La Villa René Lalique et le Château Hochberg : galaxie astronomique

Auteur : Hervé Lévy

Date : 30 novembre 2023

Scintillante, la galaxie gastronomique **Lalique** s'épanouit à deux pas de la manufacture alsacienne de Wingen-sur-Moder.

En rachetant Lalique en 2008, Silvio Denz a permis à l'un des fleurons du luxe français de prendre une nouvelle dimension. Si la manufacture de Wingen-sur-Moder (fermée à la visite) produit toujours les joyaux de cristal célèbres dans le monde entier, elle a multiplié les collaborations, que ce soit avec des artistes contemporains comme Damien Hirst ou des… rappeurs ! Les verriers vont en effet confectionner des flacons pour Branson, la marque de cognac lancée par 50 Cent. Des établissements célébrant l'art de vivre, hôtellerie et restauration mêlées, ont en outre été créés, que ce soit dans le Bordelais (Château Lafaurie Peyraguey, deux Étoiles au *Guide Michelin* où officie l'Alsacien Jérôme Schilling) ou en Écosse (The Glenturret, une Étoile). Début 2025, ouvrira

la Villa Florhof, à Zurich dans une ferme à soie du XVe siècle : quatorze suites, un restaurant gastronomique, une cave à vin voûtée… suscitant les attentes les plus folles.

Villa René Lalique © Olivier Wong

En Alsace, se déploie une double proposition gastronomique qui inclut le Château Hochberg. Au piano, Arnaud Barberis propose une cuisine bistronomique glamour offrant un des meilleurs rapports qualité / prix de tout le Grand Est. Savamment architecturée, la bouchée à la reine royale n'usurpe ainsi pas son titre, magnifiant la trilogie veau / volaille / ris de veau : fondante et savoureuse, elle est un véritable morceau d'anthologie, une ode à la joie, qu'accompagnent quenelles aux herbes fraîches et nouilles. À quelques encablures, est posée la Villa René Lalique (deux Étoiles), où œuvre, désormais en solitaire, le très brillant Paul Stradner, Jean-Georges Klein goûtant aux joies d'une retraite bien méritée : « *Les sources d'inspiration de* René Lalique *tenaient en trois lettres, FFF – femme, faune et flore – les miennes également, mais ce sont des A comme*

Alsace – nous avons insisté ces deux dernières années pour choisir des producteurs locaux en parallèle à la création de notre potager –, Autriche, mon pays natal, et Allemagne où j'ai beaucoup travaillé », résume le chef venu de Styrie. Il a créé une carte d'une grande cohérence où l'œuf parfait au cresson l'est réellement, flanqué d'une belle mouillette. Composition tout en cylindrique verticalité, l'alliance du caviar et du tartare de bœuf consiste en une variation habile questionnant les contours de la notion même de cru, entre béatitude iodée et finesse terrienne. On ne saurait rêver "terre / mer" plus accompli, semblant synthétiser l'esprit de la maison avec une grande élégance.

Château du Hochberg (terrasse) © Karine Faby

La Villa René Lalique est située 18 rue Bellevue (Wingen-sur-Moder). Fermé les samedis (au déjeuner) ainsi que les mardis et mercredis. Menus de 110 à 260€.
villarenelalique.com

Le Château Hochberg est situé 2 rue du Château Teutsch (Wingen-sur-Moder). Fermé dimanche soir, lundi et mardi. Menus de 27 à 46€.
chateauhochberg.com