



TOQUE TOQUE : LE PODCAST DES HALLES METRO REVIENT POUR UNE 4^e SAISON

Deux ans après le lancement de son podcast "Toque Toque", les Halles METRO, premier fournisseur de la restauration, dévoilent la nouvelle saison de cette série audio à succès. Véritable plongée dans l'univers intime des chefs cuisiniers, "Toque Toque" revient avec 8 nouveaux épisodes où les chefs prennent la parole pour raconter leurs parcours et leurs inspirations.

Produit par les Halles METRO en collaboration avec LACMÉ Production, "Toque Toque" donne la voix aux chefs : ce sont eux qui livrent leurs souvenirs, leurs défis et leurs réussites, sans filtre. Cette approche s'inscrit dans la volonté de l'enseigne de valoriser les parcours de vie et les savoir-faire des professionnels de la restauration. Deux ans après son lancement, le podcast confirme son succès avec près de 45 000 écoutes par épisode sur les principales plateformes (Spotify, Apple Podcasts, Deezer, Google Podcasts...) et entre 35 000 et 40 000 vues sur les épisodes YouTube.

Composée de 8 épisodes, cette quatrième saison débute avec la cheffe Coline Faulquier, figure emblématique de la gastronomie française. Cette nouvelle saison promet des portraits toujours plus riches et inspirants, à travers des récits de chefs passionnés, audacieux et profondément humains. "Toque Toque" continue de faire entendre la voix de celles et ceux qui font vibrer la cuisine française, dans toute sa diversité et sa créativité.

Des souvenirs d'enfance aux premières émotions gustatives, les chefs construisent leur univers culinaire au fil des rencontres, des voyages et des apprentissages. Entre échecs formatifs et fulgurances créatives, ils dévoilent dans "Toque Toque" les étapes marquantes de leur parcours, leurs inspirations et leurs recettes signature.

« Toque Toque » continue de faire entendre la voix de celles et ceux qui font vibrer la cuisine française, dans toute sa diversité et sa créativité.

Retrouvez tous les épisodes

Le podcast est disponible sur <https://www.metro.fr/inspiration/podcast-toque-toque-chef-cuisine>, ainsi que sur toutes les plateformes d'écoute et la chaîne <https://www.youtube.com/@metrofrance7052/videos>.

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 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. METRO soutient 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 et organise le concours de la Meilleure Brigade de France en partenariat avec Gilles Goujon. 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