



Flash info, février 2024

LES HALLES METRO PARTENAIRES DE LA 7^{ème} EDITION DU TROPHEE MARCEL LE SERVOT

Depuis 2012, les Halles METRO accompagnent l'association des Cuisiniers de la République Française et soutiennent le Trophée Marcel Le Servot. Cet événement phare de la gastronomie, dont l'appel à candidature a été lancé fin janvier 2024, met en lumière l'excellence des jeunes talents culinaires de demain.

La 7^{ème} édition du Trophée Marcel Le Servot offre une occasion unique aux jeunes cuisiniers, âgés de 23 ans maximum et en formation BAC PRO ou BTS dans un établissement en France métropolitaine. Ce concours, véritable tremplin pour de futures compétitions culinaires, rend hommage à Marcel Le Servot, chef des cuisines du Palais de l'Élysée de 1968 à 1984.

Les jeunes souhaitant relever le défi peuvent s'inscrire au Trophée jusqu'au lundi 24 juin 2024 en remplissant leur dossier de candidature. La finale se déroulera le lundi 14 octobre 2024 à Ferrandi Paris, devant un jury prestigieux composé exclusivement de Meilleurs Ouvriers de France dont le président sera Georges Roux. Les candidats devront faire preuve de créativité et réaliser deux recettes pour 8 personnes dont le thème est imposé : une tourte de pintade Sylvestre en deux textures et une vision du Mont Blanc.

Premier fournisseur de la restauration, les Halles METRO partagent avec ce prestigieux concours les valeurs de l'excellence et l'importance de la transmission qui font la richesse de la gastronomie française.

A propos de 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 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. METRO soutient également les grands événements de la profession tels que le Bocuse d'Or, le Trophée du Maître d'Hôtel, le concours de la Meilleure Brigade de France 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

Contact presse - METRO France

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