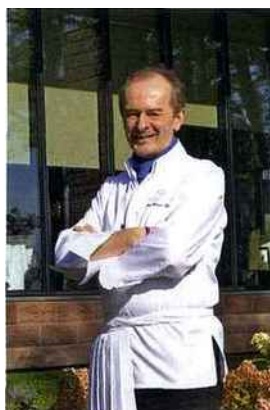




UN CHEF, TROIS QUESTIONS

Jean-Georges Klein à la Villa René Lalique

Le premier coup de feu a retenti sur Wingen-sur-Moder le 18 septembre dernier. Après avoir fait briller L'Arnsbourg, Jean-Georges Klein s'est plongé dans cette passionnante aventure. Après deux ans de travaux, la Villa René Lalique a retrouvé sa flamboyance grâce à son propriétaire, Silvio Denz, qui a transformé la maison familiale en six magnifiques suites rendant hommage au maître verrier. Juste à côté se trouve le restaurant gastronomique qui ressemble à un vaisseau de verre plongé dans un écrin de verdure. Pour relever ce nouveau challenge, le chef de 65 ans s'appuie sur sa garde rapprochée. Mélange de signatures à succès et de nouvelles créations, la cuisine évolutive de Jean-Georges Klein frôle la perfection.



Quel premier bilan tirez-vous de cette nouvelle aventure à la Villa René Lalique ?

Jean-Georges Klein : Le premier mois est rempli de satisfactions et les réservations marchent bien. Il a permis de prendre ses marques. Près de 98% des clients qui sont déjà venus à la Villa Lalique me connaissaient de L'Arnsbourg, ce qui est une vraie marque de fidélité. Pour moi, la Villa est un mariage harmonieux. Je suis venu ici avec une grande partie de mon ancienne équipe, mais également avec Nicole, ma femme, qui dirige l'hôtel, et avec Julie, ma fille, qui gère la réception. Silvio Denz a créé un lieu extraordinaire qui sublime l'art de la table donc je ne peux qu'être enchanté par cette nouvelle aventure.

Entre L'Arnsbourg et ici, qu'est-ce qui change vraiment en cuisine ?

J-G.K : Outre Michel Scheidler (chef second) et Nicolas Multon (chef pâtissier), qui travaillaient déjà avec moi à Baerenthal, je collabore désormais avec Jérôme Schilling, mon chef exécutif qui a passé quelques années chez Guy Lassausaie. Il apporte sa technicité et son savoir-faire dans un domaine plus classique que le mien. Avec la cuisine évolutive et imaginative que j'ai toujours proposée, cela apporte beaucoup de complémentarité. Ici, nous travaillons dans l'excellence et je veux proposer la meilleure expérience possible à nos clients. Outre les menus proposés à la carte, nous avons développé l'accord vins-mets. À son arrivée, nous convions le client dans notre cave de 20 000 bouteilles. Avec Romain Ittis, le chef sommelier et MOF 2015, il choisit alors le vin de son choix. À nous, ensuite, de proposer les plats les plus appropriés. C'est une façon de procéder qui est très stimulante.

Autre nouveauté : vous réalisez un tour de table à la fin de chaque service...

J-G.K : Tout à fait, je ne l'avais jamais fait auparavant. Souvent, au bout de 10 minutes de discussion, un client glisse une petite réflexion ou un commentaire qui permet de nous faire progresser. Ces échanges sont précieux tout comme ceux réalisés avec Patrick Meyer, le directeur du restaurant, qui permettent de fluidifier le service. S.P.

