

L'hôtel « La Citadelle » et le restaurant « Le Magasin aux Vivres » à Metz Un nouveau bastion de luxe en Lorraine

Au pied de l'Arsenal, à Metz, se tient désormais non plus un bâtiment en ruine, dernier bastion militaire de la citadelle de Metz datant de 1559, mais un somptueux palace quatre étoiles : La Citadelle. Des étoiles qui viendront certainement bientôt couronner le restaurant de l'établissement, Le Magasin aux Vivres, orchestré par un grand chef, Christophe Dufossé.



INAUGURÉE au printemps dernier, La Citadelle, hôtel de luxe qui affleure l'Arsenal à Metz, a de quoi faire rêver. Un voiturier est là pour vous accueillir. Les immenses baies vitrées s'ouvrent et vous entrez dans un hall inondé de lumière. Tapis rouge, mur gris ou beige, au fil du long couloir voûté de 100 mètres - où siègeront prochainement des vitrines de marques luxueuses - des salles de séminaires attendent vos réunions et banquets. Aux étages, 80 chambres et quelques suites (à partir de 175 €) où bois wengé, marbre gris et couleurs chaudes créent une atmosphère de quiétude.

Christophe Dufossé et son épouse sont les directeurs de cette Citadelle. Il en est également le chef, puisqu'il règne sur les cuisines du palace: Le Magasin aux

Vivres. Né dans le nord de la France il y a 36 ans, Christophe Dufossé a grandi à Mulhouse. C'est dans cette belle région d'Alsace, à Guebwiller qu'il a fait son école hôtelière. A 18 ans, il décide de faire « son tour de France des grandes tables », avec une idée en tête, « avoir sa première étoile à 30 ans ». Pari tenu: le guide Michelin la lui décernera bientôt. L'Eden Roc au Cap d'Antibes, Le Martinez à Cannes, Le Byblos des Neiges à Courchevel ou L'Habitation de Longvilliers, à St-Martin, voilà de hauts lieux gastronomiques où Christophe Dufossé a franchi toutes les étapes de sa formation de « grand chef », souligne-t-il avec fierté.

Créativité et saveurs

A 28 ans, il décroche son premier poste de chef de cuisine au Royal Champagne près d'Épernay et en un an, comme il l'avait ambitionné, il

obtient cette fameuse première étoile. A cette même époque, son « goût d'entreprendre et un peu de folie » s'affirme, et c'est avec sa femme, Delphine, qu'il prend la direction du Domaine de Roncemay dans l'Yonne. Six mois plus tard, même sentence, une étoile s'ajoute au tableau de chasse du couple! Mais d'autres défis les attendent déjà. En juillet 2004, Christophe Dufossé « tombe sous le charme des vieilles pierres » de la future Citadelle et c'est ainsi que commence l'aventure. « Aujourd'hui, le grand pari, c'est de faire de La Citadelle un établissement d'exception », assure-t-il.

En attendant, Christophe Dufossé et sa brigade font tout pour que cela fonctionne. Son leitmotiv en cuisine: créativité et variation des

saveurs. Gratin de homards, langoustines bretonnes aux artichauts poivrés, foie gras au soja servis dans des cassolettes sont autant d'invitations au voyage culinaire. Menu club affaire à 35 € hors boisson du lundi au vendredi midi, menu du mois, à 55 € hors boisson, menu dégustation à 90 € (dix petits plats) et la carte selon les saisons vous attendent donc au Magasin aux Vivres. En repartant du restaurant, vous choisirez peut-être un produit de la Ligne Gourmande de Christophe Dufossé: confiture, chocolat, foie gras...

Les murs du Magasin aux Vivres ont plus de cinq siècles d'existence. Souhaitons au restaurant éponyme et à La Citadelle un aussi beau parcours!



LA CITADELLE ET LE MAGASIN AUX VIVRES

5, avenue Ney - 57000 Metz

Tél. : 03.87.17.17.17

Restaurant fermé le dimanche soir