

Avec deux nouveaux nominés dans le guide rouge, Metz, qui compte désormais trois restaurants étoilés, joue la carte de la gastronomie haut de gamme.

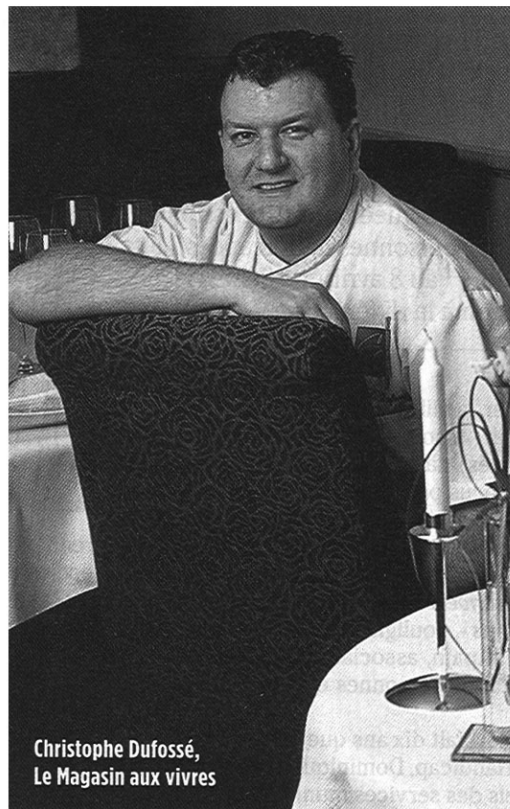
GASTRONOMIE

Le nez dans les étoiles

nouveau promu: Christophe Dufossé, chef manager du Magasin aux vivres, la table du très luxueux hôtel quatre étoiles de la Citadelle. «Trois établissements, trois macarons», annonce fièrement, pour résumer sa carrière, ce jeune cuisinier ambitieux (37 ans), ancien du Royal Champagne à Eprenay et du Domaine du Roncemay à Aillant-sur-Tholon. Formé à la dure école du groupe Accor, où il a appris la gestion après avoir boursingué dans les plus grands palaces: le Martinez à Cannes, le Byblos des neiges à Courchevel, l'Eden-Roc au Cap-d'Antibes... «Que voulez-vous, j'aime le luxe!» reconnaît ce nouveau venu à Metz, qui espère décrocher une deuxième étoile «le plus tôt possible». En attendant, «nous n'avons plus à rougir de nos voisins champenois et alsaciens. La Lorraine est aujourd'hui une région gastronomique», observe ce disciple d'Alain Ducasse. Comme son maître, il se décrit à la fois comme un «homme de l'art» et un «homme d'affaires», partageant son temps entre la cuisine et son *business plan*. Au Magasin aux vivres, il a trouvé un outil à la mesure de ses ambitions: une brigade de quinze personnes en cuisine, une cave exceptionnelle (650 références, souvent chères), la clientèle d'un palace avec voitureur, piano-bar et cave à cigares. A midi, le menu «club affaires» (35 €) est un bon compromis, et il est possible, au

déjeuner comme au souper, de se faire servir un plateau repas au bar (28 € avec un verre de vin). La carte affiche un classicisme revisité, épicé de trouvailles et jouant sur les déclinaisons: homard en cinq façons, variation autour du foie gras, assiette tout chocolat... La part belle est faite aux produits régionaux: Humbert pour la boucherie, Schaller pour les poissons, la maison Beurthe pour les légumes... «Pour le reste, une sardine doit provenir de Sète, une volaille de Bresse et un homard de Roscoff», insiste Christophe Dufossé.

déjeuner comme au souper, de se faire servir un plateau repas au bar (28 € avec un verre de vin). La carte affiche un classicisme revisité, épicé de trouvailles et jouant sur les déclinaisons: homard en cinq façons, variation autour du foie gras, assiette tout chocolat... La part belle est faite aux produits régionaux: Humbert pour la boucherie, Schaller pour les poissons, la maison Beurthe pour les légumes... «Pour le reste, une sardine doit provenir de Sète, une volaille de Bresse et un homard de Roscoff», insiste Christophe Dufossé.



Christophe Dufossé,
Le Magasin aux vivres