

15H30

VOTRE PAUSE INSPIRATION

PRINTEMPS 2025

REPORTAGE

*Les fleurs comestibles :
une invitation à sublimer
vos assiettes*

TENDANCES

*La fièvre du piment
Le boom des offres
abordables*

AU CŒUR DE NOS RÉGIONS

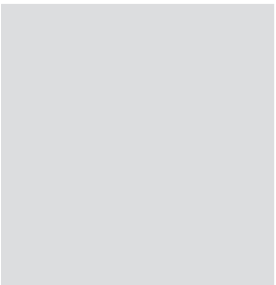
*Le Pays Niçois :
entre mer et montagnes,
un terroir d'exception*

Grégory Cohen

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 !

Grégory Cohen

Chef du Food Market
et du restaurant
gastronomique
One Place, à Rungis



0	NEWS
0	AGENDA
0	TENDANCES
	Xxxxxx
00	UN CHEF À LA UNE
	Xxxxxx
00	SHOPPING
	Xxxxxx
00	REPORTAGE
	Xxxxxx
00	MARQUES METRO
	Xxxxxx
00	DUEL DE CHEFS
	Xxxxxx
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
	Xxxxxx

00	PRODUIT STAR
	Xxxxxx
00	FOCUS
	Xxxxxx
00	SHOPPING
	Xxxxxx
00	PARTENARIAT
	Xxxxxx
00	VU SUR LE WEB
	Xxxxxx
00	DANS LE RÉTRO
	Xxxxxx
00	L'USTENSILE
	Xxxxxx
00	QUIZ
	Xxxxxx

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Frédéric Bourcy RÉDACTRICE EN CHEF : Irène Elbaz COORDINATION MAGAZINE : Victoria You 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 H/I 2025 - IMPRIMÉ EN U.E



L'ŒUF CÉLÉBRÉ

Poché, brouillé, mollet, battu dans un cocktail, l'œuf est ici célébré à travers une exploration visuelle et littéraire de cet aliment de base. Ce livre propose une sélection de recettes originales, du poché parfait aux desserts les plus sophistiqués et souligne la diversité des traditions culinaires à travers le monde !

Source : The Gourmand Œuf : une collection d'histoires et de recettes

1600

C'est en moyenne le nombre de recherches Google pour "Cuisine Locavore" chaque mois

Source: Malou.io

“ Pour déguster la street food et pour l'apprécier vraiment, il faut la manger à l'improviste. Si on la mange à table avec des couverts, ça n'aura plus la même saveur ”

**MINA SOUNDIRAM,
JOURNALISTE ET PODCASTEUSE**

Source : France Inter



Le Taro

Si le taro est encore méconnu en France, ce tubercule est l'un des aliments les plus consommés en Asie et dans le Pacifique. Avec sa chair blanche et son goût délicatement sucré, il inspire les chefs et ne serait pas loin de succéder au matcha dans les coffee shops ! En purée onctueuse ou en dés frits et croustillants, le taro se décline aussi en version sucrée dans des préparations tendres où on l'associe au lait de coco.



Tendance Sober Curious

Portée par une génération soucieuse de son bien-être, ouverte aux alternatives sans alcool, la tendance Sober Curious pousse les professionnels de la restauration à repenser leur offre. Bières artisanales sans alcool aux profils aromatiques complexes et mocktails premium s'imposent, tandis que le kombucha poursuit sa démocratisation. La révolution des comportements de consommation s'accélère en 2025 !



La madeleine 2.0

Délicieusement régressif, ce petit gâteau moelleux en forme de coquillage et originaire de Lorraine redevient ultra-désirable. Un peu partout en France fleurissent des adresses dédiées à la madeleine. Citron pavo, caramel beurre salé, amlou, pistache ou chocolat, avec ses garnitures faites maison, on la déguste encore tiède, accompagnée de son inséparable tasse de thé.

PUB

PUB

AVRIL

NOMADE **SNACK SHOW**

Quoi : Dédié aux professionnels de la restauration hors domicile et nomade, le Snack Show nous invite à découvrir les dernières innovations, tendances et nouveaux concepts de restauration rapide et italienne.
Quand : 2 et 3 avril
Où : Paris, Porte de Versailles



FESTIF **FESTIVAL DES TERROIRS**

Quoi : 3 jours d'expériences, d'animations, de découvertes et de partages autour de nos terroirs avec un food court tenu par les Chefs Ambassadeurs et un grand marché de producteurs.
Quand : du 11 au 13 avril
Où : HEAT, Lyon



PARIGOT **PARIS CAFÉ FESTIVAL**

Quoi : Dégustations, workshops, masterclasses, food et cocktails, le monde du café se réunit sous un même toit le temps d'un week-end..
Quand : du 12 au 14 avril
Où : Carreau du temple, Paris

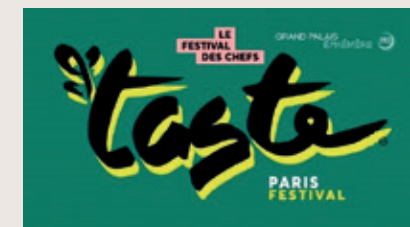
GRAAL **REMISE DES PLAQUES MICHELIN**

Quoi : Après la sélection dévoilée en Moselle et en partenariat avec METRO, les plaques Michelin sont remises partout en France aux heureux étoilés.
Quand : avril et mai
Où : Partout en France

MAI

GOÛTU **TASTE OF PARIS**

Quoi : Shows de cuisine, cours de cuisine, masterclasses et véritables restaurants, le festival Taste of Paris fait son grand retour dans le Grand Palais historique.
Quand : du 8 au 12 mai
Où : Paris, Grand Palais



TREMLIN **CONCOURS DU MEILLEUR ÉLÈVE SOMMELIER CHAPOUTIER**

Quoi : Créé par Michel Chapoutier afin de challenger et de mettre en lumière les apprentis sommeliers, le concours est un véritable tremplin pour ses participants !
Quand : du 8 au 12 mai
Où : Tain-l'Hermitage, Lycée hôtelier de l'Hermitage



TCHIN-TCHIN **VITILLOIRE**

Quoi : Vitiloire propose aux visiteurs de rencontrer un large panel de viticulteurs et de déguster leurs meilleurs produits. Au total plus de 150 exposants, et 70 appellations présentes !
Quand : courant mai
Où : Tours

JUIN

TERROIR **FESTIVAL DE LA GASTROMNOMIE**

Quoi : Au sein de l'emblématique Château de Quintin, dans les Côtes-d'Armor, le festival invite chefs et producteurs pour honorer la gastronomie bretonne sous toutes ses coutures.
Quand : 14 et 15 juin
Où : Château de Quintin

STREET **LYON STREET FOOD FESTIVAL**

Quoi : Avec plus de 120 chefs étoilés, artisans de la rue et bistronomes talentueux de tous les continents, le Lyon Street Food Festival s'est imposé comme le plus grand festival de France !
Quand : du 25 au 29 juin
Où : Lyon, Les Grandes Locos



La fièvre du piment

Chaud devant ! Le piquant est la tendance qui enflamme les papilles. Des plats relevés aux sandwiches épicés, en passant par les mets asiatiques, le piment gagne tous les palais et l'attrait pour les sensations fortes culinaires ne cesse de croître. Comment le piment a-t-il réussi à s'imposer dans notre gastronomie ?



Les sauces piquantes sont devenues des incontournables de la gastronomie mondiale, séduisant les palais des amateurs de sensations fortes. De la haute cuisine aux stands de street food, ces condiments ardents ajoutent une dimension supplémentaire aux plats, créant un équilibre délicat entre le feu du piment et les saveurs des aliments. Ce phénomène culinaire invite à une exploration audacieuse des goûts.

Sensation forte

Le monde des sauces piquantes est caractérisé par une grande diversité de piments et de profils gustatifs. Chaque sauce est le résultat d'un mélange soigneusement élaboré de piment, de vinaigre et de sel, offrant une gamme variée d'intensités et de saveurs. L'échelle de Scoville permet de mesurer la puissance des piments, du doux *jalapeño* au redoutable *habanero* antillais. La consommation de ces sauces provoque des réactions physiologiques intéressantes, stimulant la production d'endorphines et procurant une sensation de bien-être comparable à celle ressentie lors d'activités à sensations fortes.

Voyage culturel

L'histoire des sauces piquantes est intimement liée à celle du commerce mondial des épices et aux grandes explorations. Depuis la découverte des Amériques, les piments

se sont répandus à travers le monde, s'intégrant dans diverses cultures culinaires. Chaque région a développé ses propres recettes de sauces piquantes, reflétant son patrimoine culturel et gastronomique. Du Mexique à la Thaïlande, en passant par la France, on trouve une multitude de variations, chacune avec ses ingrédients et ses méthodes de préparation uniques.

L'art des associations pimentées

Marier le doux et le piquant est un véritable art culinaire. Il s'agit de trouver l'équilibre parfait entre la chaleur des piments et les saveurs des produits associés. Avec du chocolat, le piment crée un contraste *sweezy* (*pour sweet et*

spicy), qui en révèle les notes épicées. Il apporte également une touche exotique aux desserts à base de fruits, et tranche notamment avec la fraîcheur de la mangue ou de l'ananas. Associées à du beurre frais,

les saveurs pimentées sont idéales pour assaisonner un steak grillé ou des légumes sautés. On peut également incorporer une goutte de sauce piquante dans les vinaigrettes à base d'huile d'olive pour relever un assaisonnement trop timide. Ces combinaisons permettent de créer des saveurs complexes et équilibrées qui n'ont pas fini d'inspirer les chefs. Par amour de la sensation de coup de feu ! ■



Le boom des offres abordables.

En restauration comme ailleurs, les offres abordables se révèlent être un atout stratégique pour attirer une clientèle diversifiée... tout en mettant en valeur le talent des chefs.

Dans un marché de la restauration en constante évolution, proposer une offre abordable est devenu un enjeu majeur pour les professionnels du secteur. Que ce soit sous forme de menu entrée-plat-dessert, d'une carte proposant des assiettes à prix raisonnables, ou même à travers des concepts décalés et innovants comme les food-trucks ou les corners dans les food courts, ces offres permettent d'attirer la clientèle et de mettre en valeur le savoir-faire des chefs.

Stimuler la créativité

Contrairement aux idées reçues, une offre abordable ne signifie pas pour autant une baisse de qualité. Dans un food-truck ou un corner de food court, l'espace et les ressources limités stimulent l'inventivité culinaire ! C'est en proposant des assiettes simples que les chefs peuvent laisser libre cours à leur créativité. Ils y voient l'occasion de cuisiner des ingrédients locaux et de saison (et donc plus abordables) et de proposer des variations originales et décalées de formules plus classiques. Pour élargir leur clientèle, certaines adresses n'hésitent pas à proposer un menu entrée-plat-dessert au déjeuner comme au dîner. Cette offre accessible peut alors côtoyer une carte aux prix plus élevés, voire un menu gastronomique en plusieurs services !

Bouche-à-oreille

Bien conçue, une offre abordable devient alors un puissant outil de fidélisation, les clients satisfaits d'un rapport qualité-prix avantageux étant plus susceptibles de revenir. La possibilité de déguster une cuisine de qualité à des prix abordables crée un lien avec l'établissement, et ces clients fidèles deviennent souvent des ambassadeurs. Ils génèrent alors un bouche-à-oreille positif... attirant ainsi de nouveaux clients. Loin de dévaloriser la réputation d'une adresse, cette approche vertueuse assure au contraire sa pérennité. ■

Toucher une nouvelle clientèle

En introduisant et revisitant dans leurs cartes quelques plats classiques de la bistronomie, comme les œufs mayonnaise, les poireaux vinaigrette ou les croque-monsieurs, les professionnels de la restauration peuvent séduire une clientèle plus variée. Peu coûteux et rentables, proposer ces plats à la carte encourage des visites plus fréquentes, y compris en semaine, et attirent une clientèle jeune souvent sensible à ce type d'offres. L'explosion des corners dans les food courts et des food-trucks illustre bien la popularité de cette tendance. Ces formats innovants démontrent que bons produits et prix raisonnables ne sont pas incompatibles et permettent aux chefs d'offrir une expérience gastronomique accessible à un large public.



© Steffen Wienberg sur Unsplash



© Micheile Henderson sur Unsplash



Grégory Cohen

XXXXXXXXXX

Ciendeliqum 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 valoribus.

“**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!*” ▶

LES RECETTES DU CHEF

Falafel

XXX XXXX



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.**”

LES RECETTES DU CHEF

Wellington xxx xxxx



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



La botte secrète.

AVEC NOTRE SÉLECTION DE LÉGUMES DE SAISON,
PAS BESOIN DE SE PRENDRE LE CHOU
POUR RÉGALER VOS CLIENTS.



1. Artichauts Calico Réf. : 711344 – 2. Mini poireaux en botte, Réf. : 702941 – 3. Oignons cebettes en botte, 170g, Égypte Réf. : 760089 – 4. Asperges Réf. : 50732 - 10136 – 5. Carottes de couleurs Réf. : 701265 – 6. Blettes en botte, 1kg, Catégorie 1, Origine France Réf. : 93423 – 7. Radis multicolores Réf. : 711649

Retrouvez
toute la
sélection sur
METRO.fr



PUB

Les fleurs, comestibles : une invitation, à sublimer vos assiettes.

Colorées, délicates, et étonnamment savoureuses, les fleurs comestibles apportent une touche de poésie et d'originalité à nos plats. Plus qu'un simple ornement, elles s'invitent dans nos cuisines en tant qu'ingrédients à part entière, héritiers d'une longue tradition culinaire et culturelle.



À la croisée des arts de la table et du jardin, les fleurs comestibles incarnent l'alliance parfaite entre esthétique et goût. Symbole des joies de la nature, elles célèbrent le lien entre terroir et créativité. À travers leurs formes variées et leurs saveurs étonnantes, elles racontent aussi une histoire de biodiversité et de respect des écosystèmes. Chaque pétale porte en lui une saveur unique, reflet de la patience des producteurs et de la richesse des sols qui les accueillent.

Une tradition ancestrale remise au goût du jour

Si les fleurs comestibles connaissent aujourd'hui un regain d'intérêt, leur usage culinaire ne date pas d'hier. Déjà dans l'Antiquité, les Romains utilisaient les pétales de rose et les fleurs de lavande pour parfumer leurs mets. Au Moyen Âge, les violettes, soucis et bourraches ornaient les banquets des seigneurs. Dans de nombreuses cultures à travers le monde, les fleurs occupent une place privilégiée : les Japonais célèbrent le printemps avec les fleurs de cerisier, tandis que les peuples d'Amérique latine intègrent la fleur d'hibiscus dans des

boissons rafraîchissantes. Aujourd'hui, les chefs de cuisine et les amateurs de gastronomie redécouvrent ce trésor végétal. Avec le développement de la cuisine locale et durable, les fleurs comestibles se posent en véritables alliées pour magnifier les recettes tout en respectant la nature.

Une palette infinie de saveurs et de couleurs

Au-delà de leur esthétique, les fleurs comestibles ouvrent un champ infini de possibilités culinaires. Leur utilisation ne se limite pas à la décoration : elles apportent une réelle valeur ajoutée en termes de saveurs et de



► textures. Incorporées dans des salades, des sauces ou même des cocktails, elles surprennent par leur originalité.

Chaque fleur comestible offre une expérience gustative singulière. Les capucines, avec leur saveur poivrée, s'intègrent parfaitement aux salades ou aux plats de poisson. Les pensées, douces et légèrement sucrées, apportent une touche de finesse aux desserts. Les fleurs de courgette, quant à elles, se dégustent souvent farcies ou en beignets, dévoilant une texture moelleuse et un goût délicat. Citons encore la lavande, avec son parfum intense qui s'accorde aussi bien aux recettes sucrées – comme les crèmes ou les biscuits – qu'aux plats salés, tels que les viandes blanches.

Des pratiques de culture respectueuses de l'environnement

Cultiver des fleurs comestibles demande un savoir-faire spécifique et une attention particulière à l'environnement. Les producteurs engagés privilégient des méthodes biologiques ou biodynamiques, en bannissant l'usage de pesticides et d'engrais chimiques. Ce soin minutieux garantit la pureté et la qualité des fleurs, mais aussi la préservation de la biodiversité. Aussi, certaines variétés, comme la capucine ou



EN PLUS DE LEUR BEAUTÉ ET DE LEUR GOÛT, LES FLEURS COMESTIBLES REGORGENT DE NUTRIMENTS BÉNÉFIQUES.



la bourrache, poussent facilement dans des jardins ou sur des balcons. Les amateurs de cuisine peuvent ainsi cultiver leurs propres fleurs comestibles, en veillant à choisir des espèces adaptées au climat local.



Une richesse nutritionnelle insoupçonnée

En plus de leur beauté et de leur goût, les fleurs comestibles regorgent de nutriments bénéfiques. Riches en antioxydants, elles aident à protéger l'organisme contre le stress oxydant. Certaines variétés, comme la capucine, contiennent de la vitamine C, tandis que la bourrache est réputée pour ses propriétés anti-inflammatoires. De plus, leur faible teneur en calories en fait des alliées idéales pour des repas équilibrés. À condition de les consommer avec modération et de s'assurer de leur provenance, les fleurs comestibles sont une manière ludique et saine d'enrichir son alimentation.

Une invitation à l'exploration

Faciles à intégrer dans la cuisine de tous les jours, les fleurs comestibles nous invitent à ralentir, à explorer et à renouer avec la nature. Elles rappellent que la beauté de l'assiette ne réside pas seulement dans les techniques sophistiquées, mais aussi dans la simplicité d'un ingrédient délicat, à la fois fragile et puissant.

Que l'on soit amateur de cuisine créative ou curieux de découvrir de nouvelles saveurs, les fleurs comestibles offrent une opportunité unique de redécouvrir le lien entre gastronomie et nature. Un véritable bouquet de possibilités à explorer, pétale après pétale. ■

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



RENCONTRE AVEC Virginie Bouchard

PRODUCTRICE DE FLEURS COMESTIBLES

Riches en couleurs et en saveurs, les fleurs comestibles de Virginie Bouchard ont tout pour flatter les pupilles autant que les papilles. Direction la Beauce pour découvrir leurs différents parfums et saveurs !

Pouvez-vous vous présenter et nous parler de votre parcours ?

Après un doctorat en écologie et j'ai été professeure universitaire aux États-Unis en sciences écologiques pendant 12 ans avant de reprendre la ferme familiale de mes parents en 2010. Nous sommes une entreprise familiale située en Eure-et-Loir, dans une petite région qui s'appelle le Thymerais. Nous produisons des fruits et légumes, des salades fines et des fleurs comestibles depuis plusieurs générations. Aujourd'hui, je représente la 6^{ème} génération !

Avez-vous intégré votre expertise en écologie dans votre gestion de la ferme ?

Dès mon arrivée, j'ai immédiatement cherché à introduire la dimension écologique dans mon travail à la ferme. C'était très important pour moi ! Nous avons tout de suite entamé une transition vers l'agriculture biologique avant de l'adopter officiellement en 2017. Ce choix me tenait vraiment à cœur : une démarche agroécologique permet de nourrir la terre, qui va à son tour nourrir les plantes. C'est ce que l'on appelle la biodiversité.

Comment vos parents ont-ils eu l'idée de cultiver des fleurs comestibles ?

Mes parents ont beaucoup voyagé en Asie, une région du monde où la fleur n'est pas qu'un élément décoratif dans un vase au milieu de la table. Là-bas, la fleur a également toute sa place dans une assiette ! C'est ce qui a piqué sa curiosité. Il faut savoir que mon père est quelqu'un qui s'ennuie à faire toujours la même chose. Il avait donc l'habitude de tester régulièrement de nouvelles

cultures. Il a ensuite partagé sa découverte avec les gens du milieu culinaire et a rencontré de nombreux chefs avant de se lancer et de semer ses premières graines.

Depuis combien de temps cultivez-vous les fleurs comestibles ?

Les premières fleurs comestibles ont poussé ici dans les années 70. Nous étions parmi les premières exploitations à se lancer sur ce secteur en France !

Combien de variétés proposez-vous et est-ce qu'il y a des saisons ?

Nous faisons pousser 70 variétés telles que l'acacia, la capucine, l'églantier, la pivoine... qui sont d'ailleurs toutes disponibles chez METRO. Les saisons des fleurs changent d'une variété à l'autre. Certaines ne sont disponibles que sur de courtes périodes, tandis que d'autres ont des saisons plus longues. Nous avons également d'autres variétés de fleurs disponibles toute l'année. Ce qu'il faut retenir, c'est que la haute saison s'étend du mois de mars jusqu'à fin novembre.

Quelles sont les étapes de production ?

La graine est d'abord semée dans un godet, et quand elle pousse, nous la replantons en plein sol, sous une bâche, pour éviter les mauvaises herbes et nous l'irriguons en goutte à goutte.

Une fois mûries, nous cueillons à la main les fleurs uniquement sur commande le plus tôt possible le matin.

Les fleurs comestibles ont-elles des qualités gustatives particulières ?

Chaque variété développe ses propres saveurs ! Certaines, telles que la capucine, ont un goût très prononcé, tandis que d'autres fleurs ont un goût plus doux. Nous essayons d'avoir l'offre la plus complète possible afin de pouvoir répondre aux envies spécifiques de chaque chef.



les engagements qualité METRO

À travers ses marques propres, METRO s'engage dans une démarche responsable. Les choisir, c'est aussi opter pour un large choix de produits de qualité adaptés à tous les besoins, disponibles toute l'année à des prix serrés.

Qualité et expertise

Les produits des marques propres de METRO sont rigoureusement sélectionnés par des professionnels des métiers de bouche et soumis à des tests en laboratoire. Cette approche garantit le respect de cahiers des charges stricts, assurant une qualité constante et irréprochable.

METRO

Chef

METRO

PROFESSIONAL

Engagements environnementaux et éthiques



METRO a lancé l'initiative "Engagé pour l'avenir" pour ses marques propres, qui repose sur quatre piliers essentiels : la transparence, des modes de production agricoles respectueux de l'environnement, le respect des ressources naturelles et le bien-être animal. L'entreprise vise également à réduire son empreinte carbone de 60 % d'ici 2030.

Soutien aux producteurs locaux

Avec sa Charte Origine France, METRO s'engage à promouvoir les produits agricoles français dans la restauration indépendante sur tout le territoire. L'entreprise propose plus de mille produits locaux et régionaux, soutenant ainsi l'économie locale et les circuits courts.

CHARTÉ
POUR UNE MEILLEURE
VALORISATION DE
LA PRODUCTION
AGRICOLE FRANÇAISE
DANS LA RESTAURATION
INDÉPENDANTE



Nutrition et santé

METRO s'efforce de proposer des produits qui répondent aux attentes nutritionnelles et sanitaires actuelles. L'entreprise aide les professionnels de la restauration à concevoir des cartes durables et à proposer des produits responsables à leurs propres clients.



Disponibilité

Les marques propres de METRO offrent des produits pratiques et des solutions gain de temps pour les professionnels, tout en assurant une disponibilité optimale grâce à son vaste réseau de distribution.



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**

Le citron

Agrume doux et acidulé, le citron est utilisé dans les cuisines du monde entier où sa pulpe, son jus et son zeste rehaussent les préparations les plus simples ou les plus sophistiquées.

Saison

Sous le climat méditerranéen, les citronniers peuvent fleurir quatre fois dans une même année : en mars (récolte en octobre), de fin mars à début juin (floraison à l'origine de la plus grosse récolte, de novembre à fin mai), fin juin (petite floraison à l'origine de citrons qui atteindront leur maturité un an plus tard) et en août-septembre (à l'origine de fruits récoltés l'été suivant, ces fruits étant légèrement verts).

Origine

Le citron est vraisemblablement originaire d'Asie, et plus précisément du Cachemire, région aux confins de la Chine et de l'Inde. Il serait issu d'une hybridation entre la bigarade (autre nom de l'orange amère) et le cédrat. Le botaniste Théophraste attribue au citron des qualités médicinales, notamment pour lutter contre les poisons, et il sert également à éloigner les parasites des vêtements et à parfumer la bouche.

Caractéristiques

De forme ovale, lourd et ferme à maturité, le citron possède une écorce brillante, d'un jaune éclatant. Le citron à la peau fine et souple est à privilégier afin d'en recueillir le maximum de pulpe et de jus, tandis qu'une écorce ferme et épaisse permettra d'en extraire le meilleur zeste. Agrume faible en sucres, le citron est riche en vitamine C, en potassium et en calcium.

Saveur

Sa chair juteuse, son goût acide unique, son utilisation versatile et ses arômes toniques et rafraîchissants ont permis au citron de se faire une place dans les recettes du monde entier. Son jus, son zeste, sa pulpe, mais aussi ses huiles essentielles sont utilisés en cuisine, aussi bien dans des préparations salées que sucrées.



PUB

1.



2.



3.



4.



5.



6.



1. Chocolat blanc 28% Callebaut, 10 kg Réf. : 157265 – 2. Chocolat noir 55% Metro Chef, 10 kg Réf. : 217736 – 3. Chocolat blanc 30% Metro Chef, 5 kg Réf. : 247537 – 4. Fèves de chocolat noir 70% Valrhona, 3 kg Réf. : 168421 – 5. Fèves de chocolat au lait 40% Valrhona, 3 kg Réf. : 168429 – 6. Chocolat au lait 35% Cacao Barry, 5 kg Réf. : 177536

Retrouvez toute la sélection sur METRO.fr



La fève du samedi soir

NOS EXPERTS SE SONT ENCORE DÉMENÉS POUR VOUS PRÉPARER UNE SÉLECTION À CROQUER...

HIVER 2023 · 15H30 31

Le Pays Niçois : entre mer et montagnes, un terroir d'exception.



Blotti entre la Méditerranée et les sommets escarpés des Alpes-Maritimes, le Pays Niçois est un territoire au charme indéniable, où traditions et saveurs se mêlent dans une harmonie parfaite. Berceau d'une culture ensoleillée et généreuse, il offre une gastronomie d'une richesse inégalée, héritée de siècles d'influences méditerranéennes, provençales et italiennes. Ici, chaque produit du terroir est un ambassadeur de ce territoire unique, où le soleil et la mer s'invitent jusque dans l'assiette.



► Entre mer et montagnes : un art de vivre ensoleillé

Le Pays Niçois est bien plus qu'un simple territoire : c'est une promesse de vie lumineuse et vibrante. Ici, la mer et la montagne dialoguent en permanence, offrant un panorama unique où l'azur des eaux se mêle à la roche blanche des reliefs. Cet ensoleillement quasi perpétuel, véritable signature du Sud, n'illumine pas seulement les paysages, il nourrit aussi les cœurs et les assiettes.

Les habitants du pays ont le sourire facile, la générosité dans le geste et l'art de prendre le temps. On s'attarde sur une terrasse ensoleillée pour déguster une des nombreuses spécialités locales, on contemple la mer à perte de vue en partageant une bière, ou encore on se perd dans les ruelles fraîches des villages perchés, où l'histoire et la nature cohabitent en parfaite harmonie. Ce mode de vie, fait de plaisirs simples et d'instant suspendus, est l'essence même de la joie niçoise.

Les produits d'un terroir vibrant

La cuisine niçoise, mondialement reconnue pour ses saveurs authentiques et sa simplicité raffinée, repose sur des ingrédients emblématiques, souvent issus des collines environnantes ou des profondeurs de la mer. L'huile d'olive, véritable or liquide, est au cœur de chaque préparation. Produite par des moulins familiaux au cœur de la vallée de la Roya, elle est réputée pour sa finesse et ses arômes fruités. Les oliveraies en terrasses, symbole du paysage niçois, offrent des variétés uniques, parfaites pour rehausser la fameuse salade niçoise ou accompagner une fougasse parfumée.

Les légumes du soleil, comme les courgettes, les tomates et les aubergines, tiennent une place centrale dans la cuisine locale. Ils donnent vie à des recettes emblématiques comme la ratatouille ou la pissaladière, cette tarte à l'oignon et aux anchois qui incarne l'âme niçoise. Le farci niçois, mélange de légumes garnis de viande ou de riz, témoigne également du génie culinaire de la région, où rien ne se perd et où tout se transforme en délices. Parmi les en-cas typiques, la socca, cette galette à base de farine de pois chiches, cuite au feu de bois et servie brûlante, reste une véritable institution. Aujourd'hui, on peut aussi la retrouver sous des formats modernes comme les Socca Chips de Nice Gourmet, qui permettent d'emporter partout ce goût unique. ►

RENCONTRE AVEC

Dante Fratini

RESPONSABLE DE L'UNIVERS SEC
AUX HALLES METRO DE NICE

Avec ses 23 ans d'ancienneté chez METRO, Dante Fratini travaille en étroite collaboration avec les producteurs locaux et connaît le secret pour préparer les meilleurs beignets de courgettes.

Le terroir niçois est reconnu pour la richesse de ses produits, qu'ils proviennent des montagnes environnantes ou de la Méditerranée. Quelles sont, selon vous, les spécificités qui rendent ces aliments uniques ?

Il existe en effet une grande diversité dans les gammes de produits, due au climat, au relief et à la nature même de la terre. Par exemple, le taux d'ensoleillement et la chaleur régulière du climat méditerranéen sont propices à la culture des agrumes. Pour la truffe ou la courge longue de Nice, le climat tempéré, avec des printemps sans gelées tardives, des étés chauds et des hivers sans froid intense, permet une culture abondante dans le Var.

Proposez-vous une large gamme de produits locaux ? Leur diversité reste-t-elle une réalité aujourd'hui ? Et comment percevez-vous la demande pour ces produits ?

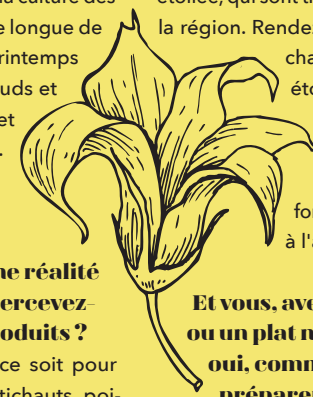
La gamme est assez large, que ce soit pour les légumes d'été (courgettes, artichauts, poivrons, aubergines, tomates, aromates, oignons, cébettes, concombres, fenouils) ou pour ceux d'hiver (blettes, épinards, carottes, choux, salades, pommes de terre, patates douces, courges, poireaux, navets). La culture des agrumes (citrons, cédrats, bergamotes, citrons caviar, etc.) reste également très répandue. Ces fruits sont particulièrement prisés des consommateurs et de nos clients restaurateurs, qui les utilisent de multiples façons pour apporter de l'acidité à leurs plats.

Le Pays niçois, terre de plaisirs et destination touristique par excellence, joue un rôle important dans le rayonnement de la gastronomie française. Comment les produits locaux y contribuent-ils, selon vous ?

Nous avons des plats typiquement "niçois" que les restaurateurs sont fiers de proposer à leur clientèle locale et/ou étrangère. Parmi eux, on retrouve une diversité de mets tels que la socca (galette de farine de pois chiche), les beignets de fleurs de courgette, les farcis niçois, les tians (gratins à base de courge), la salade niçoise ou encore le "pan-bagnat". Ces plats sont des incontournables de la restauration traditionnelle, souvent revisités par les grands chefs de la gastronomie étoilée, qui sont très largement représentés dans la région. Rendez-vous compte, nous avons la chance d'accueillir 81 restaurants étoilés ! Ces chefs sont une véritable vitrine du savoir-faire gastronomique français et des infinies possibilités de transformation des produits, de la terre à l'assiette.

Et vous, avez-vous un produit ou un plat niçois préféré ? Si oui, comment aimez-vous le préparer ou le déguster ?

Les spécialités niçoises se prêtent tout à fait au concept "apéro dînatoire" et se dégustent en toute convivialité, aussi bien chaudes que froides. Ma préférence va toutefois aux beignets de fleurs de courgette : c'est un produit particulier, car la fleur doit être cueillie le matin même, au lever du soleil, et préparée rapidement pour conserver sa texture et sa fraîcheur. Pour la pâte à beignet, j'utilise de la bière, qui favorise une meilleure fermentation, et de la farine de riz, pour obtenir un croustillant incomparable à la cuisson.



► Les trésors de la mer Méditerranée

Bordé par les eaux turquoise de la Méditerranée, le Pays Niçois bénéficie également d'une abondance de produits de la mer. Les pêcheurs locaux, héritiers d'un savoir-faire séculaire, ramènent chaque matin des poissons frais comme le loup (le nom méditerranéen donné au bar), la dorade ou encore les anchois, essentiels à la préparation de plats typiques tels que la soupe de poisson ou la tapenade. Les crustacés, comme les langoustines et les gambas, sont également très prisés, notamment dans les petits ports comme Villefranche-sur-Mer ou Saint-Jean-Cap-Ferrat, où les restaurants traditionnels revisitent ces mets avec créativité.



Des saveurs typiquement niçoises

Outre les produits emblématiques, le terroir niçois s'illustre aussi par ses boissons artisanales. La Brasserie du Comte, par exemple, élabore des bières biologiques déclinées en versions blonde, ambrée ou blanche, ainsi que des limonades bios au citron, parfaites pour accompagner une panisse ou une part de pissaladière. Côté spiritueux, la distillerie Lerina, située sur l'île Saint-Honorat, perpétue une tradition monastique en produisant des liqueurs de plantes comme le Lerincello, la liqueur mandarine mais aussi des vins, blancs ou rouges, comme le Saint-Césaire et le Saint-Sauveur. Ces boissons d'exception incarnent à la fois le savoir-faire local et le respect de la nature environnante.



Une invitation au voyage

Le Pays Niçois est bien plus qu'une destination gastronomique : c'est un véritable art de vivre. Des marchés colorés de Nice et de Menton aux villages perchés de l'arrière-pays, chaque lieu est une promesse de découverte et de partage. La richesse de ses produits, le talent de ses artisans et l'accueil chaleureux de ses habitants font de cette région un incontournable pour les amateurs de bonne cuisine et de traditions vivantes.

De la socca dégustée sur une place ensoleillée aux mets raffinés des grandes tables étoilées, le Pays Niçois offre une expérience culinaire riche, diversifiée et mémorable. Avec ses paysages entre mer et montagne et ses saveurs uniques, il invite à un voyage sensoriel inoubliable, où chaque plat raconte l'histoire d'une région fière de ses racines et résolument tournée vers l'avenir. ■

PUB

Tirer parti des avis clients.



La bonne visibilité d'un restaurant sur internet passe aussi par les avis clients. Positifs ou négatifs, ils envoient un message fort, avec des répercussions sur la réputation de l'établissement. Comment en tirer parti ?

Avis clients : quels bénéfices ?

Les avis clients sur internet sont aujourd'hui un atout majeur pour assurer la bonne réputation d'une adresse. Ils permettent d'augmenter considérablement la visibilité de l'établissement, car Google prend en compte ces retours d'expérience dans son algorithme de référencement. Plus un restaurant accumule d'avis, plus il a de chances d'apparaître en haut des résultats de recherche... et ainsi d'attirer davantage de clients potentiels. En outre, une gestion dynamique et personnalisée des avis, qu'ils soient positifs et négatifs, démontre l'engagement du restaurant envers la satisfaction de sa clientèle. Un point souvent très apprécié. Cette approche transparente renforce la confiance des consommateurs et améliore l'image de l'établissement. Et une bonne réputation en ligne se traduit directement par une augmentation du chiffre d'affaires.



Exploiter les plateformes d'avis spécialisées

Bien que Google soit le leader incontesté dans la collecte d'avis, d'autres plateformes comme TripAdvisor ou Trustpilot exercent une influence considérable sur les décisions des consommateurs. Pour les petits établissements, TripAdvisor est souvent une source majeure de trafic organique. L'inscription sur ces plateformes est généralement gratuite pour les restaurateurs, mais des options premium sont disponibles, offrant des fonctionnalités avancées telles que la mise en avant d'avis positifs ou l'accès à des analyses détaillées.



Encourager les retours clients

Les clients insatisfaits sont plus enclins à laisser des avis négatifs que les clients satisfaits à partager leur expérience positive. Pour contrebalancer cette tendance, il est crucial d'inciter les clients satisfaits à s'exprimer. Une simple invitation peut faire toute la différence, car 70% des consommateurs se disent prêts à laisser un avis si on le leur demande !

Développer sa communauté

Les réseaux sociaux sont devenus des outils incontournables pour gérer sa réputation en ligne. Une communauté fidèle autour d'un établissement crée un bouclier naturel contre les avis négatifs. Concentrer ses efforts sur les plateformes où la clientèle cible est la plus active permet d'établir

une relation de confiance durable avec les clients. Cette connexion authentique est la clé pour maintenir une excellente réputation en ligne et transformer les clients en véritables ambassadeurs !

Répondre aux avis, les conseils de METRO

Valoriser les avis positifs

- Remercier le client d'avoir laissé un avis
- Répondre aux questions posées
- Être réactif, une réponse rapide à une question sera appréciée
- Personnaliser les réponses

Bien gérer les avis négatifs

- Répondre rapidement
- Conserver les avis négatifs
- Veiller au ton employé
- Proposer des solutions (s'il en existe et que le client est de bonne foi)



Pour aller plus loin

Retrouvez tous les conseils de METRO sur la gestion des avis clients :



Scannez ou retrouvez les conseils sur METRO.fr

LES RESTAURANTS CONCEPTUELS du chef Éloi Spinnler

À travers ses deux adresses parisiennes, Orgueil et Colère, le jeune chef Éloi Spinnler propose des expériences culinaires uniques et engagées, qui bousculent les codes de la gastronomie et attisent notre curiosité.



Formé à l'école Ferrandi, Éloi Spinnler a forgé son expérience dans des établissements renommés à travers le monde, dont la Tour d'Argent et le Plaza Athénée. Fort de ce parcours prestigieux, il décide de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale en ouvrant ses propres adresses à Paris, s'inspirant du concept aussi intrigant qu'original... des sept péchés capitaux.



Ouvert en mars 2022, Orgueil incarne l'ambition et la créativité du jeune chef. Ce restaurant bistrannique propose une expérience culinaire originale en offrant deux ambiances distinctes. D'un côté, le bistrot met en avant des plats à partager élaborés dans une démarche écoresponsable qui lui a valu le label Écotable. De l'autre, la partie speakeasy est un espace gastronomique

dissimulé derrière un miroir sans tain. Les convives y savourent un menu en 7 temps, où sont sublimés des produits triés sur le volet. Chez Orgueil, on savoure aussi bien une Saint-Jacques condiment chou rouge et tamarin qu'une pomme de terre fumée au foin, une pavlova aux fruits de saison ou un dessert chocolat au caramel de shiitaké.

Éloi Spinnler poursuit son concept avec Colère, inauguré à l'automne 2024, qui explore les limites du piquant dans la cuisine française. Il imagine cette adresse sur le même principe, avec deux espaces distincts. À la carte du bistrot, des plats à partager et des formules déjeuner accessibles autour des saveurs épicées. Quant à la partie Théâtre, elle propose une expérience immersive pour quinze convives, un cadre confidentiel face à la cuisine ouverte. À la carte, on découvre des assiettes qui illustrent parfaitement l'audace du chef, comme la Roulette russe, une brioche feuilletée au piment fermenté maison, le riz Colère, l'œuf volcan mayonnaise, la truite à la flamme ou le flan vanille au chutney de piment.

Altruiste et engagé, Éloi Spinnler réinvente la gastronomie à travers son concept innovant, et fait la part belle à la consommation responsable. Chez Orgueil et Colère, le chef valorise le zéro déchet. Condiments maison, cuisine des épiluchures, tri sélectif, rien n'est

laissé au hasard. Entre ses assiettes à partager du bistrot et ses menus Dégustation, Éloi Spinnler travaille toutes les parties d'un même produit, en faisant varier les goûts et les textures. Le début d'une exploration culinaire conceptuelle et responsable à travers les sept péchés capitaux, qui promet des expériences gastronomiques uniques et engagées. ■

Pour ou contre la musique au restaurant ?

La musique au restaurant : simple ambiance ou véritable nuisance ?
Ce débat divise clients et restaurateurs.
Alors, faut-il vraiment pousser la chansonnette pendant les repas ?

Une playlist

soigneusement sélectionnée peut transformer un simple repas en une **véritable expérience sensorielle**. Elle participe à l'identité du lieu, à sa signature, et influence même l'humeur des convives.

En effet,

une musique bien choisie peut mettre à l'aise, favoriser les conversations et masquer les bruits parasites, créant un **cadre convivial**. Pour les restaurateurs, c'est aussi un moyen de **guider le rythme du service** : des morceaux entraînants lors des coups de feu, des notes douces pour calmer l'atmosphère en fin de soirée.

Une ambiance chaleureuse et immersive...

D'ailleurs,

des études montrent que la musique peut **influencer les comportements des clients** : un tempo rapide les pousse à consommer plus vite, tandis qu'une musique classique incite à savourer et à dépenser davantage.

...Mais un potentiel facteur de malaise.

Une question de choix et d'équilibre.

Aussi,

Certains dénoncent **l'uniformisation sonore** : des playlists stéréotypées, souvent issues de plateformes de streaming, qui ne reflètent pas **l'identité réelle de l'établissement**.

En outre mal calibrée, la musique peut vite devenir un problème : un volume trop élevé, un style inadapté ou une répétition agaçante peuvent gâcher l'expérience. Les restaurateurs, eux, doivent jongler entre satisfaire leurs clients et respecter les réglementations **locales sur les nuisances sonores**.

Cependant,

tout le monde n'est pas convaincu par l'utilité de la musique au restaurant. Certains clients préfèrent le calme pour mieux apprécier leurs plats ou tenir une conversation sans hausser le ton. **Pour eux, la musique est une intrusion.**

Finalement,

la musique au restaurant dépend avant tout des attentes de la clientèle et de l'ambiance recherchée par le restaurateur. Certains établissements misent sur un **fond sonore discret** pour accompagner leurs **menus gastronomiques**, tandis que d'autres optent pour une **playlist dynamique**, en accord avec une **carte plus décontractée**.

Ainsi, tout comme le vin ou la décoration, **la musique fait partie des détails qui marquent l'expérience client**. Mais elle doit rester un choix réfléchi, cohérent et adaptable.

D'ailleurs, si la musique ne plaît pas à tous, il reste toujours **le choix d'un dîner en silence**, où seuls les éclats de rire et le tintement des couverts prennent la parole...

En somme,

la musique au restaurant est comme un ingrédient : dosée avec soin, elle sublime l'expérience ; mal utilisée, elle peut la faire tourner au vinaigre. **Alors, à chaque restaurateur de trouver sa partition parfaite.**



Les trésors viticoles de la vallée du Rhône

Située au cœur de la France, la vallée du Rhône est l'une des régions viticoles les plus prestigieuses et anciennes au monde. Elle s'étend sur plus de 200 kilomètres entre Vienne et Avignon, offrant une incroyable diversité de terroirs et de styles de vinification.

La vallée du Rhône se divise en deux zones distinctes : le nord, dominé par des vignobles escarpés et des monocépages, et le sud, marqué par des paysages plus doux et des assemblages complexes.

Dans la partie septentrionale, les vignes s'accrochent à des pentes abruptes, souvent travaillées à la main sur des sols granitiques. Les vins rouges y sont principalement issus de la Syrah, cépage emblématique qui offre des arômes de fruits noirs, de poivre et de violette. Avec le temps, ces vins développent des notes de cuir et de sous-bois, caractéristiques des grands crus tels que Côte-Rôtie ou Hermitage. Les blancs du nord, élaborés à partir de Viognier, Marsanne ou Roussanne, sont d'une élégance remarquable, mêlant des arômes de pêche, d'abricot et de fleurs blanches avec une texture soyeuse et persistante.

Au sud, les vignobles s'étendent sur des plaines et des collines baignées de soleil. Les rouges sont souvent des assemblages où le grenache domine, apportant des notes de fruits rouges mûrs et d'épices douces, tandis que le Mourvèdre renforce

leur structure et leur complexité. Ces vins, généreux et solaires, se prêtent à des plats méditerranéens ou des viandes braisées. Les blancs méridionaux, bien que minoritaires, surprennent par leur fraîcheur et leurs arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes.

Un héritage et un savoir-faire intemporels

L'histoire viticole de la vallée du Rhône remonte à l'Antiquité, lorsque les Romains introduisirent la vigne dans la région. Depuis, les vignerons perfectionnent leurs méthodes, combinant traditions ancestrales et innovations modernes. Les sols variés – granitiques au nord, argilo-calcaires et caillouteux au sud – jouent un rôle clé dans la qualité des vins, tout comme le mistral, ce vent puissant qui protège les vignes des maladies.

Dans le nord, les vendanges manuelles permettent de préserver l'intégrité des raisins et de produire des cuvées raffinées. Dans le sud, les assemblages audacieux reflètent la générosité du terroir méditerranéen, donnant des vins à la fois chaleureux et équilibrés, parfaits pour des moments de convivialité ou des accords gastronomiques soignés.

Des accords gastronomiques variés

Les rouges septentrionaux, avec leur structure et leurs tanins affirmés, accompagnent parfaitement viandes rouges et gibiers, tandis que les blancs riches et aromatiques subliment poissons nobles et volailles rôties. Les rouges méridionaux, plus chaleureux, se marient idéalement avec des plats méditerranéens, des tajines ou des fromages affinés. Enfin, les vins doux naturels, comme le muscat de Beaugues-de-Venise, apportent une touche sucrée idéale pour les desserts ou un foie gras.

Un vignoble à découvrir et à redécouvrir

La vallée du Rhône est bien plus qu'une région viticole, c'est une immersion dans des siècles de savoir-faire, des paysages somptueux et des saveurs inoubliables. Ses grands crus prestigieux et ses cuvées accessibles racontent tous une histoire, celle d'un terroir façonné par la passion des vignerons. Pour les amateurs de vin, elle reste une destination incontournable, où chaque dégustation devient une expérience unique. ■



Crozes-Hermitage ROCHE BLONDE 2023

Ce vin rouge exprime toute la noblesse du terroir de l'Hermitage. Avec ses arômes de fruits noirs, de réglisse et d'épices, il offre une bouche ample et soyeuse. Idéal avec une pièce de bœuf ou un plat en sauce, il séduit par sa complexité et sa persistance aromatique.



Saint-Joseph LES ROCHINS 2023

Ce cru emblématique de la vallée du Rhône séduit par ses notes de fruits rouges, de violette et une pointe de minéralité. Sa structure équilibrée et ses tanins fins en font un compagnon parfait pour les viandes grillées ou les fromages à pâte molle.



IGP Syrah PETITES CRÊTES 2023

Un vin rouge accessible, aux arômes de fruits mûrs et d'épices douces. En bouche, il se montre généreux et bien structuré. Idéal pour un apéritif convivial ou un dîner décontracté.



IGP Viognier d'Artois 2023

Ce blanc charme par sa palette aromatique riche : fleurs blanches, pêche et abricot. En bouche, il allie fraîcheur et rondeur, parfait pour accompagner des poissons ou des viandes blanches.



Côtes-du-Rhône blanc CHAPOUTIER 2023

Ce vin blanc illustre l'excellence des Côtes-du-Rhône avec ses notes de fruits à chair blanche et son équilibre en bouche. Sa fraîcheur et sa rondeur en font un choix parfait pour un apéritif ou un repas léger.

Le domaine Miraval : l'élégance provençale au service de la nature

gettyimages

Credit: Jean-Luc LU

Au cœur du Var, le domaine Miraval s'étend sur 600 hectares de nature préservée. Plus qu'un simple domaine viticole, Miraval est une ode à la Provence : ses terrasses de pierres sèches, son altitude de 350 mètres et son engagement écologique en font un modèle de viticulture durable.

L'altitude du domaine, combinée à un climat méditerranéen tempéré par la fraîcheur nocturne, crée des conditions idéales pour la culture de la vigne. Les sols argilo-calcaires, riches et bien drainés, permettent aux cépages typiques de la Provence d'exprimer toute leur complexité. Ces terroirs variés, soutenus par des pratiques respectueuses de l'environnement, donnent naissance à des vins d'une grande précision aromatique.

Le travail des vignes est entièrement conduit en agriculture biologique. Aucun pesticide ni herbicide n'est utilisé, et chaque étape – de la taille à la récolte

– est réalisée avec un soin extrême. Les vendanges manuelles, pratiquées tôt le matin pour préserver la fraîcheur des raisins, garantissent une qualité irréprochable. Cette approche exigeante se traduit dans la pureté des vins, véritables reflets de leur terroir.

Des vins qui racontent la Provence

Les vins du domaine Miraval se déclinent en deux appellations : Côtes de Provence AOP et Terre du Midi IGP, chacune illustrant un aspect particulier du terroir.

Les blancs, subtils et éclatants, se distinguent par des arômes délicats de fleurs

blanches, d'agrumes et de fruits à chair jaune. En bouche, ils allient fraîcheur et rondeur, avec une belle longueur qui les rend parfaits pour accompagner des poissons grillés ou des fromages frais. Les rosés, véritables emblèmes du domaine, séduisent par leur élégance et leur équilibre. Avec leurs notes de fruits rouges frais, de pamplemousse et une pointe de minéralité, ils incarnent à la fois la légèreté et la complexité. Ces vins raffinés sont des compagnons idéaux pour un apéritif estival ou une cuisine méditerranéenne.

Une histoire enracinée dans le paysage provençal

Le domaine Miraval, avec ses paysages ponctués d'oliviers et ses terrasses ancestrales, est bien plus qu'un vignoble. C'est un lieu chargé d'histoire, où chaque génération a contribué à préserver et sublimer ce patrimoine unique. Aujourd'hui, le domaine est reconnu non seulement pour la qualité de ses vins, mais aussi pour son rôle exemplaire dans la protection de l'environnement.

Le village de Correns, où se situe le domaine, a une place particulière dans cette démarche. Premier village bio de France, il incarne les valeurs d'un retour à la nature et d'une viticulture durable. Miraval s'inscrit pleinement dans cet esprit, prônant une agriculture respectueuse et des pratiques durables qui inspirent bien au-delà de ses frontières.



Un vignoble qui sublime les accords gastronomiques

Les vins de Miraval, par leur finesse et leur équilibre, sont parfaits pour sublimer une grande variété de mets. Les blancs, avec leur vivacité et leurs arômes d'agrumes, s'accordent à merveille avec des plats légers comme des poissons grillés, des fruits de mer ou des salades estivales. Les rosés, quant à eux, sont des alliés naturels des cuisines méditerranéennes : légumes rôtis, tartes salées ou viandes blanches trouvent en eux des compagnons parfaits. Grâce à leur fraîcheur et leur complexité, les vins de Miraval ne se contentent pas d'accompagner les repas : ils invitent à prolonger l'expérience, à s'imprégner de la Provence et de son art de vivre.

Vers l'avenir

Le domaine Miraval, avec son mariage entre traditions provençales et innovations respectueuses de l'environnement, s'inscrit dans une démarche durable tournée vers l'avenir. En valorisant la biodiversité, en réduisant son empreinte écologique et en produisant des vins qui incarnent l'essence de la Provence, il se positionne comme une référence dans le monde viticole. Pour les amateurs de grands vins comme pour ceux qui recherchent une expérience authentique et durable, Miraval reste une destination incontournable. Plus qu'un domaine, c'est une invitation à découvrir l'excellence de la Provence. ■



Côtes de Provence blanc MIRAVAL 2023

Ce vin blanc exprime l'élégance provençale avec ses arômes de fleurs blanches, de fruits à chair jaune et une pointe d'agrumes. En bouche, il est rond, frais et harmonieux, parfait pour accompagner des crustacés, un poisson grillé ou des plats aux accents méditerranéens.



Côtes de Provence rosé MIRAVAL 2023

Réputé dans le monde entier, ce rosé emblématique charme par ses notes de fraises des bois et de pamplemousse. Sa fraîcheur et sa structure en font un compagnon idéal pour un apéritif d'été ou une cuisine provençale. Élégance et finesse garanties.

La Fraise Demoiselle



La fraise Demoiselle a été sélectionnée par METRO pour ses qualités aromatiques particulièrement adaptée à la pâtisserie. Produite en France, elle est aussi conique... qu'iconique.

Dénichée en 2019 dans la région bordelaise par les experts METRO auprès d'une maison de semence centenaire, la variété de fraise Demoiselle se distingue par ses qualités exceptionnelles. Son goût proche de la fraise des bois, sa forme conique allongée, sa sucrosité élevée et sa brillance naturelle en font une alliée idéale pour la pâtisserie. La Demoiselle est cultivée en France par cinq producteurs soigneusement sélectionnés par les équipes METRO, garantissant ainsi sa qualité et son authenticité. Cette variété unique illustre l'engagement de METRO à dénicher des trésors du terroir français et à proposer des produits innovants et de haute qualité pour les professionnels de la restauration et de la pâtisserie.



Antonin Pulice, producteur des fraises Demoiselle

Au cœur de la Touraine, à Chouzé-sur-Loire, la famille Pulice cultive sa passion pour les fraises depuis plus de deux décennies. Leur exploitation, située dans une région réputée pour son sol fertile et son climat favorable, s'est considérablement développée, passant de 2,5 à 22 hectares depuis 1999. La famille Pulice privilégie des pratiques agricoles durables, cultivant une quinzaine de variétés de fraises sous des serres non chauffées. Profitant d'un sol sableux et limoneux, c'est ici que la Demoiselle s'épanouit. Cette approche respectueuse de l'environnement laisse la nature dicter le rythme des saisons de semis et de récolte. Pour les Pulice, la qualité gustative est primordiale. Chaque variété est soigneusement sélectionnée pour sa saveur et ses qualités nutritives. Antonin Pulice, tout en respectant les cycles naturels, applique une approche méticuleuse, alliant tradition et innovation. Le processus de sélection des variétés est rigoureux et peut nécessiter jusqu'à trois ans d'essais pour identifier celle qui satisfera les palais les plus exigeants. C'est ainsi qu'ils cultivent la fraise Demoiselle, une variété particulièrement appréciée. En haute saison, l'exploitation Pulice récolte quotidiennement entre sept et dix tonnes de fraises, témoignant de l'ampleur de leur production et de leur expertise dans ce domaine. ■

Les autres variétés

① Gariguettes

Variété précoce très appréciée en France, la gariguettes se distingue par sa forme allongée et sa couleur rouge vermillon brillante. Sa chair juteuse et fondante offre un goût sucré et acidulé très aromatique. Idéale pour la pâtisserie, elle s'allie parfaitement au basilic et à la pistache, ses couleurs complémentaires.

② Charlotte

Reconnaissable à sa forme de cœur et sa couleur éclatante, la Charlotte se caractérise par les saveurs musquées de sa texture tendre et juteuse. Sa chair parfumée offre une douceur prononcée, très douce. Pour lui apporter une touche de vivacité, il est recommandé de l'associer à des agrumes

③ Ciflorette

Fraise mi-précoce et non remontante, la Ciflorette est parfois la "Mara des Bois du printemps". Sa chair fine et juteuse est très appréciée en pâtisserie. Cette variété, qui joue la carte de la douceur, est particulièrement adaptée à la confection de tartelettes estivales.

④ Mara des bois

Productive, beaux fruits à la chair fine, fondante, juteuse et parfumée. Apparue en 1991 par hybridation, cette fraise possède un goût unique de fraise des bois. Associée à la rhubarbe, elle fait des merveilles en crumble.

⑤ Magnum

Véritable bijou du printemps, la fraise Magnum est ferme et juteuse, avec un goût puissant. Elle se révèle idéale pour les purées et coulis. Charnue, elle se marie à l'onctuosité du mascarpone et au croquant du spéculoos pour un tiramisu fruité de saison.

⑥ Dream filière régionale

La fraise Dream filière régionale se distingue par sa forme conique et sa robe rouge vif. Elle offre un goût exquis, caractérisé par une chair fondante et juteuse, sucrée et peu acide. La Dream se prête bien à des associations culinaires créatives, notamment avec des notes florales, comme une panna cotta aromatisée à la fleur d'oranger.

⑦ Fraise Carpentras

La fraise de Carpentras est une marque déposée. Protégé et choyé par ses agriculteurs mais aussi par sa confrérie, ce petit fruit sucré s'accompagne de cardamome et de menthe pour une salade aux saveurs printanières.

PUB

Engagement durable : le test.

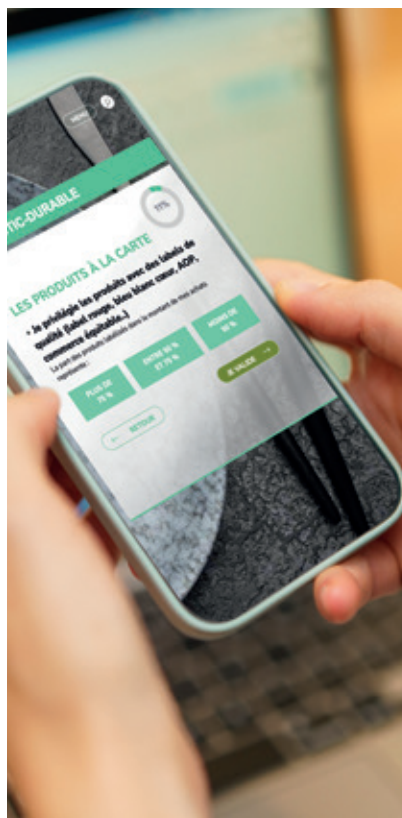
En partenariat avec le label Food Index for Good (FIG), METRO propose un questionnaire innovant pour que chacun puisse maîtriser ses impacts environnementaux !

Développement durable, RSE, écologie : la transformation de la restauration est en marche !

Afin de pouvoir se situer dans cette révolution verte, METRO a mis en place un test en ligne pour que les professionnels de la restauration puissent s'autoévaluer et découvrir leur profil RSE.

Élaboré par les experts en développement durable de METRO, ce test totalement gratuit est constitué de 19 questions concernant la durabilité en restauration. Bio à la carte, commerce équitable, produits de saison, pêche responsable, empreinte carbone, biodéchets ou énergie verte sont autant de thèmes abordés pour découvrir son diagnostic durable. Et pour aider les professionnels à mener à bien leur transition, METRO propose des solutions innovantes, concrètes et simples à mettre en place.

Selon les résultats du test (Responsable en devenir, Sensibilisé et conscient, Militant et engagé etc.) différentes alternatives sont suggérées pour améliorer ses impacts



environnementaux. Une intelligence artificielle au service de la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'écopsychologie pour optimiser et parfaire les expériences clients, les avantages de la cuisine sans cuisson ou les tendances et défis de la restauration durable en 2025, pour chaque type de profil des solutions et astuces simples à mettre en place sont suggérées. Pour avancer pas à pas vers une restauration plus responsable !

Pour aller plus loin

Faites le test et découvrez les bonnes pratiques pour faire évoluer votre établissement vers une restauration plus responsable.

Scannez pour retrouver le test sur monrestaurantpasseaudurable.fr



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.**



LE PAIN 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.



Changez d'ère !

CHAUD DEVANT !
NOTRE NOUVELLE COLLECTION
DE MOBILIERS DE TERRASSE
EST DE SORTIE.



1. Parasol Roma look bois, METRO Professional, structure aluminium, toile polyester traitée Téflon® 250 g/m², UV 50+, inclinable, housse en polyester 180g/m² inclus, dim. : 300 x 300 cm, poids : 24,4 kg, beige. **Réf. : 308577** – **2.** Set Honey, METRO Professional, structure en acier, coussins polyester traités Téflon®. Composé de : 2 fauteuils 1 place dim. : H. 79 x L. 72 x P. 82 cm, 1 table basse plateau en céramique dim. : H. 40 x L. 60 x P. 60 cm. Poids : 36 kg, vert. **Réf. : 303436** – **3.** Barbecue Nagado, METRO Professional, structure en céramique, chariot 4 roues en acier, charbon de bois, housse de protection, dim. totale : H. 127 x L. 145 x P. 91 cm, dim. grille de cuisson : Ø 57 cm, poids : 144,5 kg **Réf. : 180156** – **4.** Lampe Retro, METRO Professional, aluminium, tactile. LED blanc chaud à intensité variable. Rechargeable. Temps de charge batterie : 4-5 h. Autonomie : 10 à 48 h selon intensité. IP54. 190 lm. Fonction mémoire. Utilisation à l'intérieur et à l'extérieur. 2 pcs de câble de charge USB de 1m de long inclus, chargeur USB Type-C non inclus. Dim. : Ø 13,5 cm. H. 32 cm. Poids : 0,8 kg. Vendu par 2. Noir. **Réf. : 278520** – **5.** Fauteuil Licato, METRO Professional, structure en acier, polypropylène tressé, poids : 4,5 kg, vert olive **Réf. : 308557** – **6.** Table Gloria, METRO Professional, pied en fonte, plateau en pierre frittée et cerclage doré, dim. : H. 74 x Ø 60 cm, poids : 22,5 kg **Réf. : 303441** – **7.** Chaise Pigalle, METRO Professional, structure en aluminium et polyéthylène tressé, poids : 3,9 kg, rouge **Réf. : 308549**

Retrouvez
toute la
sélection sur
METRO.fr



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.



Adapter un menu de saison

Aux yeux des Français, le secteur de la restauration se doit d'être responsable. Si adopter un menu de saison est d'abord une promesse de fraîcheur et de qualité, c'est également un argument commercial majeur à l'heure où les consommateurs sont de plus en plus sensibles à la provenance de ce qu'ils consomment. Passage en revue des stratégies à adopter pour faire des saisons de véritables atouts !



Le guide tendances restauration

Quelles sont les prochaines tendances de la restauration ? Les attentes des consommateurs se transforment, influencées par des préoccupations de santé, de durabilité et encore plus de curiosité pour de nouvelles expériences culinaires. Pour les restaurateurs, chefs et professionnels du secteur, METRO propose un guide pour décrypter les grands mouvements qui redessinent le paysage de la restauration... et les transformer en opportunités concrètes !



Réinventer le café gourmand

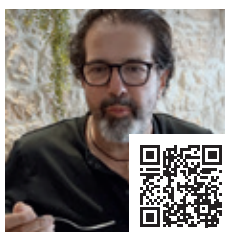
De tous les desserts, le café gourmand est sans conteste le plus rentable, mais il pâtit d'une image un peu ringarde. Pourtant, finir le repas sur un assortiment de petits desserts accompagné d'une boisson chaude est un concept dans l'air du temps. Fait maison, zéro déchet, équilibré et de saison, METRO vous donne les pistes pour lui donner un coup de jeune.



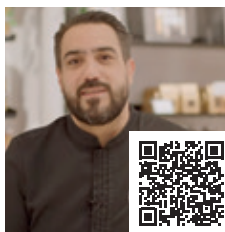
Les accords fromages café en vidéo

Diffusée à raison d'un épisode par mois sur la chaîne Youtube METRO France, cette série de shorts met en situation le binôme d'experts Victor Delpierre, Champion du monde CIGS et Laetitia Gaborit, Meilleur Ouvrier de France Fromager qui imaginent des accords fromages et cafés de spécialités. Surprenant et inspirant !

MAIS AUSSI...



Vito Morreale et son risotto Siciliano



Les cakes selon Jeffrey Cagnes

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.

Ces chefs qui se mettent à la street food



Locavore @bierbuik.florentladeyn

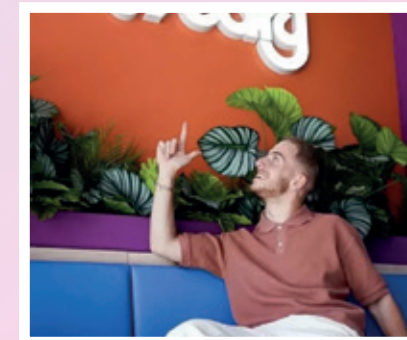
Le chef Florent Ladeyn élargit son empire culinaire du Nord avec l'ouverture de Bierbuik-Bloemeke. Fidèle à l'approche locavore et créative du chef, ce nouveau lieu polyvalent combine les concepts de cantine et de brewpub. Ladeyn y brasse sa propre bière sur place, tout en maintenant ses partenariats avec des brasseurs locaux.



Étoilé @mosugo

Cette nouvelle adresse parisienne confirme l'engouement de Mory Sacko pour la street food et sa passion pour le poulet frit. À la carte, burgers et bretzels de la maison. Mention pour les "chicken & waffles", hommage à la soul food du Sud des États-Unis.

De Youtube... au restaurant



Influence @mealyofficiel

Michou exploite pleinement sa notoriété pour promouvoir l'ouverture de son enseigne Mealy à Amiens. Le concept de Mealy va au-delà d'un simple restaurant et offre une expérience culinaire immersive, combinant modernité et tradition. L'inauguration a attiré une foule considérable, démontrant l'influence du youtubeur sur son public.



Fast food @burgouzz

Pour continuer son expérience culinaire, le youtubeur Valouzz a décidé d'installer son projet dans la capitale française. Lancée en avril 2023, l'enseigne Burgouzz joue sur les codes visuels de la street food. Fromage coulant, burgers gourmands et couleurs saturées nous mettent l'eau à la bouche.

Ces concepts qui explosent grâce aux réseaux



Gonflé #mangezetcassezvous

Si le concept a le mérite d'être clair, « Mangez et cassez-vous » s'est fait connaître grâce à une formule simple : des burgers à prix ultra-serrés. La recette a rapidement fait parler sur TikTok au point où le restaurant a dû fermer face à l'afflux massif de clients ! Aujourd'hui, le succès de l'adresse se mesure... à sa file d'attente !



Paris Paris @leguideultime

Avec plus d'un million de followers, Le Guide Ultime s'est fait une place dans le cercle très fermé des guides touristiques et culinaires. De la street food au restaurant cozy, du brunch à l'apéro, les fondateurs sont constamment à la recherche des meilleurs restaurants de la région parisienne. Leur mission ? Nous régaler !



Les Poireaux vinaigrette.

Entrée emblématique de la cuisine bistrotière française, les poireaux vinaigrette continuent d'avoir le vent en poupe auprès des chefs contemporains.

Histoire

Véritable monument de la gastronomie française, les poireaux vinaigrette constituent un marqueur fort des bistrots à la française, au même titre que le céleri rémoulade, les carottes râpées ou l'œuf mayonnaise. Ils en font tellement partie qu'il est impossible de savoir qui est à l'origine de ce hors-d'œuvre aux accents rétro, dont la recette est longtemps restée inchangée. C'est à la fin du XIX^e siècle, avec l'apparition des "*bouillons*", ces restaurants populaires et bon marché remis aujourd'hui au goût du jour, que les poireaux vinaigrette gagnent leur popularité. La recette traditionnelle se trouve dans toutes les bibles des cuisiniers, de Ginette Mathiot à Michel Oliver en passant par Maïté, chacun en livre sa version, toujours classique, jamais démodée !

Caractéristiques

La préparation des poireaux vinaigrette dans les règles de l'art impose une cuisson douce des poireaux pendant 8 minutes à la vapeur, puis de les laisser refroidir à température

ambiante avant de les napper d'une vinaigrette classique à base de moutarde, d'huile et de vinaigre, que l'on peut également agrémenter de persil ou d'œuf dur haché menu. Pour une dégustation optimale, il est préférable de servir les poireaux vinaigrette tièdes.

Renouveau

Bien que les chefs d'aujourd'hui restent fidèles à l'essence de la recette d'origine, ils n'hésitent pas à lui apporter des touches contemporaines. L'utilisation de vinaigres artisanaux, de combinaisons de moutardes, d'épices ou d'agrumes apporte des saveurs plus complexes à la vinaigrette. Certains chefs optent pour une cuisson des poireaux au gril ou à la plancha pour leur donner une note fumée, ou les parent de crumble salé, de fruits à coques ou de pickles maison pour leur apporter une texture et une acidité. Végétarienne et réalisable avec des ingrédients ultra-locaux, cette recette d'autrefois est plus que jamais d'actualité !

PUB

Le coupe-frites

Ustensile indispensable aux amateurs de frites,
le coupe-frites manuel en a révolutionné la préparation en simplifiant
et accélérant le processus de découpe des pommes de terre.

États-Unis, mars 1932. Un certain James F. Haynes dépose un brevet de “coupe-légumes” manuel qui, s’il n’est pas destiné exclusivement aux pommes de terre, jette les bases du mécanisme du coupe-frites. Il faut attendre une vingtaine d’années pour que des marques comme Zyliss ou Vite-Frite à travers le monde proposent à leur tour des modèles innovants, spécifiques à la confection de frites. Preuve que le

coupe-frites était déjà bien présent dans les ménages aux alentours des années 1950, la calandre avant du modèle de voiture Ford Comète était nommée “coupe-frites”, en raison de son esthétique rappelant la grille de l’ustensile ! Présenté à la foire de Paris en 1960, le coupe-frites à usage commercial de Jean Tellier, fils du spécialiste de fabrication des ustensiles Louis Tellier, devient instantanément une référence pour les professionnels de la restauration. Il s’en produit alors plusieurs centaines de milliers d’exemplaires à travers le monde. Conçu

pour découper rapidement les pommes de terre en bâtonnets de taille uniforme et ainsi faciliter une cuisson homogène, le coupe-frites se compose généralement d’une presse à levier qui minimise l’effort de l’utilisateur et de grilles interchangeables permettant de réaliser différentes tailles de frites. Pensés pour une utilisation intensive, les modèles professionnels peuvent atteindre une productivité de 4 à 5 kg de frites par minute !



PUB



Testez, votre culture culinaire,

1 Quel pâtissier français est à l'origine de la création de la bûche de Noël au XIXe siècle ?

- ☐ A Gaston Lenôte
- ☐ B Pierre Hermé
- ☐ C Nicolas Stohrer
- ☐ D Antonin Carême

2 Quelle variété de cacao rare, connue pour son arôme floral et fruité, est souvent considérée comme l'une des meilleures au monde ?

- ☐ A Forastero
- ☐ B Criollo
- ☐ C Trinitario
- ☐ D Nacional

3 Dans quelle ville se trouve le restaurant "Noma", élu à plusieurs reprises meilleur restaurant du monde ?

- ☐ A Helsinki
- ☐ B Copenhague
- ☐ C Stockholm
- ☐ D Oslo

4 Quel chef a inventé la technique du "siphon" pour créer des mousses légères et aériennes, devenues emblématiques de la cuisine moderne ?

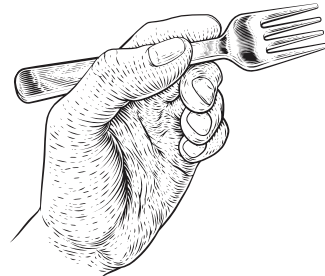
- ☐ A Ferran Adrià
- ☐ B Heston Blumenthal
- ☐ C René Redzepi
- ☐ D Thomas Keller

5 En quelle année la première étoile Michelin a-t-elle été décernée à un restaurant ?

- ☐ A 1900
- ☐ B 1926
- ☐ C 1933
- ☐ D 1955

6 Quel animal marin, autrefois considéré comme un mets peu noble, a été réintroduit comme ingrédient de luxe dans de nombreux restaurants gastronomiques ?

- ☐ A L'oursin
- ☐ B L'anguille
- ☐ C Le poulpe
- ☐ D La méduse



RÉPONSES

1. D : Antonin Carême. Antonin Carême, considéré comme le père de la haute pâtisserie française, aurait contribué à populariser la bûche de Noël dans les années 1830. **2. B :** Criollo. Le cacao Criollo est l'une des variétés les plus rares et prisées au monde, connue pour ses arômes délicats et complexes, mais sa culture est difficile en raison de sa faible résistance aux maladies. **3. B :** Copenhague. Le restaurant "Noma", dirigé par le chef René Redzepi, est situé à Copenhague et a été élu plusieurs fois meilleur restaurant du monde par "The World's 50 Best Restaurants". **4. A :** Ferran Adrià. Ferran Adrià, chef du célèbre restaurant El Bulli, a popularisé l'utilisation du siphon pour créer des mousses légères et aériennes, transformant la cuisine contemporaine. **5. B :** 1926. La première étoile Michelin a été décernée en 1926 en France, marquant le début de ce système d'évaluation culinaire prestigieux. **6. D :** La méduse. Longtemps ignorée en gastronomie, la méduse est aujourd'hui utilisée dans des plats haut de gamme en Asie et en Europe pour sa texture croquante et sa capacité à absorber les saveurs.

PUB

15H30

VOTRE PAUSE INSPIRATION

PRINTEMPS 2025

REPORTAGE

*Les fleurs comestibles :
une invitation à sublimer
vos assiettes*

TENDANCES

*La fièvre du piment
Le boom des offres
abordables*

AU CŒUR DE NOS RÉGIONS

*Le Pays Niçois :
entre mer et montagnes,
un terroir d'exception*

Grégory Cohen

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

LE MAGAZINE D'INSPIRATION POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

les
halles
METRO

15H30

VOTRE PAUSE INSPIRATION

PRINTEMPS 2025

REPORTAGE

*Les fleurs comestibles :
une invitation à sublimer
vos assiettes*

TENDANCES

*La fièvre du piment
Le boom des offres
abordables*

AU CŒUR DE NOS RÉGIONS

*Le Pays Niçois :
entre mer et montagnes,
un terroir d'exception*

Grégory Cohen
XXXXXXXXXXXXXXXXXX

LE MAGAZINE D'INSPIRATION POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

les
halles
METRO

La fièvre du piment.

Chaud devant ! Le piquant est la tendance qui enflamme les papilles. Des plats relevés aux sandwiches épicés, en passant par les mets asiatiques, le piment gagne tous les palais et l'attrait pour les sensations fortes culinaires ne cesse de croître. Comment le piment a-t-il réussi à s'imposer dans notre gastronomie ?



Les sauces piquantes sont devenues des incontournables de la gastronomie mondiale, séduisant les palais des amateurs de sensations fortes. De la haute cuisine aux stands de street food, ces condiments ardents ajoutent une dimension supplémentaire aux plats, créant un équilibre délicat entre le feu du piment et les saveurs des aliments. Ce phénomène culinaire invite à une exploration audacieuse des goûts.

Sensation forte

Le monde des sauces piquantes est caractérisé par une grande diversité de piments et de profils gustatifs. Chaque sauce est le résultat d'un mélange soigneusement élaboré de piment, de vinaigre et de sel, offrant une gamme variée d'intensités et de saveurs. L'échelle de Scoville permet de mesurer la puissance des piments, du doux *jalapeño* au redoutable *habanero* antillais. La consommation de ces sauces provoque des réactions physiologiques intéressantes, stimulant la production d'endorphines et procurant une sensation de bien-être comparable à celle ressentie lors d'activités à sensations fortes.

Voyage culturel

L'histoire des sauces piquantes est intimement liée à celle du commerce mondial des épices et aux grandes explorations. Depuis la découverte des Amériques, les piments

se sont répandus à travers le monde, s'intégrant dans diverses cultures culinaires. Chaque région a développé ses propres recettes de sauces piquantes, reflétant son patrimoine culturel et gastronomique. Du Mexique à la Thaïlande, en passant par la France, on trouve une multitude de variations, chacune avec ses ingrédients et ses méthodes de préparation uniques.

L'art des associations pimentées

Marier le doux et le piquant est un véritable art culinaire.

Il s'agit de trouver l'équilibre parfait entre la chaleur des piments et les saveurs des produits associés. Avec du chocolat, le piment crée un contraste *sweezy* (*pour sweet et*

spicy), qui en révèle les notes épicées. Il apporte également une touche exotique aux desserts à base de fruits, et tranche notamment avec la fraîcheur de la mangue ou de l'ananas. Associées à du beurre frais,

les saveurs pimentées sont idéales pour assaisonner un steak grillé ou des légumes sautés. On peut également incorporer une goutte de sauce piquante dans les vinaigrettes à base d'huile d'olive pour relever un assaisonnement trop timide. Ces combinaisons permettent de créer des saveurs complexes et équilibrées qui n'ont pas fini d'inspirer les chefs. Par amour de la sensation de coup de feu ! ■



Les fleurs, comestibles : une invitation, à sublimer vos assiettes.

Colorées, délicates, et étonnamment savoureuses, les fleurs comestibles apportent une touche de poésie et d'originalité à nos plats. Plus qu'un simple ornement, elles s'invitent dans nos cuisines en tant qu'ingrédients à part entière, héritiers d'une longue tradition culinaire et culturelle.



À la croisée des arts de la table et du jardin, les fleurs comestibles incarnent l'alliance parfaite entre esthétique et goût. Symbole des joies de la nature, elles célèbrent le lien entre terroir et créativité. À travers leurs formes variées et leurs saveurs étonnantes, elles racontent aussi une histoire de biodiversité et de respect des écosystèmes. Chaque pétale porte en lui une saveur unique, reflet de la patience des producteurs et de la richesse des sols qui les accueillent.

Une tradition ancestrale remise au goût du jour

Si les fleurs comestibles connaissent aujourd'hui un regain d'intérêt, leur usage culinaire ne date pas d'hier. Déjà dans l'Antiquité, les Romains utilisaient les pétales de rose et les fleurs de lavande pour parfumer leurs mets. Au Moyen Âge, les violettes, soucis et bourraches ornaient les banquets des seigneurs. Dans de nombreuses cultures à travers le monde, les fleurs occupent une place privilégiée : les Japonais célèbrent le printemps avec les fleurs de cerisier, tandis que les peuples d'Amérique latine intègrent la fleur d'hibiscus dans des

boissons rafraîchissantes. Aujourd'hui, les chefs de cuisine et les amateurs de gastronomie redécouvrent ce trésor végétal. Avec le développement de la cuisine locale et durable, les fleurs comestibles se posent en véritables alliées pour magnifier les recettes tout en respectant la nature.

Une palette infinie de saveurs et de couleurs

Au-delà de leur esthétique, les fleurs comestibles ouvrent un champ infini de possibilités culinaires. Leur utilisation ne se limite pas à la décoration : elles apportent une réelle valeur ajoutée en termes de saveurs et de



Le boom des offres abordables.

En restauration comme ailleurs, les offres abordables se révèlent être un atout stratégique pour attirer une clientèle diversifiée... tout en mettant en valeur le talent des chefs.

Dans un marché de la restauration en constante évolution, proposer une offre abordable est devenu un enjeu majeur pour les professionnels du secteur. Que ce soit sous forme de menu entrée-plat-dessert, d'une carte proposant des assiettes à prix raisonnables, ou même à travers des concepts décalés et innovants comme les food-trucks ou les corners dans les food courts, ces offres permettent d'attirer la clientèle et de mettre en valeur le savoir-faire des chefs.

Stimuler la créativité

Contrairement aux idées reçues, une offre abordable ne signifie pas pour autant une baisse de qualité. Dans un food-truck ou un corner de food court, l'espace et les ressources limités stimulent l'inventivité culinaire ! C'est en proposant des assiettes simples que les chefs peuvent laisser libre cours à leur créativité. Ils y voient l'occasion de cuisiner des ingrédients locaux et de saison (et donc plus abordables) et de proposer des variations originales et décalées de formules plus classiques. Pour élargir leur clientèle, certaines adresses n'hésitent pas à proposer un menu entrée-plat-dessert au déjeuner comme au dîner. Cette offre accessible peut alors côtoyer une carte aux prix plus élevés, voire un menu gastronomique en plusieurs services !

Bouche-à-oreille

Bien conçue, une offre abordable devient alors un puissant outil de fidélisation, les clients satisfaits d'un rapport qualité-prix avantageux étant plus susceptibles de revenir. La possibilité de déguster une cuisine de qualité à des prix abordables crée un lien avec l'établissement, et ces clients fidèles deviennent souvent des ambassadeurs. Ils génèrent alors un bouche-à-oreille positif... attirant ainsi de nouveaux clients. Loin de dévaloriser la réputation d'une adresse, cette approche vertueuse assure au contraire sa pérennité. ■

Toucher une nouvelle clientèle

En introduisant et revisitant dans leurs cartes quelques plats classiques de la bistronomie, comme les œufs mayonnaise, les poireaux vinaigrette ou les croque-monsieurs, les professionnels de la restauration peuvent séduire une clientèle plus variée. Peu coûteux et rentables, proposer ces plats à la carte encourage des visites plus fréquentes, y compris en semaine, et attirent une clientèle jeune souvent sensible à ce type d'offres. L'explosion des corners dans les food courts et des food-trucks illustre bien la popularité de cette tendance. Ces formats innovants démontrent que bons produits et prix raisonnables ne sont pas incompatibles et permettent aux chefs d'offrir une expérience gastronomique accessible à un large public.



© Steffen Wienberg sur Unsplash



© Micheile Henderson sur Unsplash



© Alaksiej Čarankievič sur Unsplash

Le coupe-frites

Ustensile indispensable aux amateurs de frites,
le coupe-frites manuel en a révolutionné la préparation en simplifiant
et accélérant le processus de découpe des pommes de terre.

États-Unis, mars 1932. Un certain James F. Haynes dépose un brevet de “coupe-légumes” manuel qui, s’il n’est pas destiné exclusivement aux pommes de terre, jette les bases du mécanisme du coupe-frites. Il faut attendre une vingtaine d’années pour que des marques comme Zyliss ou Vite-Frite à travers le monde proposent à leur tour des modèles innovants, spécifiques à la confection de frites. Preuve que le

coupe-frites était déjà bien présent dans les ménages aux alentours des années 1950, la calandre avant du modèle de voiture Ford Comète était nommée “coupe-frites”, en raison de son esthétique rappelant la grille de l’ustensile ! Présenté à la foire de Paris en 1960, le coupe-frites à usage commercial de Jean Tellier, fils du spécialiste de fabrication des ustensiles Louis Tellier, devient instantanément une référence pour les professionnels de la restauration. Il s’en produit alors plusieurs centaines de milliers d’exemplaires à travers le monde. Conçu

pour découper rapidement les pommes de terre en bâtonnets de taille uniforme et ainsi faciliter une cuisson homogène, le coupe-frites se compose généralement d’une presse à levier qui minimise l’effort de l’utilisateur et de grilles interchangeables permettant de réaliser différentes tailles de frites. Pensés pour une utilisation intensive, les modèles professionnels peuvent atteindre une productivité de 4 à 5 kg de frites par minute !



PUB

Le coupe-frites

Ustensile indispensable aux amateurs de frites,
le coupe-frites manuel en a révolutionné la préparation en simplifiant
et accélérant le processus de découpe des pommes de terre.

États-Unis, mars 1932. Un certain James F. Haynes dépose un brevet de "coupe-légumes" manuel qui, s'il n'est pas destiné exclusivement aux pommes de terre, jette les bases du mécanisme du coupe-frites. Il faut attendre une vingtaine d'années pour que des marques comme Zyliss ou Vite-Frite à travers le monde proposent à leur tour des modèles innovants, spécifiques à la confection de frites. Preuve que le

coupe-frites était déjà bien présent dans les ménages aux alentours des années 1950, la calandre avant du modèle de voiture Ford Comète était nommée "coupe-frites", en raison de son esthétique rappelant la grille de l'ustensile ! Présenté à la foire de Paris en 1960, le coupe-frites à usage commercial de Jean Tellier, fils du spécialiste de fabrication des ustensiles Louis Tellier, devient instantanément une référence pour les professionnels de la restauration. Il s'en produit alors plusieurs centaines de milliers d'exemplaires à travers le monde. Conçu

pour découper rapidement les pommes de terre en bâtonnets de taille uniforme et ainsi faciliter une cuisson homogène, le coupe-frites se compose généralement d'une presse à levier qui minimise l'effort de l'utilisateur et de grilles interchangeables permettant de réaliser différentes tailles de frites. Pensés pour une utilisation intensive, les modèles professionnels peuvent atteindre une productivité de 4 à 5 kg de frites par minute !



PUB



Les Poireaux vinaigrette

Entrée emblématique de la cuisine bistrotière française, les poireaux vinaigrette continuent d'avoir le vent en poupe auprès des chefs contemporains.

Histoire

Véritable monument de la gastronomie française, les poireaux vinaigrette constituent un marqueur fort des bistrot à la française, au même titre que le céleri rémoulade, les carottes râpées ou l'œuf mayonnaise. Ils en font tellement partie qu'il est impossible de savoir qui est à l'origine de ce hors-d'œuvre aux accents rétro, dont la recette est longtemps restée inchangée. C'est à la fin du XIX^e siècle, avec l'apparition des "bouillons", ces restaurants populaires et bon marché remis aujourd'hui au goût du jour, que les poireaux vinaigrette gagnent leur popularité. La recette traditionnelle se trouve dans toutes les bibles des cuisiniers, de Ginette Mathiot à Michel Oliver en passant par Maïté, chacun en livre sa version, toujours classique, jamais démodée !

Caractéristiques

La préparation des poireaux vinaigrette dans les règles de l'art impose une cuisson douce des poireaux pendant 8 minutes à la vapeur, puis de les laisser refroidir à température

ambiante avant de les napper d'une vinaigrette classique à base de moutarde, d'huile et de vinaigre, que l'on peut également agrémenter de persil ou d'œuf dur haché menu. Pour une dégustation optimale, il est préférable de servir les poireaux vinaigrette tièdes.

Renouveau

Bien que les chefs d'aujourd'hui restent fidèles à l'essence de la recette d'origine, ils n'hésitent pas à lui apporter des touches contemporaines. L'utilisation de vinaigres artisanaux, de combinaisons de moutardes, d'épices ou d'agrumes apporte des saveurs plus complexes à la vinaigrette. Certains chefs optent pour une cuisson des poireaux au grill ou à la plancha pour leur donner une note fumée, ou les parent de crumble salé, de fruits à coques ou de pickles maison pour leur apporter une texture et une acidité. Végétarienne et réalisable avec des ingrédients ultra-locaux, cette recette d'autrefois est plus que jamais d'actualité !