

Vin Wino Wine

Le bon vin est Rouge, Blanc ou Rosé... La vigne est changeante....

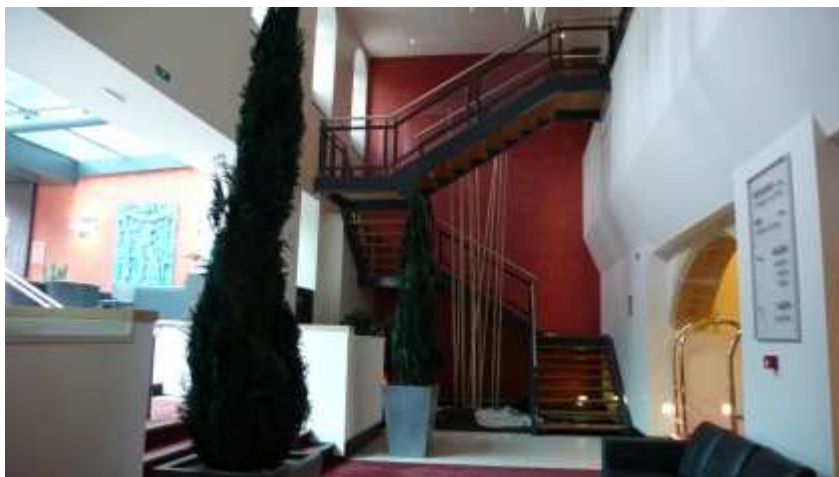
Reportages, chroniques, photos et dégustations par Marie Joanna Roginska



[Metz – nouveau site d’art de vivre par excellence](#)

2 juillet 2010, 18:16

Filed under: [Centre Pompidou-Metz](#), [Hôtel La Citadelle de Metz](#), [Restaurant Le Magasin aux Vivres](#) | Mots-clefs: [Centre Pompidou-Metz](#), [Hôtel La Citadelle de Metz](#), [Restaurant "Le Magasin aux Vivres"](#)



L'intérieur très zen de la Citadelle de Metz

Qui pouvait imaginer qu'un jour *la ville de Metz* deviendra très à la mode, très en vogue, bref un site touristique par excellence. Le nouveau **Centre Pompidou-Metz** est sûrement pour quelques choses, mais il y a aussi, quelques bons établissements hôteliers et gastronomiques qui attirent les touristes de partout. Pendant seulement un mois d'ouverture du Centre Pompidou, la ville a attiré plus que *100 milles visiteurs* rien que pour le musée. Grâce à ça, la restauration bat son plein avec une hausse **de 40%**. Les restaurateurs se frottent les mains, pourvu que sa dure ! L'établissement qui mérite un détour, sans détour, est un **luxueux complexe hôtelier 4*** « *la Citadelle* » mené de main de maître par le **chef Christophe Dufossé** et sa femme Delphine. Cette savoureuse forteresse abrite également son **restaurant** « *Le Magasin aux Vivres* » couronné **d'une étoile Michelin en 2006** et fortement pressenti pour une 2eme.



Fameuse "Quiche Lorraine déstructurée" version Christophe Dufossé

Christophe Dufossé est un « homme à tout faire », chef exemplaire dans sa cuisine, créateur de sa propre ligne gourmande, prof. dans son école de cuisine. L'homme, qui essaye sans cesse de transmettre sa débordante passion pour la bonne gastronomie à de nombreux élèves de ces cours de cuisine et en plus, tout fonctionne à merveille. Depuis **1569**, la Citadelle, vestige du passé militaire de Metz, se dresse non loin de l'Arsenal, aujourd'hui elle est dédiée à **la grande gastronomie et à l'art de vivre par excellence**. Le complexe compte **79 chambres**, dont **2 suites** avec son **restaurant gastronomique étoilé de 60 couverts** où **Christophe Dufossé** au piano propose une cuisine très créative. Il aime surprendre par des alliances de styles, chaque création c'est une oeuvre d'art unique. L'une de ces créations qui fait clin-d'oeil à un classique incontournable de la région, la fameuse « **Quiche Lorraine** », qui devient grâce à l'imagination de Christophe Dufossé « **Quiche Lorraine déstructurée** ». Elle a déjà fait tourné les papilles de nombreux clients. Selon le Chef, « **aujourd'hui, en cuisine on peut faire ce qu'on veut, mais il faut qu'il y ait un rappel au niveau du goût** ». Pour mettre en valeur la cuisine inventive de Christophe, on trouve aussi sur la carte une très belle palette de **vins de Moselle**.