

Alsace

Rencontrer Un chef entre rigueur et création

Mulhousien de cœur, Christophe Dufossé fait briller son étoile à Metz et bientôt en Chine.

Dire que Christophe Dufossé a une forte personnalité est faible. Ce chef de cuisine qui a obtenu une étoile dans trois établissements différents, est un fonceur. Né à Calais, il a grandi en Alsace, dans la banlieue mulhousienne, auprès de sa mère et sa grand-mère dont il garde le souvenir ému des confitures et pâtisseries. « La gentillesse du Nord et la rigueur de l'Est ont forgé mon caractère », aime-t-il affirmer. Après un premier apprentissage à l'Althéa à Mulhouse (l'actuel hôtel Mercure) et l'école hôtelière à Guebwiller, il a pris son baluchon pour découvrir les saveurs du monde, mais uniquement auprès des meilleurs ! À 26 ans, la cuisine seule ne lui suffit plus et il entre au groupe Accor pour apprendre également la gestion. Chef de cuisine au Royal Champagne dans la Marne, il y décroche sa première étoile. « Cela m'a ouvert bien des portes, j'ai travaillé avec les grandes maisons de champagne ; je suis d'ailleurs ambassadeur du champagnes Krug ». C'est alors qu'il est contacté par François Schneider (Sources de Wattwiller) qui lui confie la gestion de son domaine du Roncemay. Avec un golf et un hôtel haut de gamme mais sans aucune notoriété. Avec son épouse Delphine, il redonne ses lettres de noblesse à l'établissement, décroche une étoile pour le restaurant et remet également

la confiserie voisine sur les rails. Fin stratège, il commercialise son nom et crée sa propre ligne gourmande, Création Christophe Dufossé. En cherchant un endroit à eux, le jeune couple dynamique tombe sous le charme d'un ancien bâtiment militaire à Metz, la Citadelle. Pariant sur le potentiel de développement de la ville lorraine (proximité du Luxembourg, de l'Allemagne ; ouverture du centre Pompidou), ils relèvent le pari de faire prospérer un hôtel 4* et un restaurant gastronomique. La 1ère étoile n'a pas tardé et l'équipe autour du chef espère en décrocher une seconde.

Créativité et rigueur

Christophe Dufossé fourmille de projets dont la prochaine ouverture d'un restaurant de luxe, non pas au Japon (« Tous les chefs français s'y installent »), mais en Chine, à Chengdu. « La Chine nous a séduits et surtout cette ville, lors d'un voyage avec les enfants », explique Delphine Dufossé. Le restaurant Christophe Dufossé complètera l'offre culinaire de cet hôtel de grand luxe de 1000 chambres. Le restaurateur messin ne se contentera pas de porter haut les couleurs gastronomiques de la France « Je prévois une galerie française avec des créateurs français ». À la Citadelle, la griffe du chef est visible partout, dans la décoration, la présentation des plats, la vaisselle, les couverts. Passionné par son métier, il exige la même passion rigoureuse de ses collaborateurs et employés. On oublierait

presque le chef cuisinier derrière l'homme d'affaires à qui les Lorrains avaient reproché de ne pas faire de la cuisine lorraine. « Je ne suis pas lorrain, alors je ne peux pas être ambassadeur du terroir ! Mais je personnalise ma cuisine selon la région ». Il en veut pour exemple sa « quiche lorraine déstructurée ». « Si je suis très conservateur sur les grands classiques, j'aime jouer avec les ingrédients, ajouter un peu des fantaisies glanées au cours de mes voyages. Mais nous ne suivons pas des phénomènes de mode. J'aime faire une cuisine du cœur, au fil des saisons, avec les produits authentiques que j'achète le plus possible auprès de producteurs de qualité. La carte du Magasin aux vivres reflète cette belle touche de créativité qui sublime les produits, transformant chaque repas en instant de bonheur. Mais attention prévient le chef la créativité, oui, mais sans rigueur, on ne peut rien faire ! ». *Y ALLER Le Magasin aux Vivres, hôtel La Citadelle, 5 avenue Ney, Metz, tél. 03.87.17.17.17 ; www.citadelle-metz.com*

Ursula Laurent