



## LES HALLES METRO, S'ASSOCIE A JEREMY BIASIOL UN ENGAGEMENT POUR L'EXCELLENCE ET L'INCLUSION EN CUISINE

**METRO France annonce aujourd'hui son engagement aux côtés de Jérémy Biasiol, chef étoilé à la détermination exceptionnelle, dans sa course au titre : « Un des Meilleurs Ouvriers de France – Cuisine Gastronomie ». Ce partenariat inédit vise à mettre en lumière l'excellence, la résilience et l'inclusion dans la gastronomie française.**

**Jérémy Biasiol, chef lyonnais au riche parcours international, a vu sa carrière bouleversée en 2019 par quatre accidents vasculaires cérébraux, l'obligeant à réapprendre à vivre et à cuisiner. Aujourd'hui, malgré un handicap moteur conséquent, il nourrit un rêve puissant : devenir le premier chef en situation de handicap à décrocher le prestigieux titre de MOF en gastronomie.**

### UN PARTENARIAT FONDE SUR DES VALEURS FORTES

---



*Lors de sa visite aux Halles de Vaulx-en-Velin cette semaine, Jérémy a été accueilli par les équipes METRO et des acteurs locaux de la gastronomie pour échanger sur son parcours, sa vision de la cuisine et sa préparation intensive au concours.*

METRO France, leader dans la distribution professionnelle pour les métiers de bouche, souhaite avec ce soutien :

- **Célébrer la diversité des talents** dans la gastronomie
- **Promouvoir l'accès à l'excellence pour tous**, sans compromis sur la performance
- **Inspirer une génération** de cuisiniers et de professionnels engagés par l'exemple de Jérémy

« Chez METRO, nous croyons que la passion n'a pas de limite. Soutenir Jérémy dans sa quête du titre MOF, c'est encourager une vision inclusive et puissante de la gastronomie française. », souligne Pascal Peltier, Directeur Général de METRO France.

### LE PARCOURS INSPIRANT DE JEREMY BIASIOL

---

Formé auprès de grands noms de la gastronomie française et chef étoilé à Hong Kong, Jérémy a vu sa vie transformée après quatre AVC. Il a perdu partiellement la vue, l'audition et la mobilité sur une partie du corps, mais a choisi de revenir au combat.

Aujourd'hui âgé de 46 ans, il s'entraîne avec rigueur pour les épreuves du MOF, une compétition reconnue comme l'une des plus exigeantes au monde dans l'art culinaire.

Son objectif est clair : montrer que le handicap n'est pas une barrière à l'excellence culinaire et encourager une vision plus ouverte et inclusive du métier.

Dans la continuité de ses actions Jeremy a créé une association A Vos Casseroles (AVC) dédiée à l'accompagnement de personnes en situation de handicap à travers une approche innovante : La Cuisine Thérapie. « Nous plaçons la pratique culinaire au cœur du processus de rééducation, comme un outil à la fois fonctionnel, éducatif et relationnel ».

## **UN MESSAGE D'INSPIRATION ET D'INCLUSION**

---

À travers ce partenariat, METRO souhaite impulser un message fort :

« L'excellence est accessible à tous, et chaque talent mérite d'être soutenu, reconnu et encouragé. »

Ce soutien se traduira par :

- **Visibilité médiatique autour du parcours de Jérémy**
- **Accès facilité à des ressources et à des espaces d'entraînement**
- **Accompagnement sur les aspects logistiques et matériels liés à sa préparation**

### **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](http://www.metro.fr)

### **Contact presse - METRO France**

Isabelle Baahmed - [isabelle.baahmed@metro.fr](mailto:isabelle.baahmed@metro.fr) - 06.83.24.94.73

### **Contacts presse - Agence Oconnection - [metro@oconnection.fr](mailto: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