# **MDD METRO, DES NOUVEAUTÉS PRODUITS AU SERVICE DES PROFESSIONNELS**

Portées par une veille constante des usages et des attentes de la restauration, les marques de distributeur METRO enrichissent régulièrement leurs gammes afin d’accompagner les professionnels dans l’évolution de leurs pratiques. Cette dynamique concerne l’ensemble des univers et s’inscrit dans une logique claire : proposer des nouveautés produits fiables, lisibles et immédiatement opérationnelles, capables de s’intégrer dans des organisations de cuisine très diverses.

Les MDD METRO sont conçues comme de véritables outils de travail. Elles répondent à des enjeux très concrets de régularité, de gestion du temps, de maîtrise des coûts et d’adaptation aux attentes actuelles des clients. Végétalisation des assiettes, attrait pour les cuisines du monde, importance accordée aux textures, aux dressages ou encore au développement d’offres de boissons spécifiques orientent directement le développement des nouveautés.

### Une offre en phase avec les usages contemporains…

Dans l’univers brasserie, la citronnade RIOBA illustre l’évolution des cartes boissons vers des propositions simples, rafraîchissantes et personnalisables. Facile à mettre en œuvre, elle permet aux établissements de proposer une alternative sans alcool qualitative, modulable selon les saisons, les agrumes ou les herbes. Elle s’inscrit dans une tendance de fond qui redonne de la place aux boissons maison, à forte valeur perçue, tout en répondant à la demande croissante d’offres sans alcool.

Côté charcuterie, les nouveautés répondent à la fois au besoin de produits identifiables et à celui de formats adaptés aux usages actuels. Le saucisson à la truffe RUSTADOU trouve naturellement sa place sur des planches à partager, en offre apéritive ou en accompagnement d’une carte de vins. La spianata tranchée s’adresse quant à elle aux professionnels en quête d’une charcuterie de caractère, prête à l’emploi, régulière en goût comme en tenue, adaptée aussi bien aux sandwichs qu’aux garnitures de pizzas ou de focaccias.

### En crémerie aussi

La crémerie accompagne elle aussi l’évolution des pratiques culinaires. L’arrivée du halloumi AOP répond à l’essor des cuisines végétariennes et flexitariennes, ainsi qu’à la recherche de fromages capables de supporter la cuisson sans perdre leur texture. Grillé, poêlé ou intégré à des plats composés, il constitue une alternative protéique lisible et valorisante en carte. La gamme de laits végétaux s’élargit parallèlement pour couvrir de nouveaux usages, du service en boisson à la pâtisserie, en passant par la cuisine salée. Cette diversification permet aux chefs de disposer de solutions cohérentes et homogènes, adaptées aux attentes d’une clientèle attentive aux alternatives au lait animal. La crème 18 % vient compléter cette offre avec une référence polyvalente, stable et utilisable aussi bien en cuisine qu’en pâtisserie.

### Et même de l'ultra frais jusqu’au congelé !

Les fruits et légumes constituent un autre axe majeur de renouvellement. Les fleurs comestibles et les graines germées répondent à une recherche accrue de précision dans le dressage et à une envie de fraîcheur visuelle. Elles apportent couleur, relief et finesse aux assiettes, tout en restant simples à utiliser et régulières en qualité.

Dans l’univers salé, la farine panko s’inscrit dans la tendance des textures croustillantes et légères. Utilisée en panure ou en topping, elle permet de revisiter les fritures et d’introduire du contraste sans alourdir les préparations.

Enfin, le surgelé confirme son rôle central dans l’organisation des cuisines professionnelles. Les gyozas aux légumes et les gyozas poulet légumes offrent des solutions rapides et maîtrisées, adaptées à différents moments de consommation. En entrée, à l’apéritif ou en plat, ils répondent à une demande croissante pour des influences asiatiques accessibles et régulières.

# **METRO CHEF RÉGIONAL, LE TERROIR COMME SOURCE D’INSPIRATION**

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

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

### Un terroir réinventé

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

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

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

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

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

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

La gamme privilégie les produits bruts ou peu transformés, choisis pour leur relation forte avec un territoire. Le Porc du Sud Ouest IGP en est une illustration exemplaire. Élevée selon des pratiques traditionnelles et nourrie principalement au maïs local, la filière garantit une viande tendre et régulière, adaptée aussi bien aux découpes fraîches qu’aux charcuteries d’excellence, comme le jambon de Bayonne IGP référencé dans la gamme METRO Chef Régional.

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