

Metz, le 28 juin 2016

Communiqué de presse

Réouverture du restaurant la Voile blanche et du café de la Voile blanche au Centre Pompidou-Metz

Le chef étoilé Eric Maire prend les commandes des espaces de restauration du Centre Pompidou-Metz en ouvrant le café (le 7 juillet) et le restaurant « La Voile blanche » (le 27 juillet).

Contacts presse

Centre Pompidou-Metz

Christophe Coffrant

Responsable du pôle

Communication et
développement

téléphone :

00 33 (3) 87 15 39 66

mél :

christophe.coffrant@centrepompidou-
metz.fr

Noémie Gotti

Chargée de communication et
presse

téléphone :

00 33 (3) 87 15 39 63

mél :

noemie.gotti@centrepompidou-metz.fr

Afin de faire de ces deux espaces inscrits au cœur du jardin et de l'architecture du Centre Pompidou-Metz des lieux de vie et de convivialité, Eric Maire a entièrement repensé le restaurant la Voile blanche en un espace réaménagé, éclairci et épuré, ouvert sur une terrasse végétalisée, intime et chaleureuse.

La carte proposera une cuisine du marché évolutive en étroite collaboration avec les producteurs et maraîchers locaux pour les fruits, les légumes. Les poissons, quant à eux, viendront directement de Bretagne tandis que la viande sera soit lorraine, soit limousine. Les menus feront la part belle à l'agriculture et à l'élevage bio et proposeront également des choix végétariens savoureux. L'accent sera aussi mis sur la cave avec la possibilité d'y déguster quelques grands crus.

L'équipe accueillante et dynamique sera composée de jeunes recrues issues du lycée hôtelier Raymond Mondon de Metz et des lieutenants de la brigade d'Eric Maire à l'Ecluse.

Bénéficiant d'une entrée indépendante, le restaurant sera ouvert midi et soir, en dehors des heures d'ouverture du Centre Pompidou-Metz sauf le mardi, le dimanche et le lundi soir.

Le Café de la Voile blanche sera pour sa part ouvert tous les jours de 9h à 20h sauf le mardi.

Des moments spécifiques viendront ponctuer l'année comme des brunchs les dimanches de beau temps ou des soirées culinaires thématiques.

Avec l'ambition que la Voile blanche redevienne une étape incontournable auprès des gastronomes, Eric Maire espère fermement que cette nouvelle Voile blanche saura satisfaire les habitués et en conquérir de nouveaux.

Messin d'origine, Eric Maire a travaillé avec plusieurs grands chefs, dont Bernard Loiseau. En 2000, il a décroché une étoile en étant à la tête du restaurant l'Ecluse avant d'inaugurer, en 2008, un « atelier culinaire » nommé À Côté.