanger le meilleur des deux mondes !



OCTOBRE

CONVIVAL LE GRAND REPAS

Quoi : Ce rendez-vous est l'occasion de réunir les citoyens autour du repas et de ses valeurs : convivialité, partage et plaisir. L'association Le Grand Repas soutient, valorise, et met en lumière tous les acteurs locaux du monde de la restauration.
Quand : 3 octobre
Où : un peu partout en France



EXCELLENCE SOIRÉE GASTRONOMIQUE LEBEY

Quoi : L'Excellence fête cette année ses 10 ans. Dans un cadre prestigieux, les chefs, parmi les plus réputés de leurs générations, feront déguster leur plat « signature » accompagné des plus grands vins.
Quand : 14 octobre
Où : Pavillon Gabriel, Paris

CONCOURS TROPHÉE MARCEL LE SERVOT

Quoi : Ouvert aux étudiants en provenance de lycées hôteliers de France, ce concours culinaire de haute volée, hommage à Marcel Le Servot, chef des cuisines du Palais de l'Elysée, sera présidé par Georges Roux, MOF Honoris Causa.
Quand : 14 octobre
Où : École Ferrandi, Paris



LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

AU SOMMET TOQUICIMES

Quoi : Rendez-vous emblématique de la cuisine de montagne, le village le plus gourmand des Alpes met les petits plats dans les grands pour accueillir durant 3 jours, dans un format inédit, l'élite de la gastronomie française.
Quand : du 18 au 20 octobre
Où : Megève



FONDANT SALON DU CHOCOLAT

Quoi : Pendant 5 jours, le salon du chocolat rassemble les acteurs de la filière du chocolat et du cacao. Chocolatiers, chefs pâtisseries, confiseurs, producteurs de cacao, grandes marques, blogueurs food célébreront le chocolat dans tous ses états.
Quand : du 30 octobre au 3 novembre
Où : Porte de Versailles, Paris

NOVEMBRE

SAVOUREUX FOIRE GASTRONOMIQUE DE DIJON

Quoi : Évènement populaire attendu avec gourmandise et curiosité chaque année par ses nombreux visiteurs et exposants, la Foire Gastronomique de Dijon fêtera cette année ses 100 ans.
Quand : du 31 octobre au 11 novembre
Où : Parc des Expositions, Dijon

DÉCEMBRE

TERROIR FOIRE DE LA CHÂTAIGNE

Quoi : Vitrine d'une production agricole et artisanale de qualité issue de tous les territoires ruraux de Corse, la Foire de la Châtaigne de Bocognano est la fête de la châtaigne et de toutes les autres richesses de la région.
Quand : du 6 au 8 décembre
Où : Bocognano, Corse

BÉNÉVOLE 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, réunit des chefs de renom, et de nombreux bénévoles qui partagent leur solidarité en proposant des repas caritatifs en faveur des personnes les plus démunies.
Quand : *attente dates*
Où : Partout en France



NOËL SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMAND

Quoi : Convivial et gourmand, le salon réunit la fine fleur de la gastronomie avec près de 250 exposants. Idéal pour préparer les fêtes de fin d'année, c'est le marché de référence des amoureux de la gastronomie.
Quand : du 6 au 9 décembre
Où : Espace Champerret, Paris



70 ans du concours du meilleur apprenti cuisinier de France

En partenariat avec METRO, le concours fête cette année ses 70 ans ! Parrainée par le chef de renommée internationale Éric Fréchon, cette édition met en lumière l'art culinaire français et les chefs de demain à travers une cuisine durable favorisant les circuits courts.

Les sélections régionales se tiendront entre le 30 septembre et le 28 novembre 2024 dans toute la France avant la grande finale nationale du 13 janvier 2025.

Adrien Descouls

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Avec son parcours atypique et un goût inné pour la cuisine de saison, Alessandra Montagne est aujourd'hui à la tête de trois restaurants. Elle y travaille avec talent une cuisine engagée et précise, toujours joyeuse. Portrait.



👉
**AVEC LE TERROIR FRANÇAIS,
ON A UN TRÉSOR ENTRE LES MAINS!** 👈



Depuis toujours

“Toute petite, je cuisinais déjà”. Depuis les cuisines de son restaurant Nosso à Paris, la cheffe brésilienne Alessandra Montagne tente de se rappeler l'origine de son amour de la gastronomie. Mais du plus loin qu'elle se souvienne, elle a toujours aimé ça. Élevée par ses grands-parents, dans une ferme de l'état du Minas Gerais, à Bahia, c'est auprès d'elle que la fillette apprend à cuisiner. Dans le village, l'eau courante. Elle y apprend le bon sens et les méthodes de conservation des aliments : le séchage, la fermentation, les viandes confites... Rien ne se jette. Au cœur de ce terroir très riche, en pleine campagne, entre les fermes et les champs, Alessandra Montagne ne se rend pas encore compte qu'elle commence à nourrir une passion. Mais c'est bel et bien derrière les fourneaux qu'elle se sent le plus à l'aise.

ATTENTE
ARTICLE



avoir été totalement bouche bée. Elle se passionne pour l'histoire de la cuisine française, évoque les banquets du Moyen-Âge, la tradition des arts de la table, les livres de recettes, et s'émerveille encore de ce qu'elle estime être le berceau de la gastronomie mondiale. “Avec le terroir Français, on a un trésor entre les mains!” Après un passage au Pavillon Ledoyen chez Yannick Alléno, elle comprend qu'elle a sa place en cuisine, un lieu où elle se sent en sécurité. Elle peaufine ses recherches, perfectionne ses méthodes de conservation, affine son goût... Progressivement, la cuisine d'Alessandra Montagne se dessine. ▶

Un trésor entre les mains

À l'âge adulte pourtant, ce n'est pas immédiatement vers la cuisine qu'Alessandra Montagne se tourne. Elle arrive en France à l'âge de 22 ans, un court séjour pour apprendre la langue. Elle ne repartira plus. Elle revient à ses premières amours, intègre une prestigieuse école de cuisine

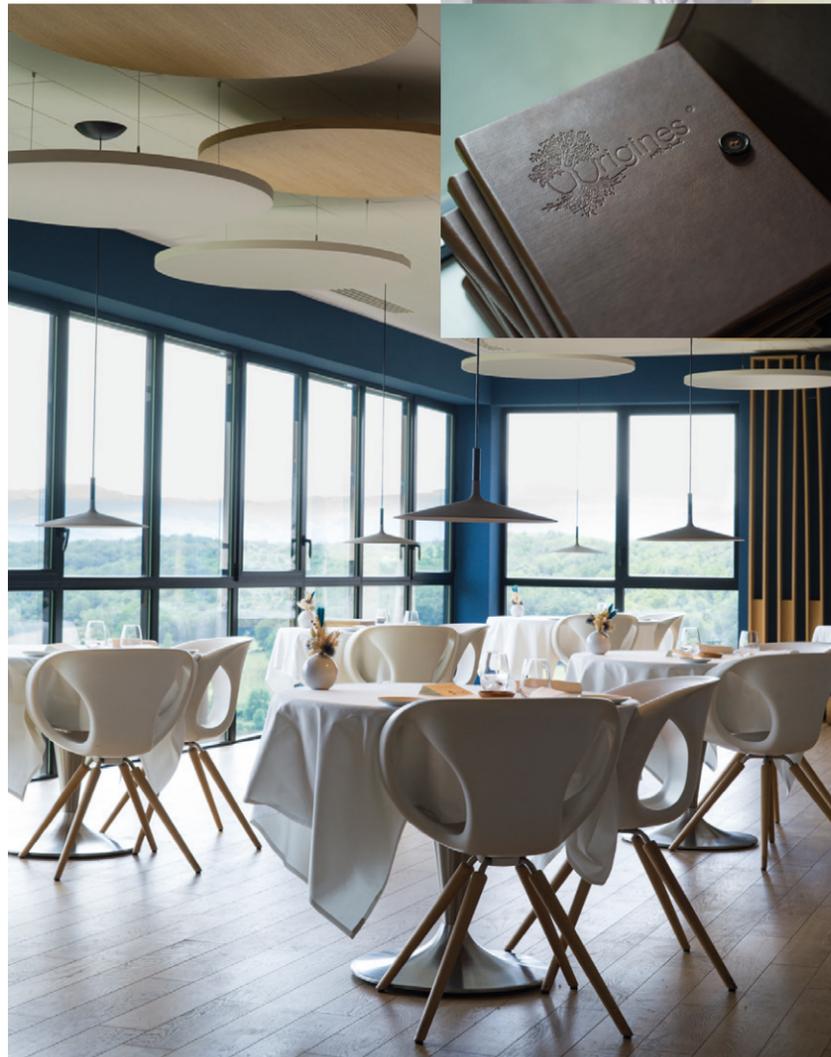
et de pâtisserie, et commence à creuser son sillon. Diplôme en poche, la jeune femme fait ses gammes auprès du chef William Ledeuil chez Ze Kitchen. Puis elle se forme auprès d'Adeline Grattard dans son étoilé de poche Yam'Tcha, passe par les cuisines du pâtissier Benoît Castel avant de rencontrer celui qui lui ouvre les portes des restaurants et palaces. “J'ai rapidement eu la chance qu'Alain Ducasse me prenne sous son aile” confie la cheffe. La découverte du savoir-faire français fut un choc. Alessandra Montagne se souvient en



► Une cuisine d'émotion

Forte de ses expériences et de ses rencontres, la cheffe se lance et son premier restaurant, *Tempero*, voit le jour en 2012. Dans cette adresse parisienne, située à deux pas de la bibliothèque François Mitterrand, Alessandra Montagne imagine une cuisine de terroir, généreuse, mâtinée d'influences de son pays natal. "J'ai souvent cherché dans mon enfance, un goût, la cheffe dont les plats sont des d'émotion. L'humain dans son métier. Réputée pour son approche écologique et sa cuisine écoresponsable, Alessandra Montagne ne gâche rien. "J'ai toujours été comme ça. Et pas seulement avec la nourriture! Avec l'eau, l'électricité, et même les vêtements!" Viandes, poissons, fruits et légumes, la cheffe se fournit au maximum en circuit court, et travaille toujours des produits frais, de saison. Autour d'elle, une équipe de fidèles se

ATTENTE
ARTICLE



fédère. Si en 2020, *Tempero* ferme ses portes, c'est pour faire place à *Nosso* ("notre" en portugais), ouvert l'année suivante. Une table qu'Alessandra Montagne souhaite ancrer encore plus dans la gastronomie. Elle s'entoure des meilleurs fournisseurs, pour proposer une cuisine ultra-précise, très haut de gamme, "je sais que METRO travaille avec des petits producteurs, c'est quand même top!" Depuis des années, elle prépare le même porc confit et croustillant avec le porc de la maison Harang, en région parisienne, qu'elle commande chez METRO. "Je commande aussi bien les viandes ►

📍
**COMME ON NE SAIT
PAS OÙ JETER...
ON NE JETTE RIEN!**
💧

LES RECETTES DU CHEF

Xxxxxxx



Dolorios mo eosamet, se provit peruntem. Udigni velis remquia et moluptas cum aut quibusc ientium destibea dolorepudic tem ea qui re pa quam dolore voluptatur apedis molor reserumet labo. Nessimolo deliquuntis alit dit odite voluptatur, evel in repudi consectem.

Scannez
ou retrouvez
la recette sur
METRO.fr





maturées d'exception... que mes produits de nettoyage! ” révèle la cheffe. Chez Nosso, la truffe rencontre le *pao de queijo*, un petit pain typique de l'état de Minas Gerais, la boutargue et l'ail noir viennent souligner l'asperge verte, la langue de bœuf se marie à la crème d'ortie, le beurre blanc de verveine nappe daurade et petits pois, quant à la brioche toastée, elle se pare de pickles maison... Puisque tout doit être utilisé, la cuisine d'Alessandra Montagne redouble d'inventivité! Crème de pains rassis, foccacias à base des restes de carottes centrifugées ou abricots lactofermentés, tout est prétexte à la créativité. Avec 80 couverts par jour, le volume de nourriture est considérable. Dans sa cuisine, un compost et une petite poubelle, caché dans un recoin à côté de la plonge. “Comme on ne sait pas où jeter... on ne jette rien!” s'amuse la cheffe. Afin de créer



une économie circulaire, elle ouvre un lieu chaleureux et hybride, à cheval entre épicerie, cantine et cave à manger qu'elle nomme... *Tempero*, en hommage à sa première adresse. Tout est organisé comme du papier à musique. Les deux établissements sont complémentaires : la partie noble du produit est utilisée chez *Nosso*, le reste chez *Tempero*, où la cheffe propose des petits plats mijotés, sautés, en cocotte, toujours gourmands et conviviaux.

Apprendre encore

En plus de *Tempero* et *Nosso*, Alessandra Montagne signe la carte du restaurant *Dana* à Saint-Denis. Elle y imagine une cuisine *canéenne*, non conventionnelle, si, fait la part belle à *ens*. Son objectif est d'apprendre encore davantage *Nosso* vers l'ultra-précision de la gastronomie française “pour amener un vrai restaurant gastronomique dans le 13^e”, dévoile la cheffe. Et toujours continuer à apprendre. “Je n'ai pas d'autre ambition que de faire mieux, chaque jour, avec mes équipes”. Si elle en avait le temps, Alessandra Montagne apprendrait la fabrication du pain. Et pourquoi pas, ■

ATTENTE
ARTICLE

👩👩
**J'AI SOUVENT CHERCHÉ
DANS MON ENFANCE,
UN GOÛT, UN SOUVENIR...** 💧

LES RECETTES DU CHEF

Xxxxxxx



Dolorios mo eosamet, se provit peruntem. Udigni velis remquia et moluptas cum aut quibusc ientium destibea dolorepudic tem ea qui re pa quam dolore voluptatur apedis molor reserumet labo. Nessimolo deliquuntis alit dit odite voluptatur, evel in repudi consectem.

Scannez
ou retrouvez
la recette sur
METRO.fr



Un concentré de saveurs.

HUILE DE NOIX, D'ARGAN, D'OLIVE, DE SÉSAME, DE COCO, HUILE PIQUANTE, FUMÉE OU ENCORE DE HOMARD, IL Y EN A POUR TOUS LES GOÛTS !



1. Huile piquante pour pizza Abel Paillard 50 cl Réf.: 59489 – 2. Huile de coco Bio Abel Paillard 1 L. Réf.: 199272 – 3. Huile de homard Groix & Nature 250 ml Réf. : 20588 – 4. Huile d'olive extra vierge AOP Aix-en-Provence Château Virant 75 cl Réf.: 291883 – 5. Huile fumée Thiercelin 25 cl Réf.: 164618 – 6. Huile de noix Guenard 1824 50 cl Réf.: 118498 – 7. Huile d'argan vierge Abel Paillard 250 ml Réf.: 183642 – 8. Huile de sésame blanc Chee Seng 75 cl Réf.: 38361

Retrouvez toute la sélection sur METRO.fr





1.

3.

2.

La courge dans tous ses états

ENVIE DE METTRE LA COURGE À L'HONNEUR SUR VOTRE CARTE ? Y'A PAS DE PÉPIN !



4.

6.

5.

1. Mini courge Pâtisson vert 200 g Origine Afrique du Sud Réf. : 30946 – 2. Potimarron et Butternut Origine France Réf. : 714393 – 3. Courgette Trompette 5 kg catégorie 1 Origine Italie Réf. : XXXXXX – 4. Courge Giraumon Origine XXXXX Réf. : XXXXXX – 5. Citrouille Origine XXXXX Réf. : XXXXXX – 6. Courge Spaghetti Origine XXXXX Réf. : XXXXXX

Retrouvez toute la sélection sur METRO.fr





Vingt sur vin, en équipements,

CAVE DE VIEILLISSEMENT, REFROIDISSEUR
DE BOUTEILLE, TIREUSE À VIN,
AÉRATEUR, SEAU À CHAMPAGNE, TIRE-
BOUCHON..., ENCORE UNE BELLE CUVÉE !



1. Distributeur de vin au verre La Sommelière 4 bouteilles Réf. : 281664 – **2.** Refroidisseur Lechiller 3 bouteilles Réf. : 301906 – **3.** Cave de vieillissement PRO160N La Sommelière 152 bouteilles Réf. : 304198 – **4.** Seau à champagne inox avec anses METRO Professionnal 18 cm Réf. : 40236 – **5.** Aérateur de vin Vacuvin In Situ Réf. : 201597 – **6.** Sommelier « ClicCut » Pulltex Réf. : 2052857 – **7.** Bouchon à vin anti-oxydation Pulltex Réf. : 179204

Retrouvez
toute la
sélection sur
METRO.fr



Association Tout le monde, contre le cancer

TANT QU'IL Y A DE LA JOIE, IL Y A DE LA VIE !

METRO est partenaire de Tout le monde contre le cancer, une association qui offre des moments d'apaisement aux patients, à leur famille et aux soignants.

**TOUT LE
MONDE**
CONTRE LE CANCER

Taste of Paris : le goût de l'espoir

Depuis quelques années, METRO apporte son soutien à l'association Tout le monde contre le cancer lors de l'événement «Taste of Paris» via son restaurant solidaire éphémère. Quatre jours durant, des chefs renommés tels qu'Alan Geam du restaurant éponyme, Boris Campanella de l'Hôtel Crillon ou encore Nicolas Paciello de la pâtisserie CinqsSens mettent leur talent à profit pour régaler les visiteurs de ce temple de la gastronomie. Les bénéfices ainsi obtenus sont reversés à l'association.



Et de nombreux autres événements soutenus par METRO !

Que ce soit par des dons financiers ou en nature, METRO soutient aussi d'autres événements organisés par Tout le monde contre le cancer tels que Les Escales, L'Échappée Rose, ou encore La Journée des Restaurateurs. Par ailleurs, METRO offre à l'association toutes ses recettes obtenues lors du Lyon Street Food Festival et des Vendanges de Montmartre.

Pour soutenir cette belle cause et redonner le sourire aux personnes touchées par la maladie, chaque geste compte ! Vous souhaitez participer ? Vous pouvez contribuer par vos dons ou en vous engageant en tant que bénévole. Chef généreux et désireux de nous rejoindre, n'hésitez pas à proposer votre candidature pour faire partie de cette aventure.



Toques en Truck : la caravane du bonheur

Quand on se régale, c'est simple, on oublie tout ! C'est de ce constat qu'est né l'événement « Toques en Truck ». Depuis 2016, l'association Tout le monde contre le cancer, METRO et des chefs bénévoles ont donc décidé d'offrir aux personnes touchées par la maladie, à leur entourage et aux soignants, de bons repas préparés par de grands chefs à partir de produits provenant des halles METRO. Un délicieux moment de partage et de convivialité en plein air pour faire le plein d'énergie et de bonne humeur, loin de la maladie. Et ça marche tellement bien que chaque année, on remet le couvert !

**Faites un don ou
rejoignez-nous**

EN SCANNANT LE QR CODE CI-DESSOUS :





Les œufs mimosa

Incontournable de la cuisine bistrotière à la française, les œufs mimosa ont traversé les époques avec brio.

Histoire

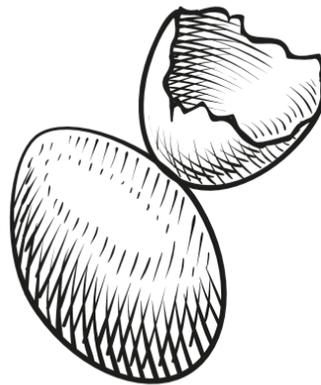
On raconte que les œufs mimosa auraient été inventés à la fin du XIX^e siècle pour célébrer la floraison des mimosas sur la Côte d'Azur. Ce sont les fleurs de cet arbuste méditerranéen qui leur aurait valu cette dénomination. Symbole de raffinement et d'élégance, la recette est rapidement adoptée par la haute société. Leur simplicité apparente cache en réalité une préparation minutieuse, à l'époque réservée aux chefs les plus talentueux.

Caractéristiques

La réussite des œufs mimosa réside dans l'équilibre délicat des saveurs et des textures. Une fois les œufs durs écalés, les jaunes sont séparés des blancs puis sont ensuite émincés ou écrasés à la fourchette pour obtenir une texture granuleuse rappelant les fleurs du mimosa. La mayonnaise apporte liant et onctuosité à la recette. Les demi-blancs d'œufs sont garnis avec le mélange mayonnaise-jaune d'œuf, puis généreusement saupoudrés du reste des jaunes pour recréer cet aspect floral si caractéristique.

Renouveau

Pour lui apporter une touche contemporaine, les chefs n'hésitent pas à s'emparer de cette entrée désuète pour laisser libre cours à leur créativité. Certains rehaussent les saveurs en ajoutant des herbes fraîches ou des épices, tandis que d'autres bousculent la recette emblématique en y incorporant des assaisonnements comme le wasabi ou le chimichurri. En verrines ou teintés de rose-betterave, la présentation des œufs mimosa permet aussi de réinventer cet incontournable de l'art de vivre à la française.



Vous inspirer le meilleur de l'œuf



L'ŒUF POCHÉ TRADITIONNEL

Gourmand & authentique



Prêt à l'emploi



Facilité d'utilisation

Poché dans un bain d'eau chaude, l'œuf prend un aspect artisanal, digne d'un restaurant traditionnel.

www.ovoteam.net

La terrine

Récipient traditionnel muni d'un couvercle, la terrine désigne à la fois la spécialité gastronomique et le contenant dans lequel elle est cuisinée.

L'utilisation de la terrine traditionnelle remonte au Moyen Âge. Confectionnée en terre cuite ou en grès, elle servait à préparer des pâtés et terrines en cuisant lentement les ingrédients enrobés de pâte ou de gelée à l'étouffée. Un mode de cuisson douce qui permettait d'attendrir les viandes tout en conservant leurs saveurs. Les terrines étaient alors très populaires car elles permettaient à la fois de préserver la chaleur des préparations comme de les conserver plus longtemps avant l'invention de la réfrigération.

Très en vogue au XVIII^e siècle, les terrines zoomorphes apparaissent lors des banquets.

Ces contenants munis d'un large couvercle en forme d'oiseau, de canard, de lièvre ou de sanglier rappelaient la forme originale du mets dégusté. La terrine avait alors, en plus de sa fonction utilitaire, une fonction décorative.

Si les terrines étaient autrefois en terre cuite, on les trouve désormais dans différents matériaux, en céramique, fonte ou porcelaine pour une meilleure résistance et un entretien facilité.

Leur forme ovale ou rectangulaire avec des anses latérales est restée inchangée pour faciliter le démoulage. Les chefs apprécient aujourd'hui la terrine pour ses qualités de cuisson lente et sa polyvalence, que ce soit pour préparer des pâtés de campagne, des terrines de poisson ou des entrées froides comme les mousses et aspics, des recettes traditionnelles de nouveau au goût du jour.



La terrine

Réceptacle traditionnel muni d'un couvercle, la terrine désigne à la fois la spécialité gastronomique et le contenant dans lequel elle est cuisinée.

L'utilisation de la terrine traditionnelle remonte au Moyen Âge. Confectionnée en terre cuite ou en grès, elle servait à préparer des pâtés et terrines en cuisant lentement les ingrédients enrobés de pâte ou de gelée à l'étouffée. Un mode de cuisson douce qui permettait d'attendrir les viandes tout en conservant leurs saveurs. Les terrines étaient alors très populaires car elles permettaient à la fois de préserver la chaleur des préparations comme de les conserver plus longtemps avant l'invention de la réfrigération.

Très en vogue au XVIII^e siècle, les terrines zoomorphes apparaissent lors des banquets. Ces contenants munis d'un large couvercle en forme d'oiseau, de canard, de lièvre ou de sanglier rappelaient la forme originale du mets dégusté. La terrine avait alors, en plus de sa fonction utilitaire, une fonction décorative.

Si les terrines étaient autrefois en terre cuite, on les trouve désormais dans différents matériaux, en céramique, fonte ou porcelaine pour une meilleure résistance et un entretien facilité. Leur forme ovale ou

rectangulaire avec des anses latérales est restée inchangée pour faciliter le démoulage.

Les chefs apprécient aujourd'hui la terrine pour ses qualités de cuisson lente et sa polyvalence, que ce soit pour préparer des pâtés de campagne, des terrines de poisson ou des entrées froides comme les mousses et aspics, des recettes traditionnelles de nouveau au goût du jour.



La terrine

Récipient traditionnel muni d'un couvercle, la terrine désigne à la fois la spécialité gastronomique et le contenant dans lequel elle est cuisinée.

L'utilisation de la terrine traditionnelle remonte au Moyen Âge. Confectionnée en terre cuite ou en grès, elle servait à préparer des pâtés et terrines en cuisant lentement les ingrédients enrobés de pâte ou de gelée à l'étouffée. Un mode de cuisson douce qui permettait d'attendrir les viandes tout en conservant leurs saveurs. Les terrines étaient alors très populaires car elles permettaient à la fois de préserver la chaleur des préparations comme de les conserver plus longtemps avant l'invention de la réfrigération.

Très en vogue au XVIII^e siècle, les terrines zoomorphes apparaissent lors des banquets. Ces contenants munis d'un large couvercle en forme d'oiseau, de canard, de lièvre ou de sanglier rappelaient la forme originale du mets dégusté. La terrine avait alors, en plus de sa fonction utilitaire, une fonction décorative.

Si les terrines étaient autrefois en terre cuite, on les trouve désormais dans différents matériaux, en céramique, fonte ou porcelaine pour une meilleure résistance et un entretien facilité. Leur forme ovale ou rectangulaire avec des anses latérales est restée inchangée pour faciliter le démoulage.

Les chefs apprécient aujourd'hui la terrine pour ses qualités de cuisson lente et sa polyvalence, que ce soit pour préparer des pâtés de campagne, des terrines de poisson ou des entrées froides comme les mousses et aspics, des recettes traditionnelles de nouveau au goût du jour.

