



UNE Citadelle

PRISE D'ASSAUT

VU DE L'EXTÉRIEUR, UN BÂTIMENT MILITAIRE ET UNE FAÇADE AUSTÈRE. L'ENVERS DU DÉCOR EST UN HÔTEL DE LUXE ET UN RESTAURANT ÉTOILÉ. NE JAMAIS SE FIER AUX APPARENCES...

Jusqu'à ce jour, Metz était plutôt connue pour son passé militaire et glorieux. La ville en porte encore les traces. Ancienne ville de garnison, on y trouve d'immenses casernes, dortoirs et greniers à vivres où l'on stockait les denrées qui servaient à alimenter la troupe affamée. Les ardeurs guerrières de l'Europe de la moitié du XX^e siècle se calmant, les bâtiments devinrent vite obsolètes et surtout inutiles par leur immensité. C'était le cas de la Citadelle. Bâtie en 1552 pour s'opposer aux troupes de Charles Quint, on y ajouta un grenier aux vivres en 1569. Cette immense bâtisse comprend trois niveaux sur de grandes caves voûtées et se termine par de vastes combles aux superbes charpentes. L'ensemble n'a pratiquement pas changé depuis le XVI^e siècle et fut classé monument historique en 1969. Tout en conservant les fondamentaux, l'idée naquit un jour d'utiliser à bon escient cet espace incroyable. Un hôtel de luxe vit le jour, dont l'intérieur mêle harmonieusement la pierre, le verre et l'acier en un contraste saisissant avec l'extérieur. Pari réussi puisque Metz possède enfin son grand hôtel de luxe, dont l'originalité n'est pas le moindre charme.

LES GASTRONOMES MESSINS TOUT SECOUÉS

Soudain, Metz devient furieusement tendance ! Le premier Centre Pompidou en dehors de Paris va voir le jour dans quelques semaines tandis que la ville se trouve à 1 h 20 de la capitale en TGV. Une clientèle nationale et internationale, avide de culture et de plaisir, va investir la ville. De nouvelles troupes en perspective ! Christophe Dufossé l'a bien compris. Cet homme de défis, animé d'une volonté farouche et d'un sens inné de la bonne affaire, vient de prendre en charge l'hôtel mais surtout le restaurant. Ce fameux Magasin aux Vivres qui a secoué en quelques mois les gastronomes messins et des alentours. Derrière la porte austère, on découvre une vaste salle à manger, claire, moderne et confortable. La première surprise du chef. La deuxième est sa technique impeccable et son exigence du bon produit au bon moment. Créatif, un brin iconoclaste et provocateur, il aime jouer avec les plats et les alliances, allant jusqu'à déstructurer la sacro-sainte quiche lorraine réduite ici en petits morceaux épars. Sur des idées de plats assez classiques, il aime mettre en scène, éclater, décaler, et surtout surprendre, s'éloignant parfois du vrai centre d'intérêt du plat. Christophe Dufossé est un bon chef, passionné et passionnant, qui vaut le détour et même le voyage pour un joli week-end de culture et de gastronomie.

A QUOI RESSEMBLAIT LE BÂTIMENT QUAND VOUS ÊTES ARRIVÉ ?

Christophe Dufossé : La ville venait de vendre les bâtiments à un groupe d'investisseurs privés qui ont mis trois ans pour tout rénover. J'ai bien senti le potentiel de Metz d'abord, sa situation par rapport à l'Allemagne, la Belgique et la Suisse, le TGV, l'arrivée du Centre Pompidou, puis le potentiel de cet hôtel de luxe et de la création de mon restaurant qui n'a pas d'équivalent à Metz. Nous faisons partie de la chaîne Châteaux & Hôtels de France d'Alain Ducasse que j'admire beaucoup.

QUELS SONT LES PRODUITS PHARES DE METZ ET DE LA MOSELLE ?

Tout le monde connaît la mirabelle, la fameuse perle jaune, et pour ma part j'ai voulu, à l'image de la modernité du décor, transformer la quiche lorraine et la tarte aux mirabelles. C'est ma marque. Je travaille aussi le cochon de lait et les écrevisses de la Moselle. Les vins arrivent également et ils vont bientôt avoir l'AOC. On trouve également de la truffe d'hiver, peu de gens le savent donc je la travaille beaucoup en saison pour la faire découvrir. Je fais également des cours de cuisine et de pâtisserie dans le même esprit. J'ai été le premier dans la région et on m'avait dit que ça ne marcherait pas aujourd'hui, j'ai près de 600 élèves répartis sur l'année !

COMMENT S'ORGANISE LE TRAVAIL EN CUISINE ?

Je suis le chef exécutif mais j'ai un adjoint, Benoît Bouvier, depuis l'ouverture, et un chef pâtissier. On travaille toujours en binôme chez moi. Je mets au point les recettes, les menus et les cartes.

QUELS SONT LES ATOUTS DE LA VILLE, À PART VOUS ?

C'est une ville paisible, pleine de charme, surtout sur les bords de la Moselle dans le vieux Metz, qui possède un riche passé historique mais qui se tourne délibérément vers l'avenir avec le TGV et le Centre Pompidou en particulier, et la culture moderne en général.

UN PROJET ? UN RÊVE ?

Un projet très concret sur une ouverture en Chine et un rêve d'ouvrir une grande brasserie traditionnelle à Metz dans les trois ans qui viennent.

» Hôtel La Citadelle - Restaurant Le Magasin aux Vivres (* Michelin)

5, avenue Ney, 57000 Metz. Tél.: 03 87 17 17 17.

E-mail : commercial@citadelle-metz.com - Fermé samedi midi, dimanche et lundi.

Chambres : 185 € à 355 € (suite). Menus : 39 € (au déjeuner).

« Saveurs Terre & Mer » : 60 €. Menu Dégustation (10 plats) : 105 €. Carte : 110 € environ.