

# Point éco Alsace

MAGAZINE DE LA CHAMBRE  
DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE  
DE RÉGION ALSACE

#18  
NOVEMBRE  
DÉCEMBRE  
2015

ÉDITION  
STRASBOURG  
BAS-RHIN

29  
ACHATS RESPONSABLES  
UN MOYEN  
DE FAVORISER  
SA COMPÉTITIVITÉ

40  
GAZ ET ÉLECTRICITÉ  
LA FIN DES TARIFS  
RÉGLEMENTÉS



RÉSEAUX INFLUENTS  
BIENVENUE AUX CLUBS

 CCI ALSACE

WWW.POINTECOALSACE.FR



## VILLA RENÉ LALIQUE

## L'ÉCLAT DE LA PERFECTION



© DR / Architecte : Mario Botta

CHANGEMENT DE DÉCOR POUR L'ANCIENNE VILLA DE RENÉ LALIQUE, MUÉE EN UN BEL ÉCRIN ACCUEILLANT UN HÔTEL ET UN RESTAURANT DE LUXE.

Lorsqu'il a racheté, le 14 février 2008, l'usine Lalique de **Wingen-sur-Moder/67**, Silvio Denz a découvert qu'il était également propriétaire de la maison alsacienne que René Lalique avait construite en 1920. Son premier projet fut d'en faire une maison d'hôtes pour ses partenaires et clients. Finalement, il a choisi de la transformer en hôtel de luxe, auquel il a adjoint un restaurant gastronomique. L'ensemble constituant une superbe vitrine du savoir-faire de la Maison Lalique.

**Deux ans de travaux**

La réhabilitation de la Villa a pris deux ans, confiée à deux architectes d'intérieur, Lady Tina Green et Pietro Mingarelli, par ailleurs auteurs de la collection de meubles et accessoires de décoration « Lalique Maison » dont on retrouve quelques exemples de

créations dans chacune des six suites de l'hôtel. Toutes différentes, elles portent les noms de créations emblématiques du maître-verrier : Hironnelles, Rose, Dahlia, Dragon, Masque de femme, Zeila. Le cristal s'invite jusque dans les luxueuses salles de bains, où on le trouve incrusté dans la robinetterie et dans les poignées de portes. Posé tel un rectangle de verre et soutenu par des colonnes de grès des Vosges, le restaurant gastronomique s'inscrit dans le prolongement de la maison à laquelle il est relié par une jonction tout en verre. Construit en un an, il est le fruit de l'imagination de l'architecte Mario Botta. Au piano, Jean-Georges Klein, l'ancien chef triplement étoilé de l'Arnsbourg à Baerenthal. Haute en couleur, sa cuisine est évolutive, « à la fois une cuisine du monde et une cuisine du

terroir, mariant aussi bien les épices que les herbes trouvées dans la proche forêt ».

**Jean-Georges Klein inspiré par les vins**

De l'Arnsbourg, il n'a pas résisté à emporter son capuccino de pommes de terre et truffes et son dos de bar de ligne, bergamote, vinaigrette à la fleur de sureau. Mais il s'est inspiré de la richesse des vins disponibles dans la cave située au sous-sol du restaurant : 12 000 bouteilles et 2 000 références issues de vignobles français, espagnols, italiens – dont certains sont la propriété de Silvio Denz –. « Rêve de tout sommelier », la cave a été montée de toutes pièces par Romain Ittis, Meilleur Sommelier de France 2012 et Meilleur Ouvrier de France 2015. Avec sa brigade

– une douzaine de personnes, dont Jérôme Schilling, Michel Scheidler et le chef pâtissier Nicolas Multon –, Jean-Georges Klein réalise une cuisine personnelle avec toujours cette pointe d'acidité pour donner du relief aux plats. « En se mettant ensemble, on va décrocher la lune », sourit Silvio Denz... Au vu de la qualité des mets, les étoiles ne devraient pas tarder. La Villa, une nouvelle adresse pour les épicuriens, amoureux de gastronomie, de vin et de nature. F.H.

Lire la suite sur [www.pointecoalsace.fr](http://www.pointecoalsace.fr)

**Villa René Lalique**  
18, rue Bellevue à Wingen-sur-Moder  
[www.villarenelalique.com](http://www.villarenelalique.com)  
Fermeture hebdomadaire de l'hôtel et du restaurant le mardi et le mercredi  
Restaurant également fermé le samedi midi

**BRASSERIE - RESTAURANT**  
FACE À LA GARE DE STRASBOURG

*Maître Restaurateur*

**NOUVEAU**  
Ouvert 7/7j

**le DIX**

BRASSERIE - CAFÉ - RESTAURANT  
CUISINE FRANÇAISE - PLATS ALSACIENS

Ouvert de 11h30 à 14h30 et de 18h30 à 22h00

10, Place de la Gare – Strasbourg  
Tél. 03 88 32 22 71

[www.restaurantledix.com](http://www.restaurantledix.com) – [contact@restaurantledix.com](mailto:contact@restaurantledix.com)