

La Lorraine dans les étoiles



Photo Karim SIARI

L'édition 2006 du guide Michelin, le plus redouté des guides gastronomiques en France, a consacré le chef breton Olivier Roellinger en lui attribuant une troisième étoile. Satisfaction aussi en Lorraine qui peut désormais s'enorgueillir d'un potentiel de 19 étoiles (dont 12 pour la seule Moselle) après celle décernée aux chefs Marcel Keff (*La Lorraine* à Zoufftgen), Christophe Dufossé (*Le Magasin aux Vivres* à Metz), Eric Maire (*L'Ecluse* à Metz) et Patrick Fréchin (*Le Grenier à Sel* à Nancy), de gauche à droite sur notre photo.

Notre page
« LE FAIT
DU JOUR »



★ **CHRISTOPHE DUFOSSÉ (LE MAGASIN AUX VIVRES).**— Avec son épouse Delphine, Christophe Dufossé dirige l'ensemble à quatre étoiles hôtelières La Citadelle et Le Magasin aux Vivres, à Metz. Pour ce chef de 35 ans, l'aventure démarre à l'école hôtelière de Guebwiller (67). Il travaille ensuite avec des chefs comme Bocuse ou Ducasse, « sans jamais être l'élève d'aucun d'entre eux ». Il se retrouve au piano à l'Eden Rock (Cannes) et croise le chemin des ténors de la profession. Il effectue un passage par le groupe Accor, histoire de se frotter aux exigences de gestion. Il en profite pour développer une partie traiteur lorsqu'on lui propose de reprendre une grande affaire, Le Relais de Champagne. C'est ensuite la Bourgogne. Durant trois ans, il se forge au métier de dirigeant et obtient son étoile. A la veille d'être crédité de sa seconde étoile, il se lance dans l'aventure messine. La qualité de son travail a déjà payé.