



LES HALLES METRO, PARTENAIRE MAJEUR DU PREMIER CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA BOUILLABAISSE

Partenaire majeur du premier Championnat du Monde de la Bouillabaisse, les Halles METRO s'associent à cet événement inédit célébrant l'un des plats emblématiques du patrimoine culinaire méditerranéen qui s'est tenu lors du Sirha Méditerranée. Six chefs venus de six pays différents se sont affrontés pour décrocher le premier titre mondial autour de cette recette mythique.

UN ENGAGEMENT DANS LA CONTINUITÉ DES ACTIONS DE METRO

Déjà soutien officiel de la Coupe de France de la Bouillabaisse organisée en décembre dernier à Marseille, les Halles METRO poursuivent leur accompagnement des initiatives valorisant les savoir-faire culinaires régionaux.

En tant que premier mareyeur de France, les Halles METRO ont fourni l'ensemble des poissons, fruits et légumes nécessaires au concours, garantissant une qualité irréprochable et une fraîcheur optimale.

Les équipes METRO ont travaillé en étroite collaboration avec l'organisation pour la sélection des produits, assurant une rigueur exemplaire dans le choix des espèces et des approvisionnements.



LA VALORISATION D'UN PATRIMOINE CULINAIRE UNIQUE

Au-delà de la compétition, les Halles METRO soutiennent pleinement le projet d'inscription de la bouillabaisse au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, une démarche visant à préserver et transmettre un savoir-faire profondément ancré dans l'histoire gastronomique marseillaise.

« La bouillabaisse est un symbole de partage, de terroir et de transmission. En tant que premier fournisseur de la restauration en France, nous sommes fiers de contribuer à la mise en lumière de ce patrimoine culinaire unique », déclare Cynthia Mérope, Directrice Générale de METRO France.

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