

UNE PREMIÈRE ÉTOILE MICHELIN POUR YOZORA

COMMUNIQUÉ DE PRESSE 31 MARS 2025

CONTACTS PRESSE




Centre Pompidou-Metz
Pôle Communication, Mécénat et Relations Publiques
mél : presse@centrepompidou-metz.fr

Claudine Colin Communication - FINN Partners
Laurence Belon
Presse nationale et internationale
téléphone :
+ 33 (0)7 61 95 78 69
mél : laurence@claudinecolin.com

INFORMATIONS PRATIQUES

CENTRE POMPIDOU-METZ
1, parvis des Droits-de-l'Homme
CS 90490 - 57020 Metz

+33 (0)3 87 15 39 39
contact@centrepompidou-metz.fr
www.centrepompidou-metz.fr

 Centre Pompidou-Metz
 @PompidouMetz
 centrepompidoumetz_

HORAIRES D'OUVERTURE
Tous les jours, sauf le mardi et le 1^{er} mai

01.11 > 31.03
LUN. | MER. | JEU. | VEN. | SAM. | DIM. | 10:00 – 18:00

01.04 > 31.10
LUN. | MER. | JEU. | 10:00 – 18:00 / VEN. | SAM. | DIM. | 10:00 – 19:00



UNE PREMIÈRE ÉTOILE MICHELIN POUR YOZORA

Le Centre Pompidou-Metz devient le premier musée d'art contemporain en France dont le restaurant obtient une étoile.

Ce 31 mars 2025, le restaurant **Yozora**, situé au **Centre Pompidou-Metz depuis juin 2024**, s'est vu décerner sa première étoile Michelin. Aux commandes : le chef Charles Coulombeau, étoile montante de la gastronomie française, déjà distingué à Nancy avec La Maison dans le Parc.

C'est une première en France : un **restaurant implanté dans un musée** entre dans le prestigieux guide Michelin avec une étoile. Cette reconnaissance consacre un projet inédit, né de la volonté commune du Centre Pompidou-Metz et du chef Charles Coulombeau de proposer une expérience gastronomique d'exception, à la croisée de l'art et de la cuisine.

« Le Centre Pompidou-Metz est honoré de collaborer avec un chef de talent international tel Charles Coulombeau. Sa passion, son engagement pour la qualité des produits et son désir de créer des émotions gastronomiques uniques s'alignent parfaitement avec l'esprit de notre institution. Nous sommes heureux et fiers que ce dialogue entre art et gastronomie ait été reconnu par une étoile Michelin. »

— **Chiara Parisi**, directrice du Centre Pompidou-Metz

Une aventure culinaire singulière au cœur de l'architecture de Shigeru Ban

Ouvert en juin 2024, Yozora s'intègre parfaitement à l'architecture lumineuse et organique du bâtiment imaginé par Shigeru Ban, prix Pritzker 2014, et Jean de Gastines. Le projet de Charles Coulombeau se déploie en deux temps :

— la **brasserie contemporaine franco-nippone Umé** (qui signifie « prune » en japonais, un hommage à la Lorraine), ouverte le midi ;

— le **restaurant gastronomique Yozora** (« ciel nocturne ») pour une vingtaine de convives accueillis dans la bulle vitrée du restaurant, ouvert le soir.

Charles Coulombeau : un chef étoilé créatif

Né en Normandie, formé chez les plus grands (Michel Guérard, les frères Ibarboure, la Maison Lameloise...), Charles Coulombeau a très tôt exprimé un goût pour l'excellence et l'exploration, notamment à travers ses séjours au Japon.

Et maintenant à Metz, au Centre Pompidou-Metz, seulement 10 mois après son ouverture, avec Yozora, il décroche une étoile Michelin en signant une cuisine inventive et raffinée, mariant produits locaux et inspirations nippones, dans une approche à la fois technique, intuitive et poétique.