

ESCAPADE

"La Citadelle" du bon goût

À Metz, Delphine et Christophe Dufossé réveillent "La Citadelle" et redorent le blason de la gastronomie régionale.

par Fabrice Valserra

C'est, au cœur historique de la ville, un long et sobre bâtiment rectangulaire percé de fenêtres en arcades et précédé d'un avant-corps de verre et d'acier. Le ton est donné: *La Citadelle*, nouvel hôtel quatre étoiles, et son restaurant, *le Magasin aux vivres*, étreignent l'alliance audacieuse et réussie de l'histoire et de la modernité. Au XVI^e siècle, après le siège infructueux de la ville par Charles Quint, une vaste citadelle fut édiflée, enfermant dans ses murs l' Arsenal, la chapelle des Templiers, la basilique de Saint-Pierre-aux-Nonnains et le Magasin aux vivres.

Longtemps occupée par l'armée, la citadelle a été, depuis, rendue à la ville et affectée à des destinations plus pacifiques. Restauré par Ricardo Bofill, l' Arsenal accueille dorénavant, sur 10 000 mètres carrés, concerts, spectacles de

danse, expositions, colloques et réceptions privées ou professionnelles. Beaucoup plus ancien – il date de 1569 –, le Magasin aux vivres, où la garnison entreposait ses réserves, vient de trouver, depuis le printemps, une nouvelle vocation, hédoniste et gourmande, sous la direction de Delphine et Christophe Dufossé.

Curieusement, Metz manquait d'un établissement hôtelier de grand luxe, et cette lacune était d'autant plus criante que la ville, au carrefour de l'Europe, va bénéficier d'une ligne TGV et de l'implantation d'un centre Georges-Pompidou, susceptibles d'attirer une clientèle internationale. Avec ses 79 chambres, vastes (de 30 à 70 mètres carrés) et d'une modernité de bon aloi (sobre décor rouge et gris flanelle mettant en valeur l'acier des luminaires et les téléviseurs à écran plat), son piano-bar qui rivalise, les week-ends, avec ceux des palaces parisiens, *La Citadelle* présente tous les atouts pour at-

► Delphine et Christophe Dufossé. Une vocation hédoniste et gourmande.



PHOTOS : COL-PARTICULIERE

tirer et retenir une clientèle exigeante, au cœur d'une ville et d'une région méconnues.

De surcroît, l'hôtel peut se targuer d'une carte majeure: son restaurant, aux mains d'un jeune chef plein de talent et d'ambition. Ayant fait ses classes dans de grands établissements, *Palm Beach*, *Cap Eden Rock*, *L'Euler* à Bâle, le *Castel Moor* au Croisic, Christophe Dufossé a décroché sa première étoile Michelin au Relais et Châteaux *Royal Champagne*, à Cham-



pillon, étoile confirmée au *Domaine du Roncemay*, à Aillant-sur-Tholon. Depuis cette dernière étape, Christophe Dufossé a évolué vers davantage de perfectionnisme et vers une cuisine plus contemporaine, plus épurée.

À rebours de la mode qui juxtapose les saveurs exotiques et fait surenchère d'épices, altérant le goût naturel des aliments, le patron du *Magasin aux vivres* met en exergue le respect du produit, choisi selon des critères hautement sélectifs et traité avec une inventivité qui ne renie pas, pourtant, le classicisme. À la carte, belle variation autour du foie gras de canard "Maison Andignac" décliné au naturel; foie blond et jus réduit truffé; pyramide, crêpe et gelée de pied de veau poivrée; glace et soupe de carotte au cumin; homard mi-cuit en chaud-froid; blanc de turbot poché au lait d'aromates, beurre blanc au caviar d'Aquitaine; lasagne de ris de veau braisé et mariage d'asperges vertes et blanches. Desserts originaux comme ces carottes fondantes au miel, meringue au pavot ou fraises et tomates en carpaccio, chaud-froid et sucré-salé. Une deuxième étoile à l'horizon? C'est tout le mal que l'on souhaite au président-directeur général, au chef de cuisine et à son équipe.

■ La Citadelle et le Magasin aux vivres, 5, avenue Ney, 57000 Metz. Tél.: 03-87-17-17-17.

RECETTES

Une fête autour de l'huître

Pour votre menu de fête, Christophe Dufossé propose une déclinaison de saveurs autour de l'huître Gillardeau.

En sabayon au champagne brut

Ouvrir les huîtres sur le côté, rincer, soulever le blanc d'huître à l'aide

d'une cuillère et le repositionner dans sa coquille. Saler et poivrer. Monter un sabayon avec deux cuillères à soupe de champagne brut, un jaune d'œuf. Utiliser un petit fouet et émulsionner sous une source de chaleur (brûleur) avec parcimonie. À l'obtention d'une sauce légère et onctueuse, napper les huîtres. Ajouter quelques amandes effilées. Passer au four quelques instants en position grill.

En tartare au raifort

Ouvrir les huîtres sur le côté, rincer, décrocher à l'aide d'une cuillère le blanc d'huître et le hacher au couteau, ajouter des échalotes, des câpres finement hachées ainsi que de la ciboulette. Mélanger le tartare avec de la purée de raifort et du jus de citron. Confectionner une jolie quenelle de tartare dans la coquille.