



*La maison dans le Parc*

Déjeuner à 4 mains,

dimanche 15 septembre

avec le chef Vincent Deforce

# 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 étoilé Vincent Deforce,  
le temps d'un déjeuner gastronomique...*



*Le chef étoilé Charles Coulombe.*



*Le chef étoilé Vincent Deforce.*

Chef exécutif ainsi que chef pâtissier  
de l'hôtel haute gamme des Aravis à La Clusaz,  
Hôtel Au Cœur Du Village 5\* Relais & Châteaux  
faisant partie du Groupe familiale PVG, Vincent Deforce,  
proposera un déjeuner à 4 mains d'exception à deux étoiles,  
invité par le chef et propriétaire de La Maison dans le Parc,  
Charles Couloumbeau.





LE CHEF ETOILE CHARLES COULOMBEAU



Chef Propriétaire de La Maison dans le Parc à Nancy et du Food Truck Izakaya, Charles Coulombeau est âgé de 31 ans et 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.





**YOZORA ET UME,  
deux restaurants au sein du Centre Pompidou-Metz...**

En plus de leur restaurant étoilé La Maison dans le Parc  
et de leur foodtruck Izakaya à Nancy,  
Roxane et Charles Coulombeau dirigent désormais  
le restaurant gastronomique YOZORA et la brasserie UME,  
au sein du Centre Pompidou-Metz.



## YOZORA

Le centre Pompidou-Metz est une référence  
dans le domaine de l'art moderne et contemporain  
pour son architecture d'une part,  
mais aussi pour sa programmation culturelle pluridisciplinaire.  
C'est ce lieu hautement original et inspirant qui a donné envie à  
Roxane et Charles Coulombeau d'y installer Yozora,  
une adresse gastronomique qui se conçoit en cohérence avec son écrin...

## UME

Situé à deux pas de la gare de Metz,  
la brasserie Umé est nichée au cœur du Centre Pompidou.  
Dans une ambiance détendue et joyeuse,  
dégustez une carte franco-nippone élaborée autour de plats classiques de  
brasserie que l'on retrouve fréquemment dans les deux pays...



