

YOZORA

Charles Coulombeau



A Yozora, le Chef étoilé Charles Coulombeau met sa cuisine au service de l'art

Et si vous découvriez une œuvre du centre Pompidou de Metz à travers un autre sens que la vue, par le goût ?

Le Chef étoilé Charles Coulombeau du restaurant Yozora, niché au cœur du Musée, propose cette expérience à ses clients en leur faisant déguster un des objets d'art exposés en guise de dessert. En ce moment, c'est un tableau monochrome de Louise Nevelson qui, en plus des salles du centre Pompidou, se retrouve à la table de Charles Coulombeau.

" Je regrettais qu'il n'y ait pas plus de liens entre le musée et les restaurant, au-delà du mobilier qui a été créé par le même designer que le centre Pompidou. J'ai donc eu l'idée, lors d'un vernissage, de réaliser l'affiche de l'exposition sous la forme d'un dessert. Ça a eu un effet de dingue, donc j'ai continué pour chaque vernissage. Et j'ai voulu prolonger l'expérience en mettant sur ma carte un ou deux desserts liés à une œuvre ", témoigne Charles Coulombeau.



Le procédé créatif derrière la réalisation de ces desserts inspire totalement le Chef, lui qui est très sensible à l'art. Il se base sur le visuel et la texture de l'oeuvre, son bagage de cuisinier et de pâtissier lui permet de la dupliquer. Le visuel est bien évidemment primordial, les goûts s'inscrivent ensuite dans la direction artistique du restaurant. A savoir les agrumes, l'acidité et l'umami, les signatures culinaires de Charles Coulombeau à Yozora.



Le chef a depuis réalisé une oeuvre de Katarina Grosse, l'artiste exposée au moment de l'ouverture du restaurant, une du peintre et graveur Pierre Soulage, une de l'artiste japonaise Yayoi Kusama, celle de Louise Nevelson, actuellement à la carte, ainsi que la fameuse banane de Maurizio Cattelan. La carte des desserts suit le rythme des expositions et change généralement tous les trimestres.

" On dépose un chevalet en céramique sur la table des convives sur lequel l'oeuvre est présentée avec un QR Code et des explications. Puis on vient servir notre version en dessert, ce qui provoque un effet. Il ne reste plus qu'à transformer l'essai par le goût ", savoure Charles Coulombeau.

Comme la semaine dernière lorsqu'il a servi pas moins de 800 bananes de Maurizio Cattelan lors d'un événement au centre Pompidou de Paris.



Un lieu, deux entités

Ouvert en juin 2024, Yozora s'intègre parfaitement à l'architecture lumineuse et organique du bâtiment imaginé par Shigeru Ban, prix Pritzker 2014, et Jean de Gastines. Au sein du centre Pompidou de Metz, le projet de Charles Coulombeau se déploie en deux temps : la brasserie contemporaine franco-nippone Umé (qui signifie «prune» en japonais, un hommage à la Lorraine), ouverte le midi et le restaurant gastronomique Yozora (« ciel étoilé ») pour une vingtaine de convives accueillis dans la bulle vitrée du restaurant, ouvert le soir.

Charles Coulombeau réalise à Yozora l'accord parfait entre sa passion pour la cuisine nipponne et sa culture culinaire française, récompensé par une étoile au Guide Michelin.



Charles Coulombeau : un chef étoilé créatif

Né en Normandie, formé chez les plus grands (Michel Guérard, les frères Ibarboure, la Maison Lameloise...), Charles Coulombeau a très tôt exprimé un goût pour l'excellence et l'exploration, notamment à travers ses séjours au Japon. Il revient en France en 2020 et décroche une étoile Michelin à Nancy seulement huit mois après la reprise de La Maison dans le Parc.

A Metz, au Centre Pompidou-Metz, il reçoit l'étoile au Guide Michelin, 10 mois après son ouverture, avec Yozora, où il signe une cuisine inventive et raffinée, mariant produits locaux et inspirations nipponnes, dans une approche à la fois technique, intuitive et poétique.

3 bonnes raisons de découvrir Yozora

Une expérience gastronomique unique au sommet du Centre Pompidou-Metz

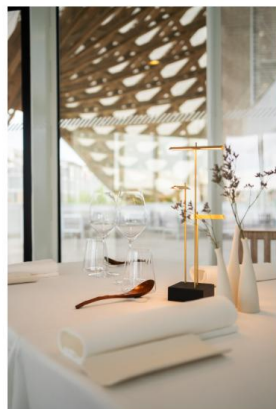
Installé sur le toit du Centre Pompidou-Metz, Yozora offre une expérience rare où la gastronomie rencontre l'architecture et l'art contemporain. Depuis la salle panoramique, les convives profitent d'une vue spectaculaire sur Metz et sa cathédrale, dans un cadre élégant et contemporain. Ce lieu singulier fait de chaque repas un moment suspendu, entre ciel et ville.

La cuisine sensible et créative du chef Charles Coulombeau

Etoilé au Guide Michelin, Charles Coulombeau déploie à Yozora une cuisine précise et inspirée, guidée par la saisonnalité et l'exigence des produits. Sa signature culinaire mêle technicité, créativité et lisibilité des saveurs, à travers des assiettes élégantes qui révèlent toute la sensibilité du chef et son amour pour l'Asie.

Une adresse gastronomique qui fait rayonner Metz

En quelques années, Yozora s'est imposé comme l'une des tables les plus remarquées de la scène gastronomique lorraine et se place parmi les adresses qui participent activement au dynamisme culinaire de la région et à l'attractivité gastronomique de Metz.





YOZORA

1 PARV. DES DROITS DE L'HOMME

57000 METZ