



La maison dans le Parc



Déjeuner à 4 mains

avec Paul Stradner,

chef de la Villa René Lalique

et Charles Coulombeau

ce 10 novembre à La Maison

dans le Parc

***Moment d'exception à la Maison dans le Parc,
où le chef étoilé Charles Coulombeau partagera ses cuisines
avec son invité, le chef doublement étoilé Paul Stradner,
le temps d'un dîner gastronomique...***

Déjeuner à 4 mains

Paul Stradner
Charles Coulombeau

10 novembre 2024

Canapés

Croustillant de Crevette Bleue de Bavière
Tartare de Boeuf / Caviar Français
Thon / Dashi
Pied de Cochon / Anchois / Noix

Homard

Céleri Rave / Yuzu / Belota

Lisette

Cèpes / Oseille / Plancton

Barbue

Truffe / Cresson / Topinambour

Dos de Chevreuil

Chou / Bergamote / Sauce au Café d'Orge

Chocolat Blond

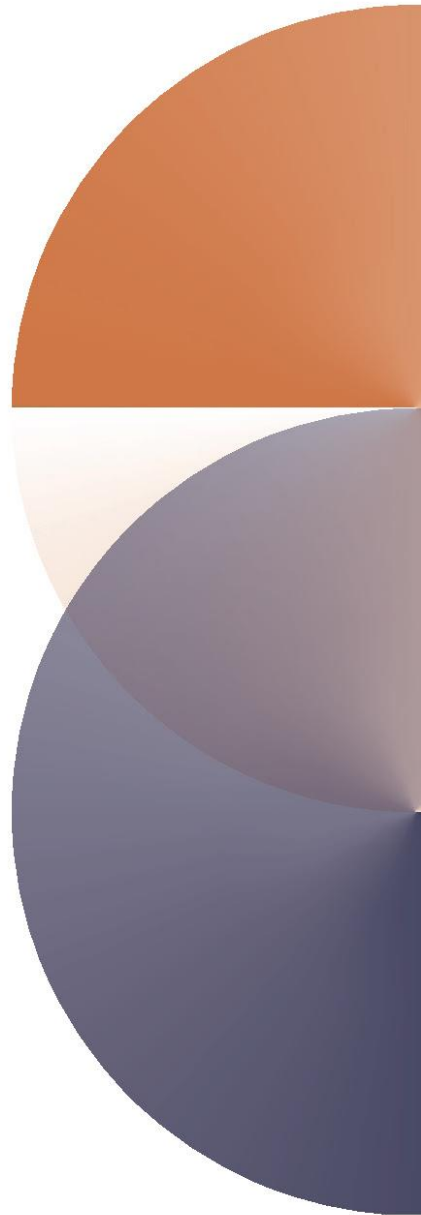
Maïs / Shochu / Meringue

Poire

Yahourt / Caramel / Gingembre

Mignardises

Guimauve
Chocolat
Madeleine



VILLA RENÉ LALIQUE

175 € | 225 €
hors boissons | avec vins dédiés



Le chef étoilé Charles Coulombe.



Le chef doublement étoilé Paul Stradner.

La Villa construite par René Lalique en 1920 connaît un nouveau destin depuis septembre 2015. À l'initiative de Silvio Denz, Président Directeur Général de Lalique, elle devient le cadre somptueux d'un hôtel cinq étoiles Relais & Châteaux et d'un restaurant gastronomique, récompensé de deux étoiles au guide MICHELIN en janvier 2016, trois mois seulement après son ouverture. Depuis janvier 2019, la Villa est membre de la prestigieuse association « Les Grandes Tables du Monde ».

Le Chef Paul Stradner, aux manettes du restaurant bâti par l'architecte suisse de renommée internationale Mario Botta, est entouré d'une brigade d'une quinzaine de personnes pour cette table de haute gastronomie. À ses côtés, le Chef Pâtissier Nicolas Multon, à la tête d'une équipe de quatre pâtissiers, s'inspire des produits que l'on trouve au cœur des Vosges du Nord pour réaliser ses créations sucrées. Pour la signature des accords mets et vins, le Chef Sommelier alsacien Romain Illtis règne sur une cave d'exception, l'une des plus belles d'Europe, qui ne compte pas moins de 60 000 bouteilles.

Hervé Schmitt, Directeur du restaurant, orchestre quant à lui le ballet du service et la scénographie de table Lalique.

Vitrine du savoir-faire et de l'expertise de la Maison Lalique, la Villa René Lalique est un véritable hymne à l'Art de Vivre à la française.



[Découvrir l'univers de la Villa René Lalique...](#)

LE CHEF ETOILE CHARLES COULOMBEAU



Chef Propriétaire de La Maison dans le Parc à Nancy et du Food Truck Izakaya, et chef des restaurants Yozora et UME à Metz Charles Coulombeau est originaire de Normandie.

Il commence la cuisine à 16 ans avec une première place au Relais de la Poste à Magescq (2 étoiles) puis dans une autre institution au Pays Basque, les *Frères Ibarboure* eux-mêmes étoilés, pendant deux ans. S'en suivront presque 3 ans chez *Michel Guérard* aux Prés d'Eugénie (3 étoiles) puis à la Maison *Lameloise*, autre 3 étoiles, en Bourgogne. Charles prend ensuite son premier poste de Chef de Cuisine en Angleterre à *Gravetye Manor* (1 étoile) , un Relais et Château du West Sussex pour 4 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 Coulombeau, et obtenir l'étoile seulement 8 mois après. Quelques distinctions... Charles Coulombeau remporte le Prix Culinaire *International Taittinger* en 2020, alors encore Chef en Angleterre et est également lauréat du *30under30* du magazine *The Caterer*, du Trophée *Cuisine de la Mer* du Gault et Millau et du Prix *Grand de Demain* du même guide. Sa cuisine est une cuisine technique, gourmande et faisant la part belle aux beaux produits de notre territoire.



LA MAISON DANS LE PARC

3, Rue Sainte-Catherine

54000 NANCY

[Découvrir l'univers de La Maison dans le Parc...](#)

