



La maison dans le Parc

Le chef étoilé

Charles Coulombeau

sur France 5 du 3 au 7 mars !

La table de *C à Vous* s'apprête à accueillir un invité d'exception !

Du 3 au 7 mars inclus,

le **chef étoilé Charles Coulombeau** prendra place en cuisine

afin de régaler les téléspectateurs et les invités

de l'émission emblématique de **France 5,**

pour la 4ème année consécutive.

Entre recettes créatives, anecdotes culinaires et échanges gourmands,

cette semaine promet d'être l'occasion parfaite pour découvrir

le talent, l'univers et la signature culinaire du chef

de La Maison dans le Parc*, Yozora, UME et Izakaya,

tout en partageant des moments conviviaux

avec l'équipe d'Anne-Élisabeth Lemoine.

Rendez-vous à l'antenne !





Le chef étoilé 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 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.





