# **METRO CHEF, UN UNIVERS EN MOUVEMENT**

Portée par une veille permanente sur les attentes de la restauration, la marque METRO Chef enrichit régulièrement ses gammes pour accompagner les professionnels dans leurs pratiques quotidiennes. L’offre suit le rythme des tendances culinaires, tout en s’adaptant aux besoins du terrain. L’objectif reste le même, faciliter la mise en œuvre, nourrir la créativité et proposer des produits fiables, lisibles et simples à intégrer en carte.

METRO Chef observe attentivement les transformations du secteur. La montée du végétal, la popularité croissante des cuisines du monde, l’attrait pour des produits rapides à utiliser et la demande d’expériences ludiques influencent directement le développement des nouveautés. Cette capacité d’écoute se traduit par une gamme agile qui accompagne sans cesse les évolutions du marché.

Le succès des boissons personnalisables en est un bon exemple. Les perles de bubble tea, désormais présentes dans de nombreux établissements, montrent la réactivité de METRO face à l’émergence de nouveaux usages et d’une clientèle en quête de découvertes.

### Des solutions pensées pour le quotidien des chefs

Les professionnels recherchent des produits fiables, réguliers et faciles à intégrer dans leurs process. METRO propose ainsi des légumes prêts à l’emploi comme les cubes de butternut ou de potimarron, ainsi que des poêlées inspirées de diverses traditions culinaires. Ces références simplifient la préparation tout en conservant la fraîcheur et la tenue en cuisson.

Cette vision du service se retrouve dans les formats et conditionnements, conçus pour limiter les pertes et faciliter le travail en cuisine. Les références s’adaptent à des modes de production très différents, de la petite structure au restaurant à forte cadence. Le but est clair. Libérer du temps pour la création et alléger les tâches répétitives.

### Une démarche engagée dans la durée

La philosophie de METRO repose sur la transparence, la valorisation des filières et une rémunération équitable des producteurs. Cet engagement structure l’ensemble des gammes. Les produits sont sélectionnés auprès de partenaires ancrés dans leur territoire, capables d’assurer une maîtrise complète de leur production.

L’accompagnement va au-delà du produit. Les équipes en halles partagent leurs connaissances des origines et des pratiques agricoles afin d’aider les restaurateurs à mieux raconter ce qu’ils servent. Une réponse concrète à l’intérêt croissant du public pour l’histoire des ingrédients et les méthodes d’élevage.

### Une offre en dialogue constant avec les tendances culinaires

L’innovation demeure essentielle dans la dynamique de METRO. Les évolutions des cartes, les attentes des clients et les influences internationales nourrissent une réflexion continue. Les pains bao, par exemple, accueillent aussi bien des inspirations asiatiques que des garnitures françaises comme un porc confit ou des légumes de saison. Le labneh, fromage frais du Levant, trouve également sa place dans cette cuisine hybride où se mêlent traditions locales et saveurs venues d’ailleurs.

Cette ouverture confirme que le terroir peut dialoguer avec les cuisines du monde et offrir aux chefs une matière première riche, adaptable et contemporaine.

**METRO CHEF RÉGIONAL, UNE GAMME DÉDIÉE AUX SAVOIR-FAIRE DES TERRITOIRES**

Déclinaison naturelle de METRO Chef, l’offre METRO Chef Régional met en valeur les patrimoines culinaires français. Elle s’appuie sur des produits fortement ancrés dans leurs régions et adaptés aux usages contemporains. Une manière de proposer une lecture moderne du terroir sans altérer son identité.

Avec METRO Chef Régional, METRO revisite le terroir français en sélectionnant des spécialités emblématiques capables de répondre aux exigences d’une cuisine professionnelle attentive à l’authenticité comme à la régularité. La galette bretonne illustre parfaitement cette dynamique. Née dans un territoire précis, elle circule aujourd’hui dans des contextes multiples, du bistrot urbain à la restauration de quartier.

### Un terroir réinventé

La force de cette offre tient dans sa capacité à relier les tendances d’aujourd’hui à des savoir-faire historiques. Les influences contemporaines cohabitent avec un retour aux origines qui reste un repère fort pour les clients. Pâtés en croûte, tommes fermières, fromages affinés traduisent cette attention à la tradition. Ils offrent aussi des produits simples à intégrer et immédiatement identifiables pour le consommateur.

Ces références racontent une histoire. Celle d’artisans, d’éleveurs et de territoires auxquels METRO donne une visibilité élargie. Une tomme alpine, une quetsche lorraine ou un jambon du sud-ouest deviennent ainsi des signatures capables d’ancrer une carte.

### Une marque pensée pour aujourd’hui et demain

METRO Chef Régional propose une gamme accessible et moderne qui s’adapte à une grande variété de pratiques. Ces produits trouvent naturellement leur place dans des créations bistronomiques comme dans une cuisine de rue revisitée. L’ancrage local devient un moteur d’inspiration et offre une base solide pour des propositions hybrides où tradition et modernité se rencontrent.

Cette approche rappelle que la modernité ne remplace jamais les origines. Elle leur donne une nouvelle force et confirme le rôle des MDD METRO comme outils de construction pour des cartes cohérentes et actuelles.

### Une sélection fondée sur la qualité et la maîtrise des filières

La gamme privilégie les produits bruts ou peu transformés, choisis pour leur relation forte avec un territoire. Le porc du sud-ouest en est une illustration exemplaire. Élevée selon des pratiques traditionnelles et nourrie principalement au maïs local, la filière garantit une viande tendre et régulière adaptée aussi bien aux découpes fraîches qu’aux charcuteries d’excellence.

En réunissant exigence professionnelle et attachement aux origines, METRO Chef Régional offre aux chefs une matière première capable de faire vivre les territoires dans des cuisines d’aujourd’hui.