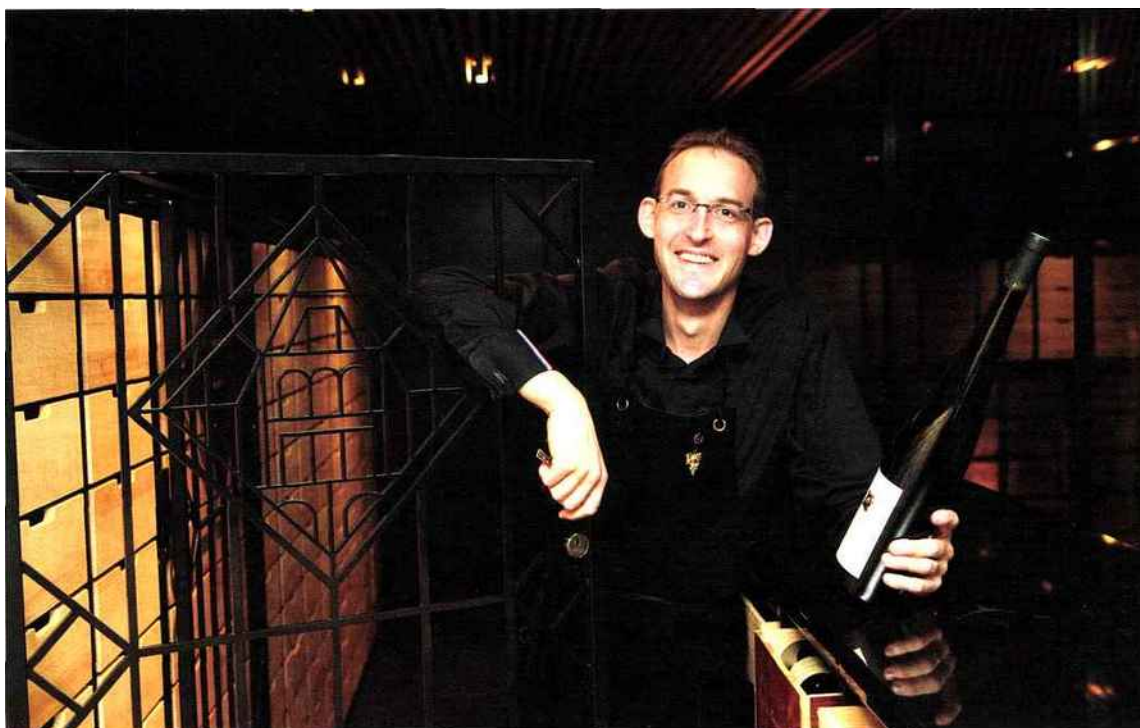




France ACTUS DE LA SOMMELLERIE

## Romain Ittis, acteur majeur *de la naissance de la Villa Lalique*



▲ Romain Ittis a eu carte blanche pour exprimer sa passion pour les vins alsaciens.

**D**ANS LA CAVE de la Villa René Lalique, Romain Ittis est comme un enfant le matin de Noël, à la fois émerveillé et débordant d'un enthousiasme communicatif. Il faut dire que depuis la fin de l'hiver 2015 et l'obtention du titre de 'Un des meilleurs ouvriers de France', il n'a ménagé ni ses efforts, ni ses relations pour approvisionner une cave à la hauteur des ambitions du chef et du propriétaire de ce restaurant ouvert depuis septembre dernier, en Alsace.

A une cinquantaine de kilomètres au nord-ouest de Strasbourg, la plaine d'Alsace laisse place aux premiers contreforts des Vosges. Une région magique que l'industrie cristallière fait briller de mille feux depuis plus d'un siècle. Un savoir-faire que le Suisse Silvio Denz a voulu préserver en rachetant la célèbre société Lalique, alors en difficulté, en 2010. Un homme d'affaires qui a totalement relancé cette signature prestigieuse avant de concrétiser le projet de création d'un hôtel de charme et d'un restaurant gastronomique.

Ainsi, la maison du fondateur de la marque, René Lalique, accueille six suites, un espace bar et des salons très cosy. Un bar où l'on découvre, avant d'en apprécier le contenu, les carafes Lalique spécialement créées pour le whisky The Macallan et le cognac Hardy.

Juste à côté, presque invisible tant il a été parfaitement intégré dans le décor par l'architecte Mario Botta, se trouve le restaurant. Un rectangle aux murs vitrés posé sur des piliers en grès rose des Vosges. Le nouvel univers de Jean-Georges Klein, le chef qui avait décroché trois étoiles Michelin à quelques encablures de là, à Baerenthal.

### Un propriétaire passionné de vin

Un autodidacte de la cuisine que Romain Ittis a suivi dans ce nouveau challenge avec l'ambition de constituer une cave à la hauteur des ambitions de la cuisine. Un travail de plusieurs mois. « Nous avons la chance d'avoir en Silvio Denz un passionné des vins de

Bordeaux qui, non content d'avoir pris le relais de son père dans le développement d'une cave personnelle vraiment extraordinaire, est également le propriétaire de châteaux dans cette région. Il possède notamment Château Lafaurie-Peyraguey en Sauternes et les Châteaux Faugères et Péby Faugères en Saint-Emilion, mais a également investi en Europe du Sud. » Une partie de cette collection constitue donc la base des 20 000 bouteilles, dont 8 000 en phase de vieillissement, sélectionnées et représentant 2 000 références.

Le décor, lui, est assez unique. Une cave aménagée en U, juste sous la salle de restaurant et la cuisine. Les parois sont entièrement vitrées avec une partie à 12 degrés pour les vins blancs séparée de l'autre, à 15 degrés pour les vins rouges, par une porte. Toutefois, aucune bouteille n'est visible. Elle sont toutes couchées et cachées dans des casiers coulissants.



▲ Autour de Jean-Georges Klein, une équipe de salle qui compte trois sommeliers.

Au centre, se trouve un vaste espace destiné à des dégustations ou à des repas sur le thème du vin que Romain Itlis, épaulé par Maxime Blaise et Thibault Gaudillere, a l'intention de développer.

### Une carte exceptionnelle

La carte des vins est donc exceptionnelle. A commencer par le vignoble bordelais où Château d'Yquem occupe à lui seul deux pages d'un livre de cave plus que cent-cinquante. Un calligraphe s'est chargé d'en noircir les pages d'un coup de plume élégant. Yquem, donc, remonte le fil du temps jusqu'en 1865, Lafaurie-Peyraguey jusqu'en 1914 et Haut-Brion jusqu'en 1934. Sans oublier la collection de tous les millésimes depuis 1949 pour Château Margaux et Château Latour. Du rêve, mais pas seulement comme a pu s'en rendre compte

Romain Itlis dès les jours qui ont suivi l'ouverture. « Il y a une vraie demande pour des millésimes anciens. C'est pour cela aussi que j'ai sollicité plusieurs vignerons alsaciens afin de leur proposer d'acheter quelques-uns des vins rares qu'ils conservent dans leur cœnothèque personnelle. Nous remontons ainsi jusqu'en 1945, date symbolique s'il en est pour cette région. »

La carte présentée au restaurant est organisée autour de trois approches. « Le Moment est une sélection de vins de saison et de vins proposés au verre. La Sélection se veut une large palette de vins du monde. Enfin, la Collection constitue un voyage dans le temps grâce aux vins de la famille Denz. » Pour ces derniers, issus du vignoble bordelais dans leur presque totalité, un annotation 'RP' souligne auprès des clients, l'intérêt par Robert Parker.

### L'Alsace autrement

Le Meilleur Ouvrier de France a également développé une approche très personnelle du classement des vins d'Alsace. « D'une part, j'ai la volonté de mettre en avant le terroir plus que le cépage et d'autre part j'ai essayé d'élaborer une clé de lecture afin de simplifier la compréhension. Pour cela, j'ai établi une classification des terroirs en deux familles. D'un côté, les terroirs cristallins (grès, granit, schiste, volcanique) et de l'autre les terroirs dits sédimentaires (argile, calcaire, marne). Les cristallins donnent des vins très verticaux, droits, nerveux avec une salinité de fin de bouche. Les sédimentaires, ont une structure horizontale qui enveloppe l'ensemble de la bouche avec une acidité tonique. Et ces différences s'expriment sur tous les cépages. Cette façon de se concentrer sur la structure plus que sur les arômes se traduit par deux symboles : un triangle pour les cristallins, un rectangle pour les sédimentaires. Ce concept est l'aboutissement de 15 ans de dégustations dans le vignoble et d'une réflexion que je suis prêt à défendre. »

Concentré sur ce travail de sélection ainsi que sur les premiers mois d'activité de la Villa René Lalique, Romain Itlis a fait l'impasse sur la sélection française pour le prochain mondial des sommeliers. Mais il n'a pas pour autant renoncé à l'idée de représenter son pays dans un concours international.

Jean Bernard

■ [www.villarenelalique.com](http://www.villarenelalique.com)



◀ L'architecture du restaurant est parfaitement intégrée dans le décor, tout à côté de la villa de René Lalique.