



Information presse, avril 2023

LES HALLES METRO TOUJOURS ENGAGEES AUX COTES DE L'ASSOCIATION TOUT LE MONDE CONTRE LE CANCER

Cette année encore le restaurant éphémère des Halles METRO France ouvre ses portes lors du festival food Taste of Paris, du 11 au 14 mai prochain. Composé d'une brigade de 3 chefs généreux, les recettes du restaurant seront reversées au profit de l'association Tout le monde contre le cancer. Et pour cette édition une nouveauté... l'expérience de la boîte noire...à découvrir !

Jamais 2 sans 3... les Halles METRO affirment leur soutien à l'association Tout le monde contre le cancer avec leur restaurant solidaire dont l'intégralité des recettes lui sera reversée. Alan Geaam du restaurant éponyme, Boris Campanella de l'Hôtel de Crillon et Nicolas Paciello de la pâtisserie CinqsSens mettront leur talent à profit pour régaler bénévolement les papilles des visiteurs pendant toute la durée du festival.



Événement unique, au cœur du Grand palais éphémère, Taste of Paris rassemble en un seul lieu et sur 4 jours le meilleur de la scène culinaire française du moment et propose des animations et activités. Cette année en partenariat avec les Halles METRO, les visiteurs sont invités à vivre l'expérience de la « **boîte noire** ». Une épreuve de dégustation les yeux bandés lors de laquelle ils devront faire appel à tous leurs sens pour deviner les ingrédients mystères des plats du festival. Mystère garanti !

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

A propos des Halles METRO France

METRO est le premier fournisseur de la restauration en France. Avec 99 Halles réparties sur l'ensemble du territoire, offrant la possibilité de venir sur site ou de se faire livrer, METRO France propose à tous les restaurateurs et commerçants 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 180 000 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. Les Halles METRO soutiennent également les grands événements de la profession tels que le Bocuse d'Or, le Trophée du Maître d'Hôtel ou le lancement du guide Michelin. 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. Fidèle à ses valeurs, l'enseigne accompagne ses collaborateurs et ses clients avec des solutions clés en main pour un comportement socialement responsable et respectueux de l'environnement, afin d'améliorer leurs empreintes carbone et tendre vers plus de durable. www.metro.fr

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

L'association Tout le monde contre le cancer aide à mieux combattre la maladie en apportant de la joie dans 170 hôpitaux partout en France. 1000 actions sont réalisées chaque année auprès des patients, des familles et du personnel soignant, notamment pour leur faire retrouver le plaisir et la convivialité d'un bon repas. Depuis sa création la tournée Toques en Truck a permis de rassembler plus de 9000 personnes autour d'un repas convivial, avec l'aide de plus de 200 chefs partenaires bénévoles.

www.toutlemondecontrelecancer.com

Isabelle Baahmed - isabelle.baahmed@metro.fr - 06.83.24.94.73

Contacts presse - Agence Oconnection

metro@oconnection.fr

Anne-Marie Boyault - 06.89.28.42.29

Julia Philippe-Brutin - 06.03.63.06.03

Victoire Chatel – 06.45.65.81.00