

Il est devenu, en quelques mois, la star de Metz. Christophe Dufossé, natif de Calais, élevé à Mulhouse, formé dans de belles demeures, qui eut son étoile dans l'Yonne à Aillant-sur-Thollon et dans la Marne au Royal-Champagne de Champillon, est venu à Metz en conquérant modeste, mais précis. Il gère, avec son épouse, le plus bel hôtel de la ville : construction chic et sobre située dans l'ancien magasin aux vivres de la Citadelle, bâti en 1556.

Le Michelin, par parenthèse, a été généreux avec lui en lui redonnant tout de suite son macaron, mais sévère avec son hôtel, à

qui il n'attribue que 3 maisons noires (comme au Mercure et au Novotel, bien que les chambres spacieuses, les belles salles de bain, le

mobilier contemporain, le service classieux et les petits-déjeuners généreux le placent nettement au-dessus). Mais le pari est gagné d'emblée qui consistait à se positionner en star locale et gourmande dans un quartier riche d'histoire.

On aura tout de même l'œil critique pour un technicien doué, capable de tous les tours adroits de la cuisine moderne, mais qui, après avoir été le petit roi solitaire de Bourgogne et de Champagne a du mal à se couler dans le moule lorrain. Sa partition gourmande est habile, certes, mais pas du tout régionale, et parfois gratuite. Christophe, qui sait tout faire, joue le grand menu dégustation de 10 petites assiettes changeantes au gré de l'inspiration. Techniquement, ça fonctionne parfaitement. Mais quel est l'intérêt gustatif de mêler le homard en tartare avec mangue, baies roses, vinaigrette à la vanille bourbon ?

On aimerait que la révolution Dufossé, qui emporte tout sur son passage, s'exerce sur le terroir. La cuisine étoilée, ces temps-ci, dans toute la France, semble davantage

proche de l'esprit de laboratoire que de celui des régions. Où en sera-t-on dans dix ans si on ne mange plus de cochon de lait en gelée à Metz, ni de bouillabaisse à Marseille, mais d'insolite « noix de saint jacques en croûte de pain d'épices avec son jus d'agrumes » ?

Bref, on louera Christophe D. pour son cannelloni d'escargots lorrains gratiné au champagne avec son sot-l'y-laisse cuisiné au jus qui figurait l'autre jour au « petit » menu du déjeuner à 33 €. Ou encore, dans un esprit plus frondeur, au rôsti de pommes de terre avec son rouget à la plancha et son

andouillette de chez Eric Humbert (le charcutier vedette de la rue du Grand-Cerf).

Il n'y a certes pas de mal à dire des oursins en petits

légumes au caviar d'Aquitaine, du petit pot de foie gras de canard avec son amusant « finger » croustillant au cumin, ni surtout du morceau de bravoure que constitue la langoustine en croûte de truffe avec son cappuccino de crustacés et sa râpée d'asperges vertes.

On n'omettra pas non plus de saluer le jeune service plein d'enthousiasme qui semble avoir pris de l'assurance depuis des débuts balbutiants. Les vins malins (bourgogne côtes d'Auxerre de Verret, côtes de Castillon château de Chainchon cuvée prestige) proposés par un sommelier au fait de son sujet, séduisent. Voilà, à n'en pas douter, une maison qui donne envie de redécouvrir, de gourmande façon, le cœur de Metz en plein changement.

Gilles PUDLOWSKI

Très bonne table :

Le Magasin aux Vivres, 5, av. Ney, 57000 Metz. Tél. 03 87 17 17 17. Ch. 225 €. Menus : 33€ (déjeuner), 55€, 90 €.