



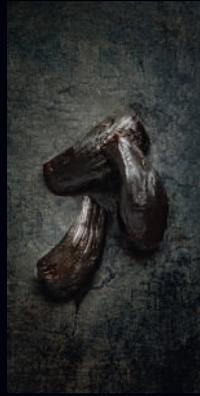
METRO PREMIUM

AU SERVICE
DES GRANDS CHEFS

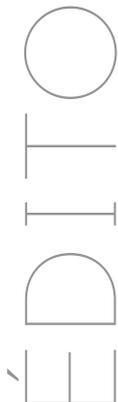


AUTOMNE 2019
ÉDITION 33

METRO



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Benoît Feytit
CEO METRO FRANCE

Vous avez entre les mains l'édition d'automne du nouveau Guide Premium, soyez-sûrs d'y puiser une source d'inspiration et d'idées précieuses pour votre nouvelle carte de saison. Comme toujours, nous avons mis notre passion et notre connaissance des produits au service d'une sélection automnale aussi originale que haut de gamme. Pour vous surprendre, nous nous sommes mis en quête de merveilles, venues de France ou du monde. Des saveurs rares, toujours sublimes qui feront la différence dans vos assiettes pour le plus grand bonheur de vos clients.

Si ce guide fait la part belle aux produits d'exception, il est aussi l'occasion de vous tenir informé des événements incontournables de la profession. Parmi eux, le prestigieux concours du Bocuse D'or qui se tiendra les 23 et 24 septembre 2019 à la Maison de la Mutualité de Paris. S'il n'est plus besoin de présenter cette rencontre placée sous le signe de la haute gastronomie, nous sommes heureux et fiers d'en être le fournisseur officiel pour les thèmes plateau avec lapin et assiette avec artichaut. Autre fait important à souligner, pour la première fois dans ce concours, une rencontre entre candidats et producteurs a été organisée afin de connecter les Chefs avec l'origine et le terroir des produits qu'ils vont mettre en œuvre. Un programme des plus alléchant !

Deuxième rendez-vous à suivre ensemble, le Chefs World Summit 2019 qui aura lieu les 24, 25 et 26 novembre à Monaco et dont METRO a le plaisir d'être partenaires. Durant 3 jours, les plus grands Chefs internationaux et des Experts partageront et transmettront leurs expériences au cours de débats et d'ateliers interactifs. Des exemples vivants pour la nouvelle génération. Valoriser et faire vivre les valeurs d'excellence de la gastronomie, c'est la vocation de METRO. Un engagement qui se concrétise par une participation aux plus grands événements, mais qui se réalise aussi chaque jour en vous proposant les plus beaux produits et des services dédiés pour vous simplifier la vie.

À présent, place à la découverte de cette sélection Premium exclusive. Si vous avez des questions, n'oubliez pas que nos conseillers sont à vos côtés pour vous aider à créer une carte d'automne absolument magique !



LA LOTTE

EXTRA FILEYEUR

La baudroie, qui prend le nom de lotte lorsqu'elle est présentée sans sa tête, est traditionnellement pêchée au chalut de fond. Cette méthode est traumatisante pour le poisson et les fonds marins. Pêchée au filet à grandes mailles, une technique de pêche respectueuse de l'environnement et du poisson, la lotte extra fileyeur est un produit de qualité premium. Cette pêche ne pouvant se faire que lorsque le coefficient de marée est au plus

bas, la sortie en mer ne dure pas plus de 5 jours, garantissant un poisson d'une fraîcheur optimale. Débarqué dans les ports de Roscoff et de Brest, le poisson est immédiatement réceptionné chez un prestataire basé à Concarneau. C'est là, que s'effectue la transformation de la baudroie en queue de lotte. Elle sera commercialisée chez METRO sous les calibres 1-2 kg, 2-3 kg et 3-4 kg. Lotte extra fileyeur, une qualité incomparable.



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CALIBRE : 1/2, 2/4 et 4/6+

CONDITIONNEMENT : À la pièce

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour B

ORIGINE : Atlantique Nord-Est



LE HARICOT DE MER

Récolté de mars à juin dans le Nord Finistère de la Bretagne, le Haricot de mer fait partie de la variété des algues brunes. Long de plusieurs mètres, il ressemble à une tagliatelle de couleur verte. Une fois rincée et égouttée, cette algue tendre à la saveur raffinée et délicieusement iodée, se travaille exactement comme un haricot vert et fera merveille dans toutes vos recettes ! Utilisé comme aromate, le Haricot de mer relève avec finesse les quiches terre et mer, terrines de poisson ou encore les tartares.

Comme légume, pensez à lui pour changer des traditionnels haricots verts. Sachez qu'il est également exquis simplement poêlé avec de l'ail et de l'huile d'olive ou cuisiné façon asiatique avec de l'huile de sésame, soja et gingembre. Riche en magnésium, fibre, potassium et vitamine C, le Haricot de mer permet des créations et décorations culinaires originales qui sortent de l'ordinaire. Le Haricot de mer, une algue savoureuse qui n'a pas fini de vous surprendre !



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CONDITIONNEMENT : Le sceau

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour B

ORIGINE : Atlantique Nord-Est



LE CARRÉ DE VEAU « R »

Pièce de viande très prisée des gastronomes pour la finesse et le persillé de sa chair, le carré de veau est un grand classique de la cuisine française. Assurance d'une viande succulente et de qualité supérieure, le « carré de veau R » Sobeval est la garantie pour les restaurateurs de servir à leurs clients un mets premium. Conditionnés dans un emballage thermoformé pour une présentation soignée, le « carré de veau R » certifie l'origine France des animaux.

Gage de perfection, l'élaboration des morceaux est effectuée par des bouchers experts sur une ligne de production spécifique, dédiée à cette gamme. Soigneusement sélectionnés, les morceaux « Spéciale Restauration » sont dignes des tables les plus prestigieuses et identifiables à leur signature Sélection Veau Premium. De plus, avec une DLC de J+15, vous bénéficiez d'une souplesse d'utilisation très appréciable. « Carré de veau R », il signe sa différence !



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CALIBRE : Minimum 10kg

CONDITIONNEMENT : Nu

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour B

ORIGINE : France



LE PIGEONNEAU

DE « RACAN » AU SANG

Ce pigeonneau, si prisé des plus prestigieux chefs étoilés, doit la qualité et la saveur inégalable de sa chair à un mode d'élevage exigeant et une méthode d'abattage spécifique. Pour cet élevage très difficile, l'entreprise Bellorr a sélectionné trois éleveurs, les seuls habilités à produire ces volailles d'exception. Les volatiles y reçoivent une alimentation complète à base de céréales et d'huiles essentielles, sans antibiotiques ni traitements. Âgés de 28 jours environ, le pigeonneau est extrêmement sensible au stress. C'est pourquoi le

transport, jusqu'au site d'abattage, se fait avant le lever du soleil, dans le noir, et avec toutes les conditions pour un confort optimal. La méthode d'abattage se fait, par étouffement, après que l'animal ait été étourdi. Elle permet de conserver une chair rouge, l'animal n'ayant pas été saigné. Un plumage manuel, et fini à la cire, est réalisé avec dextérité par les équipes garantissant un produit et une qualité qu'aucun industriel ne saurait imiter. Véritable Pigeonneau de Racan au sang, un mets d'exception sur votre table.



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CALIBRE : À la demande

CONDITIONNEMENT : x4 ou x12

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour C

ORIGINE : France



L'ÉCHALOTTE NOIRE CONFITE

Très recherchée pour la finesse de ses saveurs, l'échalote noire confite de Tottori (au Japon) est produite à partir d'une échalote de grande qualité. Le petit bulbe est placé en chambre de chauffe avec un taux d'humidité important ce qui a pour effet de le confire pendant sa fermentation. Grâce à ce procédé, l'échalote, dont la saveur est infiniment plus douce et plus subtile que celle de son cousin l'oignon, se pare de sa couleur noire

et luisante. En bouche, sa texture soyeuse et fondante révèle une saveur exquise, riche de tous ses sucres naturels. Vous pouvez utiliser l'échalote noire confite de Tottori pour relever avec goût et raffinement toutes sortes de plats. Elle fait notamment merveille avec les poissons, les Saint-Jacques, les carpaccios, les viandes et autres salades. L'Échalote Noire confite, un concentré de saveur à faire fondre de plaisir les gourmets !



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CONDITIONNEMENT : 60g

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour C

ORIGINE : Japon



LA VERVEINE

FRAÎCHE

Originnaire d'Amérique du Sud, la verveine odorante fût ramenée en Europe fin du XVIII^e siècle par les colons espagnols. Ne supportant pas le froid, elle est depuis cultivée dans le midi de la France. Et c'est là, dans l'arrière-pays niçois, que la Maison Marius Auda récolte du mois de mai au mois de septembre la verveine fraîche. Pour en conserver tous les arômes, la cueillette se fait très tôt le matin. Ne sont choisies que les jeunes branches aux feuilles tendres et gorgées de

parfum. Immédiatement mises en bouquet, les branches sont placées au froid puis conditionnées dans la foulée. Avec son délicieux parfum citronné, la verveine a toute sa place dans la gastronomie. Elle est divine finement émincée sur des salades de fruits et desserts, elle enchante également de ses notes subtiles toutes sortes de plats de viandes ou de poisson. La verveine fraîche, son utilisation n'a de limite que votre imagination !



DISPONIBILITÉ : De août à octobre

CONDITIONNEMENT : Botte 20g

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour B

ORIGINE : France



LE GRUYÈRE SUISSE

A.O.P.

Le Gruyère A.O.P. Suisse est produit sur une aire géographique comprenant les cantons de Fribourg, Vaud, Neuchâtel, et Jura. De mai à octobre, il est élaboré par 215 fromageries à partir de lait de vaches nourries avec du fourrage naturel, de l'herbe fraîche en été et du foin en hiver, sans aucun additif ni ensilage. Après 3 mois, les meules quittent la fromagerie pour rejoindre à Ursy les caves naturelles, en Molasse, de la société Mifroma. Là, dans un environnement exceptionnel et grâce aux soins des Maîtres affineurs, le gruyère acquiert

des arômes au caractère inimitable. Selon la durée d'affinage, il offre trois saveurs distinctes : entre 6 et 9 mois d'affinage, l'arôme est plutôt florale avec des notes de miel, rose violette. Entre 11 et 13 mois, il est subtilement épicé et exprime des notes de noix et de fruits à coque. Enfin, plus vieux, le gruyère Suisse d'alpage développe des notes plus corsées avec des arômes de brioché, vanille et caramel. Savoureux à tous les âges, le Gruyère Suisse d'alpage A.O.P. illustre parfaitement l'histoire de son terroir.



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CONDITIONNEMENT : Meule, 1/4 OU 1/8

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour J

ORIGINE : Suisse



LE COMTÉ

A.O.P. 30 MOIS

Située au cœur du massif jurassien, la Maison Rivoire-Jacquemin affine le Comté A.O.P. depuis 1860. Fabriqué à partir du lait de vaches de race Montbéliarde ou Pie Rouge de l'Est, le lait cru est transformé en fromages dans de petites fruitières. Les meules de comté arrivent alors dans les caves Rivoire-Jacquemin, où elles sont placées sur des planches en épicea et affinées durant 30 mois au sel de Guérande ou de Noirmoutier. Parce que seuls les meilleurs fromages deviendront des Comté

A.O.P. 30 mois, les Chefs de cave effectuent une sélection durant tout le temps de l'affinage. Cette patience infinie que demande l'affinage du Comté A.O.P., est largement récompensée par le plaisir intense qu'il offre en bouche, un goût généreux, d'une grande intensité aromatique. En plus de son goût, les petits points blancs communément appelés grains de sel présents dans la pâte lui apportent un craquant irrésistible. Comté A.O.P. 30 mois, le meilleur du comté.



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CONDITIONNEMENT : 1/32, 1/8 et en meule

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour C

ORIGINE : Massif Jurassien



LA COPPA

PIACENTINA A.O.P. BERETTA

Spécialité typique de la province de Piacenza en Italie, la recette de la Coppa Piacentina A.O.P. se transmet de génération en génération dans les fermes de la vallée du Pô. Dans cette région, cette viande salée est encore aujourd'hui considérée comme un produit précieux que l'on déguste uniquement les jours de fête ou pour des occasions spéciales. Élaborée à partir d'échine de porc italien, la Coppa Piacentina Beretta est salée au sel sec marin et assaisonnée de poivre noir, de clou de girofle et d'ail.

Avant de procéder à la phase d'affinage, l'échine est massée pour permettre à son assaisonnement de pénétrer dans la viande. Cette Coppa d'exception est la seule à être séchée 180 jours minimum en cave. Ce temps d'affinage permet au gras de s'infiltrer doucement dans la partie maigre afin d'obtenir une viande séchée, persillée et parfumée. Finement tranchée, la Coppa Piacentina A.O.P. vous dévoilera tous ses arômes pour un grand moment de dégustation.



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CONDITIONNEMENT : Pièce de 1kg environ

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour C

ORIGINE : Italie



LE GUANCIALE

BERETTA

Le Guanciale Stagionato Beretta est élaboré à partir de joue et de bajoue de porc italien soigneusement sélectionnée. Selon la tradition, cette pièce de viande d'une qualité supérieure, parcourue de veinures maigres et comportant du gras noble, est découpée dans une forme classique de goutte d'eau, salée puis recouverte de poivre noir. Elle est alors prête à être placée en affinage pour un processus qui durera 3 mois. Doté d'un parfum appétissant, d'une saveur très parfumée

caractéristique et « sauvage », le Guanciale révèle en bouche une texture plus dure et une saveur plus délicate que celle de la pancetta. Indissociable de la gastronomie transalpine, on peut dire que le Guanciale est à la charcuterie italienne ce que la truffe est au champignon : pas de véritables pâtes Carbonara, ni même de pasta Amatriciana sans Guanciale ! Rien d'étonnant à ce que le Guanciale Stagionato soit plébiscité par les plus prestigieux chefs étoilés.



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CONDITIONNEMENT : Pièce de 1,6kg environ

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour C

ORIGINE : Italie





LES RIZ DE CAMARGUE

I.G.P.

Le saviez-vous ? Le riz est la plus ancienne céréale au monde cultivée, et elle a fait son apparition dans le sud de la France au Moyen-Âge. Située entre les deux bras du Rhône et de la Méditerranée, la Camargue est une terre de riz par excellence et sa production est devenue emblématique. Obtenue en 2000, l'I.G.P. riz de Camargue récompense les riziculteurs dans leur travail de sauvegarde de la biodiversité et la production d'un riz de qualité. Découvrez les 4 variétés sélectionnées pour vous, par METRO. Délicieusement parfumés, le riz noir

complet et le riz rouge sont des riz complets extrêmement décoratifs. Tout aussi savoureux et parfumé, le riz trois couleurs (rouge, noir et complet) fera sensation dans vos assiettes ! Quant au Carnaroli, il est idéal pour réussir Risotto et desserts. Et pour finir de vous mettre l'eau à la bouche, une méthode révolutionnaire de transformation permet désormais de cuire ces riz dans un temps record de 12 à 18 minutes. Les Riz de Camargue I.G.P. : 4 bonnes raisons de craquer pour eux !



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CONDITIONNEMENT : 2kg

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour D

ORIGINE : Camargue, France



L'EAU ISKILDE

PLATE ET PÉTILLANTE

Mais quel est le secret de cette eau incroyablement légère en bouche et si surprenante avec ses petites bulles qui se forment lorsqu'on la sert ? La réponse se trouve au plus profond de la terre, dans une source nichée au cœur des hauts plateaux lacustres du Danemark. C'est là que la légendaire source artésienne d'Iskilde offre aux hommes son eau pure, intacte depuis des milliers d'années. En s'infiltrant au cœur des roches, elle capte une grande variété de minéraux rares avant de jaillir à la

surface sous une pression intense. Comme une caresse soyeuse et ronde, l'eau plate d'Iskilde surprend par ses petites bulles d'oxygène qui sont sa signature. Parfaitement équilibrée et pauvre en sodium, elle accompagne idéalement les vins et les mets. Pour les amateurs d'eaux pétillantes, Iskilde gazeuse se distingue par sa faible concentration en dioxyde de carbone. Ses bulles nacrées, douces et légères comme l'air éclatent joyeusement sur le palais. Iskilde eau plate ou gazeuse, un jaillissement de sensations pures.



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CENTILISATION : Bouteille 67cl

CONDITIONNEMENT : x12

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour C

ORIGINE : Danemark



LES VINS

LA COLLINE DE CORTON DÉCLINÉE EN ROUGE & BLANC

En bordure de la route des Grands Crus, la colline de Corton est un site emblématique de la Côte de Beaune. Sur ses flancs arrondis, une myriade d'appellations se répartissent dont deux grands crus légendaires : Le Corton-Bressandes en rouge et le Corton Charlemagne en blanc. Ce vignoble millénaire doit son nom à deux empereurs, Curtis d'Othon et Charlemagne. Plantée à l'origine exclusivement en Pinot Noir, la légende veut que l'empereur carolingien ait fait planter la vigne en Chardonnay pour ne pas tacher sa barbe en buvant ! Depuis toujours, en Blanc comme rouge, les grands

crus de ce terroir de rêve produisent des vins d'exceptions qui partagent les mêmes qualités : des vins de très grande garde, sérieux et racés, denses, parmi les vins les plus corsés de Bourgogne. Particulièrement dans les mains du Domaine familiale Dubreuil-Fontaine où le savoir-faire viticole se transmet depuis 5 générations. Un domaine et des terroirs qui figurent parmi les références des vins de Bourgogne, à découvrir absolument. Corton Charlemagne Grand Cru 2017 et Corton Bressandes Grand Cru 2016, deux pépites du terroir bourguignon pour le plus grand plaisir de vos clients.



DISPONIBILITÉ : Allocation sur demande à votre caviste METRO

CENTILISATION : Bouteille 75cl

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour C

ORIGINE : Côte de Beaune, Bourgogne, France

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



PRODUCT OF SCOTLAND

DALWHINNIE — ESTD 1853 DISTILLERY 1898 —

Dalwhinnie

HIGHLAND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

AGED 25 YEARS

LIMITED RELEASE

BOTTLE NO. 1070/5916 | DISTILLED IN 1989 | BOTTLED IN 2014

LONG AGEING IN RE-FILL HOGGHEADS HAS GIVEN THE AROMATIC, CRISPLY FOCUSED DALWHINNIE A SURPRISING FRESHNESS AND AN UNUSUALLY BOLD, SPICY TASTE.

LE WHISKY DALWHINNIE

25 ANS

C'est en plein cœur des Highlands, à 327 mètres d'altitude, que la distillerie Dalwhinnie donne naissance à des malts réputés dans le monde entier. À cette altitude, l'hiver fait partie de l'ADN des Whiskies de la marque, ses températures glaciales viennent exacerber un peu plus leur douceur légendaire. Dans le respect de la tradition, les singles malts Dalwhinnies fermentent dans des cuves en bois tandis que la distillation se fait dans 2 alambics en cuivre. Puisée dans un lac situé à 600 mètres d'altitude,

l'eau pure qui entre dans sa composition contribue à façonner le style unique, moelleux et floral de Dalwhinnie. Très franc et frais pour son âge, le Whisky Dalwhinnie 25 ans est un single malt onctueux et aromatique. Sa maturité éclatante offre une apothéose de sensations à la dégustation. Des sensations aussi fortes que rares puisque seulement 5 916 bouteilles numérotées sont disponibles dans le monde. Whisky Dalwhinnie 25 ans, l'émotion venue du froid.



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CONDITIONNEMENT : À la bouteille

DÉLAI DE LIVRAISON : Sous 10 jours

ORIGINE : Écosse

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



PREMIUM

AKORI
GIN
Cherry Blossom

AKORI
GIN

Cherry Blossom

LE GIN

ROSE AKORI

Incarnant la sérénité, le calme et la quiétude, la nature représente une part importante de la culture japonaise. Véritable Ode au Japon et à sa nature luxuriante, l'Akori Gin Cherry Blossom a été inspiré par les cerisiers en fleurs. Symboles de la fragilité de la vie mais aussi de sa fugacité, ils nous montrent l'importance de profiter du temps présent. Fusion entre l'Asie et l'Occident, Akori Gin est élaboré à base de riz, de maïs et de genièvre à laquelle est associé un mélange de plantes ayant pour ingrédient

principal la fleur de cerisier. Avec sa touche subtile de fleur de cerisier et ses notes de gingembre, kumquat et fruit du dragon, la saveur du Gin Rose Akori est unique et non conventionnelle. Soyeuse et raffinée, sa dégustation est marquée par la fraîcheur du genièvre, souligné de notes exotiques gourmandes. Cette combinaison, équilibrée d'agrumes et de notes florales, apporte une magnifique fraîcheur pour une finale douce en bouche. Gin Rose Akori, l'harmonie est dans sa nature.



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CONDITIONNEMENT : À la bouteille

DÉLAI DE LIVRAISON : Sous une semaine

ORIGINE : Espagne

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



LA GAMME D'ASSIETTE

PREMIUM DARKAÉ

Vous avez envie de créer la différence sur votre table avec des assiettes qui allient avec style, tendance et élégance ? La gamme Premium Darkaé a vraiment tout pour vous surprendre avant de vous séduire. Réalisées dans une porcelaine résistante et légère, elles doivent leur étonnant décor à une technique spécifique, celle des chromos réactifs. Posé sous l'émail, le décor chromo-réactif réagit à la température du four, pour y faire naître des nuances de couleurs et

un relief unique pour chaque assiette. Cette technique rend les assiettes résistantes aux rayures. Dans le noir-très premium-de l'assiette se dessine alors, en fonction de la luminosité du lieu, des reliefs différents et de magnifiques reflets métalliques. Un design original, à la fois brut et authentique, que vous retrouverez dans les 6 assiettes aux formes pures et très actuelles de la gamme. Nouvelle gamme d'assiettes premium Darkaé : un écrin de lumière noire pour sublimer vos créations.



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CONDITIONNEMENT : À la pièce

DÉLAI DE LIVRAISON : Sous 10 jours



METRO PREMIUM

AU SERVICE
DES GRANDS CHEFS

Bocuse d'Or

SIRHA SPIRIT

FINALE 2019
OFFICIAL THEME

METRO

