

La Citadelle (Metz) étoilée par Dufossé

mercredi 31 mars 2010, par Pierre Talbot

1 Message

Christophe Dufossé, chef et manager pressé et talentueux, a la tête dans les étoiles : il attend avec impatience son 2e macaron Michelin. Brillant, il ouvre prochainement un restaurant très « high » en Chine. Sa seule frontière, le produit qu'il sert avec intelligence et finesse. Son 4 étoiles (une bâtisse militaire du XVIe) a presque tout du palace. A 1h20 de Paris, Metz, le berceau des Carolingiens, regorge de richesses...

Au centre de Metz (prononcer mes), La Citadelle est le seul 4 étoiles de la ville.



De fait, une halte privilégiée par les habitués du luxe ou ceux qui en font leur exception. D'autant, que l'accueil (avec voiturier) et le service (tout en discrètes et délicates prévenances) sont dignes d'un palace. D'ailleurs il n'est pas rare d'y croiser des vedettes de la scène car le département de la Moselle est pourvu d'autant de salles de spectacles que Paris ! C'est l'une des raisons pour laquelle les "Messins" peoplelophiles aiment fréquenter le restaurant des lieux : Le magasin aux vivres.



1 étoile au Michelin



L'autre raison étant bien-sûr la cuisine de **Christophe Dufossé**, 1 étoile au guide Michelin. Son art touche à la perfection, avec un bémol pourtant pour les desserts. Mais les chocolats : divins ! Ce chef a été à l'école des plus grands (comme Arnaud Poette à l'Eden Roc du Cap d'Antibes, Alain Ducasse au Louis XV de Monaco ou encore Serge Champion au Byblos des neiges à 'Courch') et son savoir-faire impressionne. Comme ses pairs, il sait que « la vraie star est le produit », dit-il. Créatif (goûter à sa fameuse quiche déstructurée) et éclectique, il fait chanter à ses mets une douce mélodie de saveurs aux accords parfois musclés mais fins. Toujours. Avec délices, nous avons dégusté le somptueux homard grillé, dans son écume citronnée, accompagné de délicieux spaghettis de légumes, une superbe déclinaison succulente autour du cochon de lait de Lorraine et des noix de St-Jacques à la truffe Moselle à la parfaite cuisson. Tout était délicat et savoureux.



Dans nos verres, après une très fine et subtile "grande cuvée" Krug (dont la maison est ambassadeur) d'excellents vins : puligny-montrachet 1er cru "Les Perrières" 2007 d'Etienne Sauzet, côtes de bourg "Roc de Cambes" 2007 de François Mitjavile et Cuvée Maréchal Fabert 2008, un assemblage frais et charpenté d'auxerrois, de pinot gris et de gewürtztraminer (à un prix très abordable) d'un vigneron mosellin d'exception : Pascal Oury-Shreiber. Sans oublier la découverte d'un surprenant vin blanc à la rhubarbe "Crillon des Vosges" 2005 de M. Moine mais aussi d'un remarquable vin de Moselle "Château de Vaux Hautes Bassières" 2008. La cave (1 000 références !) a été placée avec une très bonne intuition sous la houlette d'un jeune sommelier passionné, Thomas Vimbert. Plaisirs assurés. A tous les prix... **Voilà pour le fond. Sur la forme**, le conformisme 'nouvelle cuisine' y est roi en sa citadelle. Il faut aimer manger une entrée constituée d'une dizaine de petits cubes de la taille d'un dé à coudre et apprécier les sempiternelles traits sucrés décoratifs occupant les grands espaces vides des assiettes. Pour autant, l'art est aussi sur les murs avec la présence de l'artiste Paul Flickinger dont les œuvres parsèment avec bonheur le rez-de-chaussée de l'hôtel.

Des chambres en rouge et noir



A l'étage, changement de décor. Les actuels propriétaires ont hérité des travaux d'un architecte d'intérieur qui a joué à accentuer la "masculinité" de cette ancienne bâtisse militaire remontant au XVIe siècle. Chacune des 79 chambres (dont 2 suites, bientôt 4) sont uniformément habillées de meubles en wengé tranchant sur du rouge et du gris. En contre-point, de magnifiques salles-de-bains apportent une oasis de virgine blancheur à l'effet reposant.

Metz, la divine surprise

« Un jour, raconte Delphine Desfossé, l'épouse du chef, j'ai trouvé Patrick Bruel en peignoir dans les couloirs à la recherche du spa... » Le rouge lui en est monté aux joues. Un espace spa sera bientôt aménagé. Un atout très appréciable pour ceux qui, découvrant la splendeur architecturale de cette ville au charme fou (une réelle surprise les attend), la parcoureront sans compter leurs pas et, le soir venu, n'aspireront qu'à une chose avant de glisser leurs pieds sous la table : un massage, un hamam suivi d'un bon jacuzzi. Un moment pour revoir en rêve, Metz et son vieux centre aux rues pavées, ses grandes artères aux façades néo-gothiques, ses larges et élégants dégagements, la Moselle canautée avec son petit port qui traverse le centre de la ville et ses nombreux trésors dont la cathédrale St-Etienne. Son étroitesse accentue la verticalité pour mieux exalter la plus grande surface vitrée d'Europe. Comme un grand livre d'images, la spiritualité s'y déploie d'une manière saisissante. A noter : la présence de 3 vitraux de Chagall (qui en fit cadeau car personne n'en voulait !) et ceux d'un frère de Marcel Duchamp, Jacques Villon. La ville berceau des Carolingiens réserve bien des surprises... Mais bref, dirait Pépin.

En mai, inauguration du centre Pompidou

Une occasion de faire la découverte de Metz approche. Le 11 mai 2010, sera inauguré le centre Pompidou, à deux pas de la gare (par une passerelle). Un lieu superbe couvert de toiles et abritant, superposées, trois grandes galeries (38 m par 14) avec, à leurs extrémités, des ouvertures permettant de voir, en les visitant, la ville dans toutes les directions. Consacré à l'art contemporain, le centre fonctionnera uniquement en rotation (sur 18 mois) d'expositions temporaires. www.centrepompidou-metz.fr

Pratiques :

Hôtellerie : entre 185 et 355 euros Restaurant : menus à 39 euros, 60 euros, 92 euros avec vins, 105 euros.

5 avenue Ney, 57000 Metz Tél. : 03 87 17 17 17 <http://www.citadelle-metz.com> " www.citadelle-metz.com commercial@citadelle-metz.com"

Services :



**Cours de cuisine par le chef :
79 euros, 60 euros pour la pâtisserie (50 euros pour les enfants)**

Livraisons à domicile

Chef à domicile

Boutique sur place

mercredi 31 mars 2010, par [Pierre Talbot](#)

<http://www.voyage.youvox.fr/La-Citadelle-Metz-etoilee-par.4258.html>

Parution le 31 mars 2010 sur YOUVOX