

PRODUITS

VINS, CHAMPAGNES ET PRODUITS DE LA MER FÊTONS LES TABLES DE NOËL !

Huîtres, homard, noix de Saint-Jacques... Voici trois suggestions classiques, certes, mais tout à fait adaptées aux repas de fêtes de fin d'année. Surtout lorsque ceux-ci sont accompagnés de grands crus ou de champagnes. Ensuite, à chacun de faire preuve d'inventivité pour que le moment reste inoubliable.

Le homard, les huîtres et les noix de Saint-Jacques sont, par nature, des produits nobles de la mer. En ce qui concerne le homard, il faut toutefois distinguer le homard canadien du homard bleu de Bretagne même si les deux produits sont relativement identiques (différence dans la pigmentation). D'ailleurs, selon la qualité des préparations d'accompagnement telle qu'une sauce américaine, il devient très difficile de faire la différence entre les deux origines. Quant aux Saint-Jacques, elles proviennent également souvent du Canada. Un conseil : les préparer le plus simplement possible. Elles excellent à la nage, à la provençale ou encore à la plancha.

Produis de la mer, vent de fête

Chez METRO, le homard canadien garantit une disponibilité assez importante dans une gamme de 6 calibres différents allant du petit (450 à 550 g) au plus gros (jusqu'à 3,6 kg). « Il s'agit d'un produit 'filiale' dépendant d'un cahier des charges très strict. Chez nous, le homard canadien se définit comme un des produits leaders », remarque Erwan Tanguy, acheteur chez METRO. « Avec 800 tonnes par an, nous sommes d'ailleurs le premier importateur et metteur en marché du produit en France », poursuit-il avant de rappeler que l'enseigne de cash & carry réalise 30 % de ses ventes annuelles au cours de cette période; le reste étant répar-



ti tout au long de l'année, exactement comme pour les huîtres. Quant au homard bleu de Bretagne (400 tonnes par an), un produit incontestablement plus rare et plus cher, il présente, selon Erwan Tanguy « des qualités gustatives meilleures (chair plus ferme et plus goûteuse) ».

Ici, les noix de Saint-Jacques proviennent également du Canada. Elles disposent de qualités organoleptiques parfaites et sont disponibles en 5 calibres différents. « Comme le homard, elles bénéficient d'une logistique très performante depuis la pêche jusqu'à la livraison dans nos entrepôts. Les Saint-Jacques françaises (essentiellement Bretagne, nord Bretagne - St Brieuc, Erquy - et baie de Seine-Fécamp, Dieppe -) représentent tout de même près de 600 tonnes par an, mais avec les coquilles ! »

Quant aux huîtres, l'offre METRO est particulièrement large puisqu'elle concerne les 7 bassins français : Marennes d'Oléron, Normandie, Bretagne et Cancale, Vendée, bassin d'Arcachon et étang de Thau pour un volume annuel d'environ 1 700 tonnes. « Chaque entrepôt choisit ses bassins d'approvisionnement et dans chacun d'eux, plusieurs conditionnements sont disponibles : colis de 2,8 kg à 8 kg et colis de 15 kg. » Erwan Tanguy note enfin que

les huîtres de Marennes Oléron sont affinées, c'est-à-dire passées dans des bassins d'eau douce afin de les éclaircir (dessaler) au niveau du goût.

Grands vins et champagnes, toujours au rendez-vous

Chez METRO, Bernard de Raimond, acheteur vins, rappelle que les fêtes de fin d'année représentent 14% du chiffre d'affaires annuel pour les vins et champagnes. Outre l'accueil et le conseil de la centaine de cavistes, tous issus du milieu du vin et de la restauration, l'acheteur met surtout l'accent sur le service et notamment sur les services personnalisés METRO qui ne cessent de s'étoffer. Après le lancement d'une base de données sur les vieux millésimes des grands crus de Bordeaux, METRO élargit cette prestation aux grands crus de Bourgogne. Le principe est simple : un millésime précis d'une bouteille d'un grand château bordelais, par exemple, est disponible sous 72 heures en moyenne dans l'entrepôt du client.

Quant aux prix, la politique de la maison est claire : chaque vin communiqué dans le catalogue de fin d'année propose le meilleur rapport qualité/prix du marché, identique dans tous les entrepôts. Enfin, les offres constituent aussi un élément important du savoir-faire METRO. Bernard de Raimond poursuit en faisant l'inventaire de tous les accessoires disponibles, indispensables à l'univers du champagne et de la fête tels que flûtes, carafes, caisses bois, caisses de rangement... qui font par ailleurs partie des offres exclusives du catalogue de fin d'année. Et de citer en exemples le Fleur de champagne brut 1er cru 75 cl x 6 + 6 flûtes ou encore les 6 bouteilles de Buzet domaine de Patient 2003 avec une carafe offerte.



Les accords mets-vins de l'acheteur METRO

- **Vendredi rouge et agneau** : Haut Maury Médoc cru bourgeois 2002 à 6,90 € HT
- **Agneau, canard, côtes de veau** : Château Malengin Montagne St-Erillion 2003 à 4,95 € HT
- **Perdreaux, cols verts entrecôtes** : Château les Ormes de Pez St-Estèphe 98 à 16,50 € HT
- **Grenadin de veau** : Côtes Rôties La Sarrazine Château de Bonserme 2001 à 17,90 € HT
- **Gibiers et viandes rouges** : Château Brown Pessac Léognan 2001 à 11,00 € HT

Vins blancs et champagnes

- **Vianades blanches, poissons à la crème** : Chablis 1er cru Montmains 2004 chez Brocard à 7,85 € HT les 75 cl.
 - **Sole grillée, turbot poché, gratin d'écrevisses** : Meursault Moret Nominé 2003 à 9,10 € HT
- Champagnes à l'apéritif ou fin de repas** : tous les champagnes du catalogue METRO. Tout au long du repas pour accompagner viandes blanches, fruits de mer, poissons grillés... (Fleur de Champagne 1er cru à 15,50 € HT ; Pol Roger brut à 17,55 € HT ; Laurent Perrier brut à 18,73 € HT ; Bollinger Cuvée Spéciale à 25 € HT).