



## LES HALLES METRO POURSUIVENT LEUR ENGAGEMENT EN FAVEUR DE L'ASSOCIATION TOUT LE MONDE CONTRE LE CANCER

A l'occasion du festival Taste of Paris qui aura lieu du 12 au 15 mai prochain, METRO pour la deuxième année consécutive, sera présent avec un restaurant éphémère dont l'intégralité des recettes sera reversée à l'association Tout le monde contre le cancer.

Aux manettes, 3 chefs de talent bénévoles : Xavier Pincemin, Julien Sebbag et Yann Couvreur.

Face à l'engouement reçu autour de son restaurant solidaire lors de la précédente édition du festival, METRO continue de soutenir l'association en proposant un restaurant éphémère sur le célèbre festival food Taste of Paris. Evénement unique qui rassemble en un seul lieu et sur 4 jours le meilleur de la scène culinaire française actuelle, le festival accueillera de nouveau le restaurant éphémère METRO pendant toute la durée de l'événement. Animé bénévolement par 3 chefs de renom, Xavier Pincemin, Julien Sebbag, et Yann Couvreur, cette ouverture sera l'occasion pour METRO France de régaler les visiteurs de plats gourmands et iconiques, dont l'intégralité des recettes sera reversée à l'association.



## Rendez-vous espace R8 TASTE OF PARIS

Grand Palais éphémère, Place Joffre Paris 7ème Métro 6, 8, 10 Ecole Militaire, La Motte-Picquet Grenelle

## A propos de METRO France

METRO est le premier fournisseur de la restauration indépendante en France. Avec 99 points de vente répartis sur l'ensemble du territoire, METRO France propose à tous les restaurateurs et commerçants indépendants une offre globale alliant l'approvisionnement en produits alimentaires allant de l'ultra frais au sec, et leurs compléments en équipements et en services. Ses 9 000 collaborateurs mettent chaque jour leur expertise au service de 400 000 professionnels. Avec 50 000 références, dont 10 000 en produits locaux et régionaux, et plus de 100 000 sur metro.fr, l'enseigne est la seule à proposer tous les jours la plus grande offre sur le marché, et s'engage auprès des professionnels, qu'ils soient producteurs, restaurateurs ou artisans, notamment avec la Charte Origine France qui valorise l'agriculture française auprès de la Restauration Indépendante. Certifié ISO 22000 pour le management de la sécurité des denrées alimentaires, METRO France intègre pleinement la Responsabilité Sociétale et Environnementale à sa stratégie en adoptant les lignes directrices de la norme ISO 26000. www.metro.fr

## A propos de l'association Tout le monde contre le cancer

L'association Tout le monde contre le cancer est portée par une conviction : Tant qu'il y a de la joie, il y a de la vie ! C'est pourquoi l'association agit au quotidien pour aider les familles touchées par la maladie à garder la force d'avancer, en offrant des moments de joie aux patients, mais aussi à leurs aidants et aux soignants. 1000 actions sont réalisées par l'association chaque année dans 170 hôpitaux et maisons de parents partout en France. Depuis sa création, le foodtruck de l'association a permis de rassembler plus de 9000 personnes autour d'un repas convivial, avec l'aide de plus de 200 chefs partenaires bénévoles. Ensemble, continuons à faire de l'hôpital un lieu tourné vers la vie.