

15H30

VOTRE PAUSE INSPIRATION

HIVER 2025

REPORTAGE

Boudin blanc : une spécialité champenoise qui retrouve sa place à table

TENDANCES

L'IA passe à table

AU CŒUR DE NOS RÉGIONS

Morbihan, entre terre & océan

Christophe Bacquié

LA PHILOSOPHIE DE LA SIMPLICITÉ

LE MAGAZINE D'INSPIRATION POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

les
halles
METRO



LA MEILLEURE BRIGADE DE FRANCE Et si c'était vous?



Scannez
ce QR code
pour vous
inscrire

Le prestigieux concours La Meilleure Brigade de France présidé par le chef étoilé Gilles Goujon récompense les meilleurs trio chef-commis-maître d'hôtel, symbole du travail en équipe si cher à la restauration. Participer à ce concours, c'est une occasion unique de mettre en lumière votre établissement... et de gagner jusqu'à 20 000€ !



CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829


GÉRARD BERTRAND

Océane
EN DIRECT
DES MARAÎCHERS

Tendriade
le Veau
à la Française

SOMMAIRE



J'ai grandi en Balagne, dans ce petit hôtel de village où ma mère préparait des blanquettes de veau et des tartes au citron. C'est là que j'ai découvert le goût du partage et cette idée simple : la cuisine n'a de sens que si elle relie les gens.

Depuis, j'ai parcouru bien des cuisines, de Paris à la Provence. Les grandes brigades m'ont appris la rigueur, les distinctions m'ont offert la fierté d'un col bleu-blanc-rouge et de trois étoiles. Mais au-delà des récompenses, je retiens surtout les aventures humaines, les équipes soudées, l'énergie collective qui fait vivre une maison.

Aujourd'hui, avec Alexandra, nous avons choisi de revenir à l'essentiel. *Le Mas Les Eydins*, au cœur du Luberon, c'est quelques chambres, un jardin, une table ouverte sur la nature et sur le goût. Ici, chaque produit raconte une histoire, chaque assiette cherche l'équilibre juste. C'est une autre façon d'accueillir, plus intime, plus sincère.

Je suis convaincu que l'avenir de la cuisine se trouve là : dans la proximité, la fidélité au terroir, et la simplicité assumée. Parce que, finalement, la simplicité est la promesse la plus exigeante.

Christophe Bacquie

Chef du Mas Les Eydins



- 04 NEWS**
- 06 SECRETS DE TABLE**
Pourquoi trinque-t-on ?
- 07 AGENDA**
- 08 TENDANCES**
L'IA passe à table
- 12 UN CHEF À LA UNE**
La philosophie de la simplicité
- 18 REPORTAGE**
Boudin blanc : une spécialité champenoise qui retrouve sa place à table
- 22 MARQUES METRO**
La marée plus fraîche, plus simple, plus durable
- 25 SHOPPING**
Vous allez en faire tout un fromage !
- 26 DUEL DE CHEFS**
La langoustine par Toshitaka Omiya & Enrique Casarrubias
- 30 AU CŒUR DE NOS RÉGIONS**
Morbihan, entre terre & océan
- 35 SHOPPING**
L'excellence au menu !
- 36 MANAGEMENT & BUSINESS**
Le guide pour maîtriser ses coûts en restauration
- 38 CONCEPT**
Picotte, un tour de France gourmand
- 40 FOCUS**
Pour ou contre les restaurants qui ferment le week-end ?
- 44 TOUR DE FRANCE DES VINS**
Vallée de la Loire : la douceur en héritage
- 46 COCKTAIL DU MOMENT**
Bacardi Caribbean Mule
- 48 METRO SERVICES PREMIERS**
Les avantages de la carte METRO REFLEXE
- 50 RSE**
La Cloche, solidarité, inclusion et lien
- 52 PRODUIT STAR**
Le canard
- 56 SHOPPING**
Levons nos verres !
- 57 LA GAZETTE DE FERNIOT**
- 62 LA JEUNE GARDE**
Richard Agliata, la méthode des paliers
- 64 PARTENARIAT**
Candiditez à la prochaine édition de la Meilleure Brigade de France
- 66 VU SUR LE WEB**
METRO en ligne
Quoi de neuf sur les réseaux ?
- 68 DANS LE RÉTRO**
L'omelette norvégienne
- 70 L'USTENSILE**
Le casse-noix
- 71 QUIZ**
Testez votre culture culinaire

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Frédéric Bourcy **RÉDACTRICE EN CHEF :** Irène Elbaz **COORDINATION MAGAZINE :** Tiphany Antonio **PHOTOGRAPHES :** Franck Hamel, Christophe Peus, Lapuerta On The Road, Nicolas Lobbstaël, Clockwise, Adobe Stock, Shutterstock **RÉDACTION :** Le Nouveau Béliet **CONCEPT ET RÉALISATION :** Le Nouveau Béliet **ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO :** Najate Elabad, Christelle de Blesson et Sébastien Lacresse. RCS Nanterre 399 315 613 METRO France, SAS au capital de 45.750.000 euros - PROMO Y/Z 2025 - IMPRIMÉ EN U.E

Christophe Bacquié

LA PHILOSOPHIE DE LA SIMPLICITÉ

De la Balagne à la Provence, la trajectoire de Christophe Bacquié mêle transmission, rigueur et sens de l'hospitalité. Meilleur Ouvrier de France, le chef doublement étoilé a choisi de revenir à une échelle plus intime en créant, avec son épouse Alexandra, le Mas Les Eydins. Portrait.



LE COL BLEU-BLANC-ROUGE, C'EST UN ENGAGEMENT ENVERS SOI-MÊME ET ENVERS LES AUTRES.



Premiers pas

C'est auprès de sa mère et de son beau-père en Balagne que Christophe Bacquié a passé son enfance. À l'époque, le couple tenait un petit hôtel de village à Lumio, une adresse simple mais animée, où le futur chef étoilé grandit au rythme de la vie de l'établissement. L'endroit réunit bar, restaurant et quelques chambres qui offrent une vue imprenable sur la baie de Calvi. Le jeune garçon y découvre très tôt la vie d'une maison ouverte, cadencée par la saison estivale. *"J'ai vite baigné dans l'hôtellerie et la restauration"* reconnaît le chef. En cuisine, sa mère prépare blanquettes de veau et tartes au citron meringuées qui nourrissent d'ores et déjà sa sensibilité aux goûts et dont il garde aujourd'hui encore un souvenir ému. C'est pourtant plutôt un hasard de circonstances qu'il se tourne vers la cuisine. Adolescent, Christophe Bacquié se destine d'abord au service. Il intègre l'école hôtelière de L'Île-Rousse pour apprendre les bases du métier, mais réalise vite que ce n'est pas sa voie. *"Je me suis orienté vers la cuisine, simplement parce que l'état d'esprit me correspondait mieux."* explique le chef. Un basculement qui marque le point de départ d'un parcours où chaque étape sera décisive. Un client de l'hôtel familial, chef comptable du Méridien Montparnasse à Paris, lui ouvre les portes de la capitale. À la majorité, Christophe Bacquié démarre

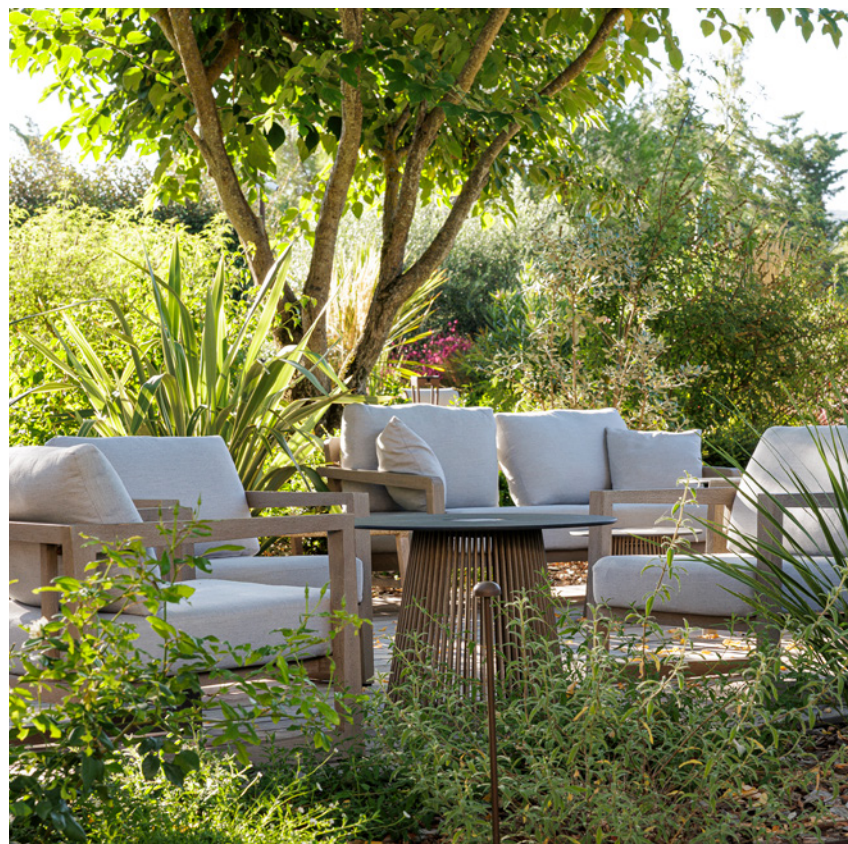


L'école des grandes maisons

Après Paris, le jeune cuisinier rejoint l'Oasis à Mandelieu, sur la côte d'Azur, une adresse tenue par les frères Stéphane, Antoine et François Raimbault. Avec deux étoiles au guide Michelin, la maison devient un véritable terrain de formation. *"Ça a été pour moi un vrai déclic dans mon parcours professionnel, avec des équipes très engagées"* se souvient le chef. Il revient ensuite en Corse pour épauler sa mère et se retrouve en cuisine du petit hôtel-restaurant familial pour un passage bref mais formateur. *"J'essayais de reproduire ce que j'avais appris, sauf qu'au lieu d'être quinze, j'étais seul !"* Vient le temps du service militaire, qui prend la forme inattendue d'une

sous la houlette du chef Jean-Yves Guého au restaurant le Montparnasse 25. Des débuts pas toujours simples, mais la pression et le rythme effréné sont équilibrés par les rencontres. À ses côtés, un homme joue un rôle déterminant : Raoul Gaïga, chef exécutif de l'hôtel, aujourd'hui disparu, qui épaula le jeune commis de cuisine. Le jeune homme découvre l'intensité des grandes brigades et un goût de du travail collectif qui ne le quittera plus. *"Si les débuts n'ont pas été simples, le relationnel en cuisine me plaisait, tout comme cet engagement au quotidien."*

☹
**CHEZ METRO,
 J'AI RENCONTRÉ DES
 HOMMES PASSIONNÉS,
 EXTRÊMEMENT
 ENGAGÉS.** ☹



expérience culinaire d'exception lorsqu'il intègre la cuisine du cabinet du ministre de la Défense. Aux côtés d'autres jeunes issus de maisons étoilées, le chef cuisine pour les plus hauts gradés. *"Une super expérience, avec des moments de partage et d'échange fantastiques."* Il poursuit ensuite son apprentissage auprès du chef et Meilleur Ouvrier de France Gabriel Biscay chez Prunier à Paris où il découvre l'univers raffiné de la cuisine de poisson, qui se perpétue encore aujourd'hui dans son travail, qui fait la part belle aux produits de la mer. Chaque étape ajoute une pierre à son édifice, et les expériences successives façonnent le travail du futur chef étoilé. C'est à cette époque que se présente l'occasion d'un retour en Corse.



Consécration

En 1997, Christophe Bacquié devient sous-chef à l'Hôtel La Villa, un Relais & Châteaux de Calvi. Trois ans plus tard, il prend les rênes des cuisines. Commence alors une longue et riche aventure. *"Une première étoile Michelin, puis Meilleur Ouvrier de France. Puis une deuxième étoile. Ça n'était jamais arrivé en Corse!"* Le titre de MOF, il l'avait en ligne de mire depuis ses débuts. Pour Christophe

Bacquié, plus qu'une distinction, c'est un honneur et un devoir de transmission. *"Le col bleu-blanc-rouge, c'est un engagement envers soi-même et envers les autres"* confie le chef. Sa notoriété grandissante contribue aussi à mettre en lumière la gastronomie corse, longtemps marginalisée sur la scène étoilée française. Le chef aime d'ailleurs rappeler qu'il a façonné son identité culinaire dans un dialogue constant entre son île d'adoption et les influences venues d'ailleurs. Quelques années plus tard, il quitte Calvi pour reprendre l'Hôtel du Castellet en Provence, autre Relais & Châteaux prestigieux. Une partie de son équipe le suit, et très vite, les récompenses pleuvent. Deux

étoiles Michelin, puis trois, Christophe Bacquié s'émeut *"les trois étoiles, c'était l'ultime consécration !"* Une réussite également saluée par 5 toques et la note de 19/20 au Gault&Millau. Pour le chef, ces distinctions ne sont pas une fin en soi mais la reconnaissance d'un travail collectif, *"C'est le travail d'équipe qui engage une maison. Le Meilleur Ouvrier de France, vous le faites pour vous, mais les étoiles, c'est une aventure collective."* Au Castellet, il impose un style fait de précision et d'épure, autour des produits méditerranéens, et se forge une réputation de chef exigeant mais profondément humain, sachant transmettre toute son énergie à ses équipes.



LES RECETTES DU CHEF

Pomelo rose, infusion aux baies des Bataks, sorbet pamplemousse, granité.



Jeu d'amertumes et de fraîcheur autour du pamplemousse rose décliné en compote, granité, sorbet et pickles. L'infusion de baies des Bataks, d'une intensité épicée, vient lier ces textures vives, tandis qu'une opaline craquante et un trait de citron caviar signent la finale.

Scannez
 ou retrouvez
 la recette sur
 METRO.fr



Le choix de l'intime

Après avoir atteint les sommets, Christophe Bacqué décide de tourner une page. Avec son épouse Alexandra, ils cherchent un lieu qui corresponde à leur vision. Ils finissent par le trouver, niché au cœur de Bonnieux, dans le Luberon. Une bâtisse provençale entourée de vignes, d'oliviers et de figuiers. C'est la naissance du *Mas Les Eydins*. Là, le couple crée un univers unique, plus intime. Quelques chambres, deux gîtes, un jardin et La Table des Amis, récompensée de deux étoiles Michelin dès la première année. L'équipe, réduite mais soudée, partage chaque moment avec les clients. *“On avait envie d'une autre philosophie d'hôtellerie et de restauration”* admet le chef. Une philosophie de la simplicité, autour d'une cuisine inspirée de la Méditerranée, du soleil et de la Provence. Les produits d'excellence comme le gambon écarlate, le poulpe de roche, le merlu de ligne, l'huître de Tamaris ou le pigeonneau côtoient légumes des maraîchers locaux, aioli moderne, calamondin (un agrume originaire des Philippines), plancton marin, caviar Oscietre, truffes et autres jus acidulés. Rien d'accessoire dans la cuisine de Christophe Bacqué, tout ce qui est dans l'assiette est au service des goûts.



ON AVAIT ENVIE D'UNE AUTRE PHILOSOPHIE D'HÔTELLERIE ET DE RESTAURATION.

Sa démarche, plus que jamais, met en avant l'authenticité des saveurs, et traduit un profond respect pour le produit. Au *Mas Les Eydins*, le chef privilégie la justesse des cuissons, la franchise des assaisonnements, et les associations raffinées des saveurs, sans fioriture. Guidé par le terroir provençal, il sublime chaque ingrédient pour que celui-ci *“parle de lui-même”*. Aujourd'hui, Christophe Bacqué travaille en étroite collaboration avec l'équipe des Halles METRO Avignon. *“Chez METRO, j'ai rencontré des hommes passionnés, extrêmement engagés”*, nous souffle le chef, qui y trouve des produits de très belle qualité, et pour qui ce partenariat basé sur la confiance fait écho à ses propres valeurs. Il conclut *“je crois beaucoup aux aventures humaines, c'est ce qui m'a rapproché de METRO”*. À 53 ans, Christophe Bacqué se projette sereinement, *“mon futur est dans notre maison, au Mas Les Eydins !”* Plus que jamais, il entend poursuivre dans cette voie, fidèle à sa philosophie, mais aussi à ce qu'il lui apparaît aujourd'hui essentiel : le partage. ■



LES RECETTES DU CHEF

Filet de maquereau en gravelax, textures d'aubergine, velours d'amande,



Sous l'apparente sobriété du maquereau en gravelax se cache une partition subtile : chair brûlée au chalumeau, aubergines en caviar, pickles et grillées, relevées d'un velours d'amande au ponzu et gingembre. Un équilibre précis entre fumé, acidité et douceur.

Scannez
ou retrouvez
la recette sur
METRO.fr

