

Alexia Duchêne* et Nina Métayer ** dans les TGV INOUI

: La cheffe Alexia Duchêne * Co- signe la nouvelle carte de la SNCF en duo avec la cheffe pâtissière Nina Métayer. Trois recettes célébrant le végétal et les produits de saison, pour une carte plus responsable, gourmande, innovante et engagée.



Alexia Duchêne et Nina

Métayer.

Le duo Alexia Duchêne* et Nina Métayer ** partage la philosophie de cette nouvelle offre : une carte simple aux saveurs franches et des produits issus du terroir français. Alexia Duchêne a imaginé deux plats végétariens mettant en valeur des légumes de saison : une salade végétarienne d'épeautre au butternut, champignon, parmesan végétal et raisins et un toasté aux carottes mi-cuites, crème de noix, mascarpone, comté AOP et cornichons. Un hachis-parmentier au canard confit, oignons, purée de pomme de terre et crumble de graines complète l'offre. Et pour la touche sucrée, Nina Métayer a concocté un sablé brownie chocolat ainsi que plusieurs gâteaux de voyage. À découvrir dans les trains TGV INOUI de l'Hexagone.

*Cf. * Alexia Duchêne (Bac pro cuisine 2014 – promotion « Jean-Yves Leurangueur >>, EHP .Candidate Top Chef 2019, pour qui la cuisine est vocation et une passion. ** Nina Métayer (MC pâtisserie Ferrandi).*

Cf. L'Hôtellerie – restauration – 22 octobre 2021

[#AlexiaDuchene](#) [#NinaMetayer](#) [#snCF](#) [#TGV](#)

