Centre Pompidou-Metz

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
8 JANVIER 2024

Centre Pompidou-Metz © Shigeru Ban Architects Europe et Jean de Gastines Architectes, avec Philip Gumuchdjian pour la conception du projet lauréat du concours / Metz Métropole / Centre Pompidou-Metz / Photo Jacqueline Trichard / 2010 concours

Le Centre Pompidou-Metz accueille le chef étoilé Charles Coulombeau pour une nouvelle aventure gastronomique

Prévue pour le 5 juin 2024, l'ouverture du restaurant au Centre Pompidou-Metz promet une expérience unique, alliant les saveurs de la gastronomie française et l'art culinaire japonais.

Le Centre Pompidou-Metz est heureux d'annoncer l'arrivée imminente de Charles Coulombeau, chef étoilé et propriétaire de La Maison dans le Parc à Nancy et du Food Truck Izakaya.

Dans sa quête d'un maestro culinaire en phase avec l'esprit et l'architecture exceptionnelle du Centre Pompidou-Metz conçue par le prix Pritzker, Shigeru Ban avec Jean de Gastines, Metz a trouvé en Charles Coulombeau un chef sur mesure, porteur d'un projet singulier. Dans ce lieu d'exception, le chef imagine non pas un mais deux restaurants : une brasserie franco-nippone, où déjeuner, dans la grande salle d'une centaine de couverts et un restaurant gastronomique, où diner, dans la bulle en verre pour une vingtaine de convives.

Niché au cœur du musée, le restaurant se déploie sur deux salles spacieuses de 250 m^2 au total, pouvant accueillir plus de 100 hôtes, ainsi qu'une terrasse de 220 m^2 offrant un panorama enchanteur sur le jardin récemment métamorphosé par le paysagiste Gilles Clément.

CONTACTS PRESSE

Centre Pompidou-Metz
Marie-José Georges
Resp. Pôle Communication, mécénat et relations publiques
téléphone :
+ 33 (0)3 87 15 39 83
+ 33 (0)6 04 59 70 85
mél : marie-jose.georges@centrepompidou-metz.fr

Claudine Colin Communication
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 1er 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

L'arrivée du chef coïncide avec la rénovation du restaurant, où le design et l'architecture se rencontrent dans un espace baigné de lumière, rehaussé par des touches de bois et les caractéristiques cloisons en tube de carton, éléments chers à Shigeru Ban, pour créer un cadre à la fois moderne et chaleureux.

« *Le Centre Pompidou-Metz est honoré de collaborer avec un chef du talent international de Charles Coulombeau. Sa passion pour la cuisine bien faite, son engagement envers la qualité et la fraîcheur des ingrédients, et son désir de créer des instants gastronomiques uniques, s'alignent parfaitement avec l'esprit de notre institution. Nous sommes impatients de partager cette nouvelle aventure gastronomique avec nos visiteurs ainsi qu'avec la ville, l'Eurométropole de Metz et la région Grand Est que nous chérissons* » souligne Chiara Parisi, directrice du Centre Pompidou-Metz.

François Grosdidier, maire de la ville de Metz et Président de l'Eurométropole, se réjouit d'accueillir le chef étoilé. *« La venue de Charles Coulombeau est un honneur pour notre ville et une opportunité exceptionnelle pour enrichir notre scène gastronomique. Charles Coulombeau, avec son parcours remarquable et ses distinctions prestigieuses, apporte à Metz une expertise et une vision culinaire qui sont synonymes d'excellence et d'innovation. Sa décision de choisir le Centre Pompidou-Metz pour développer sa recherche gastronomique témoigne de l'attractivité du musée et de la capacité à attirer des talents de renommée mondiale. Nous sommes convaincus que la présence de Monsieur Coulombeau à Metz sera un vecteur de rayonnement culturel et touristique pour notre belle ville. Son expertise, alliant tradition et modernité, enrichira notre patrimoine gastronomique ».*

Portrait de Charles Coulombeau

Charles Coulombeau, un chef d'exception de 31 ans, dirige avec passion *La Maison dans le Parc* à Nancy et le Food Truck *Izakaya*. Né en Normandie, il a débuté sa carrière culinaire à 16 ans, avec une première place au *Relais de la Poste* à Magescq, deux étoiles Michelin, avant de perfectionner son art au Pays Basque chez *Les Frères Ibarboure*, également distingués par une étoile Michelin.

Son parcours l'a conduit chez *Michel Guérard* aux Prés d'Eugénie, trois étoiles, puis à la *Maison Lameloise* en Bourgogne, également trois étoiles, marquant son ascension dans le monde de la haute gastronomie. Charles a ensuite brillé en tant que Chef de Cuisine au *Gravetye Manor* (une étoile) au Royaume-Uni, un Relais et Château du West Sussex pendant quatre ans.

Après avoir passé quelques mois au Japon pour se perfectionner et découvrir le pays, il est de retour en 2020 en France pour racheter le restaurant La Maison dans le Parc à Nancy, avec son épouse Roxane, et obtenir l'étoile au bout de 8 mois.

Sa reconnaissance s'est poursuivie avec de prestigieuses distinctions, dont le *Prix Culinaire International Taittinger* en 2020, la nomination au *30under30* du magazine 'The Caterer', le *Trophée Cuisine de la Mer* du Gault et Millau, et le *Prix Grand de Demain* du même guide. Sa cuisine, à la fois technique et gourmande, met en valeur les beaux produits de notre terroir.

Charles Coulombeau : direction@lamaisondansleparc.com / Tél : 06 79 38 94 89