



## ENSEIGNES ARTISANALES

**T**ombé en désuétude en France avec l'avènement des matières vinyles et du numérique, le métier de peintre d'enseignes trouve un regain de popularité dans le monde de la restauration. Avec leurs lettres colorées, rehaussées de noir, d'or ou d'argent et leur calligraphie sur mesure, ces enseignes artisanales sont produites à la main par un peintre en lettres. Grâce à leur caractère unique, elles permettent de séduire la clientèle au premier regard, avant même de pousser la porte.



### Le "solo dining" devient mainstream

Longtemps perçu comme marginal, le fait de dîner seul s'impose désormais comme une tendance de fond. Porté par les modes de vie urbains et la recherche de moments pour soi, le "solo dining" séduit une clientèle croissante. Certains restaurateurs adaptent leur offre avec des comptoirs conviviaux, petites tables individuelles et menus rapides, pensés pour une expérience... unique.

# 9,70

C'est, en euros, le montant moyen dépensé par titre-restaurant.

Source : Speak Snacking

### Le beurre fouetté, version sucrée

Longtemps star du salé, le beurre fouetté (ou *whipped butter*) passe côté dessert. Allégé par l'air, doux en bouche, il se parfume de miel, de vanille ou de zestes d'agrumes. Servi en quenelle, à la cuillère ou en touche finale, il apporte une sensation ultra-gourmande sans lourdeur. Une tendance très désirable qui joue la carte du plaisir immédiat !



### Le Yōkan, la douceur chic venue du Japon

Bloc lisse, couleurs franches, découpe impeccable, le *yōkan* fait de la simplicité un luxe. Cette confiserie japonaise à base d'*azuki* et d'*agar-agar* séduit une nouvelle génération de gourmets en quête de saveurs et de textures originales. Peu sucré, végétarien, il s'invite dans les vitrines pointues, comme une alternative zen aux pâtisseries classiques.



### Cap sur le tteokbokki

Plat emblématique de la street food coréenne, le *tteokbokki* s'impose progressivement sur la scène culinaire. Composé de cylindres de riz moelleux nappés d'une sauce pimentée, il séduit une clientèle en quête de saveurs authentiques et épicées. Porté par l'essor de la K-culture, ce classique de Séoul inspire désormais cartes de restaurants et concepts *street food* avant-gardistes.



### Le Pourpier en 10 façons

Avec ses petites feuilles bien vertes, cette plante rampante est reconnaissable entre toutes. Le pourpier a profité de la diversification récente des jeunes pousses, à l'instar de la roquette, pour s'immiscer durablement sur les étals des marchés de l'automne au printemps. *Focaccia*, *summer bowl*, *cakes*, *fatayers*... À travers 10 recettes originales, ce livre remet le pourpier au centre de l'assiette.

*Le Pourpier, 10 façons de le préparer*, de Barbara Guicheteau - Les Éditions de l'Épure

# 313

C'est le nombre moyen de clients accueillis chaque jour dans une boulangerie-pâtisserie française.

Source : France Boulangerie

## “La cuisine est un lieu d'éducation du goût, et du goût de l'autre.”

ALEXANDRE GAUTHIER,  
CHEF ÉTOILÉ DE LA GRENOUILLÈRE,  
PAS-DE-CALAIS

Source : Le Parisien

### Les tables métissées

Les fusions culinaires continuent de séduire restaurateurs et clients en quête de nouveauté. Parmi les tendances remarquées, la rencontre entre traditions italiennes et japonaises, appelée *itameshi*, revisite pâtes, *risottos* ou *carpaccios* avec *miso*, *dashi* ou *yuzu*. La *chifa*, cuisine péruvienne aux influences chinoises et la cuisine coréano-mexicaine, qui mêle *kimchi*, *tacos* ou barbecue coréen, illustrent aussi bien l'essor de ces cartes nourries d'influences diverses.



### Pâtisseries

Longtemps boudé au profit de graines a priori plus savoureuses telles que le sarrasin, le riz connaît un nouveau moment de grâce en pâtisserie. Des biscuits perses à la farine de riz aux barres de riz soufflé caramélisé, des indémodables desserts asiatiques comme les *mochis* ou le *mango sticky rice* aux réinterprétations les plus raffinées autour du riz au lait, cette céréale au goût subtil inspire créations et textures nouvelles.



### Apéro au gingembre

Porté par la tendance du sans alcool, le gingembre s'impose comme un ingrédient phare des apéritifs sans alcool. Son piquant naturel et sa fraîcheur permettent de créer des boissons complexes et peu sucrées, proches de l'expérience d'un cocktail. Servies allongées d'eau pétillante ou de tonic, ces créations séduisent bars et restaurants en quête d'alternatives raffinées à l'alcool.



# Le langage des couverts.

Coutumes, traditions, anecdotes, légendes et superstitions, la rubrique Secrets de Table explore nos habitudes culinaires !



## Pause

Croiser ses couverts dans l'assiette est un signal discret adressé au personnel de salle. En les plaçant ainsi, le convive indique qu'il fait une pause mais qu'il n'a pas terminé son plat. Un petit geste hérité des grandes maisons, qui permettait autrefois de rythmer le service sans interrompre la conversation autour de la table.



## Terminé

Lorsque le repas touche à sa fin, les couverts parlent encore. Placés parallèlement dans l'assiette (souvent orientés vers "quatre heures vingt"), ils signifient au serveur que le convive a terminé. Un code simple qui permet au service de rester fluide, sans avoir à demander : "Avez-vous fini?", question jugée peu raffinée dans l'étiquette classique.



## Apprécié

Le langage des couverts peut aussi transmettre un compliment. Dans certaines interprétations de l'étiquette européenne, placer le couteau et la fourchette parallèles, la lame tournée vers l'intérieur de l'assiette, signifie que le plat a été apprécié. Un discret bravo adressé au chef et à la brigade !



## Critique

À l'inverse, quelques positions auraient longtemps servi à exprimer une réserve. Par exemple, croiser le couteau entre les dents de la fourchette pouvait signifier que le plat n'a pas convaincu. Ce code reste aujourd'hui largement oublié... et c'est peut-être mieux ainsi.



## Service

Dans les règles de l'étiquette, les couverts de table ne doivent jamais être utilisés pour servir dans un plat commun. Piquer une salade ou saisir un morceau directement avec sa fourchette personnelle est considéré comme peu élégant... et peu hygiénique.



## Gestes

À table, les couverts ne sont pas faits pour accompagner les conversations animées. Gesticuler avec son couteau ou sa fourchette est perçu comme impoli. La règle est simple, avant de parler avec enthousiasme, on repose ses couverts dans l'assiette. Un petit réflexe qui évite les gestes brusques et contribue à maintenir l'élégance et la sérénité du repas.

## JUILLET

SAVOIR-FAIRE

### LES DÎNERS INSOLITES

**Quoi :** Les Dîners Insolites font leur grand retour cette année dans les Bouches-du-Rhône pour une nouvelle édition pleine de découvertes, à la rencontre des chefs, producteurs et savoir-faire du territoire. Une expérience gastronomique aussi rare qu'inoubliable.

**Quand :** du 1<sup>er</sup> au 31 juillet

**Où :** Provence



### INSPIRANT GOURMET FESTIVAL COLOGNE

**Quoi :** Plateforme dédiée aux délices culinaires, le salon se tient au cœur de Cologne, devant le musée du Chocolat et le long du Rheinauhafen. Le festival rassemble les meilleures expériences culinaires et les produits de la région et d'ailleurs.

**Quand :** du 24 au 26 juillet

**Où :** Musée du Chocolat, Cologne

### MADE IN USA SÉLECTION AMERICA DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

**Quoi :** Les meilleurs talents sucrés des Amériques se mesureront dans une ambiance d'exception, entourés de chefs, restaurateurs, fournisseurs et 150 exposants. Un moment unique pour célébrer la créativité, l'innovation et la précision qui font la grandeur de la pâtisserie.

**Quand :** le 25 juillet 2026

**Où :** Ernest N. Morial New Orleans Convention Center, Nouvelle Orléans, USA

## AOÛT

### CULTE GRAND PRUNEAU SHOW

**Quoi :** La ville d'Agen organise depuis 2005 le Grand Pruneau Show, célébrant la dégustation des premiers pruneaux de l'année autour d'un marché gourmand proposant des produits régionaux, des concerts, spectacles de rue et expériences sportives dans un esprit familial.

**Quand :** les 28 et 29 août 2026

**Où :** Agen

### FESTIF FOOD TRUCK AND ART FESTIVAL

**Quoi :** Multigénérationnel et multiculturel, le festival mêle saveurs du monde, spectacles et animations. Une quinzaine de food trucks proposent une cuisine variée et de qualité, dans une ambiance conviviale ouverte à tous les publics.

**Quand :** du 28 au 30 août 2026

**Où :** Payerne, Suisse



## SEPTEMBRE

### LOCAL ÉCHAPPÉES EN LOIRE

**Quoi :** Une expérience humaine et gustative originale, et une occasion unique de partir à la découverte des paysages viticoles du Val-de-Loire. Des animations sont également au programme : des jeux pour enfants, des repas en plein air et des démonstrations culinaires.

**Quand :** le premier week-end de septembre

**Où :** Anjou, Loire et Touraine

### CONVIVIAL FOOD TEMPLE

**Quoi :** Ce festival culinaire gratuit réunit de nombreux chefs autour d'un programme généreux : marché de producteurs, banquets conviviaux, brunchs thématiques, projections, masterclass, rencontres et ateliers participatifs. Un événement festif et savoureux à partager au cœur de Paris.

**Quand :** Septembre 2026 (dates à venir)

**Où :** Le Carreau du Temple, Paris

### GLOBE TROTTER VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

**Quoi :** À l'occasion de son 10<sup>e</sup> anniversaire, le Village International de la Gastronomie se prépare à célébrer une décennie d'échanges et d'amitié autour de la table. Pour cette édition 2026, parrainée par Alain Ducasse, l'Italie sera le pays à l'honneur.

**Quand :** du 10 au 13 septembre 2026

**Où :** Paris (à définir)



### CONCOURS TROPHÉES LE CHEF

**Quoi :** Neuvième édition de la Fête de la Gastronomie sous la halle du XVI<sup>e</sup> siècle, cette rencontre célèbre la fusion du beau et du bon, alliant esthétisme et saveurs. Un marché qui réunit une trentaine de producteurs venus de toute la France ainsi que des producteurs locaux de l'Essonne.

**Quand :** du 18 au 20 septembre 2026

**Où :** Le Mérévillois, Essonne



# Le langage des couverts,

Coutumes, traditions, anecdotes,  
légendes et superstitions, la rubrique Secrets  
de Table explore nos habitudes culinaires !

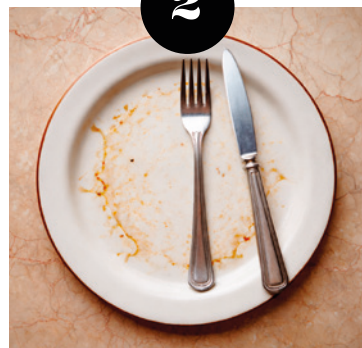
1



## Pause

Croiser ses couverts dans l'assiette est un signal discret adressé au personnel de salle. En les plaçant ainsi, le convive indique qu'il fait une pause. Un petit geste hérité des grandes maisons, qui permettait autrefois de rythmer le service sans interrompre la conversation autour de la table.

2



## Terminé

Lorsque le repas touche à sa fin, les couverts parlent encore. Placés parallèlement dans l'assiette, ils signifient au serveur que le convive a terminé. Un code simple qui permet au service de rester fluide, sans avoir à demander : "Avez-vous fini?", question jugée peu raffinée dans l'étiquette classique.

3



## Apprécié

Le langage des couverts peut aussi transmettre un compliment. Dans certaines interprétations de l'étiquette européenne, placer le couteau et la fourchette parallèles, la lame tournée vers l'intérieur de l'assiette, signifie que le plat a été apprécié. Un discret bravo adressé au chef et à la brigade !

4



## Critique

À l'inverse, quelques positions auraient longtemps servi à exprimer une réserve. Par exemple, croiser le couteau entre les dents de la fourchette pouvait signifier que le plat n'a pas convaincu. Ce code reste aujourd'hui largement oublié... et c'est peut-être mieux ainsi.

5



## Service

Dans les règles de l'étiquette, les couverts de table ne doivent jamais être utilisés pour servir dans un plat commun. Piquer une salade ou saisir un morceau directement avec sa fourchette personnelle est considéré comme peu élégant... et peu hygiénique.

6



## Gestes

À table, les couverts ne sont pas faits pour accompagner les conversations animées. Gesticuler avec son couteau ou sa fourchette est perçu comme impoli. La règle est simple, avant de parler avec enthousiasme, on repose ses couverts dans l'assiette. Un petit réflexe qui contribue à rester élégant.

## JUILLET

SAVOIR-FAIRE

### LES DÎNERS INSOLITES

**Quoi :** Les Dîners Insolites font leur grand retour cette année dans les Bouches-du-Rhône pour une nouvelle édition pleine de découvertes, à la rencontre des chefs, producteurs et savoir-faire du territoire. Une expérience gastronomique aussi rare qu'inoubliable.

**Quand :** du 1<sup>er</sup> au 31 juillet

**Où :** Provence



### INSPIRANT GOURMET FESTIVAL COLOGNE

**Quoi :** Plateforme dédiée aux délices culinaires, le salon se tient au cœur de Cologne, devant le musée du Chocolat et le long du Rheinauhafen. Le festival rassemble les meilleures expériences culinaires et les produits de la région et d'ailleurs.

**Quand :** du 24 au 26 juillet

**Où :** Musée du Chocolat, Cologne

### MADE IN USA SÉLECTION AMERICA DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

**Quoi :** Les meilleurs talents sucrés des Amériques se mesureront dans une ambiance d'exception, entourés de chefs, restaurateurs, fournisseurs et 150 exposants. Un moment unique pour célébrer la créativité, l'innovation et la précision qui font la grandeur de la pâtisserie.

**Quand :** le 25 juillet 2026

**Où :** Ernest N. Morial New Orleans Convention Center, Nouvelle Orléans, USA

## AOÛT

CULTE **GRAND PRUNEAU SHOW**

**Quoi :** La ville d'Agen organise depuis 2005 le Grand Pruneau Show, célébrant la dégustation des premiers pruneaux de l'année autour d'un marché gourmand proposant des produits régionaux, des concerts, spectacles de rue et expériences sportives dans un esprit familial.

**Quand :** les 28 et 29 août 2026

**Où :** Agen

### FESTIF FOOD TRUCK AND ART FESTIVAL

**Quoi :** Multigénérationnel et multiculturel, le festival mêle saveurs du monde, spectacles et animations. Une quinzaine de *food trucks* proposent une cuisine variée et de qualité, dans une ambiance conviviale ouverte à tous les publics.

**Quand :** du 28 au 30 août 2026

**Où :** Payerne, Suisse



## SEPTEMBRE

LOCAL **ÉCHAPPÉES EN LOIRE**

**Quoi :** Une expérience humaine et gustative originale, et une occasion unique de partir à la découverte des paysages viticoles du Val-de-Loire. Des animations sont également au programme : des jeux pour enfants, des repas en plein air et des démonstrations culinaires.

**Quand :** le premier week-end de septembre

**Où :** Anjou, Loire et Touraine

CONVIVIAL **FOOD TEMPLE**

**Quoi :** Ce festival culinaire gratuit réunit de nombreux chefs autour d'un programme généreux : marché de producteurs, banquets conviviaux, brunchs thématiques, projections, masterclass, rencontres et ateliers participatifs. Un événement festif et savoureux à partager au cœur de Paris.

**Quand :** Septembre 2026 (dates à venir)

**Où :** Le Carreau du Temple, Paris

### GLOBE TROTTER VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

**Quoi :** À l'occasion de son 10<sup>e</sup> anniversaire, le Village International de la Gastronomie se prépare à célébrer une décennie d'échanges et d'amitié autour de la table. Pour cette édition 2026, parrainée par Alain Ducasse, l'Italie sera le pays à l'honneur.

**Quand :** du 10 au 13 septembre 2026

**Où :** Paris (à définir)

CONCOURS **TROPHÉES LE CHEF**

**Quoi :** Neuvième édition de la Fête de la Gastronomie sous la halle du XVI<sup>e</sup> siècle, cette rencontre célèbre la fusion du beau et du bon, alliant esthétisme et saveurs. Un marché qui réunit une trentaine de producteurs venus de toute la France ainsi que des producteurs locaux de l'Essonne.

**Quand :** du 18 au 20 septembre 2026

**Où :** Le Mérévillois, Essonne



# Les saveurs de la braise.

La cuisine à la flamme connaît un véritable regain d'intérêt. Entre spectacle culinaire, signature aromatique et simplicité maîtrisée, la braise devient un véritable terrain d'expression créatif pour les chefs.



## Barbecue, l'art de la braise

Longtemps associé aux repas informels, le barbecue s'invite désormais dans la gastronomie. Les chefs redécouvrent la cuisson lente sur braise, qui sublime aussi bien les viandes mûrées que les légumes, poissons ou fruits. Charbon, bois de fruitier, sarments de vigne... Le choix du combustible apporte une dimension aromatique supplémentaire. Dans un cadre professionnel, le barbecue peut aussi devenir un outil de mise en scène. Avec une cuisson visible, le partage et la convivialité participent à l'expérience des clients.

## La plancha en action

Venue d'Espagne, la *plancha* s'est imposée comme un incontournable des cuisines contemporaines. Sa plaque chauffée à haute température permet une cuisson rapide qui saisit les aliments tout en conservant leur moelleux. Poissons, crustacés, légumes ou pièces de viande y développent des notes grillées subtiles, sans excès de fumée. Pour les restaurateurs, la *plancha* offre également un avantage pratique, grâce à sa rapidité d'exécution, son nettoyage facile et sa grande polyvalence, qui en font un allié idéal.

## Le retour du brasero

À mi-chemin entre équipement de cuisson et élément de décor, le brasero s'impose dans les restaurants disposant d'espaces extérieurs. Sa large plaque circulaire chauffée par un foyer central permet de

cuire simultanément différents produits tout en créant un point de rassemblement autour du feu. Un dispositif qui séduit autant par son esthétique que par sa dimension expérientielle. La cuisson devient un spectacle vivant, propice aux animations culinaires, aux événements et aux cuisines ouvertes.

## Fumaison en finesse

La fumaison connaît elle aussi un renouveau, mais dans une version plus délicate, tout en subtilité. Plutôt que de rechercher une saveur fumée dominante, certains chefs privilégient des touches aromatiques légères qui viennent souligner et sublimer leur cuisine. Bois de pommier, de hêtre ou de cerisier apportent des nuances différentes, idéales pour les poissons, les légumes ou certains desserts. La fumaison minute, réalisée sous cloche ou en fumoir compact, permet d'ajouter cette signature aromatique au moment du dressage.

## Le goût fumé en finition

Au-delà de la cuisson, l'univers de la braise inspire désormais les assaisonnements. Huiles fumées, beurres infusés à la cendre, sels grillés ou sauces à la saveur braisée apportent profondeur et complexité aux plats. Ces condiments permettent d'intégrer la dimension du feu, même lorsque la cuisson principale ne s'y prête pas. Pour les chefs, c'est une manière raffinée de signer une assiette et d'inscrire leur cuisine dans cette tendance du goût authentique et du retour aux fondamentaux.



# Les saveurs de la braise.

La cuisine à la flamme connaît un véritable regain d'intérêt. Entre spectacle culinaire, signature aromatique et simplicité maîtrisée, la braise devient un véritable terrain d'expression créatif pour les chefs.



## Barbecue, l'art de la braise

Longtemps associé aux repas informels, le barbecue s'invite désormais dans la gastronomie. Les chefs redécouvrent la cuisson lente sur braise, qui sublime aussi bien les viandes mûrées que les légumes, poissons ou fruits. Charbon, bois de fruitier, sarments de vigne... Le choix du combustible apporte une dimension aromatique supplémentaire. Dans un cadre professionnel, le barbecue peut aussi devenir un outil de mise en scène. Avec une cuisson visible, le partage et la convivialité participent à l'expérience des clients.

## La plancha en action

Venue d'Espagne, la *plancha* s'est imposée comme un incontournable des cuisines contemporaines. Sa plaque chauffée à haute température permet une cuisson rapide qui saisit les aliments tout en conservant leur moelleux. Poissons, crustacés, légumes ou pièces de viande y développent des notes grillées subtiles, sans excès de fumée. Pour les restaurateurs, la *plancha* offre également un avantage pratique, grâce à sa rapidité d'exécution, son nettoyage facile et sa grande polyvalence, qui en font un allié idéal.

## Le retour du brasero

À mi-chemin entre équipement de cuisson et élément de décor, le brasero s'impose dans les restaurants disposant d'espaces extérieurs. Sa large plaque circulaire chauffée par un foyer central permet de

cuire simultanément différents produits tout en créant un point de rassemblement autour du feu. Un dispositif qui séduit autant par son esthétique que par sa dimension expérientielle. La cuisson devient un spectacle vivant, propice aux animations culinaires, aux événements et aux cuisines ouvertes.

## Fumaison en finesse

La fumaison connaît elle aussi un renouveau, mais dans une version plus délicate, tout en subtilité. Plutôt que de rechercher une saveur fumée dominante, certains chefs privilégient des touches aromatiques légères qui viennent souligner et sublimer leur cuisine. Bois de pommier, de hêtre ou de cerisier apportent des nuances différentes, idéales pour les poissons, les légumes ou certains desserts. La fumaison minute, réalisée sous cloche ou en fumoir compact, permet d'ajouter cette signature aromatique au moment du dressage.

## Le goût fumé en finition

Au-delà de la cuisson, l'univers de la braise inspire désormais les assaisonnements. Huiles fumées, beurres infusés à la cendre, sels grillés ou sauces à la saveur braisée apportent profondeur et complexité aux plats. Ces condiments permettent d'intégrer la dimension du feu, même lorsque la cuisson principale ne s'y prête pas. Pour les chefs, c'est une manière raffinée de signer une assiette et d'inscrire leur cuisine dans cette tendance du goût authentique et du retour aux fondamentaux.



# Les saveurs de la braise.

La cuisine à la flamme connaît un véritable regain d'intérêt. Entre spectacle culinaire, signature aromatique et simplicité maîtrisée, la braise devient un véritable terrain d'expression créatif pour les chefs.



## Barbecue, l'art de la braise

Longtemps associé aux repas informels, le barbecue s'invite désormais dans la gastronomie. Les chefs redécouvrent la cuisson lente sur braise, qui sublime aussi bien les viandes mûrées que les légumes, poissons ou fruits. Charbon, bois de fruitier, sarments de vigne... Le choix du combustible apporte une dimension aromatique supplémentaire. Dans un cadre professionnel, le barbecue peut aussi devenir un outil de mise en scène. Avec une cuisson visible, le partage et la convivialité participent à l'expérience des clients.

## La plancha en action

Venue d'Espagne, la *plancha* s'est imposée comme un incontournable des cuisines contemporaines. Sa plaque chauffée à haute température permet une cuisson rapide qui saisit les aliments tout en conservant leur moelleux. Poissons, crustacés, légumes ou pièces de viande y développent des notes grillées subtiles, sans excès de fumée. Pour les restaurateurs, la *plancha* offre également un avantage pratique, grâce à sa rapidité d'exécution, son nettoyage facile et sa grande polyvalence, qui en font un allié idéal.

## Le retour du brasero

À mi-chemin entre équipement de cuisson et élément de décor, le brasero s'impose dans les restaurants disposant d'espaces extérieurs. Sa large plaque circulaire chauffée par un foyer central permet de

cuire simultanément différents produits tout en créant un point de rassemblement autour du feu. Un dispositif qui séduit autant par son esthétique que par sa dimension expérientielle. La cuisson devient un spectacle vivant, propice aux animations culinaires, aux événements et aux cuisines ouvertes.

## Fumaison en finesse

La fumaison connaît elle aussi un renouveau, mais dans une version plus délicate, tout en subtilité. Plutôt que de rechercher une saveur fumée dominante, certains chefs privilégient des touches aromatiques légères qui viennent souligner et sublimer leur cuisine. Bois de pommier, de hêtre ou de cerisier apportent des nuances différentes, idéales pour les poissons, les légumes ou certains desserts. La fumaison minute, réalisée sous cloche ou en fumoir compact, permet d'ajouter cette signature aromatique au moment du dressage.

## Le goût fumé en finition

Au-delà de la cuisson, l'univers de la braise inspire désormais les assaisonnements. Huiles fumées, beurres infusés à la cendre, sels grillés ou sauces à la saveur braisée apportent profondeur et complexité aux plats. Ces condiments permettent d'intégrer la dimension du feu, même lorsque la cuisson principale ne s'y prête pas. Pour les chefs, c'est une manière raffinée de signer une assiette et d'inscrire leur cuisine dans cette tendance du goût authentique et du retour aux fondamentaux.



# Les saveurs de la braise

La cuisine à la flamme connaît un véritable regain d'intérêt. Entre spectacle culinaire, signature aromatique et simplicité maîtrisée, la braise devient un véritable terrain d'expression créatif pour les chefs.



## Barbecue, l'art de la braise

Longtemps associé aux repas informels, le barbecue s'invite désormais dans la gastronomie. Les chefs redécouvrent la cuisson lente sur braise, qui sublime aussi bien les viandes mûries que les légumes, poissons ou fruits. Charbon, bois de fruitier, sarments de vigne... Le choix du combustible apporte une dimension aromatique supplémentaire. Dans un cadre professionnel, le barbecue peut aussi devenir un outil de mise en scène. Avec une cuisson visible, le partage et la convivialité participent à l'expérience des clients.

## La plancha en action

Venue d'Espagne, la *plancha* s'est imposée comme un incontournable des cuisines contemporaines. Sa plaque chauffée à haute température permet une cuisson rapide qui saisit les aliments tout en conservant leur moelleux. Poissons, crustacés, légumes ou pièces de viande y développent des notes grillées subtiles, sans excès de fumée. Pour les restaurateurs, la *plancha* offre également un avantage pratique, grâce à sa rapidité d'exécution, son nettoyage facile et sa grande polyvalence, qui en font un allié idéal.

## Le retour du brasero

À mi-chemin entre équipement de cuisson et élément de décor, le brasero s'impose dans les restaurants disposant d'espaces extérieurs. Sa large plaque circulaire chauffée par un foyer central permet de

cuire simultanément différents produits tout en créant un point de rassemblement autour du feu. Un dispositif qui séduit autant par son esthétique que par sa dimension expérientielle. La cuisson devient un spectacle vivant, propice aux animations culinaires, aux événements et aux cuisines ouvertes.

## Fumaison en finesse

La fumaison connaît elle aussi un renouveau, mais dans une version plus délicate, tout en subtilité. Plutôt que de rechercher une saveur fumée dominante, certains chefs privilégient des touches aromatiques légères qui viennent souligner et sublimer leur cuisine. Bois de pommier, de hêtre ou de cerisier apportent des nuances différentes, idéales pour les poissons, les légumes ou certains desserts. La fumaison minute, réalisée sous cloche ou en fumoir compact, permet d'ajouter cette signature aromatique au moment du dressage.

## Le goût fumé en finition

Au-delà de la cuisson, l'univers de la braise inspire désormais les assaisonnements. Huiles fumées, beurres infusés à la cendre, sels grillés ou sauces à la saveur braisée apportent profondeur et complexité aux plats. Ces condiments permettent d'intégrer la dimension du feu, même lorsque la cuisson principale ne s'y prête pas. Pour les chefs, c'est une manière raffinée de signer une assiette et d'inscrire leur cuisine dans cette tendance du goût authentique et du retour aux fondamentaux.



# La simplicité au menu.

Face à une clientèle plus attentive à la qualité, à la fraîcheur et à la lisibilité de l'offre, de nombreux restaurateurs font aujourd'hui le choix de réduire leur carte. Moins de plats, mais mieux pensés, renouvelés au fil des saisons. Une approche qui répond à la fois aux attentes du public et aux enjeux de gestion des établissements.



## Moins de choix, plus d'impact

Longtemps associée à la générosité, la carte très fournie tend à disparaître au profit d'offres plus resserrées. Dans de nombreux restaurants, notamment bistrots, la formule la plus répandue repose sur un choix limité, qui tourne autour de trois entrées, trois plats et trois desserts. Cette simplicité facilite la lecture de la carte et permet au client de décider plus rapidement. Une offre concise valorise également les plats proposés et évite l'effet catalogue qui peut parfois brouiller le message. Une carte bien structurée peut alors devenir un véritable outil de communication entre la cuisine et le client.

## Fraîcheur et fait maison

La réduction du nombre de plats s'inscrit aussi dans une recherche de qualité. Avec une offre plus courte, les équipes peuvent travailler davantage de produits frais et privilégier le fait maison. Une organisation qui permet de mieux maîtriser les approvisionnements et d'assurer une régularité dans l'exécution des recettes. Les restaurateurs répondent ainsi à une attente forte des consommateurs qui privilégient aujourd'hui la fraîcheur et l'authenticité. Une cohérence qui contribue à renforcer la confiance du client comme le discours du restaurateur.

## Une gestion simplifiée

Pour l'établissement, les avantages sont également opérationnels. Une carte réduite facilite la gestion des stocks et limite le gaspillage de matières premières. En concentrant la production sur un nombre restreint de recettes, la brigade gagne en efficacité et en précision. Cette organisation simplifie aussi la formation des équipes et la mise en place en cuisine. Moins de références signifie également un contrôle plus précis des coûts... et donc une meilleure rentabilité.

## Renouvellement

Pour éviter la frustration liée à un choix restreint, la rotation régulière des plats est un point essentiel. Certaines adresses renouvellent leur carte chaque semaine, voire plus fréquemment selon les arrivages et les opportunités du marché. Une souplesse qui permet de suivre le rythme des saisons et de travailler au plus près des produits disponibles. Elle favorise aussi la créativité des chefs, qui peuvent tester de nouvelles idées et ajuster leurs propositions au fil du temps. Pour le client, cette dynamique entretient la curiosité et l'invite à revenir découvrir les nouveautés. La carte devient ainsi un format vivant, capable d'évoluer avec les produits, l'inspiration du chef et les attentes de la clientèle.



# La simplicité au menu.

Face à une clientèle plus attentive à la qualité, à la fraîcheur et à la lisibilité de l'offre, de nombreux restaurateurs font aujourd'hui le choix de réduire leur carte. Moins de plats, mais mieux pensés, renouvelés au fil des saisons. Une approche qui répond à la fois aux attentes du public et aux enjeux de gestion des établissements.



## Moins de choix, plus d'impact

Longtemps associée à la générosité, la carte très fournie tend à disparaître au profit d'offres plus resserrées. Dans de nombreux restaurants, notamment bistrots, la formule la plus répandue repose sur un choix limité, qui tourne autour de trois entrées, trois plats et trois desserts. Cette simplicité facilite la lecture de la carte et permet au client de décider plus rapidement. Une offre concise valorise également les plats proposés et évite l'effet catalogue qui peut parfois brouiller le message. Une carte bien structurée peut alors devenir un véritable outil de communication entre la cuisine et le client.

## Fraîcheur et fait maison

La réduction du nombre de plats s'inscrit aussi dans une recherche de qualité. Avec une offre plus courte, les équipes peuvent travailler davantage de produits frais et privilégier le fait maison. Une organisation qui permet de mieux maîtriser les approvisionnements et d'assurer une régularité dans l'exécution des recettes. Les restaurateurs répondent ainsi à une attente forte des consommateurs qui privilégient aujourd'hui la fraîcheur et l'authenticité. Une cohérence qui contribue à renforcer la confiance du client comme le discours du restaurateur.

## Une gestion simplifiée

Pour l'établissement, les avantages sont également opérationnels. Une carte réduite facilite la gestion des stocks et limite le gaspillage de matières premières. En concentrant la production sur un nombre restreint de recettes, la brigade gagne en efficacité et en précision. Cette organisation simplifie aussi la formation des équipes et la mise en place en cuisine. Moins de références signifie également un contrôle plus précis des coûts... et donc une meilleure rentabilité.

## Renouvellement

Pour éviter la frustration liée à un choix restreint, la rotation régulière des plats est un point essentiel. Certaines adresses renouvellent leur carte chaque semaine, voire plus fréquemment selon les arrivages et les opportunités du marché. Une souplesse qui permet de suivre le rythme des saisons et de travailler au plus près des produits disponibles. Elle favorise aussi la créativité des chefs, qui peuvent tester de nouvelles idées et ajuster leurs propositions au fil du temps. Pour le client, cette dynamique entretient la curiosité et l'invite à revenir découvrir les nouveautés. La carte devient ainsi un format vivant, capable d'évoluer avec les produits, l'inspiration du chef et les attentes de la clientèle.



# Tapenade, l'art d'une tradition provençale



Entre apéritif convivial et ingrédient de chef aux multiples facettes, la tapenade s'impose comme un incontournable de la cuisine méditerranéenne.



L'olive, cœur battant de la tapenade, est bien plus qu'un simple fruit, elle est le symbole d'une culture millénaire en Provence. Son histoire remonte à l'Antiquité, lorsque les Grecs, puis les Romains, introduisirent l'olivier sur les terres méditerranéennes. Dès le VI<sup>e</sup> siècle avant notre ère, les Phocéens, fondateurs de la ville Massalia (aujourd'hui Marseille), plantèrent les premiers oliviers en Provence, reconnaissant déjà le potentiel de cet arbre résistant et généreux. Au Moyen Âge, les moines cisterciens et bénédictins contribuèrent à structurer la culture de l'olivier, développant des techniques de taille et de récolte qui perdurent encore aujourd'hui.

## Une culture locale

La Provence, avec son climat ensoleillé et ses sols caillouteux, offre des conditions idéales pour la culture de l'olivier. Les variétés locales, comme la noire de Nyons ou la verte Picholine, se distinguent par leurs profils aromatiques uniques. La Nyons, AOC depuis 1994, est réputée pour sa chair ferme et son goût fruité et légèrement épicé, tandis que la Picholine, plus douce et fruitée,

est souvent utilisée pour les tapenades vertes. Ces olives, une fois dénoyautées et broyées, libèrent des arômes intenses, à la fois fruités, salins et légèrement amers. Leur transformation en tapenade exige un équilibre parfait entre les ingrédients, une maîtrise des textures et un respect scrupuleux des recettes traditionnelles. ▶





# Tapenade, l'art d'une tradition provençale,



Entre apéritif convivial et ingrédient de chef aux multiples facettes, la tapenade s'impose comme un incontournable de la cuisine méditerranéenne.



**L'**olive, cœur battant de la tapenade, est bien plus qu'un simple fruit, elle est le symbole d'une culture millénaire en Provence. Son histoire remonte à l'Antiquité, lorsque les Grecs, puis les Romains, introduisirent l'olivier sur les terres méditerranéennes. Dès le VI<sup>e</sup> siècle avant notre ère, les Phocéens, fondateurs de la ville Massalia (aujourd'hui Marseille), plantèrent les premiers oliviers en Provence, reconnaissant déjà le potentiel de cet arbre résistant et généreux. Au Moyen Âge, les moines cisterciens et bénédictins contribuèrent à structurer la culture de l'olivier, développant des techniques de taille et de récolte qui perdurent encore aujourd'hui.

## Une culture locale

La Provence, avec son climat ensoleillé et ses sols caillouteux, offre des conditions idéales pour la culture de l'olivier. Les variétés locales, comme la noire de Nyons ou la verte Picholine, se distinguent par leurs profils aromatiques uniques. La Nyons, AOC depuis 1994, est réputée pour sa chair ferme et son goût fruité et légèrement épicé, tandis que la Picholine, plus douce et fruitée,

est souvent utilisée pour les tapenades vertes. Ces olives, une fois dénoyautées et broyées, libèrent des arômes intenses, à la fois fruités, salins et légèrement amers. Leur transformation en tapenade exige un équilibre parfait entre les ingrédients, une maîtrise des textures et un respect scrupuleux des recettes traditionnelles. ▶





► La culture de l'olivier en Provence est aussi une histoire de patience et de passion. Les arbres, souvent centenaires, demandent des soins constants : taille minutieuse, récolte manuelle ou semi-mécanisée, et une attention particulière portée à la qualité des fruits. Chaque année, entre novembre et janvier, les oléiculteurs provençaux récoltent les olives à la main ou à l'aide de peignes, préservant ainsi leur intégrité. Cette récolte, souvent familiale, est un moment clé qui détermine la qualité finale des olives et, par extension, celle des tapenades.

Longtemps cantonnée aux apéritifs et aux repas familiaux, la tapenade connaît aujourd'hui une renaissance, portée par des artisans comme Éric Msica, qui en ont fait un produit d'exception. Elle s'invite désormais dans les cuisines des chefs, sur les buffets des traiteurs et dans les assiettes des restaurants, où elle apporte une touche d'authenticité et de caractère.

### Une tartinade qui dépasse les frontières

Dans les cuisines professionnelles, la tapenade n'est plus seulement un classique de l'apéritif. Elle se marie avec des viandes, relève des plats de poisson, s'intègre dans des recettes de pâtisserie salée ou même dans des sauces. Son profil gustatif unique, à la fois puissant et équilibré, permet d'apporter une signature méditerranéenne à des préparations variées. Son caractère oblige les cuisiniers à repenser les associations, à jouer sur les contrastes, mais c'est précisément cette richesse qui attire les professionnels en quête de produits à forte identité.

Ce renouveau s'inscrit dans un mouvement plus large de valorisation des savoir-faire locaux et des produits bruts. Chaque pot de tapenade raconte une histoire : celle d'un territoire, d'une variété d'olive, d'un processus de fabrication artisanal. La qualité finale dépend autant du choix des olives que de la maîtrise des étapes de transformation, du dénoyautage à la mise en conserve, en passant par l'assemblage des ingrédients. ■

💧  
**CETTE TAPENADE EST  
LE FRUIT D'UN SAVOIR-  
FAIRE MAÎTRISÉ, DE LA  
SÉLECTION DES OLIVES  
À LA MISE EN CONSERVE.** 💧



## RENCONTRE AVEC Éric Msica

ENTRE HÉRITAGE & MODERNITÉ

À la tête de Méditéa, Éric Msica perpétue un savoir-faire artisanal, entièrement dédié à la fabrication de tartinables d'exception. Installée à Châteauneuf-de-Gadagne, son entreprise familiale allie respect des recettes traditionnelles et exigences modernes de qualité. Il revient sur l'histoire de Méditéa, les spécificités de ses produits et l'évolution des usages de la tapenade en cuisine.

### Pouvez-vous nous parler de l'histoire de Méditéa et de votre activité ?

L'aventure Méditéa a commencé en 1993, mais ses racines remontent bien plus loin. Tout a démarré sur les marchés de Provence, où ma mère et moi vendions des tartinables préparées à partir d'olives locales. Ma mère, une cuisinière hors pair, avait eu l'idée de broyer les olives et d'y ajouter des câpres et de la crème d'anchois. Cette recette, simple mais révolutionnaire pour l'époque, a posé les bases de notre activité. Aujourd'hui, Méditéa est une conserverie à part entière, mais l'esprit reste le même : valoriser les produits de notre région et perpétuer un savoir-faire artisanal. Nous produisons chaque année des milliers de pots de tartinables, en respectant des méthodes traditionnelles et un cahier des charges strict. L'objectif ? Offrir des produits d'exception, sans additifs ni conservateurs, tout en garantissant une qualité constante.

### Quelle est la spécificité de votre tapenade ?

Notre tapenade noire est notre produit phare. Elle est élaborée à partir d'olives provençales, comme la noire de Nyons ou la verte Picholine, et respecte une recette traditionnelle, sans compromis. Ce qui la distingue, c'est son équilibre : un goût puissant, mais jamais agressif, avec une belle persistance en bouche. Cette tapenade est le fruit d'un savoir-faire maîtrisé, de la sélection des olives à la mise en conserve, en passant par l'assemblage des ingrédients. Pour les professionnels, cette rigueur est essentielle. Elle leur permet de travailler avec un produit constant, traçable et adapté à leurs besoins. Notre tapenade n'est pas seulement un condiment, c'est un ingrédient à part entière, capable d'apporter une véritable signature à un plat.

### À qui s'adresse principalement votre production ?

Nous travaillons principalement avec des professionnels de la restauration : traiteurs, chefs, restaurants, mais aussi des grandes surfaces et des enseignes comme METRO. Notre gamme, qui compte plus de 45 recettes, répond à des attentes variées, de la tapenade classique aux tartinables à base de légumes ou de poisson. Notre collaboration avec METRO est particulièrement importante. Elle nous permet de toucher un large réseau de professionnels, tout en valorisant notre démarche locale et artisanale. METRO a été un partenaire clé dans notre développement, en nous aidant à adapter nos produits aux besoins spécifiques de la restauration.

### Comment les usages de la tapenade évoluent-ils aujourd'hui ?

On observe une vraie diversification des usages. Bien sûr, la tapenade reste un incontournable de l'apéritif, mais de plus en plus de chefs l'utilisent en cuisine, pour sublimer des plats ou créer des recettes originales. Elle permet d'apporter une touche méditerranéenne, tout en répondant à des attentes de naturalité et de traçabilité. Cette évolution est aussi liée à une meilleure connaissance du produit. Les professionnels prennent le temps de tester, d'expérimenter, de jouer sur les associations. La tapenade devient un ingrédient polyvalent, capable de s'adapter à des usages variés, sans jamais perdre son identité.

### Pourquoi la tapenade a-t-elle, selon vous, toute sa place dans la cuisine d'aujourd'hui ?

Parce qu'elle incarne des valeurs fortes : un ancrage territorial, un savoir-faire artisanal et une authenticité gustative. Pour les restaurateurs, travailler la tapenade, c'est faire le choix d'un produit qui a du sens, qui raconte une histoire et qui apporte une vraie signature en cuisine. C'est exactement ce que recherchent de plus en plus de professionnels aujourd'hui : des ingrédients qui allient tradition, qualité et créativité.



# Marques propres METRO

L'EXIGENCE DE L'EXTRA-FRAIS  
AU SERVICE DES  
PROFESSIONNELS

Avec 1 090 références extra-frais, les marques propres METRO ont dépassé le stade de l'alternative complémentaire. Réparties entre fruits et légumes, marée et boucherie, elles partagent une même promesse, celle de la qualité testée par des professionnels, de la traçabilité la plus totale, d'une origine maîtrisée et du meilleur rapport qualité prix du marché. Une offre structurée pour aider les restaurateurs à protéger leurs marges sans jamais sacrifier l'assiette.



## La Marée MDD

Saumon, maigre, daurade, bar, turbot, cabillaud, thon : la gamme marée couvre aussi bien les espèces d'élevage que les poissons sauvages. Toute la transformation des poissons d'élevage est réalisée dans les ateliers METRO, à Cherbourg, avec une contrainte stricte de dix jours maximum entre l'abattage et la livraison en halle. 90 % des espèces sauvages transitent par ces mêmes ateliers pour contrôle à réception. La gamme surgelée vient compléter l'offre avec des crustacés et des mélanges prêts à l'emploi qui simplifient la gestion des stocks et sécurisent les prix sur douze mois.

## Les Fruits et Légumes MDD

L'approvisionnement est exclusivement français en pleine saison, élargi aux origines européennes certifiées GLOBAL G.A.P. le reste de l'année. Tomates, pommes de terre et salades mènent les ventes en volume ; ils sont complétés par une sélection de produits ambassadeurs issus des terroirs régionaux, des pomelos de Corse aux quetsches d'Alsace-Lorraine. Tous les produits sont conditionnés pour limiter les pertes, et validés en cuisine d'essai sur des critères organoleptiques précis. Cette logique est étendue vers des produits prêts à l'emploi, déjà lavés, épluchés et découpés, pour des brigades qui travaillent en flux tendu.

## La Boucherie MDD

Avec 100 % de races à viande, un seul partenaire par espèce, un agrège à réception systématique sur l'ensemble des carcasses bovines, la boucherie MDD repose sur un niveau d'exigence rare dans la distribution. Charolaise, Limousine, Normande et Montbéliarde constituent le socle de la gamme bovine, complétée par une sélection irlandaise haut de gamme. Volaille Label Rouge, magret IGP Sud-Ouest, porc français : chaque espèce est traitée avec le même soin.



Depuis 2019, le dispositif CAP Boucherie structure la filière de l'élevage à la halle pour garantir la constance qualité 365 jours par an et sécuriser les volumes face à la raréfaction de la ressource. Dans les trois filières, la démarche RSE de METRO se traduit concrètement : sélection de fournisseurs engagés dans des modes de production responsables, garantie du bien-être animal, travail sur la réduction des additifs et des intrants. Des engagements qui ne relèvent pas du discours mais d'audits indépendants et de cahiers des charges vérifiés chaque année. Pour les professionnels, choisir les MDD METRO, c'est s'appuyer sur une offre sécurisée, traçable et compétitive, sans arbitrage à faire entre qualité et rentabilité.



# Marques ~~propres~~ METRO

L'EXIGENCE DE L'EXTRA-FRAIS  
AU SERVICE DES  
PROFESSIONNELS

Avec 1 090 références extra-frais, les marques ~~propres~~ METRO ont dépassé le stade de l'alternative complémentaire. Réparties entre fruits et légumes, marée et boucherie, elles partagent une même promesse, celle de la qualité testée par des professionnels, de la traçabilité la plus totale, d'une origine maîtrisée et du meilleur rapport qualité prix du marché. Une offre structurée pour aider les restaurateurs à protéger leurs marges sans jamais sacrifier l'assiette.



## La Marée MDD

Saumon, maigre, daurade, bar, turbot, cabillaud, thon : la gamme marée couvre aussi bien les espèces d'élevage que les poissons sauvages. Toute la transformation des poissons d'élevage est réalisée dans les ateliers METRO, à Cherbourg, avec une contrainte stricte de dix jours maximum entre l'abattage et la livraison en halle. 90 % des espèces sauvages transitent par ces mêmes ateliers pour contrôle à réception. La gamme surgelée vient compléter l'offre avec des crustacés et des mélanges prêts à l'emploi qui simplifient la gestion des stocks et sécurisent les prix sur douze mois.

## Les Fruits et Légumes MDD

L'approvisionnement est exclusivement français en pleine saison, élargi aux origines européennes certifiées GLOBAL G.A.P. le reste de l'année. Tomates, pommes de terre et salades mènent les ventes en volume ; ils sont complétés par une sélection de produits ambassadeurs issus des terroirs régionaux, des pomelos de Corse aux quetsches d'Alsace-Lorraine. Tous les produits sont conditionnés pour limiter les pertes, et validés en cuisine d'essai sur des critères organoleptiques précis. Cette logique est étendue vers des produits prêts à l'emploi, déjà lavés, épluchés et découpés, pour des brigades qui travaillent en flux tendu.

## La Boucherie MDD

Avec 100 % de races à viande, un seul partenaire par espèce, un agréage à réception systématique sur l'ensemble des carcasses bovines, la boucherie MDD repose sur un niveau d'exigence rare dans la distribution. Charolaise, Limousine, Normande et Montbéliarde constituent le socle de la gamme bovine, complétée par une sélection irlandaise haut de gamme. Volaille Label Rouge, magret IGP Sud-Ouest, porc français : chaque espèce est traitée avec le même soin.



Depuis 2019, le dispositif CAP Boucherie structure la filière de l'élevage à la halle pour garantir la constance qualité 365 jours par an et sécuriser les volumes face à la raréfaction de la ressource. Dans les trois filières, la démarche RSE de METRO se traduit concrètement : sélection de fournisseurs engagés dans des modes de production responsables, garantie du bien-être animal, travail sur la réduction des additifs et des intrants. Des engagements qui ne relèvent pas du discours mais d'audits indépendants et de cahiers des charges vérifiés chaque année. Pour les professionnels, choisir les ~~MDD~~ METRO, c'est s'appuyer sur une offre sécurisée, traçable et compétitive, sans arbitrage à faire entre qualité et rentabilité.



# Les îles de l'Atlantique.

ENTRE SEL & LARGE



De Noirmoutier à Oléron, de l'île d'Yeu à Groix, les îles atlantiques forment un archipel de caractères. Chacune a sa silhouette, ses saisons, son accent. Mais toutes partagent cette façon singulière de tirer leur richesse d'un milieu à la fois généreux et capricieux.

**I**ci, la cuisine tient à des gestes transmis, à des marées attendues, à des produits façonnés par le vent et le sel, bien avant que les chefs ne s'en emparent. Pour les restaurateurs, ces îles de l'Atlantique que sont Oléron, Yeu, Ré ou Groix sont un vivier de produits d'exception, souvent méconnus, toujours identitaires, capables de donner à une assiette ce supplément d'âme que les clients cherchent en se tournant vers la mer. ►



# Les îles de l'Atlantique

ENTRE SEL & LARGE



De Noirmoutier à Oléron, de l'île d'Yeu à Groix, les îles atlantiques forment un archipel de caractères. Chacune a sa silhouette, ses saisons, son accent. Mais toutes partagent cette façon singulière de tirer leur richesse d'un milieu à la fois généreux et capricieux.

**I**ci, la cuisine tient à des gestes transmis, à des marées attendues, à des produits façonnés par le vent et le sel, bien avant que les chefs ne s'en emparent. Pour les restaurateurs, ces îles de l'Atlantique que sont Oléron, Yeu, Ré ou Groix sont un vivier de produits d'exception, souvent méconnus, toujours identitaires, capables de donner à une assiette ce supplément d'âme que les clients cherchent en se tournant vers la mer. ▶





## ► Sel et pommes de terre primeurs

Sur l'île de Ré comme dans les marais de Noirmoutier ou d'Oléron, les paludiers conduisent l'eau de bassin en bassin et guettent la cristallisation. Le sel de l'Atlantique est un produit vivant, qui change de caractère selon le vent et l'ensoleillement. La fleur de sel, cueillie en surface pendant les beaux jours, ne supporte pas la cuisson. C'est un sel de finition, posé au dernier moment sur un filet de bar, une côte de bœuf ou un carré de chocolat noir. Le gros sel gris est travaillé en cuisine en croûte autour d'un poisson entier, dans l'eau de cuisson des coquillages ou sous des pommes de terre à l'étouffée. En salle, sa provenance artisanale et ses variations de texture en font un argument à part entière, à la manière d'un bon vin.

La Bonnotte de Noirmoutier est une variété de pomme de terre qui pousse dans des sols sableux nourris d'algues et de varech. Peau fine comme du papier, chair fondante, goût légèrement iodé et presque sucré. Elle n'a besoin de rien. Cuite à l'eau avec une poignée de gros sel de l'île, puis revenue au beurre, elle est déjà un plat. Dans une maison gastronomique, on la posera sous une langoustine ou autour d'un tourteau effiloché. Sa saison est courte, quelques semaines au printemps, ce qui en fait un produit de carte éphémère, idéal pour raconter le moment à ses clients. Sur l'île de Ré ou d'Yeu, d'autres variétés primeurs partagent ce même caractère iodé, lié aux embruns et aux terres légères. ►

## RENCONTRE AVEC Prénom nom

XXXXX

Responsable Univers Frais METRO à Chalon-sur-Saône, Anthony Perroux est l'interlocuteur privilégié des équipes sur le terrain et spécialiste des produits locaux. Rencontre.

**Historiquement, la Bourgogne est une région surtout connue pour ses vins mais la gastronomie n'est pas en reste, est-ce un avantage ?**

La crème de cassis avec le crémant, la charcuterie avec le vin rouge, le vin blanc avec certains fromages, notamment les fromages de la fromagerie Delin : en Bourgogne, on a une grande réputation de nos produits locaux à nos

réputation de la France en tant que destination culinaire de premier plan. Cela stimule les exportations de produits français, y compris les vins, les fromages et d'autres produits locaux.

**La gastronomie bourguignonne est ancrée dans la tradition et l'histoire de la région. Comment valorisez-vous ce patrimoine ?**

En préservant et en perpétuant les recettes et les techniques traditionnelles, les professionnels de la restauration contribuent à maintenir vivante la gastronomie de la Bourgogne. Cela attire l'attention internationale sur les méthodes de production artisanales et agricoles durables qui sont

ATTENTE TEXTE

**Que recherchent les professionnels qui se fournissent dans les halles METRO en Bourgogne ? Selon vous qu'est-ce qu'un bon produit ?**

Les professionnels prennent en considération divers facteurs mais la satisfaction du palais lors de la dégustation, la provenance géographique des produits, la saisonnalité et l'histoire des producteurs sont les éléments déterminants. Ils souhaitent pouvoir compter sur des professionnels hautement compétents et bien informés qui maîtrisent leur domaine et sont capables de discuter en détail de la variété des articles disponibles dans nos marchés.

souvent utilisées pour créer ces ingrédients de qualité. Nous nous efforçons de mettre ces produits à disposition des chefs.

**Et vous, personnellement, quel est votre produit bourguignon préféré ?**

Moi c'est le crémeux à la truffe de chez Delin que j'accompagne d'un vin rouge, un Mercurey par exemple !

**Quel est le rôle de la gastronomie bourguignonne dans la promotion des produits locaux français ?**

La Bourgogne est souvent considérée comme un joyau de la gastronomie française. En attirant l'attention internationale sur ses plats et ses vins, la région contribue à renforcer la



## ► Huîtres et coquillages, l'océan dans une coquille

Le bassin de Marennes-Oléron est l'un des grands territoires ostréicoles du pays. Les huîtres y grandissent dans des claires, ces anciens marais salants reconvertis en bassins d'affinage, où une algue microscopique leur confère cette teinte verte et ce goût de noisette qui font leur réputation. Nature et sur glace, elles ouvrent le repas sans détour. Mais elles trouvent aussi leur place en cuisine, pochées quelques secondes dans leur eau sur un velouté de fenouil, en beignet léger avec une sauce verte aux herbes, ou gratinées avec un beurre blanc. Plus au nord, les huîtres de Vendée et de la ria d'Étel au large de Groix offrent d'autres terroirs, d'autres personnalités. Autant de raisons de choisir son producteur et d'en faire un argument de carte.



## Une cuisine de bord de mer qui inspire les tables du continent

La cuisine des îles atlantiques se méfie des effets. Elle s'est construite dans la contrainte de l'isolement, des saisons courtes, de la dépendance au climat, et c'est précisément cette contrainte qui lui a donné sa force. On y a appris à ne rien gaspiller, à valoriser chaque élément, à laisser le produit parler. Les algues séchées parfument un beurre ou une sauce, les conserves artisanales de sardines ou de thon à l'ancienne deviennent des mises en bouche de caractère, le miel de butinage côtier aux fleurs de salicorne signe un dessert en un geste. Aujourd'hui, de nombreux chefs du continent font le chemin inverse et viennent chercher sur les îles ce que leurs cuisines ne trouvent plus ailleurs. Légumes de maraîchers qui cultivent dans le sable et le vent, algues fraîches, conserves artisanales sont autant de produits qui permettent de raconter une géographie précise, un geste artisanal, une saison. Le fil qui relie ces îles n'est pas une route mais un courant, celui de l'Atlantique, iodé, puissant, changeant. Pour un restaurateur qui sait l'écouter, il devient une ligne de carte à part entière. ■



PUB

Les ports de pêche artisanale de La Cotinière sur Oléron, de Port-Joinville sur Yeu ou de Locmaria sur Groix débarquent chaque matin ce que l'Atlantique offre. Bars de ligne, dorades royales, maquereaux de printemps, tourteaux et langoustines suivent le rythme des saisons. Le thon germon est la fierté de l'île d'Yeu, dont les thoniers pratiquent encore la pêche à la canne, ligne par ligne. Travailler avec ces pêcheurs, c'est accepter de composer avec l'imprévu. Un bar livré le matin a une chair ferme et brillante qui n'a rien à voir avec un poisson d'élevage. Il se cuit sur peau avec un beurre de Noirmoutier aux herbes marines, ou entier en croûte de sel gris. Le maquereau, souvent sous-estimé, s'exprime en gravlax court à la fleur de sel ou à la plancha avec des primeurs en écrasé.



# 6 conseils.

POUR ADAPTER SON MANAGEMENT  
À LA GÉNÉRATION Z

Hyperconnectée, en quête de sens et d'équilibre entre vie pro et perso, la génération Z bouscule les codes traditionnels du management. En restauration, où les équipes sont souvent jeunes et mobiles, comprendre ses attentes devient un levier essentiel pour recruter, motiver et fidéliser les talents.



Souvent appelée les “zoomers”, la génération Z regroupe les personnes nées entre la fin des années 1990 et le début des années 2010. Elle succède à la génération Y et précède la génération Alpha. Cette génération qui a grandi dans un environnement numérique et connecté, est habituée à l'immédiateté et aux échanges permanents, et évolue naturellement dans des contextes dynamiques où la communication est rapide et horizontale. Valorisation d'un établissement sur les réseaux sociaux, partage de contenus ou participation à la com, son aisance avec les outils digitaux peut devenir un véritable atout. Parallèlement, ces jeunes professionnels accordent une importance particulière à l'équilibre entre vie professionnelle et personnelle. Des plannings plus lisibles, une meilleure anticipation des horaires ou encore une organisation claire du travail contribuent à créer un climat de confiance et à renforcer leur motivation.

La génération Z attend également de leur manager un rôle plus accompagnant que directif. Elle souhaite apprendre, développer ses compétences et comprendre la finalité de leurs missions. Dans ce contexte, déléguer certaines responsabilités, encourager la prise d'initiative et fixer des objectifs précis sont des leviers efficaces pour favoriser son engagement. Un management



participatif, qui valorise les idées et les retours du terrain, permet aussi de renforcer son implication. Réunions rapides avant le service, moments d'échange informels ou débriefings réguliers peuvent ainsi contribuer à améliorer l'organisation tout en développant un véritable esprit d'équipe.

Enfin, l'ambiance de travail et le sens donné au métier jouent un rôle déterminant. Les jeunes collaborateurs recherchent un environnement professionnel respectueux, convivial et stimulant. Favoriser la cohésion d'équipe, valoriser les réussites et reconnaître l'implication de chacun participent à créer un cadre de travail positif. Les valeurs de l'établissement comptent également,

entre engagement pour des produits de qualité, démarche responsable ou soutien aux producteurs locaux, autant d'éléments susceptibles de renforcer leur adhésion. Pour les fidéliser sur le long terme, il est enfin essentiel de leur offrir des perspectives d'évolution, à travers des formations, des montées en compétences ou de nouvelles responsabilités. S'ils peuvent se projeter dans l'avenir de l'établissement, ces collaborateurs seront naturellement plus investis dans sa réussite.



## Pour aller plus loin

Retrouvez l'intégralité des conseils et exemples pratiques pour manager la génération Z en restauration en consultant l'article dédié sur le site METRO.



Scannez  
ou retrouvez  
ce livre blanc sur  
METRO.fr



# Halo

## L'ADRESSE HYBRIDE ENTRE GASTRONOMIE & DESIGN

À Paris, *Halo* brouille les frontières entre restaurant, galerie et concept store. Une expérience immersive où dialoguent cuisine et création contemporaine, avec aux commandes le chef Victor Blanchet.

D'écloisonner les disciplines permet d'enrichir l'expérience client. C'est sur cette idée forte que repose le concept de *Halo*. Dès l'entrée, le visiteur traverse un concept store qui met en lumière des créateurs émergents, entre pièces de mode et objets de design soigneusement sélectionnés. Un espace au design minimaliste signé Lucie Rosenblatt éclairé par une verrière spectaculaire. Le restaurant se découvre ensuite dans un décor élégant et immersif, loin des codes classiques de la restauration. L'architecture du lieu renforce cette impression de découverte progressive, avec un jeu de lumière qui donne l'impression d'un coucher de soleil. *Halo* devient ainsi un espace à vivre, modulable, où se croisent une clientèle curieuse, amateurs de gastronomie et passionnés de création contemporaine. Une hybridation des usages qui constitue le cœur du projet. Le lieu fait coexister commerce, culture et restauration dans une même dynamique.

En cuisine, le chef Victor Blanchet incarne pleinement cette philosophie. Sa cuisine se distingue par sa sensibilité, et vient s'inscrire dans un dialogue entre saveurs et émotions. La carte évolue au fil des saisons et des arrivages, avec une sélection resserrée

de plats qui privilégient la lisibilité et l'intention. À table, les associations illustrent une approche précise et gourmande aux influences provençales et du Sud-Ouest. Ravioles de *txistorra* associées au fromage de brousse relevées d'une touche de piment d'Espelette, *crudo* de truite accompagné de *guindillas* et gelée citron-thym, rouget travaillé avec une sauce rouille et un jus de bouillabaisse... chaque assiette fonctionne comme une composition en résonance avec l'univers du lieu.

*Halo* illustre une évolution majeure du secteur. Un lieu de restauration qui se conçoit comme une expérience complète, capable de générer du sens au-delà du simple repas. L'adresse associe une offre culinaire exigeante à un univers créatif fort. Cette approche transversale repose sur une identité qui dépasse la seule cuisine, et s'appuie sur la capacité à créer un environnement cohérent, immersif et désirable. Une vision résolument contemporaine



# Pour ou contre la réservation obligatoire ?

Face aux annulations de dernière minute et aux salles parfois difficiles à remplir, de plus en plus de restaurants imposent désormais la réservation préalable. Entre meilleure organisation pour les équipes et crainte d'un frein pour la spontanéité des clients, la pratique divise...

**Si c'est un outil d'organisation...**

**À première vue,**

**difficile de contester l'intérêt de la réservation pour un restaurateur soucieux de maîtriser son service.**  
...Connaître à l'avance le nombre de couverts permet d'ajuster les achats, de mieux organiser les brigades et d'éviter le gaspillage. Dans un secteur où les marges restent fragiles, cette visibilité constitue un avantage considérable.

**D'ailleurs,**

la réservation obligatoire limite les tables vides dues aux désistements ou aux arrivées imprévues. Elle sécurise une partie du chiffre d'affaires et permet d'anticiper le rythme du service, notamment dans les établissements de petite capacité.

**Il faut dire**

que cette pratique s'inscrit dans une évolution plus large du secteur. La digitalisation des réservations, les plateformes en ligne et les systèmes de confirmation automatisés rendent **la gestion des flux de clients beaucoup plus précise.**

**Du point de vue du produit, l'obligation de réserver peut apparaître comme une rigidité excessive.**

Le restaurant reste, pour beaucoup, un lieu de spontanéité, une décision prise au détour d'une promenade ou à la dernière minute.

**... c'est aussi une contrainte pour la clientèle**

**Et puis,**

**certains chefs défendent l'idée que la réservation participe à l'expérience.**  
Prévoir sa venue, parfois plusieurs jours à l'avance, installe une attente et renforce la dimension presque événementielle du repas.

**Et,**

**imposer une réservation peut décourager ceux qui n'aiment pas planifier leurs sorties.**  
La contrainte administrative, même minime, risque alors de détourner une partie de la clientèle vers des établissements plus accessibles.

**En effet,**

**tous les clients ne disposent pas de la même flexibilité.**

Entre agendas imprévisibles, déplacements professionnels ou simples envies du moment, l'impossibilité de venir sans réservation peut créer un sentiment d'exclusion.

**Et puis,**

dans certains quartiers vivants ou touristiques, **la restauration repose précisément sur ce flux spontané.**  
Se priver de ces passages improvisés peut représenter un manque à gagner non négligeable.



**Une image  
ambivalente...**

**Sur le plan de la perception,**

un restaurant qui fonctionne uniquement  
sur réservation peut **renvoyer l'image**  
**d'une maison organisée et recherchée.**

**De fait,**

la difficulté d'obtenir une table  
peut même renforcer l'attractivité.

**La rareté alimente la curiosité  
et contribue parfois à construire  
la réputation d'un établissement.**



**Aussi,**

**la réservation obligatoire  
rassure certains clients,**

qui savent qu'une table les attendra  
sans avoir à patienter ou à prendre  
le risque d'un refus à l'entrée.

**À l'inverse,**

**elle peut donner le sentiment  
d'un lieu fermé, peu accueillant pour ceux  
qui n'ont pas anticipé leur venue.**

La convivialité spontanée,  
longtemps associée à la culture  
du bistrot, peut alors sembler s'effacer.



**En conséquence,**  
tout dépend du positionnement  
de la maison, de son emplacement  
et de sa clientèle.

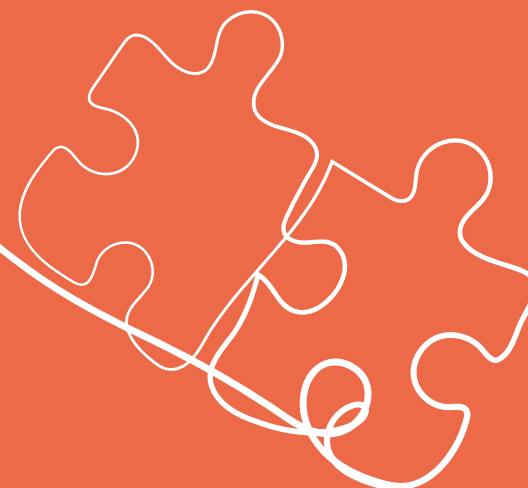
Ce qui constitue une nécessité pour certains  
peut devenir un frein pour d'autres.

**Aussi,**

certains établissements choisissent  
**des formules hybrides :**

**une partie des tables réservables,  
l'autre laissée aux clients de passage.**

Une manière de conserver une certaine  
souplesse tout en sécurisant le service.



**Il faut dire que**

**la réservation obligatoire n'est pas toujours  
adaptée à tous les modèles.**

Elle fonctionne particulièrement bien  
dans les restaurants gastronomiques  
ou à petite capacité, où chaque couvert compte.

**... et un équilibre  
à trouver.**



**En somme,**

la réservation obligatoire  
reflète les transformations  
de la restauration contemporaine.  
Gage de maîtrise pour les uns,  
contrainte inutile pour les autres,  
elle traduit surtout la recherche  
d'un **nouvel équilibre entre**  
**organisation des équipes**  
**et liberté des clients...**





# Pour ou contre la réservation obligatoire ?

Face aux annulations de dernière minute et aux salles parfois difficiles à remplir, de plus en plus de restaurants imposent désormais la réservation préalable. Entre meilleure organisation pour les équipes et crainte d'un frein pour la spontanéité des clients, la pratique divise...

**Si c'est un outil d'organisation...**

**À première vue,**

difficile de contester l'intérêt de la réservation pour un restaurateur soucieux de maîtriser son service. ...Connaître à l'avance le nombre de couverts permet d'ajuster les achats, de mieux organiser les brigades et d'éviter le gaspillage. Dans un secteur où les marges restent fragiles, cette visibilité constitue un avantage considérable.

**D'ailleurs,**

la réservation obligatoire limite les tables vides dues aux désistements ou aux arrivées imprévues. Elle sécurise une partie du chiffre d'affaires et permet d'anticiper le rythme du service, notamment dans les établissements de petite capacité.

**Il faut dire**

que cette pratique s'inscrit dans une évolution plus large du secteur. La digitalisation des réservations, les plateformes en ligne et les systèmes de confirmation automatisés rendent la gestion des flux de clients beaucoup plus précise.

**Du point de vue du produit,**

l'obligation de réserver peut apparaître comme une rigidité excessive.

Le restaurant reste, pour beaucoup, un lieu de spontanéité, une décision prise au détour d'une promenade ou à la dernière minute.

**... c'est aussi une contrainte pour la clientèle**

**Et puis,**

certaines chefs défendent l'idée que la réservation participe à l'expérience.

Prévoir sa venue, parfois plusieurs jours à l'avance, installe une attente et renforce la dimension presque événementielle du repas.

**Et,**

imposer une réservation peut décourager ceux qui n'aiment pas planifier leurs sorties.

La contrainte administrative, même minime, risque alors de détourner une partie de la clientèle vers des établissements plus accessibles.

**En effet,**

tous les clients ne disposent pas de la même flexibilité.

Entre agendas imprévisibles, déplacements professionnels ou simples envies du moment, l'impossibilité de venir sans réservation peut créer un sentiment d'exclusion.

**Et puis,**

dans certains quartiers vivants ou touristiques, la restauration repose précisément sur ce flux spontané. Se priver de ces passages improvisés peut représenter un manque à gagner non négligeable.



**Une image  
ambivalente...**

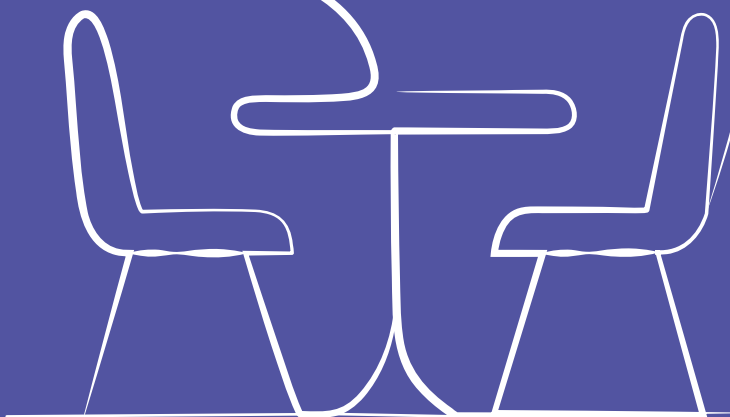
**Sur le plan de la perception,**

un restaurant qui fonctionne uniquement  
sur réservation peut **renvoyer l'image  
d'une maison organisée et recherchée.**

**De fait,**

la difficulté d'obtenir une table  
peut même renforcer l'attractivité.

**La rareté alimente la curiosité  
et contribue parfois à construire  
la réputation d'un établissement.**



**Aussi,**

**la réservation obligatoire  
rassure certains clients,**

qui savent qu'une table les attendra  
sans avoir à patienter ou à prendre  
le risque d'un refus à l'entrée.

**À l'inverse,**

**elle peut donner le sentiment  
d'un lieu fermé, peu accueillant pour ceux  
qui n'ont pas anticipé leur venue.**

La convivialité spontanée,  
longtemps associée à la culture  
du bistro, peut alors sembler s'effacer.



**En conséquence,**  
tout dépend du positionnement  
de la maison, de son emplacement  
et de sa clientèle.

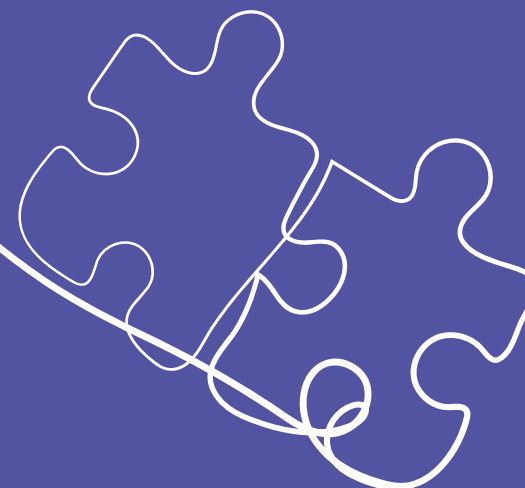
Ce qui constitue une nécessité pour certains  
peut devenir un frein pour d'autres.

**Aussi,**

certains établissements choisissent  
**des formules hybrides :**

**une partie des tables réservables,  
l'autre laissée aux clients de passage.**

Une manière de conserver une certaine  
souplesse tout en sécurisant le service.



**Il faut dire que**

**la réservation obligatoire n'est pas toujours  
adaptée à tous les modèles.**

Elle fonctionne particulièrement bien  
dans les restaurants gastronomiques  
ou à petite capacité, où chaque couvert compte.

**... et un équilibre  
à trouver.**



**En somme,**

la réservation obligatoire  
reflète les transformations  
de la restauration contemporaine.  
Gage de maîtrise pour les uns,  
contrainte inutile pour les autres,  
elle traduit surtout la recherche  
d'un **nouvel équilibre entre  
organisation des équipes  
et liberté des clients...**





# Pour ou contre la réservation obligatoire ?

Face aux annulations de dernière minute et aux salles parfois difficiles à remplir, de plus en plus de restaurants imposent désormais la réservation préalable. Entre meilleure organisation pour les équipes et crainte d'un frein pour la spontanéité des clients, la pratique divise...

**Si c'est un outil d'organisation...**

**À première vue,**

**difficile de contester l'intérêt de la réservation pour un restaurateur soucieux de maîtriser son service.**  
...Connaître à l'avance le nombre de couverts permet d'ajuster les achats, de mieux organiser les brigades et d'éviter le gaspillage. Dans un secteur où les marges restent fragiles, cette visibilité constitue un avantage considérable.

**D'ailleurs,**

la réservation obligatoire limite les tables vides dues aux désistements ou aux arrivées imprévues. Elle sécurise une partie du chiffre d'affaires et permet d'anticiper le rythme du service, notamment dans les établissements de petite capacité.

**Il faut dire**

que cette pratique s'inscrit dans une évolution plus large du secteur. La digitalisation des réservations, les plateformes en ligne et les systèmes de confirmation automatisés rendent **la gestion des flux de clients beaucoup plus précise.**

**Du point de vue du produit,**

**l'obligation de réserver peut apparaître comme une rigidité excessive.**

Le restaurant reste, pour beaucoup, un lieu de spontanéité, une décision prise au détour d'une promenade ou à la dernière minute.

**... c'est aussi une contrainte pour la clientèle**

**Et puis,**

**certains chefs défendent l'idée que la réservation participe à l'expérience.**

Prévoir sa venue, parfois plusieurs jours à l'avance, installe une attente et renforce la dimension presque événementielle du repas.

**Et,**

**imposer une réservation peut décourager ceux qui n'aiment pas planifier leurs sorties.**

La contrainte administrative, même minime, risque alors de détourner une partie de la clientèle vers des établissements plus accessibles.

**En effet,**

**tous les clients ne disposent pas de la même flexibilité.**

Entre agendas imprévisibles, déplacements professionnels ou simples envies du moment, l'impossibilité de venir sans réservation peut créer un sentiment d'exclusion.

**Et puis,**

dans certains quartiers vivants ou touristiques, **la restauration repose précisément sur ce flux spontané.** Se priver de ces passages improvisés peut représenter un manque à gagner non négligeable.



## Une image ambivalente...

### Sur le plan de la perception,

un restaurant qui fonctionne uniquement sur réservation peut **renvoyer l'image d'une maison organisée et recherchée.**

### De fait,

la difficulté d'obtenir une table peut même renforcer l'attractivité.

**La rareté alimente la curiosité et contribue parfois à construire la réputation d'un établissement.**



### Aussi,

**la réservation obligatoire rassure certains clients,**

qui savent qu'une table les attendra sans avoir à patienter ou à prendre le risque d'un refus à l'entrée.

### À l'inverse,

**elle peut donner le sentiment d'un lieu fermé, peu accueillant pour ceux qui n'ont pas anticipé leur venue.**

La convivialité spontanée, longtemps associée à la culture du bistrot, peut alors sembler s'effacer.



**En conséquence,**  
tout dépend du positionnement de la maison, de son emplacement et de sa clientèle.

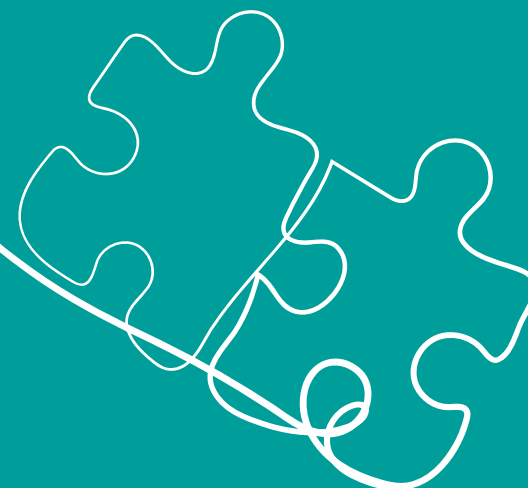
Ce qui constitue une nécessité pour certains peut devenir un frein pour d'autres.

### Aussi,

certains établissements choisissent **des formules hybrides :**

**une partie des tables réservables, l'autre laissée aux clients de passage.**

Une manière de conserver une certaine souplesse tout en sécurisant le service.



### Il faut dire que

**la réservation obligatoire n'est pas toujours adaptée à tous les modèles.**

Elle fonctionne particulièrement bien dans les restaurants gastronomiques ou à petite capacité, où chaque couvert compte.

**... et un équilibre à trouver.**

RESERVE

### En somme,

la réservation obligatoire reflète les transformations de la restauration contemporaine.

Gage de maîtrise pour les uns, contrainte inutile pour les autres, elle traduit surtout la recherche **d'un nouvel équilibre entre organisation des équipes et liberté des clients...**





# Exotic sunset

Solaire et généreux, l'Exotic Sunset s'impose comme le cocktail idéal pour habiller les débuts de service avec éclat. En quelques secondes de mise en place, il convoque l'ananas, le maracuja, la mangue et la banane dans un même verre, avant de se refermer sur le rouge intense de la crème de fraise. Une recette construite autour d'une base prête à l'emploi, pensée pour allier efficacité en salle et générosité dans la dégustation.

## INGRÉDIENTS

LA VEILLE OU EN DÉBUT DE SERVICE, MÉLANGEZ DANS UN GRAND CONTENANT :

- 100 cl de **cachaça** Delaître 38°
- 1 L de pur jus d'ananas
- 1 L de nectar de maracuja
- 50 cl de nectar de banane
- 50 cl de nectar de mangue

C'est la base *Exotic Sunset*, prête à servir à la commande.

## PRÉPARATION

LA VEILLE OU EN DÉBUT DE SERVICE, MÉLANGEZ DANS UN GRAND CONTENANT :

- Remplissez un verre de gros glaçons.
- Agitez la bouteille.
- Versez 20 cl du mélange.
- Tournez à la cuillère, puis faites couler délicatement 2 cl de crème de fraise en surface pour obtenir un dégradé évoquant un coucher de soleil.
- Finissez avec une brochette de fruits frais.

Derrière cette architecture simple se cachent deux éléments qui donnent au cocktail toute sa cohérence : la cachaça, qui ancre la boisson dans un territoire tropical précis, et l'assemblage de nectars, qui déploie une palette fruitière aussi large qu'équilibrée.

## Les Ingrédients

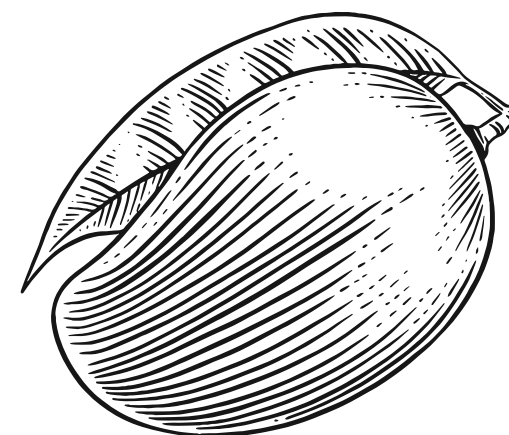
### LA CACHAÇA

Eau-de-vie de canne à sucre fraîche, la cachaça se distingue du rhum par sa matière première : le jus de canne pressé directement, sans passage par la mélasse. Ce procédé lui confère une fraîcheur végétale, légèrement herbacée, et une vivacité en bouche qui tranche avec la rondeur des spiritueux vieillies. À 38°, la **cachaça** Delaître reste accessible tout en conservant cette signature aromatique caractéristique. Dans l'*Exotic Sunset*, elle sert de colonne vertébrale sans jamais dominer, elle porte le mélange de nectars, offre de la tenue et prolonge les arômes fruités d'une note légèrement épicée.

## L'ASSEMBLAGE DE NECTARS

Ananas, **maracuja**, banane, mangue : quatre fruits tropicaux réunis dans des proportions pensées pour que chacun trouve sa place sans écraser les autres. L'ananas apporte l'acidité et la fraîcheur ; le maracuja, sa note florale et légèrement acidulée ; la banane, une douceur crémeuse qui arrondit l'ensemble ; la mangue, sa chair dense et sucrée qui donne au cocktail sa longueur en bouche. La crème de fraise, versée en dernier, ne se mélange pas au reste mais dessine des volutes rouges qui forment le dégradé évocateur d'un coucher de soleil sur l'océan.

Avec l'*Exotic Sunset*, Victor Delpierre signe un cocktail aussi beau que rapide, où l'efficacité opérationnelle ne sacrifie rien à la générosité des saveurs. Un verre qui sent les Caraïbes et se sert comme une évidence.





# Traqfood

## l'appli qui simplifie la vie

Respecter les règles d'hygiène devient un jeu d'enfant grâce à l'application du plan de maîtrise sanitaire traqfood.



### Parmi les modules HACCP 100% inclus dans les offres Traqfood :

#### TEMPÉRATURES DES ÉQUIPEMENTS

Surveillez la température des équipements frigorifiques (frigo, chambre froide, cellule de refroidissement, vitrine, congélateur) pour prévenir les anomalies et garantir la sécurité des aliments.



#### TRAÇABILITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES

Réalisez la traçabilité des aliments sans devoir garder les étiquettes sales dans des classeurs. Respectez ainsi les normes HACCP et identifiez rapidement vos produits en cas de contrôle d'hygiène, de rappel produit ou d'intoxication alimentaire.



#### INVENTAIRE

Simplifiez vos inventaires, améliorez votre gestion de stock, diminuez vos pertes afin de réduire le gaspillage alimentaire.

#### RAPPORTS D'ACTIVITÉ

Recevez par e-mail les rapports d'activité de vos démarches d'hygiène quotidiennes et hebdomadaires. Suivez les taux de réalisation des tâches et identifiez les manquements à rectifier pour répondre conformément à la réglementation.

#### ALERTES SMS / E-MAIL

En cas de température non conforme sur vos équipements frigorifiques, recevez des alertes SMS/E-mail pour vous indiquer l'anomalie. Agissez rapidement pour sauver vos marchandises et maintenir la qualité de vos produits.

#### SUIVI DES TÂCHES

Suivez en temps réel l'évolution de votre taux de réalisation des tâches journalières. Des notifications sur chaque module vous guideront également dans les relevés que vous devez réaliser.



#### CONTRÔLES DES HUILES

Conservez une traçabilité de vos changements d'huiles. Numérisez vos bons de collecte. Traqfood s'adapte à tous les types de contrôles (visuels, languettes, sondes...).



#### TABLEAU DE BORD EN TEMPS RÉEL

Pilotez en temps réel vos démarches d'hygiène. N'attendez plus de recevoir les relevés HACCP. Grâce au tableau de bord Traqfood, optimisez votre temps de Responsable Qualité ou Manager et pilotez efficacement l'activité de tous vos établissements.

#### CHECKLIST

Créez sur mesure et faites appliquer par vos équipes vos procédures d'ouverture et de fermeture. Intégrez dans vos process les grilles fournies par le leader de la sécurité alimentaire Mérieux NutriSciences. Réalisez vos Audits internes directement depuis l'application.

#### PLANNING DE NETTOYAGE

Simplifiez votre planning de nettoyage en restauration, organisez et suivez en temps réel les tâches effectuées et celles qu'il reste à faire. Un outil indispensable pour la maîtrise de vos démarches HACCP et de votre Plan de Maîtrise Sanitaire.



#### MAIS AUSSI...

Exports de documents, autres contrôles de températures sur mesure, remise en température, liaison froide/chaude, gestion de documents, traçabilités des recettes, historiques des relevés, températures de production chaud/froid, refroidissement et remise en température, impression étiquettes DLC secondaires, contrôle à réception, contrôle du PH et contrôle de poids.



### Pour aller plus loin

Découvrez pourquoi choisir le logiciel HACCP traqfood et bénéficiez d'un essai gratuit sur iPhone et Android.



Scannez ou retrouvez plus d'informations sur [traqfood.com](http://traqfood.com)



# METRO en ligne

À travers des sites web dédiés à l'univers de la cuisine, METRO met en lumière les producteurs locaux, des savoir-faire uniques et des démarches engagées pour répondre aux besoins d'une clientèle exigeante.



## Vincent Ballot, Meilleur Ouvrier de France Torréfacteur

Partenaires de METRO depuis 2019, Vincent Ballot et sa femme Barbara ont monté leur entreprise Maison laGrange afin de pouvoir proposer thés, infusions et cafés de qualité depuis leur petit village de Marnay. C'est avec leur café Le Cinq, un assemblage de 4 cafés originaires de 4 continents, fermentés et torréfiés séparément qu'ils obtiennent le titre de Meilleur Ouvrier de France Torréfacteur.



## Les meilleures pratiques pour réduire ses emballages

L'emballage le plus respectueux de l'environnement reste celui que l'on ne produit pas, insiste le ministère de la Transition écologique et de la cohésion des territoires. Pas toujours évident ? Pour y parvenir, METRO propose un guide pratique pour changer ses habitudes et réduire intelligemment l'impact environnemental des emballages de la restauration !



## Améliorer son business model

Qu'il se porte bien ou connaisse des difficultés notables, il est toujours intéressant de s'interroger sur la rentabilité du business model de son établissement. Protéger sa marge, maximiser son chiffre d'affaires et mettre en place les ajustements nécessaires pour optimiser sa rentabilité, sont les trois pistes dégagées par Laurine Blandin, fondatrice du podcast Passe moi le sel et consultante indépendante en gestion, qui accompagne concrètement les restaurateurs dans le développement de leur activité.



## Vidéo : dresser un dos de saumon avec Jean-François Bury

Le dos de saumon, on le voit souvent dressé de la même façon... Pourtant, pour faire la différence, il faut s'assurer d'avoir un dressage original ! Dans cette vidéo, Jean-François Bury, chef et champion du monde traiteur, vous présente trois manières originales de dresser une assiette de dos de saumon.

## MAIS AUSSI...



## Concevoir une salle écoresponsable



## Quand les chefs deviennent des marques



## Le consulting en restauration, quels avantages ?

# Quoi de neuf sur les réseaux ?

Quand les réseaux sociaux viennent stimuler la créativité ! Parmi les passionnés et les professionnels des fourneaux, 15h30 sélectionne les comptes les plus inspirants.



## Institution

@berthillon\_officiel

Depuis 1954, la maison *Berthillon* fait rayonner l'art de la glace artisanale sur l'île Saint-Louis. Fondée par Raymond Berthillon, l'adresse est devenue une référence mondiale, célèbre pour ses sorbets intensément fruités et ses crèmes glacées.



## Design

@swirlmtl

À Montréal, la crèmerie *Swirl* revisite la glace avec une approche minimaliste et végétale avec une texture dense, crémeuse et un goût très riche. L'équipe passionnée propose une carte courte aux saveurs changeantes, imaginées au fil des saisons, le tout avec un design... ultra-léché !



## Givré

@fruttinihauteclacerie

Née de l'imagination de Marie-Laure Pollet et Ollivia Berdah, *Fruttini* réinvente le fruit givré. Creusé puis garni d'un sorbet réalisé à partir de sa propre pulpe, le fruit devient écrin gourmand. Des créations issues de sources éthiques, sans conservateurs, ni colorants artificiels.



## Dolce Vita

@gelateriagirottiparis

Fondée par l'acteur Terence Hill (alias Mario Girotti), la *Gelateria Girotti* fait revivre une histoire familiale en Ombrie. La maison célèbre la tradition italienne avec des glaces artisanales élaborées à partir d'ingrédients naturels, dans l'esprit authentique des *gelateria* transalpines.



## Vegan

@hannasavannah\_

Entre esthétique soignée et inspirations sucrées, Hanna Savannah partage un univers délicat où la glace occupe une place de choix. Nuances pastel, textures fondantes et compositions gourmandes nourrissent un fil visuel inspirant pour les amoureux de desserts glacés.



## Artisanal

@sucreglaceparis

Situé le long du canal Saint-Martin à Paris, *Sucre Glace* défend une glace artisanale centrée sur le goût. Moins de sucre, des ingrédients naturels sans colorants ni arômes ajoutés, un travail précis où le fruit et les produits bruts s'expriment pleinement.





# La bouillabaisse,

De soupe de pêcheurs à icône culinaire, la bouillabaisse traverse les époques en se réinventant, portée par l'exigence du produit... et la créativité des chefs.

## Histoire

Née sur les rivages de Marseille, la bouillabaisse trouve son origine dans la cuisine modeste des pêcheurs, qui utilisaient les poissons invendus pour préparer un plat nourrissant, mijoté dans l'eau de mer avec des aromates. Le nom viendrait de l'expression provençale *"bouillir puis abaisser"*, décrivant la technique de cuisson. Au fil du temps, cette soupe rustique s'est enrichie pour gagner peu à peu les tables bourgeoises et les restaurants. Au <sup>xx</sup>e siècle, elle devient un emblème de la gastronomie provençale, protégée par des chartes visant à préserver son authenticité.

## Caractéristiques

La bouillabaisse se distingue par la richesse de ses saveurs marines et la précision de sa préparation. Elle associe traditionnellement plusieurs poissons de roche (rascasse, grondin, congre) auxquels s'ajoutent parfois langoustines ou coquillages. Le bouillon, parfumé au safran, à l'ail, au fenouil et à l'huile d'olive, est servi séparément des poissons, accompagné de croûtons frottés à l'ail et de rouille. Si certaines variations existent selon les ports et les saisons, l'équilibre entre bouillon et poissons demeure la clé de la recette traditionnelle.

## Renouveau

Aujourd'hui, la bouillabaisse inspire de nombreux chefs. L'accent est mis sur les pêches locales et durables, valorisant des espèces moins connues (Saint-Pierre, galinette, vive, rascasse, congre, favouille). Les présentations évoluent vers des dressages plus épurés ou des versions déconstruites. Certains chefs allègent le bouillon et jouent sur les textures, quand d'autres revisitent la rouille avec des notes contemporaines. Fidèle à son ancrage méditerranéen, la bouillabaisse s'inscrit aujourd'hui dans une dynamique de modernité.

## Championnat du monde de bouillabaisse

Organisée le 15 mars 2026 à Marseille, la première édition du Championnat du monde de la bouillabaisse a réuni des chefs venus de plusieurs régions autour de ce plat emblématique ! À l'issue d'une dégustation à l'aveugle et d'épreuves techniques exigeantes, le chef marseillais Benjamin Mathieu s'est imposé, salué pour la justesse de ses cuissons et le respect de la tradition.

PUB





# La bouillabaisse,

De soupe de pêcheurs à icône culinaire,  
la bouillabaisse traverse les époques en  
se réinventant, portée par l'exigence du  
produit... et la créativité des chefs.

## Histoire

Née sur les rivages de Marseille, la bouillabaisse trouve son origine dans la cuisine modeste des pêcheurs, qui utilisaient les poissons invendus pour préparer un plat nourrissant, mijoté dans l'eau de mer avec des aromates. Le nom viendrait de l'expression provençale *"bouillir puis abaisser"*, décrivant la technique de cuisson. Au fil du temps, cette soupe rustique s'est enrichie pour gagner peu à peu les tables bourgeoises et les restaurants. Au *xx<sup>e</sup>* siècle, elle devient un emblème de la gastronomie provençale, protégée par des chartes visant à préserver son authenticité.

## Caractéristiques

La bouillabaisse se distingue par la richesse de ses saveurs marines et la précision de sa préparation. Elle associe traditionnellement plusieurs poissons de roche (rascasse, grondin, congre) auxquels s'ajoutent parfois langoustines ou coquillages. Le bouillon, parfumé au safran, à l'ail, au fenouil et à l'huile d'olive, est servi séparément des poissons, accompagné de croûtons frottés à l'ail et de rouille. Si certaines variations existent selon les ports et les saisons, l'équilibre entre bouillon et poissons demeure la clé de la recette traditionnelle.

## Renouveau

Aujourd'hui, la bouillabaisse inspire de nombreux chefs. L'accent est mis sur les pêches locales et durables, valorisant des espèces moins connues (Saint-Pierre, galinette, vive, rascasse, congre, favouille). Les présentations évoluent vers des dressages plus épurés ou des versions déconstruites. Certains chefs allègent le bouillon et jouent sur les textures, quand d'autres revisitent la rouille avec des notes contemporaines. Fidèle à son ancrage méditerranéen, la bouillabaisse s'inscrit aujourd'hui dans une dynamique de modernité.

## Championnat du monde de bouillabaisse

Organisée le 15 mars 2026 à Marseille, la première édition du Championnat du monde de la bouillabaisse a réuni des chefs venus de plusieurs régions autour de ce plat emblématique ! À l'issue d'une dégustation à l'aveugle et d'épreuves techniques exigeantes, le chef marseillais Benjamin Mathieu s'est imposé, salué pour la justesse de ses cuissons et le respect de la tradition.

PUB



# Le Barbecue Kamado

Venu d'Asie et adopté par les amateurs de cuisson au feu de bois du monde entier, le barbecue Kamado intrigue autant qu'il séduit. Derrière sa forme arrondie et sa céramique épaisse se cache un ustensile aux origines anciennes, prisé par les chefs.

L'histoire du Kamado remonte à plusieurs millénaires. Son ancêtre apparaît en Chine et au Japon sous la forme d'un foyer en terre cuite appelé *kamado*, littéralement "four" ou "lieu de cuisson". Traditionnellement utilisé pour cuire le riz, ce récipient fermé permettait de maîtriser la chaleur du charbon de bois. Après la Seconde Guerre mondiale, des soldats américains stationnés au Japon découvrent cet ustensile et l'importent aux États-Unis. Adapté et perfectionné, notamment grâce à l'emploi de céramique et à l'ajout de grilles métalliques, le Kamado devient progressivement un barbecue haut de gamme capable de rivaliser avec les fours traditionnels.

La particularité du barbecue Kamado réside dans sa conception. Sa coque en céramique très épaisse emmagasine et restitue la chaleur. Elle permet de maintenir une température stable pendant de longues heures grâce au flux d'air chaud qui circule de manière uniforme,

sans déperdition. Associé à des systèmes d'aération réglables, le couvercle hermétique offre un contrôle ultra-précis de la combustion du charbon. Une configuration qui permet d'atteindre aussi bien des températures très élevées pour saisir une viande que des cuissons lentes et régulières, proches de celles d'un four ou d'un fumoir.

Aujourd'hui, le Kamado séduit de plus en plus de chefs et de restaurateurs. Sa polyvalence en fait un outil précieux pour explorer différentes techniques, de la grillade au rôtissage, du fumage à la cuisson basse température. Entre tradition et modernité, le Kamado s'impose ainsi comme un ustensile à part entière dans la cuisine contemporaine de plein air.

## Pour aller plus loin

METRO Professional propose une sélection de barbecue Kamado premium, à découvrir en ligne ou dans les halles METRO.



Scannez et retrouvez plus d'informations



## Testez votre culture culinaire,

**1** Quel fromage français AOP est le seul à être traditionnellement affiné avec des cirons, de minuscules acariens qui contribuent à la formation de sa croûte ?

- (A) Le livarot
- (B) Le cantal
- (C) La mimolette vieille
- (D) Le munster

**2** Quel fromage français bénéficie d'une AOP et est traditionnellement fabriqué à partir de lait de brebis dans le village du même nom, en Corse-du-Sud ?

- (A) Le Brocciu
- (B) Le Pélardon
- (C) L'Ossau-Iraty
- (D) Le Laguiole

**3** Quel poisson est à l'origine de la préparation japonaise appelée *katsubushi*, utilisée notamment pour réaliser le dashi ?

- (A) Le maquereau
- (B) Le thon listao
- (C) La bonite
- (D) Le saumon

**4** Dans la classification officielle des sauces d'Auguste Escoffier, laquelle est considérée comme une "sauce mère" de la cuisine française ?

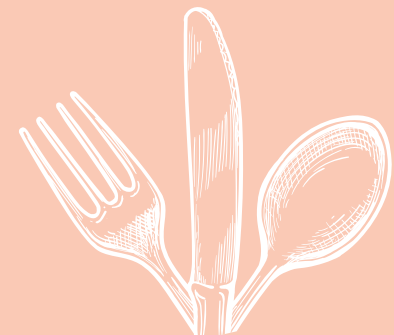
- (A) La sauce bordelaise
- (B) La sauce béarnaise
- (C) La sauce veloutée
- (D) La sauce charcutière

**5** Dans la classification des vins de Bordeaux de 1855, combien de châteaux occupent le rang de Premier Grand Cru pour les vins rouges du Médoc ?

- (A) 3
- (B) 4
- (C) 5
- (D) 6

**6** Quel crustacé est traditionnellement utilisé pour préparer une bisque dans la cuisine française classique ?

- (A) Le tourteau
- (B) L'écrevisse
- (C) Le homard
- (D) La langoustine



la tradition classique. partir de crustacés, très souvent d'écrevisses dans historiquement une soupe conçue réalisée à Mouton Rothschild. **6.B : L'écrevisse.** La bisque est : Lafite, Latour, Margaux, Haut-Brion et, depuis 1973, de 1855 distingue cinq Premiers Grands Crus Classés suprême ou la sauce poularde. **5.C :** La classification base à de nombreuses sauces dérivées comme la sauce tomate et la hollandaise. Le velouté sert de mères sont la béchamel, le velouté, l'espagnole, la codifiée par Auguste Escoffier, les grandes sauces **4.C : La sauce veloutée.** Dans la classification ingrédients essentiels du bouillon japonais dashi. partir de bonite séchée, fumée puis fermentée, **3.C : La bonite.** Le *katsubushi* est obtenu à l'un des emblèmes gastronomiques de l'Ile. de brebis ou de chèvre. Il est considéré comme AOP est élaboré à partir de lactosérum de lait fromage. **2.A : Le Brocciu.** Ce fromage corse qui participent à la texture et aux arômes du grâce à l'action de cirons (acariens d'affinage) dans ses affinages longs, développe sa croûte **1.C : La mimolette vieille.** Ce fromage, notamment

## RÉPONSES