

METRO DONNE RENDEZ-VOUS AVEC LES NOUVELLES TENDANCES GASTRONOMIQUES PENDANT HORECA EXPO

UNE EXPÉRIENCE TOTALE PENDANT HORECA EXPO

Wommelgem, le 21 novembre 2016 – Jusqu’au 24 novembre, la grand-messe culinaire Horeca Expo prend à nouveau ses quartiers à Gand. METRO ne pouvait manquer à cet événement culinaire annuel destiné aux professionnels de l’horeca. Le visiteur y découvrira non seulement un aperçu de l’offre METRO, mais aussi les nouvelles tendances gastronomiques.

Horeca Expo, le temps fort annuel pour les professionnels et amateurs de l’horeca, se déroule du dimanche 20 au jeudi 24 novembre. Aux côtés de quelque 650 autres exposants, METRO y tient un vaste stand où le visiteur peut découvrir son offre en frais. Outre le marché du frais, vous pouvez également passer un moment au bar à vin en bénéficiant de recommandations personnelles des sommeliers METRO, déguster un plat de la cuisine de démonstration, boire un café au bar à café ou siroter un mocktail assorti aux plats.

Avec des partenaires et des top chefs

Comme chaque année, les visiteurs du stand METRO peuvent déguster des préparations concoctées par quelques top chefs. Cette année, nuls autres que Ken Verschueren (De Tuinkamer) et Gilles Joye (Marcus) ont développé les recettes qui seront réalisées sur place par l’équipe de Hof te Rhode dans la cuisine de démonstration. Les deux chefs se feront un plaisir de donner un mot d’explication sur la composition et les techniques utilisées pour les différents plats. Le dessert a quant à lui été conçu par Roger van Damme, le parrain de la pâtisserie moléculaire.

Nouvelles tendances dans la cuisine

Dans la cuisine professionnelle, il est important de continuer à évoluer. METRO braque ses projecteurs sur trois tendances incontournables.

1. Avec le **mocktail bar**, METRO répond à la demande croissante en matière d’offre de boissons non alcoolisées adaptées au repas au sein de l’horeca. Des mocktails assortis sont prévus pour accompagner les plats de nos deux top chefs de démonstration.
2. La deuxième tendance que METRO approfondira lors de l’expo est la **fermentation** d’aliments frais. Cette très ancienne technique de conservation est à nouveau tout à fait tendance. Yvan Janssens, le chef du restaurant

Condacum, partagera aujourd'hui quelques conseils et astuces sur la base d'une vaste sélection de légumes dans pas moins de 120 bocalux.

3. Enfin, METRO augmente le standard de fraîcheur des produits. Dans le tout nouveau METRO d'Anvers, un **jardin de haute technologie** a été installé. Dans cette serre, une grande variété d'herbes fraîches sera cultivée et distribuée directement dans le magasin. Grâce à des **lunettes de réalité virtuelle**, vous serez transporté dans le nouveau magasin et pourrez déjà y découvrir la serre. Avec cet *instore farming*, METRO garantit à ses clients des herbes 100 % fraîches et sans pesticides. METRO en fait la démonstration sur le stand au moyen d'un 'expérience shelf'. Vous pouvez donc goûter la différence !

Vous pouvez retrouver METRO à Horeca Expo jusqu'au 24 novembre dans le Hall 8, Stand 8329.

<p>Pour plus d'informations presse ou matériel visuel, veuillez contacter la porte-parole : Julie Stordiau - 03 328 90 07 - julie.stordiau@metro.be</p>
--

À propos de METRO

L'histoire de METRO Cash & Carry commence en 1964 avec l'ouverture d'un premier magasin libre-service de gros en Allemagne. Depuis 2003, des magasins METRO opèrent également en Belgique et l'accès est strictement réservé aux professionnels de l'horeca. METRO compte actuellement dix magasins : à Hasselt, Wevelgem, Bruxelles, Liège, Evergem, Wavre-Sainte-Catherine, Forest, Namur et Anvers, avec deux magasins. Pour de plus amples informations, consultez www.metro.be.