

# #ITALIE

ÉDITION 2024

**Vous cherchez de nouvelles  
spécialités italiennes  
pour surprendre vos clients ?  
L'inspiration, c'est ici !**

Retrouvez le meilleur de l'Italie dans notre dernier Guide

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

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

Retrouvez-nous aussi sur :



RCS Nanterre N° 399 315 613 - METRO France, SAS au capital de 45.750.000 euros - XXXXXXXXXXXXXXXX UV 2023 - RÉALISATION : **ARISTID** CRÉATION : **Qz le nouveau hélior** - Imprimé en U.E. Crédit photo : Frank Hamel

# #ITALIE

ÉDITION 2024



SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR  
LA RECETTE DU CHEF  
VITO MORREALE



# #ITALIE

Avec la restauration italienne, on pensait avoir tout vu... et on était loin du compte ! Elle ne cesse en effet de s'adapter aux dernières tendances pour continuer de se développer. Vous avez besoin d'un petit coup de pouce pour décrypter ces tendances et vous mettre au goût du jour ? Vous pouvez compter sur notre nouveau Guide ! Au menu, une sélection de produits incontournables : antipasti et entrées, pizzas de toutes formes, plats divers et variés, desserts typiques, boissons mais aussi équipements et vente à emporter, rien ne va vous échapper. Prêt pour une plongée au cœur de la gastronomie italienne ? Avanti !

## POUR VOIR LE PRIX DE NOS PRODUITS :

- 1 Lancez l'application **METRO**
- 2 Scannez le **code-barres** situé à côté du produit
- 3 Découvrez le **prix** et la **disponibilité** dans vos halles



## 00

### ANTIPASTI & ENTRÉES

#### ANTIPASTI

Fromages italiens **00-00**

Charcuteries italiennes **00-00**

Fruits et légumes **00-00**

#### ENTRÉES

Fromages **00-00**

Carpaccio et tartares **00-00**

#### PAINS ET GRESSINS

## 00

### PIZZAS

Farines et bases **00-00**

Charcuteries **00-00**

Fruits et légumes **00-00**

Fromages et crèmes **00-00**

Huiles et assaisonnement **00-00**

Produits de la mer **00-00**

Viandes **00-00**

## 00

### PLATS

Pâtes et riz **00-00**

Fromages **00-00**

Produits de la mer **00-00**

Viandes **00-00**

Charcuteries **00-00**

Fruits et légumes **00-00**

Assaisonnement **00-00**

#ITALIE

## 00

### BOISSONS

Prêt à l'emploi **00-00**

Panna cotta **00-00**

Tiramisu **00-00**

Glaces **00-00**

Café **00-00**

## 00

### BOISSONS

Brasserie **00-00**

Vins Rouges **00-00**

Vins Blancs **00-00**

Vins Rosé **00-00**

Effervescents **00-00**

Spiritueux **00-00**

## 00

### BOISSONS

Prêt à l'emploi **00-00**

Panna cotta **00-00**

Tiramisu **00-00**

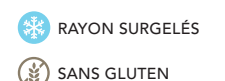
RETROUVEZ LES PRODUITS LIVRÉS  
DISPONIBLES DANS TOUTES LES  
HALLES METRO AU 04/01/2024  
EN SUIVANT CE PICTO :



RETROUVEZ LES PRODUITS  
CONCERNÉS PAR CETTE  
MÉCANIQUE GRÂCE À CE PICTO.



RETROUVEZ CES PICTOS AU FIL DES PAGES :





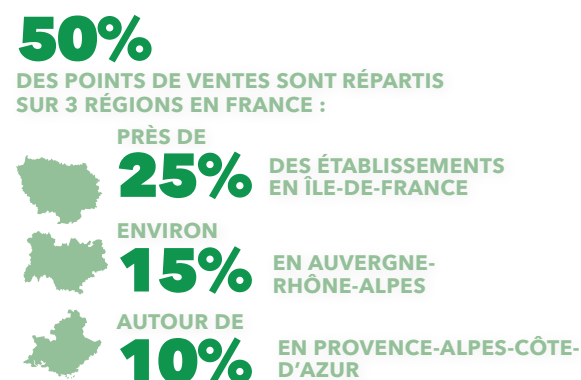
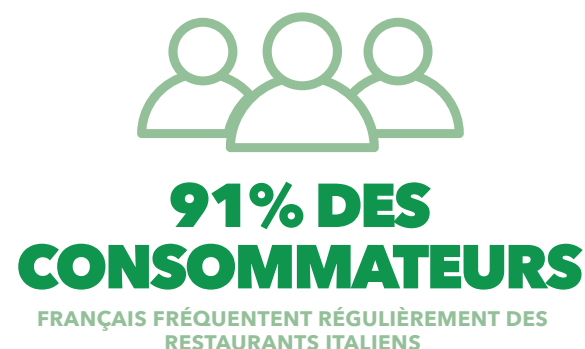
# RESTAURATION ITALIENNE

## (R)ÉVOLUTION EN VUE !



Le constat est sans appel, la restauration italienne ne cesse de grignoter des parts de marché. Implantée en France depuis de nombreuses années, elle a notamment pu compter sur le développement de la vente à emporter pour conquérir une nouvelle clientèle, entre autres grâce à ses pizzas livrées à domicile. Mais pour continuer à séduire, la restauration italienne s'est également inspirée des dernières tendances. Pour commencer, elle a su se premiumiser en s'appuyant sur des produits de première qualité, qu'il s'agisse de produits locaux ou encore labellisés, qui sont légion de l'autre côté des Alpes. Elle n'a pas hésité non plus à jouer la carte de l'hyper spécialisation, en mettant à l'honneur des cuisines régionales et des spécialités locales telles que la pizza napolitaine, la piadina, les arancini... Elle a également misé sur l'essor des alternatives végétariennes en adaptant sa carte pour se mettre à l'heure du veggie. Soulignons encore le développement de ventes additionnelles via son offre d'épicerie fine et de boissons typiques. Au-delà de l'assiette, elle a aussi fait sa révolution en invitant les consommateurs à vivre une expérience plus immersive que jamais, avec une ambiance italienne soignée et très poussée, basée sur la naturalité et reprenant les codes de la méditerranée. La restauration italienne est à n'en pas douter une cuisine de tradition, mais elle a montré sa capacité à s'adapter pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs dans le but d'asseoir son succès.

Et quelque chose nous dit qu'elle a encore de beaux jours devant elle...



# LES HALLES METRO

## 1<sup>ER</sup> PARTENAIRE DES RESTAURATEURS INDÉPENDANTS

Depuis 50 ans, METRO s'engage aux côtés des professionnels des métiers de bouche et de la revente alimentaire. Produits alimentaires, équipements, services pratiques, conseils avisés..., METRO vous propose un grand choix de produits à un excellent rapport qualité-prix et des solutions concrètes pour vous accompagner dans votre activité tout au long de l'année.

### METRO C'EST :

UN SERVICE DE LIVRAISON PRATIQUE



DES ÉQUIPEMENTS FIABLES ET PERFORMANTS AVEC UN SERVICE DE CONCEPTION & D'AMÉNAGEMENT PROFESSIONNEL



DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE MARKETPLACE\*, L'OFFRE D'ÉQUIPEMENT LA PLUS COMPLÈTE POUR LES RESTAURATEURS



UN TRÈS GRAND CHOIX DE POISSONS EXTRA-FRAIS



CAISSE ENREGISTREUSE, RÉSERVATIONS & COMMANDES EN LIGNE, SITE INTERNET



UNE LARGE GAMME DE PRODUITS LOCAUX



DES PRODUITS AU MEILLEUR RAPPORT QUALITÉ-PRIX



UN SERVICE APRÈS-VENTE AUSSI PERFORMANT QU'ACCESSIBLE



\*Marketplace = place de marché ; Service appartenant à METRO Markets GmbH, une entité du groupe METRO.



PORTRAIT

# VITO MORREALE

CHEF DU RESTAURANT DOLCE BY SICILIANNA À LYON

POUR RÉUSSIR DANS LE MONDE DE LA RESTAURATION, MAÎTRISER  
LES TECHNIQUES CULINAIRES NE SUFFIT PAS, IL FAUT AUSSI AVOIR DE  
BELLES HISTOIRES À RACONTER POUR SE DIFFÉRENCIER.  
ET DES HISTOIRES À RACONTER, LE CHEF SICILIEN VITO MORREALE  
N'EN MANQUE PAS...



réputée pour son ambiance chaleureuse et ses saveurs  
100% italiennes.

À l'âge de soixante ans, l'expérimenté Vito ressent le besoin  
de partager, de passer le flambeau afin de perpétuer le sa-  
voir-faire familial. En 2022, **le chef Sicilien fonde donc avec  
sa fille Dolce by Sicilans, un restaurant qui transporte les  
gourmets au cœur des terres natales de la famille Morreale.**  
La carte propose uniquement des plats signatures : des  
classiques revisités et des recettes familiales bien gardées,  
un hommage à l'enfance de Vito passée en Sicile auprès de  
sa maman qu'il appelle affectueusement la mama !

Quarante-six ans après son arrivée à Lyon, Vito dirige  
désormais un empire culinaire made in Italie qui fait honneur  
aux saveurs de la mama ! Il est à la tête de trois  
établissements : une trattoria, une pizzeria et un restaurant  
100% Sicilien. Dans chacun d'eux, les cartes sont uniques  
et aucun plat ne suit une recette écrite. Pour élaborer les  
menus de ses restaurants, le chef ne se contente pas de son  
expérience, il préfère réinventer pour enchanter les papilles  
de ses clients.

Pour concocter ses plats, Vito puise son inspiration dans les  
grandes spécialités des régions italiennes. Il en garde la  
base, mais les revisite à sa sauce. Artiste dans l'âme et

passionné par la pein-  
ture et la sculpture, le  
chef italien adore créer.  
Dans ses cuisines, Il n'est  
pas question de propo-  
ser des plats  
ordinaires. Chaque  
création est un moyen  
d'expression pour racon-  
ter des histoires hautes

**« DANS MA CUISINE,  
J'APPORTE LES SOUVENIRS  
DE MON ENFANCE PASSÉE  
EN SICILE »**

en saveurs et en couleurs ! Les ingrédients de son succès  
? Huiles d'olives, poissons pêchés en méditerranée, câpre,  
origan, ail, basilic, pistache, légumes du soleil,  
pecorino, ricotta, parmesan..., des produits simples et frais.  
Et une bonne dose d'imagination !

## POLPETTE DI MANZO BUFALA FONDENTE

Vito est un vrai passionné de cuisine méditerranéenne et  
plus particulièrement des **bons petits plats mijotés en Sicile,  
son pays natal.** En Sicile,  
la cuisine est une tradition familiale transmise de génération  
en génération. C'est pourquoi, lorsqu'il arrive en France à  
l'âge de 16 ans, le jeune homme rejoint le restaurant italien  
de son oncle pour réaliser son apprentissage. En seulement  
trois ans aux côtés de son oncle, le jeune Vito acquiert les  
compétences nécessaires pour prendre son envol. **À tout  
juste 19 ans, il ouvre son premier restaurant à Lyon. Nous  
sommes en 1982.**

Au début des années 2000, à l'âge de 40 ans, Vito a faim  
de nouveauté. Il vend alors ses parts et crée un nouvel  
établissement : **une trattoria, véritable coin d'Italie niché au  
cœur de Lyon.** Quelques années plus tard, il ouvre la Casa  
Vito dans le 6ème arrondissement de Lyon, une pizzeria





# ANTIPASTI & ENTRÉES



MELANZANA  
AL PESTO E  
RICOTTA



SALADE  
DI  
POLIPO

SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR L'INTÉGRALITÉ DES RECETTES  
DU CHEF VITO MORREALE



# PLATS



LINGUINE  
DI  
PISTACCHIO  
E GAMBERI



PARMIGIANA



ORADA  
DI  
PISTACCHIO



SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR L'INTÉGRALITÉ DES RECETTES  
DU CHEF VITO MORREALE



# PIZZAS



PIZZA  
CASA  
VITO



PIZZA  
VEGETARIANA



PIZZA  
CALZONE



SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR L'INTÉGRALITÉ DES RECETTES  
DU CHEF VITO MORREALE



# DESSERTS



**CANNOLO  
DI  
RICOTTA**

SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR L'INTÉGRALITÉ DE LA RECETTE  
DU CHEF VITO MORREALE



# BOISSONS









FOCUS

# FROMAGE BURRATA METRO CHEF

## EXCLUSIVITÉ METRO Chef

SED LAEDITUR HIC COETUUM MAGNIFICUS SPLENDOR LEVITATE PAUCORUM INCONDITA,  
UBI NATI SUNT NON REPUTANTIUM, SED TAMQUAM INDULTA LICENTIA VITIIS AD ERRORES  
LAPSORUM AC LASCIVIAM. UT ENIM SIMONIDES LYRICUS DOCET, BEATE PERFECTA RATIONE  
VIETURO ANTE ALIA PATRIAM ESSE CONVENIT GLORIOSAM.



METRO

Chef



### HISTOIRE

Toujours à la recherche des trésors de nos terroirs, les experts METRO ont déniché la fraise Demoiselle en 2019 dans la région bordelaise... auprès d'une maison de semence centenaire !



### UTILISATION

Si la fraise Demoiselle est délicieuse nature, elle est aussi parfaitement adaptée à la pâtisserie grâce à sa forme allongée.



### PRODUCTION

La fraise Demoiselle est produite en France par 5 producteurs soigneusement sélectionnés par nos équipes. Cocorico !



### QUALITÉS

La fraise Demoiselle est une variété reconnue pour ses qualités aromatiques, pour sa forme conique idéale pour la pâtisserie, pour son taux de Brix élevé et pour sa brillance naturelle. Une grande dame que cette fraise Demoiselle !



**BURRATA METRO Chef**  
METRO CHEF  
800 g  
Réf. 761318



FOCUS

# LE BABA AU RHUM

XXX XXXXXXXXXX

SED LAEDITUR HIC COETUUM MAGNIFICUS SPLENDOR LEVITATE PAUCORUM INCONDITA,  
UBI NATI SUNT NON REPUTANTIUM, SED TAMQUAM INDULTA LICENTIA VITIIS AD ERRORES  
LAPSORUM AC LASCIVIAM. UT ENIM SIMONIDES LYRICUS DOCET, BEATE PERFECTA RATIONE  
VIETURO ANTE ALIA PATRIAM ESSE CONVENIT GLORIOSAM.



## HISTOIRE

Toujours à la recherche des trésors de nos terroirs, les experts METRO ont déniché la fraise Demoiselle en 2019 dans la région bordelaise... auprès d'une maison de semence centenaire !



## UTILISATION

Si la fraise Demoiselle est délicieuse nature, elle est aussi parfaitement adaptée à la pâtisserie grâce à sa forme allongée.



## PRODUCTION

La fraise Demoiselle est produite en France par 5 producteurs soigneusement sélectionnés par nos équipes. Cocorico !



## QUALITÉS

La fraise Demoiselle est une variété reconnue pour ses qualités aromatiques, pour sa forme conique idéale pour la pâtisserie, pour son taux de Brix élevé et pour sa brillance naturelle. Une grande dame que cette fraise Demoiselle !



**LE BABA AU RHUM** METRO CHEF  
800 g  
Réf. 761318