

LES SAVEURS DU CŒUR DE L'ALSACE

RENDEZ-VOUS EN ALSACE, ET PLUS PRÉCISÉMENT À KRAUTERGERSHEIM, OÙ, BIEN PLUS QU'UN PLAT, LA CHOUCROUTE EST UNE TRADITION LOCALE. NOUS SOMMES ALLÉS À LA RENCONTRE DE VALENTIN, UN JEUNE PRODUCTEUR PASSIONNÉ POUR QUI LA CHOUCROUTE N'A PLUS DE SECRETS.



QU'EST-CE QU'UNE BONNE CHOUCROUTE ?

D'après les spécialistes, une bonne choucroute, c'est avant tout, une choucroute crue de qualité ! Rien n'est laissé au hasard, **elle doit être blanche, longue, coupée finement et légèrement acide !**



SIMPLEMENT DÉLICIEUX...

La recette de la choucroute ? Rien de plus simple ! **Du chou fermenté avec du sel, un peu de patience et le tour est joué.** Quant à la saison, c'est une période sacrée dans le Grand Est qui s'étend de juillet à décembre.



LA TRADITION, DE LA DÉCOUPE À LA CUISSON

Chez les Chouillois (les habitants de *Krautergersheim*), la **qualité est primordiale de la récolte à l'assiette**. Les standards exigent une choucroute crue dotée d'une belle couleur après fermentation. Concernant la cuisson, la choucroute est concoctée de façon traditionnelle dans une marmite et conditionnée à la main.



TRANSMISSION DE LA PASSION, LA RECETTE DU SUCCÈS

Chez les Weber, la préparation de la choucroute est plus qu'un simple processus, c'est un savoir-faire ancestral ! **Chaque étape est exécutée dans le strict respect de la tradition.** En ce qui concerne la recette, elle demeure inchangée depuis des générations.



VALENTIN WEBER PRODUCTEUR DE CHOUCROUTE

ALORS QUE CERTAINS ENFANTS SE PASSIONNENT POUR LE FOOTBALL, LES SUPER-HÉROS OU LES JEUX VIDÉO, VALENTIN VOUE DÈS SON PLUS JEUNE ÂGE UN INTÉRÊT SANS LIMITE À... LA CHOUCROUTE

À la moindre occasion, il se rend à la choucrouterie familiale pour aider son père. Depuis, il a pris goût au chou. Il y a vingt ans, il a officiellement rejoint l'entreprise familiale et **cogère depuis dix ans la choucrouterie avec son père, âgé de 76 ans et toujours présent.**

Chez les Weber, la choucroute est donc une affaire de famille ! Logique quand on sait que **c'est le grand-père de Valentin qui a fondé l'entreprise en 1952 à Krautergersheim**, la capitale de la choucroute en Alsace. La deuxième génération l'a ensuite développée au fil des ans avant de transmettre le flambeau aux jeunes pousses.

Aujourd'hui, à la tête de la troisième génération, **Valentin perpétue l'héritage de ses prédécesseurs et préserve un savoir-faire ancestral** qui confère à sa choucroute un goût inimitable.



QUAND LES CROZETS ATTEIGNENT DES SOMMETS

LA VALLÉE DE LA MAURIENNE EST UNE TERRE DE LÉGENDES ET DE TRÉSORS. PARMI CES DERNIERS, ON COMPTE LES CROZETS DE GUILLAUME FABROCINI. UNE SPÉCIALITÉ SAVOYARDE QUI A SU GARDER LE BON GOÛT D'AUTREFOIS.



UNE PÂTE QUI N'EN EST PAS UNE...

Si les pâtes sont fabriquées à partir de blé dur, **les crozets sont quant à eux élaborés à partir de blé tendre**, traditionnellement utilisé pour faire du pain. Ce sont les montagnards qui, une fois leur pain réalisé, avaient coutume d'utiliser le restant de blé tendre pour fabriquer des pâtes qu'ils allaient pouvoir conserver tout l'hiver.



UN METS HAUT EN SAVEURS

Les crozets de Guillaume ont le bon goût de blé. **Et quand il rajoute à sa recette du cèpe, du sarrasin, du serpolet ou du safran, c'est une explosion de saveurs en bouche !** D'autant que leur moelleux incomparable leur confère une mâche exceptionnelle. Cerise sur le gâteau, ils peuvent se savourer en gratin, en salade ou encore en apéritif. De quoi mettre de la fantaisie au menu !



LE GOÛT DE LA SIMPLICITÉ

Chez Guillaume, la méthode de fabrication n'a pas changé depuis des décennies. **On mélange de la farine, des œufs, et quelques ingrédients additionnels, tous locaux.** La boule de pâte ainsi obtenue est découpée en petits carrés étalés à la main sur des tamis puis séchés à l'ancienne, par dessiccation... et c'est prêt ! **Une méthode artisanale qui donne des crozets rugueux qui accrochent parfaitement les condiments.** Voilà LA différence qui distingue les crozets Saveurs des Alpes de Guillaume des autres.



UN SAVOIR-FAIRE RECONNU

Pasta & Aromi, l'entreprise de Guillaume, a reçu la plus haute distinction décernée par la Chambre des Métiers puisque l'entreprise familiale peut s'enorgueillir d'être reconnue Maître Artisan. **Un gage de qualité** qui garantit l'approvisionnement en matières premières locales et régionales, la formation des pasteurs et les méthodes de fabrication.



GUILLAUME FABROCINI MAÎTRE ARTISAN PASTIER

NÉ À TURIN, IL A GRANDI DANS LA VALLÉE DE LA MAURIENNE, GUILLAUME FABROCINI EST FIER DE SA DOUBLE CULTURE.

Une double culture qui est devenue sa marque de fabrique lorsqu'il a décidé, **il y a 20 ans, de fabriquer des pâtes, produit typiquement italien, mais à la sauce mauriennaise, à savoir les crozets.**

Cette spécialité savoyarde, **Guillaume la prépare en s'inspirant de la montagne, des produits qu'elle offre**, et des histoires dont elle a été le témoin privilégié au cours des siècles.

Car Guillaume est aussi un conteur d'histoires. Dès qu'il le peut, **il associe ses produits aux histoires du territoire et du terroir.** Déguster ses tisons du diable, c'est partir à la découverte de la légende du Pont du diable. Sans oublier la soupe de maïs, plat régional historique, qu'il a remis au goût du jour. **Ce patrimoine exceptionnel, Guillaume se fait fort de le faire vivre, de le cultiver, de le sublimer, pour notre plus grand plaisir.**

LE CHÈVRE TOUT EN DOUCEUR

STAR DES FROMAGES DE CHÈVRE, LE SAINTE-MAURE-DE-TOURAINE
AOP NE MANQUE PAS D'ATOUTS POUR SÉDUIRE
LES PALAIS NÉOPHYTES COMME LES PLUS AFFINÉS.



TOUT SIMPLEMENT UNIQUE

Le Sainte-Maure-de-Touraine AOP est un fromage de chèvre au lait cru. Le lait cru n'étant par définition pas chauffé lors de sa transformation, **il conserve son identité**. Autre spécificité de ce chèvre, **la paille de seigle qui le traverse de part en part et permet qu'il ne se casse pas lors de la manipulation**. Enfin, un **cendrage argenté vient recouvrir la surface de ce petit cylindre**. Autant de petits détails qui en font un fromage reconnaissable entre mille !



L'EXCELLENCE SUR UN PLATEAU

Si on peut le trouver dans certains burgers premium, le Sainte-Maure-de-Touraine AOP, particulièrement facile à découper, **s'apprécie très simplement sur un beau plateau de fromages ou en planche**. Rien de tel pour mettre en valeur sa jolie croûte cendrée.



QUELQUES GRAMMES DE DOUCEUR...

En termes de goût, **le Sainte-Maure-de-Touraine AOP se révèle assez doux**. C'est d'ailleurs cette accessibilité qui fait en grande partie son succès. Bien sûr, en prolongeant la période d'affinage, **il est possible d'en renforcer les saveurs caprines pour séduire les amateurs de fromages de caractère**. Vous l'aurez donc compris, avec le Sainte-Maure-de-Touraine AOP, il y en a pour tous les goûts !



LA RÉFÉRENCE DES FROMAGES DE CHÈVRE

Aussi accessible gustativement que financièrement et très simple d'utilisation, le Sainte-Maure-de-Touraine AOP a su tirer son épingle du jeu dans une période compliquée. **Dans les halles METRO, ce sont pas moins de 10 références, fermières ou laitières, qui viennent garnir les étals**, avec en best-seller le délicieux Sainte-Maure proposée par la *Maison du fromage*.



RÉMY GUILLARD ACHETEUR FROMAGES CHEZ METRO

DEPUIS DEUX ANS, RÉMY GUILLARD EST RESPONSABLE DES ACHATS FROMAGES.

Au menu, fromages AOP, fromages ingrédients, de la France-Comté au sud de l'Europe... Sans oublier **les fromages de chèvre, dont l'incontournable Sainte-Maure-de-Touraine**.

Son rôle ? Trouver les bons produits au juste prix et les proposer aux clients METRO quand ils en ont besoin. Et tout commence par la recherche de fournisseurs, via des salons nationaux et internationaux, bien sûr, mais aussi locaux, voire en passant par la Chambre d'Agriculture pour **dénicher de petits producteurs passionnés et exigeants dont le labeur mérite d'être mis à l'honneur**.

Un travail de fourmis qu'il réalise au quotidien en binôme avec l'acheteur en charge des produits locaux et qui permet de **faire vivre un patrimoine, de soutenir une production locale et de stimuler la créativité des restaurateurs**. Car, en grand amateur de fromages, Rémy n'aime rien tant que faire découvrir les perles de nos terroirs.

ÉCHAPPÉE DANS LES VERGERS NORMANDS

IL Y A 15 ANS, EDOUARD LE CAIN A DÉCOUVERT LA POMME EN TANT QUE SAISONNIER. DEPUIS, IL S'EST PRIS DE PASSION POUR LE FRUIT PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS !
DIRECTION LA NORMANDIE À LA DÉCOUVERTE DE CE DOMAINE UNIQUE...



QUALITÉ MAÎTRISÉE

Tous les alcools provenant de la cidrerie d'Édouard sont élaborés exclusivement à partir des pommes cultivées sur les quelques 50 hectares de vergers du domaine. Une bonne façon de maîtriser la qualité de ses produits de A à Z. Et le moins que l'on puisse dire, c'est que cette exigence porte ses fruits !



DE L'APÉRITIF AU DESSERT...

Doté d'arômes très fruités, ce cidre doit ses qualités gustatives à une fermentation lente et maîtrisée. Grâce à ses saveurs douces, le cidre d'Édouard s'apprécie aussi bien en apéritif qu'en accompagnement de plats ou en dessert.



LA NORMANDIE, TERRE D'EXCELLENCE

Situé dans une zone géographique très privilégiée de par son climat, le Pays d'Auge offre donc un terroir unique. C'est pourquoi le cidre, le pommeeau et le calvados d'Édouard bénéficient d'une **Identification** ou d'une **Appellation d'Origine Protégée** ou **Contrôlée**.



LA RECETTE DU SUCCÈS

Des sites en Indication Géographique Protégée, un verger certifié « Haute Valeur Environnementale », un **savoir-faire ancestral**, l'utilisation d'**alambics charentais en cuivre**... voici quelques-uns des ingrédients qui donnent au cidre d'Édouard son caractère unique ! Et qui lui ont permis de remporter **deux médailles d'argent** au **Concours Général Agricole** et au **concours des cidres de la Saint-Jean**.



EDOUARD LE CAIN PRODUCTEUR DE CIDRE

EDOUARD EST TOMBÉ DANS LA POMME À 20 ANS, EN VENANT FAIRE LA CUEILLETTE DANS L'EXPLOITATION DE SON BEAU-PÈRE, MICHEL BREAVOINE, DURANT LA SAISON HIVERNALE.

Et depuis, force est de constater qu'il est mordu ! À tel point que 15 ans plus tard, il est devenu le gérant de l'entreprise familiale. **Fondée en 1989 par Michel Breavoine sur les terres normandes de son grand-père**, l'entreprise a délaissé l'élevage de vaches allaitantes pour se spécialiser dans le cidre.

Et grand bien lui en a pris puisque **l'exploitation s'est développée au fil des années jusqu'à compter 50 hectares de pommiers**. Le succès de la cidrerie doit beaucoup au climat normand, très favorable à la culture des pommes, qui permet d'obtenir des fruits délicieusement sucrés.

Des spécificités précieuses qui, grâce au savoir-faire d'Édouard et de ses équipes, donnent **un cidre unique**. Le fruit d'un travail passionné.



MAISON JOSEPH CARTRON, ENTRE TRADITION & INNOVATION

APRÈS DES ANNÉES PASSÉES DANS LES SECTEURS DE LA MODE, DE LA COSMÉTIQUE ET DE L'AMEUBLEMENT, JUDITH CARTRON A REJOINT L'ENTREPRISE FAMILIALE DONT ELLE REPRÉSENTE LA CINQUIÈME GÉNÉRATION. DEPUIS, LE CASSIS LUI A DÉVOILÉ TOUS SES SECRETS...



LE FRUIT D'UNE SÉLECTION RIGOREUSE

C'est la rigueur qui a fait la renommée de la *Maison Cartron* dont les produits sont plébiscités par les chefs, les cavistes et les mixologues du monde entier. Une rigueur que s'applique Judith dès la sélection de ses fruits en travaillant exclusivement avec la variété de cassis la plus noble : le Noir de Bourgogne.



LE CASSIS DE LA VARIÉTÉ NOIR DE BOURGOGNE : UN PRIVILÈGE À LA FRANÇAISE

Exclusivement français, le cassis Noir de Bourgogne offre une puissance aromatique incomparable qui traversent les siècles. Comme ses ancêtres, Judith voue naturellement un attachement profond à cette variété car elle confère à la crème de cassis une signature gustative inimitable.



FAIRE CONFIANCE AU PALAIS

Aux alentours du 14 juillet, quand le cassis Noir de Bourgogne atteint son pic de maturité, la *Maison Cartron* donne le feu vert pour la récolte après dégustations des fruits dans les champs. Cette exigence gustative reste présente tout au long du processus d'élaboration de la Crème de Cassis, de la macération à la mise en bouteille.



UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL...

Une recette qui n'a que peu évolué dans le temps et dont la recette originale, manuscrite dans un cahier, est précieusement gardée dans un coffre au sein de la maison. Il est à noter qu'aujourd'hui encore, la *Maison Cartron* s'appuie sur son savoir-faire ancestral pour innover.



JUDITH CARTRON PRODUCTRICE DE CRÈME DE CASSIS DE BOURGOGNE

ORIGINAIRE DE LA ROCHELLE, LA FAMILLE CARTRON EST ARRIVÉE EN BOURGOGNE AU MOMENT DE LA RÉVOLUTION FRANÇAISE.

Près d'un siècle plus tard, en 1882, Joseph Cartron a fondé la Maison du même nom. Au cœur de Nuits-Saint-Georges, la *Maison Cartron* est implantée sur le même site de production depuis le début du XX^e siècle. Ce site a été construit dans le jardin de la maison familiale et a été agrandi au fur et à mesure pour accompagner le développement commercial de l'entreprise.

Tout en s'appuyant sur deux piliers : la qualité irréprochable des produits et les liens étroits et ancestraux établis avec les producteurs locaux de cassis. Il est à noter qu'au début de la culture du cassis en Bourgogne au XIX^e siècle, les vignerons n'avaient que quelques pieds de cassis, mais ils ont vite consacré des terres entières à cette culture en réponse à la demande croissante pour la crème de cassis, donnant naissance à des partenariats de longue date. Cinq générations plus tard, Judith a pris les rênes de la *Maison Cartron*, devenant ainsi la première femme à diriger l'entreprise familiale.

GENIÈVRE : UN SPIRITUEUX CHARGÉ D'HISTOIRE

FORTS DE SES ANNÉES D'EXPÉRIENCES DANS LA DISTRIBUTION, ANDRÉ LOUART SILLONNE LA FRANCE POUR FAIRE CONNAÎTRE LE GENIÈVRE, UN ALCOOL AUSSI RICHE EN HISTOIRE QU'EN SAVEURS. DIRECTION LE NORD-PAS-DE-CALAIS POUR DÉCOUVRIR LES SECRETS D'UNE BOISSON PAS COMME LES AUTRES.



L'ANCÊTRE DU GIN

Historiquement, le genièvre était fortement implanté en Hollande, en Belgique et au Pas-de-Calais jusqu'à conquérir les palais britanniques ! Une pratique qui n'était pas du goût de Charles II qui finit par interdire l'importation de cet alcool. Face à cette décision, **les adeptes de genièvre en Angleterre ont décidé de créer leur propre breuvage en reprenant la recette originale tout en y ajoutant quelques épices.** Et ainsi naquit le gin !



QU'EST-CE QUE LE GENIÈVRE ?

Digestif star des pauses café du Nord-Pas-de-Calais au XX^e siècle, **le genièvre de Wambrechies est le fruit d'une double distillation de l'orge et du seigle maltés. Le tout est sublimé par des baies de genévrier.** Selon la tradition, cet élixir se déguste généralement frais en digestif. Aujourd'hui, il se réinvente en 1001 créations cocktails.



100% MADE IN HAUTS-DE-FRANCE !

À Wambrechies, dans le nord de la France, la production du genièvre est avant tout un héritage local qui fait la fierté des Ch'tis depuis des siècles. À *La Distillerie de Wambrechies*, **l'engagement pour le terroir se traduit par une démarche de sourcing locale et rigoureuse** : travailler uniquement avec des céréales provenant des productions locales ou régionales.



INNOVER POUR RAYONNER...

Travailler des recettes ancestrales dans **une distillerie de plus de 200 ans est une façon d'honorer la tradition.** Et innover en proposant sans cesse de nouvelles saveurs et expériences de dégustation, c'est aimer le produit avec la volonté farouche de le faire découvrir au plus grand nombre.



ANDRÉ LOUART PRODUCTEUR DE GENIÈVRE

EN PROVENANCE DES TERRES BELGES, LA FAMILLE CLAEYSSENS A TROUVÉ REFUGE À WAMBRECHIES EN 1789. ELLE NE LE SAIT PAS ENCORE MAIS ELLE VA MARQUER L'HISTOIRE DE SA RÉGION D'ADOPTION...

Dès son arrivée, la famille acquiert un moulin à eau, initialement utilisé comme huilerie et transformé en distillerie de genièvre en 1817. C'est à ce moment que l'aventure de Joseph Claeysens, **le fondateur de *La Distillerie de Wambrechies*, commence !**

À cette époque, la distillation du genièvre est une affaire particulièrement rentable grâce à l'emplacement stratégique de la commune. Pour répondre à cet engouement, **les Claeysens investissent dans une grande machine à vapeur en 1850.**

Plus d'un siècle plus tard, en 1998, l'entreprise est rachetée par la famille Depasse. Puis, en 2019, 200 ans après la création de la maison, les fondateurs de la distillerie T.O.S., basée dans le Pas-de-Calais, tombent sous le charme de ***La Distillerie de Wambrechies***, vestige d'un patrimoine unique ! Aujourd'hui, André Louart, 56 ans, **perpétue la tradition en s'appuyant sur un sens commercial aiguisé et un savoir-faire traditionnel** acquis au fil des siècles. Pourvu que ça dure !

UNE PLONGÉE AU CŒUR DE L'EXCELLENCE

LES MOULES FONT PARTIE DES FRUITS DE MER PRÉFÉRÉS DES FRANÇAIS. ET QUAND ELLES SONT ÉLEVÉES AVEC PATIENCE ET PASSION, ELLES N'ONT PAS LEUR PAREIL POUR METTRE L'EAU À LA BOUCHE ! CAP SUR LA CÔTE ATLANTIQUE POUR TOUT SAVOIR SUR LES MOULES DE FILIÈRES DE LA FAMILLE BROCHARD.



UN AIR PUR

À proximité de l'île Dumet et de l'île d'Houat, la vie est douce et harmonieuse ! Ici, la nature fait bien les choses. **Les moules se développent dans un environnement naturellement favorable.**

Le vent très agréable du nord-est tempère les marées. L'eau est d'une pureté et d'une salinité idéales, favorisant la croissance des coquillages. Et la **proximité de la rivière Vilaine assure aux concessions l'apport en eau douce**, garantissant un renouvellement naturel de l'eau.



ÉLEVÉES EN PLEINE MER

Contrairement aux moules de bouchot, les moules de filières sont élevées en pleine mer. **Mais qu'est-ce qu'une filière exacte-ment ?** Il s'agit d'une haussière flottante d'environ 100 mètres de long, signalée par des bouées. À intervalles réguliers, des descentes sont accrochées à cette longue corde et plongées jusqu'à 4 mètres de profondeur.

Ces dernières servent de support pour des cordes de coco **biodégradables**, sur lesquelles les moules vont venir se fixer pendant un minimum de 8 mois.



UN CYCLE DE VIE EN 4 ÉTAPES

Tout commence par la libération des gamètes entre mars et mai.

Les fécondations entraînent la formation des naissains qui vont venir s'accrocher aux cordes de coco, cherchant un endroit propice où se nicher. Avant et après cette étape, l'équipe des *Vignes Marines* effectue un **contrôle minutieux pour vérifier l'état des cordes et la densité sur chacune**, tout en s'assurant que chaque moule mange à sa faim. 8 mois plus tard, vient le moment de la récolte. Les moules sont directement acheminées vers les locaux de l'entreprise pour le nettoyage et le débyssassage avant d'être plongées dans un bain d'eau froide afin de détendre leur chair pour une meilleure dégustation. **Les moules sont ensuite conditionnées et prêtes pour l'expédition.**



FLORIAN BROCHARD PRODUCTEUR DE MOULES

CHEZ LES BROCHARD, LA CULTURE DES MOULES NE DATE PAS D'HIER, C'EST UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL QUI SE TRANSMET AVEC AMOUR ET PASSION DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION.

Mais dans la famille, **le respect de la tradition n'est pas un frein à l'innovation.** La preuve avec Bruno, mytiliculteur du bassin charentais qui a inventé la culture en haute mer. C'est à proximité des îles Dumet et d'Houat que Bruno a trouvé son bonheur : une concession vacante répondant à toutes ses exigences !

Fidèle à la tradition familiale, le père a donc appelé son fils, Florian Brochard, pour venir découvrir cette pépite. C'est également le cas de **sa sœur Charline, tout aussi passionnée, qui rejoint le navire** pour gérer la partie commerciale, sociale, et administrative de l'entreprise.

Des années plus tard, de **cette union familiale naît une idée révolutionnaire : créer une nouvelle société de conditionnement et de commercialisation des moules de filières.** Au printemps 2019, *Les Vignes Marines* voient le jour ! Le secret de leur succès ? Une maîtrise de tout le processus, de l'élevage jusqu'à la vente, sans traitement chimique et sans aucun impact sur l'environnement. **Une démarche exemplaire qui leur a permis d'obtenir le précieux Label Rouge ainsi que le label Agriculture biologique.**

LE CRESSON DE MEREVILLE : UN TRÉSOR CULINAIRE

PETIT PAR LA TAILLE MAIS GRAND PAR LA SAVEUR, LE CRESSON EST CHARGÉ D'HISTOIRE AUTANT QUE DE NUTRIMENTS ! PAS ÉTONNANT QU'IL AIT MARQUÉ LES PLUS LOINTAINES CIVILISATIONS...



PIERRE-MARIE LE CAM ACHETEUR FRUITS & LÉGUMES CHEZ METRO

CELA FAIT 28 ANS QUE PIERRE-MARIE A REJOINT METRO, FORMATION EN ÉCOLE D'AGROALIMENTAIRE ACHÉVÉE ET DIPLÔME DE GESTION DE PRODUCTION EN POCHE.

C'est lors de son premier métier qu'il découvre les produits végétaux. **Trois années en tant que chef de rayon fruits et légumes et Pierre-Marie est mordu !** Huit années plus tard, après avoir évolué à différents postes au sein de METRO, **il devient officiellement acheteur fruits et légumes.**

Sa motivation ? Être au cœur de l'action, car comme il le dit, **le produit est le nerf de la guerre !** Après toutes ces années, sa passion est restée intacte et les cultures maraîchères n'ont plus de secret pour lui.

En étroite collaboration avec les équipes de vente, cet acheteur expérimenté **identifie les besoins de ses clients, explore son réseau et dénêche des pépites au meilleur rapport qualité-prix.** Mais ce qu'il préfère par-dessus tout dans son métier, c'est **entretenir des relations privilégiées avec les producteurs.** Des partenariats fondés sur la proximité, la construction et surtout la confiance !



UNE PLANTE ANTIQUE

Prisé de Saint-Louis pour ses bienfaits, **le cresson était déjà reconnu par Hippocrate** comme un puissant expectorant. Eh oui, cette petite **plante aux vertus médicinales et thérapeutiques extraordinaires** a marqué l'Antiquité !



UN HÉRITAGE FRANÇAIS

Joyau de la gastronomie française, **ce légume feuille se distingue par sa saveur piquante** qui lui confère un goût unique. Bien qu'étant un aliment simple, **le cresson est le fruit d'un héritage ancestral** qui a inspiré, inspire et continuera d'inspirer l'art culinaire français pendant des décennies. **Sa fraîcheur et son piquant subtil en font un condiment de choix**, souvent utilisé pour rehausser les plats, agrémente les salades ou enrichir les potages. Aujourd'hui, **la feuille de cresson s'épanouit avec élégance dans les plus grandes cuisines de l'Hexagone !**



RICHE EN HISTOIRE ET EN BIENFAITS

Élu comme le légume le plus sain au monde d'après une étude américaine, le cresson jouit d'une excellente réputation au sein des plus grandes civilisations depuis des millénaires. La raison ? Ses vertus médicinales et ses bienfaits nutritifs incontestables ! En effet, **sa richesse en vitamines A, B, C, E, ainsi qu'en calcium, fer, soufre et potassium**, fait de cette petite plante un véritable concentré de vitamines et de minéraux.



LA CAPITALE DU CRESSON

C'est en région parisienne et plus précisément à Méréville que les premiers producteurs français de cresson se sont installés. Aujourd'hui, avec **24 cressiculteurs dans le département, la production annuelle avoisine les 1 200 tonnes**, faisant de cette région la première productrice de cresson en France. Pas étonnant qu'on la surnomme la capitale du cresson !

FRUITÉ VERT : TOUTES LES SAVEURS DE LA PROVENCE !

EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR, UNE VARIÉTÉ D'OLIVE FAIT LE SUCCÈS D'UNE HUILE TRÈS PRISÉE DES GOURMETS. DIRECTION MANOSQUE POUR EN SAVOIR PLUS...



AGLANDAU, FRUIT D'UN TERROIR RARE

Dans le département des Alpes-de-Haute-Provence, le terroir est unique et les oliviers prospèrent. La haute altitude offre un climat remarquable, caractérisé par de fortes variations de températures entre le jour et la nuit. Ces conditions géologiques et climatiques exceptionnelles ont donné naissance à une variété d'olive unique en son genre. Une variété qui fait la spécificité des huiles de Grégory. On vous présente : l'Aglandau !



LA MAÎTRISE DES ARÔMES

Élaboré à partir des olives jeunes, le fruité vert est la signature de la coopérative ! Gorgée d'antioxydants, d'oméga et de vitamines, cette huile de première qualité se distingue par un goût intense caractérisé par un soupçon d'amertume et d'ardence.



UN PROCESSUS BIEN HUILÉ

Après le cueillage, l'extraction de l'huile se fait en un temps record ! Il faut compter entre 2h et 24h maximum. La raison ? Une extraction rapide garantit la préservation optimale des bienfaits des olives, donnant ainsi naissance à une huile d'exception.



UNE HUILE PRIMÉE

Récompensé lors du prestigieux concours international de l'AVPA, le fruité vert du Moulin de l'Olivette est ce qui se fait de mieux en la matière. Ses arômes reflètent parfaitement les caractéristiques attendues de cette variété. Et son palmarès est à la hauteur de sa réputation : **6 médailles** au Concours Général Agricole, **4 médailles** au concours des huiles d'olive de Région Sud, **5 médailles** à la Foire de Brignoles et **5 médailles** au concours mondial, rien que ça...



GREGORY LÉMÉ PRODUCTEUR D'HUILE D'OLIVE

DIRECTEUR DE LA COOPÉRATIVE DU MOULIN DE L'OLIVETTE DEPUIS 3 ANS, GRÉGORY LÉMÉ A ACQUIS AU FIL DE SES EXPÉRIENCES LES COMPÉTENCES NÉCESSAIRES POUR PERPÉTUER LES TRADITIONS DE CE MOULIN PRESQUE CENTENAIRE.

Créée en 1928 par un groupe d'agriculteurs cherchant à valoriser leurs récoltes d'olives, la coopérative connaît rapidement le succès. Depuis sa création, la mission principale de la coopérative n'a pas changé : **réceptionner et transformer en huile les meilleures olives des producteurs adhérents** dans un périmètre de 30 km autour de Manosque.

Au menu, **4 variétés au goût intense** : la classique de France, l'AOP Provence, l'AOP Haute Provence et l'AOP Haute Provence bio. Leur point commun ? **La variété Aglandau qui fait la fierté de la région depuis des générations.**

Cette maîtrise a permis à la coopérative de devenir en 2024 **le moulin le plus primé sur la catégorie « fruité vert »** et sur la catégorie des huiles aromatiques. Sans oublier la **médaille d'or au concours international des huiles**, faisant du moulin le **seul producteur français à avoir obtenu une distinction** dans la catégorie des « fruités verts intenses ».

VEAU DE L'AVEYRON IGP LABEL ROUGE : LA NATURE NOUS GÂTE

ÉLEVÉ DANS LE CADRE EXCEPTIONNEL DES PLATEAUX ET VALLÉES VERDOYANTES DE L'AVEYRON, LE VEAU DE L'AVEYRON PROPOSE UNE VIANDE D'UNE RARE TENDRETÉ QUI DOIT BEAUCOUP À L'ENVIRONNEMENT DANS LEQUEL IL GRANDIT.



LE VEAU DE L'AVEYRON A TOUT BON

La viande de veau de l'Aveyron se distingue par sa couleur rosée et son grain fin. Autre qualité non négligeable, **elle peut être cuisinée de 1001 façons**, en rôti, en sauté, en blanquette ou en grillade, offrant à chaque fois une expérience gustative unique ! **Son goût subtil et sa tendreté** en font un mets de choix pour les repas festifs comme pour les dîners raffinés.



UN CHOIX QUI A DU SENS

Choisir le veau de l'Aveyron, c'est aussi soutenir une agriculture locale et durable, une démarche à laquelle les consommateurs sont de plus en plus sensibles. Et si en plus ils se régalaient avec une viande d'exception...



TRÈS BIEN ÉLEVÉS !

Les veaux de l'Aveyron sont nourris principalement au lait maternel et au foin de prairie, ce qui confère à leur viande **une tendreté et une saveur incomparables**. Cette alimentation est complétée par des céréales produites localement, **sans OGM**, et **les animaux sont élevés en plein air dans des pâturages verdoyants**, ce qui contribue à leur bien-être et à leur bonne santé. Cette approche respectueuse de l'animal et de l'environnement permet d'**obtenir une viande d'une grande finesse bénéficiant d'une IGP Label Rouge**.



LE GOÛT DE L'AUTHENTICITÉ

Réputé pour sa qualité exceptionnelle et son goût délicat, le veau de l'Aveyron est une véritable fierté régionale. **Élevé dans un environnement naturel préservé selon un cahier des charges rigoureux** et dans le respect de pratiques traditionnelles, il fait fondre les plus fins gourmets !



CÉDRIC MALLE ACHETEUR VEAU CHEZ METRO

BOUCHER DE SES 15 À SES 20 ANS PUIS DIPLÔMÉ EN TECHNIQUES DE COMMERCIALISATION, CÉDRIC AVAIT TOUS LES ATOUTS POUR DEVENIR ACHETEUR VIANDE.

Afin de **cultiver sa passion et d'exploiter au maximum ses compétences**, il décide de rejoindre METRO. En charge du bœuf dans un premier temps, il devient **responsable veau en 2021**.

Amoureux du produit, Cédric tisse jour après jour, semaine après semaine et mois après mois, une **relation de confiance pérenne avec ses fournisseurs**, avec **l'ambition d'offrir aux restaurateurs les meilleurs produits au meilleur prix**, mais aussi de **soutenir les producteurs**.

Aussi exigeant qu'attentif, **il cherche à comprendre les besoins de chacun** afin de mettre en place une relation qui profite autant aux fournisseurs qu'aux restaurateurs clients de METRO. Et pour y parvenir, il n'hésite pas à se décarcasser !

DÉPAYSEMENT GARANTI AVEC LE KIWI DE L'ADOUR

QUI POURRAIT IMAGINER QUE DANS UNE PETITE VALLÉE PERDUE ENTRE PAYS-BASQUES
ET LANDES ÉTAIT CULTIVÉ... LE KIWI ! ET PAS N'IMPORTE LEQUEL KIWI. UN KIWI
AUX SAVEURS UNIQUES, FIERTÉ DES PRODUCTEURS DE LA RÉGION. PRÊT À VOYAGER ?



LE TRÉSOR DE L'ADOUR

Entre Pays-Basque et Landes, le climat est tempéré toute l'année : les hivers doux succèdent aux étés généreusement ensoleillés. **Des terres particulièrement fertiles**, un air pur et les eaux marines environnantes offrent aux vergers de kiwis des **conditions de développement exceptionnels propres à l'Adour**. Dans la vallée, **seuls 150 producteurs ont le privilège de cultiver ce trésor** aux saveurs d'ailleurs : le kiwi de l'Adour.



LE PLEIN D'ÉNERGIE ET DE SAVEURS

Fierté régionale, le kiwi de l'Adour se distingue par sa **peau fine**, sa **chair juteuse et tendre**, mais surtout par son **goût sucré et légèrement acidulé** qui réveille les papilles. Ce petit joyau à la couleur vert intense inimitable est un véritable **boost d'énergie**, regorgeant de **vitamines C**, d'antioxydants, de **magnésium** et de **fibres**.



DOUBLEMENT LABÉLISÉ

Dans la vallée de l'Adour, les producteurs passionnés cultivent le kiwi avec un **savoir-faire et une rigueur exceptionnels**. Et cela porte ses fruits ! Ce trésor vert bénéficie en effet d'un **Label Rouge depuis 1992** et il est **certifié IGP depuis 2009**, garantissant ainsi son authenticité, ses **valeurs nutritionnelles**, et l'origine de son terroir de production. La saison idéale pour le savourer ? Avec une récolte qui s'étend du mois de novembre au mois de juin, les gourmands ne boudent pas leur plaisir !



LOGHAN CONSTANT ACHETEUR FRUITS ET LÉGUMES CHEZ METRO

À 19 ANS, LOGHAN CONSTANT REJOINT METRO POUR UN JOB D'ÉTÉ. APRÈS UNE SAISON ESTIVALE RÉUSSIE, LOGHAN PROLONGE L'AVENTURE ET GRAVIT RAPIDEMENT LES ÉCHELONS.

C'est à Amiens qu'il découvre l'univers des fruits et légumes en tant que manager de rayon, **cultivant sa passion naissante pour les produits végétaux**. En 2022, sa curiosité le conduit à intégrer les équipes achats pour approfondir ses connaissances.

Et le moins que l'on puisse dire, c'est que Loghan ne s'ennuie pas : « *Ce n'est jamais la même chose au quotidien* », confie-t-il. Aujourd'hui, à 30 ans, ce jeune acheteur « category manager » **assure l'approvisionnement des halles en tomates, concombres, kiwis, raisins et produits ratatouille**.

Ses journées bien remplies nourrissent sa curiosité sans limite. Les échanges enrichissants avec **des producteurs passionnés** ne le laissent jamais sur sa faim. Pour sélectionner ses fournisseurs, **Loghan privilégie toujours la qualité**. Son ambition est simple : **privilégier des partenaires locaux** qui permettent de répondre à la demande des clients METRO en leur offrant **la meilleure qualité au prix juste**.

LES RILLAUDS : UN DÉLICE CONFIT

IL EST DES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES QUI GAGNENT À ÊTRE CONNUES ! C'EST LE CAS DES RILLAUDS, CHARCUTERIE ANGEVINE DONT LES SECRETS DE FABRICATION SE TRANSMETTENT DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION. ET SI ON VOUS OUVRAIT L'APPÉTIT...



LA TRADITION À LA FRANÇAISE

Pour réussir une spécialité régionale, il faut avant tout de **bons produits régionaux** ! Du lait frais issu de la ferme voisine, du muscadet fourni par un viticulteur voisin, de la viande de porc **100% française** provenant des terres de l'Ouest... Autant d'ingrédients locaux qui donnent aux rillauds de la maison ce **goût inimitable**.



UN SAVOIR-FAIRE MAÎTRISÉ

On dit que **la pratique mène à la maîtrise**, une vérité incarnée par Christophe et son équipe. Depuis la création de l'entreprise en 1988, **les Saveurs des Mauges ont fait des rillauds non seulement leur spécialité, mais aussi leur signature**. Le secret ? Une recette traditionnelle façonnée par les pionniers de l'entreprise et perfectionnée depuis plus de 35 ans...



LES RILLAUDS EN 6 ÉTAPES

Chez les *Saveurs des Mauges*, la préparation des rillauds se fait dans le **pur respect de la tradition**. Pour commencer, une belle pièce de poitrine minutieusement découpée à la main et généreusement salée. Après 24 heures de repos minimum, **les morceaux sont lentement mijotés dans de la graisse de porc** au fond d'une belle marmite en fonte pendant plus d'une heure. Une **fois confits à la perfection, les rillauds sont retirés, égouttés et mis en refroidissement** avant de pouvoir enfin être savourés !



UN TRÉSOR DE L'OUEST

Moelleux et savoureux, **les rillauds sont une spécialité régionale de l'Ouest de la France**. Mais encore ? Il s'agit « tout simplement » d'une poitrine de porc sublimée... en six étapes !



CHRISTOPHE VÉRON PRODUCTEUR DE RILLAUDS

PASSIONNÉ PARMİ LES PASSIONNÉS, CHRISTOPHE VÉRON VOUS DIRA VOLONTIERS QUE LA CHARCUTERIE, C'EST TOUTE SA VIE ! IL FAIT SES PREMIÈRES ARMES À 15 ANS SEULEMENT.

À 20 ans à peine, il rejoint la famille Rimbault en tant qu'ouvrier charcutier, une maison créée par Henri Rimbault dans les années 1930 et reprise par son fils Louis. **Riche d'une solide expérience et d'un précieux savoir-faire familial**, Louis crée la charcuterie **les Saveurs des Mauges** en 1988 afin de sublimer la viande de ses porcelets.

Il lance son affaire en s'entourant de trois personnes de confiance : son fils Jean-Luc, un responsable de production, et Christophe, le fidèle charcutier, qui occupe aujourd'hui le poste de responsable de production. Ensemble, ils font **le bonheur des gourmands de la région**, saison après saison.

Au menu : des rillettes, des pâtés, du boudin noir..., en somme, **tous les produits de charcuterie traditionnelle**. La recette de leur succès ? Les méthodes de **fabrication traditionnelles** et les **recettes ancestrales régionales** !
On en redemande.