



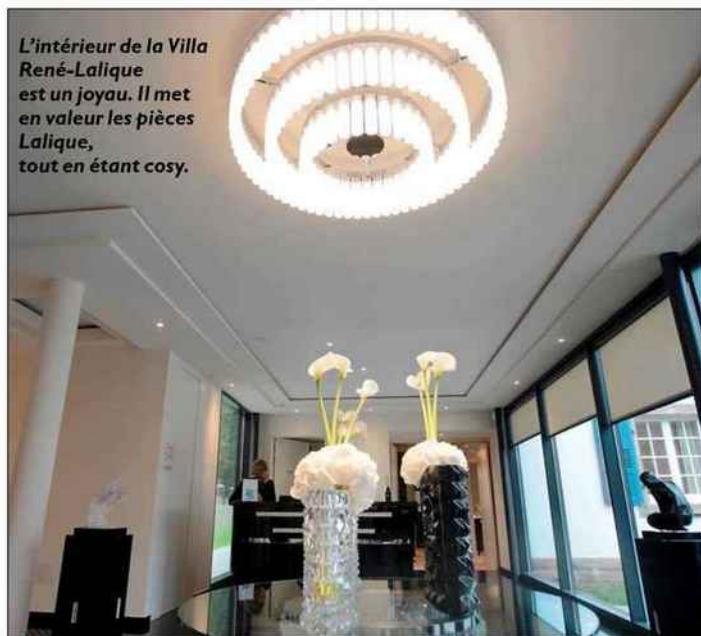
WINGEN-SUR-MODER

La Villa Lalique veut toucher les étoiles

A 64 ans, Jean-Georges Klein, enfant du Pays de Bitche, a officiellement pris ce mardi les commandes de la Villa René-Lalique à Wingen-sur-Moder. L'objectif de l'ancien chef de L'Arnsbourg est clair : décrocher les étoiles.



A côté de la maison qu'occupait autrefois René Lalique avec sa famille, un temple d'acier et de verre a été créé autour de colonnes de pierres de grès rose. Un lien entre le passé et le présent.



L'intérieur de la Villa René-Lalique est un joyau. Il met en valeur les pièces Lalique, tout en étant cosy.

« Ça y est, on y est. » A 64 ans, Jean-Georges Klein est comme un enfant. Enjoué. Il est de nouveau derrière les fourneaux. Avec le calme qu'on lui connaît. Depuis son départ de L'Arnsbourg, à Baerenthal, une maison dont il reste propriétaire pour moitié, l'enfant du Pays de Bitche trouvait le temps long. Il a eu l'occasion de tester les cuisines flambant neuves, qu'il a lui-même imaginées, ou la vaisselle qu'il a dessinée. Il a essayé les recettes qu'il servira, à partir de ven-

dredi, à 40 couverts grand maximum, midi et soir, à Wingen-sur-Moder. Mais c'est tout. « Un nouveau challenge commence, un nouveau départ », confie-t-il. Sobrement. Discrètement. Sous les ors de la prestigieuse maison Lalique. Son but est clair: toucher de nouveau le firmament. La feuille de route de Silvio Denz, le PDG de la marque qui l'a rencontré le jour de la Saint-Valentin en 2008, aussi: décrocher les étoiles. « On m'a choisi pour réussir ce challenge. Mais seul le Michelin décidera. »



Tout en conservant 50 % des parts de L'Arnsbourg à Baerenthal et en restant propriétaires de l'hôtel K, placé en gérance, Nicole et Jean-Georges Klein ont pris la direction de ce nouveau haut lieu du savoir-vivre à Wingen-sur-Moder.

Photos Thierry NICOLAS.

Alors Jean-Georges Klein est d'attaque. Promis, il sera au piano. Tous les jours. « Ce n'est pas mon style d'aller me balader, comme d'autres chefs. Je ne vais pas arriver à 6h, je suis entouré d'une équipe. Mais à tous les services, je serai là. » L'exercice est périlleux. Il ne s'agira pas de partir d'un plat. Mais d'un vin. « Le client pourra sélectionner une bouteille, je proposerai un plat. Alors que 99 % du temps, on fait l'inverse. »

Un défi. Mais le cuisinier, ancien trois étoiles, n'est pas frustré. « De 20 à 40

ans, se souvient-il, j'étais en salle. Je ne suis parti qu'ensuite en cuisine. Finalement, je suis un jeune cuisinier de 24 ans! Et j'arrête pas de découvrir. » A Wingen-sur-Moder, une nouvelle étoile brille. Mais le chef compte retrouver rapidement la sobriété qui est la sienne. « Je retournerai vite dans la discrétion. Seuls mes plats feront parler de moi. »

J. Br.