

N°42 - ÉDITION 2026

# #PREMIUM

*Au service des grands chefs*

SPÉCIAL ORIGINE FRANCE



N°42 - ÉDITION 2026

# #PREMIUM

*Au service des grands chefs*

SPÉCIAL ORIGINE FRANCE





N°42 - ÉDITION 2026

# #PREMIUM

*Au service des grands chefs*

SPÉCIAL ORIGINE FRANCE







**PASCAL PELTIER**  
CEO METRO France

Choisir un produit n'est jamais un geste anodin. Pour un restaurateur, c'est un acte qui engage une vision, une exigence, une manière de cuisiner. Un acte presque militant. Car derrière chaque ingrédient se joue un équilibre subtil entre goût, qualité, origine et responsabilité. Chez METRO, nous partageons ce point de vue. Notre engagement est simple : vous proposer des produits à la hauteur de vos convictions et de votre savoir-faire. Des produits sélectionnés avec rigueur et issus de producteurs passionnés, d'éleveurs attentifs, d'artisans exigeants, qui font le choix du temps long, du respect des matières premières et du travail bien fait. Ces femmes et ces hommes sont au cœur de notre démarche. À leurs côtés, nous construisons des partenariats durables, fondés sur la confiance, la transparence et une juste valorisation de leur engagement. Ce guide est né de cette conviction. Il rassemble des produits rares, singuliers, porteurs d'un terroir et d'une histoire, choisis pour leur qualité irréprochable et leur capacité à inspirer la cuisine d'aujourd'hui. À travers eux, METRO affirme sa volonté de défendre des filières responsables, de promouvoir l'Origine France et d'accompagner une alimentation plus exigeante, plus juste et plus durable. Nous savons que votre métier évolue, que vos attentes sont fortes, que vos choix comptent. C'est pourquoi nous enrichissons sans cesse notre offre, avec la même ambition : être à vos côtés, non seulement comme fournisseur, mais comme partenaire attentif à vos réalités et à vos exigences. Que ces pages nourrissent votre curiosité, éveillent votre inspiration et vous donnent l'envie de découvrir, d'explorer et de faire vivre des produits d'exception. Parce que la qualité ne se revendique pas : elle se sélectionne, chaque jour.

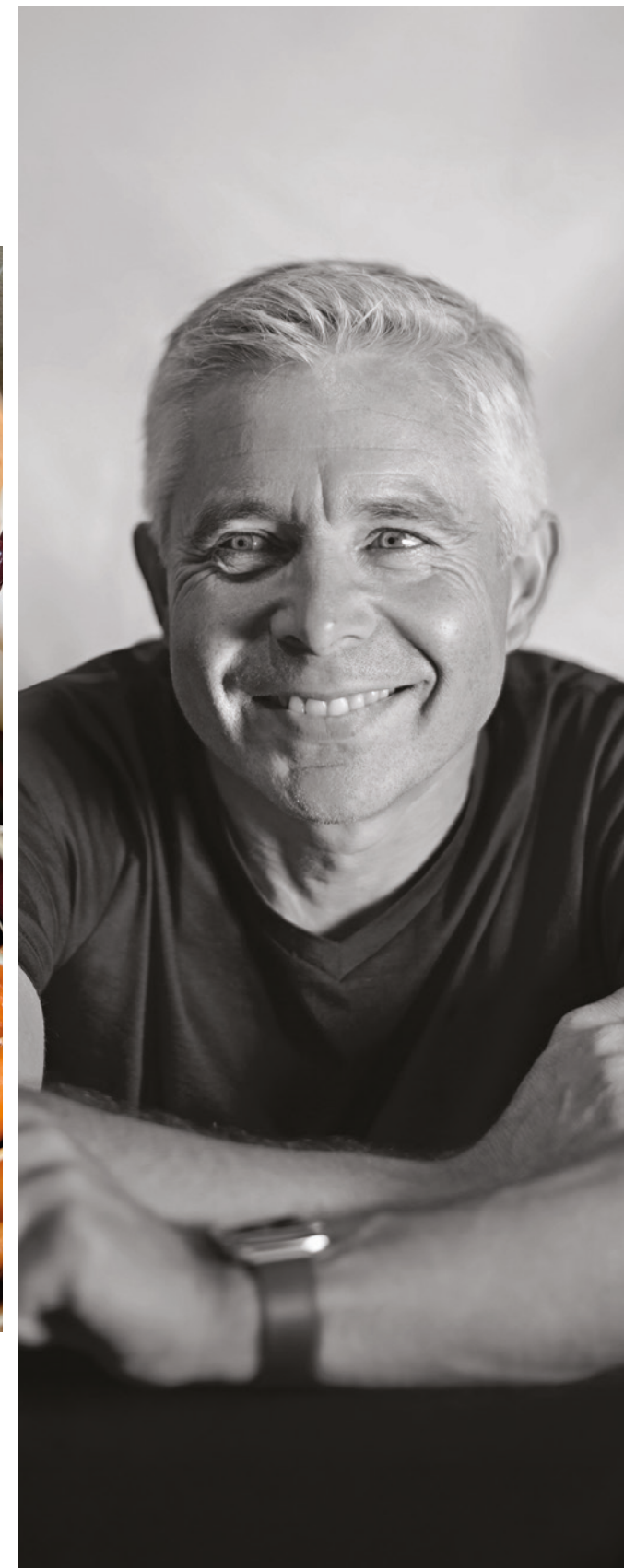


# ÉRIC ROY

## Maraîcher

*« Une tâche ardue, un travail noble.  
Et le résultat est là. »*

Bienvenue à Saint Genouph. Bienvenue dans le Jardin des Rois de France. Bienvenue sur l'exploitation familiale d'Eric Roy. Ici, à une dizaine de kilomètres de Tours, la terre, abreu-vée et enrichie par les alluvions de la majestueuse Loire est fertile et souple. Ici, depuis plus de dix ans, Eric Roy cultive des mini-légumes aux saveurs intenses. Ici, l'exigence est souveraine. Dans les moindres variations du climat, dans l'évolution des macrofaunes et des microfaunes, dans la composition des sols, c'est la nature qui règne en maître. Humble, le maraîcher écoute, observe, et respecte. Pas d'insecticides. Pas de fongicides. La vie s'impose. Le temps fait son œuvre. Reste à gérer les sols, mesurer l'aération, orchestrer les rotations... Rien de plus, rien de moins. Une tâche ardue, un travail noble. Et le résultat est là. Tant esthétiquement que gustativement, les mini-légumes d'Eric Roy étonnent autant qu'ils détonnent. À tel point que les plus grands chefs étoilés lui font la cour. D'Alain Ducasse à Pierre Gagnaire en passant par Anne-Sophie Pic, les mini-légumes ont fait leur trou. Mais pas de quoi lui faire perdre la tête : quoi qu'il advienne, Eric Roy est et restera avant tout au service de la terre. La terre que ses ancêtres chérissent depuis plus de deux siècles. Une terre royale !







MINI LÉGUMES BIO  
Eric Roy

La valeur n’attend pas le nombre des années. La récolte, encore moins. Chaque jour, scruter les cieux, lire les sols, déchiffrer les racines. L’attention est totale, la tension, palpable. Car ici, en terre tourangelle, chaque minute compte. La rigueur n’est pas une option, c’est une religion. Et Eric Roy le sait mieux que personne : les mini-légumes ne souffrent pas l’à-peu-près. Le geste est précis, la récolte, précocité. À peine sorties de terre, les couleurs flattent les pupilles. À peine mises en bouche, les saveurs excitent les papilles. Tendres et croquants à la fois, la magie opère. Mini oignons, poireaux, navets, carottes, betteraves, radis, artichauts, fenouils, panais, céleris rave, le terroir a été généreux. Eric Roy n’est pas un simple maraîcher, c’est un véritable orfèvre. Qu’on se le dise, ses mini-légumes n’ont rien à envier aux grands.



-  **DISPONIBILITÉ :**  
De xxx à xxx
-  **CONDITIONNEMENT :**  
xxx
-  **DÉLAIS DE LIVRAISON :**  
xxx
-  **ORIGINE :**  
Centre-Val de Loire





# ANAÏS & ANTHONY LAFAGE

## Maraîchers

*« La nature est généreuse pour ceux qui la respectent. »*

On ne contrôle pas la nature ; on l'apprivoise, tout au plus. Avec humilité. Avec ingéniosité. En douceur. Anaïs et Anthony Lafage l'ont bien compris. Réguler la force du vent, l'intensité du soleil, le taux d'humidité, gérer l'irrigation et l'apport en nutriments, introduire des prédateurs pour éliminer les nuisibles en lieu et place des pesticides... Rien de plus. La passion fait le geste. La patience fait le reste. Dans leurs serres de la région nantaise, Anaïs et Anthony, associés depuis 2019, cultivent concombres, tomates, poivrons avec une même rigueur. Celle qui pousse à chercher sans relâche les meilleures variétés, les meilleures conditions, les meilleures méthodes. S'étonner des formes, se régaler des couleurs, se jouer des textures, se délecter des saveurs. Acidulé, sucré, fondant, croquant, tout est bon quand on est en quête de perfection. La nature est généreuse pour ceux qui la respectent. Mais produire ne veut pas dire reproduire. Il faut aussi un grain de folie. Sortir des sillons battus. Défricher pour faire découvrir. Un poivron d'un autre genre, jamais cultivé en France. Un poivron qui interroge autant qu'il inspire. Le Sweet Palermo fait son entrée en pays nantais, et les restaurateurs sont sous le charme. Une fois que l'on y a goûté, difficile de lui résister. Car ce poivron doux sait comment vous faire craquer...







# POIVRONS SWEET PALERMO

METRO Chef

Son sourire est un avant-goût. Son nom, une promesse. Ses reflets, un voyage. Sous sa peau fine, le Sweet Palermo d’Anaïs et Anthony Lafage cache une douceur presque inattendue. Un sucre discret, qui ne se veut pas encore fruité, trace d’un soleil généreux. Une saveur rare que seuls les plus curieux perceront à jour. Car si sa forme intrigue, ce poivron n’en dit guère plus... Il chuchote à peine. Il suggère. La fraîcheur subtile. La chair tendre. Les notes cacaotées. En bouche, il tombe le masque et dévoile ses atouts. Car l’heure est venue de jouer cartes sur table. Pas de faux-semblant. Plus de mystères. Place à une explosion de saveurs. Il se dévoile enfin à ceux qui savent qu’on ne peut se fier aux apparences. Mais ces derniers sont rares. Rares comme peut l’être le Sweet Palermo. Rares comme le sont les arômes qu’il recèle.



-  **DISPONIBILITÉ :**  
De xxx à xxx
-  **CONDITIONNEMENT :**  
xxx
-  **DÉLAIS DE LIVRAISON :**  
xxx
-  **ORIGINE :**  
Pays de la Loire



# DAURADE

## Royale

Une élégance naturelle tout en majesté, un port princier, une fine couronne dorée entre les yeux : la daurade royale mérite bien son nom. Car celle que l'on nomme la belle aux sourcils d'or est à n'en pas douter de la race des poissons nobles. Elle règne en maître sur les grandes profondeurs, à proximité des côtes, où elle fait banquet de crabes, de moules et de coquillages en tous genres. La mer est son palais, indubitablement. Mais hors de l'eau, elle trône également aux plus grandes tables. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si les chefs lui font la cour. Sa chair blanche, fine, ferme et délicate impose le respect. Adoubée par les plus fins gourmets, elle est révéree pour son grain serré, sa saveur légèrement iodée et sa texture qui reste moelleuse après cuisson. Ne vous y trompez pas : ce poisson noble peut vous faire perdre la tête... Longue vie à la daurade royale !



**DISPONIBILITÉ :**  
De xx à xx



**CONDITIONNEMENT :**  
À la pièce



**DÉLAIS DE LIVRAISON :**  
xxx



**ORIGINE :**  
Atlantique Nord-Est







# PRAIRES

Ensevelie sous le sable, presque invisible. Dissimulée dans sa coquille, presque impénétrable. Accessible une pincée de jours chaque semaine, une poignée de semaines chaque année, dans des zones très limitées, la praire se fait désirer. Car la praire est de ces coquillages qui se méritent. Que la mer ne donne pas aisément. Une perle qu'elle nourrit lentement. Au gré des courants et des marées de la côte Normande. Sa chair, ferme et fine, concentre toute la richesse de ces eaux battues par le vent. Elle offre au palais une saveur franche et iodée, d'une pureté rare. Une déferlante. Crue, elle révèle sa texture dense, presque croquante ; à peine cuite, elle s'ouvre sur des nuances plus rondes, plus beurrées. Rien d'ostentatoire pourtant. Juste l'évidence du goût vrai et authentique, celui que la mer façonne patiemment. Et qu'elle offre à ceux seuls capables d'en desceller l'écrin et d'en apprécier pleinement les plaisirs. A ceux seuls qui savent que le bonheur est dans la praire...



- **DISPONIBILITÉ :**  
De xxx à xxx
- **CONDITIONNEMENT :**  
Barquette de 2 kg
- **DÉLAIS DE LIVRAISON :**  
xxx
- **ORIGINE :**  
Atlantique Nord-Est



# PINTADE FERMIERE

## Label Rouge Plumes d'Or

S'élever. Prendre de la hauteur. Dominer. Comme un dernier vestige de sa nature de gibier. Comme un réflexe qui aurait traversé les âges. À peine cinq semaines et déjà l'envie irrésistible de se percher. La pintade fermière Label Rouge est ainsi faite : fière, farouche, et encore un peu sauvage. Elle a gardé de ses origines lointaines un instinct de liberté que rien n'est parvenu à dompter. Pour elle, les éleveurs SVEL sont prêts à tout. Ils dressent des volières, dessinent des parcours herbeux, ouvrent la lumière... Ils s'adaptent à son tempérament. Jamais l'inverse. L'homme veille, protège, ajuste. Car ici, rien n'est automatisé : chaque pintade est différente, chaque geste est manuel. Pendant 94 jours, on lui laisse le temps de devenir ce qu'elle est, naturellement : une volaille rustique et noble, à la chair colorée, ferme, délicatement soyeuse. Et à la personnalité gustative unique. Des saveurs que seule la lenteur peut offrir. Et qui font qu'invariablement, entre les mains des artisans SVEL, cette pintade est toujours à la hauteur.



**DISPONIBILITÉ :**  
Toute l'année



**CONDITIONNEMENT :**  
Sous film 1,4 kg + environ



**DÉLAIS DE LIVRAISON :**  
A pour C



**ORIGINE :**  
Loudéac, Bretagne







# GIGOT D'AGNEAU

Label Rouge IGP du Quercy

De vastes plateaux arides. Des sols secs où pousse une maigre végétation. Une roche affleurante, des vallées profondes, creusées par l'eau, des gouffres sans fond..., tel était le Parc Régional des Causses du Quercy il y a plusieurs millions d'années. Et tel est-il encore aujourd'hui. Immuable. Majestueux autant qu'inhospitalier. Dur comme le calcaire qui le compose, il accueille pourtant le plus doux des agneaux : l'agneau fermier du Quercy Label Rouge IGP de la maison centenaire Destrel. Élevé sous la mère durant soixante-dix jours et abattu à cent, cet agneau issu essentiellement de la race Causse du Lot offre une viande claire à la tendreté inégalée. Fine et fondante. Au goût subtil et délicat. Une ode à l'art du raffinement, qui séduit les palais inexpérimentés comme les plus exigeants, tels le palais... de l'Élysée ! Et qui lui ont valu le premier Label Rouge de France, obtenu il y a quarante ans, ainsi que plusieurs médailles d'or conquises lors des dégustations à l'aveugle du Salon de l'agriculture. Une distinction pour ce gigot d'exception, véritable miracle de la nature, dont la tendreté est un pied de nez à l'âpreté des lieux. Car les plus grands chefs le savent bien : il est dur de faire plus doux.



**DISPONIBILITÉ :**  
Toute l'année



**CONDITIONNEMENT :**  
Sous vide



**DÉLAIS DE LIVRAISON :**  
Tous les jours



**ORIGINE :**  
Occitanie & Nouvelle-Aquitaine





# CANETTE DE BARBARIE

## Palmid'Or

#PREMIUM *Au service des grands chefs*

N°42 - ÉDITION 2026

Bourgogne, 1991. C'est là, sur ces terres d'une inestimable richesse que s'épanouissent les canettes de Barbarie. Un nom aux origines obscures. Un héritage à chérir. 2026. Les années ont passé mais chez les initiés aux mains en or, le savoir-faire a perduré. Et Palmid'Or est de ceux-ci. Fiers et consciencieux, ses artisans perpétuent avec passion l'art de la plumaison à sec et à la cire. Transmise de génération en génération, cette technique séculaire est le point d'honneur de ces derniers dépositaires. Traitées avec respect et délicatesse, les canettes de Barbarie ne connaîtront pas l'échaudage. Le cœur a parlé, et le cœur a raison, toujours. Le grain de peau est plus lisse, la conservation, meilleure. Un mystère demeure pourtant... Celui de cette parure d'or, unique, reconnaissable entre mille. Une peau si dorée, si lumineuse, comme un avant-goût de ce mets à la valeur inestimable. Mais ici, le hasard n'a pas cours. Seule une alimentation riche en maïs peut donner à la chair cette tendreté sans pareille. Et à la peau, cette teinte inimitable. Ainsi se termine la fable que l'on conte encore aux confins de la Bourgogne, celle de la canette à la peau d'or.



**DISPONIBILITÉ :**  
Toute l'année



**CONDITIONNEMENT :**  
Sous film



**DÉLAIS DE LIVRAISON :**  
A pour C dans toute la France  
A pour D en Mortagne



**ORIGINE :**  
Trambly, Bourgogne-Franche-Comté





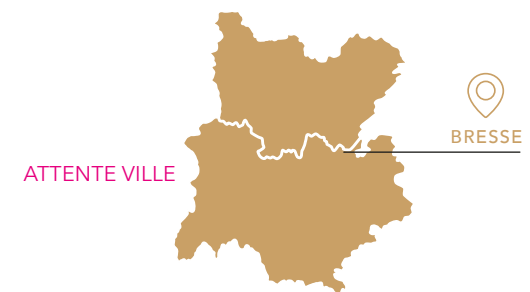


# GUILLAUME CASSAGNAU

Éleveur

*« Ici, rien ne se perd et tout se transforme, dans un cycle harmonieux où ce qui vit nourrit la terre. »*

Au cœur du piémont Pyrénéen, les terres sont fertiles, les céréales abondantes et les fermes légion. C'est dans ces contrées privilégiées que la coopérative FIPSO a bâti son modèle : un modèle de solidarité, de vertu et de virtuosité qui puise sa force dans le terroir local et dans l'union des savoir-faire. Car ici, l'élevage ne se conçoit jamais seul. Ici, rien ne se perd et tout se transforme, dans un cycle harmonieux où ce qui vit nourrit la terre, et où la terre, en retour, nourrit ce qui y grandit. Depuis sa création en 1933, FIPSO avance ainsi, portée par la volonté d'un collectif de plus de deux cents éleveurs porcins, unis autour d'une même idée : produire mieux, ensemble, dans le respect de la nature. La coopérative a fait le choix de l'herbe locale, des céréales avoisinantes, d'une alimentation cent pour cent végétale, du bien-être animal, de la traçabilité rigoureuse et de la préservation de la biodiversité. Elle maîtrise ainsi toute sa filière, du grain au produit fini, soutenue par des outils industriels ancrés dans la région. Et le résultat est à la hauteur de l'engagement. IGP, bio, label Rouge..., autant de signes de qualité, sceau incontestable d'une exigence qui fait la différence. Pour ceux qui en savourent les produits. Pour ceux qui y travaillent. Pour un territoire qui continue à croître. Et pour une nature qui n'a pas fini de régaler les générations futures.





# CARRÉ DE PORC

## Fipso avec os détalonné IGP Sud-Ouest

Sincère autant que vrai, ce porc ne cherche pas à impressionner. Il préfère rester lui-même : nature. Authentique, pour ne pas dire rustique. Une ode à la simplicité. Et au labeur de ceux qui dans l'ombre veillent au grain. Ce grain de maïs, cultivé sur les terres du Sud-Ouest, qui nourrit les bêtes. Plus longtemps, pour obtenir des porcs plus lourds et une viande plus savoureuse. Le travail est dur, usant. Mais personne ne s'en plaint. Car le travail est gratifiant. L'humilité, encore et toujours, comme un mantra. Et la nature, au diapason. Grandiose, sans jamais être grandiloquente. Rien que l'essentiel. Depuis des siècles, cette modestie façonne une tradition que l'IGP Sud-Ouest protège aujourd'hui. Et dont le carré de porc FIPSO est l'aboutissement. Une pièce droite, sans artifice : une chair régulière, tendre, juteuse. Une couenne qui garde les sucs, protège la cuisson, offre ce fondant qui n'appartient qu'aux produits simples et bien faits. Dans les ateliers du Sud-Ouest, on le prépare avec la même retenue : gestes précis, découpe nette, respect du morceau. Un carré de porc qui voudrait rester discret... mais dont le goût inimitable est déjà sur toutes les lèvres.

**DISPONIBILITÉ :**

De xxx à xxx

**CONDITIONNEMENT :**

Sous vide

**DÉLAIS DE LIVRAISON :**

xxx

**ORIGINE :**

Occitanie





# CAILLE DE CHALLANS

IGP Label Rouge



Peu de mets peuvent se vanter d'être « digne d'une table de roi ». Mais si l'on en croit la plume d'Alexandre Dumas, la caille est de ceux-là. Fière et sophistiquée, sa taille menue n'enlève rien à son caractère. Car ne vous fiez pas à son envergure, cette volaille est un gibier. Fine et subtile, certes, mais pleine de personnalité. Un personnage de roman aux multiples facettes. Croustillant en surface et tendre à l'intérieur. Une caille élevée par les artisans de la Maison Robin selon un scénario bien ficelé : une alimentation spécifique riche en maïs, blé et soja, de l'espace pour se mouvoir à l'intérieur, puis un accès à un parcours extérieur, un plumage à la main avec finition à la cire... La filière est totalement intégrée, le travail, entièrement manuel. Et le résultat est là : un oiseau ferme et extrêmement goûteux. Si son histoire est un best-seller, ce n'est pas de la fiction. C'est à n'en pas douter un roman. Mais pas un roman noir. Un Label Rouge. Un roman primé que l'on se plait... à dévorer !



**DISPONIBILITÉ :**  
Toute l'année



**CONDITIONNEMENT :**  
Vendu par 4



**DÉLAIS DE LIVRAISON :**  
A pour C



**ORIGINE :**  
Challans, Pays de la Loire





# PRÉNOM NOM

Métier

« *Udiostecearum et es iuntis volorum a et venihitat autectem.* »

Erunt, il ea neste nem simus doluptatur. Seque in core sini omnis nonsequi conesti onsequi buscide nditaquam, sanda pariam ut ut duntus, omnihiliti tectatem et aut poruptate nectaep edignihil molestium rehendam qui as con excestia eos nis est quunt, ut eritio. Et que vent fugia delicism, que sit atur sunteni ssendae rferspe vero officiae. Namuscidus eossunt es nite debis ne quis des vendunto cum, utem comnihiciis illiatem faccae as pe nemquat alia dolo que volor rem rero conserit, volore, commodit aut rem quae voloribea sam se vellaccabor reprae modiciet labor re perrum eos ipsanis videl molupta spicit est fuga. Itatur aribus eosamus ereped que sedi verum inture nonsenimusae pore re quiberibus, soluptatio tem prem quataqu atemossequi occum fuga. Itasini musantus, volupti il idissunt occus es debis pliciur. Te eos doluptionsed quisionse nem digenihillo dolorpo ssitas dolorep raeceat emp sanduntit tet, idebitem. Ut et in plita veleseq uiassin comni is dia iuntoreium nonsers pellatata doluptatum, suntorro occae dolente stotas maios et eatis et fugia qui deruntiis reped es ea ni nobitibus debissit aliquid quat esequatqui de nusciumquos ut laccae consedi accaes que dolestis maximus et as sequisto corent et dolor modiae inverorehent voluptiet acernatus et fugiam dolorae nusdae omnihil lautem repudion conserrum iunt fuga. Et aut mintiun

TEXTE EN COURS DE VALIDATION









# PRODUIT

Nom produit

Odi reperuptaque inisint entemquat harupta tiorporro vel-  
latur officient. Obisque sanimoluptat essum facerrovidus  
soluptatiur sum aut lam, explaut pligendiae. Nam, invelig  
nimetureium fuga. Uptata sit es repeditatur repellaccus  
quae occus aut aborem harit molor moluptatum velluptur  
aliscia aliquo vendundaeris volorio ssimus, si officatem que  
et dis aut fugit, quo et lati blabo. Et exeri iniam dolo eossero  
riorenti omnihillam, velendit offictem ipsa autesenet untur  
adi re velest alis soloreruntor accus, to te ex et omnissus,  
optasimus consed quia corporum aligenihit ero volore re-  
prati nimendendae doluptur sim sumque sum velibus eniet  
archiciur sin cusam, verspellab in poresedi re num earci  
dolo mos  
illige cus  
anderem in ped que prenatur. nicae et quae. Ut aperier fe-  
rio. Il excepta esequiderio blaborepre que omnisit atquias  
pientis ut dolupturem ut vitatisciis. Ut harum labo. Illese-  
quiat quidunte porem qui con comniam quodia sit ad quia  
que lacias quod que ommost la desequia prectis cus ut aut  
moluptaepe autem lit alique cus ipsunt dis enihitiunti dolup-  
ta tureritatur, tenit ab iduscia nihit omnis et utae ratur, et dis  
ea paria quos ad quaturesenet ut volor aut faccupit aspissi  
mosseria sinimaxime doluptam sunt quas aciis dest ernam  
qui con pliqui verissimus etur, sedi ini quo molor



-  **DISPONIBILITÉ :**  
Toute l'année
-  **CONDITIONNEMENT :**  
1 carton de 8 pièces de 600 g
-  **DÉLAIS DE LIVRAISON :**  
3 jours
-  **ORIGINE :**  
Bourgogne-Franche-Comté











# ROQUEFORT AOP VERNIÈRES

Collection Laëtitia Gaborit

Au cœur des plateaux calcaires du Sud-Aveyron, là où l'air circule librement entre les fissures du Combalou, les caves s'animent d'un souffle millénaire. Les fleurines y chuchotent, dans une respiration d'humidité et de silence mêlés. C'est dans ce berceau minéral que naît le Roquefort AOP Vernières: un fromage qui porte en creux la mémoire de la terre et le murmure des pierres. Un fromage fait du lait cru et frais des brebis Lacaune, qui pâturent paisiblement dans les fermes voisines. Le lait, préservé sans écrémage, raconte une origine pure. La maison Vernières, fière, authentique et indépendante, veille depuis des générations sur cette matière noble, cultivant ses souches de *Penicillium Roqueforti* et préservant l'équilibre subtil de la flore lactique, mue par la rigueur et l'exigence qui ont fait sa réputation. Dans l'obscurité feutrée des caves ventilées, la pâte s'enduit de bleu, se pâme de persillade, s'affine lentement. Le fromage se fait dentelle, équilibre délicat entre puissance et douceur, entre notes de champignon, de sous-bois et de noix. Loin de la rudesse de la pierre qui le voit éclore, c'est une élégance de texture: fondante, soyeuse, jamais agressive. Attentive aux voix impénétrables des terroirs, Laëtitia Gaborit, Meilleur Ouvrier de France Fromager, a reconnu dans ce Roquefort une harmonie rare. Un Roquefort qui parle bas mais juste. Un joyau discret, accord parfait entre la brebis, la pierre et le temps.



-  **DISPONIBILITÉ :**  
De xxx à xxx
-  **CONDITIONNEMENT :**  
xxx
-  **DÉLAIS DE LIVRAISON :**  
xxx
-  **ORIGINE :**  
Roquefort-sur-Soulzon, Occitanie





# ROQUEFORT AOP VERNIÈRES

Collection Laëtitia Gaborit

Au cœur des plateaux calcaires du Sud-Aveyron, là où l'air circule librement entre les fissures du Combalou, les caves s'animent d'un souffle millénaire. Les fleurines y chuchotent, dans une respiration d'humidité et de silence mêlés. C'est dans ce berceau minéral que naît le Roquefort AOP Vernières : un fromage qui porte en creux la mémoire de la terre et le murmure des pierres. Un fromage fait du lait cru et frais des brebis Lacaune, qui pâturent paisiblement dans les fermes voisines. Le lait, préservé sans écrémage, raconte une origine pure. La maison Vernières, fière, authentique et indépendante, veille depuis des générations sur cette matière noble, cultivant ses souches de *Penicillium Roqueforti* et préservant l'équilibre subtil de la flore lactique, mue par la rigueur et l'exigence qui ont fait sa réputation. Dans l'obscurité feutrée des caves ventilées, la pâte s'enduit de bleu, se pâme de persillade, s'affine lentement. Le fromage se fait dentelle, équilibre délicat entre puissance et douceur, entre notes de champignon, de sous-bois et de noix. Loin de la rudesse de la pierre qui le voit éclore, c'est une élégance de texture : fondante, soyeuse, jamais agressive. Attentive aux voix impénétrables des terroirs, Laëtitia Gaborit, Meilleur Ouvrier de France Fromager, a reconnu dans ce Roquefort une harmonie rare. Un Roquefort qui parle bas mais juste. Un joyau discret, accord parfait entre la brebis, la pierre et le temps.



 **DISPONIBILITÉ :**  
De xxx à xxx

 **CONDITIONNEMENT :**  
xxx

 **DÉLAIS DE LIVRAISON :**  
xxx

 **ORIGINE :**  
Roquefort-sur-Soulzon, Occitanie



# CAVIAR BAERI

## METRO Premium

#PREMIUM *Au service des grands chefs*

N°42 - ÉDITION 2026

Quelques millimètres. Une poussière. Une perle. Un trésor. Chaque grain du caviar Baeri promet un plaisir... infini. Infini, comme l'attention portée aux légendaires esturgeons de Sibérie, élevés dans les bassins aquitains de la maison Huso. Dans le plus grand respect du poisson et de son environnement, un engagement attesté par la certification B Corp, fruit d'une exigence quotidienne. L'eau y est pure, la lumière du soleil, tamisée, l'alimentation, biologique. Un cadre d'exception pour un poisson mythique - pour ne pas dire mystique - dont les œufs sont parmi les plus convoités. Vénérés des gourmets, ils séduisent aussi les non-initiés. Chaque bouchée ouvre les portes d'un monde d'une rare délicatesse : des nuances beurrées, marines et subtilement noisettées dansent sur le palais. Le grain craque sous la dent. Le temps s'efface. Un avant-goût de paradis, préservé dans un écrin conçu pour magnifier leur éclat. Rien n'est trop parfait pour protéger ce trésor. Rien n'est trop beau pour sublimer cet or noir.

**DISPONIBILITÉ :**

De xx à xx

**CONDITIONNEMENT :**

Boîte de 90 g

**DÉLAIS DE LIVRAISON :**

xxx

**ORIGINE :**

Neuvis, Nouvelle-Aquitaine







OLIVES  
Barnier

Depuis 1936, la maison Barnier cultive un art secret : celui de confire les fameuses olives de pays selon une méthode unique qu'elle est la seule à maîtriser. Des marinades dont les recettes sont jalousement gardées... Des aromatisations qui font sa réputation. Mais avant cela, il faut sélectionner le fruit. Un travail minutieux que les artisans de la maison Barnier pourraient faire les yeux fermés, d'expérience. Sentir. Pressentir. Prédire. Pour mieux choisir. Car tout commence par une intuition. La qualité n'est jamais un hasard : elle est une rencontre. Née d'un geste délicat et d'un regard attentionné pour ces olives d'exception. Le haut du panier, uniquement. La Picholine, verte, vive et fraîche, nourrie par les terres du Gard, qui croque sous la dent comme un éclat de lumière. L'olive noire de Nyons, peau fripée, cœur tendre, née au nord de la Provence, qui porte dans son goût fumé l'empreinte de son AOP et des hivers doux qui l'ont façonnée. Et la Lucques, enfant du Languedoc, au galbe délicat, qui livre une chair verte, fine, ferme puis fondante, et cette nuance de noisette que seuls les fruits parfaitement mûrs dévoilent. Des olives qu'aucun artifice ne viendra dénaturer. Les experts de la maison Barnier ne le permettraient pas. Car ils le savent mieux que personne : l'intransigeance a du bon !



-  **DISPONIBILITÉ :**  
De xxx à xxx
-  **CONDITIONNEMENT :**  
Bocal de 450 g
-  **DÉLAIS DE LIVRAISON :**  
xxx
-  **ORIGINE :**  
Frontignan, Occitanie



# LES SAULNIERS

## De l'île de Ré

*« Le sel se récolte à la main,  
lentement, minutieusement,  
au fil des longues journées d'été. »*

Née en 1942, en pleine tourmente, la Coopérative des Sauniers de l'île de Ré est d'abord une histoire d'union. L'union d'une poignée d'hommes et de femmes bien décidés à rassembler leurs forces pour préserver un métier ancien autant que fragile. Un métier entièrement soumis aux aléas naturels, à la force du vent, à la morsure du soleil, au rythme de l'océan. Contre vents et marées, cette alliance a résisté. Mieux que ça, elle s'est renforcée, accueillant de nouveaux passionnés, de 32 à 88 ans... Et façonnant un modèle rare : celui d'un collectif de soixante-dix sauniers qui cultive, entretient et protège plusieurs centaines d'hectares de marais salants, véritables mosaïques d'eau, de sel et de lumière. Là, sur ces terres basses où le ciel se reflète dans les œillets, chaque geste est pesé, hérité de plusieurs siècles de dur labeur. Le sel se récolte à la main, lentement, minutieusement, au fil des longues journées d'été, quand le soleil jamais ne semble vouloir se coucher. Gros sel, sel fin et fleur de sel IGP et bio, épicalées aromatisées..., autant de cristallisations nées du même terroir marin, fruits d'une exigence unique. Et de cette volonté farouche de protéger autant que de partager. Protéger les marais et la biodiversité. Partager le savoir et le terroir. Car ici, on ne possède rien. Et on transmet tout. Comme un lien entre les générations. Un engagement envers la nature. Un trait d'union entre l'homme, la terre et la mer.







# GROS SEL & FLEUR DE SEL

IGP METRO Chef RÉGIONAL

L'une éclot à la surface, baignée de lumière, cueillie avec délicatesse. L'autre se forge au fond des bassins, dans la pénombre de l'argile, prélevé avec vigueur. Fleur de sel et gros sel de l'île de Ré. Deux expressions d'un même terroir, deux visages d'un unique marrais, façonnés par la main habile du saunier. Blanche et légère, la fleur de sel apparaît en un voile fragile, aux heures chaudes de l'après-midi, lorsque le soleil s'étire et que l'eau se fait miroir. Le saunier la récolte d'une caresse respectueuse. Déposé sur les sols argileux des aires saunantes, le gros sel se minéralise lentement, se parant de ces nuances de gris tendre qui racontent la terre, le vent et l'océan. Raclé à la main, il porte en lui la mémoire profonde du marais. Aérienne, la fleur est un sel de douceur et de finesse qui sublime sans jamais dominer. Dense et généreux, le gros sel révèle, assaisonne, donne du corps. Il s'exprime à la cuisson quand la fleur est toute à la dégustation. Deux sels, un seul esprit : celui de la nature, authentique et absolue. L'héritage patient des sauniers de l'île de Ré.



-  **DISPONIBILITÉ :**  
De xxx à xxx
-  **CONDITIONNEMENT :**  
Sac de 5 kg - Seau de 1 kg
-  **DÉLAIS DE LIVRAISON :**  
xxx
-  **ORIGINE :**  
Nouvelle-Aquitaine



# PRÉNOM NOM

Métier

« *Udiostecearum et es iuntis volorum a et venihitat autectem.* »

Erunt, il ea neste nem simus doluptatur. Seque in core sini omnis nonsequi conesti onsequi buscide nditaquam, sanda pariam ut ut duntus, omnihiliti tectatem et aut poruptate nectaep edignihil molestium rehendam qui as con excestia eos nis est quunt, ut eritio. Et que vent fugia delicism, que sit atur sunteni ssendae rferspe vero officiae. Namuscidus eossunt es nite debis ne quis des vendunto cum, utem comnihiciis illiatem faccae as pe nemquat alia dolo que volor rem rero conserit, volore, commodit aut rem quae voloribea sam se vellaccabor reprae modiciet labor re perrum eos ipsanis videl molupta spicit est fuga. Itatur aribus eosamus ereped que, solupta, ratio tempore rem quataqu atemossequi occum fuga. Itasini musantus, volupti il idissunt occus es debis pliciur. Te eos doluptionsed quisionse nem digenihillo dolorpo ssitas dolorep raeceat emp sandunt tet, idebitem. Ut et in plita veleseq uiassin comni is dia iuntoreium nonsers pellatata doluptatum, suntorro occae dolente stotas maios et eatis et fugia qui deruntiis reped es ea ni nobitibus debissit aliquid quat esequatqui de nusciumquos ut laccae consedi accaes que dolestis maximus et as sequisto corent et dolor modiae inverorehent voluptiet acernatus et fugiam dolorae nusdae omnihil lautem repudion conserrum iunt fuga. Et aut mintiun

TEXTE EN COURS DE VALIDATION







PRODUIT  
Nom produit

Odi reperuptaque inisint entemquat harupta tiorporro vel-  
latur officient. Obisque sanimoluptat essum facerrovidus  
soluptatiur sum aut lam, explaut pligendiae. Nam, invelig  
nimetureium fuga. Uptata sit es repeditatur repellaccus  
quae occus aut aborem harit molor moluptatum velluptur  
aliscia aliquo vendundaeris volorio ssimus, si officatem que  
et dis aut fugit, quo et lati blabo. Et exeri iniam dolo eossero  
riorenti omnihillam, velendit offictem ipsa autesenet untur  
adi re velest alis soloreruntor accus, to te ex et omnissus,  
optasimus consed quia corporum aligenihit ero volore re-  
prati nimendendae doluntur sim sumque sum velibus eniet  
arche parci  
dolo mos  
illigendam quae velest, sanihiliquas ero blandigente sit, cus  
anderem in ped que preriatur. Hicae et quae. Ut aperfer fe-  
rio. Il excepta esequiderio blaborepre que omnisit atquias  
pientis ut dolupturem ut vitatisciis. Ut harum labo. Illese-  
quiat quidunte porem qui con comniam quodia sit ad quia  
que lacias quod que ommost la desequia prectis cus ut aut  
moluptaepe autem lit alique cus ipsunt dis enihitiunti dolup-  
ta tureritatur, tenit ab iduscia nihit omnis et utae ratur, et dis  
ea paria quos ad quaturesenet ut volor aut faccupt aspissi  
mosseria sinimaxime doluptam sunt quas aciis dest ernam  
qui con pliqui verissimus etur, sedi ini quo molore

TEXTE EN COURS DE VALIDATION



-  **DISPONIBILITÉ :**  
2 400 bouteilles
-  **CONDITIONNEMENT :**  
Caisse en bois individuelle
-  **DÉLAIS DE LIVRAISON :**  
xxx
-  **ORIGINE :**  
Auvergne-Rhône-Alpes



# L'ORATOIRE DES PAPES

## Producteur de vin

#PREMIUM *Au service des grands chefs*

N°42 - ÉDITION 2026

*« Une icône est née. Les saisons passent et la ferveur demeure. »*

Châteauneuf-du-Pape. Une appellation mythique qui évoque l'exigence et l'excellence. Un souffle mystique qui invoque le savoir des hommes et la mémoire du terroir. Au cœur de ce sanctuaire, une parcelle érigée autour d'un oratoire dédié à Saint-Marc, patron des vignerons du cru. Une terre sacrée dont Édouard Amouroux est l'héritier. Dès 1880, il s'y consacre comme on entre en religion : avec humilité et dévotion. 1926 : l'épiphanie. La propriété est rebaptisée l'Oratoire des Papes en référence aux pontifes du <sup>xiv</sup><sup>e</sup> siècle qui avaient fait de Châteauneuf-du-Pape leur résidence d'été. Une étiquette Art Déco fait son apparition sur les bouteilles. Une icône est née. Les saisons passent et la ferveur demeure. Au début des années 2000, le domaine intègre le groupe AdVini. Édouard Guérin, nommé Directeur Technique en 2016, prêche pour le respect. Respect de l'environnement d'une part. Et des quatre terroirs qui composent le domaine. Vénérés, les galets roulés, safres, calcaires et grès rouges offrent des vins à l'énergie rare. Ici jamais de lourdeur. Les vins rouges sont souples, expressifs tout en restant élégants. Les blancs sont marqués par la minéralité dans des bouches dynamiques et très longues. Bien plus que des vins, des nectars divins. Tout simplement cultes. Et les fidèles apprécient. À n'en pas douter, Saint Marc veille toujours sur l'Oratoire des Papes.







# CHATEAUNEUF-DU-PAPE

## L'Oratoire des Papes Cuvée Les Chorégies 2022

Dans la Grèce antique, la chorégie désignait un engagement rare : celui de soutenir les arts afin qu'ils atteignent leur plus pure expression. Une aide discrète, patiente, guidée par l'exigence. Au clos de l'Oratoire des Papes, le mot sonne comme une évidence et s'exprime dans des vins d'exception. Les Chorégies... des cuvées produites uniquement lors des plus grands millésimes à partir de parcelles de vieilles vignes rigoureusement sélectionnées. Des vignes plantées dans les années 1960 sur les galets roulés de Châteauneuf-du-Pape. Là, la chaleur se concentre, la vigne s'enracine et le vin rouge gagne en tension autant qu'en profondeur. Le style est immédiatement reconnaissable : une élégance droite, une énergie contenue, une lisibilité qui fait signature. La cuvée 2022 n'a pas à rougir : la robe, d'une concentration rare et d'une belle intensité, est parcourue de reflets bleutés. Le nez s'ouvre sur de puissantes notes épicées, bientôt rejointes par des touches florales, sur un fond de fruits mûrs. En bouche, tout s'accorde avec précision : l'harmonie entre fruits et fleurs est nette, soutenue par une trame tannique fine et racée, avant de s'étirer dans une finale longue et équilibrée. Derrière cette accessibilité immédiate se révèle un potentiel de garde remarquable. Car ce vin, ciré et numéroté à la main, est capable de traverser le temps.



 **DISPONIBILITÉ :**  
300 bouteilles

 **CONDITIONNEMENT :**  
Caisse en bois individuelle

 **DÉLAIS DE LIVRAISON :**  
xxx

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



# CHÂTEAU MONTUS

Producteur de vin

*« Sur ces terres indociles, la main ne vient jamais corriger la nature : elle l'accompagne. »*

La main est à n'en pas douter le plus bel outil de l'homme. Cette certitude, c'est celle du Château Montus. Ici, le vin naît d'un geste. Précis. Mesuré. Juste. Sur les pentes abruptes du piémont pyrénéen, Alain Brumont, vinificateur mondialement reconnu, a fait du travail manuel une conviction profonde, presque une discipline. Sur ces terres indociles, la main ne vient jamais corriger la nature : elle l'accompagne. Chaque parcelle est abordée comme un territoire à part. Les sols, faits d'argiles profondes, de calcaires et de galets, dictent leurs règles. Le Tannat, cépage de caractère, y trouve un terrain d'expression singulier, que seul un travail précis permet d'équilibrer. Alors les gestes se succèdent, saison après saison. Pas moins de cinq interventions humaines, pensées comme un dialogue avec la vigne. Depuis les années 1980, Alain Brumont affine ce langage du geste à Montus. Celui d'une viticulture engagée, reconnue aujourd'hui par la certification HVE, fruit d'une attention quotidienne. À Montus, l'à peu près n'a pas droit de cité. Car depuis qu'un foudre du domaine a été offert à Napoléon I<sup>er</sup>, le Château a un statut à tenir. Une réputation à défendre. Dans le respect de cette exigence fondatrice, la relève se dessine désormais avec Antoine Veiry. Il est temps de passer la main. Celle d'Alain Brumont a ouvert la voie, celle d'Antoine Veiry s'inscrit dans son prolongement, naturellement. Un même geste, une même exigence, pour que la terre continue de donner le meilleur d'elle-même.







MADIRAN ROUGE  
Château Montus 2021

A Montus, le raisin est pressé. Mais le vin, lui, prend son temps. Sur les coteaux pentus du Madiran, les vignes de plus de trente ans ont appris la patience. Leurs racines plongent profondément dans les argiles millénaires et les galets roulés, captant l’eau et restituant la chaleur, jour après jour, mois après mois, année après année. Le Madiran rouge Château Montus millésime 2021 s’inscrit dans ce temps long. Dominé par le Tannat, complété de Cabernet Sauvignon, il se construit sans hâte. Trois à six semaines de maturation, suivies de douze à quatorze mois d’élevage sur lies. Juste le temps de laisser les tanins s’arrondir et les arômes se complexifier. Ici, le vin ne se presse pas : il s’installe. La robe est profonde, dense, presque impénétrable. Au nez, les arômes évoquent des fruits rouges mûrs, tandis que la bouche allie amplitude et finesse, portée par des tanins bien tenus et une finale élégante et persistante. La puissance est là, évidente. Mais la puissance est maîtrisée. Château Montus 2021 est un Madiran de relief et de durée. Un vin qui prend le temps, et qui saura patienter en cave pendant plusieurs dizaines d’années. Mais vous... serez-vous capable d’attendre ?



**DISPONIBILITÉ :**  
De xxx à xxx



**CONDITIONNEMENT :**  
xxx



**DÉLAIS DE LIVRAISON :**  
xxx



**ORIGINE :**  
Occitanie



# CHAMPAGNE

## Charles Heidsieck

Les tréfonds de la terre champenoise recèlent bien des mystères... À trente mètres sous terre, au cœur des caves gallo-romaines, les crayères millénaires classées au Patrimoine de l'UNESCO abritent la magie du temps. C'est là que la Maison de Champagne Charles Heidsieck, fondée à Reims en 1851, veille sur ses secrets. Pionnière du Blanc de Blancs, la Maison fait renaître sa cuvée emblématique, hommage à l'art de l'assemblage et aux grands champagnes. Cent pour cent Chardonnay, issue de quinze crus d'exception, dont certains ont bénéficié d'une maturation prolongée dans les crayères, elle porte en elle toute l'histoire de la Maison. À l'œil, les reflets d'or pâle cristallin. Au nez, la pêche de vigne, les agrumes confits, le tilleul, le chèvrefeuille, les noisettes fraîches, la mandarine et le citron. En bouche, une attaque franche et pure, et cette suavité typique des crayères. L'alliance entre la tension des jeunes chardonnays et la patine « Charles ». Comme un pont entre les générations. Comme un secret fait pour être partagé...

**DISPONIBILITÉ :**

De xxx à xxx

**CONDITIONNEMENT :**

xxx

**DÉLAIS DE LIVRAISON :**

xxx

**ORIGINE :**

Reims, Grand Est







# DOMAINE DU COQUEREL

Producteur de Gin

*« À quatre reprises, la distillerie Coquerel s'est vu décerner le grand prix d'honneur du Président de la République Française. »*

Le bois coule dans les veines de la Maison Coquerel. Ici, il est partout. Dans les pommiers et poiriers qui plient sous le vent normand, veillant sur leurs fruits comme sur un serment inviolable. Comme au cœur des chais de chêne français qui accueillent inlassablement les eaux-de-vie du Domaine. Depuis 1937, la maison familiale vit de cette même matière : un bois qui nourrit, qui protège et qui transforme. Le bois des arbres cultive l'héritage ; celui des fûts en scelle la mémoire. Un patrimoine sur lequel veillent précieusement les artisans du Domaine, étape après étape. Du verger au vieillissement, rien ne leur échappe. Sauf peut-être la part des anges... Sélectionner minutieusement les meilleures variétés de pommes et de poires AOC calvados, dans le respect du terroir et de la biodiversité. Ramasser les fruits à pleine maturité. Trier, laver, presser, fermenter, distiller. Pour enfin élever... À un niveau de qualité que peu de Maisons peuvent revendiquer. À quatre reprises, la distillerie Coquerel s'est vu décerner le grand prix d'honneur du Président de la République Française récompensant la plus belle cave de calvados. Une consécration, mais pas une fin en soi. Car si ses calvados, pommeaux et cidres sont une véritable institution, le domaine ne s'en repose pas pour autant sur ses lauriers. Explorer, tâtonner, innover, jusqu'à élaborer le gin parfait. Un spiritueux d'exception façonné conjointement par un aromaticien, un œnologue et un maître distillateur prêts à remettre en question, à réinventer, à douter. Prêts à tout. Prêts à faire feu... de tout bois !





# GIN

## Normindia

Certains voyages changent une vie. Et ce n'est pas Pierre-Martin Neuhaus, héritier de la Maison Coquerel, qui dira le contraire. Six mois à arpenter l'Inde. À (re)découvrir les épices, les agrumes, les fleurs. De marché en marché, d'artisan en artisan. Et de retour au domaine, un livre datant de 1765 exhumé des archives, « La Chymie du Goût et de l'Odorat », et une recette de distillat de genièvre approuvée par Louis XV... comme une révélation. C'est là, entre saveurs indiennes et traditions normandes que le gin Normindia prend racine. Au cœur de la colonne en cuivre habituellement réservée aux calvados, les botaniques se mêlent dans une danse sacrée. La pomme du verger dialogue avec l'orange, le citron, la coriandre, le gingembre, le clou de girofle, la cannelle, le lys... Le mélange des cultures est inédit ; le dépaysement, sans précédent. Au nez, l'agrumes éclaire. En bouche, la fraîcheur des fruits, les notes végétales et la douceur des épices prolongent le voyage. Un voyage né de la rencontre ardente de deux terres que rien ne destinait à se croiser, sinon l'intuition d'un homme, et le savoir-faire d'une Maison.



 **DISPONIBILITÉ :**  
De xxx à xxx

 **CONDITIONNEMENT :**  
Bouteille de 70 cl

 **DÉLAIS DE LIVRAISON :**  
xxx

 **ORIGINE :**  
Normandie







# DOMAINE TARIQUET

Producteur d'Armagnac

*« Respectueux de la biodiversité,  
pour que le vin reste l'expression la plus  
fidèle d'une nature préservée pour  
les générations futures. »*

1683... Il y a des lustres. Des siècles. Une éternité. Mais le temps ne compte pas quand on a le feu sacré. Ce feu qui anime la famille Grassa. Et qui transforme le vin blanc en un Armagnac d'exception. 1683 : bien avant que Pierre ne prenne possession du domaine, l'Armagnac y mûrissait déjà en silence, à l'ombre des chais gascons. Rien n'était encore écrit, mais tout était déjà là : la terre, la vigne, le feu. 1912 : la famille Grassa s'installe. Mais elle n'achète pas un domaine, elle reprend le cours de l'histoire. Elle y ajoute son souffle, son courage, son intuition. Génération après génération, on replante, on réinvente, on ose. Proposer l'Armagnac en flacons aux cavistes et restaurateurs. Créer un vin blanc à partir d'Ugni blanc, un cépage historiquement dédié à l'Armagnac. Baisser les rendements pour améliorer la qualité... 1983 : la première cuvée de ce vin blanc sobrement nommée Classic remporte une médaille d'Or avec Félicitations du Jury. 2025 : le vignoble s'étend sur 1125 hectares. Plus vivant que jamais. Respectueux de la biodiversité, pour que le vin reste l'expression la plus fidèle d'une nature préservée pour les générations futures. Sur le domaine du Tariquet, les vignes s'étirent à l'infini et les Armagnacs continuent de vieillir dans leurs chais, sous l'œil attentif de la famille Grassa, toujours propriétaire-récoltante. Ici, le temps n'est pas un obstacle : c'est un allié précieux. Il est tout à la fois la mémoire et l'avenir. Tariquet avance ainsi : ancré dans le passé, tourné vers le futur, porté par ceux qui savent que rien d'essentiel ne se construit sans patience.








# ARMAGNAC HORS D'ÂGE

## Montreur d'Ours

Montreur d'Ours. Un Armagnac hors d'âge, comme un clin d'œil au métier de celui par qui tout a commencé. Un hommage au premier propriétaire du domaine. De cette vie d'instinct et de courage, Tariquet a fait une cuvée rare, née de patience et de mémoire. Pour l'élaborer, la famille Grassa n'a pas hésité à ressusciter le Plant de Graise, cépage ancien replanté spécialement pour cette création. Un cépage dont il a fallu dompter la densité et le « gras en bouche ». Associé à l'Ugni blanc et au Baco, il donne un armagnac de 10 à 20 ans, ample et profond. En bouche, Montreur d'Ours déploie des notes épicées et chocolatées, une pointe d'orange confite et de poire, laissant place à une spectaculaire longueur en bouche teintée de réglisse et de fruits secs. Et cette touche de rancio naissant qui signe les vieux fûts gascons. Une griffe unique. Le flacon se love dans un coffret de pin landais, façonné par un artisan local : un écrin brut, fidèle à son origine, pour un armagnac de caractère. Car ne vous y trompez pas, Montreur d'Ours a été dressé pour ceux qui ont du flair.



-  **DISPONIBILITÉ :**  
De xxx à xxx
-  **CONDITIONNEMENT :**  
Bouteille de 70 cl
-  **DÉLAIS DE LIVRAISON :**  
xxx
-  **ORIGINE :**  
Occitanie











ASSIETTES EN PORCELAINÉ  
Revol

Au commencement, il y a la terre. Cette terre drômoise, berceau de la famille Revol. Comme un lien indéfectible entre les générations. Cette terre blanche, secrète, mélange ésotérique d’argiles et de kaolin. Patiemment extraite avant d’être confiée aux mains expertes de ceux qui savent l’écouter. Depuis deux cent cinquante ans, les artisans de la Maison façonnent ce matériau comme on compose une histoire : avec constance, exigence et humilité. Dans un premier élan, appliqué, la terre se change en pâte. Dans un second souffle, inspiré, la pâte devient forme. Avant d’affronter le feu. Dans les fours, la lumière dansante embrase les pigments, scelle les émaux, révèle la porcelaine, héritage unique d’un savoir-faire séculaire. Ainsi prennent vie Sphères, Basalts, Solstices et autres Ylis. Assiettes immaculées ou vibrantes de nuances, tout en douceur ou en matières, singulièrement parfaites ou parfaitement singulières, mais toujours élaborées à partir de matières minérales naturelles. Chacune porte l’écho du geste artisanal, la précision de la cuisson lente, la fierté de la transmission. Et l’amour de cette terre. Entre les doigts des chefs, elles deviendront ce paysage, cet écrin, cet horizon. Mais sous leur surface immobile, on devinera encore la terre. Cette terre drômoise, cadeau de la famille Revol.



-  **DISPONIBILITÉ :**  
De xx à xx
-  **CONDITIONNEMENT :**  
xx
-  **DÉLAIS DE LIVRAISON :**  
xxx
-  **ORIGINE :**  
Saint-Uze, Auvergne-Rhône-Alpes



# DÉMARCHE RESPONSABLE

## Produits METRO « Engagé pour l'Avenir »

#PREMIUM *Au service des grands chefs*

N°42 - ÉDITION 2026

TEXTE EN COURS DE VALIDATION



Produire mieux. Élever avec respect. Cultiver sans épuiser. Aujourd'hui, l'alimentation ne peut plus se penser sans responsabilité. Car ce qui nourrit doit aussi préserver. Les sols, l'eau, le vivant. Et bien sûr toutes celles et ceux qui travaillent chaque jour pour produire ce que nous mangeons. Avec la démarche Engagé pour l'Avenir, METRO donne le cap. Un engagement clair et durable, incarné par un label qui valorise des pratiques agricoles et d'élevage responsables, respectueuses des ressources naturelles et de la biodiversité. Un label qui place le bien-être animal au cœur des préoccupations. Un label qui soutient les producteurs engagés, en leur garantissant une rémunération juste et pérenne. Engagé pour l'Avenir, ce sont des choix concrets. Des produits sélectionnés avec soin. Des cahiers des charges rigoureux. Une transparence totale sur les actions mises en œuvre. Des certifications durables reconnues. Rien n'est laissé au hasard. Cette ambition prend forme à travers une sélection de produits : fruits et légumes, farines, vins, volailles, produits laitiers, produits de la mer... Autant d'ingrédients du quotidien qui traduisent une même volonté : proposer des aliments plus sains, plus responsables, plus éthiques. Engagé pour l'Avenir n'est pas une promesse abstraite. C'est une démarche en mouvement. Parce que l'avenir de l'alimentation se construit dès aujourd'hui, par des choix clairs, des actes concrets et une exigence constante.







# DÉMARCHE RESPONSABLE

Origine France

TEXTE EN COURS DE VALIDATION

## #origineFrance

En tant qu'acteur privilégié du secteur de la restauration, nous le constatons tous les jours : tout commence sur le terrain. Dans les champs, les élevages, les ateliers. Là où des femmes et des hommes façonnent chaque jour ce qui fait la richesse de la gastronomie française. Car derrière chaque produit Origine France, il y a une terre unique, un climat singulier, et surtout une expertise rare patiemment transmise. Soutenir ces producteurs, ces éleveurs et ces artisans, c'est reconnaître un savoir-faire, encourager des pratiques respectueuses de l'environnement et préserver la diversité de nos terroirs. Soutenir ces producteurs, ces éleveurs et ces artisans, ce n'est pas un coup de communication, c'est un coup de cœur. Un engagement né d'une conviction profonde : donner de la visibilité à la production française dans les Halles METRO, c'est donner une voix aux producteurs français. Cette démarche se traduit par des partenariats durables avec les acteurs des différentes filières, des partenariats fondés sur la confiance, la transparence et la valorisation du travail bien fait. Cette volonté s'incarne notamment dans la Charte Origine France, qui réunit METRO et douze grandes fédérations professionnelles autour d'un objectif commun : défendre et promouvoir la production nationale. Elle s'exprime également à travers la communauté METRO J'aime Cuisiner Français, qui rassemble aujourd'hui plus de 1 000 restaurateurs engagés pour faire vivre les produits locaux, créer du lien avec les producteurs et transmettre le goût du vrai. Choisir l'Origine France, c'est bien plus qu'un gage de qualité. C'est un engagement pour l'avenir. Car la gastronomie française ne se résume pas à des recettes : elle repose sur celles et ceux qui la cultivent, l'enrichissent et la subliment. Et tant que ces femmes et ces hommes feront vivre nos terroirs, METRO restera à leurs côtés.





# DÉMARCHE RESPONSABLE

Origine France

TEXTE EN COURS DE VALIDATION

## #origineFrance

En tant qu'acteur privilégié du secteur de la restauration, nous le constatons tous les jours : tout commence sur le terrain. Dans les champs, les élevages, les ateliers. Là où des femmes et des hommes façonnent chaque jour ce qui fait la richesse de la gastronomie française. Car derrière chaque produit Origine France, il y a une terre unique, un climat singulier, et surtout une expertise rare patiemment transmise. Soutenir ces producteurs, ces éleveurs et ces artisans, c'est reconnaître un savoir-faire, encourager des pratiques respectueuses de l'environnement et préserver la diversité de nos terroirs. Soutenir ces producteurs, ces éleveurs et ces artisans, ce n'est pas un coup de communication, c'est un coup de cœur. Un engagement né d'une conviction profonde : donner de la visibilité à la production française dans les Halles METRO, c'est donner une voix aux producteurs français. Cette démarche se traduit par des partenariats durables avec les acteurs des différentes filières, des partenariats fondés sur la confiance, la transparence et la valorisation du travail bien fait. Cette volonté s'incarne notamment dans la Charte Origine France, qui réunit METRO et douze grandes fédérations professionnelles autour d'un objectif commun : défendre et promouvoir la production nationale. Elle s'exprime également à travers la communauté METRO J'aime Cuisiner Français, qui rassemble aujourd'hui plus de 1 000 restaurateurs engagés pour faire vivre les produits locaux, créer du lien avec les producteurs et transmettre le goût du vrai. Choisir l'Origine France, c'est bien plus qu'un gage de qualité. C'est un engagement pour l'avenir. Car la gastronomie française ne se résume pas à des recettes : elle repose sur celles et ceux qui la cultivent, l'enrichissent et la subliment. Et tant que ces femmes et ces hommes feront vivre nos terroirs, METRO restera à leurs côtés.





# DÉMARCHE RESPONSABLE

Origine France

TEXTE EN COURS DE VALIDATION

## #origineFrance

En tant qu'acteur privilégié du secteur de la restauration, nous le constatons tous les jours : tout commence sur le terrain. Dans les champs, les élevages, les ateliers. Là où des femmes et des hommes façonnent chaque jour ce qui fait la richesse de la gastronomie française. Car derrière chaque produit Origine France, il y a une terre unique, un climat singulier, et surtout une expertise rare patiemment transmise. Soutenir ces producteurs, ces éleveurs et ces artisans, c'est reconnaître un savoir-faire, encourager des pratiques respectueuses de l'environnement et préserver la diversité de nos terroirs. Soutenir ces producteurs, ces éleveurs et ces artisans, ce n'est pas un coup de communication, c'est un coup de cœur. Un engagement né d'une conviction profonde : donner de la visibilité à la production française dans les Halles METRO, c'est donner une voix aux producteurs français. Cette démarche se traduit par des partenariats durables avec les acteurs des différentes filières, des partenariats fondés sur la confiance, la transparence et la valorisation du travail bien fait. Cette volonté s'incarne notamment dans la Charte Origine France, qui réunit METRO et douze grandes fédérations professionnelles autour d'un objectif commun : défendre et promouvoir la production nationale. Elle s'exprime également à travers la communauté METRO J'aime Cuisiner Français, qui rassemble aujourd'hui plus de 1 000 restaurateurs engagés pour faire vivre les produits locaux, créer du lien avec les producteurs et transmettre le goût du vrai. Choisir l'Origine France, c'est bien plus qu'un gage de qualité. C'est un engagement pour l'avenir. Car la gastronomie française ne se résume pas à des recettes : elle repose sur celles et ceux qui la cultivent, l'enrichissent et la subliment. Et tant que ces femmes et ces hommes feront vivre nos terroirs, METRO restera à leurs côtés.





# DÉMARCHE RESPONSABLE

Origine France

TEXTE EN COURS DE VALIDATION

## #origineFrance

En tant qu'acteur privilégié du secteur de la restauration, nous le constatons tous les jours : tout commence sur le terrain. Dans les champs, les élevages, les ateliers. Là où des femmes et des hommes façonnent chaque jour ce qui fait la richesse de la gastronomie française. Car derrière chaque produit Origine France, il y a une terre unique, un climat singulier, et surtout une expertise rare patiemment transmise. Soutenir ces producteurs, ces éleveurs et ces artisans, c'est reconnaître un savoir-faire, encourager des pratiques respectueuses de l'environnement et préserver la diversité de nos terroirs. Soutenir ces producteurs, ces éleveurs et ces artisans, ce n'est pas un coup de communication, c'est un coup de cœur. Un engagement né d'une conviction profonde : donner de la visibilité à la production française dans les Halles METRO, c'est donner une voix aux producteurs français. Cette démarche se traduit par des partenariats durables avec les acteurs des différentes filières, des partenariats fondés sur la confiance, la transparence et la valorisation du travail bien fait. Cette volonté s'incarne notamment dans la Charte Origine France, qui réunit METRO et douze grandes fédérations professionnelles autour d'un objectif commun : défendre et promouvoir la production nationale. Elle s'exprime également à travers la communauté METRO J'aime Cuisiner Français, qui rassemble aujourd'hui plus de 1 000 restaurateurs engagés pour faire vivre les produits locaux, créer du lien avec les producteurs et transmettre le goût du vrai. Choisir l'Origine France, c'est bien plus qu'un gage de qualité. C'est un engagement pour l'avenir. Car la gastronomie française ne se résume pas à des recettes : elle repose sur celles et ceux qui la cultivent, l'enrichissent et la subliment. Et tant que ces femmes et ces hommes feront vivre nos terroirs, METRO restera à leurs côtés.



# DÉMARCHE RESPONSABLE

## Produits extra-frais

#PREMIUM *Au service des grands chefs*

N°42 - ÉDITION 2026

### TEXTE EN COURS DE VALIDATION

La fraîcheur ne se décrète pas. Elle se construit, chaque jour, sur le terrain. Chez METRO, l'extra-frais repose sur une ambition claire : réduire au maximum le temps qui sépare la production ou la récolte de la mise en rayon. Parce qu'un produit vraiment frais est avant tout un produit qui n'attend pas. Cet engagement se traduit par une organisation logistique réactive, pensée pour accompagner les rythmes du vivant. Fruits et légumes cueillis à maturité, poissons acheminés dès leur débarquement, viandes préparées dans le respect de la chaîne du froid : chaque filière est structurée pour garantir des arrivages quotidiens et une fraîcheur optimale. Des équipes d'experts contrôlent chaque jour la qualité des produits avant leur mise à disposition, sans compromis. L'extra-frais chez METRO s'appuie également sur la proximité. Grâce à un maillage territorial dense, l'enseigne privilégie les circuits courts, les partenariats locaux et la saisonnalité. Moins de transport, plus de réactivité ! Cette proximité permet de préserver les qualités gustatives des produits tout en soutenant les producteurs engagés dans leur territoire. À cette exigence de fraîcheur s'ajoute une traçabilité rigoureuse. Chaque produit extra-frais est suivi à chaque étape, du producteur jusqu'aux halles, avec des contrôles réguliers et des cahiers des charges souvent plus stricts que les normes en vigueur. Sécurité alimentaire, qualité sanitaire, respect des produits : rien n'est laissé au hasard. Proposer de l'extra-frais, c'est faire le choix de la précision, de la rapidité et de la confiance. Chez METRO, c'est un engagement quotidien pour offrir des produits à la hauteur des exigences des professionnels, au plus près du goût, de la saison et du vivant.





# DÉMARCHE RESPONSABLE

## Produits extra-frais

### TEXTE EN COURS DE VALIDATION

La fraîcheur ne se décrète pas. Elle se construit, chaque jour, sur le terrain. Chez METRO, l'extra-frais repose sur une ambition claire : réduire au maximum le temps qui sépare la production ou la récolte de la mise en rayon. Parce qu'un produit vraiment frais est avant tout un produit qui n'attend pas. Cet engagement se traduit par une organisation logistique réactive, pensée pour accompagner les rythmes du vivant. Fruits et légumes cueillis à maturité, poissons acheminés dès leur débarquement, viandes préparées dans le respect de la chaîne du froid : chaque filière est structurée pour garantir des arrivages quotidiens et une fraîcheur optimale. Des équipes d'experts contrôlent chaque jour la qualité des produits avant leur mise à disposition, sans compromis. L'extra-frais chez METRO s'appuie également sur la proximité. Grâce à un maillage territorial dense, l'enseigne privilégie les circuits courts, les partenariats locaux et la saisonnalité. Moins de transport, plus de réactivité ! Cette proximité permet de préserver les qualités gustatives des produits tout en soutenant les producteurs engagés dans leur territoire. À cette exigence de fraîcheur s'ajoute une traçabilité rigoureuse. Chaque produit extra-frais est suivi à chaque étape, du producteur jusqu'aux halles, avec des contrôles réguliers et des cahiers des charges souvent plus stricts que les normes en vigueur. Sécurité alimentaire, qualité sanitaire, respect des produits : rien n'est laissé au hasard. Proposer de l'extra-frais, c'est faire le choix de la précision, de la rapidité et de la confiance. Chez METRO, c'est un engagement quotidien pour offrir des produits à la hauteur des exigences des professionnels, au plus près du goût, de la saison et du vivant.





# DÉMARCHE RESPONSABLE

## Produits extra-frais

### TEXTE EN COURS DE VALIDATION

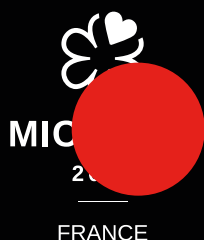
La fraîcheur ne se décrète pas. Elle se construit, chaque jour, sur le terrain. Chez METRO, l'extra-frais repose sur une ambition claire : réduire au maximum le temps qui sépare la production ou la récolte de la mise en rayon. Parce qu'un produit vraiment frais est avant tout un produit qui n'attend pas. Cet engagement se traduit par une organisation logistique réactive, pensée pour accompagner les rythmes du vivant. Fruits et légumes cueillis à maturité, poissons acheminés dès leur débarquement, viandes préparées dans le respect de la chaîne du froid : chaque filière est structurée pour garantir des arrivages quotidiens et une fraîcheur optimale. Des équipes d'experts contrôlent chaque jour la qualité des produits avant leur mise à disposition, sans compromis. L'extra-frais chez METRO s'appuie également sur la proximité. Grâce à un maillage territorial dense, l'enseigne privilégie les circuits courts, les partenariats locaux et la saisonnalité. Moins de transport, plus de réactivité ! Cette proximité permet de préserver les qualités gustatives des produits tout en soutenant les producteurs engagés dans leur territoire. À cette exigence de fraîcheur s'ajoute une traçabilité rigoureuse. Chaque produit extra-frais est suivi à chaque étape, du producteur jusqu'aux halles, avec des contrôles réguliers et des cahiers des charges souvent plus stricts que les normes en vigueur. Sécurité alimentaire, qualité sanitaire, respect des produits : rien n'est laissé au hasard. Proposer de l'extra-frais, c'est faire le choix de la précision, de la rapidité et de la confiance. Chez METRO, c'est un engagement quotidien pour offrir des produits à la hauteur des exigences des professionnels, au plus près du goût, de la saison et du vivant.





# #PREMIUM

*Au service des grands chefs*



PARTENAIRE OFFICIEL