VILLA RENÉ LALIQUE

HOTEL & RESTAURANT

FOTOGRAFIE: CHRISTINE ZENZ / RETO GUNTLI
TEXT: MARION MICHELS

Lalique verführt zum Träumen

Der Name Lalique ist Symbol für Transparenz und überwältigende Eleganz. Die Villa René Lalique begleitet Silvio Denz, Präsident von Lalique, in eine neue glanzvolle Zukunft.

Die 1920 von René Lalique als Privathaus erbaute Villa erwachte am 17. September dieses Jahres aus ihrem Dornröschenschlaf. Dank Silvio Denz entstand im elsässischen Wingen-sur-Moder, dem Geburtsort der Manufaktur Lalique, ein einzigartiges Suiten-Hotel. Die Innenarchitekten Lady Tina Green und Pietro Mingarelli kreierten eine unvergleichbar perfekte Welt des Art déco. Der Spagat, das äussere Ambiente der Villa zu erhalten und sie innen zu einem Traumziel für Menschen, die das Besondere lieben, zu verwandeln, ist gelungen. Die beiden Innenarchitekten liessen sich von den ursprünglichen Vorstellungen des Gründers René Lalique inspirieren. Es ist ihnen gelungen, die Authentizität und die Seele des Hauses zu bewahren. Jede der sechs Suiten ist individuell gestaltet und repräsentiert ein Jahrzehnt im Leben des berühmten Glaskünstlers und zeigt eines seiner in dieser Zeitspanne grossartigsten Werke. Die einzige Ausnahme ist die Suite Zeila, deren Name sich auf Marie-Claude Lalique und ihren berühmten Panter bezieht.

Der Schweizer Stararchitekt Mario Botta kreierte den Anbau, der das elegante Restaurant, den einzigartigen Weinkeller und die Küche beherbergt. Dem Drei-Sterne-Koch Jean-Georges Klein steht der Elsässer Sommelier Romain Iltis zur Seite. Er wurde in diesem Jahr mit dem begehrten Preis «Meilleur Ouvrier de France 2015» ausgezeichnet. Der Sommelier ist Herr über einen der schönsten und ausserordentlichsten Weinkeller Europas, der über 20 000 Flaschen erlesenster Weine beherbergt: Unter ihnen eine reiche Auswahl an Elsässer-Weinen, ausgewählte Weine aus den USA und dem Bordeaux und eine Sammlung alter Sauternes aus dem privaten Keller der Familie Denz. Auch edle Tropfen aus den Vignobles von Silvio Denz aus dem Bordeaux, Spanien und Italien gibt es zu entdecken.

Villa René Lalique

Wie ein Glasquader auf Pfeilern aus rotem Vogesensandstein bildet das Restaurant die Verlängerung zur historischen Villa. Die riesigen Fensterfronten des Neubaus geben den Blick auf unberührte Natur und kunstvolle Gartenarchitektur frei. Überwältigende weiss blühende Hortensiengruppen, Kastanien, Birken, Buchen, Eichen, Fichten und Blaue Zedern ... Die Natur verwöhnt den Gast mit Ruhe und Gelassenheit. Die Schlichtheit des Restaurants lässt Platz für einzigartige Kunstwerke der Manufaktur Lalique und die feine Küche des Chefs Jean-Georges Klein. Prächtige Windfall-Kronleuchter und Kaskaden aus Kristall wirken am Abend oder bei Sonneneinfall besonders brillant. Das Hotel und Restaurant Villa René Lalique ist eine Huldigung an das lokale Handwerk und an das beinahe 100-jährige Erbe des Künstlers René Lalique und den Visionär Silvio Denz.

Interieur

Das gesamte Mobiliar der Villa René Lalique entstammt der Kollektion «Lalique Maison» und wurde für die Villa exklusiv konzipiert. In beigem, schwarzem, ebenholzfarbenem und blauem Lack gehalten, repräsentieren die Möbel und Accessoires die Epoche des Art déco. In jeder der sechs Suiten, in der Lounge und in der Bar bestimmen Objekte aus Kristall die Themen des Dekors. Möbel und Textilien reflektieren die Thematik der Glaskunst. Originale Fotografie in Schwarz-Weiss dokumentieren im ganzen Haus das Leben und Schaffen des Künstlers und seiner Familie an diesem zauberhaften Ort.

Restaurant

Nie zuvor habe ich ein derartig kostbares und perfektes Tischdesign gesehen. Gläser und Karaffen aus der Lalique-Kollektion «100 Points», Serviettenringe die in Zusammenarbeit mit der Manufaktur Christofle exklusiv mit der Masque de Femme gestaltet wurden. Die Salz-und-Pfeffer-Mühlen sind Repliken nach Skizzen von René Lalique aus dem Jahr 1924 und mit einem Mahlwerk von Peugeot ausgestattet. Die Korken der edlen am Tisch kredenzten Weine ruhen auf speziell angefertigten Lalique-Podesten. Fleischmesser stecken in kostbaren Hüllen, um den Schliff ihrer Klingen nicht zu gefährden. Das Porzellan wurde exklusiv für dieses Haus designt und überrascht mit ausgeklügeltem Variationen-Reichtum und überraschenden optischen Effekten. Der Blumenschmuck widerspiegelt die konsequenten Farb- und Formkonzepte des Art déco.

Küche und Weinkeller

In der Küche wirkt ein 15-köpfiges Team unter der Leitung des Küchenchefs Jean-Georges Klein, des früheren Drei-Sterne-Kochs des Restaurants L'Arnsbourg im französischen Lothringen. Gemeinsam mit Küchenchef Jérôme Schilling und dessen Souschef Michel Scheidler kreiert er spannende Menüs, die seine kreativen Kochkünste reflektieren. Seine Gerichte sind farbenfroh und kontrastreich. Die Konsistenz seiner Speisen ein spannender Mix von Texturen. Die Küche Jean-Georges Kleins ist eine Vier-Jahreszeiten-Küche. «Mein Revier ist die Welt», erklärt mir der Chef. «Ich nehme ein Gewürz vom anderen Ende der Erdkugel, ein Kräutlein aus unserem Wald und einen Fisch aus dem Mittelmeer oder dem Atlantik, um ein einzigartiges Genusserlebnis zu kreieren.» Gemeinsam mit Sommelier Romain Iltis sucht er die idealen Kombinationen von Gerichten und Weinen. Ein Wechselspiel, in dem sich die Hauptdarsteller ergänzen und die Ehre erweisen. Chef-Patissier Nicola Multon lässt sich wie einst René Lalique von der Flora inspirieren.

Chef Jean-Georges Klein

In seinen Kreationen finden Minimalismus und Wagemut zusammen. «Jeden Tag wage ich Assoziationen, Kontraste, unwahrscheinliche Geschichten; ich versuche es und gehe Risiken ein.»

Die aussergewöhnliche Karriere des Drei-Sterne-Kochs begann nicht in der Küche, sondern im Service. Erst in seinem 40. Lebensjahr entdeckte er seine eigentliche Berufung als Koch. Als Autodidakt wurde er auf der L'Arnsbourg schnell mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. «Die Welt ist ein Einkaufskorb», lacht der Chef, «die wilde Minze am Bach passt perfekt zu dem Rouget aus dem Mittelmeer und der Kokosmilch der Karibik. Voller Begeisterung erzählt mir der Chef von den kleinen Produzenten der Umgebung, von Thierry Laurent, dem besten Taubenzüchter oder dem Gemüsebauern, der ihm ohne eine genau definierte Bestellung einfach das Beste aus seinem Garten bringt. Sein vegetarischer Teller, die «Palette du Peintre», ist ein fröhlicher Mix aus frischem Gemüse, auf dem jedes der Gemüse in vier Varianten serviert wird. Einmal schlicht gekocht, einmal mit einer Escabèche-Marinade, einmal als Püree mit Butter und einmal in einer sauren Variante. Sein Geflügel bezieht der Chef aus der Bresse, das Wagyu-Rind aus Japan.

Jean-Georges Klein liebt die Natur und experimentiert gerne mit ihren unauffälligen, aber grossartigen Schätzen wie Kamille oder Holunder. Für den Chef ist es eine grosse Ehre, für Silvio Denz zu arbeiten. Feste Werte wie Exzellenz und Wissen der Manufaktur Lalique passen zu der Philosophie seiner Küche. Seine Frau Nicole Klein führt das Hotel und ihre Tochter Julie ist für den Empfang der Gäste verantwortlich. Als Gast in der Villa René Lalique taucht man nicht nur in eine Welt der Eleganz und Perfektion ein, sondern auch in die Welt von vollendeter Gastfreundschaft und Kulinarik.