

#fierté



**Paul Marcon, Camille Pigot
et Christophe Quantin**

Vainqueurs Bocuse d'Or 2025

    

les
halles
METRO

Le fait
MAISON

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 :



15H30

VOTRE PAUSE INSPIRATION

AUTOMNE 2025

REPORTAGE

*Ketchup : un condiment
qui passe à table*

TENDANCES

*La fermentation,
l'atout vivant des chefs
Les algues, or vert de la cuisine
contemporaine*

AU CŒUR DE NOS RÉGIONS

*Jura & Franche-
Comté :
à l'est, l'Éden*

Coline Faulquier

LA MÉDITERRANÉE EN HÉRITAGE

LE MAGAZINE D'INSPIRATION POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

les
halles
METRO

Bimi® LE CHOUCHOU DE TOUS LES CHEFS



DÉCOUVREZ LE BROCCOLI



RETROUVEZ BIMi® DANS VOS HALLES METRO

Un légume tendre au délicat goût de noisette pour sublimer vos menus :

- à savourer en entier
- rapide à cuisiner



www.bimibrocoli.fr | websites@bimibroccoli.com

Knorr®

PROFESSIONAL



REDÉCOUVREZ LA GAMME KNORR® PROFESSIONAL. UN TOUT NOUVEAU DESIGN.



KNORR® Fonds Blanc de Volaille déshydraté
750 g - Jusqu'à 50 L
Apporte toutes les saveurs d'un fonds traditionnel.

KNORR® Fumet de Poisson déshydraté
750 g / Jusqu'à 50 L
Apporte un goût authentique à toutes vos préparations.

KNORR® Jus de Veau Lié déshydraté
1 kg / Jusqu'à 40 L
Aux notes puissantes de viande de veau et d'oignons caramélisés.

KNORR® Fonds Brun Lié déshydraté
750 g / Jusqu'à 30 L
Goût intense de bœuf aux notes caramélisées.

KNORR® Fonds de Volaille Lié déshydraté
750 g / Jusqu'à 30 L
Un juste équilibre entre les notes de volaille, de légumes et d'arômes.

Les Jus, Fonds et Fumet KNORR® apportent goût et caractère à tous vos plats !

Unilever Food Solutions