Zéro défaut: Charles Coulombeau à La Maison dans le Parc

Auteur : Hervé Lévy

Date : 27 septembre 2021

Jeune cuisinier ultra-talentueux, Charles Coulombeau **a pris les rênes de** La Maison dans le Parc**. Visite dans le restaurant nancéien qui monte.**

Il a moins de trente ans. Est passé par des adresses prestigieuses, des Prés d'Eugénie de Michel Guérard – « *un palais enchanté* » – à la Maison Lameloise de Chagny où il fut, à 22 ans, le plus jeune saucier de l'histoire d'un établissement centenaire. En 2019, il remporte l'ultra-sélectif prix de cuisine d'auteur Taittinger sous les couleurs... britanniques, puisqu'il œuvre alors à Gravetye Manor, dans le West Sussex. Charles Coulombeau peut sembler boulimique ; il est simplement passionné. En août 2020, le virtuose a repris, avec son épouse Roxane – qui officie en salle – une

institution lorraine où œuvrait la cheffe Françoise Mutel, depuis 2007. À quelques encablures de la place Stanislas, un immeuble élégant abrite la plus belle terrasse de la cité. S'y déploie une gastronomie exigeante, toute de précision, ouverte aux expérimentations. Il y a peu, celui qui a passé quelques mois au Beniya Mukayu (Japon) a, par exemple, tué un poisson selon la technique ancestrale ikéjimé qui « *permet de préserver ses qualités gustatives* ». Prônant une cuisine "zéro déchet", il utilise les produits dans leur intégralité. Illustration avec le pigeon des Vosges : « *Il n'y a que la tête dont nous ne nous servons pas, mais ça va venir* », explique le chef. Dans une composition graphique complexe en forme de jeu dialectique entre structuration et déstructuration, se découvrent les saveurs multiples du volatile, dont sont utilisés cœur (déshydraté), foie, carcasse (pour le jus)... mais aussi patte à la viande succulente, avec son ergot saillant qui peut en dérouter certains !

Charles Coulombeau

Autre absolue réussite, l’omble chevalier est confit dans la cire d’abeille, devant le dîneur : « *S’il y a de la technique dans une assiette, c’est parce qu’elle apporte quelque chose au goût* », résume un chef qui n’est pas adepte du *show off*. En l’espèce, la chair du poisson se voit nimbée d’une douce sucrosité allant comme un gant au céleri rave et au duo mycologique – girolles clous & shimejis – qui l’accompagne. Une identique subtilité irrigue la carte, que ce soit dans la puissance d’une variation autour des tomates anciennes ou d’un soufflé combinant l’acidité sophistiquée du

calamondin et les extases citronnées d'une glace à la verveine. Soignant le détail, le chef propose aux convives d'expérimenter les possibles alliances entre les différents pains et beurres, présentés comme une palette de peintre (aux parfums multiples : tomate, betterave, miel / romarin, fumé et ciboulette / citron). Voilà de ludiques "attentes" avant les plats... Retirée en 2020, l'Étoile au Guide Michelin devrait briller à nouveau au fronton de la maison nancéienne très rapidement.

La Maison dans le Parc est située 3 rue Sainte-Catherine (Nancy). Fermé dimanche soir ainsi que lundi et mardi. Menus de 42 à 105 €
lamaisondansleparc.com