



METRO FRANCE LANCE SON NOUVEAU PODCAST « TOQUE TOQUE »

METRO France, premier fournisseur de la restauration indépendante, dévoile le 30 mars prochain son nouveau podcast « Toque Toque ». Il met en lumière le parcours de chefs passionnés, aux récits intimes, surprenants et inspirants. Des épisodes inédits pour découvrir ce qui se cache sous la toque des chefs.

Des saveurs de l'enfance aux premières découvertes des sens, leurs goûts se façonnent au rythme des rencontres et des voyages qui viennent nourrir leur apprentissage. De frustrations en réussites, de tentatives ratées en coups de génie culinaire, les cuisiniers d'aujourd'hui dévoilent leurs destins et leurs recettes. Gastronomes et amateurs de bonnes chaires sont les bienvenues dans « Toque Toque », le nouveau podcast de METRO France produit avec LACMÉ Production.



Au menu des premiers épisodes, trois chefs aux parcours riches et surprenants

raconteront leur expérience. Ainsi, Kelly Rangama nous raconte comment elle est devenue la première cheffe réunionnaise étoilée. Sophie Reigné, quant à elle, nous dévoile les clés de sa réussite ou comment faire de sa passion, son métier en étant 100% autodidacte. Michel Trama, l'un des plus grands chefs français, nous plonge dans les cinq repas qui ont marqué sa vie.

D'autres parcours de vie étonnants seront à découvrir toutes les 3 semaines dans un nouvel épisode de ce podcast.

« Toque Toque » un podcast de METRO France à retrouver sur [toutes les plateformes d'écoute](#) (Spotify, Apple podcast, Deezer, Google Podcast...) et sur la [chaîne Youtube de METRO](#).

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