

15H30

VOTRE PAUSE INSPIRATION

AUTOMNE 2024

REPORTAGE

*La précieuse figure :
un trésor culinaire
& culturel*

TENDANCES

*La pâtisserie,
version luxe*

AU CŒUR DE NOS RÉGIONS

*Entre terre & mer,
à la découverte du
Poitou-Charentes*

Adrien Descouls

L'AUTHENTICITÉ ET LE CALME DE LA NATURE

LE MAGAZINE D'INSPIRATION POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

les
halles
METRO



Bóglas, le cheddar made in Irlande et Origin Green du bon sens. du bon goût. le bon choix



Choisir le cheddar irlandais Bóglas, c'est :

- ☘ Défendre une agriculture plus éthique, plus durable qui contribue à la santé et au bien-être des Hommes.
- ☘ Soutenir des éleveurs qui prennent soin de leurs vaches et de notre Terre.
- ☘ S'évader à chaque bouchée au cœur des vastes prairies verdoyantes de l'île émeraude.
- ☘ Préserver un héritage, des vocations, un savoir-faire unique mêlant tradition et modernité.



Retrouvez vos produits
dans vos Halles METRO



SOMMAIRE



La France est un pays où l'excellence gastronomique et celle des produits règnent en maîtres. En tant que chef, je suis profondément attaché à cette tradition qui valorise des ingrédients d'exception et des techniques culinaires raffinées. Chaque plat que je crée est une ode à cette richesse, célébrant les trésors de notre terroir.

Pierre angulaire de notre cuisine, le développement durable n'est que ce que les anciens appelaient le bon sens. Aussi, nous collaborons étroitement avec des producteurs locaux qui partagent notre engagement pour une agriculture respectueuse de l'environnement. En privilégiant des produits de saison et des méthodes de cultures durables, nous contribuons à préserver la beauté et la diversité de notre patrimoine naturel.

Le rapport direct à la terre est au cœur de notre approche. Comprendre l'origine de nos ingrédients, respecter les cycles naturels et minimiser le gaspillage sont des principes fondamentaux pour nous. Cette connexion intime avec la nature nous permet de créer des plats qui racontent une histoire, celle d'une France généreuse, authentique, créative et gourmande.

Ensemble, continuons de célébrer l'excellence de notre gastronomie et de nos produits en conservant un œil jeune et moderne !

Adrien Descouls

**Chef du restaurant
Origines, à Issoire**
✿



- | | |
|---|--|
| 4 NEWS | 46 TOUR DE FRANCE DES VINS
Les vins de Champagne :
un héritage effervescent |
| 6 AGENDA | 48 METRO SERVICES PREMIERS
Les solutions de recrutement |
| 8 TENDANCES
La pâtisserie, version luxe | 50 PRODUITS STARS
Les champignons sauvages |
| 12 UN CHEF À LA UNE ☘
L'authenticité et le
calme de la nature | 54 DÉMARCHES RSE ☘
Semaine européenne du
développement durable 2024 |
| 18 SHOPPING
Un concentré de saveurs | 55 LA GAZETTE DE FERNIOT |
| 20 REPORTAGE
La précieuse figue :
un trésor culinaire & culturel | 60 SHOPPING
Vingt sur vin en équipements |
| 24 MARQUES METRO
Charcuteries Rustadou,
le goût de la tradition | 62 PARTENARIAT
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
Le Shiitaké par Vincent
et Sylvain Guillemot | 64 VU SUR LE WEB
METRO en ligne
Quoi de neuf sur les réseaux ? |
| 32 SHOPPING
La courge dans tous ses états | 66 DANS LE RÉTRO
Les œufs mimosas |
| 32 AU CŒUR DE NOS RÉGIONS
Entre terre & mer, à la découverte
du Poitou-Charentes | 68 L'USTENSILE
La terrine |
| 38 MANAGEMENT & BUSINESS
Gagner du temps en restauration | 70 QUIZ
Testez votre culture culinaire |
| 40 RENCONTRE
Reda Berahil, Conseiller de Vente
Expert Marée | |
| 42 FOCUS
Pour ou contre les pop-ups
& les résidences culinaires | |

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Frédéric Bourcy RÉDACTRICE
EN CHEF : Irène Elbaz COORDINATION MAGAZINE : Victoria
You 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 ST 2024 - IMPRIMÉ EN U.E

Adrien Descouls

L'AUTHENTICITÉ ET LE CALME DE LA NATURE

Depuis son restaurant du Puy-de-Dôme, le jeune chef sublime les produits de son terroir auvergnat. Une cuisine créative et engagée, qui lui a valu une première étoile. Portrait.



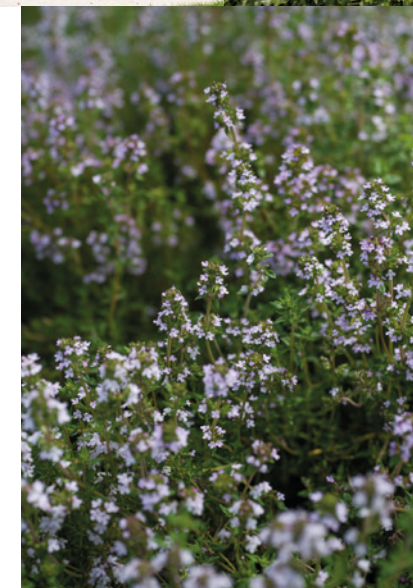
“**NOUS AVONS AMÉNAGÉ ET RÉNOVÉ LE BÂTIMENT DANS UNE DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE EXTRÊME.**”



Épicuriens

Dans le parcours d'Adrien Descouls, on revient toujours aux origines. L'Auvergne, Gelles, le petit village au cœur des Combrailles où le chef a grandi, les volcans, les monts du Forez... Un environnement de nature et de plaisirs simples de la vie rurale, qui ont profondément marqué son approche culinaire. Bien qu'issus de milieux intellectuels, ses parents lui transmettent le goût des bonnes choses et le respect des valeurs paysannes. Une famille d'épicuriens, où chaque réunion est l'occasion de se retrouver autour d'un bon repas.

C'est en Isère, terre de gastronomie, qu'Adrien Descouls commence sa carrière. Aux côtés du chef Patrick Henriroux, le jeune homme est immédiatement séduit par la rigueur du milieu culinaire. "Ce qui m'a plu, c'est l'énergie qui se dégage d'une cuisine. Une énergie vivante. Et bien sûr la sensation de réussir à faire plaisir" confie-t-il. Il y apprend les bases classiques de la cuisine et découvre comment y apporter une touche plus contemporaine. "J'ai commencé à travailler très jeune dans des restaurants étoilés. C'était très formateur et ça m'a permis d'apprendre la rigueur et l'exigence indispensables à ce métier" raconte sobrement le chef. Cette expérience l'encourage à se diriger vers



également ses envies. "Ce n'était pas vraiment mon truc" avoue-t-il sincèrement, soulignant que, malgré la visibilité offerte par le programme, il préfère de loin l'authenticité et le calme de sa cuisine au quotidien. C'est donc naturellement vers l'Auvergne qu'Adrien Descouls ressent le besoin de se tourner lorsque lui prend l'envie de créer un lieu qui lui ressemble. "Quand j'ai eu ma fille, j'ai dit à ma femme que j'aimerais bien l'emmener pêcher le week-end. De fil en aiguille, j'ai trouvé un petit resto dans le Puy-de-Dôme". C'est à 450 m d'altitude, au cœur des volcans d'Auvergne qu'ouvre *Origines*. Un endroit simple et travaillé où se mêlent

Paris. C'est au *Ritz*, sous la direction de Michel Roth, puis au *George V* avec Éric Briffard qu'il affine ses compétences. Sur le tas, il apprend aussi les règles de gestion et de management qui seront essentielles à son futur rôle de chef d'entreprise.

Au cœur des volcans

Sa participation à la saison 9 de Top Chef le fait connaître du grand public. Le jeune chef se mesure alors aux talents de sa génération, approfondit sa personnalité en cuisine, mais questionne



► pierres volcaniques et chêne brut, qui propulsent illico les convives dans l'univers gastronomique du chef. En quelques mois le restaurant obtient une étoile au Guide Michelin, consacrant le talent et l'engagement du chef pour une cuisine authentique et sensible, ancrée dans le terroir auvergnat.

Ultra-raisonné

Très engagé, Adrien Descouls incarne une démarche environnementale exemplaire. Son restaurant est un modèle de durabilité, intégrant des systèmes innovants pour minimiser son empreinte écologique. *“Nous avons aménagé et rénové le bâtiment dans une démarche environnementale extrême avec un système de lumière qui suit la courbe du soleil au travers de notre baie vitrée”*. Intarissable lorsqu'il s'agit de son établissement, le chef cite aussi les planchers chauffant alimentés par des forages géothermiques qui maintiennent une température agréable sans recourir à des chauffages énergivores ou encore la récupération de la chaleur produite en cuisine par un ingénieux système de filtrage et de redistribution. Cet engagement s'étend bien au-delà des murs d'Origines, et inspire l'intégralité du travail du chef. *“Ce qu'on appelle aujourd'hui RSE, quand j'étais enfant on appelait ça le bon sens paysan”* explique-t-il.



L'attachement d'Adrien Descouls pour une cuisine locale et de saison se reflète dans son approvisionnement. Propriétaire de deux jardins, il y cultive ses légumes. Ses partenariats avec des pisciculteurs et des éleveurs d'agneaux lui permettent de garantir un circuit de distribution ultra-court, assurant ainsi la fraîcheur et la qualité de ses ingrédients. *“Nous avons une politique d'achat extrêmement forte. L'ensemble de nos légumes sont biosourcés ou issus d'une agriculture ultra raisonnée.”* La philosophie culinaire d'Adrien Descouls s'articule autour de la valorisation du produit et du savoir-faire artisanal. Convaincu que l'excellence se doit à la technique et l'expérience du cuisinier avant tout, le chef rejette l'idée d'accumuler des produits nobles pour justifier un prix. *“La qualité du produit est essentielle dans la cuisine, et le sourcing est non négociable.”* ►

LES RECETTES DU CHEF

Jardin de tomate, à la racine de gentiane 3.0



Un plat estival frais et élégant, où les tomates marinées rencontrent la subtilité de la racine de gentiane. Le sorbet tomate/gentiane apporte une touche rafraîchissante, tandis que l'huile de gentiane et le condiment de brebis ajoutent de la complexité. Les croûtons imbibés de jus de tomate complètent cette création culinaire unique et savoureuse.

Scannez
ou retrouvez
la recette sur
METRO.fr





► “C’est la main du cuisinier qui lui donne ses lettres de noblesse” affirme Adrien Descouls, qui n’aime rien tant que de se concentrer sur l’art de magnifier les ingrédients locaux. Main dans la main avec les halles METRO de Clermont-Ferrand, Adrien Descouls a pu sécuriser une régularité dans ses livraisons tout en continuant à soutenir les producteurs locaux. “Les responsables locaux de METRO sont très actifs dans la promotion d’une agriculture durable et locale et dans le référencement de produits de qualité. Ils nous permettent de trouver la régularité dans les livraisons que nous avons du mal à obtenir par nous-même. Tout le monde s’y retrouve !” s’enthousiasme le chef qui, à ses débuts, a dû passer de nombreuses heures au volant de son utilitaire pour aller chercher lui-même ses produits aux quatre coins de la région.



Inspirations

Chaque jour en cuisine, Adrien Descouls et son équipe s’inspirent des variations saisonnières et topographiques uniques du Puy-de-Dôme pour sublimer les produits de l’Auvergne. Chaque assiette est une véritable randonnée gastronomique. L’utilisation de produits locaux comme les pois blonds et les lentilles de la Planèze, ou les porcs fermiers élevés dans les montagnes, illustre cette volonté de mettre en avant les richesses de la région. À la carte, le sandre des rivières et truite fario, agneau laiton de Besse et viande de bœuf Fin Gras du Mézenc côtoient morilles, orties, ail des ours, petits pois et bourgeons



“CE QU’ON APPELLE AUJOURD’HUI RSE, QUAND J’ÉTAIS ENFANT, ON APPELAIT ÇA LE BON SENS PAYSAN.”

d’épicea. Adrien Descouls laisse parler sa créativité selon les saisons et l’inspiration du moment. Afin d’offrir une cuisine plus accessible tout en conservant la qualité et le respect des produits locaux qui lui sont chers, le chef a récemment ouvert le Bistrot Basalte au sein même de l’établissement Origines. “Chez Basalte, ma cuisine est axée sur le partage, la convivialité, et le fruit du travail de nos artisans locaux,” détaille-t-il, manifestement heureux de cette nouvelle aventure. Plus qu’un chef étoilé, Adrien Descouls est un ambassadeur de l’écologie et de la cuisine locale. À travers ses créations culinaires, son travail quotidien illustre son engagement à préserver l’environnement. En mettant en avant les produits de son terroir et en collaborant avec des partenaires partageant sa rigueur et son niveau élevé d’exigence, le chef démontre que l’excellence gastronomique et le respect de la nature peuvent aller de pair. Une démarche résolument tournée vers l’avenir. ■

LES RECETTES DU CHEF

Ris de veau, anchois frais & oignon confit



Blanchis, glacés et pressés avant d’être dorés au beurre, les ris de veau conservent leur moelleux et leur finesse. Un condiment d’anchois et d’oignon nouveau confit ajoute une touche salée et caramélisée. Le tout est accompagné d’un consommé de sardines grillées et d’oignon confit, offrant une combinaison de saveurs riches et équilibrées.

Scannez ou retrouvez la recette sur METRO.fr

