



Gastronomie La Villa René Lalique est le nouveau restaurant du chef Jean-Georges Klein

Des étoiles dans le cristal

Wingen-sur-Moder. Le long tablier noir, façon hakama de kendo, descend de la ceinture jusqu'aux chevilles et allonge encore sa silhouette gracile. Jean-Georges Klein, cuisinier d'exception, reprend le service avec puissance et créativité après quelques mois d'interruption qui l'ont vu passer de l'Arnsbourg à Untermuhlthal à La Villa René Lalique, à Wingen-sur-Moder. Et du même coup de Lorraine en Alsace pour une poignée de kilomètres...

Emanation de la prestigieuse cristallerie, La Villa René Lalique, qui ouvre ses portes vendredi, est déjà un restaurant et un hôtel de légende. Parce que le chef Jean-Georges Klein, triplement étoilé dans son établissement précédent, est un des maîtres de la cuisine française, même s'il est loin d'en être le plus médiatique. Ensuite parce que le restaurant, situé à côté de la villa bâtie par René Lalique en 1920, est une œuvre extraordinaire conçue par l'architecte suisse Mario Botta. C'est un temple de verre avec des colonnes de grès rouge vosgien où les vraies parois semblent être constituées par la forêt. Enfin, parce que cet écran est une vitrine magnifique pour les créations Lalique.

« Je crois au destin », lance Silvio Denz, le PDG. « J'ai acheté Lalique le 14 février 2008 et le soir j'ai dîné à l'Arnsbourg et rencontré Jean-Georges Klein ! Nous sommes semblables : nous cherchons l'excellence, la perfection. Au-delà des étoiles, ensemble nous allons décrocher la lune ! »

Le PDG suisse est propriétaire de cinq châteaux dans le Bordelais, dont l'Augères en Saint-Emilion et Lafaurie Peyraguey en Sauternes. La cave de la Villa René Lalique compte 20.000 bouteilles, dont une bonne part provient de sa collection personnelle. « J'ai la passion du vin depuis mon enfance », avoue-t-il. « J'en buvais à la maison avec mon père lors des fêtes familiales. Je collectionne depuis les années 80. J'ai des millésimes qu'on ne peut plus obtenir aujourd'hui. Les clients pourront en profiter. »

Cuisine d'émotions

Pour accueillir les vins, Mario Botta a aussi créé une cave inédite : en U avec encore des parois de verre. C'est le domaine de Romain Itis, meilleur sommelier de France 2012 et MOF sommelier en 2015. La qualité inouïe des vins a conduit le chef à inverser le principe



■ Jean-Georges Klein relève avec plaisir le défi lancé par Silvio Denz, le PDG de Lalique.

Photo ER

habituel de la restauration pour les clients qui le souhaitent. « C'est le vin qui est au centre du repas et les plats qui viennent l'accompagner », confie le sommelier. « C'est un principe qui excite la créativité du chef ! »

Côté cuisine, Jean-Georges Klein, 64 ans, ne cache pas qu'il est là pour décrocher les étoiles. « C'est un fameux

défi que m'a proposé Silvio Denz. Je veux mériter de faire partie de la maison Lalique où règne l'excellence. Je fais la cuisine que je voulais. C'est un luxe à mon âge ! Je fais ce que je sais faire, avec peut-être un peu plus de sagesse. Je reviens à l'essentiel qu'est le produit. Ma cuisine est plutôt en émotions. Je suis proche du terroir, mais mon terroir ce n'est pas

qu'ici, c'est le globe ! J'aime marier un poisson d'Asie, une épice du Brésil et des herbes de la forêt des Vosges du nord. »

Un très grand restaurant est en train de naître et il n'y a que des bonnes fées autour du berceau.

Jean-Charles VERGUET

Villa René Lalique, Wingen-sur-Moder, menus à 78 €, 98 €, 128 €, 180 €. www.villarenelalique.com