

Affaires privées destination

1. Le restaurant. Réalisé par l'architecte suisse Mario Botta, ce temple moderniste aux colonnes de grès rouge s'ouvre, comme la villa à l'arrière-plan, sur les châtaigniers et cèdres bleus de la forêt alentour.

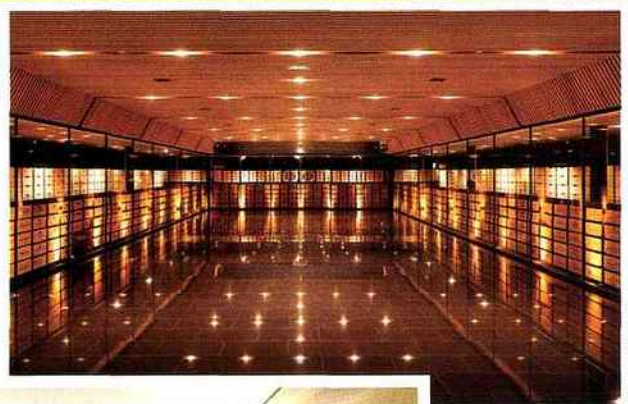
Alsace

Nuit chez Lalique

La villa où vécut le maître joaillier s'est métamorphosée en hôtel de prestige et dotée d'un restaurant où brille le chef trois étoiles Jean-Georges Klein.

AWingen-sur-Moder, 1500 habitants, il y avait déjà la manufacture et le musée, il y a désormais la Villa. Construite par René Lalique en 1920, cette maison alsacienne où vécut longtemps le célèbre joaillier et maître verrier a été transformée en hôtel de prestige. Depuis le 18 septembre, la cristallerie offre aux amateurs la possibilité de loger dans six chambres et suites décorées par le duo lady Tina Green et Pietro Mingarelli, les créateurs de la ligne de mobilier Lalique Maison. Chacune des chambres porte le nom d'une création emblématique que rappellent des pièces en cristal décorant cadres de lit, consoles, tables de chevet ou miroirs. La chambre « Hi-

3. La chambre «Hirondelles». Décorée par le duo lady Tina Green et Pietro Mingarelli, elle porte le nom d'une création emblématique de Lalique.



Photos : VRL / E. Ciano

2. La cave. Exceptionnelle par son contenant et son contenu, elle abrite 20000 bouteilles, dont 8000 en vieillissement, et plus de 2000 références.



VRL / G. Pennet

PAR
BERTRAND
FRAYSSE

rondelles» célèbre les oiseaux préférés de l'artiste, tandis que «Masque de femme» s'inspire d'un panneau en verre créé en 1935. A l'initiative du projet, Silvio Denz, propriétaire de l'entreprise depuis 2008, a confié au célèbre architecte suisse Mario Botta la réalisation d'un restaurant, « temple » moderniste aux colonnes de grès rose, ouvert sur les châtaigniers, épicéas, hêtres et cèdres bleus de la forêt environnante. Mario Botta – qui avait déjà réalisé pour Silvio Denz le chai monumental de Château Faugères, grand cru classé de Saint-Emilion que possède l'homme d'affaires – a également aménagé une

cave d'exception, tant par son contenant que par son contenu (20000 bouteilles). Signée Jean-Georges Klein, chef triplement étoilé, la cuisine minimaliste et audacieuse de la Villa René Lalique s'avère digne de la créativité de celui qui lui a donné son nom. Une destination à recommander autant aux hédonistes qu'aux esthètes.

Villa René Lalique, 18, rue Bellevue, 67290 Wingen-sur-Moder (Bas-Rhin).
Tél. : 03-88-71-98-98.
Chambres de 350 à 1 200 euros.
Restaurant : menus de 78 à 180 euros ; carte : de 130 à 170 euros.