



Information Presse, 17 avril 2025

TASTE OF PARIS
LES HALLES METRO TOUJOURS ENGAGÉES AUX CÔTÉS DE L'ASSOCIATION
TOUT LE MONDE CONTRE LE CANCER

Pour la 4^e année consécutive, les Halles METRO affirment leur engagement aux côtés de l'association Tout le monde contre le cancer à l'occasion du festival Taste of Paris, qui se tiendra du 8 au 11 mai 2025 au Grand Palais.



Régalez-vous et soutenez l'association **Tout le monde contre le cancer !**
STAND R13



Le désormais traditionnel restaurant solidaire éphémère des Halles METRO accueillera les visiteurs autour de plats gourmands, préparés par une brigade de chefs bénévoles. L'intégralité des recettes sera reversée à l'association pour soutenir ses actions dans les hôpitaux partout en France.

Cette année, ce sont **Gilles & Nicolas Vérot, Justine Piluso, Eric Ticana et Philippe Conticini** qui prêteront leurs talents et leur générosité pour faire vivre cette belle aventure solidaire et culinaire. Les festivaliers pourront également retrouver les produits METRO au cœur des cours de cuisine proposés durant l'événement, véritables temps forts de transmission culinaire.

L'EXPÉRIENCE IMMERSIVE DE LA « BOÎTE NOIRE »

Inspirée de la célèbre épreuve de l'émission Top Chef, cette dégustation à l'aveugle invitera les festivaliers à plonger dans le noir complet et à faire appel à tous leurs sens pour deviner les ingrédients mystères des plats du festival. Une épreuve aussi ludique que surprenante, qui promet de réveiller les papilles et les souvenirs des fans du concours culinaire télévisé.

Tous les produits utilisés dans le cadre de cette expérience immersive sont intégralement fournis par METRO, partenaire de confiance des professionnels de la restauration.



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. 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