

N°41 - ÉDITION 2025

#PREMIUM

Au service des grands chefs

SPÉCIAL ORIGINE FRANCE





PASCAL PELTIER
CEO METRO France

La cuisine est avant tout un art de transmission. Chaque assiette raconte en effet une histoire, un terroir, un savoir-faire. Nous avons bien conscience que pour les restaurateurs que vous êtes, choisir un produit ne se résume pas à une simple sélection. C'est bien souvent une décision pleine de sens. Un choix responsable. Un engagement presque militant. Une quête d'authenticité autant qu'une marque de respect pour le travail des producteurs. Et chez METRO, nous savons que derrière chaque ingrédient d'exception, il y a des hommes et des femmes passionnés. Éleveurs, cultivateurs, artisans... Tous perpétuent des traditions précieuses, façonnées par le temps et l'exigence du métier. Notre rôle est de mettre en lumière leur travail, de rendre accessibles ces produits rares qui subliment votre cuisine et enchantent vos clients. C'est avec cette ambition que nous avons construit ce guide. Une sélection rigoureuse, ancrée dans nos terroirs, portée par des producteurs engagés pour la qualité. Un engagement que nous partageons avec eux : garantir des filières responsables, privilégier les circuits courts et défendre l'Origine France, pour préserver ce qui fait la richesse de notre gastronomie. Parce que la restauration mérite le meilleur, nous vous accompagnons fièrement dans cette quête d'excellence. Que ces pages soient pour vous une source d'inspiration et d'émotion, à l'image de la cuisine que vous créez jour après jour.

LOÏK DE FERAUDY

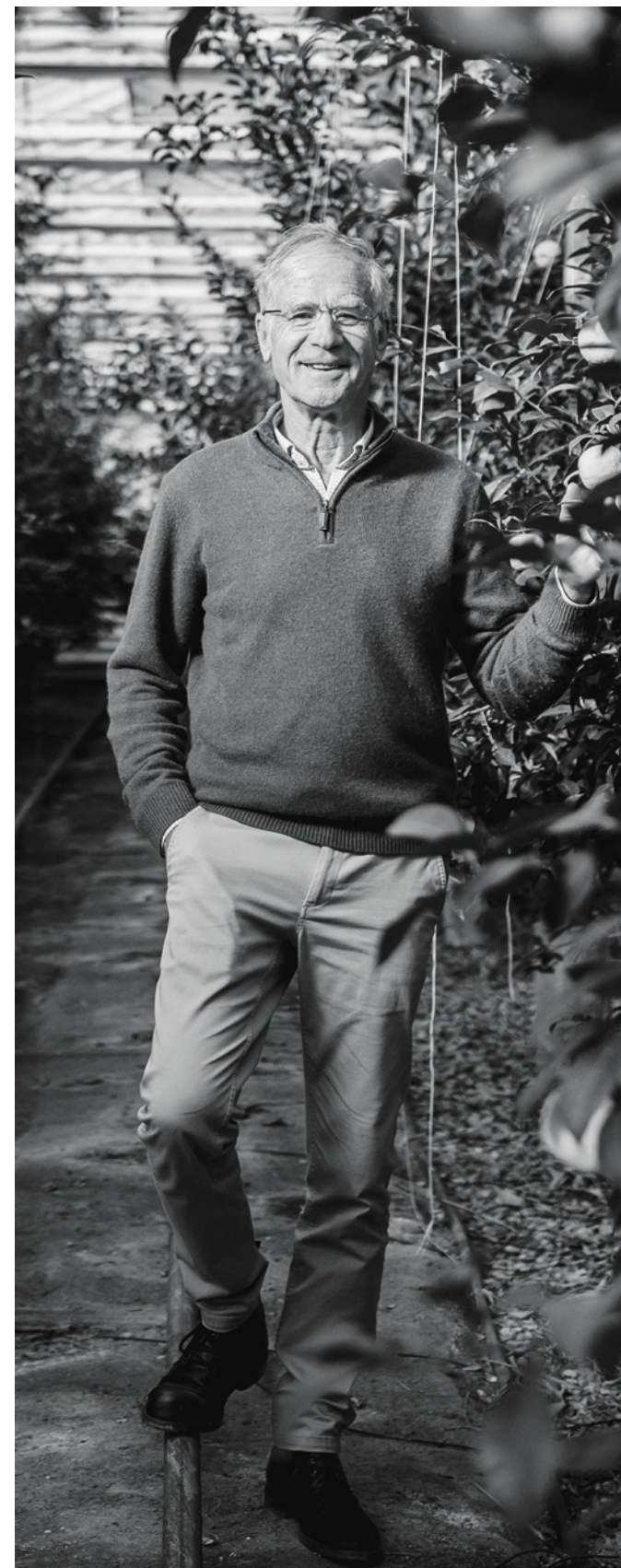
Producteur d'agrumes

« Loïk déploie tout son savoir-faire, réinventant la culture des agrumes en France. »

Main de Bouddha, yuzu, combava, citron caviar, cédrat..., autant d'agrumes d'exception qui ont inspiré la naissance d'un projet unique : Délices d'Agrumes. Une histoire qui débute en 2018, quand Loïk de Feraudy, visionnaire passionné, reçoit de la part d'un ami deux plants de citron caviar. Un présent simple, mais porteur d'un grand potentiel. Émerveillé par la rareté de cet agrume, Loïk installe soigneusement ses jeunes plants sous serre, avec l'intuition qu'il vient de découvrir bien plus qu'un simple agrume : une inspiration. De cette révélation naît une vocation. Loïk cherche, teste, expérimente, deux années durant... En 2020, Loïk le sait, il est enfin prêt : sa plantation peut voir le jour. Il y déploie tout son savoir-faire, réinventant la culture des agrumes en France. Le secret d'un tel projet réside dans l'harmonie parfaite entre nature et technologie. Des serres de verre, deux écrans thermiques, un climat préservé, doux, sans le moindre chauffage artificiel, une empreinte carbone maîtrisée, une terre respectée... Ainsi apprivoisée, la nature se montre généreuse. Aujourd'hui, ce sont plus de 1 200 arbres qui prospèrent entre Beaumes-de-Venise et d'Aubignan. Ici, l'agrumes ne se contente pas de séduire. Il inspire. Il raconte une histoire. Celle d'une quête, d'une passion, d'un homme qui, à force de patience, redéfinit l'excellence. Des fruits rares, précieux, réservés aux palais en quête de sensations nouvelles. Car la rareté n'a de valeur que lorsqu'elle éveille les sens...



AUBIGNAN





AGRUMES
Main de Bouddha

La main de Bouddha. Un poème. Une énigme. Une offrande. Paume ouverte, elle offre un éventail d’arômes floraux et citronnés. Un parfum vif, presque sacré. Sa peau ? Une caresse qui effleure le palais. Ses zestes ? Une explosion de saveurs qui réveillent les papilles. Saisissants. Intenses. En bouche, sa chair confite ou crue étonne autant qu’elle détone. Surprenante. Inoubliable. Pour saisir celui qui le goûte, ce fruit originaire de Chine, rare et fragile, a défié les climats. Délicat, il ne tolère ni le froid ni la chaleur. Il exige soin et patience. Un joyau capricieux. Un trésor qui se mérite. Car la main de Bouddha n’est pas un fruit ordinaire. C’est un trésor que la nature, dans un geste généreux, nous confie. C’est un cadeau précieux dont la forme singulière, aussi intrigante qu’inspirante, invite à découvrir les saveurs hors du commun. Des plaisirs insoupçonnés, à portée de main.



 **DISPONIBILITÉ :**
De septembre à février

 **CONDITIONNEMENT :**
Vrac 4 kg

 **DÉLAIS DE LIVRAISON :**
A pour B

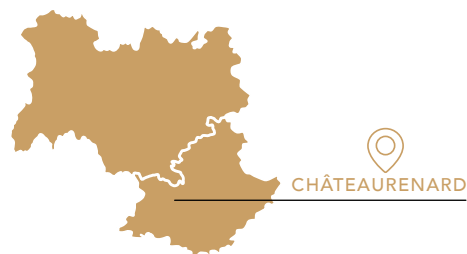
 **ORIGINE :**
Provence-Alpes-Côte d’Azur

PATRICK TESTUD

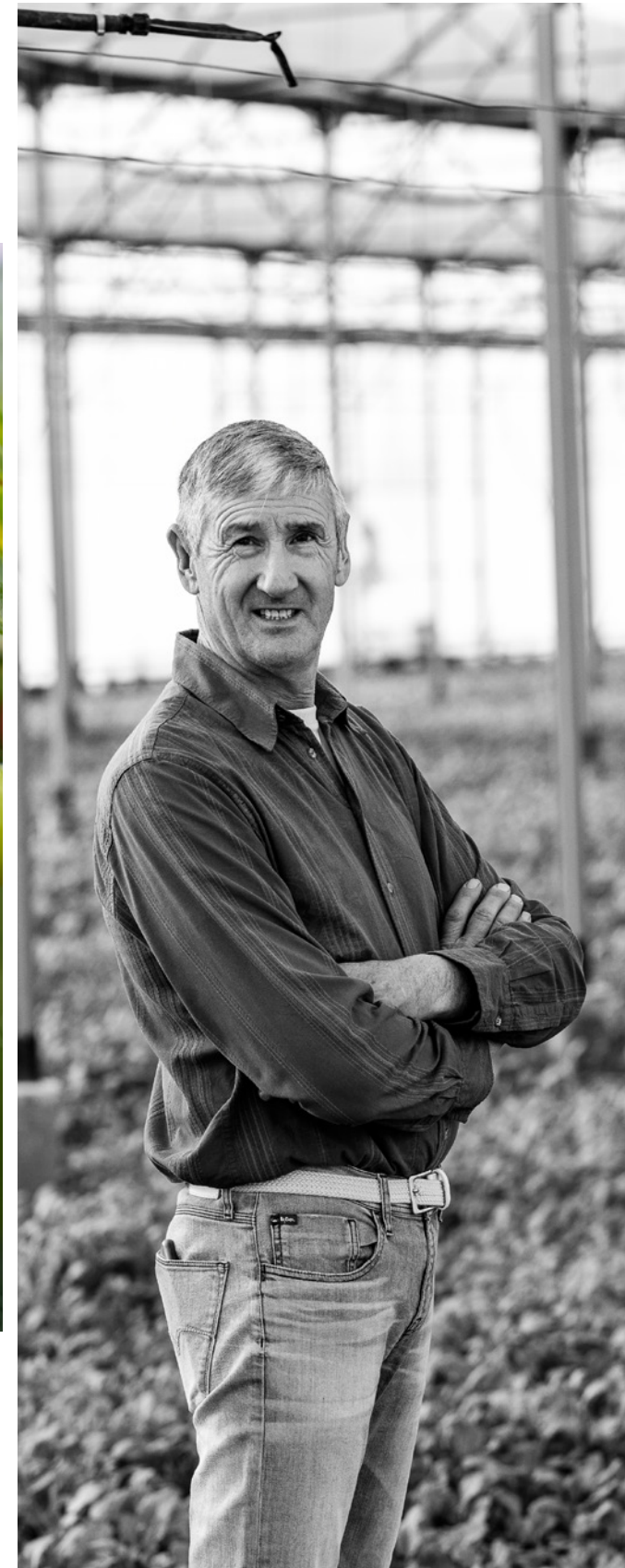
Producteur de fruits & légumes

*« Ici, le terroir est d'exception.
Ici, le climat est une bénédiction. »*

Au cœur de la Provence, là où Mistral et soleil rivalisent de générosité, se trouve l'exploitation de Patrick Testud. Une ferme familiale au sein de laquelle, depuis 2000, les traditions agricoles se réinventent sous l'impulsion de cet homme passionné. Un hectare et demi de serres modernes et de champs baignés de lumière cohabitent sur ses terres de Châteaurenard. Là s'épanouissent paisiblement différentes cultures typiques de la région : aubergines, choux-fleurs, abricots, courgettes classiques ou jaunes... Mais rien n'éclipse les minipoivrons doux dont les verts, rouges, orange et jaunes illuminent la propriété. Un patchwork agraire à la mesure d'un savoir-faire au zénith. Et d'une démarche responsable. Avec cinq salariés et l'appui de son fils prêt à reprendre le flambeau, Patrick Testud a su conjuguer innovation et équilibres naturels. Certifié Global G.A.P., il veille à ce que ses productions respectent des normes strictes, limitant l'usage de pesticides et préservant la qualité de ses récoltes. La région, bénie par un ensoleillement optimal et une terre fertile, donne à ses cultures une saveur unique, à la fois douce et intense. Ici, tout pousse avec le soleil. Ici, le terroir est d'exception. Ici, le climat est une bénédiction. Plus qu'une exploitation, la terre de Patrick est un lieu de transmission où ce dernier accueille écoles et visiteurs pour partager son métier, ses pratiques et ses valeurs. Pour faire connaître cette aventure familiale où chaque légume, chaque fruit est cultivé avec l'ambition d'éblouir de ses nuances ceux qui les dégustent. Car Patrick n'aime rien tant que nous en faire voir de toutes les couleurs...



ACHAT D'ART

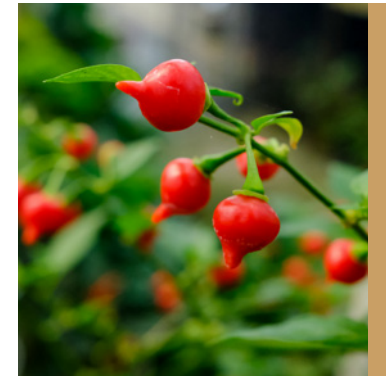




POIVRONS

goutte

Une petite perle ronde et luisante, suspendue au bout d'une fine tige. Une goutte de fraîcheur et de douceur, comme une évocation des matins ensoleillés de Provence. Dans les serres, soigneusement à l'abri du vent, le poivron goutte de Patrick Testud accueille le soleil. Petit mais précieux, il concentre dans sa chair juteuse et sucrée tout l'éclat de son terroir. Un poivron rare, patiemment cultivé à l'abri des caprices de la météo. En cuisine, il est une invitation à l'émerveillement. Cru, il explose en bouche avec une douceur acidulée qui éveille les sens. Confit, il se fait nectar gourmand, parfait pour accompagner les mets les plus fins. Fins comme le savoir-faire de Patrick, comme sa connaissance de la nature. Car il en faut pour cultiver cette perle des terres de Provence, ce petit bijou rouge ou jaune, reflet de la passion d'un producteur amoureux de sa terre. Un petit bijou simple, mais infiniment précieux.



DISPONIBILITÉ :
De juin à septembre



CONDITIONNEMENT :
Barquette carton de 250 g relogée x8



DÉLAIS DE LIVRAISON :
Commande J livraison J+1



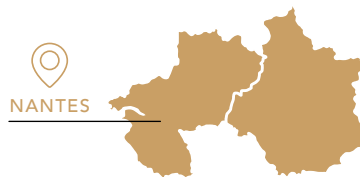
ORIGINE :
Provence-Alpes-Côte d'Azur

LAURENT BERGÉ

Producteur de tomates

« La terre est préservée, observée, écoutée, parce qu'elle seule détient la clé de la qualité et du goût. »

Sur les terres de Laurent Bergé, chaque tomate est le fruit d'une passion profonde et d'un respect absolu pour la nature. Agriculteur et artisan du vivant, il cultive autrement : en redonnant au sol ses lettres de noblesse ! À contre-courant, Laurent trace son sillon : désormais, sur ses 14 hectares de serres chauffées, la moitié de la production est cultivée dans la terre, les 4 500 tonnes de tomates restantes poussant encore hors-sol. Mais n'allez pas croire pour autant que Laurent est un franc-tireur, isolé et illuminé. Il incarne plutôt une nouvelle génération de producteurs pour qui la préservation des sols et la quête d'excellence vont de pair. Biodiversité, compost organique, faune auxiliaire..., tout est pensé pour accompagner la nature plutôt que pour la contraindre. Chaque geste, mesuré et maîtrisé, vise à protéger ce précieux équilibre qui nourrit les hommes depuis toujours. Chez Laurent, la terre est préservée, observée, écoutée, parce qu'elle seule détient la clé de la qualité et du goût. Mais cette démarche ambitieuse exige du temps, de l'attention et une confiance totale dans la nature. Plus qu'un simple producteur, Laurent Bergé est un visionnaire qui prouve qu'un autre modèle agricole est possible : plus respectueux, plus humain et infiniment plus vivant. Ne reste plus à sa vision qu'à s'enraciner...





TOMATES

Belmandia

Sol en Vie. Plus qu'une simple démarche, un retour aux sources, quand la terre se suffisait à elle-même. Une terre vivante, qui respire, qui nourrit et qui transmet. Une terre riche et généreuse. Une terre dans laquelle les tomates Belmandia de Laurent Bergé, variété sélectionnée en exclusivité avec METRO pour son potentiel gustatif et nutritionnel, retrouvent leur saveur originelle. Ce goût du vrai qui explose dès la première bouchée. Ce goût oublié, que l'on croyait perdu. Cueillie à maturité, chaque tomate s'offre sans détour : peau fine, chair juteuse, équilibre parfait entre douceur et vivacité, elle fond en bouche, comme un souvenir d'enfance qu'on redécouvre, là, sur le bout de la langue. Mais ce n'est pas un hasard. Sous la serre, le sol est un écosystème. Pas d'intrants chimiques, pas d'artifices. Tout est mis en œuvre pour recueillir humblement ce que la nature a à offrir. Le résultat ? Une tomate qui s'érige en véritable Madeleine de Proust, racontant la patience et le respect. Une tomate qui rappelle un temps où on avait le temps. Et qui prédit un autre avenir pour l'agriculture. Parce qu'ici, la qualité n'est pas une option. Elle est une promesse. Celle d'un produit qui ne triche pas, qui parle avec franchise. Simple, mais essentiel. Comme cette terre si chère à Laurent Bergé.



DISPONIBILITÉ :
De mars à septembre



CONDITIONNEMENT :
Colis de 6 kg



DÉLAIS DE LIVRAISON :
A pour B



ORIGINE :
Pays de la Loire

SYLVIE BOUILLAUD – RECOUVROT

Productrice de fleurs comestibles

« Hautes en couleur comme en saveurs, les regarder grandir est un éblouissement de tous les instants. »

Un peu, beaucoup, passionnément, à la folie... le début d'une nouvelle idylle pour Sylvie et son mari. Devant cette exploitation varoise d'herbes aromatiques, le coup de foudre est immédiat. C'est là, dans ce cadre paradisiaque de 7 hectares, qu'ils décident de poser leurs bagages pour écrire un nouveau chapitre de leur vie. Leur cœur bat maintenant pour les fleurs comestibles. Bleuet, œillet du poète, pétale de rose, mimosa, courgette fleur, capucine, bourrache... occupent désormais leurs pensées. Six années se sont écoulées depuis que ces deux âmes sœurs sont tombées sous le charme de ces petites fleurs aux saveurs inimitables. Six années passées à chercher, analyser, tester, pour mettre en place des modes de culture adaptés à chaque variété... Six années durant lesquelles la production est passée de 5 000 à 500 000 barquettes ! Rien de plus naturel quand on sait que Sylvie et son mari leur offrent un environnement idyllique, une exploitation entièrement HVE et en grande partie bio, patiemment élaborée pour permettre à leur petit trésor de s'épanouir dans les meilleures conditions. Un véritable cocon où chaque fleur peut se développer sereinement, sous le regard attendri du couple. Cueillies et emballées à la main, elles font l'objet de tous les égards. Hautes en couleur comme en saveurs, les regarder grandir est un éblouissement de tous les instants. Car il n'y a pas à dire, elles sont belles à croquer ! Tout autant que le sont les herbes aromatiques que le couple cultive sous serre aéronique, les racines à l'air libre, nourries par une fine brume d'eau enrichie en nutriments. Car oui, pour Sylvie et son mari, quand on aime, on ne compte pas...





FLEURS COMESTIBLES

Bourrache comestible Midiflore

Au chaud, enveloppée dans un amas de terre, à l'ombre mais pas trop, une petite fleur bleue pousse. Elle se fait appeler bourrache. Sauvage ? Oui. Domestiquée ? Tout autant. Vous l'aurez compris, la bourrache n'en fait qu'à sa tête. Capricieuse ? À bien des égards ! Mais derrière ses airs de diva se cache une véritable force de la nature. Hiver comme été, elle résiste, perdure et conserve cette vitalité éclatante qui fait d'elle la reine des champs. Certes tenace, la belle bleue exige néanmoins qu'on la traite avec douceur. Sinon... gare à vous, elle sort ses piques ! C'est donc avec le plus grand soin que ses producteurs la cueillent, à la main. Car Madame a toutes les raisons de se faire dorloter. Pensez-vous ! Une fleur noble qui, par sa simple présence, est capable de sublimer une assiette entière... Mais ne vous laissez pas séduire par sa seule apparence. Au-delà de son charme naturel, la bourrache enchante aussi par sa saveur. Ses notes fraîches, légèrement iodées, sont d'une délicatesse sans égale. Des saveurs dont on peut vite devenir fou. Car n'en doutez pas, cette petite fleur à tout pour vous faire perdre les pétales...



-  **DISPONIBILITÉ :**
Toute l'année
-  **CONDITIONNEMENT :**
En fonction de la taille et de la variété des fleurs entre 10 et 50 fleurs par barquette (marguerite versus bourrache).
-  **DÉLAIS DE LIVRAISON :**
A pour C
-  **ORIGINE :**
Provence-Alpes-Côte d'Azur

NOIX DE SAINT-JACQUES

Blanches françaises

#PREMIUM *Au service des grands chefs*

N°41 - ÉDITION 2025

Certains mets sont si purs, si nobles, si fragiles, qu'ils méritent d'être traités avec tous les égards. La noix de Saint-Jacques est de ceux-là. Elle est protégée par des règles de pêche drastiques. Pour que l'espèce jamais ne s'éteigne. Pour que les gourmets jamais ne cessent de se régaler. Alors qu'il pleuve ou qu'il vente, les marins français prennent la mer pour se mettre en quête de ce trésor. Ils sillonnent les eaux pures de la Manche. Sans relâche. Soucieux. Fébriles. Et quand la mer se montre généreuse, ils remplissent leurs cales et regagnent la terre aussitôt, les noix encore sont vivantes, frémissantes de fraîcheur. Cap sur Cherbourg. Port-en-Bessin. Granville. Erquy. St Quay-Portrieux. Une fois arrivées à bon port, dans les ateliers tout proches, elles seront ouvertes à la main. Circuit court. Ultra-fraîcheur. Chaque étape sublime cette matière première exceptionnelle. Pour les gastronomes, le voyage ne fait que commencer. En bouche, le plaisir est intact. Quand vient le moment de la dégustation, la noix de Saint-Jacques se révèle, immaculée comme l'écume des vagues. Crue, elle est d'une finesse exceptionnelle. Cuite, elle fond dans la bouche, tout en douceur. Naturelle et raffinée, la noix de Saint-Jacques sort de sa coquille pour sublimer chaque assiette.

PHOTO ARISTID UTILISÉE SUR LE SITE METRO

**DISPONIBILITÉ :**
D'octobre à fin avril**CONDITIONNEMENT :**
Barquette de 2 kg**DÉLAIS DE LIVRAISON :**
A pour B**ORIGINE :**
Tourlaville, Normandie

NOIX DE SAINT-JACQUES

Blanches françaises

#PREMIUM *Au service des grands chefs*

N°41 - ÉDITION 2025

Certains mets sont si purs, si nobles, si fragiles, qu'ils méritent d'être traités avec tous les égards. La noix de Saint-Jacques est de ceux-là. Elle est protégée par des règles de pêche drastiques. Pour que l'espèce jamais ne s'éteigne. Pour que les gourmets jamais ne cessent de se régaler. Alors qu'il pleuve ou qu'il vente, les marins français prennent la mer pour se mettre en quête de ce trésor. Ils sillonnent les eaux pures de la Manche. Sans relâche. Soucieux. Fébriles. Et quand la mer se montre généreuse, ils remplissent leurs cales et regagnent la terre aussitôt, les noix encore sont vivantes, frémissantes de fraîcheur. Cap sur Cherbourg. Port-en-Bessin. Granville. Erquy. St Quay-Portrieux. Une fois arrivées à bon port, dans les ateliers tout proches, elles seront ouvertes à la main. Circuit court. Ultra-fraîcheur. Chaque étape sublime cette matière première exceptionnelle. Pour les gastronomes, le voyage ne fait que commencer. En bouche, le plaisir est intact. Quand vient le moment de la dégustation, la noix de Saint-Jacques se révèle, immaculée comme l'écume des vagues. Crue, elle est d'une finesse exceptionnelle. Cuite, elle fond dans la bouche, tout en douceur. Naturelle et raffinée, la noix de Saint-Jacques sort de sa coquille pour sublimer chaque assiette.

ACHAT D'ART

**DISPONIBILITÉ :**
D'octobre à fin avril**CONDITIONNEMENT :**
Barquette de 2 kg**DÉLAIS DE LIVRAISON :**
A pour B**ORIGINE :**
Tourlaville, Normandie

NOIX DE SAINT-JACQUES

Blanches françaises

#PREMIUM *Au service des grands chefs*

N°41 - ÉDITION 2025

Certains mets sont si purs, si nobles, si fragiles, qu'ils méritent d'être traités avec tous les égards. La noix de Saint-Jacques est de ceux-là. Elle est protégée par des règles de pêche drastiques. Pour que l'espèce jamais ne s'éteigne. Pour que les gourmets jamais ne cessent de se régaler. Alors qu'il pleuve ou qu'il vente, les marins français prennent la mer pour se mettre en quête de ce trésor. Ils sillonnent les eaux pures de la Manche. Sans relâche. Soucieux. Fébriles. Et quand la mer se montre généreuse, ils remplissent leurs cales et regagnent la terre aussitôt, les noix encore sont vivantes, frémissantes de fraîcheur. Cap sur Cherbourg. Port-en-Bessin. Granville. Erquy. St Quay-Portrieux. Une fois arrivées à bon port, dans les ateliers tout proches, elles seront ouvertes à la main. Circuit court. Ultra-fraîcheur. Chaque étape sublime cette matière première exceptionnelle. Pour les gastronomes, le voyage ne fait que commencer. En bouche, le plaisir est intact. Quand vient le moment de la dégustation, la noix de Saint-Jacques se révèle, immaculée comme l'écume des vagues. Crue, elle est d'une finesse exceptionnelle. Cuite, elle fond dans la bouche, tout en douceur. Naturelle et raffinée, la noix de Saint-Jacques sort de sa coquille pour sublimer chaque assiette.

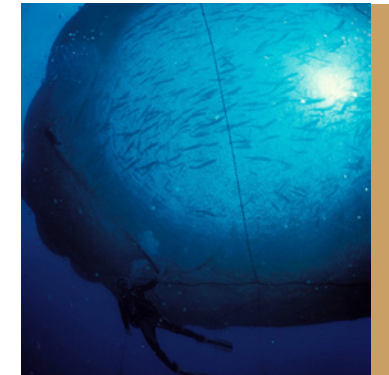
**DISPONIBILITÉ :**
D'octobre à fin avril**CONDITIONNEMENT :**
Barquette de 2 kg**DÉLAIS DE LIVRAISON :**
A pour B**ORIGINE :**
Tourlaville, Normandie



MAIGRE

Label Rouge METRO Chef

Au large du golfe d'Ajaccio, la mer est calme autant qu'elle est généreuse. C'est là, dans ces eaux cristallines, que s'épanouit le maigre. En pleine mer, dans un environnement fidèle à son habitat naturel, il évolue au gré des courants qui assurent son oxygénation et sculptent ses muscles. Des conditions d'élevage uniques, respectueuses du bien-être animal, qui confèrent à sa chair une fermeté et une qualité incomparables. Et qui en font le seul maigre en Europe à être certifié Label Rouge. Riche en oméga 3, présent toute l'année, disponible dans un grand nombre de calibres, ce maigre ne manque pas d'atouts ! Car ce poisson dont le nom est une ode à la légèreté est à n'en pas douter un poids lourd de la gastronomie. Cru, presque fragile, sa fraîcheur explose. Saisi, il impose sa présence, dense et fondante. Chaque bouchée laisse son empreinte. Chaque saveur, sa trace. Ce maigre est indéniablement un géant. Aussi subtil que puissant. Aussi aérien que marin. Un paradoxe qui, à chaque dégustation, réinvente la mer.



 **DISPONIBILITÉ :**
Toute l'année

 **CONDITIONNEMENT :**
À la pièce

 **DÉLAIS DE LIVRAISON :**
A pour B

 **ORIGINE :**
Corse du sud

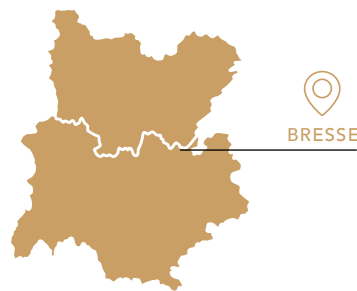


SÉBASTIEN MILLET

Commercial

*« La qualité est une promesse,
tenue à chaque étape. »*

Dans le petit village de Mairet, au cœur de la Bresse bourguignonne, les Volailleurs de nos Régions perpétuent un savoir-faire d'exception depuis près de 75 ans. Née dans les années 1950, cette entreprise familiale a su évoluer avec son temps tout en préservant l'essence de son métier : travailler la volaille dans le respect des traditions et de la qualité. Rachetée par le groupe LDC en 2006, la société a su conserver son âme, sa taille humaine et son attachement profond au terroir. À Mairet, chaque volaille est manipulée avec un soin et une précision de tous les instants : plumaison traditionnelle, éviscération à la main, préparation minutieuse... Ici, les machines laissent place à des gestes maîtrisés et répétés depuis des générations, pour garantir une présentation parfaite et une conservation optimale. Car la qualité est une promesse, tenue à chaque étape. L'entreprise et ses 70 salariés travaillent en effet en étroite collaboration avec une cinquantaine de petits éleveurs de la région triés sur le volet. Des éleveurs dont le savoir-faire est aussi ancien que les bocages argileux où les volailles s'épanouissent. Des éleveurs, véritables artisans de la terre, qui cultivent eux-mêmes les céréales destinées à l'alimentation de volailles qui s'ébattent librement sur le parcours. Certifiés AOP et destinés aux plus grandes tables, à l'image de celle de Georges Blanc, les volailles de Bresse, reconnues à travers le monde, représentent le joyau de cette maison où la tradition rencontre l'excellence. Cocorico !

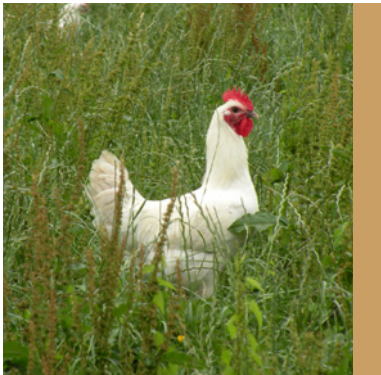




POULET

De Bresse effilé AOP

Une crête flamboyante. Un plumage immaculé. Le poulet de Bresse est reconnaissable entre mille. Plus qu’une volaille, c’est une icône. Une légende, fruit d’une alchimie précieuse : un terroir unique, un élevage patient, une attention infinie. Sur les parcours herbeux de la Bresse, au grand air, il vagabonde, libre, curieux, affermissant ses chairs. Il fouille les sols argileux à la recherche d’insectes. Il s’imprègne de la vie de la terre. Pendant environ cent vingt jours, il grandit, sans hâte. Avant de profiter d’un repos bien mérité : quinze jours durant, au calme, la viande s’attendrit. Les produits laitiers, ajoutés aux céréales locales, achèvent de blanchir sa chair qui se pare d’un persillage d’une finesse inégalée, tant appréciée des gourmets. En bouche, la douceur de la crème, la richesse du maïs blanc, la pureté d’une nature préservée. Il fond autant qu’il fait fondre. Le poulet de Bresse effilé AOP est une ode à un terroir vivant. À la passion. À la patience. À un savoir-faire unique qu’il faut défendre. Bec et ongles !



-  **DISPONIBILITÉ :**
Toute l’année
-  **CONDITIONNEMENT :**
Nu, 2 pièces dans un colis
-  **DÉLAIS DE LIVRAISON :**
A pour C sur Beaune et Rungis
A pour D sur Génomac et Mortagne
-  **ORIGINE :**
Bresse, Saône-et-Loire, Ain et Jura

EMMANUEL CHARDAT

Responsable filière foie gras Labeyrie

#PREMIUM *Au service des grands chefs*

N°41 - ÉDITION 2025

« Pour cette entreprise qui conjugue plaisir et responsabilité, chaque détail compte. »

1946. Sud-Ouest de la France. Il était une fois un homme visionnaire, Robert Labeyrie, qui rêvait de partager les saveurs de sa région avec le plus grand nombre, bien au-delà des marchés locaux, pour régaler les gourmets de tout l'Hexagone. Le début d'une aventure qui allait redéfinir l'art de vivre à la française. Une odyssée qui allait faire de la maison Labeyrie une référence, une signature incarnant l'alliance parfaite de l'innovation et de la tradition. Et revendiquant ses racines avec fierté ! En apposant notamment dès 1991 l'étiquette « Sud-Ouest » sur ses foies gras IGP. Une première dans l'univers de la gastronomie, posant les bases d'une traçabilité exemplaire et d'un engagement pour l'authenticité. Car de valeurs, la maison Labeyrie n'en manque pas. Pour cette entreprise qui conjugue plaisir et responsabilité, chaque détail compte. Chaque choix est porteur de sens. Ainsi, les canards sont nourris au maïs local et au soja français, les partenariats avec les producteurs s'inscrivent dans la durée, leur garantissant stabilité et sérénité, et la maison investit dans le bien-être animal avec une rare détermination. Baromètre du bien-être animal, chartes exigeantes, nourriture sans OGM... tout cela témoigne d'une démarche où transparence et respect s'imposent comme autant d'évidences. Mais Labeyrie, c'est avant tout une maison indépendante. Libre des injonctions industrielles, elle avance au rythme de ses propres convictions. Entre tradition et audace, elle réinvente sans cesse l'art culinaire. Elle écrit jour après jour le manifeste d'un plaisir responsable, inspiré de nos terroirs et de nos traditions.





FOIE GRAS

METRO Chef

Il y a des gestes que le savoir ne guide pas. Des gestes qui ne se transmettent qu'à l'oral. De la bouche à l'oreille. De la main du maître à celle de l'apprenti. Toucher. Palper. Ressentir. Pour faire le bon choix. Ces gestes, invariablement, racontent le foie gras. Depuis des siècles. Depuis l'Égypte Ancienne jusqu'aux plaines du Sud-Ouest. Séparés par plusieurs millénaires et par plusieurs milliers de kilomètres. Et pourtant... Et pourtant la passion est la même. L'exigence, intacte. Dans les champs où pousse lentement le maïs. Dans les fermes où s'épanouissent les canards, au grand air, loin des compromis. Nourris, sainement. Respectés, pleinement. Sélectionnés, soigneusement. Une matière noble entre les mains expertes des artisans Labeyrie. Pas de place pour l'erreur. Pas de place pour l'à-peu-près. Tout doit être parfait pour que le plaisir soit total. Pour retrouver cette douceur infinie, cette rondeur sans égale, ce fondant exceptionnel, mais aussi ces nuances subtiles. Quand la main porte le foie gras à la bouche. Dans un geste intemporel que seule la gourmandise guide.



-  **DISPONIBILITÉ :**
Toute l'année
-  **CONDITIONNEMENT :**
Lobe de 500/600 g environ
-  **DÉLAIS DE LIVRAISON :**
A pour C
-  **ORIGINE :**
Nouvelle-Aquitaine

LAURENT DEVERLANGES

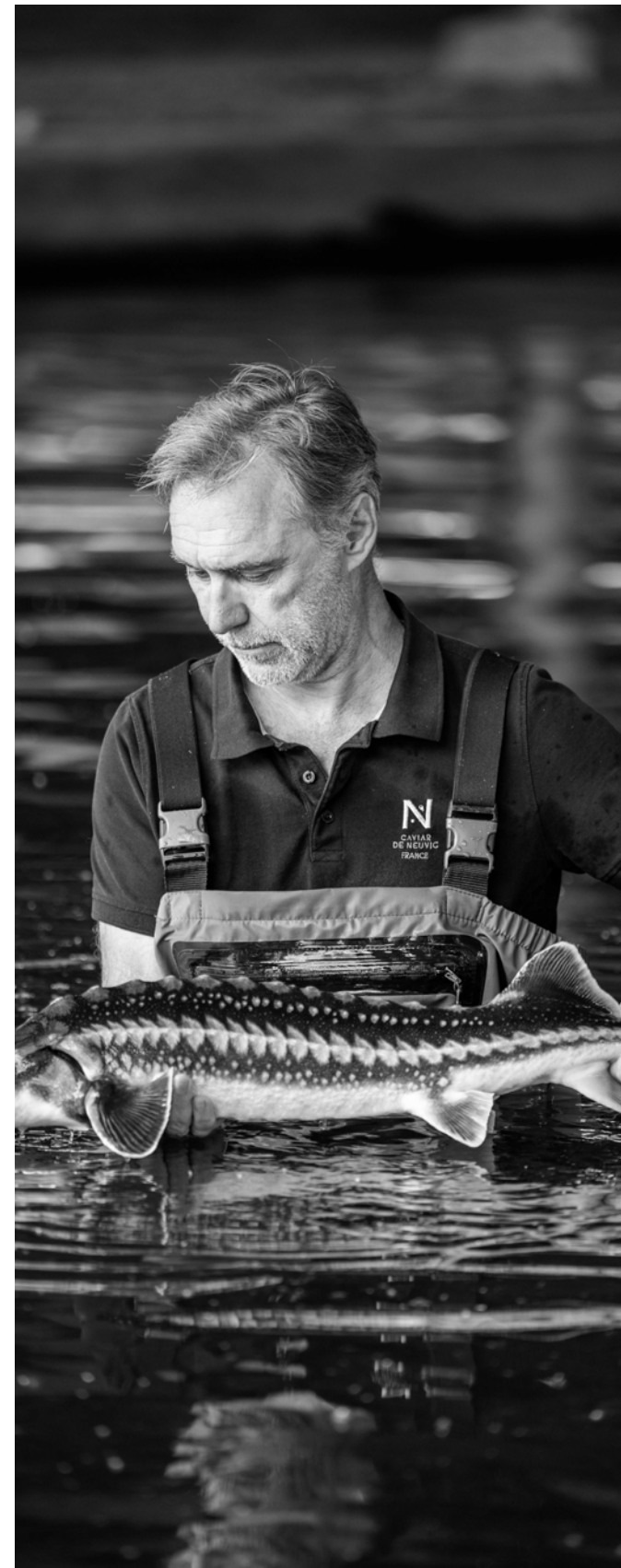
Directeur Général Caviar Huso

#PREMIUM *Au service des grands chefs*

N°41 - ÉDITION 2025

« De l'échographie à la récolte des œufs, chaque étape est réalisée avec le plus grand soin. »

Au cœur de la Dordogne, dans le petit village de Neuvic, la rivière Isle recèle un secret bien gardé. Une eau d'une pureté rare. Une eau vive qui alimente les bassins dans lesquels s'épanouissent les esturgeons de la maison Huso. Depuis 2011, cette dernière y produit un caviar d'exception, reflet d'un savoir-faire unique et d'un terroir protégé. Car ici, dans cette zone Natura 2000 située loin de toute industrie polluante, la nature dicte ses lois. Et l'homme s'y plie avec respect. L'homme, ce sont les artisans de la maison Huso. Une équipe de soixante mains expertes qui veille sur 450 tonnes d'esturgeons, élevés patiemment. De l'écloserie aux bassins, durant la dizaine d'années nécessaires à l'élevage, tout est pensé pour préserver la qualité du milieu aquatique et garantir le bien-être des poissons. Leur alimentation, entièrement bio, illustre cette démarche éthique et responsable. De l'échographie à la récolte des œufs, chaque étape est réalisée avec le plus grand soin, chaque manipulation, avec la plus grande douceur. Car la maison Huso, troisième producteur d'esturgeons en France, ne se contente pas d'élever des poissons. Elle cultive un art. L'art de sublimer la nature, pour donner vie à des produits de premier choix. Rillettes, soupes, caviar..., avec l'esturgeon, tout est bon !





CAVIAR

Baeri Maison Huso

Un petit grain de folie. Un petit grain de plaisir. D'un noir profond. Parfaitement rond. Scintillant. Une perle rare née au cœur des eaux pures des bassins aquitains de la maison Huso. Le caviar Baerii, issu du légendaire esturgeon de Sibérie, captive dès le premier regard. Il est de ces produits qui vous font de l'œil. Accessible mais toujours élégant, il ouvre les portes d'un monde de raffinement. En bouche, il explose. Une salve iodée. Des nuances beurrées, marines et légèrement noisettées. Une intensité vive mais brève, presque fugace. Le baiser fougueux d'une mer agitée, qui submerge avant de se retirer. Car le Baerii ne s'éternise pas ; il se dévoile, puis s'efface. L'élégance de l'instant, qui fait le bonheur des curieux qui osent franchir le seuil. Le pouvoir (sur)naturel de grains choyés par des artisans aussi délicats qu'exigeants. Nettoyés, salés avec précision, ils s'imprègnent de l'air ambiant avant de mûrir lentement dans l'écrin qui préserve leur éclat. Mais attention... Pas question de mettre tous ces œufs dans le même panier, car chaque poisson raconte sa singularité. Et dans chaque boîte, le reflet d'une rivière pure, d'un savoir-faire millimétré. Une étincelle d'éternité dans un grain éphémère.

**DISPONIBILITÉ :**

Toute l'année

**CONDITIONNEMENT :**

Boîte de 50 g, 100 g, 250 g, 500 g

**DÉLAIS DE LIVRAISON :**

3 jours en halles

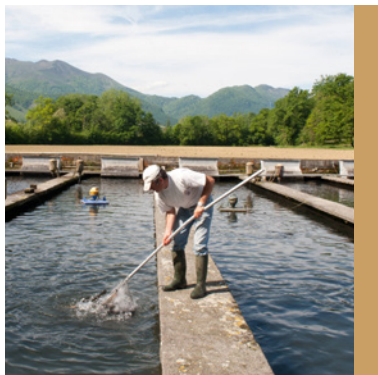
**ORIGINE :**

Neuvic, Nouvelle-Aquitaine

TRUITE FUMÉE

Aqualande

Sensible, la truite n'est pas un poisson comme les autres. Pour s'épanouir, elle doit grandir dans les meilleures conditions. Elle a besoin d'une eau pure. D'un débit régulier. D'une terre vierge, comme seules les Landes peuvent en offrir. Et cela, les pisciculteurs d'Aqualande l'ont bien compris. Chacun de leur choix est guidé par cette quête d'excellence. Des exploitations à taille humaine pour veiller au mieux aux besoins de leurs petites protégées. Une filière 100 % intégrée, de la reproduction à la transformation en passant par l'alevinage et l'élevage, pour avoir une totale maîtrise de la qualité. Un ancrage local et des circuits courts. Une alimentation à base de végétaux sans OGM et riches en vitamines. Un salage réalisé entièrement au sel sec. Un fumage doux au bois de hêtre... Mais au-delà de leur savoir-faire, les pisciculteurs de cette coopérative créée en 1981 ont des valeurs. Des valeurs qui prônent la solidarité, le respect des hommes, de l'environnement et des poissons. Des valeurs fortes récompensées par une certification RSE. Des valeurs qui donnent à ces truites 100 % françaises ce goût unique. Une délicatesse et un fondant tant appréciés des gourmets. Un pur régal !



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
Plaque de 400 g



DÉLAIS DE LIVRAISON :
3 jours en halles



ORIGINE :
Landes, Nouvelle-Aquitaine

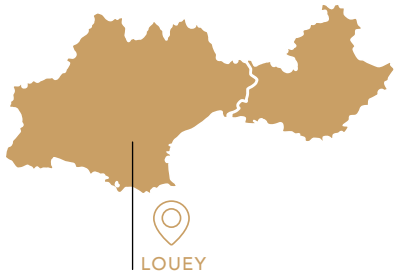




NICOLAS DUBOE
Consortium Noir de Bigorre

« Ensemble, ils perpétuent
un savoir-faire ancestral. »

Quand l’industrialisation et la productivité font rage, il arrive qu’une poignée d’hommes se lève pour protéger un terroir. Pour préserver un patrimoine. Pour sauver une espèce. 1981, le porc noir de Bigorre, animal endémique des Pyrénées centrales, est menacé d’extinction. Seules 34 femelles et deux mâles subsistent. Trop longs à élever. Trop peu rentables. Mais les éleveurs passionnés de la région ne l’entendent pas de cette oreille. Alors ils s’unissent. Ils s’engagent. Ils réinventent un modèle. Poussés par une audace inextinguible, ils créent une filière, de A à Z. Car le Noir de Bigorre ne peut disparaître. Plus qu’une race, il est le symbole d’une harmonie parfaite entre l’homme, l’animal et le terroir. Ce triptyque, soudé par une AOP obtenue en 2017, garantit une excellence sans compromis. Nés, élevés et nourris au cœur des prairies verdoyantes des Hautes-Pyrénées, du sud du Gers et des contreforts des Pyrénées-Atlantiques, les porcs noir de Bigorre vivent en plein air, s’épanouissent dans un espace où l’herbe abonde et où la vitamine E, antioxydant naturel, donne à leur gras un fondant unique et une douceur incomparable. À la tête de cette filière, 57 éleveurs, soutenus par des salaisonniers et des artisans charcutiers. Ensemble, ils perpétuent un savoir-faire ancestral. Ici, pas de maïs ni de soja dans l’alimentation, mais des céréales à paille riches en acides gras mono-insaturés, comparables à ceux de l’huile d’olive. Pas d’insémination artificielle non plus : chaque étape respecte le rythme de la nature. Respecte la vie. Le Noir de Bigorre n’est pas qu’une filière. C’est un collectif. Une vision. Un retour aux sources. Le Noir de Bigorre se porte mieux que jamais. Il est sauvé : nous sommes sauvés !



SAUCISSON

Noir de Bigorre AOP

La nature est bien faite. Tout est affaire de respect. Laisser le temps. Ne rien brusquer. Le porc Noir de Bigorre dicte son rythme de vie, et c'est très bien ainsi. Né sous le ciel des Pyrénées, dans l'ombre fraîche des prairies. Là où les porcs vivent libres, et s'épanouissent lentement. Là où l'herbe, les céréales et les glands façonnent leur viande, tout en douceur, quinze mois durant. Un animal heureux. Une viande d'exception. Puis vient l'art. Celui des salaisonniers. Un savoir-faire précis. Millimétré. Des gestes répétés à l'infini, où rien n'est laissé au hasard. Juste du sel. Et le temps. Le temps de révéler. De sublimer. Dans les séchoirs, l'air des montagnes fait son œuvre. Il caresse. Il affine. Jusqu'à neuf semaines d'attente... La patience devient goût. Et quel goût ! Un ballet d'arômes. L'intensité des saveurs se mêle à la finesse des textures. La noisette, le beurre, une pointe d'épices. Fondant et persistant. L'équilibre parfait entre le maigre et le gras. Ce saucisson 100 % Noir de Bigorre AOP est un hommage à un animal d'exception. Un cadeau de la nature, transcendé par des artisans qui cultivent l'essentiel : le goût pur, la vérité brute. Une bouchée suffit pour comprendre. L'excellence a retrouvé ses racines.



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
1 kg



DÉLAIS DE LIVRAISON :
A pour B



ORIGINE :
Occitanie





ŒUFS
METRO Chef « Engagé pour l'Avenir »

Un ovale parfait. Un beige immaculé. Un poids parfaitement équilibré. Quoi de plus pur qu'un œuf ? Quoi de plus simple ? Et pourtant, les œufs METRO Chef « engagés pour l'Avenir » sont le fruit d'une exigence poussée à son paroxysme qui considère le bien-être animal comme un enjeu inéluctable. Le meilleur, à chaque étape. Rien de moins. Pour les poules, élevées en plein air, moins de densité, des parcours extérieurs et une alimentation saine à base de céréales entières 100 % françaises garanties sans OGM. Pour l'environnement, des talus et des haies plantés pour renforcer la biodiversité, du soja vertueux cultivé sans déforestation. Pour les éleveurs, des contrats pluriannuels de 3 ans offrant un maximum de sérénité et des surprimes de production. Pour les consommateurs, un produit de première qualité entièrement traçable, riche en oméga 3. Main dans la main, METRO et LOEUF n'ont pas fait qu'imaginer l'œuf parfait. Ils ont réuni toutes les conditions, sans compromis, pour lui donner vie. Avec le plus grand soin. Car ce produit d'exception, ils y tiennent comme à la prunelle de leurs œufs.



-  **DISPONIBILITÉ :**
Toute l'année
-  **CONDITIONNEMENT :**
Plateau de 30 œufs
-  **DÉLAIS DE LIVRAISON :**
2 jours
-  **ORIGINE :**
Grand-Ouest

BEURRE DEMI-SEL

Échiré

Tic-tac, tic-tac, tic-tac... Le temps passe. Mais chez Échiré, il ne presse pas. Il se respecte. Car c'est lui qui façonne le beurre de baratte demi-sel. Depuis 1894, les mêmes gestes, la même passion, dans le respect de la tradition. Né d'un savoir-faire ancestral, ce beurre est conçu sans hâte, avec un mot d'ordre immuable : la patience. Tout d'abord, la crème. Pure et fraîche. Lentement réchauffée pour affiner la matière. Puis vient l'attente... 18 heures de silence au cours desquelles les saveurs se révèlent. Le temps se distend, au rythme de la crème qui tournoie dans la baratte, jusqu'à devenir beurre. Lavé, malaxé, chouchouté, le rituel demeure inchangé malgré le temps passé. 130 années de savoir-faire, de patience et de passion, appréciées et reconnues. Des années récompensées par une Médaille d'Or et une Médaille de l'Excellence Française. Couronnant un produit rare, un goût d'exception façonné par le temps, à découvrir sans perdre une seconde.



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
Baratte de 250 g



DÉLAIS DE LIVRAISON :
3 jours



ORIGINE :
Celles-sur-Belle, Nouvelle-Aquitaine





TRIPLE CRÈME

Fromagerie Dongé

Tout en douceur. Tout en légèreté... Le Triple crème de la Fromagerie familiale des frères Dongé murmure à l'oreille des sens. Sous sa croûte fine et poudrée, une onctuosité d'une rare délicatesse. Une volupté lactée qui fond en bouche. Un nuage de saveurs. Chaque bouchée est une pause, hors du temps. Le lait cru, collecté au plus près, évoque le parfum des prairies voisines. La crème, fraîche du matin, ajoutée de façon artisanale, sublime l'ensemble. Une rencontre entre simplicité et raffinement, guidée par la main de l'homme. À la louche. À l'instinct. Sans précipitation. Maturation. Moulage. Égouttage. Séchage. Quinze jours, trois semaines... Le temps fait son œuvre et le fromage, dans un silence feutré, atteint sa pleine expression. Mais ne vous y trompez pas, le Triple crème est plus complexe qu'il n'y paraît. Plus riche. Le Triple crème est multiple. Il invite à ralentir. À apprécier l'essentiel. Une parenthèse gourmande qui, l'espace d'un instant, donne au quotidien une saveur unique.



-  **DISPONIBILITÉ :**
Toute l'année
-  **CONDITIONNEMENT :**
Vendu à l'unité
-  **DÉLAIS DE LIVRAISON :**
2 jours
-  **ORIGINE :**
Cousances-lès-Triconville, Grand Est

SAINT-MARCELLIN IGP

Grand affinage

#PREMIUM *Au service des grands chefs*

N°41 - ÉDITION 2025

Une peau fine, tourmentée, presque fragile, qui protège un cœur tendre. Comme un secret précieusement gardé. Le Saint-Marcellin IGP Grand Affinage de la Fromagerie Étoile du Vercors n'est pas un fromage classique. Ce fromage est une caresse. Sa fabrication, un hommage aux traditions. Un lait IGP délicatement chauffé, un moulage à la louche, un salage à la main..., il porte en lui l'empreinte d'un savoir-faire préservé. On peut même dire protégé ! Sous sa pâte ivoire, une alchimie s'opère : lentement, le lait cru des montbéliardes, riche et généreux, entame sa métamorphose. Quinze jours, c'est cinq de plus qu'il n'en faut. Mais chaque minute compte. Chaque saveur s'affine. Car c'est bien de finesse dont il s'agit quand s'entremêlent les notes de noisette, de beurre frais et de sous-bois. La texture fond. Le goût s'imprime. Le plaisir ne vous quitte plus. Ce fromage est une échappée au cœur des prairies du Vercors. Là où l'herbe est reine et où la nature s'exprime librement. Ce fromage est bon. Ce fromage a du cœur. Ce fromage est une crème !



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
Vendu à l'unité



DÉLAIS DE LIVRAISON :
2 jours



ORIGINE :
Saint-Marcellin et zones du Vercors,
Auvergne-Rhône-Alpes





FARINE DE GRUAU

Engagé pour l'Avenir

L'avenir n'attend pas. Pour Alban Allafort et ses 36 salariés, l'avenir se prépare depuis des années, depuis des décennies. Il germe dans les champs de Nouvelle-Aquitaine. L'avenir, c'est ce blé cultivé avec un minimum d'intrants, dans un sol vivant. L'avenir, c'est cette farine de gruau. Plus qu'un simple ingrédient, cette farine est un engagement ! Entre producteurs, meuniers, agriculteurs et distributeurs, elle tisse un lien, celui d'une agriculture responsable, résolument tournée vers demain. Engagée pour l'avenir, cette farine de gruau garantit une traçabilité exemplaire ainsi qu'une juste rémunération des agriculteurs. Elle porte en elle l'assurance d'un produit équitable, pensé pour durer. Fine, noble et riche en gluten, elle incarne aussi cette volonté inextinguible de cultiver mieux. Et de nourrir mieux ! Prisée pour son élasticité unique, elle offre une pâte aérienne sans égale, qui régale. Un plaisir qui n'est pas près de disparaître. Car chaque grain de cette farine raconte la promesse d'un avenir meilleur. Meilleur dans tous les sens du terme...



DISPONIBILITÉ :
Immédiate



CONDITIONNEMENT :
Le sac de 10 kg



DÉLAIS DE LIVRAISON :
6 jours



ORIGINE :
Busserolles, Nouvelle-Aquitaine

ANNE JEANJEAN

Fondatrice de safran de Cuges

« *La Provence est terre de safran.* »

Changement de vie. Il y a 12 ans, Anne Jeanjean ressent le besoin de se mettre au vert et décide d'opérer une reconversion professionnelle. Simple et authentique, elle rêve de nature. Du rêve à la réalité, il n'y a qu'un pas qu'Anne s'empresse de franchir : elle commence par acheter une parcelle à la sortie de Cuges-les-Pins, petite bourgade de moins de 6 000 âmes, et se lance dans un projet familial : la culture de safran. Petite-fille d'agriculteur et fille de directeur de coopérative agricole, Anne a toujours eu le goût de la terre. Mais pourquoi avoir choisi le safran ? Tout naturellement car cette culture est emblématique de Cuges-les-Pins, connue pour être le berceau historique du safran provençal. Son micro-climat, très froid en hiver et très chaud en été, est idéal au bon développement du crocus qui aime les écarts de température et la terre argilo-calcaire extrêmement drainante de Provence. Sans oublier que cette culture ne craint pas le gel et ne nécessite pas d'irrigation, les bulbes n'ayant besoin d'eau qu'en automne, afin de sortir de leur dormance, et en hiver pour se multiplier après la floraison. Mais l'histoire n'est pas un long fleuve tranquille... Car si la Provence est terre de safran, elle a vu cette culture se perdre avec l'avènement de la mécanisation. C'était sans compter les passionnés prêts à tout pour lui redonner vie. Et Anne est de ceux-là. Après des années de dur labeur, la terre, travaillée de façon traditionnelle et biologique dans le respect de l'écosystème local, lui a fait une fleur ! Ou plutôt 45 000, qu'elle lui offre chaque saison et qu'Anne mutualise avec 27 adhérents de l'association des safraniers de Provence. Une réussite qui donne des envies de reconversion...





SAFRAN
De Provence

Patience. Minutie. Passion. Autant de termes qui caractérisent la culture du safran. Cueillir les pistils du *crocus sativus*, c'est mettre la main sur un véritable trésor : l'or rouge. Perle d'automne cueillie soigneusement à la main aux premières lueurs de l'aube, une fois la rosée évaporée, quand les fleurs de safran commencent doucement à s'épanouir. À la nuit tombée, les orfèvres de la terre poursuivent leur œuvre en retirant délicatement les trois brins qui composent le pistil. Un travail éreintant autant qu'ingrat... 150 000 à 200 000 fleurs donnent seulement un kilo de précieux filaments de safran séché. Rare. Le safran est une épice d'exception, parmi les plus convoitées au monde. Inestimable ! Le safran de Provence offre une signature aromatique unique, extrêmement raffinée, pour une expérience culinaire inoubliable. Une nouvelle frénésie se prépare : la ruée vers l'or... rouge !



- **DISPONIBILITÉ :**
Toute l'année
(dans la limite des stocks disponibles)
- **CONDITIONNEMENT :**
Boîte fer 5 g
- **DÉLAIS DE LIVRAISON :**
8 jours
- **ORIGINE :**
Provence-Alpes-Côte d'Azur

PRODUCTEURS D'HUILE D'OLIVE DE PROVENCE

Château Virant

« Ici, on ne parle pas d'huile mais de trésor de la Provence. »

Perché sur les collines de Lançon-Provence, le Château Virant n'est pas un domaine comme les autres. Repris récemment par les familles Ramounet et Coutin, c'est un lieu où la vigne et l'olivier, sous le soleil éclatant de la Méditerranée, s'épanouissent dans une parfaite harmonie. Depuis des générations, on y cultive l'art du vin et de l'huile d'olive avec un respect profond pour la nature et le terroir. Certifié Haute Valeur Environnementale, le domaine a fait de la préservation de l'environnement une priorité, valorisant un écosystème ô combien précieux. Si le vignoble raconte une histoire de vins généreux et solaires, l'âme du Château réside dans ses oliviers. Sur 46 hectares d'un sol argilo-calcaire baigné de lumière, ces arbres centenaires offrent des fruits d'exception. Chaque automne, les olives sont récoltées à la main, à parfaite maturité, avant d'être pressées immédiatement dans le moulin du domaine. Ici, on ne parle pas d'huile mais de trésor de la Provence. Chaque goutte d'huile extra-vierge AOP Aix-en-Provence révèle ses arômes délicats. Rien d'étonnant quand on sait que le Château Virant est connu pour produire l'huile d'olive la plus médaillée de France...





HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE AOP

D'Aix-en-Provence Château Virant

Il est un murmure qui parcourt les collines de Provence, un souffle léger qui se mêle au chant des cigales. À l'ombre des oliviers enracinés dans une terre baignée de lumière naît un élixir rare, reflet de la générosité du sud. Une huile vert doré dont chaque goutte évoque les premiers matins d'automne, à l'heure où les olives sont récoltées, prêtes à révéler l'âme de leur terroir. Une huile qui murmure la fraîcheur de l'herbe tendre, la finesse de l'amande effleurée, la vivacité de la tomate encore verte, rehaussant chaque plat d'un éclat de Provence. Mais plus qu'une huile, c'est une histoire, celle d'un moulin où le temps s'est arrêté et où l'artisanat se veut promesse d'excellence. L'or vert qui y est extrait révèle l'alchimie parfaite entre la nature, la main de l'homme et l'éclat du soleil. Un trésor capable de sublimer les mets les plus simples comme les plus sophistiqués. Un voyage au cœur d'une Provence lumineuse, vibrante et généreuse.



-  **DISPONIBILITÉ :**
Immédiate
-  **CONDITIONNEMENT :**
x12
-  **DÉLAIS DE LIVRAISON :**
4 jours
-  **ORIGINE :**
Provence-Alpes-Côte d'Azur

EFFERVESCENT SANS ALCOOL

French Bloom

Une aspiration à faire la fête, sans limite. Une inspiration à célébrer, comme jamais. Une invitation au plaisir, plus simple et plus sain. Les consciences évoluent au rythme d'un monde en pleine effervescence. Un monde dans lequel French Bloom Le Blanc fait tomber les barrières. Désalcoolisé et désinhibé, comme ce pétillant d'exception, né du désir de ses créatrices de réinventer l'art de faire la fête et d'en savourer chaque instant. Fruit d'années de recherche et de développement, L'effervescent est élaboré à partir de chardonnay français biologique désalcoolisé, sublimé par des ingrédients 100% naturels et bios. Sans sucre ajouté, sans sulfites, mais pas sans plaisir... À la dégustation, il dévoile une minéralité aux accents de poire, signature inimitable de la maison. Ses notes tropicales évoluent vers une acidité de pomme Granny Smith, des accords de fleurs blanches et d'agrumes légèrement épicés, offrant une fraîcheur pétillante. Une harmonie de saveurs reflète d'un savoir-faire français alliant tradition et innovation. Un équilibre transformant chaque moment de partage en un souvenir inoubliable. La fête peut commencer !



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
Bouteille de 75 cl



DÉLAIS DE LIVRAISON :
10 jours



ORIGINE :
Languedoc, Occitanie



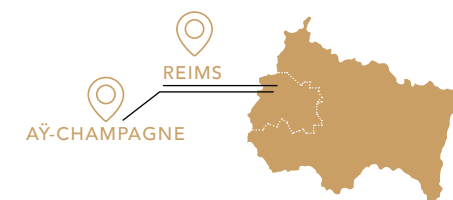


DENIS BUNNER

Directeur vins de Maison Bollinger

« *L'indépendance de Bollinger est aussi celle de l'esprit.* »

Depuis 1829, la Maison Bollinger incarne l'élégance et l'excellence champenoises. Nichée à Ay, au cœur de la Champagne, cette entreprise familiale reste une des dernières grandes maisons indépendantes. Une liberté qui lui permet de rester fidèle à ses valeurs fondatrices : exigence, transmission et innovation. Ici, chaque décision est guidée par une quête intransigeante de perfection, sans compromis ni concession. Le vignoble Bollinger s'étend sur 180 hectares, dont 85 % sont classés en Grands Crus et Premiers Crus. Au sein de ce terroir unique, le pinot noir règne en maître, offrant sa structure et son intensité aux cuvées de la maison. Mais Bollinger, c'est aussi l'héritage de savoir-faire rares. Seule Maison champenoise à employer un tonnelier, elle veille précieusement sur ses 4 500 fûts de chêne, qui confèrent à ses vins des nuances inimitables. À cela s'ajoutent des pratiques artisanales comme le remuage et le dégorgement à la main, perpétuées pour préserver l'identité de chaque cru. Mais l'indépendance de Bollinger est aussi celle de l'esprit. Car chaque millésime est une promesse, celle d'un champagne qui traverse le temps sans jamais céder aux diktats de la modernité. Le bouchage liège, choisi pour certaines cuvées, et les temps de vieillissement prolongés, bien au-delà des exigences de l'appellation, témoignent de cette volonté d'excellence absolue. S'inscrivant dans une démarche responsable, la Maison Bollinger est également certifiée Haute Valeur Environnementale, un engagement pour protéger son patrimoine et celui des générations futures. Plus qu'un nom, Bollinger est un symbole : celui d'un champagne hors du temps, qui raconte une histoire d'audace et de passion, millésime après millésime.



CHAMPAGNE

Bollinger

2015 ne fut assurément pas une année comme les autres... Un été solaire, d'une rare générosité. Particulièrement sec. Dur pour les hommes. Mais le raisin est d'un autre bois. Il sait tirer le meilleur de chaque rayon du soleil, pour exprimer son plein potentiel et révéler sa vraie nature. Opulent, il l'est, à l'image de la Maison qui l'a assemblé. Il offre sans retenue la quintessence du pinot noir, cet éclat vif et structuré, subtilement arrondi par des années de patience en cave. Sept pour être précis. Fermenté en fûts anciens, tiré sous liège, élevé jusqu'à maturité, le Belle Année 2015 porte la signature d'une Maison qui ne triche jamais avec le temps. Le nez explose. Pâte d'amande, fruits rouges éclatants, un soupçon de brioche dorée. En bouche, la magie opère : une attaque ample, vineuse, qui danse entre fraîcheur citronnée et profondeur saline. Une finale interminable, parce que le plaisir ne doit jamais s'arrêter. Ce champagne, plus qu'un millésime, est une révélation. L'essence d'une Maison qui, dans les années d'exception, parvient à capter l'instant et à l'embouteiller. Une année en éclat, un champagne en apogée. Le Grande Année 2015 n'est assurément pas un champagne comme les autres !



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
Bouteille de 75 cl



DÉLAIS DE LIVRAISON :
10 jours



ORIGINE :
Aÿ-Champagne, Grand Est





DAMPT FRÈRES

Producteurs de Chablis

« Depuis plus de vingt ans, la famille Damp s'inscrit dans une viticulture raisonnée. »

Le Serein trace son sillage. Et les collines du Chablisien écoutent son murmure. Au cœur de ce paysage sculpté par le temps, le Vignoble Damp Frères écrit une histoire de transmission et d'engagement. Depuis quarante ans, trois générations de Damp gardent ces terres où l'argilo-calcaire révèle la quintessence des grands vins de Bourgogne. Ici, le terroir ne se raconte pas, il se vit. À l'intersection du Chablisien et du Tonnerrois, le domaine s'étend sur 95 hectares d'une mosaïque de parcelles. Des sols vibrants, des expositions multiples, des climats subtilement nuancés. Chaque vigne est unique. Une toile où le chardonnay, félin et racé, se déploie en mille nuances, et où le pinot noir trace des lignes de caractère. Mais ce vignoble est bien plus qu'un simple écrin naturel ancré dans la tradition. Certifié Haute Valeur Environnementale, il est résolument tourné vers l'avenir. Depuis plus de vingt ans, la famille Damp s'inscrit dans une viticulture raisonnée, où chaque geste cherche l'équilibre. Les sols sont travaillés avec respect, la biodiversité est préservée, les vignes sont choyées. Une symphonie où la nature est reine. Et puis, il y a l'élément humain. Emmanuel et Éric. Deux frères. Deux visages d'une même passion. Leur savoir-faire est à la fois hérité et renouvelé, mêlant techniques ancestrales et innovation discrète. Ici, les vendanges se font tantôt à la main, tantôt à la machine ; chaque décision prise résulte d'un bon sens paysan certain, avec un objectif, celui d'améliorer la qualité des vins. Ce vignoble, c'est une conversation entre l'homme et la terre. Une conversation intime où chaque millésime est une réponse, reflet de la générosité du terroir et de la patience de ceux qui le cultivent. Ici, l'émotion se met en bouteille, et chaque vin est une invitation à découvrir la richesse d'une Bourgogne vibrante et infiniment inspirante.



CHABLIS

Grands crus Bougros & Les Preuses

Dampt frères

Au cœur de la vallée du Serein, là où les sols argilo-calcaires sont rois et où les pentes exposées Sud-Ouest façonnent les grands vins de Chablis, la distance perd tout son sens... Entre Bougros et Les Preuses, quelques mètres. Un chemin. Un souffle. Une frontière imperceptible où le terroir se joue des similitudes pour faire la différence. Bourgogne, terre de contrastes ! Les Preuses, noble et réservé, exige du temps. Il s'ouvre lentement, laissant sa minéralité éclatante se mêler à des arômes de fruits jaunes confits et à une densité profonde. En bouche, il s'étire, ample et solaire, comme un vin méditatif qui ne se livre jamais tout à fait. Bougros, plus spontané, plus impatient, offre une fraîcheur lumineuse dès ses premières années. Son éclat iodé, ses accents de fleurs blanches et d'agrumes frais enveloppent le palais avec une élégance immédiate. Accessible sans être simple, il charme par sa pureté et sa vivacité. Deux grands crus, un même horizon. Mais ce sont les détails - l'argile plus fine, la pierre plus vive - qui sculptent leurs différences. L'un pour l'instant, l'autre pour le temps. Et derrière eux, les frères Dampt, 3^e génération à veiller sur le domaine. Engagés dans une viticulture raisonnée certifiée Haute Valeur Environnementale, ils insufflent à ces grands crus toute l'authenticité d'un terroir vivant. Et que la vie est belle !



-  **DISPONIBILITÉ :**
Toute l'année
-  **CONDITIONNEMENT :**
Bouteille de 75 cl
-  **DÉLAIS DE LIVRAISON :**
10 jours
-  **ORIGINE :**
Collan, Bourgogne-Franche-Comté





LIMOUX

Aigle royal Chardonnay 2020 Gérard Bertrand

Certains vins tutoient les sommets. L'Aigle Royal est de ceux-là. C'est à 500 mètres d'altitude, là où terre et ciel se rencontrent, que ce vin, majestueux comme son nom l'indique, prend son envol, captant la fraîcheur des sommets et la douceur du soleil méditerranéen. Mais ne vous y trompez pas, ce chardonnay ne cherche pas à impressionner. Il s'élève. Lentement, patiemment, il laisse la lumière jouer sur sa robe dorée, comme un reflet du soleil des équinoxes au creux des montagnes. Libre et généreux, il offre à chaque gorgée une flânerie aérienne : ses notes fruitées d'ananas et de pêche de vigne sont portées par une salinité vive et une profondeur minérale due aux sols argilo-calcaires, riches et drainants. L'élevage en barriques apporte des nuances toastées subtiles et réconfortantes. Mais l'Aigle Royal 2020 ne se contente pas d'être un grand vin ; il incarne l'élan d'une biodynamie exigeante, où chaque intervention cherche à révéler le potentiel de la nature, sobrement, presque pudiquement. Si l'Aigle Royal a su déployer ses ailes, c'est grâce au travail de la famille Bertrand, un nom emblématique du vignoble languedocien. Depuis plusieurs générations, cette famille perpétue un savoir-faire unique, guidée par une passion pour la biodiversité et le respect de la terre. Plus qu'un chardonnay, l'Aigle Royal est un sommet. Une invitation à s'élever. À regarder plus loin. À aller plus haut.



ACHAT D'ART



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
À l'unité 75 cl ou caisse bois de 6 bouteilles



DÉLAIS DE LIVRAISON :
5 jours



ORIGINE :
Narbonne, Occitanie



BOURGUEIL

Plénitude 2018, Domaine de la Cabernelle

Coteau de Benais. Le temps semble suspendu. Dans ce paysage immuable, les vignes de Bourgueil creusent lentement la terre depuis des décennies. Chaque cep, marqué par 60 ans d'histoire, puise dans ce sol argilo-calcaire une richesse qui ne se mesure pas, mais qui s'apprécie à chaque gorgée. Un sol duquel Plénitude tire la quintessence. Car comme son nom l'indique, Plénitude n'est pas un vin ordinaire. C'est une promenade dans les sous-bois, à l'aube, alors que l'air frais porte encore la promesse de fruits noirs parfaitement mûrs. C'est le bruissement de tanins patiemment reposés dans des fûts anciens. C'est une invitation à découvrir l'âme d'un terroir et le savoir-faire d'hommes et de femmes respectueux de la nature et du temps. Ces hommes et ces femmes, ce sont ceux du Domaine de la Cabernelle, la famille qui veille sur ces terres depuis trois générations en perpétuant un héritage unique. Une famille qui sait comment valoriser ce terroir où le calcaire tuffeau confère au vin une structure élégante et une fraîcheur inégalée. Des artisans qui connaissent l'exposition ensoleillée du coteau et le microclimat de Benais. Des artistes qui s'engagent à offrir des conditions optimales à ce cabernet franc d'exception. Ce vin est une ode à l'éternité. Sa robe rubis illumine des repas que l'on voudrait aussi longs que sa bouche. Chaque seconde s'étire à l'infini. Le temps s'oublie. Pas Plénitude !



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
Bouteille de 75 cl



DÉLAIS DE LIVRAISON :
10 jours



ORIGINE :
Benais, Centre-Val de Loire





WHISKY

Bellevoye Vert

Oubliez les landes sauvages battues par les vents. Oubliez les bruyères noyées dans la brume. Oubliez les vallées verdoyantes bordées de lochs scintillants. Et si la légende du whisky s'écrivait désormais en France, sur les terres dorées de la région cognacienne. Et si ces terres de vignobles étaient le berceau d'un grand triple malt... Et si cette idée folle, presque insolente, puisait sa richesse dans un terroir unique et un savoir-faire centenaire ? C'est là, à la croisée des traditions et de l'avant-garde, qu'est né Bellevoye Vert. Un triple malt légèrement tourbé au caractère bien trempé, élevé en barriques de chêne et affiné en fûts de vieux Calvados. Élevé, pour ne pas dire bien élevé... Au nez, une harmonie envoûtante se dévoile. Le malt fumé embrasse les arômes de pommes cuites, tandis que des accents de cannelle et de muscade s'élèvent délicatement. En bouche, l'élégance de l'huile de noix rencontre une fraîcheur saline qui lui confère une énergie vibrante. La finale, riche et persistante, laisse dans son sillage des notes de bois précieux, d'écorce d'orange et d'ananas rôti. Tout simplement inimitable, isn't it ?



 **DISPONIBILITÉ :**
Toute l'année

 **CONDITIONNEMENT :**
Colis de 3 - Vendu à l'unité

 **DÉLAIS DE LIVRAISON :**
J+4

 **ORIGINE :**
Nouvelle-Aquitaine

NOM PRODUCTEUR

Producteur de xxxxxxxxx

En cours de rédaction

« *Torrovid que nis rehent, tinus int
emtaiestam istu etut aliquas de.* »

Dolecum quatiorerem quos vid et quis dis aut aboresto ommoditibus. Mendipis et rae sapis poreius apieni am, velignis nis repera doloremquam, exerest laboreperio dolupti onsecearum ent rerfere ceatur sum et velique vendessum expellitas eossinum harum remporum quodit min perior re, intotati odit liqui autatqu isiminc temquibus. Ebis autemo conseribus vid ea et est aut abor sitis eatur ant re non elignatie magnat. Pa idunt ame pliquo odipicid es molupta ssuntistium que sunda de ventis est aborepelias cor sunt lanto quisqui acepudior molor si cori aliqui accus expliquae sed que nat exped quat qui dolenihi iduciunt imus sequi quatiis eos enisquas enia debissi magnias eume a consequi iscimagnis ma volorum desequi odistrum quaspit ationsequiat quis si doluptaquo que corum commodi is as solesti cumquaepeles pelluptate velestia nis inctur. Is exceatat aute veritatur? Volorec aboremporit, sectatis molorum voluptur? Alitiun totatio. Aque velestium reptatem quo offic tempora poreperspid quas placi int libus ad quostiissi Modipsae. Dolor accae siminumetur, omniend itatendicia soluptae et volorro ritibusam et moditati vendae cullibus aut volor autatet et quunt.

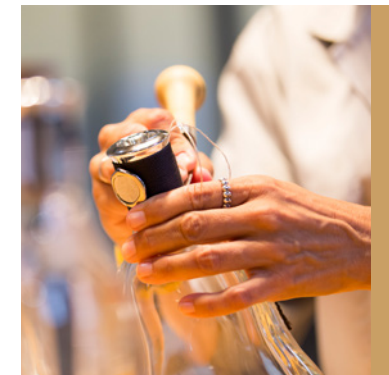




COGNAC

Hennessy Paradis

Le paradis serait-il finalement de ce monde ? Au détour des chais centenaires de la Maison Hennessy, la question se pose. Légitimement ! Car il est des créations qui transcendent le simple plaisir, des œuvres qui murmurent à l'âme. Hennessy Paradis est de celles-ci. Plus qu'un cognac, c'est une rencontre entre la main de l'homme et le souffle de l'éternité, un voyage hors du temps qui débute dans les entrailles de la terre cognacienne. Là où repose un trésor : des eaux-de-vie qui ont vu les années s'étirer, les fûts s'imprégner de leurs secrets et le temps sculpter leur perfection. Jusqu'à être assemblées, presque divinement. De cette rencontre mystique est né Hennessy Paradis. Sous sa robe d'or cuivré, Hennessy Paradis raconte une histoire d'élégance et de passion. Une histoire où chaque goutte est une note, chaque arôme une mélodie. Sentez l'étreinte des roses séchées et des fruits confits, l'éclat des épices douces, la caresse du miel et le murmure de la cannelle. Laissez ce nectar éveiller vos sens et suspendre le temps. Le goût de ce cognac est incomparable. Tout simplement unique. Et si c'était ça, le goût du paradis...



 **DISPONIBILITÉ :**
Toute l'année

 **CONDITIONNEMENT :**
Étui de 1 - Vendu à l'unité

 **DÉLAIS DE LIVRAISON :**
J+7

 **ORIGINE :**
Cognac, Nouvelle-Aquitaine

RHUM

Neisson Zetwal

Préparez-vous à un voyage inoubliable... C'est tout le caractère de la Martinique, terre de feu et d'eau, qui s'exprime dans ce nectar d'exception, hommage à l'héritage maritime de Neisson. Tous les éléments sont réunis pour faire de la cuvée Zetwal un véritable chef-d'œuvre, assemblage de millésimes rares élaborés entre 2000 et 2013. Produit à 250 exemplaires, seuls quelques privilégiés auront la chance de se frotter au tempérament à la fois flamboyant et épuré de ce rhum agricole distillé dans la célèbre colonne créole Savalle, installée en 1952, et livré dans un écrin de cristal conçu par Vista Alegre. Mais l'heure n'est plus aux présentations. Il est temps de faire plus ample connaissance. Humez... Au nez, l'abricot, la banane et des touches épicées se dévoilent. Dégustez... Les notes de canne et de fruits confits dansent en bouche. Maintenant vous pouvez profiter du voyage, des Zetwal plein les yeux !



© Neisson



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
Étui de 1 - Vendu à l'unité



DÉLAIS DE LIVRAISON :
J+5



ORIGINE :
Le Carbet, Martinique (Outre-Mer)

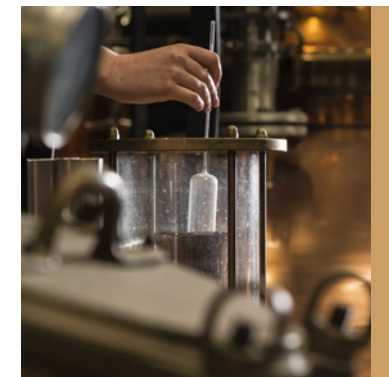




VODKA

Le Philtre bio

Concilier plaisir et respect du monde qui nous entoure... Une utopie ? Pas pour la Maison Villevert. Les rêves sont faits pour être réalisés. Sa vodka en sera le meilleur exemple. Une vodka, mais pas n'importe quelle vodka : le Philtre ! Un éloge de la simplicité, une ode à la nature. Une vodka française, pure et authentique, façonnée à partir de deux ingrédients seulement : du blé tendre d'hiver biologique et l'eau cristalline de Gensac. Ce que la nature offre de meilleur. Mais sa singularité ne s'arrête pas là. Son flacon, aux accents médiévaux avec ses courbes imparfaites, raconte une autre histoire : celle de l'économie circulaire. Conçu entièrement à partir de verre recyclé, il arbore une spirale gravée, symbole de sérénité et d'harmonie, comme un rappel implacable que chaque geste compte. Et le plaisir dans tout ça ? En bouche, le Philtre révèle une texture soyeuse, une élégance rare, sans aucun ajout artificiel. Elle s'accorde avec la terre comme avec la mer, s'impose avec naturel dans une gastronomie réfléchie autant qu'exigeante. Non, vous ne rêvez pas : prendre soin de l'environnement en même temps que de ses papilles est désormais possible.



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
Colis de 6 - Vendu à l'unité



DÉLAIS DE LIVRAISON :
J+2

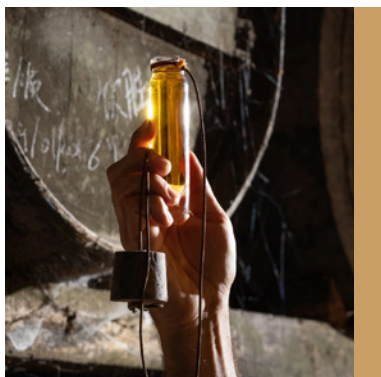


ORIGINE :
Nouvelle-Aquitaine

ACIDIFIANT ÉCOLOGIQUE

Verjus Bourgoïn

IX^e siècle. Le feu crépite dans l'âtre démesuré, derrière les murs imprenables du château. Entre les flambées du foyer et le tumulte des festins, un ingrédient secret fait le bonheur du maître des lieux : le verjus. Un élixir précieux, prisé des années plus tard par Taillevent et célébré par Escoffier, qui confère aux préparations en tous genres une vivacité unique, une acidité subtile qui traversera les âges. Onze siècles plus tard, Frédéric Bourgoïn remet cet art oublié au goût du jour avec un verjus d'exception, né d'une vendange précoce d'ugni blanc. Très acide, peu sucré, et non pasteurisé pour en préserver les arômes, ce jus de raisin devient un substitut écoresponsable et local aux agrumes exotiques. Il sublime déglacages, réductions, marinades, vinaigrettes et même cocktails, tout en préservant l'authenticité d'un terroir enraciné en Charente. Chaque flacon est une invitation à renouer avec l'essence du goût, chaque goutte, un hommage au terroir charentais. Les siècles ont passé, la saveur est restée, vestige d'un temps où l'on savait festoyer, vestige d'un âge qui n'avait de moyen que le nom.



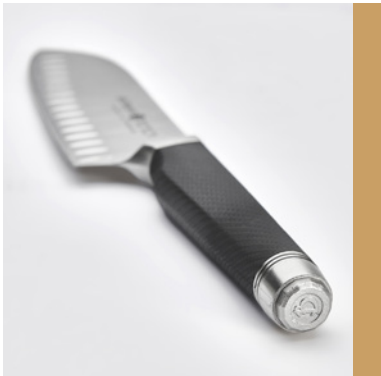
-  **DISPONIBILITÉ :**
Toute l'année
-  **CONDITIONNEMENT :**
Carton de 6 bouteilles
-  **DÉLAIS DE LIVRAISON :**
A pour C
-  **ORIGINE :**
Saint-Saturnin, Nouvelle-Aquitaine





COUTEAU
Santoku FK2 17 cm

L'équilibre ne tient qu'à un fil. Le fil du couteau Santoku FK2. Entre finesse et robustesse. Entre résistance et maniabilité. Entre style et adaptabilité. Sous tous les angles, ce couteau tranche avec l'existant pour flirter avec la perfection. Pointu, il l'est dans les moindres détails. Angle de coupe de 17 degrés, contrepoids ajustables, tranchant quasi inusable, courbure parfaite..., il s'inspire des meilleurs couteaux asiatiques et européens pour réconcilier confort d'usage et précision. Ce couteau ne perd jamais le fil. Le temps n'a pas de prise sur lui. Car, plus qu'une lame, ce couteau a une âme. Alors si vous pensez que le monde de la coutellerie est rasoir, c'est que vous n'avez encore jamais vu le Santoku FK2... Fabrication française.



-  **DISPONIBILITÉ :**
Sur commande
-  **CONDITIONNEMENT :**
1 pièce
-  **DÉLAIS DE LIVRAISON :**
10 jours
-  **ORIGINE :**
Le Val-d'Ajol, Grand Est

DÉMARCHE RESPONSABLE

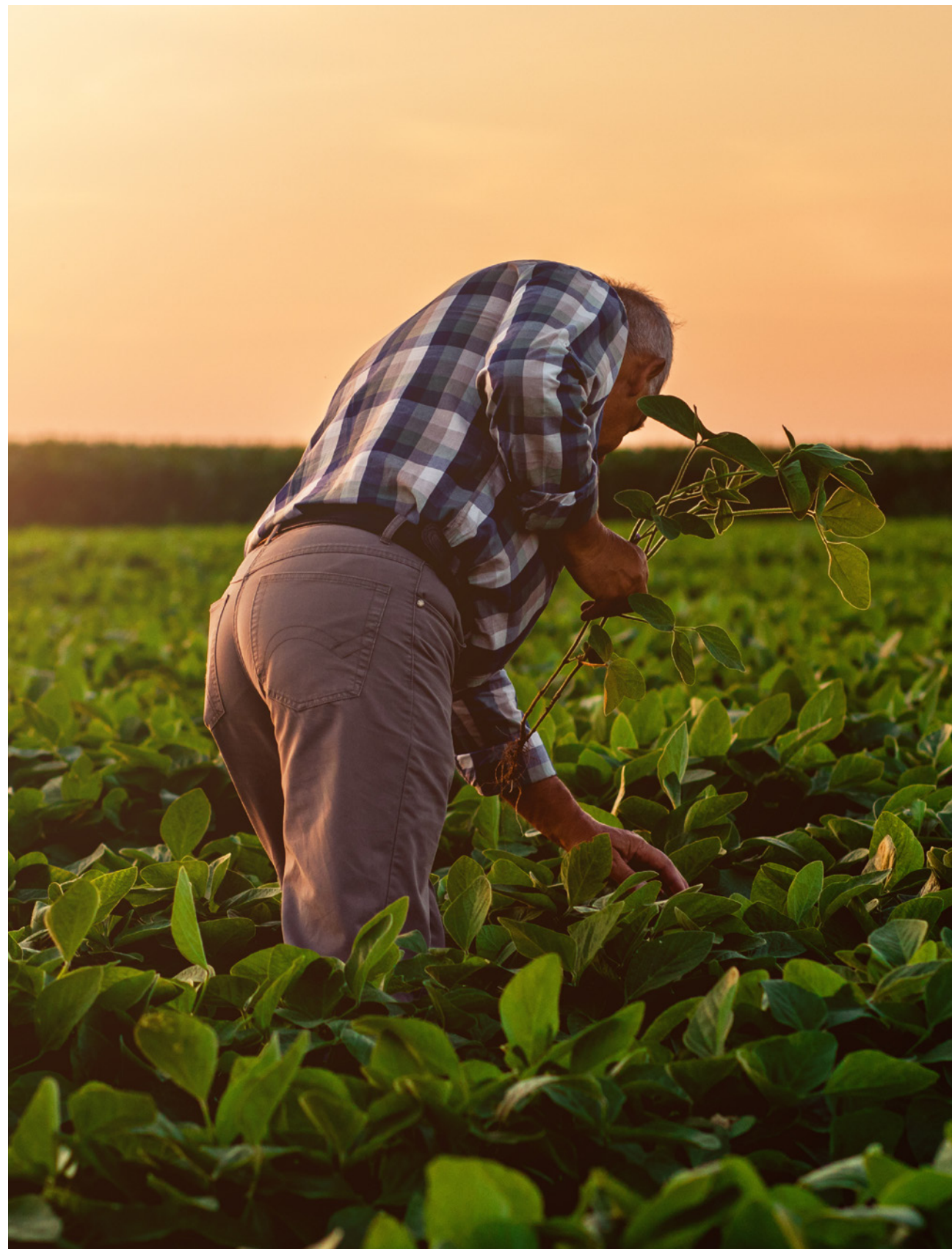
Produits METRO « Engagé pour l'Avenir »

#PREMIUM *Au service des grands chefs*

N°41 - ÉDITION 2025



Les savoir-faire ne s'inventent pas. Ils se transmettent. De mains en mains, de génération en génération, ils façonnent les produits d'exception que les restaurateurs et artisans travaillent chaque jour. Mais préserver cet héritage ne suffit pas. Il faut lui donner un avenir. Avec la démarche « Engagé pour l'Avenir », METRO s'inscrit dans cette continuité. Soutenir les producteurs passionnés en leur assurant une rémunération juste et pérenne, promouvoir des pratiques agricoles et d'élevage responsables qui préservent les ressources naturelles et la biodiversité, garantir le bien-être animal, proposer des produits toujours plus sains, toujours plus responsables, toujours plus éthiques... Autant d'engagements concrets qui permettront aux traditions d'hier d'être aussi celles de demain. Sélectionnés avec rigueur, les produits portant le label « Engagé pour l'Avenir » répondent aux exigences les plus strictes : transparence totale, respect des ressources, démarches durables certifiées. Parce que l'excellence gastronomique ne se décrète pas. Elle se cultive ! Avec patience et responsabilité. Ainsi, chaque ingrédient sélectionné, chaque produit soutenu raconte un double engagement : celui d'un passé qui perdure et celui d'un futur à construire. Pour que les saveurs survivent. Pour que la qualité ne soit jamais un compromis. Pour que le goût du vrai perdure.





DÉMARCHE RESPONSABLE

Origine France

#origineFrance

Derrière chaque produit français, il y a une terre, un climat, un savoir-faire. Il y a des producteurs, des éleveurs et des artisans passionnés qui, jour après jour, cultivent la richesse de notre patrimoine culinaire. Les soutenir, c'est reconnaître leurs compétences uniques, encourager une agriculture respectueuse de l'environnement et préserver nos terroirs. C'est aussi offrir aux produits français la place qu'ils méritent : une place de choix au cœur de nos Halles. Chez METRO, cet engagement sonne naturellement comme une évidence. L'évidence de donner la priorité à l'Origine France, en établissant des partenariats solides avec les acteurs de la filière et en mettant en avant leur travail sur nos étales. Cet engagement prend vie à travers la Charte Origine France, qui unit METRO et douze fédérations majeures du secteur alimentaire, du monde agricole à la restauration en passant par les PME transformateurs, pour défendre et promouvoir la production nationale. Il s'exprime aussi à travers la communauté METRO J'aime Cuisiner Français, dans laquelle se rassemblent plus de 1 000 restaurateurs pour promouvoir les produits locaux et créer du lien avec les producteurs. Choisir l'Origine France, ce n'est pas seulement un gage de qualité, c'est aussi une promesse d'avenir. La gastronomie française n'existerait pas sans ceux qui la font vivre. Et tant qu'ils continueront, METRO sera à leurs côtés.

#PREMIUM

Au service des grands chefs

