



Dans la cave magique de la Villa Lalique



Romain Ittis, sommelier de la Villa Lalique (photo Jean Bernard).

A Wingen-sur-Moder, au nord de l'Alsace, Lalique rimait jusque-là avec cristallerie de luxe. Depuis la fin du mois de septembre, le musée consacré à cette institution fondée en 1888 n'est plus le seul centre d'intérêt. Accolé à la maison de René Lalique transformée en hôtel, un restaurant a été voulu par Silvio Denz, le désormais propriétaire suisse de la marque, imaginé par l'architecte Mario Botta et confié à Jean-Georges Klein. Récompensé par trois étoiles jusqu'en 2014, lorsqu'il animait le restaurant familial à quelques vallées de là, ce chef autodidacte ne cache pas ses ambitions dans un cadre marqué par la transparence et une intégration réussie dans le décor naturel.

Au sous-sol du restaurant entièrement vitré et porté par des piliers en grès rouge des Vosges, se dévoile l'univers de Romain Ittis. Un sommelier, Meilleur ouvrier de France, comblé ! Il règne en effet sur une cave riche de 20 000 flacons. « Silvio Denz est passionné par les vins de Bordeaux, il est d'ailleurs propriétaire du Château Lafaurie-Peyraguey en Sauternes et des châteaux Faugères et Péby Faugères en Saint-Emilion. Il a décidé de mettre une partie de sa collection personnelle à la disposition du restaurant me laissant notamment le soin de courir la Champagne, la Bourgogne et surtout l'Alsace. »

Le sommelier a développé une carte de pinots noirs, « de vrais vins rouges comme certains vignerons d'ici savent en produire ». Il en a également convaincu quelques-uns d'ouvrir leur œnothèque pour lui fournir de vieux millésimes, « afin d'avoir une histoire de l'Alsace dans notre cave ».