

■ GASTRONOMIE

Le Magasin-aux-Vivres reçu 15 sur 20 !



Une reconnaissance encourageante pour Christophe et Delphine Dufossé, patrons du Magasin-aux-Vivres et de l'hôtel de la Citadelle.

Joli départ pour le Magasin-aux-Vivres, le restaurant de l'hôtel de la Citadelle. L'établissement, quelques mois après son ouverture, entre sans coup férir dans le guide GaultMillau 2006 des « 5 000 meilleurs restaurants et hôtels de France », qui lui attribue la note de 15 sur 20.

A 36 ans, le chef Christophe Dufossé réussit ainsi un fort bel envol.

Après avoir exercé dans les maisons les plus prestigieuses, du Palm Beach de Cannes au Byblos des Neiges à Courchevel, puis dirigé dans l'Yonne une fort bonne maison, le Domaine de Ron-

cemay, prendre le piano et la gestion du dernier-né des grands restaurants lorrains était une gageure. Le Gault-Millau, en lui accordant sa confiance, le met sur orbite pour de prometteuses destinées !

Ce succès rejaillit sur l'ensemble du complexe formé par le Magasin-aux-Vivres et l'hôtel de la Citadelle, dirigé par son épouse Delphine.

Hôtel et restaurant se sont d'emblée situés dans le haut de gamme, participant à l'élan attendu pour Metz par la création du centre Pompidou et l'ouverture de la ligne TGV.