



METRO FRANCE, MAIN PARTNER DE LA SÉLECTION EUROPE DU BOCUSE D'OR 2026 À MARSEILLE

Partenaire historique du Bocuse d'Or depuis 2005 et Main Sponsor du Bocuse d'Or depuis 2013, METRO a accompagné les 20 équipes européennes engagées dans la sélection Europe du Bocuse d'Or, organisée pour la première fois en France, les 15 et 16 mars 2026 au Parc Chanot à Marseille. Premier fournisseur de la restauration, METRO a une nouvelle fois mis son expertise produits au service de l'un des concours culinaires les plus exigeants au monde.

UNE PREMIERE SELECTION EUROPE EN FRANCE

Depuis 1987, le Bocuse d'Or constitue l'un des concours gastronomiques les plus exigeants au monde, exaltant l'excellence, le geste et l'esprit portés par Paul Bocuse. Pour la première fois, la sélection Europe du Bocuse d'Or s'est tenue en France, à Marseille. Vingt équipes européennes, composées chacune d'un candidat, d'un commis et d'un coach, avaient 5 h 30 pour exprimer tout leur talent à travers trois épreuves inspirées par la richesse culinaire du bassin méditerranéen et de la cité phocéenne.

Partenaire du Bocuse d'Or depuis 2005 et Main Sponsor depuis 2013, METRO a une nouvelle fois mis son expertise produits au service du concours. À Marseille, l'enseigne a fourni quatre ingrédients emblématiques de cette sélection européenne :

- Le grondin rouge,
- La seiche,
- Le taureau AOP de Camargue,
- L'artichaut petit violet.

Ces produits, tous sélectionnés pour leur qualité et leur ancrage territorial, ont servi de fil conducteur aux trois thèmes de l'édition.

« Être Main Partner de cette édition européenne organisée pour la première fois en France est une immense fierté pour METRO. Nous mettons notre expertise au service des chefs, et la sélection des produits imposés est au cœur de cet engagement. Ces ingrédients méditerranéens d'exception ont permis aux équipes de célébrer leurs identités culinaires tout en rendant hommage à Marseille. », souligne Najate Elabad, Directrice du pôle évènementiel et partenariats METRO France.

TROIS EPREUVES EN HOMMAGE A LA CUISINE MEDITERRANEENNE

Le concours 2026 célébrait pleinement la Méditerranée à travers un ensemble d'épreuves articulées autour de produits emblématiques fournis par METRO.

Le thème plateau mettait à l'honneur le grondin rouge, accompagné de garnitures au pois chiche et à l'artichaut petit violet, relevés d'une sauce obligatoire à l'oursin. Le deuxième thème "Terre & Mer"

invitait les candidats à sublimer la seiche et le filet de Taureau de Camargue AOP, associés à une émulsion inspirée de l'aïoli provençal revisitée avec un ingrédient rendant hommage à leur pays. Enfin, grande nouveauté de l'édition, l'épreuve « On Stage ! » proposait une démonstration culinaire en direct de 10 minutes, durant laquelle chaque chef devait réaliser une émulsion d'aïoli mettant en valeur son patrimoine culinaire, sans autre équipement électrique qu'une plaque à induction.

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