Charles Coulombeau, zwischen französischer und japanischer Küche

Auteur : Hervé Lévy

Date : 12 November 2024

Eine Brasserie und ein gastronomisches Restaurant von **Charles Coulombeau** malen die Stadt in japanischen Farben.

Zu oft zögern die in Museen installierten Restaurants zwischen aufgewärmter Plattitüde und stereotyper Reizlosigkeit. Nicht im Centre Pompidou-Metz, denn der kulinarische Aspekt des Ganzen wurde Charles Coulombeau, dem Sternekoch aus Nancy, anvertraut, der in La Maison dans le Parc arbeitet (siehe *Poly* Nr. 239). Mittags treffen die Klassiker der französischen Küche auf Geschmacksnoten aus Japan: Umé (das den Namen der emblematischen japanischen Pflaume annimmt) bietet Knabbereien und Gerichte (wie eine Blanquette de veau mit Wasabi) an, für eine schöne Fusion zu sehr vernünftigen Preisen. Am Abend bietet Yozora – der Nachthimmel – eine intime und exklusive Erfahrung, die von den japanischen Traditionen des *Omakase* inspiriert ist (bei dem man dem Savoir-faire und dem Einfallsreichtum des Küchenchefs vertraut). Erstaunliche Verbindungen und explosive Geschmacksnoten stehen auf dem Menu mit aufregenden Begegnungen zwischen Hase, Oktopus, Feige, Sesam und eingelegten Zitronen... ohne eine Komposition aus Schnee-Eiern, Kresse und Kaviar zu vergessen. Als große Vergessene des *Guide Michelin*, könnte die Stadt Metz mit dieser Adresse, die seit Juni geöffnet ist, einen Stern erobern...

Umé (mittwochs bis sonntags zum Mittagessen) und Yozora (mittwochs bis sonntags zum

Abendessen, Menu zwischen 95 und 135€) liegen im Centre Pompidou-Metz

brasserie-ume.com – restaurant-yozora.com/fr