



WINGEN-SUR-MODER Restaurant et hôtel Lalique

La Villa ouvre dans deux jours

Les luxueux restaurant et hôtel de la Villa Lalique ouvrent leurs portes à Wingen-sur-Moder le 18 septembre. Le site a été conçu par les plus grands artistes, et sera dirigé par Jean-Georges et Nicole Klein.

« **QUAND** j'ai acheté Lalique en 2008, la villa faisait partie du patrimoine, mais je ne le savais pas. Un jour, j'ai demandé à Denis Mandry (directeur de l'usine Lalique, N.D.L.R.) ce qu'était cette maison, et il m'a appris que c'était à moi... », se souvient Silvio Denz, PDG de la maison Lalique.

Ignorer qu'on possède la maison d'habitation construite par René Lalique en 1920 ? Une anecdote amusante qui ne peut arriver qu'au roi incontesté du luxe. Rapidement, Silvio Denz évoque le projet de transformer la villa en chambres d'hôtes pour ses partenaires et clients.

Le projet évolue, et c'est un hôtel et un restaurant de luxe qui seront montés à Wingen-sur-Moder. « Quand nous l'avons visitée, elle était en bon état, à part quelques infiltrations d'eau. Elle a pu être restaurée pour la partie hôtel et j'ai fait appel à mon ami Mario Botta pour construire le restaurant. »

Ce 14 février 2008, quand la transaction a été conclue, Silvio Denz est parti manger au seul trois étoiles de Lorraine, L'Arnsbourg. Il y



L'hôtel-restaurant de la Villa Lalique ouvre ses portes. PHOTO DNA - CEDRIC JOUBERT

rencontre le chef Jean-Georges Klein. Comme il croit au destin, c'est à lui qu'il fera appel pour diriger les cuisines de son nouveau restaurant de 40 couverts.

Sur la même ligne qu'à L'Arnsbourg

Jean-Georges Klein prévoit de continuer sur la même ligne qu'à L'Arnsbourg, « mais avec plus de sagesse ». Certains mets emblématiques le suivent, comme son fameux cappuccino de pommes de terre et truffes. « Il s'agit de respecter le produit, de revenir à

l'essentiel. On m'a choisi pour proposer l'excellence, l'objectif est bien sûr d'obtenir les étoiles, ce sera à Michelin d'en décider. » L'architecte Mario Botta a construit un bâtiment moderne, un rectangle de verre de 200m² monté sur des colonnes de grès rouge, ainsi que la très belle cave du restaurant, également entourée de verre avec vue sur les caisses à vin en bois.

C'est le sommelier Romain Iltis, meilleur sommelier de France 2012, qui régnera sur les 20 000 bouteilles, dont la plus ancienne

date de 1865. Il a conçu une carte mettant particulièrement en valeur les vins d'Alsace.

Quand à l'hôtel, dans l'ancienne villa restaurée à l'identique à l'extérieur, il comportera six suites, de 25 à 66 m², valant de 350 à 1 200 euros la nuit. Tous les intérieurs ont été décorés par Tina Green et Pietro Mingarelli, auteurs de la collection Lalique Maison en 2011. ■

MARIE GERHARDY

Plus de renseignements sur le site www.villarenelalique.com