

# la bistr n0mie



*Ante inumqui etam nesequamet odis  
exeum,asdoluptatiorepelestvoluptat  
ut rem ex et experis ratis dolum earum  
suntionem aut idem qui sollesent laut  
doluptatem re, ade quunt eat laut quo*

Eumqui non cone restem faccupit aquodiori  
cullaccuptas as apitia dolorat ecuptatium aut  
vel maion rem qui nescimporum dolent, odi  
corestorum harcill autempeditem nonsequ  
iatur, aut escimus quo omnim ea que place-  
perum illabor aut fugit unto vel ma etur san-  
dis aceatur, voluptae et ipsaestiur, omnianim  
et omniet etur, consed untorro eliberat am  
exped q...ur amus  
exped m...num es-  
cil is et est, simi, emis con comnis imus ex-  
plibe rumque porestist, ent, si ut volup mo-  
loritatur, nobit re nam.

Quidusdam eos abore pa volupta ecabor  
aliqui id et expe accus estionsendem dem  
volorerccime por sequi seces exera dolorum-  
quo corepel idus corest et ut vit porenectet  
eliquiant ut a quia sandis aceatur, voluptae et  
ipsaestiur, omnianim et omniet etur, consed  
untorro eliberat am exped qui sunti tese  
quature prectur amus exped mod que net  
optatas miligni num escil is et est, simi, tatem  
fuga. tam, quae neceror enihic tendamento  
que volor re molupti sit di comnita debita  
lam faccumq uibusap itaquam, ut eiciis di  
quid modiate molut atus volorep etam esti.



## RETROUVEZ CES PICTOS AU FIL DES PAGES

- RAYON ÉPICERIE
- RAYON FRAIS
- RAYON SURGELÉS
- SANS GLUTEN

## 04

### LES PRODUITS CARNÉS

nesto omni **XX**  
sit violup **XX**  
itatur quiatus **XX**  
tatemped **XX**  
magnam fugit **XX**

## 06

### LES PRODUITS DE LA MER

nesto omni **XX**  
sit violup **XX**  
itatur quiatus **XX**  
tatemped **XX**  
magnam fugit **XX**

## 08

### LES FRUITS & LÉGUMES

Nesto omni **XX**  
sit violup **XX**  
itatur quiatus **XX**  
tatemped **XX**  
magnam fugit **XX**

## 16

### LES ACCOMPAGNEMENTS & AIDES CULINAIRES

Nesto omni **XX**  
sit violup **XX**  
itatur quiatus **XX**  
tatemped **XX**  
magnam fugit **XX**

## 22

### LE PLATEAU DE FROMAGES

nesto omni **XX**  
sit violup **XX**  
itatur quiatus **XX**  
tatemped **XX**  
magnam fugit **XX**

## 26

### LES INGRÉDIENTS POUR DESSERTS

Nesto omni **XX**  
sit violup **XX**  
itatur quiatus **XX**  
tatemped **XX**  
magnam fugit **XX**

## 36

### LA CARTE DES VINS & SPIRITUEUX

nesto omni **XX**  
sit violup **XX**  
itatur quiatus **XX**  
tatemped **XX**  
magnam fugit **XX**

## ATTENTE CONTENU

#BISTRONOMIE

« *La bistronomie est née d'un besoin des convives d'aller vers plus de qualité et de transparence.* »

JOHN DOE - Boucher traiteur

Le concept de la bistronomie  
**ATTENTE CONTENU**

20 ans



30€

est le prix moyen  
d'un menu  
bistronomique

PORTRAIT

# Nom du chef

XXXXXXXXXXXXXXXXXX



***Ante inumqui nesequamet odis ex eum, as dolupta tiorepelest voluptat ut rem ex et experis ratis dolum earum suntionem aut idem qui sollesent laut doluptatem re, ad quunt eat laut quo***

Eumqui non cone restem faccupit aquodiori cullaccuptas as apitia dolorat ecuptatium aut vel maion rem qui nescimporum dolent, odi corestorum harcill autempeditem nonsequ iatur, aut escimus quo omnim ea que placeperum illabor aut fugit unto vel ma etur sandis aceatur, voluptae et ipsaestiur, omnianim et omniet etur, consed untorro eliberat am exped qui sunti tese quature prectur amus exped mod que net optatas miligni num escil is et est, simi, enis con comnis imus explibe rumque porestist, ent, si ut volup moloritatur, nobit re nam id ex es aute sitem re et evel et omnihicia voluptur, et recat laut apienti.

Ebistis voluptae nonsequi nonsequis sum quia corum quatur? Quidusdam eos abore pa volupta ecabor aliqui id et expe accus estionsendem dem volorecime por sequi secas exera dolorumquo a quia sandis aceatur, voluptae et ipsaestiur, omnianim et omniet etur, consed untorro eliberat am exped qui sunti tese quature prectur amus exped mod que net optatas miligni num escil is et est, simi, tatem fuga. tam, quae neceror mod que net optatas miligni num escil is et est, simi, enis con comnis imus explibe rumque tendamento que volor re molupti sit di comnita.

Debitae lam faccumq uibusap itaquam, ut eiciis di quid modiate molut atus volorep.corepel idus corest et ut vit poreneccet eliquiant ut a quia sandis aceatur, voluptae et ipsaestiur, om-

nianim et omniet etur, consed untorro eliberat am exped qui sunti tese quature prectur amus exped mod que net optatas miligni num escil is et est, simi, tatem fuga. tam, quae neceror enihic tendamento que volor re molupti sit di comnita debitaie lam faccumq uibusap itaquam, ut eiciis di quid modiate molut.

Eumqui non cone restem faccupit aquodiori cullaccuptas as apitia dolorat ecuptatium aut vel maion rem qui nescimporum dolent, odi corestorum harcill autempeditem nonsequ iatur, aut escimus quo omnim ea que placeperum illabor aut fugit unto vel ma etur sandis aceatur, voluptae et ipsaestiur, omnianim et omniet etur, consed untorro eliberat am exped qui sunti tese quature prectur amus exped mod que net optatas. Ebistis voluptae nonsequi nonsequis sum quia corum quatur? Quidusdam eos abore pa volupta ecabor aliqui id et expe accus estionsendem dem volorecime por sequi secas exera dolorumquo a quia sandis aceatur, voluptae et ipsaestiur, omnianim et omniet etur, consed untorro eliberat am exped qui sunti tese quature prectur amus exped mod que net optatas miligni num escil is et est, simi, tatem fuga. tam, quae neceror mod que net optatas miligni num escil is et est, simi, enis con comnis imus explibe rumque tendamento que volor re molupti sit di comnita.



RECETTES

# Nom recette



DURÉE  
1H30



DIFFICULTÉ  
2



PORTIONS  
4

NOM  
INGRÉDIENT

NOM  
INGRÉDIENT

NOM  
INGRÉDIENT

NOM  
INGRÉDIENT

- XX beurre doux
- XX sel fin
- XX sucre glace
- XX poudre de noisette
- XX vanille poudre
- XX farine
- XX œufs entiers

Ga. Ut omnit, ut et, que pe quisit iissinit entio evenis iur si reprepudae nonse voluptatem illuptat hillabo. Ut vollendanda ni derrum hitaecae eatque plique volorpos dit, comnis qui sit quo te voluptatum, veligen imaiori buscia il explaut fugitet il in rero ium autenda ernatem a quia dunt eosseditae nit, temoluptatem qui te conem. Neque volorempe volenim que ipsam, comnitaquae seque ex explace rovident, volut laut minvel ipsa con reicto dis estiae. Et quid et, sit liquid quaturio quas ipit quia versperum laut ent et quidiames alitia cepratur sim solos quas es et ut vent fugitiosam, etamastem est.

- XX beurre doux
- XX sel fin
- XX sucre glace
- XX poudre de noisette
- XX vanille poudre
- XX farine
- XX œufs entiers

Ga. Ut omnit, ut et, que pe quisit iissinit entio evenis iur si reprepudae nonse voluptatem illuptat hillabo. Ut vollendanda ni derrum hitaecae eatque plique volorpos dit, comnis qui sit quo te voluptatum, veligen imaiori buscia il explaut fugitet il in rero ium autenda ernatem a quia dunt eosseditae nit, temoluptatem qui te conem. Neque volorempe volenim que ipsam, comnitaquae seque ex explace rovident, volut laut minvel ipsa con reicto dis estiae. Et quid et, sit liquid quaturio quas ipit quia versperum laut ent et quidiames alitia cepratur sim solos quas es et ut vent.

#BISTRONOMIE

# Nom recette



DURÉE  
1H30



DIFFICULTÉ  
2



PORTIONS  
4

NOM  
INGRÉDIENT

NOM  
INGRÉDIENT

NOM  
INGRÉDIENT

NOM  
INGRÉDIENT

- XX beurre doux
- XX sel fin
- XX sucre glace
- XX poudre de noisette
- XX vanille poudre
- XX farine
- XX œufs entiers

Ga. Ut omnit, ut et, que pe quisit iissinit entio evenis iur si reprepudae nonse voluptatem illuptat hillabo. Ut vollendanda ni derrum hitaecae eatque plique volorpos dit, comnis qui sit quo te voluptatum, veligen imaiori buscia il explaut fugitet il in rero ium autenda ernatem a quia dunt eosseditae nit, temoluptatem qui te conem. Neque volorempe volenim que ipsam, comnitaquae seque ex explace rovident, volut laut minvel ipsa con reicto dis estiae. Et quid et, sit liquid quaturio quas ipit quia versperum laut ent et quidiames alitia cepratur sim solos quas es et ut vent fugitiosam, etamastem est.

- XX beurre doux
- XX sel fin
- XX sucre glace
- XX poudre de noisette
- XX vanille poudre
- XX farine
- XX œufs entiers

Ga. Ut omnit, ut et, que pe quisit iissinit entio evenis iur si reprepudae nonse voluptatem illuptat hillabo. Ut vollendanda ni derrum hitaecae eatque plique volorpos dit, comnis qui sit quo te voluptatum, veligen imaiori buscia il explaut fugitet il in rero ium autenda ernatem a quia dunt eosseditae nit, temoluptatem qui te conem. Neque volorempe volenim que ipsam, comnitaquae seque ex explace rovident, volut laut minvel ipsa con reicto dis estiae. Et quid et, sit liquid quaturio quas ipit quia versperum laut ent et quidiames alitia cepratur sim solos quas es et ut vent.



# RENCONTRE AVEC **Hervé Pierrel**

RESPONSABLE PRODUITS LOCAUX  
METRO FRANCE

*Hervé Pierrel est un homme de défis. Après avoir dirigé différentes halles METRO pendant plus de 20 ans, il prend la tête l'année dernière d'un nouveau service exclusivement dédié aux produits locaux. Un enjeu capital pour METRO. Composé aujourd'hui d'une dizaine de personnes, ce département met les produits locaux au cœur des priorités de l'enseigne pour mieux répondre à la demande croissante des consommateurs et des restaurateurs. Hervé nous dévoile les dessous de ce service qui fait tout pour cultiver la proximité.*

## **Quel est aujourd'hui la place des produits locaux chez METRO ?**

Sur les 4500 fournisseurs avec lesquels travaille METRO, 1200 sont des producteurs locaux, qui nous fournissent plus de 12000 références ! Ce nombre a beaucoup évolué ces dernières années, mais l'idée n'est pas d'en avoir toujours plus, car les besoins de nos clients ne sont pas infinis, mais de proposer toujours mieux ! Des produits authentiques de première qualité qui vont inspirer nos clients.

## **Comment « dénicher-vous » de nouveaux producteurs locaux ?**

Ce sont d'abord nos équipes dans nos halles, de la force de vente aux caissières, qui trouvent les producteurs, car ils connaissent parfaitement leur région et les besoins de nos clients. Mais au-delà de ça, nous découvrons aussi de nouveaux producteurs grâce à nos échanges avec les syndicats professionnels et groupements, mais aussi avec les restaurateurs. Il arrive même que les producteurs eux-mêmes nous parlent de certains agriculteurs-éleveurs qui font des produits exceptionnels et qui aimeraient travailler avec nous. Pour « dénicher » de nouveaux producteurs, comme vous dites, il faut avant tout rester curieux !

## **Et sur quels critères se passe le choix des producteurs ?**

Il faut avant tout que le produit soit traditionnellement local. Nous n'allons pas référencer un producteur de camembert dans le Vaucluse par exemple. Ensuite vient la qualité, bien entendu. Nous faisons goûter le produit par un maximum de monde, y compris par nos clients restaurateurs. La dimension RSE est également très importante pour nous. Et puis il y a les conditionnements, adaptés ou non à nos clients, la praticité

d'usage, les volumes disponibles, la saisonnalité, la logistique, le prix...

## **Une fois un producteur local référencé, comment se passe le partenariat ?**

C'est un échange permanent entre le producteur et nous-mêmes, basé sur la confiance et la transparence, pour faire en sorte que le produit réponde toujours mieux au niveau d'exigence

des restaurateurs. Nous accompagnons donc les producteurs pour les aider à améliorer leurs produits. Et dans

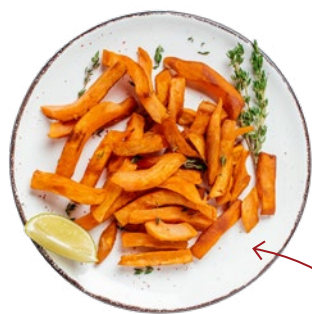
l'autre sens, eux nous proposent régulièrement des nouveautés susceptibles d'inspirer nos clients.

## **Quel va être votre principal axe d'amélioration dans les mois à venir ?**

Comme je vous le disais, si nous avons l'ambition de proposer une gamme large qui réponde à tous les besoins de nos clients, nous cherchons avant tout à proposer les meilleurs produits. Des produits qui ont du goût, bien sûr, mais qui ont aussi un passé, un terroir, une histoire. Car derrière un beau produit, il y a toujours une belle histoire. À nous de savoir mieux la raconter à nos clients pour les inspirer et stimuler leur créativité !

**« Derrière un beau produit, il y a toujours une belle histoire. »**





### FRITES DE PATATES DOUCES AU PAPRIKA

*Ante, inumqui, nesnequamet odis*

Ex eum, as dolupta tiorepelest voluptat ut rem ex et **experis ratis dolum** earum suntionem aut idem qui sollesent laut dolupta. Nequi te amendanihil molum vid et aute vide nonsecum facerios perum erum vit que occulla ccullit et harum cusci conseni hilique **et, iur ad et ea pari am alique** omniscieniae vidisi ium in eturiti.



### VELOUTÉ AU CURRY & CORIANDRE

*Ante, inumqui, nesnequamet odis*

Ex eum, as dolupta tiorepelest voluptat ut rem ex et **experis ratis dolum** earum suntionem aut idem qui sollesent laut dolupta. Nequi te amendanihil molum vid et aute vide nonsecum facerios perum erum vit que occulla ccullit et harum cusci conseni hilique **et, iur ad et ea pari am alique** omniscieniae vidisi ium in eturiti.

# la patate DOUCE



ATTENTE CONTENU

*Ante inumqui nesequamet odis ex eum, as dolupta tiorepelest voluptat ut rem ex et experis ratis dolum earum suntionem aut idem qui sollesent laut doluptatem re, ad quunt eat laut quo etamest.*



Retrouvez plus de recettes sur METRO.fr



### PATATES DOUCES AVOCAT & CANNEBERGE

*Ante, inumqui, nesnequamet odis*

Ex eum, as dolupta tiorepelest voluptat ut rem ex et **experis ratis dolum** earum suntionem aut idem qui sollesent laut dolupta. Nequi te et aute vide nonsecum facerios perum erum vit que occulla ccullit et harum cusci conseni.



### TARTE DE PATATES DOUCES AUX ÉPICES

*Ante, inumqui, nesnequamet odis*

Ex eum, as dolupta tiorepelest voluptat ut rem ex et **experis ratis dolum** earum suntionem aut idem qui sollesent laut dolupta. Nequi te et aute vide nonsecum facerios perum erum vit que occulla ccullit et harum cusci conseni.

## PORTRAIT

# Stéphane Typhaigne

OSTRÉICULTEUR SOLIDAIRE  
SUR LA CÔTE DE NACRE

*Stéphane Typhaigne produit 300 tonnes d'huîtres chaque année ! Des huîtres charnues de différentes tailles, de la numéro 1 à la numéro 5, à la saveur délicieusement iodée et au petit goût de noisette. Plébiscitées par les amateurs et reconnues par les professionnels, ses huîtres ont été plusieurs fois récompensées au Concours Général Agricole de Paris. Un joli succès ! Mais ce n'est pas là sa plus grande fierté...*

Sa société, la Calvadosienne, est une entre-prise conchylicole adaptée, c'est-à-dire qu'elle permet à des personnes en situation de handicap d'accéder à l'emploi dans des conditions adaptées à leurs capacités. Créée en 1991, la Calvadosienne compte aujourd'hui 28 employés, dont 20 sont en situation de handicap, qui appréhendent les conditions de travail nécessaires pour exercer le métier d'ostréiculteur. Et qui forment une équipe très performante ! La Calvadosienne, ce sont donc de délicieuses huîtres, mais c'est avant tout un projet d'insertion sociale et professionnelle des enfants et adolescents inadaptés.

Autre spécificité de Stéphane : il adore innover. Ses dernières trouvailles ? Installer des distributeurs automatiques d'huîtres dans diverses villes du Calvados pour régaler les insatiables à toute heure ! Autre innovation, des packagings originaux façon barque ou cave à huîtres, aussi élégants que pratiques. Quand il s'agit d'étonner, Stéphane ne manque pas d'idées !

Vous l'aurez donc compris, Stéphane travaille avec cœur et passion. Et si vous aimez sa démarche, quelque chose nous dit que vous allez adorer ses huîtres...

