Le Cinquième élément

Auteur : Hervé Lévy

Date : 9 octobre 2015

L’air, la terre, l’eau et le feu : la cuisine de Jean-Georges Klein exalte L’Alchimie des éléments**. Dans un temple de verre et de grès imaginé par l’architecte star Mario Botta, le cristal vient s’ajouter à ce quatuor magique pour un féérique décor. Visite à la Villa René Lalique tout juste ouverte.**

C’est une maison à colombages posée au milieu d’un Parc. Elle fut construite pour René Lalique, en 1920. Lorsque Silvio Denz achète la cristallerie, sauvant un des fleurons du patrimoine français, il la découvre : « *Un soir, alors que je quittais la manufacture pour dormir à mon hôtel de La Petite Pierre, j’aperçus cette bâtisse. Je ne savais pas qu’elle m’appartenait !* » Peu de temps avant, le 14 février 2008 – date où était annoncé le rachat de l’entreprise – il dînait à L’Arnsbourg, situé à

quelque encablures de Wingen-sur-Moder, où officiait alors Jean-Georges Klein auréolé de trois Étoiles au *Guide Michelin*. Une amitié naît… Les ingrédients étaient réunis pour créer une « *merveilleuse vitrine pour Lalique* ». Ne restait plus qu'à laisser la volonté et le temps faire leur œuvre.

Temple de verre La villa est une « *présence forte au cœur de la forêt* », explique l'architecte suisse Mario Botta, auteur du Musée Tinguely de Bâle ou de la Cathédrale de la Résurrection d'Évry, qui vient aussi de signer chez Lalique le vase GEO évoquant le Palazzo dei Diamanti de Ferrare. Lorsque Silvio Denz lui demande d'imaginer un restaurant qui lui serait lié – l'endroit abritant désormais un hôtel de six "suites écrins" – il décide de « *faire acte de modestie en respectant le parc et un bâtiment ancien très "dessiné"* », construisant « *une île entourée par la forêt, une salle de restaurant qui puisse se noyer dans le vert du paysage* ». Mission accomplie avec un pavillon vitré entouré de colonnes de grès des Vosges évoquant l'altière et archaïque élégance des temples doriques d'Agrigente. En sous-sol, il a aussi réalisé une impressionnante cave à vins abritant aujourd'hui 12 000 bouteilles (8 000 autres vieillissent ailleurs), qui tient autant du "Fort Knox viticole" que du vaisseau spatial dans lequel on entre par un sas décoré de panneaux de cristal créés par Damien Hirst. Les flacons des vignobles du PDG de Lalique y reposent, six domaines dont Château Lafaurie-Peyraguey, un Sauternes classieux, Château Faugères, Grand Cru Classé de Saint-Emilion ou encore le Montepeloso, un vin toscan racé. S'y trouvent aussi des trésors – comme un Château d'Yquem 1888 – sur lesquels veille Romain Iltis, Meilleur Ouvrier de France et sommelier du restaurant.

L'âge de cristal La salle à manger ressemble à un *showroom* magnifiant la créativité et le savoir-faire de Lalique : lustres *Windfall*, verres et carafes de la série 100 Points accompagnent mille et un détails où le satiné et la transparence du cristal jouent ensemble de manière lumineuse et délicate. Dans cet écrin se (re)découvre la cuisine de Jean-Georges Klein, le plus génial autodidacte du paysage gastronomique hexagonal : « *Je ne vais pas changer. Je fais ce que je sais faire* », s'amuse le chef, modeste, lorsqu'on lui demande le credo de sa nouvelle maison. « *Au lieu, par exemple, de composer une assiette très complexe, je préfère décliner ma partition en petites bouchées. L'une peut exprimer les contrastes, l'autre explorer un goût précis, la troisième procéder d'une réflexion sur les textures*. *J'aime bien titiller les papilles, bousculer les choses* », explique-t-il. Illustration dans une carte où se retrouvent, à côté d'ébouriffantes nouveautés, quelques classiques imaginés à L'Arnsbourg comme le désormais culte Cappuccino de pommes de terre et truffes créé à la fin des années 1990, toujours aussi explosif quinze ans après. On se laisse également charmer par un dos de bar de ligne *new style* servi sans sauce, avec une simple vinaigrette à la fleur de sureau rappelant que JGK aime « *trouver de nouveaux goûts et des alliances inédites, dans la nature* », travaillant, par exemple, la reine des prés ou la camomille. Ici la fleur de sureau – légèrement acidifiée pour lui donner plus de relief – entre en résonance avec un poisson cuit à la perfection recouvert par une mosaïque graphique et polychrome de poivrons rouges, jaunes et verts et une petite touche de bergamote. Nous n'en sommes certes qu'aux prémices de la Villa Lalique dont la carte évoluera encore, mais le lieu est bien parti pour briller au firmament étoilée de la gastronomie française.

La Villa René Lalique est située 18 rue Bellevue à Wingen-sur-Moder. Restaurant fermé mardi et mercredi ainsi que samedi midi. Menus de 78 € à 180 €

03 88 71 98 98 – www.villarenelalique.com