

## ESCAPADE EN LORRAINE L'HÔTEL LA CITADELLE A METZ



Aujourd'hui, direction la Lorraine, et plus précisément Metz où, dès la descente du train, nous sommes accueillis avec simplicité et un grand sourire par Delphine Dufossé pour nous rendre à son l'hôtel " La Citadelle " un monument de charme.

Christophe Dufossé nous attend et est heureux de nous accueillir dans son très bel établissement qui est en fait une forteresse immense.

L'hôtel 4 étoiles qu'il dirige avec son épouse, a été aménagé dans cet ancien bâtiment de la citadelle de Metz, d'où son nom, qui a été classée monument historique en 1969.

Mélangant la pierre, le verre, l'acier dans une heureuse alchimie, l'édifice séduit à la fois par son architecture imposante et sa décoration qui inspire calme, luxe et bien être.

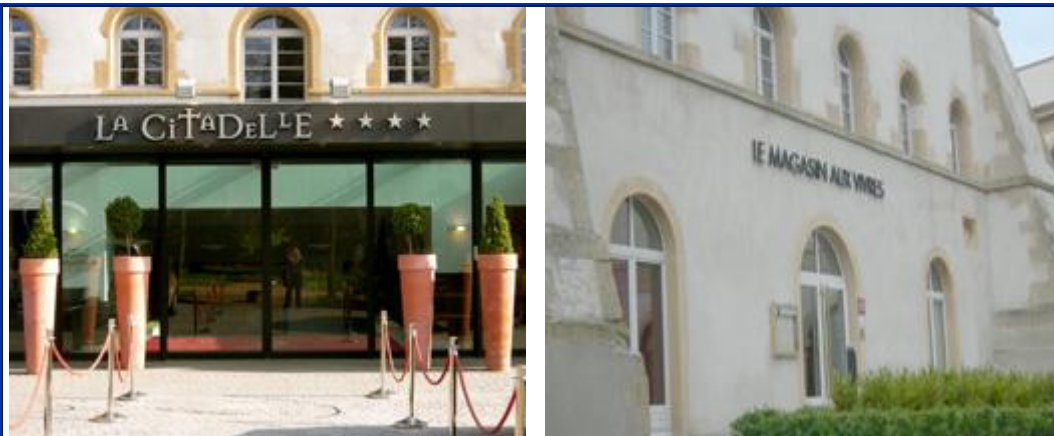
Une sensation de plénitude qui ne trompe pas : nous sommes bien en présence de l'un des plus beaux fleurons de l'hôtellerie de luxe

Sur ses 6000 m<sup>2</sup>, La Citadelle est réparties entre 79 chambres dont 2 suites, de 29 à 65m<sup>2</sup>, un bar-lounge et 3 salles de séminaire.

Un projet de spa et de 2 suites avec spa privatif sont à l'étude.

Mais il y a aussi le restaurant " Le Magasin aux Vivres " inséré dans cette forteresse, avec une restauration on ne peut plus savoureuse, couronnée d'une étoile Michelin en 2006, un an seulement après son arrivée et fortement pressenti pour une 2ème étoile. Ce restaurant, d'une capacité de 60 couverts, met en scène avec harmonie cet espace singulier avec des couleurs tamisées et des tonalités modérées, agrémentées de décors et services de tables aux lignes modernes, élancées et élégantes.

Christophe Dufossé est une toque aux multiples casquettes : outre son habit de PDG, il encadre une équipe de 48 personnes, veille sur sa propre ligne gourmande « créations Christophe Dufossé », joue les ambassadeurs pour les champagnes Krug et trouve encore le temps de transmettre sa flamme aux quelques 600 élèves de ses cours de cuisine et pâtisserie.



### **Un hôtel chargé d'histoire :**

Après le siège de 1552, où Charles Quint essaya en vain de se rendre maître de la ville, il fut décidé de construire à Metz une redoutable citadelle . Au centre de cet immense rectangle fut édifié, en 1569, un grenier ou magasin aux vivres, pour entreposer les réserves de la garnison.

De forme très allongée, il comprends trois niveaux portés sur des grandes caves voûtées, où jadis étaient emprisonnés les forçats condamnés aux galères.

Au premier et deuxième étage, de puissants piliers de pierre ou de bois soutiennent les planchers. L'ensemble est recouvert de vastes combles aux magnifiques charpentes .

C'est le plus vieux bâtiment militaire du XVIème siècle encore intact.

Après une traversée de près de cinq siècles, la mise en valeur de cet édifice imposant passe par une décoration contemporaine, jouant les matériaux nobles. Le design sobre épouse à merveille les lignes élancées et procure un sentiment de bonheur immédiat.

### **Un grenier sous les étoiles**

Sous la houlette de Christophe et de Delphine Dufossé, l'ancien grenier militaire est devenu un lieu de pèlerinage des sens !

C'est un espace consacré : une ode sans cesse renouvelée à la liberté de la découverte, au plaisirs des alliances inédites, aux trésors du terroir et aux produits de saison.

Cuisiner, une certaine idée du bonheur, instants partagés, souvenirs évoqués, au restaurant le Magasin aux vivres, Christophe Dufossé enchante, surprend, il allie subtilement le classicisme à l'innovation, le rustique et le plus raffiné, le terroir et les îles lointaines .

Chaque plat est une émanation de cette créativité enrichie de découvertes quotidiennes.

La subtile alliance des saveurs et des parfums sophistiqués et envoûtants ravira les esthètes comme les épicuriens.

C'est ce que nous avons pu découvrir à notre premier repas gastronomique en compagnie de Delphine Dufossé et de l'assistante de direction Sabrina Steg .

Bonheurs acidulés, il réalise des desserts de rêve, classiques ou inventifs, explore toute la palette des plaisirs sucrés : le moelleux, le croquant, l'acidité, l'onctuosité, la suavité....

La Création du moment.... Gelée Concombre / Caviar d' Aquitaine, bar à l' Escabèche, panacotta basilic-pignons de pin, parfait girofle mi-cuit

Christophe Dufossé prend aussi le temps de donner des cours de cuisine. Il se dit très heureux de pouvoir enseigner ses recettes et ses tours de main, de dévoiler ses astuces, de transmettre sa passion et son expérience à des gourmets !

La cuisine est une philosophie, un art de vivre au quotidien qu'il désire partager.

Pendant le déjeuner et le dîner, Christophe et Delphine Dufossé sont venus

partager avec nous ces succulents repas en évoquant leur choix, leurs recettes et nous ont proposés des vins divers, tous plus aromatiques les uns que les autres :

Pour l'apéritif : Champagne Krug " Grande Cuvée, Muller Thurgau millésimé 2007. Vin blanc : Pinot Gris et Pinot Noir 2007 Mur du Cloître.

Les Grands Vins : Puligny Montrachet 1er Cru " Les Perrières " 2007 E. Sauzet - Roc de Cambres 2007 Mitjavile - Crillon des Vosges 2005 M. Moine  
Pour le déjeuner : Les vins de Moselle en compagnie de Jean-Paul Paquet propriétaire-viticulteur du Domaine Mur du Cloître

Prochaine étape pour Christophe Dufossé : hisser sa Citadelle encore un ton au-dessus de l'exceptionnel .... et conquérir la Chine !



### **La recette**

Christophe et Delphine Dufossé nous ont offert une quiche lorraine pas comme les autres, car pour eux, la Lorraine dispose de tous les ingrédients pour rivaliser en gastronomie avec l'Alsace. Et lorsqu'un chef étoilé s'amuse à revisiter un grand classique de la cuisine du terroir, cela donne la " Quiche Lorraine déstructurée "... avec une langoustine bretonne ! A la base de la recette, simplement les éléments de la quiche lorraine : la crème, la pâte sablée et le lard, une émulsion de crème, et une langoustine s'invitant à table.

Et les Lorrains ont aimé !

### **La boutique**

Dans la boutique, où vous avez envie de tout, trône le foie gras de canard en semi-conserve.

Ce foie gras traditionnel, issu du canard des Landes, est préparé en Chalosse

Toute la subtilité des arômes et des épices, tout le naturel de la tradition se retrouvent dans ces mets unique .....

Mais dans cette carverne d'Ali Baba, il vous sera difficile de résister aux macarons, au chocolat, aux bons caramels d'Antan, à la guimauve et encore aux confitures.



### **METZ LA BELLE**

La Capitale de la Moselle fait incontestablement figure de joyau dans la jolie Lorraine. La richesse de son patrimoine témoigne d'une histoire commencée, il y a trois mille ans.

Vestige du passé militaire de Metz. La Citadelle se dresse depuis 1569 à quelques pas de l'arsenal et de l'esplanade qui invite aujourd'hui à la promenade sur les berges de la Moselle.

En bordure du centre historique, l'ancien " Magasin aux Vivres " de la capitale lorraine jouit ainsi d'un environnement qui conjugue verdure et culture.

De l'hôtel de la Citadelle, nous pouvons admirer, juste en face, le Palais du Gouverneur construit en 1902 (photo) et l'un des plus augustes témoins de l'époque allemande, le jardin de l'esplanade, la Chapelle des Templiers qui date du XIIème siècle et l'Arsenal qui compte aujourd'hui l'une des plus prestigieuses salles de spectacles d'Europe, les bords de la Moselle, le Temple Neuf, le Marché Couvert, de superbes et authentiques façades bourgeoises, la place St Louis avec ses arcades.

On découvre encore la gare centrale( 300 m de long ), les luxueuses villas de l'avenue Foch qui sont d'époque Art Romain, Gothique, Renaissance ou Baroque.

La Cathédrale Saint-Étienne édifée de 1220 à 1522.est le fruit de la réunion de deux églises. Avec sa voûte de 42 mètres, elle est l'un des plus grands édifices gothiques d' Europe .Ses 6500 m2 de vitraux réalisés par Hermann de Munster, Thiébaud de Lixheim , Valentin Bousch, Jacques Villon ou encore Marc Chagall lui ont valu le surnom de « Lanterne du Bon Dieu »

Ces Chefs d'œuvres de verre et de lumière constituent une véritable encyclopédie de l' art du vitrail



### **Les JARDINS de LAQUENEXY - " LA RONDE DES SAVEURS "**

A 15 minutes au sud de Metz, les jardins fruitiers dévoilent leurs saveurs sur 4 hectares.

Un très bel espace où l'on peut découvrir un nouveau jardin à thème éclaté entre 13 petits jardins côtoyant le verger et les légumes oubliés.

Le début du voyage commence par l'allée des Cerisiers en fleurs, suivie par le Labyrinthe des formes fruitières, Le Jardin des Sens, Le Jardin d'Exposition, Le Tunnel des Courges, La Collection des Agrumes, Le Jardin sur le gravier, Le Jardin Interdit (plantes - fleurs toxiques et dangereuses), Le Jardin éphémère, La Clairière des nêfles, Le Jardin des fleurs à croquer, Le Jardin des petits Fruits, Le Jardin aux herbes, Le Potager d'un épicurien.



Vous aurez compris que ce séjour fut un enchantement avec des hôtes simples et magnifiques qui nous ont reçu on ne peut mieux et ont su nous faire partager toutes leurs passions dans leur lieu magique au centre d'une ville qui mérite le déplacement.

Evelyne Laurent

