

#goodtât

ici, commence
**LE FAIT
MAISON**

Édouard Loubet
Restaurant Le Grizzly

Client des halles METRO Annecy

les
halles
METRO

Achetez sur internet et faites-vous livrer
votre équipement sur **METRO.fr**

0 825 09 09 09 Service 0,15 € / min
* prix appel

Retrouvez-nous aussi sur :



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 Bacquie

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 1827

GÉRARD BERTRAND

Océane EN DIRECT DES MARAÎCHERS

Tendriade le Veau

QUIZ



- 1** Quelle spécialité auvergnate est composée de pommes de terre écrasées, de tome fraîche et d'ail

 - A La truffade
 - B L'aligot
 - C Le pounti
 - D La potée
- 2** Quel fromage auvergnat bénéficie de la plus ancienne AOC, obtenue en 1925 ?

 - A Le Saint-Nectaire
 - B Le Bleu d'Auvergne
 - C Le Cantal
 - D La Fourme d'Ambert
- 3** Le "pounti" est une recette traditionnelle auvergnate. De quoi s'agit-il ?

 - A Un pain de seigle parfumé au cumin
 - B Une terrine sucrée-salée aux pruneaux et à la viande
 - C Une soupe à base de chou et de lard
 - D Un gâteau de pommes de terre aux herbes
- 4** Qu'appelle-t-on le "tripoux", plat emblématique de l'Auvergne ?

 - A Un pâté de foie cuit en croûte
 - B Des abats d'agneau ou de veau mijotés dans de la panse
 - C Une galette de pommes de terre farcies au fromage
 - D Une soupe épaisse de lentilles et de lard
- 5** Quelle plante aromatique est utilisée pour parfumer la plus célèbre des liqueurs auvergnates ?

 - A La gentiane jaune
 - B L'angélique
 - C L'absinthe
 - D Le serpolet
- 6** Parmi ces fromages, lequel n'est pas originaire d'Auvergne ?

 - A Le Salers
 - B Le Laguiole
 - C La Fourme de Montbrison
 - D Le Bleu d'Auvergne

RÉPONSES
1.A : La truffade. Plat typique du Cantal, mélange de pommes de terre sautées, de tome fraîche et d'ail. 2.C : Le Cantal. Obtenue en 1925, c'est l'un des plus vieux fromages d'Europe. 3.B : Le pounti. Une terrine sucrée-salée aux pruneaux et à la viande. Un plat servi chaud ou froid, en entrée accompagné d'une salade ou en plat principal marié à une volaille. 4.B : Le tripoux. Petits paquets de panse de veau ou d'agneau farcis de viande et d'abats, mijotés longuement dans une sauce aromatique. 5.A : La gentiane jaune. Sa racine amère sert de base aux apéritifs typiques d'Auvergne comme la Salers ou l'Avèze. 6.C : La Fourme de Montbrison. Bien que proche de l'Auvergne, elle est produite dans la Loire (monts du Forez), tandis que les autres sont bien auvergnats.

