

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

UN CHEF HORS-NORME

#origine



ici, commence
LE FAIT MAISON

© le nouveau béliér - RCS Nanterre 399 315 613

Sullivan Bellu

My gaufre, My poke

Client des halles METRO Nice

les halles
METRO

f y i s **METRO.fr**

SOMMAIRE



- 4 NEWS**
- 7 AGENDA**
- 8 TENDANCES**
La fièvre du piment
Le boom des offres abordables
- 12 UN CHEF À LA UNE**
Grégory Cohen,
un chef hors-norme
- 18 SHOPPING**
La botte secrète
- 20 REPORTAGE**
Les fleurs comestibles: une
invitation à sublimer vos assiettes
- 24 MARQUES METRO**
Les engagements qualité METRO
- 26 DUEL DE CHEFS**
Le citron par Gaël et
Mickaël Tourteaux
- 31 SHOPPING**
La fève du samedi soir
- 32 AU CŒUR DE NOS RÉGIONS**
Le Pays Niçois: entre mer et
montagnes, un terroir d'exception
- 38 MANAGEMENT & BUSINESS**
Tirer parti des avis clients
- 40 CONCEPT**
Les restaurants conceptuels
du chef Éloi Spinnler
- 42 FOCUS**
Pour ou contre la musique
au restaurant ?
- 44 TOUR DE FRANCE DES VINS**
Les trésors viticoles de
la vallée du Rhône
Le domaine Miraval: l'élégance
provençale au service de la nature
- 48 METRO SERVICES PREMIERS**
La marketplace METRO
- 50 RENCONTRE**
Florette x METRO
- 52 DÉMARCHES RSE**
Une démarche écoresponsable,
c'est rentable!
- 53 LA GAZETTE DE FERNIOT**
- 58 L'INNOVATION**
La fraise Demoiselle
- 60 SHOPPING**
Changez d'ère
- 62 PARTENARIAT**
Retour sur le SIRHA 2025
- 64 VU SUR LE WEB**
METRO en ligne
Quoi de neuf sur les réseaux ?
- 66 DANS LE RÉTRO**
Les poireaux vinaigrette
- 68 L'USTENSILE**
Le coupe frites
- 70 QUIZ**
Testez votre culture culinaire

L'audace, ce n'est pas juste une prise de risque. C'est une philosophie, un moteur, une manière d'aborder la vie et la cuisine avec une insatiable curiosité. Depuis mes premiers pas derrière les fourneaux du restaurant familial jusqu'à la création de *OnePlace* avec METRO, je n'ai jamais cessé de vouloir expérimenter, repousser les frontières et ouvrir de nouvelles voies. Parce qu'en cuisine comme ailleurs, on n'innove jamais sans sortir de sa zone de confort. Très vite, j'ai ressenti le besoin d'explorer. Sortir de la cuisine pour mieux y revenir.

J'ai voyagé physiquement et intellectuellement. Haïti, New York, le digital, la production... chaque expérience a nourri la suivante. Lorsque je suis retourné aux fourneaux, c'était avec une vision élargie, un goût pour le mélange des influences, des techniques et des saveurs. La cuisine est une partition où chaque note a son importance. Et plus les accords sont audacieux, plus l'émotion est forte.

OnePlace, c'est l'aboutissement de cette quête perpétuelle d'innovation. Un lieu hybride, unique, où l'on fait tout maison, du pastrami au pain, du ketchup à la moutarde. Un laboratoire d'idées où chaque détail est pensé pour allier excellence et accessibilité. C'est une manière de prouver que l'on peut respecter les traditions tout en réinventant sans cesse la manière de les transmettre. L'audace, c'est aussi savoir s'entourer, partager, transmettre. C'est créer un lieu où chaque projet, chaque plat, chaque rencontre devient une opportunité de grandir et d'apprendre.

Parce qu'en cuisine, comme dans la vie, c'est en multipliant les expériences que l'on trouve sa propre voix.

Et vous, jusqu'où êtes-vous prêt à aller ?

Grégory Cohen

**Chef du Food Market
et du restaurant
gastronomique
OnePlace, à Rungis**



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, Christophe Peus, GL Event, Nicolas Rodet, Pierre Lucet Penato. **RÉDACTION :** Le Nouveau Béliér **CONCEPT ET RÉALISATION :** Le Nouveau Béliér **ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO :** Najate Elabad et Sébastien Lacresse. RCS Nanterre 399 315 613 - METRO France, SAS au capital de 45.750.000 euros - PROMO H/1 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 !



L'IA va-t-elle révolutionner la pâtisserie ?

Si l'IA ne remplace pas la créativité des pâtisseries, elle leur fournit de nouveaux outils pour innover. Lancé par l'Institut Culinaire de France et présidé par Pierre Hermé, le Challenge Pâtisserie 3.0 mêle technologie et artisanat. L'occasion pour les étudiants du Bachelor Arts Culinaires Sucrés et Entrepreneuriat de déployer leur talent avec un projet audacieux: réaliser des pâtisseries à partir d'images générées par l'IA. Une compétition placée sous le signe de l'innovation !



PASTEL DE NATA

La pâtisserie incontournable du Portugal !

Une crème généreuse à la recette typiquement portugaise, sublimée par une touche de cannelle et un zeste de citron.

FABRIQUÉ AU PORTUGAL

SHARE
THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

Retrouvez le Pastel de Nata Bridor au rayon surgelé des Halles METRO



Simplicité ou raffinement, **4 marques** pour répondre à toutes vos envies.



COUZON

Depuis plus de 78 ans, Couzon s'impose comme un des leaders français dans l'univers du couvert et de la table. Tournés vers le design et mus par l'innovation, nos designers créent des produits fonctionnels et de haute qualité à vivre dans le quotidien comme dans les moments d'exception. Découvrez ainsi notre couvert revisité avec caractère : **Persane**



Lou Laguiole®

Lou Laguiole, une création de produits alliant tradition et modernité comme l'élégant couteau steak **Volcano** en acier inoxydable 13/c. Des designs exclusifs et la garantie d'une signature raffinée pour des tables authentiques.

Medard de Noblat Depuis 1836

Créateur de vaisselle en porcelaine et grès dans un style actuel et raffiné, Médard de Noblat vous invite à découvrir toute la richesse de sa nouvelle collection **Oslo**. Une finition émaillée brillant à l'extérieur et mate à l'intérieur. Une collection actuelle et chaleureuse pour partager d'intenses moments.



Amefa

«LA» valeur sûre des Arts de la Table alliant le meilleur rapport qualité-prix dans un style incontournable. Des produits contemporains et actuels, comme les couverts de table **Adonis**, au style curviligne et bien équilibré, couverts en acier inoxydable de qualité 18/0.

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



BON VIVANT FOIRE INTERNATIONALE AUX FROMAGES ET AUX VINS

Quoi: La Foire Internationale aux Fromages et aux Vins se tient tous les ans à Coulommiers depuis... 1967! Cette foire agricole met à l'honneur les spécialités fromagères et viticoles régionales, où plus de 60 000 gastronomes viennent profiter de la fête et des dégustations de produits du terroir.
Quand: du 11 au 14 avril
Où: Coulommiers

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

ÉPICURIEN PRIX ÉPICURE DE L'ÉPICERIE FINE

Quoi: Depuis plus de 10 ans, les Épicures récompensent les innovations de la gastronomie française à travers des produits et des concepts inspirants de l'Épicerie fine. Véritable gage de qualité, ce label valorise le savoir-faire d'artisans culinaires.
Quand: le 28 avril
Où: Paris, Pavillon Gabriel



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



TREMPLIN 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: Vitillore 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 GASTRONOMIE

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 *sweecy* (*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 serrés, 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.



Des classiques à la carte

Contrairement aux idées reçues, une offre abordable ne signifie pas pour autant une baisse de qualité, ni de chiffre d'affaires. En introduisant dans leurs cartes quelques plats classiques de la bistronomie, comme les œufs mayonnaise, les poireaux vinaigrette, les tartines ou les croque-monsieur, les professionnels de la restauration prouvent qu'il est possible de se restaurer avec un budget serré, tout en augmentant leur marge. 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.

Des formats innovants et des prix serrés

L'explosion des food trucks ainsi que des corners dans les food courts illustre bien la popularité des offres abordables. Ces formats innovants démontrent que de

bons produits et des prix raisonnables ne sont pas incompatibles et permettent aux chefs d'offrir une expérience gastronomique accessible à un large public. 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.

Des formules au menu

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 ! 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.



Grégory Cohen

UN CHEF HORS-NORME

Riche et pluriel, le parcours hors-norme du chef Grégory Cohen mêle cuisine, tech et prime time. Une carrière non conventionnelle marquée par une remarquable soif d'expériences. Avec l'ouverture de *OnePlace* en partenariat avec METRO, le chef ne cesse de se fixer de nouveaux challenges. Portrait.



👉
J'AI COMMENCÉ PAR
ÉPLUCHER LES PATATES ! 🍷



Premiers pas

Chef visionnaire et ultra-créatif, Grégory Cohen a déjà connu plusieurs vies. C'est dans les murs du restaurant de son père, situé 12 rue de Verneuil à Paris, en face de la demeure de Serge Gainsbourg, qu'encore tout jeune, Grégory Cohen fait ses premiers pas aux fourneaux. C'est dire si son environnement familial a joué un rôle crucial dans son parcours culinaire. Impressionné par cet univers, il se souvient encore : *"j'étais un tout petit bonhomme, et le chef devait faire un mètre quatre-vingt-dix. Et encore... sans la toque!"* Il y apprendra les bases de la cuisine et de la pâtisserie, travaillant les mercredis et les week-ends pendant une décennie. Ses premières tâches en cuisine ? *"J'ai commencé par éplucher les patates ! Mais rapidement je suis devenu imbattable dans le décorticage des tourteaux"*. Peu à peu, le futur chef fait ses gammes.



le domaine du digital. Touche à tout, le jeune homme passe d'un univers à l'autre, de l'industrie de la musique à la publicité, et de fil en aiguille rencontre Steve Jobs, rejoint l'équipe d'Apple, puis passe par l'enseignement et la production. Après la naissance de ses enfants et de retour en France, le chef ressent le besoin de calmer le rythme et de se recentrer sur l'essentiel : *"Pour (et avec !) mes enfants, je me suis remis à la cuisine"*. Entrepreneur dans l'âme, Grégory Cohen combine ses connaissances et imagine le blog *Un Homme aux fourneaux*, devenant ainsi l'un des premiers blogueurs culinaires en France. Cette expérience consolide le lien avec ses enfants et lui permet de renouer avec sa passion pour la gastronomie. Encouragée par sa seconde épouse, Grégory Cohen se lance alors dans plusieurs projets de restauration ▶

Il décrit aussi la cuisine généreuse de sa mère et de ses tantes, *"une cuisine de terroir français, très traditionnelle, qui intégrait des touches méditerranéennes et de cuisine pied-noir."* Son plat préféré ? Le lapin à la moutarde ! Parallèlement à son apprentissage en cuisine, Grégory Cohen suit une éducation conventionnelle. Il fréquente une école bilingue, en avance sur son temps, où il apprend l'anglais, l'espagnol, et la programmation informatique. Un domaine qui, contre toute attente, jouera un rôle important dans son parcours.

Un virage inattendu

Après une dizaine d'années au sein du restaurant familial, le chef polyglotte prend une décision surprenante... et quitte le monde de la cuisine. Il confie *"J'ai eu envie de découvrir le monde, je crois que la vie avait d'autres projets pour moi"*. Ce choix le conduit jusqu'à Haïti, puis à New York. *"Je suis tombé fou amoureux des États-Unis"*, confie le chef, qui découvre là-bas un monde technologique en pleine effervescence. Grégory Cohen s'immerge alors pleinement dans





“**MA LIGNE DE CONDUITE, ELLE TIENT EN 3 S : SAVOUREUX, SAIN ET SENS.**”



innovants, dont le *BAB* (pour Bar à Burgers) une adresse parisienne où il travaille les burgers en mode gourmets. Il expérimente à travers ses buns colorés faits maisons, à la roquette, au paprika ou à l'encre de seiche, ses déglaçages au pomélo ou ses mayonnaises au wasabi... Chaque burger est l'occasion pour le chef de mélanger les influences. Ultra-créatif et insatiable de nouvelles idées, Grégory Cohen imagine un food-truck insolite sur l'eau ou sur les pistes enneigées à 2 800 mètres d'altitude, mais aussi une pâtisserie spécialisée dans les éclairs sur-mesure et sans gluten, des concepts réussis et innovants... qui attirent naturellement l'attention des médias.

sur l'alimentation et mène de multiples actions sur le bien manger. Car la philosophie culinaire de Grégory Cohen reflète les enjeux contemporains de la gastronomie: “*Ma ligne de conduite, elle tient en 3 S: Savoureux, Sain et Sens.*” Une cuisine savoureuse, saine, avec du bon sens, voilà qui résume pleinement le travail du chef. ▶

Philosophie et musicalité

Talentueux et charismatique, Grégory Cohen entame alors une carrière télévisuelle, et anime notamment *Chéri(e), c'est moi le Chef*, une émission quotidienne qui bat des records d'audience. Fort de sa notoriété et de son expérience, le chef devient consultant pour divers établissements prestigieux et s'engage dans des causes qui lui tiennent à cœur: il est l'un des fondateurs du programme Repas Toqué pour améliorer la qualité des repas à l'hôpital et également parrain de la Semaine du Goût. Le chef apporte son expérience et son savoir-faire à des projets associatifs promouvant une alimentation de qualité et durable. Très engagé, il cosigne le rapport Agoralim sur la souveraineté alimentaire, s'implique dans plusieurs missions parlementaires



LES RECETTES DU CHEF

Sandwich pita, brochette de keftas.



UNE EXPLOSION DE SAVEURS MÉDITERRANÉENNES

Une viande parfumée aux épices, grillée à la perfection, qui se mêle à la douceur d'un houmous onctueux et au croquant d'une salade de tomates et concombres relevée de zaatar. Le tout est enrobé dans un pain pita moelleux, avec un filet de sauce tahini et une touche de harissa pour une pointe de piquant. Une bouchée, et c'est un voyage sensoriel entre parfums envoûtants et textures gourmandes.

Scannez
ou retrouvez
la recette sur
METRO.fr



► Toujours en quête de nouvelles expériences et de nouveaux défis, Grégory Cohen a déployé avec METRO OnePlace, un lieu hybride aussi titanesque qu'ambitieux, au cœur du parc Icade Paris Orly-Rungis. "On est en train de mettre en place quelque chose d'historique!" s'enthousiasme le chef. OnePlace, c'est un espace de 2 600 m², accueillant un labo central, un food-market et un incubateur food avec plusieurs concepts de restauration : saveurs méditerranéennes de Yalab, burger et bagels à la new-yorkaise du Schmatz, nems, wontons et bouillons asiatiques chez Mademoiselle Chang, pâtes, antipasti et pizzas artisanales à composer soi-même de Bella Gigi et la cuisine healthy de Lily and the Moon. Ici, tout ce qui est proposé aux clients est fait maison, du pain au saumon fumé, du pastrami au corned-beef, du ketchup à la moutarde. "Absolument tout est préparé dans notre cuisine centrale. De A à Z !" peut s'enorgueillir Grégory Cohen, à qui ce genre de défi ne fait pas peur. À l'étage, L'Équerre, un club privé et la table gastronomique du chef, où il exprime une cuisine multisensorielle, méticuleuse-



👉
**MA CUISINE, C'EST
UN SÉQUENCIER
DE SAVEURS.** 🍷



ment orchestrée comme une partition de musique classique. "Ma cuisine, c'est un séquenceur de saveurs" explique le chef, qui a nommé son restaurant Temporalité. Il y propose des assiettes tout en harmonie, avec des notes de têtes, des points d'orgue et des notes finales. "METRO nous accompagne sur l'intégralité du

projet OnePlace, du bureau d'études à l'ensemble des produits" se réjouit le chef qui à l'heure où nous écrivons ces lignes revient à peine du SIRHA où il est allé présenter OnePlace avec METRO. La prochaine étape ? Franchiser les marques OnePlace et atteindre une envergure nationale. Connaissant son appétit pour

les nouveaux projets, on peut parier que ce n'est que le début de cette nouvelle aventure ! ■

Pour toute demande d'informations sur la franchise, vous pouvez contacter:
sc@oneplace-rungis.com

LES RECETTES DU CHEF

Ruben, sandwich au corned-beef



LE CLASSIQUE REVISITÉ AVEC GOURMANDISE

Le brisket de bœuf, lentement mijoté pour plus de tendreté, se marie à la douceur acidulée d'une choucroute caramélisée à la bière. Le tout est sublimé par une sauce mornay onctueuse et une pointe de moutarde au miel qui vient réveiller les papilles. À chaque bouchée, un jeu de textures entre le croustillant du pain grillé et la gourmandise du fromage fondu. Simplement irrésistible.

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. Minipoireaux en botte, Réf.: 702941 – 3. Oignons cébettes en botte, 170 g, Égypte Réf.: 760089 – 4. Asperges Réf.: 50732 – 10136 – 5. Carottes de couleurs Réf.: 701265 – 6. Blettes en botte, 1 kg, Catégorie 1 Réf.: 93423 – 7. Radis multicolores Réf.: 711649

Retrouvez
toute la
sélection sur
METRO.fr



S.PELLEGRINO

Vittel

**NOS MARQUES
D'EAU MINÉRALE NATURELLE,
ADORÉES DES FRANÇAIS⁽¹⁾**

**N°1
EN RESTAURATION
SERVIE À TABLE⁽¹⁾**

**PLUS FORTS
GAINS DE PART DE
MARCHÉ (+1,6PTS)⁽²⁾**



NESTLÉ WATERS MARKETING & DISTRIBUTION SAS 479 043 044 RCS NANTERRE - ISSY-LES-MOULINEAUX * MARQUES DÉPOSÉES. UTILISÉES EN ACCORD AVEC LE PROPRIÉTAIRE DES MARQUES.

(1) SOURCE : GIRA 2023, VENTES VOLUME, CIRCUIT CHR, FRANCE MÉTROPOLITAINE, S.PELLEGRINO® N°1 / VITTEL® N°2 DES EAUX MINÉRALES NATURELLES SERVIES À TABLE.
(2) SOURCE : GIRA 2023, PDM VOLUME, CIRCUIT CHR, FRANCE MÉTROPOLITAINE.

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 ra-

fraîchissantes. 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 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. Par ailleurs, 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



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



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^e 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 agro-écologique 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 la curiosité de mon père. Il faut savoir c'est quelqu'un qui s'ennuie à faire toujours la même chose. Il avait donc l'habitude de tester régulièrement de nouvelles cultures. Ensuite mon père a 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 ?

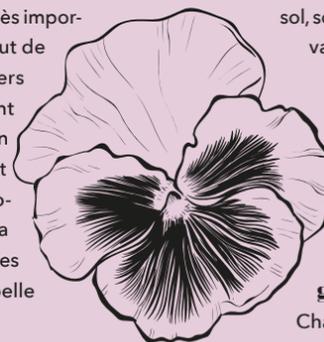
Les premières fleurs comestibles ont poussé ici dans les années 70. Nous étions parmi les premières exploitations à se lancer sur ce secteur en France!

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.

Comment se passe votre partenariat avec METRO ?

Je travaille avec METRO depuis 2017, et je peux dire que ça se passe très bien. J'ai un super acheteur qui est toujours disponible et réactif. Grâce au réseau de METRO, je peux envoyer mes fleurs partout en France afin de sublimer les plats des grands chefs.

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 compétitifs.



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.



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 20 % d'ici 2030.

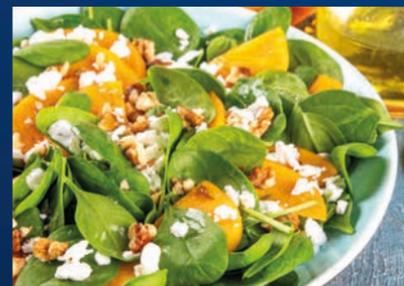
Soutien aux producteurs locaux

Avec sa Charte Origine France, METRO s'engage à promouvoir les produits agricoles et le savoir-faire français dans la restauration sur tout le territoire. C'est dans cet esprit qu'a été lancée la marque METRO Chef Régional, qui propose des produits du terroir, comme l'endive des Hauts-de-France ou le canard gras IGP du Sud-Ouest, et la gamme de charcuterie Rustadou, à partir de viande de porc nés, élevés et abattus en France.



Nutrition et santé

METRO s'efforce de proposer des produits qui répondent aux attentes nutritionnelles et sanitaires actuelles. Pas moins de 130 additifs controversés ont été bannis des recettes des marques METRO. L'entreprise aide les professionnels de la restauration à concevoir des cartes durables et à proposer des produits responsables à leurs propres clients.



Éco-conception

Dans une démarche durable toujours plus exigeante, METRO s'engage, d'ici 2028, à utiliser des emballages 100 % recyclables, à y intégrer 30 % de plastique recyclé, et à supprimer 500 tonnes de plastique des emballages de ses marques. L'entreprise lutte également contre la déforestation en prenant des actions responsables sur la provenance de ses produits en bois, papier et carton.



Gino Pulice
Fournisseur des halles METRO depuis 2003

Fraises -Chouzé-sur-Loire





Duel de Chefs.

**GAËL
TOURTEAUX**

**MICKAËL
TOURTEAUX**

PLAT SIGNATURE:

Un retour de pêche arrosé d'une bagna cauda à l'oignon rose de Menton, accompagné de légumes de saison et d'un bouillon iodé au vadouvan.

CARACTÈRE:

Rigoureux

PORTRAIT CHINOIS:

Si vous étiez une recette ?

Un plat mijoté lentement, où le temps et la précision font toute la différence.

Si vous ne deviez choisir qu'un poisson à cuisiner, lequel choisiriez-vous ?

La lotte de Méditerranée.

Si vous étiez un fruit, lequel seriez-vous ?

Le citron vert.

Si vous étiez un vin, quelle cuvée seriez-vous ?

Un grand Bourgogne, équilibré et raffiné, qui gagne en profondeur avec le temps.

Si ton adversaire était un plat ?

Un plat plein de caractère et de gourmandise, comme un grand ragoût mijoté avec soin : généreux, savoureux, et toujours maîtrisé.

À votre gauche, Gaël Tourteaux, passionné de cuisine ayant opté pour une formation classique avant d'apprendre le travail au sein de grandes maisons où il a perfectionné son savoir-faire au contact de chefs qui ont marqué sa vision de la gastronomie.

À votre droite, Mickaël Tourteaux, formé au Negresco ou au Moulins de Mougins où il a affiné sa technique et sa sensibilité culinaire pour forger sa propre vision de la gastronomie. En 2008, les deux frères, d'origine niçoise, se retrouvent et ouvrent le restaurant *Flaveur*. Pour ce duel fratricide, le citron de Menton est à l'honneur.

PLAT SIGNATURE:

Le boeuf du Piémont rôti accompagné d'une aubergine laquée au tamarin ainsi que de quelques feuilles d'oseille sauvage

CARACTÈRE:

Passionné

PORTRAIT CHINOIS:

Si vous étiez une recette ?

Un bouillon d'inspiration voyageuse, où chaque ingrédient apporte une touche unique mais où l'ensemble crée une harmonie inattendue.

Si vous ne deviez choisir qu'un poisson à cuisiner, lequel choisiriez-vous ?

Le rouget.

Si vous étiez un fruit, lequel seriez-vous ?

Le Feijoa, la goyave Niçoise.

Si vous étiez un vin, quelle cuvée seriez-vous ?

Une cuvée confidentielle, avec du caractère et de la complexité, qui se dévoile au fil du temps.

Si ton adversaire était un plat ?

Un bouillon d'exception : limpide en apparence, mais avec une profondeur et une complexité qui demandent du temps pour être pleinement appréciées.



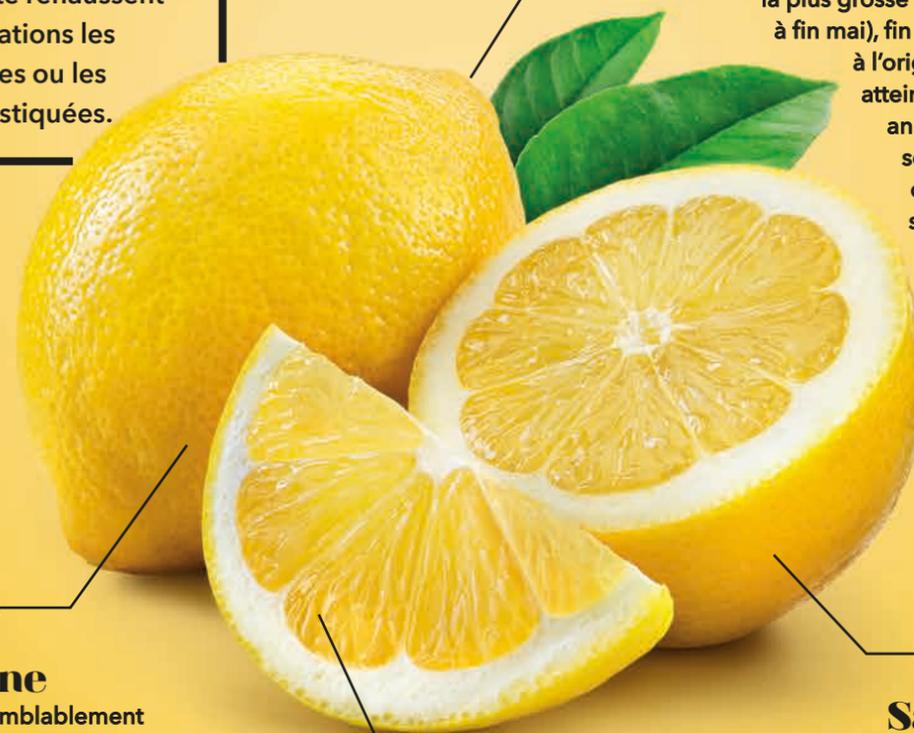
L'OBJECTIF

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.





Tagliatelles de calamars de Méditerranée, riz Carnaroli mûré au citron et moelle, jus iodé

PAR GAËL TOURTEAUX

Les tagliatelles de calamar de Méditerranée s'accompagnent d'un riz Carnaroli du Piémont, fermenté au citron confit avec de la moelle, révélant une profondeur aromatique unique. Une émulsion de pétoncles de l'Adriatique apporte une texture aérienne et iodée, tandis que quelques grains de caviar équilibrent l'ensemble par une touche subtile de salinité. En finition, une râpée de citron de Menton vient exalter les arômes et parfaire l'harmonie des assaisonnements.

Scannez ou retrouvez la recette sur METRO.fr



“ Un jeu d'équilibre maîtrisé entre onctuosité et fraîcheur, où chaque ingrédient trouve sa place avec une précision remarquable, sublimé par la vivacité du citron de Menton. ”



Le pan Bagna comme une Merenda, sucs d'anchois et citron

PAR MICKAËL TOURTEAUX

Cette revisite gastronomique de la Merenda préserve l'essence du pain bagna tout en lui apportant élégance et modernité. Le citron de Menton sublime le plat par sa fraîcheur et son équilibre, intervenant à différentes étapes de cuisson et d'assaisonnement pour en enrichir chaque composant.

Scannez ou retrouvez la recette sur METRO.fr



“ Cette revisite de la Merenda séduit par son élégance et sa précision, chaque ingrédient trouvant sa place dans une harmonie parfaite, relevée par la fraîcheur éclatante du citron de Menton. ”



Nouveau décor
disponible dans vos halles METRO



La fève du samedi soir

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



- 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



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.

Des pans Bagnats dégustés 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. ■

**APEROL®
SPRITZ**

COLORE

L'APÉRITIF*

**N°1 DE LA CATÉGORIE
DES SPRITZ****

**3
2
1**

**PRÉPAREZ
L'APEROL SPRITZ
PARFAIT !**

BEAUCOUP DE GLAÇONS

**3 VOLUMES DE
PROSECCO**

**2 VOLUMES D'
APEROL**

**1 VOLUME D'
EAU GAZEUSE**

UNE RONDELLE D'ORANGE

*APEROL EST UN APÉRITIF À LA COULEUR ORANGE VIF

**CAM P9 2024 - PDM volume - circuit CHR - Horeca Circana

3, 2, 1 correspond à 9 cl de Prosecco, 6 cl d'Aperol et 3 cl d'eau gazeuse.

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

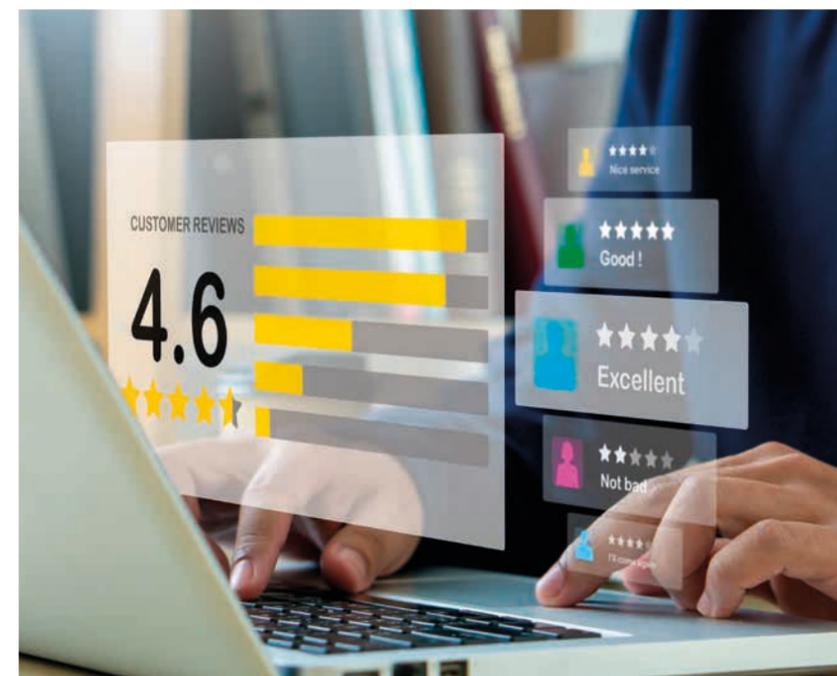
Tirer parti des avis clients.

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 bistro 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.

© Pierre Lucet Penato

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.**

Enfin,

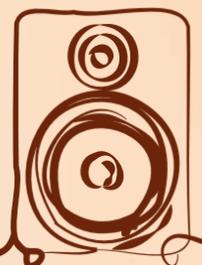
la musique au restaurant dépend avant tout des attentes de la clientèle et de l'ambiance recherchée par le restaurateur. Certains établissements misent sur un **fond sonore discret** pour accompagner leurs **menus gastronomiques**, tandis que d'autres optent pour une **playlist dynamique**, en accord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



Cévennes IGP Syrah LES 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.



Vacluse IGP Viognier ARMAND DARTOIS 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

Au cœur du Var, le domaine de Miraval s'étend sur 800 hectares de nature préservée. Plus qu'un vignoble, il incarne l'essence de la Provence, entre terrasses de pierres sèches et altitude de 350 mètres. Réputés pour leur élégance, leur raffinement et leur précision aromatique, les vins de Miraval illustrent une quête constante d'excellence.

Son climat méditerranéen, tempéré par la fraîcheur nocturne, offre des conditions idéales pour la vigne. Les sols argilo-calcaires, bien drainés, permettent aux cépages traditionnels d'exprimer toute leur complexité. Cultivé en agriculture biologique – sans certification officielle mais avec des pratiques strictes –, le vignoble exclut pesticides et herbicides. Chaque étape, de la taille à la récolte, est réalisée avec un soin extrême. Les vendanges manuelles, pratiquées tôt le matin, préservent la fraîcheur des raisins et garantissent des vins purs et précis, fidèles à leur terroir.

Des vins qui racontent la Provence

Les cuvées de Miraval illustrent différentes facettes du terroir provençal et du savoir-faire de la maison. Miraval AOP Côtes-de-Provence incarne cette expression pure avec un assemblage raffiné de Cinsault, Rolle et Grenache. Ce rosé, fin et équilibré, tire sa typicité des sols argilo-calcaires et du climat idéal de la Provence verte. Sa fraîcheur et sa complexité en font un incontournable des grands rosés provençaux.

Studio by Miraval, quant à lui, s'inscrit dans une démarche plus libre et contemporaine. Issu de l'IGP Méditerranée, il se distingue par une approche audacieuse

de l'assemblage et de la vinification, donnant naissance à un vin fruité et accessible. Idéal pour les instants de convivialité, il conserve toute la signature du terroir tout en explorant une expression plus moderne du rosé.



Un vignoble au service de la gastronomie

Les vins de Miraval, par leur équilibre et leur finesse, sont de parfaits compagnons de table. Les blancs, avec leur vivacité et leurs arômes d'agrumes et de fleurs, s'accordent à merveille avec 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 partenaires idéaux. 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 et à s'imprégner du terroir provençal.

Un regard tourné vers l'avenir

Depuis son acquisition en 2008, Brad Pitt a insufflé une nouvelle dynamique à Miraval, le hissant au rang des grandes références du rosé. En 2012, il s'associe à la Famille Perrin pour leur expertise, veillant à préserver l'excellence du terroir et à affiner chaque cuvée pour en révéler tout le potentiel. Ce partenariat unique allie passion et savoir-faire, avec une attention constante portée à la qualité et à l'innovation.

Miraval abrite également un studio d'enregistrement mythique, restauré pour accueillir des artistes du monde entier et perpétuer l'héritage musical du lieu.



En mariant traditions provençales et innovations durables, Miraval s'affirme comme "the most desirable Rosé in the world". Protection de la biodiversité, réduction de l'empreinte écologique et vins d'exception font de Miraval une référence incontournable pour les amateurs de terroirs d'exception.



Côte de Provence blanc MIRAVAL 2024

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 et suave, parfait pour accompagner des crustacés, un poisson grillé ou des plats aux accents méditerranéens.



Côte de Provence rosé MIRAVAL 2024

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

La Marketplace METRO

Lancée en 2023, la Marketplace METRO se positionne comme un acteur incontournable du secteur en proposant une plateforme numérique riche et variée conçue pour répondre aux besoins spécifiques des professionnels de la restauration.



► La Marketplace METRO, c'est quoi ?

La Marketplace METRO propose une large gamme de produits non alimentaires essentiels, allant du mobilier de restaurant à des équipements de cuisine spécialisés adaptés aux exigences des professionnels de restauration.

► En 2025, la Marketplace METRO c'est aussi :

<p>18 300 m² de surface d'entrepôt, situé à Roye en Picardie.</p>	<p>Plus de 300 000 produits de grandes marques disponibles à la commande !</p>	<p>51,41 millions de chiffre d'affaires réalisés sur la première année !</p>	<p>Des nouveaux catalogues exclus web cliquables.</p>
<p>Une montée en gamme du matériel logistique pour une qualité de livraison optimale.</p>	<p>Des nouveaux moyens de paiement comme Billie pour le paiement par virement à 30 jours ou encore le prélèvement bancaire</p>	<p>De nouveaux marchands et fournisseurs pour enrichir le catalogue, comme Rubbermaid, L2G, In Situ, ROBOTCOUPE, ALPHAFORM, Collin Lucy, Tournus, Rossignol, Berkel, Tramontina et bien d'autres...</p>	<p>Pour plus de confort et d'efficacité, la Marketplace est désormais disponible sur l'application METRO!</p> 



SIRH/+
BOCUSE D'OR
PLATINUM PARTNER 2023-2025

Pourquoi BONNA?

Bonna assure la meilleure présentation à chaque fois avec des produits de qualité supérieure et un style distingué.



New East





Florette x METRO

À travers sa collaboration avec METRO Chef et son engagement en faveur d'une alimentation durable, Florette, marque incontournable des fruits et légumes prêts à l'emploi, accompagne les restaurateurs avec des produits adaptés à leurs exigences. Rencontre avec Jérémy Hostingue, responsable commercial national, pour en savoir plus sur cette alliance et les ambitions de la marque.



📌 **NOTRE AMBITION :
ANTICIPER LES
TENDANCES EN
MATIÈRE DE FRAÎCHEUR,
DE PRATICITÉ, DE
DURABILITÉ.** 💧



RENCONTRE AVEC

Jérémy Hostingue

RESPONSABLE COMMERCIAL NATIONAL
CHEZ FLORETTE

Florette est une marque bien connue dans le secteur des fruits et légumes prêts à l'emploi. Quelle est son histoire et son positionnement aujourd'hui ?

Florette a été créée en 1984, l'entreprise fait partie de la coopérative agricole Agrial, basée en Normandie. Nous sommes spécialisés dans la quatrième gamme, c'est-à-dire les fruits et légumes prêts à l'emploi, lavés et conditionnés. L'objectif est de fournir aux restaurateurs des produits réguliers, de qualité constante, tout en garantissant un respect strict des normes d'hygiène et de traçabilité.

Vous collaborez avec METRO depuis près de vingt ans. En quoi consiste ce partenariat et quel rôle joue Florette dans la gamme METRO Chef ?

Partenaire de METRO depuis plus de vingt ans, Florette assure un approvi-

sionnement de qualité afin de répondre à toutes les exigences et les utilisations de la restauration. La gamme METRO Chef apporte sur les produits de 4^e gamme un service et une qualité reconnue par les restaurateurs.

Florette met en avant sa maîtrise de la filière agricole. Concrètement, comment cela se traduit-il dans votre collaboration avec METRO ?

Le fait d'être une coopérative nous permet de maîtriser nos approvisionnements auprès de nos agriculteurs. Dans les faits, nous avons pu accompagner METRO dans la mise en place d'Engagé pour l'Avenir afin de mettre en avant le respect d'une alimentation durable sur les produits METRO. Conjointement avec METRO, nous avons mis en place un partenariat efficace basé sur une organisation spécifique avec des équipes dédiées afin d'assurer un taux de service optimal.

Comment voyez-vous l'évolution du marché des fruits et légumes prêts à l'emploi et quelles sont les prochaines étapes pour Florette ?

Florette travaille à anticiper les tendances en matière de fraîcheur, de praticité, de durabilité, de filière, de pratique culturelle et de variété.

Chez Florette, les équipes sont mobilisées constamment afin d'améliorer notre offre en intégrant des pratiques agricoles plus responsables et durables avec un plan climat ambitieux. Nous explorons aussi de nouvelles offres produits pour répondre aux besoins des restaurateurs et des distributeurs, en gardant toujours notre exigence de qualité et de service.



Une démarche écoresponsable, c'est rentable!

En partenariat avec FiG (Food Index for Good), METRO propose un outil innovant pour évaluer votre démarche environnementale et découvrir les économies que vous pourriez réaliser en adoptant des pratiques plus responsables.

Adopter une démarche environnementale, et faire rimer écologie et économies!

Réduire son empreinte environnementale n'est pas seulement un geste pour la planète, c'est aussi une formidable opportunité de rentabilité pour votre établissement. Sobriété énergétique, réduction du gaspillage alimentaire, élaboration de menus bas carbone: ces actions permettent de diminuer vos coûts tout en répondant aux attentes croissantes de votre clientèle en matière de durabilité.



TÉMOIGNAGE
SERGE YOUSFI,
RESTAURANT LA TABLE
DU FRET, À BRUGES

"Écologie et économie: même combat!
-15% sur mes factures d'énergie lors de mon accompagnement avec FiG... et des belles idées pour réduire les pertes!"

Pour vous accompagner dans cette démarche, METRO met gratuitement à votre disposition un calculateur développé par les experts de FiG, qui ont déjà collaboré avec plus de 500 restaurants.

Comment ça marche ?

ANALYSE PERSONNALISÉE

Cet outil évalue l'impact environnemental de votre établissement en fonction de vos pratiques actuelles.

COMPARAISON SECTORIELLE

Il permet de situer votre restaurant par rapport à des établissements similaires.

ACTIONS CONCRÈTES ET ÉCONOMIES CHIFFRÉES

Grâce aux résultats vous identifiez des pistes d'amélioration simples et estimez

les économies financières que vous pourriez réaliser.

FACILE À UTILISER ET ACCESSIBLE À TOUS

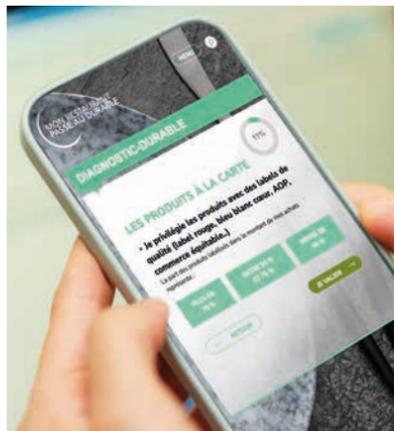
Cet outil vous aide à intégrer des pratiques écoresponsables de manière pragmatique, sans alourdir votre quotidien.

Faites un pas vers un avenir plus durable tout en boostant la performance de votre activité!

Pour aller plus loin

► Découvrez les solutions et les économies à la clé pour accompagner votre établissement dans sa démarche écoresponsable.

Scannez pour retrouver le test sur monrestaurantpasseaudurable.fr



Pas besoin de présenter la fraise vous dites-vous probablement en ouvrant ces pages, on la connaît si bien. Et pourtant la fraise, ce fruit dont vous allez découvrir que ce n'en est pas vraiment un, est pleine de petits secrets.

On dénombre entre 500 et 1 000 variétés de fraises cultivées dans le monde alors qu'on ne peut en nommer au mieux qu'une dizaine. Elle nous semble familière et même « *bien de chez nous* » pourtant la France si elle produit des fraises de grande qualité n'est qu'un Petit Poucet de la production internationale. On produit annuellement dans le monde pas loin de 10 millions de tonnes, dont plus

d'un tiers en Chine (la France n'est même pas dans les 10 premiers pays producteurs). Et en Europe c'est l'Espagne qui se taille la part du lion, principalement en Andalousie dans la province de Huelva (entre Séville et la frontière portugaise) qui est également le berceau du merveilleux jambon ibérique de Jabugo.

En dehors de ses qualités gustatives indéniables, la fraise possède des atouts nutritionnels certains: son apport en vitamine C, en antioxydants et surtout sa faible teneur en sucre. De même la fraise est très diététique car pauvre en calories, environ 30 kcal pour 100 g. Tout cela, le fait qu'elle n'ait ni peau à peler, ni noyau, ni pépins (ou si petits qu'ils ne sont pas gênants), ajouté à l'arrivée du



printemps et des beaux jours à laquelle on l'associe, font de la fraise un des fruits les plus aimés des petits et des grands partout dans le monde. Le goût de la fraise est un goût universel.

UN SAC DE FRUITS

Pour 99 % de ses consommateurs et de ses adorateurs, la fraise est un fruit rouge (même s'il en existe des variétés blanches ou jaunes). Alors au risque de vous décevoir j'ai une révélation à vous faire:

La fraise n'est pas un fruit!

Rassurez-vous ce n'est pas non plus un légume (ni un animal). La fraise est en réalité ce qu'il est convenu d'appeler un faux fruit ou fruit composé. Car un fruit

en botanique c'est la partie fécondée d'une plante qui assure sa reproduction et contient des graines, pépins, noyaux (pomme, cerise, raisin, ...courgette, amande, haricot vert, vanille...). La fraise est plus que cela, car elle contient des dizaines voire des centaines de fruits à elle toute seule.

Dans une fraise, les fruits ce sont les akènes (ces petits grains jaunes à la surface) qui craquent encore longtemps sous la dent après la dégustation. Chaque fruit (chaque akène) est comme une petite amande renfermant la graine

de fraisier. La partie charnue et sucrée que nous mangeons avec gourmandise provient du gonflement du réceptacle floral et non de l'ovaire fécondé de la fleur comme pour les « *fruits vrais* ». La fraise est un sac de fruits en quelque sorte.

Ainsi la prochaine fois que vous croquerez une fraise dites-vous que vous aurez très largement répondu aux injonctions des autorités de santé qui vous conseillent de manger cinq fruits et légumes par jour. En une seule bouchée vous aurez ainsi mangé plus de cent fruits! 😊

AMÉDÉE RAMÈNE SA FRAISE

En 1712 lorsqu'il est missionné par Louis XIV pour partir espionner les fortifications espagnoles sur les côtes du Chili (la guerre de succession espagnole qui dure depuis 10 ans n'a cessé d'embraser l'Europe), l'ingénieur, botaniste et espion Amédée-François Frézier est bien loin d'imaginer qu'il va y découvrir son homonyme, ou plutôt son homophone, au milieu des champs: le fraisier.

Pour être tout à fait exact, la fraise est déjà connue en France depuis longtemps, mais c'est une fraise



endémique et sauvage: la fraise des bois (*fragaria vesca*). Rien à voir avec celle qu'il découvre aux antipodes. Celle-là, cultivée par les locaux, est beaucoup plus volumineuse, charnue et juteuse. Il la baptise *fragaria chilensis* (fraise du Chili) et la rapporte en France où elle deviendra l'ancêtre de nos fraises de jardin et rencontrera le succès qu'on lui connaît aujourd'hui.

Les premiers plans rapportés, avant de rejoindre le potager du Roi à Versailles furent pour quelques-uns plantés dans le Jardin Botanique de Brest, port de retour de l'expédition. Le climat humide et tempéré convint si bien à la fraise qu'elle y

prospéra et gagna un siècle plus tard les exploitations maraîchères de Plougastel-Daoulas à quelques kilomètres de Brest où elle n'a jamais cessé d'être cultivée au grand bonheur des Bretons qui en revendiquent la paternité. La fraise de Plougastel a d'ailleurs fait en 2022 la demande d'un classement en IGP (Indication Géographique Protégée) ... à suivre.

IC
N.B.: *Fragaria* (nom latin de la fraise) et la fragrance (parfum agréable) ont de toute évidence la même origine étymologique. Ce n'est pas très étonnant quand on pense à ce qu'ont dû ressentir nos ancêtres de l'antiquité lorsqu'ils nommèrent ainsi pour la fraise des bois. On peut donc s'aventurer à traduire *fragaria* par « celle qui sent bon ».

L'ARÔME DES FRAISES DES BOIS COMME PAR MAGIE

Parfois les découvertes, petites ou grandes, en matière de cuisine et d'alimentation sont le fruit du hasard ou de la chance. C'est le cas souvent cité pour la Tarte Tatin, le Roquefort ou les Bêtises de Cambrai par exemple. Ces fruits du hasard (fruit délicieux pour la fraise), j'en ai moi aussi fait l'expérience un jour dans ma vie culinaire.

Préparant il y a une dizaine d'années une salade de fraises, que j'ai l'habitude d'ajouter de zestes de citron râpés finement (formidable exhausteur de goût pour la fraise) et n'en ayant pas sous la main ce jour-là, j'eus l'envie d'un « goût agrume » et ajoutai quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger. Lorsque je goûtai les fraises après les avoir mélangées j'eus un choc, une incroyable révélation gustative. Mes fraises avaient le goût de fraises des bois! Je n'en revenais pas. Quel était donc ce mystère? J'en étais tout retourné. Pensez, cet arôme précieux et fugace de fraise des bois associé au charnu juteux et sucré de

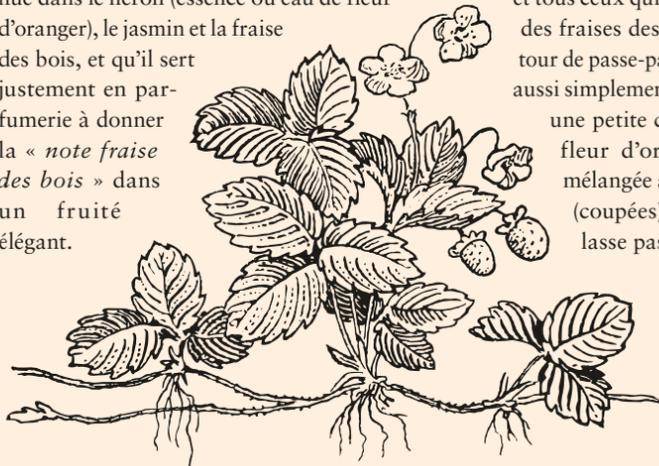
la fraise cultivée (qui manque tellement chez sa cousine sauvage).

Deux jours plus tard cherchant à percer ce secret je m'en ouvrais à Jean-Michel Duriez, un ami parfumeur. Le « Nez » ne mit pas une minute à trouver la signature olfactive: « C'est l'Anthraniolate de Méthyle! » Comment ça? Rétorquai-je.

Il m'expliqua alors que l'Anthraniolate de Méthyle est une molécule aromatique contenue dans le néroli (essence ou eau de fleur d'oranger), le jasmin et la fraise des bois, et qu'il sert justement en parfumerie à donner la « note fraise des bois » dans un fruité élégant.

Miracle de l'innocence, j'avais comme Monsieur Jourdain - Le Bourgeois Gentilhomme - qui fait de la prose sans le savoir, fait de la chimie organique au fond du saladier. J'avais recomposé par hasard le goût délicieux de la Mara des Bois, merveilleuse fraise à l'arôme de fraise des bois obtenue en 1991 par le pépiniériste solognot Jacques Marionnet.

Depuis j'ai largement diffusé autour de moi cette petite découverte domestique et tous ceux qui aiment la saveur des fraises des bois réalisent ce tour de passe-passe de parfumeur aussi simplement que ça. Essayez une petite cuillerée d'eau de fleur d'oranger naturelle mélangée à 500 g de fraises (coupées), moi je ne m'en lasse pas.



Tiramisu de fraises au citron vert



Pour 4 à 6 personnes



Difficulté niveau 2

Ingrédients

- 5 œufs
- 150 g de sucre
- 300 g de mascarpone
- Une dizaine de biscuits « à la cuillère »
- 800 g de fraises
- 1 citron vert



Retrouvez les recettes de Vincent Ferniot en vidéo sur Instagram

PRÉPARATION

- 1** Râper finement le zeste d'un demi-citron vert.
- 2** Préparer un coulis de fraise avec la moitié des fraises, 50 g de sucre et le jus du citron vert. Faire cuire à la casserole 20 minutes à découvert dès frémissance et couper le feu. Mixer à chaud et laisser refroidir.
- 3** Dresser les biscuits au fond d'un plat en couvrant bien toute la surface.
- 4** Tailler les fraises restantes en gros dés. Couler le coulis sur le fond de biscuits et parsemer les dés de fraises à la surface.
- 5** Ajouter les zestes du citron vert au mascarpone et le battre au

fouet pour l'assouplir. Clarifier les œufs (séparer blanc et jaune). Battre les jaunes avec 100 g de sucre jusqu'à blanchiment. Rajouter le mascarpone au fouet en mélangeant bien.

6 Monter les blancs en neige et incorporer délicatement en enrobant à la spatule, au mélange mascarpone, jaunes et sucre.

7 Verser le mélange dans le plat sur le coulis et les fraises.

8 Placer au réfrigérateur et laisser prendre une heure au moins avant de terminer en coulant le reste de coulis de fraise. Râper à la surface le restant de zeste de citron vert.

Salade d'asperges, vertes crues et fraises.



Pour 4 personnes



Difficulté niveau 2

Ingrédients

- 1 jolie botte d'asperges vertes fines (500 g)
- 200 g/250 g de fraises Gariguettes ou Ciflorette
- 1 branche de céleri (vers le cœur)
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique (blanc si possible)
- ½ Citron jaune (ou vert) bio ou non traité
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive (fruité vert de préférence).
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre blanc du moulin

PRÉPARATION

1 Couper en tranches les fraises rincées, équeutées et séchées dans le sens de la hauteur. Garder de côté 3 fraises coupées.

2 Laver, sécher et retirer le bout de l'asperge sur 2 cm et peler à l'économie la moitié vers le bout.

3 Au couteau, tailler la moitié épluchée en rondelles fines et faire de même avec le céleri.

4 Couper la pointe des asperges dans la longueur en trois ou quatre bandes (en partant du bout coupé si c'est à la mandoline)

5 Presser le demi-citron et préparer une sauce salade. Dissoudre le sel dans le jus de citron, ajouter le balsamique et incorporer l'huile d'olive.

Poivrer. Ajouter les 3 fraises coupées réservées dedans et les mixer dans la vinaigrette.

6 Dans un saladier, assaisonner vos asperges avec les 2/3 de la sauce, bien remuer. Les dresser sur assiette et éparpiller dessus les fraises coupées et les rondelles d'asperges et de céleri.

7 Verser le restant de la vinaigrette en gouttes éparpillées à la surface. Terminer en râpant finement (râpe micro-plane) un peu de zeste de citron sur le dessus.

Pâtes de fruit à la fraise.



Pour 4 à 6 personnes



Difficulté niveau 2

Ingrédients

- 1,2 kg de fraises
- 1 kg de sucre pour confiture
- 2 feuilles de gélatine (Qualité Or)
- Sucre blanc cristallisé

PRÉPARATION

1 Laver et équeuter les fraises et les passer au bol mixer (ou mixer plongeant). Peser la pulpe qui doit faire 1 kg. Il faut la même quantité de sucre que de pulpe de fruit. Adapter la quantité de sucre à celle de pulpe de fraise.

2 Verser la pulpe dans une bassine à confiture (en cuivre de préférence) ou dans une casserole en inox et faire bouillir.

3 Ajouter la moitié du sucre et porter de nouveau à ébullition en tournant avec une spatule. À la reprise de l'ébullition, mettre l'autre moitié du sucre en tournant toujours. Maintenir l'ébullition pendant 6 ou 7 minutes puis couper le feu. Pendant ce temps, tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

4 Une fois le feu coupé récupérer la gélatine ramollie et la faire fondre dans un bol avec une louche de pulpe chaude, puis verser le contenu du bol dans la bassine. Bien mélanger.

5 Poser une feuille de papier sulfurisé sur le plan de travail et par dessus un cadre en métal ou en matériau synthétique. Couler la pâte dedans, égaliser et laisser refroidir.

6 Découper la pâte de fraise en carrés et rouler ceux-ci dans le sucre cristallisé avant de les conserver dans une boîte hermétique.

Ferniat
FAIT LE MARCHÉ
LE DIMANCHE DE 10H À 11H
SUR **SUD RADIO**

RETROUVEZ L'ACTUALITÉ DE TOUT CE QUI SE MANGE EN PARTENARIAT AVEC

les halles METRO

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.

“
**SA SUCROSITÉ
 ÉLEVÉE ET SA
 BRILLANCE
 NATURELLE EN FONT
 UNE ALLIÉE IDÉALE
 POUR 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.

TOUT COMMENCE AVEC
UN PRODUIT DE QUALITÉ.



1.



2.



3.

Changez d'ère!

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



4.



5.



6.



7.

1. Parasol Roma look bois, METRO Professional, structure aluminium, toile polyester traitée Teflon® 250 g/m², UV 50+, inclinable, housse en polyester 180 g/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 Teflon®. 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



RCS Nanterre 399 315 613  le nouveau hélior

1500 PRODUITS SÉLECTIONNÉS
EN EXCLUSIVITÉ POUR LES PROFESSIONNELS DU GOÛT
ET TOUJOURS AU MEILLEUR PRIX

Retour sur le SIRHA 2025

UN ENGAGEMENT RENFORCÉ POUR LA RESTAURATION

Le SIRHA 2025 a été l'occasion pour METRO France de réaffirmer son engagement aux côtés des restaurateurs et des artisans des métiers de bouche. Entre signatures stratégiques, remises de prix et compétitions gastronomiques, l'édition de cette année a illustré l'implication de l'enseigne dans les enjeux de durabilité et d'excellence.



Un partenariat structurant pour la filière canard du Sud-Ouest

L'un des temps forts du salon a été la signature de l'accord tripartite entre METRO France, Labeyrie Fine Foods et la coopérative Lur Berri pour valoriser la "Filière canards du Sud-Ouest". Cet engagement repose sur une charte éthique garantissant une production plus durable et une juste rémunération des acteurs de la filière. La coopération vise à assurer un équilibre matière optimal, tout en respectant des critères stricts en matière de bien-être animal et d'empreinte carbone.



La restauration responsable au cœur des débats

Dans le cadre de son engagement RSE, METRO a dévoilé son projet inédit « La Fresque de la restauration ». Cet outil collaboratif vise à sensibiliser et accompagner les professionnels vers une restauration plus durable. La matinée du vendredi 24 janvier a ainsi été consacrée à cette thématique, avec des échanges enrichissants entre experts et acteurs du secteur.



Un soutien renouvelé aux producteurs et artisans

METRO a multiplié les initiatives en faveur des circuits courts et des producteurs engagés. La signature de la charte avec la Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France (FEFF) marque une volonté d'accompagner les PME françaises en facilitant leur accès au marché de la restauration. Par ailleurs, METRO a annoncé un nouveau partenariat avec la filière Œuf, visant à améliorer la traçabilité et la qualité des produits issus d'élevages plus vertueux. Ce programme d'approvisionnement responsable s'inscrit dans une démarche plus large de soutien aux producteurs français.



Bocuse d'Or

LA FRANCE AU SOMMET

Des concours prestigieux pour récompenser l'excellence

Le SIRHA est le lieu où toutes les excellences gastronomiques sont mises en lumière. METRO a été partenaire de plusieurs compétitions majeures, à commencer par l'International Catering Cup (ICC), qui a réuni les meilleurs traiteurs du monde. La finale du Trophée du Maître d'Hôtel, où Aurélien Houenard du restaurant *Le Gabriel* (Paris) a brillé, a également été un temps fort de cette édition.



L'événement le plus attendu du SIRHA, le Bocuse d'Or, a une nouvelle fois célébré l'excellence culinaire. Cette prestigieuse compétition, fondée par Paul Bocuse en 1987, met aux prises les meilleurs chefs du monde lors d'épreuves exigeantes, où technique, créativité et endurance sont essentielles.

Cette année, la Team France, portée par Paul Marcon et Camille Pigot, a décroché la victoire devant le Danemark et la Norvège qui complètent le podium. Fils du chef étoilé Régis Marcon, lauréat du Bocuse d'Or en 1995, Paul Marcon s'inscrit, 30 ans plus tard, dans une lignée d'excellence. Son équipe, dont Camille Pigot, seconde de cuisine et récompensé du prix du meilleur commis, a joué un rôle clé dans cette performance, à su convaincre le jury avec une maîtrise exceptionnelle des produits et des savoir-faire.

METRO, partenaire principal de la compétition, a soutenu cette aventure notamment en



fournissant les produits des thèmes imposés (chevreuil, homard, céleri et maigre). La victoire de la France illustre non seulement la force de son patrimoine gastronomique, mais aussi l'engagement de METRO à promouvoir l'innovation et la transmission des savoirs culinaires.

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 !



Guide Tendances METRO 2025: préparez l'avenir de la restauration

Comment s'adapter aux évolutions du secteur et rester compétitif ? Que vous soyez chef, gérant ou acteur de la restauration rapide, METRO vous aide à décrypter les grandes tendances de 2025 pour anticiper les changements à venir... avec créativité et efficacité ! Cette année, la restauration se réinvente autour de l'essor du végétal, de l'engagement responsable, du digital au service des restaurateurs et de l'expérience client repensée. Autant de leviers essentiels pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs. METRO décrypte ces tendances et propose des pistes concrètes pour innover sans renier son savoir-faire.



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



Le sandwich Sando, la nouvelle tendance street food

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 bistrotiers 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 Maité, 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 !



Traiteur Pâtissier

PRÊTS
à l'emploi

Des produits
créatifs et gourmands
pour buffets et cocktails

CANAPÉS



MINI
SANDWICHES



PAINS
SURPRISES



PETITS FOURS
SUCRÉS



Qualité · Gain de temps · Maîtrise des coûts

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 proposent à travers le monde 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 !



RATIONAL

La référence
de la cuisson
arrive dans
vos halles
METRO.

Depuis 50 ans, RATIONAL propose aux restaurateurs des équipements de cuisson innovants, performants et faciles à nettoyer grâce à leurs pastilles de lavage exclusives. Leader mondial des solutions de cuisson pour les cuisines professionnelles (fours mixtes et sauteuses multifonction), RATIONAL arrive aujourd'hui chez METRO. N'attendez plus pour vous offrir le meilleur de la cuisson !



les
halles
METRO



Testez, votre culture culinaire,

1 Quel pâtissier français est à l'origine de la création de la bûche de Noël au XIX^e 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 ?

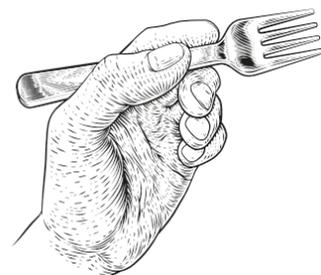
- A** Ferran Adrià
- B** Heston Blumenthal
- C** René Redzepi
- D** Thomas Keller

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, 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.



#saveur



Jérôme Galis
Fournisseur des halles METRO
depuis 2018

Asperges vertes - Uchaux



f y i s METRO.fr

#gout



le nouveau bédic - RCS Nanterre 399 315 613

Soukouna Silamaka
Silax Pâtisserie
Client des halles METRO Bobigny



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

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

Retrouvez-nous aussi sur :

