



15H30

ÉTÉ 2025

BRIEF PHOTOGRAPHE

INTENTIONS SHOOT **COUVERTURE**



Exemples de poses :



Angle de vue à hauteur d'œil, portrait plan américain.

Le portrait de la cheffe sera réalisé à l'intérieur ou à l'extérieur de son restaurant, adapter en fonction du lieu et du temps. Veiller à choisir un angle qui offre un arrière-plan peu encombré. La pose devra être naturelle, debout ou assise (cf. exemples). Le chef devra avoir une expression souriante, regard face à l'objectif. Privilégier la lumière naturelle.

Impératifs :

- Format 210x290



INTENTIONS SHOOT ÉDITO PORTRAIT

SOMMAIRE



4 NEWS

7 AGENDA

8 TENDANCES
La pâtisserie version responsable

12 UN CHEF À LA UNE
Laetitia Vesse, le goût du jour

18 SHOPPING
Une sélection épique

20 REPORTAGE
L'usage des sables

24 MARQUES METRO
Bieres Felsgold, pour tous les amateurs de mousse

28 DUEL DE CHEFS
L'agneau par Frédéric Simonin et Baptiste Renouard

32 SHOPPING
À consommer sans modération !

34 AU CŒUR DE NOS RÉGIONS
Le Finistère, terre de plaisirs

40 MANAGEMENT & BUSINESS
Le guide pour booster sa rentabilité

42 RENCONTRE
Victor Delpeyre, barista et mixologue

44 FOCUS
Pour ou contre le menu unique ?

48 TOUR DE FRANCE DES VINS
Le Cognac fait rayonner son terroir

50 SERVICES METRO
Le système de caisse intelligent by METRO

52 PRODUIT STAR
La pomme de terre

56 LES RECETTES DE SAISON
Cochon de lait rôti, cerises, épices douces

62 SHOPPING
Une sélection qui ne va pas faire un pli

64 PARTENARIAT
Retour sur le SIRHA Lycée 2023

66 VU SUR LE WEB
METRO en ligne

68 DANS LE RÉTRO
Les poissons de rivière

69 L'USTENSILE
La pochonnière

70 QUIZ
Testez votre culture culinaire

Dans le monde de la restauration, et peut-être encore plus qu'ailleurs, il ne faut pas juger d'après les apparences. Les jeunes mai- sons elles aussi ont la capacité de déplacer des montagnes.

Aujourd'hui, la nouvelle génération s'impose en cuisine et change la donne. À la pression longtemp de mise, elle oppose la douceur, la pédagogie, le temps et l'engagement. Elle propose une vision différente du métier. Cette génération se bat pour défendre des valeurs importantes que sont le respect des hommes et des femmes, autant que de leur environnement.

Il faut se souvenir de pourquoi on se bat. Dans le feu de l'action, on a parfois tendance à l'oublier. Les métiers de la restauration sont des métiers de passions. Des vocations que l'on découvre souvent jeune, et qui parfois sauvent des existences toutes entières. Alors, oui, lutter au quotidien peut parfois s'avérer décourageant. Moi-même, il m'est arrivé de douter, de ne pas me sentir légitime, d'être à deux doigts de baisser les bras. Mais les clients savent reconnaître les efforts accomplis. Ils sont fidèles à votre univers et vous disent « vous nous manquez ! ». Il faut aussi rester debout pour eux !

Rappelez-vous que vous êtes au début de vos carrières. Entrez à tous ces jeunes qui arrivent et rappelez-vous que se battre aujourd'hui c'est préparer l'avenir.



Laetitia Vesse
Cheffe du restaurant
La Femme du Boucher
à Marseille

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION: Frédéric Bourcy RÉDACTRICE EN CHEF: Irène Eliaç COORDINATION MAGAZINE: Stéphanie Guillemain PHOTOGRAPHES: Franck Renard, Jérémy Landrot & Martin Murat, Christophe Poux, Alain Monneron RÉDACTION: Le Nouveau Bâton CONCEPT ET RÉALISATION: Le Nouveau Bâton ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO: Najat Elabadi et Sébastien Lacrosse.

ISSN Numéro 399 315 613 - METRO France, SAS au capital de 700.000 euros - PRODUIT 753 2023 - IMPRIMERIE EN LIE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. PRINTEMPS 2023 - 15H30

SOMMAIRE



4 NEWS

7 AGENDA

8 TENDANCES
Resto retro

12 UNE CHEFFE À LA UNE 
Alessandra Montagne, une cuisine de cœur

18 SHOPPING
Il y a de quoi en faire tout un plat

20 REPORTAGE
Couleur framboise

24 MARQUES METRO
Les spiritueux Corbières

28 PARTENARIAT
Le concours METRO de l'École Fennel

32 DUEL DE CHEFS
La sardine par Loïs Damilano et Myamoto Saisaku

36 SHOPPING 
La fraîcheur, en vert et contre tout !

38 AU CŒUR DE NOS RÉGIONS
Au Pays basque, une fusion des saveurs et des traditions

40 MANAGEMENT & BUSINESS 
Passer au durable

42 RENCONTRE
Aïem Boudhadda, chef pâtissier

44 FOCUS
Pour ou contre les prix dynamiques au restaurant ?

48 TOUR DE FRANCE DES VINS
La Touraine, un patrimoine viticole d'une grande richesse

50 SERVICES METRO
La livraison par METRO

52 PRODUIT STAR 
La pomme

56 PARTENARIAT
Taste of Paris, le festival culinaire d'exception

58 LES RECETTES DE SAISON
Mandoline de poissons avec des Corbières

62 SHOPPING
Velouté de potimarron, un grand potée et châtagnon

64 PARTENARIAT
Nouvelle édition du Cours du Meilleur Élève Sommelier en Vins et Spiritueux d'exception

66 VU SUR LE WEB
METRO en ligne

68 DANS LE RÉTRO
Le flan pâtissier

69 L'USTENSILE
Le presse-ail

70 QUIZ
Testez votre culture culinaire

Avec le terroir français, chaque chef possède un trésor entre les mains. Un trésor de diversité, de nuances, de goûts et de saveurs. Il faut savoir se montrer à la hauteur ! Pour ce faire, je m'applique à ne rien gâcher, à jeter le moins possible, à sublimer chaque partie des produits fabuleux que j'ai la chance de cuisiner dans mes différents établissements.

Pour sublimer le patrimoine gastronomique français, faisons de la cuisine un lieu de sécurité où chacun peut apprendre à exprimer sa créativité. Poursuivre ses recherches, perfectionner ses méthodes de conservation, affiner son goût, approfondir ses relations avec les producteurs demande du temps et de la confiance. Ce travail est impératif pour pouvoir imaginer des plats modernes. La cuisine d'aujourd'hui est faite d'engagements.

Je me sens heureuse quand je suis en cuisine, l'oublie tout. Cela m'apporte un bonheur immense qui remplit ma vie. La cuisine apaise l'âme et nourrit l'esprit. Personnellement, ma seule ambition est de m'améliorer chaque jour. La cuisine est un monde de savoir-faire et il me reste tant à découvrir !

Bonne lecture !



Alessandra Montagne
Cheffe du restaurant
Rosso, à Paris

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION: Frédéric Bourcy RÉDACTRICE EN CHEF: Irène Eliaç COORDINATION MAGAZINE: Christine Chan PHOTOGRAPHES: Franck Renard, Martin Murat, Vincent Nappetto, Marlyse Changren, Adèle Stock, Shutterstock RÉDACTION: Le Nouveau Bâton CONCEPT ET RÉALISATION: Le Nouveau Bâton ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO: Najat Elabadi et Sébastien Lacrosse.

ISSN Numéro 399 315 613 - METRO France, SAS au capital de 700.000 euros - PRODUIT 753 2023 - IMPRIMERIE EN LIE

SPECIAL SEMAINE EUROPÉENNE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE AUTOMNE 2023 - 15H30

Angle de vue à hauteur d'œil, portrait plan taille sur fond uni clair

Le portrait de la cheffe sera réalisé devant un fond clair afin de pouvoir réaliser un détournage.

La pose devra être naturelle, éviter d'avoir les bras posés sur quelque chose, favoriser principalement une pose debout, bras croisés ou buste de 3 quart comme les exemples ci-dessus.

La cheffe devra avoir une expression souriante, et son regard face à l'objectif.

Privilégier la lumière naturelle si possible.

Impératifs :

- Format carré



Introduction article

Réaliser une photographie afin d'introduire l'article.
Cela peut être la cheffe en train de réaliser un plat en cuisine
ou un portrait au cœur de son restaurant, dans son élément,
un plan plus large de la couverture avec une autre attitude...

Impératifs :

- Format 210x290

INTENTIONS SHOOT **REPORTAGE**



ILS N'ARRIVENT PAS À CONSIDÉRER QU'UNE FEMME DE 30 ANS PUISSE ÊTRE EN MESURE DE FAIRE DES SAUCISSES ET DE DÉCOUPER DES CARCASSES...



Bac en poche, elle entre puis enchaine avec un et l'école sup. De son un souvenir mitigé. « *de choses, mais je n'manière de faire, que j'ai sur les réseaux par la cheffe, pour qui le est déterminant dans élèves. Mais à chaque sur le point de raccorde elle a la chance de tomber personnes, qui lui donnent. Après une expérience* »

La Femme du Boucher

Après deux années aux Arlois, le besoin se fait sentir de partir et de quitter le microcosme parisien où tout le monde se connaît. Laétitia Visse jette son dévolu sur Marseille, et part sur un coup de tête avec son chat et

14 15H30 - PRINTemps 2023

— UN CHEF À LA UNE

► **Boudins, rognons, abats**
Dans son restaurant, Laëtitia Viss travaille des plats traditionnels, autour de la viande. Elle les affectionne d'autant qu'ils sont délaissés. « Ils font partie de notre héritage culinaire, et sont en train de disparaître petit à petit », regrette la chiffe. Mon délire c'est de les remettre aux goûts du jour. Et je ne les revisite pas, je me les détruit pas. Si vous suivez une blague, vous aurez une blague avec. Pas de comédie ».

À la carte, qui change chaque jour, on redécouvre des plats nobles et oubliés : Lièvre à la royale, boudin blanc aux morilles, rognons à la moutarde, l'aiterie. Visse travaille des pièces qui ne sont pas à la mode. « La qualité de mes produits est top, il y a du travail, il y a des jus, tout est soigné, c'est la chiffe. Ces recettes nous font sortir de notre zone de confort, pourtant j'ai énormément d'habitués et des gens qui viennent toutes les semaines voir tous les midis. Ça vaut le coup de se lever tôt et de se coucher tard ! »

Pour s'approvisionner en boyaux pour faire ses saucisses, en abats, ou pour déguster une tête de porc en un temps record, Laëtitia Visse s'entoure d'artisans locaux et peut toujours compter sur l'équipe de METRO, à ses côtés depuis l'ouverture de son restaurant. « Ils font énormément d'efforts sur les produits locaux », a cho-

fois que j'ai un problème, METRO m'a-

fois que j'ai un problème, METRO m'apporte une solution. Ils sont capables de se décarcasser pour me trouver des produits que personne d'autre n'arrive à me trouver. Je fais tout toute seule, donc avoir un fournisseur fiable et réactif, c'est génial ! » s'enthousiasme la cheffe.

Cool

Très engagée et intraitable sur les conditions d'élevage et d'abattage des animaux, Laetitia Viane essaie de se rendre au maximum disponible pour échanger. Avec son côté vianard bien assumé, la cheffe intègre l'Académie de la Viande, un réseau qui regroupe scientifiques, éleveurs, bouchers, charcutiers et chefs, unis pour défendre les valeurs de la viande : « L'intérêt, ce sont les usages, communications et non pas

Fidèle à sa cuisine et à son sens de l'humour, elle sort en 2020 *"Les Conilles, 10 façons de les préparer"* un petit livre de recettes paru aux Éditions de l'Épure. « *La tén-*

part des gens ne savent pas ce qu'est un rognon blanc, alors si je leur dis : "couille d'agneau" ou moins ça les fait rigoler ? plaisante la cheffe, avant de conclure : « À mon sens, la cuisine aujourd'hui est devenue un sujet trop sérieux. C'est dommage parce que manger, c'est quelque chose de très primaire. Ça ne veut pas dire qu'on ne peut pas prendre du plaisir, qu'on ne peut pas s'appliquer mais il faut remettre les choses dans leur contexte : un fait de la bouffe. C'est cool. »

14. 15030 - ÉSNTemps 2022

Reportage photo

Réaliser une série de photographies afin de présenter le restaurant. Veiller à présenter : la salle, la cuisine, la façade, l'enseigne, ainsi que le chef cuisinant et les produits utilisés.

Impératifs:

- Prévoir des visuels carré, à la française et à l'italienne



Recettes :

Réaliser un close-up de la recette proposée par la cheffe en privilégiant la lumière naturelle. Prévoir des photographies de gestes qui serviront à illustrer l'explication de la recette dans l'encart couleur.

Impératifs :

- Prévoir plus de matière pour laisser le choix du cadrage final.
- Format 150x112 (recette)
- Format carré (produit brut)
- Format 69x83 (geste)