Le Château Hochberg fond pour Arnaud Barberis

Auteur : Hervé Lévy

Date : 16 décembre 2022

Une cuisine bistronomique glamour signée Arnaud Barberis : à Wingen-sur-Moder, en face du Musée Lalique, le **Château Hochberg** séduit.

Demeure Napoléon III d'une extrême élégance, le Château Hochberg, ancienne résidence de la famille Teutsch, dont la verrerie était célèbre au XIXe siècle, a intégré la galaxie Lalique en 2014. Deux ans plus tard, après une rénovation toute en finesse, il devient un hôtel de charme, abritant une table au rapport qualité / prix éblouissant, peut-être le meilleur de la région. Depuis 2017, Arnaud Barberis est à l'œuvre dans ce restaurant moderne à la cuisine raffinée.

Les gourmets strasbourgeois connaissent bien un chef qui a tenu de main de maître le Bistrot des Arts, sept ans durant. Dans un décor aux séductions classiques rehaussé de créations de la maison Lalique (comme des panneaux *Eternal*, réalisés en coopération avec Damien Hirst) se déploie une cuisine de saison chic et choc, faisant la part belle au terroir, mais ouverte sur le monde. 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, dans une assiette maîtrisée et inspirée.

Le Château Hochberg est situé 2 rue du Château Teutsch (Wingen-sur- Moder). Fermé dimanche soir, lundi et mardi. Menus de 25 à 44 €.
chateauhochberg.com