



# VILLA RENÉ LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •

---



Obschon das herrschaftliche Haus, das René Lalique 1920 erbauen liess, im Jahr 2020 sein einhundertjähriges Bestehen feierte, symbolisiert die «Villa René Lalique» heute ewige Jugend. Mit viel Engagement macht sich Spitzenkoch Paul Stradner für ein gastronomisches Angebot stark, das sich an einheimischen Produkten orientiert. Das mitten im Regionalen Naturpark der Nord-Vogesen gelegene Hotel gehört zu den Relais & Châteaux-Häusern. Für Liebhaber der gepflegten Küche erweist sich die «Villa René Lalique» mit seiner unvergleichlichen Tafel und sechs exklusiven 5-Sterne-Suiten als eine auserlesene Destination, die ihren Gästen die besondere Atmosphäre eines ehrwürdigen Privathauses bietet.





## PAUL STRADNER, CHEFKOCH IN DER «VILLA RENÉ LALIQUE»

Nach mehreren Jahren an der Seite des Drei-Sterne-Kochs Jean-Georges Klein, mit dem ihn die gleichen Werte verbinden wie etwa «eine von Geschmack geprägte Küche statt komplizierte Gerichte», übernimmt Paul Stradner das Zepter in der «Villa René Lalique». Fortan zeichnet er für einen kulinarischen Weg der steten Erneuerung verantwortlich, dem er noch mehr Tiefe verleihen will. Er unterstreicht seinen Anspruch auf höchste Qualität mit Einfachheit und Aufrichtigkeit; in den Vordergrund stellt er das Terroir und die Talente der Menschen, mit denen er zusammenarbeitet.

Frau, Flora, Fauna – diese drei F waren die hauptsächliche Inspirationsquelle von René Lalique. Spitzenkoch Paul Stradner lässt sich von der Natur inspirieren, die sich vor den grosszügigen Glasfronten seines vom Stararchitekten Mario Botta konzipierten Restaurants erstreckt und einen smaragdgrünen Rahmen für seine Gerichte voller Emotionen bildet, für eine Küche, die sich an der Zukunft orientiert, d.h. am Terroir. Um auch die Werte der Handwerkskunst und des überlieferten Know-hows, die Lalique so teuer sind, lebendig zu erhalten, liegt Paul Stradner viel daran, den natürlichen Reichtum der Gegend zu nutzen. Er setzt auf lokale Kleinproduzenten, Bauern, Fischer sowie Sammler und arbeitet mit saisonalen Produkten aus der Gegend am Rhein und aus dem nahen Elsass.

**«ES IST NICHT SO, DASS DAS EINE PRODUKT EDLER WÄRE ALS DAS ANDERE; ES IST DER BLICK, DEN WIR AUF ES ZU WERFEN WAGEN, DER DESSEN WERT STEIGERT UND IHM EINE VÖLLIG ANDERE DIMENSION VERLEIHEN KANN. IN DIESEM SINNE MÖCHTE ICH DEN MENSCHEN, DIE GLAUBEN DAS TERROIR IN- UND AUSWENDIG ZU KENNEN, GELEGENHEIT BIETEN, ES NEU ZU ENTDECKEN; DEN AUSWÄRTIGEN MÖCHTE ICH LUST MACHEN, SICH BEI UNS VON DEN UNGEAHTEN REIZEN DES LANDLEBENS ÜBERRASCHEN ZU LASSEN.»**

Paul Stradners Gerichte sind leicht verständlich, sinnvoll und geprägt von Erinnerungen. Der Chef schöpft aus dem reichen Terroir des Elsass. Bei seinem Streben nach Ursprünglichkeit und seinem Willen die Produkte zu verarbeiten, ohne ihre Natur zu verfälschen, spielt er aber auch immer wieder gerne auf seine österreichische Herkunft an.

Sein Erinnern ist geprägt von Frauen, die mit Hingabe die bäuerlichen Erzeugnisse der Familie für ihre Küche verwendeten. Noch heute ist es der Sinn nach einfachem, gemeinschaftlichem Glück, der ihn dazu antreibt, aus den ursprünglichsten Zutaten die aromatische Essenz für stimmige, ehrliche Gerichte zu schöpfen. Auf Überflüssiges verzichten, Werte wie die Intelligenz der Hände und den natürlichen Zyklus der Jahreszeiten hochhalten, ein Vertrauensverhältnis zu seinen Produzenten aufbauen, Verschwendung so gut als möglich vermeiden – diese Ansätze bestärken Paul Stradner in seinem Willen und Bestreben, zu den Besten zu gehören.

Ebenso wie die Glasmanufaktur Lalique stützt sich auch die Küche von Paul Stradner auf Werte wie Handwerkskunst und Tradition, um Mehrwert zu schaffen. Und stets steht das Menschliche im Mittelpunkt.

# EIN PAAR ZEILEN ZU PAUL STRADNER



Der ursprünglich aus Österreich stammende Paul Stradner wirkte ab 2002 in den herausragendsten Küchenbrigaden Deutschlands und Ostfrankreichs. Nach sieben Jahren im Restaurant Schwarzwaldstube (drei Michelin-Sterne) des Hotels Traube Tonbach im Nordschwarzwald beschloss Paul Stradner, sich Jean-Georges Klein im Restaurant Arnsbourg in Baerenthal (Ostfrankreich) anzuschließen.

Drei Jahre später war er bereit, seine eigenen Gerichte zu signieren, und so übernahm er die Leitung der Küche im «Brenners Park Hotel & Spa», dem berühmten zur «Oetker Collection» gehörenden 5-Sterne-Hotel in Baden-Baden. Dort holte er nach nur wenigen Monaten im ersten Anlauf zwei Michelin-Sterne. Diese Auszeichnung machte ihn zu einem der jüngsten Küchenchefs mit zwei Sternen in Deutschland. Im Jahr 2016 verlieh ihm der Gault & Millau 18 Punkte und die lobende Bezeichnung eines «aufgehenden Sterns». Doch Paul Stradner war überzeugt, dass er von seinem Mentor Jean-Georges Klein noch mehr zu lernen hatte. Deshalb folgte er ihm 2017 ins Restaurant der «Villa René Lalique», nur zwei Jahre nach dessen Eröffnung im September 2015.

Die Werte und die DNA dieses Hauses überzeugten ihn vollends davon, dass er für ein Familienunternehmen mit persönlicher Note geschaffen war. Ab 2020 band Paul Stradner immer öfter die Chef-Schürze um und übernahm schließlich den Platz seines Mentors Jean-Georges Klein vollumfänglich.

# VORSCHAU AUF EINIGE SIGNATUR-GERICHTE



## EI NACH FLORENTINER ART

Ein zwei Stunden lang bei 62°C gekochtes Ei, in seiner Schale serviert. Dazu gedünsteter Spinat aus dem Elsass und eine Parmesan-Creme in erfrischendem Dialog.

---



## KICHERERBSEN

Aus Bio-Anbau, von einem Hof in der Nähe. Mit Koriander und Curry-Joghurt verfeinert. Perfekt für eine Reise der Sinne mit überraschenden Konsistenzen.

---



## LACHSFORELLE AUS SPARSBACH

Ein lokaler Genuss, an einer köstlichen Sauce mit Elsässer Safranfäden und Propolis serviert; gefüllte Buewespaetzle und Champignons de Paris



## KÜRBISKERNBUTTER

Kürbiskernbutter, eine Kindheitserinnerung an den Bauernhof der Familie in Österreich, genauer gesagt an das berühmte Kürbiskernöl aus der Steiermark, dem «Grünen Herzen Österreichs».

# MENU «TERROIR» DER «VILLA RENE LALIQUE»



Mit der Absicht, das kulinarische Angebot der «Villa René Lalique» im umliegenden Terroir und zu 100% in der lokalen Wirtschaft zu verankern, beschloss Paul Stradner, sein Engagement zu vertiefen und in einem begrenzten geografischen Umkreis die besten regionalen Kleinproduzenten aufzuspüren.

Wer sucht, der findet ...

Ob Krebse von Roland Frankhauser, Kichererbsen vom Hof Ysenrain oder Schnecken von Antoinette Christ, der Anspruch auf Lokales trifft auf höchste Qualität. Demselben Grundgedanken folgt auch der Wille, den Gästen mit einem «verantwortungsbewussten» Menü die Möglichkeit zu bieten, auf Fleisch oder Fisch zu verzichten. Der Ablauf der sieben Gänge bleibt nicht weniger genussvoll und bietet ungeahnte Verbindungen zwischen Pflanzen und Brühen, Reduktionen und aromatischen Infusionen.



## NICOLAS MULTON, PÂTISSERIE-CHEF MIT SINN FÜRS SAISONALE



Nicolas Multon lässt sich ebenso wie Paul Stradner auf ganz natürliche Weise vom Markt und von seinen Spaziergängen im Wald oder durch den Obstgarten inspirieren. Er weist darauf hin, dass er schon seit langem das kultiviert, was bei anderen eine erst kürzlich erfolgte Rückkehr zu den Wurzeln bedeutet: Kein Schummeln, das Produkt, ausschliesslich das Produkt zählt, und zwar nicht irgendein Produkt... es muss lokal und saisonal sein und wird in seiner Gesamtheit verarbeitet.

Aus Apfelschalen und Kirschhäuten werden Aufgüsse zubereitet, aus den zerstampften Kernen und Steinen von Obst ein Mandelaroma gewonnen. Etwas völlig Natürliches für Nicolas Multon, der mit Kirschen aus dem Garten seiner Grossmutter aufgewachsen ist, einer Frau, deren Hang zum Wesentlichen und Respekt vor dem Produkt er auch für seine eigenen Kirschkuchen übernommen hat. Obsessiv heute um Äpfel, Zwetschgen, Quitten oder Hagebutten handelt – für Nicolas Multon, seit jeher ein Designer, ist die Fähigkeit, sich auf dem Teller von allen überflüssigen Stilübungen zu befreien, ein Zeichen von Reife. Jede seiner Kreationen ist das Ergebnis intensiver Arbeit, soll aber einem «natürlichen» Prozess entspringen.

Romain Iltis, Chef-Sommelier der «Villa René Lalique», «Wine Director of Lalique Group» und Freund von Nicolas Multon, fasst dessen Ansatz treffend zusammen:

« (...) Seine Suche nach Texturen und Vielfalt ist sehr ausgeprägt, und gleichzeitig ist die klare Vorliebe für das, was er erzählen möchte, immer da. Zum Beispiel ist es ihm gelungen, ohne auf Zimt zurückzugreifen, die Zwetschge und ihre subtilen Lakritznoten voll zur Entfaltung zu bringen.»



Nicolas Multon erlernte seine Grundlagen bei Antoine Westermann im Buerehiesel (Strassburg). 2002 wurde er von Jean-Paul Abadie, Inhaber des Amphitryon in Lorient (Südbretagne) eingestellt. Da war er gerade einmal 22 Jahre alt. 2009 schloss er sich Jean-Georges Klein in der Arnsbourg in Baerenthal (Ostfrankreich) an. Es war kein Zufall, dass der Kunstliebhaber sechs Jahre später zusammen mit Kleins Team in die «Villa René Lalique» wechselte, er, den die nahe gelegene Manufaktur immer wieder von Neuem fasziniert.

Anlässlich der Hundertjahrfeier in der «Villa René Lalique» kreierte er 2020 sein erstes Kunstwerk aus Schokolade, zusammen mit Josiane Ruez, Modellbauerin und Designerin bei Lalique, die sich mit der anspruchsvollen Technik des Wachsausschmelzverfahrens bestens auskennt.



# SIGNATUR-DESSERTS

## BIO-HONIG VON DER «VILLA RENÉ LALIQUE» – QUENDEL – KANDIERTE ZITRONE

Wie ein Spaziergang durch den Park, mit Quendel und Honig. Dieser wurde in den hauseigenen Bienenstöcken geerntet und bei verschiedenen Temperaturen verarbeitet, um Textur und Süssegrad zu variieren.



---

## OPERNTÖRTCHEN – KAFFEE – RÖSTGERSTE

Ein Dessert im Art-déco-Stil, kraftvoll wie ein klassischer «Opéra» ((oder wie eine klassische...)), mit Eis aus geröstetem Getreide für ein Kaffeearoma ohne eine Spur von Kaffee.





## RESTAURANT VUND KUNSTHANDWERK VON LALIQUE

Die «Manufacture Lalique» ist eine unerschöpfliche Inspirationsquelle für den Chefkoch. Auf ganz natürliche Weise entstand so der Wunsch, eine Brücke zwischen Kochkunst und Kristallkunst zu schlagen, um die französische Lebensart mit neuartigen Ritualen auf ihr höchstes Niveau zu heben.

Seit August 2021 ist Hervé Schmitt, Chef-Sommelier an der Seite von Romain Iltis, als «Directeur de Restaurant» auch für die Leitung des Restaurants zuständig. Hervé Schmitt schaffte es 2008 beim prestigeträchtigen Wettbewerb «Meilleur Ouvrier de France» unter die Finalisten, und der «Guide Pudlowski» verlieh ihm 2014 die Auszeichnung «Sommelier de l'année». Im elsässischen Wantzenau war er nacheinander Sommelier, Chef-Sommelier und «Directeur de Restaurant» des renommierten «Relais de la Poste». Aufgrund seiner Erfahrung kann Hervé Schmitt in seiner derzeitigen Doppelfunktion sowohl im Sommelier-Wissen als auch im Service aus dem Vollen schöpfen. Es liegt ihm viel daran, die Beziehungen zwischen den beiden Disziplinen zu verstärken und diese gekonnt zu verbinden. Hervé Schmitt steht seinem Team sehr nahe und er fördert Tag für Tag die unterschiedlichsten Talente, damit sie sich bestmöglich entfalten.

In der «Villa René Lalique» ist er mit seinen Mitarbeitenden unter anderem dafür zuständig, die Tische mit ihren Gedecken so in Szene zu setzen, dass die Gläser und Karaffen der Serie «100 Points» optimal zur Geltung kommen. Entworfen wurde diese übrigens vom berühmten amerikanischen Weinkritiker James Suckling.

Für den Gast gibt es viele weitere Kreationen zu entdecken, die von der «Maison Lalique» und anderen berühmten Marken, wie Christofle, exklusiv für die «Villa René Lalique» geschaffen wurden.





## EINGEBETTET IM GRÜNEN MIT DER HANDSCHRIFT VON MARIO BOTTA

Mit einer Architektur, die im Kontrast zum ursprünglichen Wohnhaus von René Lalique steht, veranschaulicht das Restaurant auf Anhieb die Kühnheit und den Avantgardismus einer Marke, die symbolhafter Ausdruck französischer Lebensart ist. Mit einer Fläche von 200 m<sup>2</sup> und 45 Sitzplätzen wirkt das Restaurant wie ein Quader aus Glas, in dem sich alle Grüntöne der ihn umgebenden 6 Hektar weiten Naturlandschaft widerspiegeln. Die Neugier auf das Innere ist dementsprechend gross.

Dort ist der Rundum-Blick schlicht atemberaubend: Auf drei Seiten ein lebendiges Bild von alten Buchen, Fichten, Kastanien und blauen Zedern, auf der vierten eine offene Küche, deren gedämpfte Geräusche bei jedem Service belegen, wie wohltuend und inspirierend die Aussicht ins Grüne ist. Über diesem luftigen, lichtdurchfluteten Raum, dessen Decke Kaskaden aus Lalique-Kristall in Form dreier prächtiger Kronleuchter von Windfall schmücken, liegt ein begrüntes Dach. Es ist wie ein Statement für eine mittlerweile unverrückbare Linie, für die Forderung nach einer Küche, welche die Natur und die Menschen respektiert. «Das Wohnhaus von René Lalique stammt aus dem beginnenden 20. Jahrhundert und hat den Charakter jener Zeit. Das Restaurant verkörpert die Sensibilität und die Ausdrucksweise von heute», bestätigt der Architekt.





## ROMAIN ILTIS

# WÄCHTER ÜBER EINEN DER SCHÖNSTEN WEINKELLER EUROPAS

Der Weinkeller der «Villa René Lalique» ist eine Welt für sich. Den Eingang schmückt «Eternal», ein zeitgenössisches Kunstwerk des englischen Künstlers Damien Hirst mit 14 Lalique-Kristallpaneelen. Danach öffnet sich der Blick des Besuchers auf einen absolut spektakulären Kellerraum, den unvergleichlichen, mit Glaswänden ausgekleideten Zufluchtsort von 60'000 Flaschen, die sich um einen riesigen Gästetisch gruppieren. Auf der einzigartigen Weinkarte der «Villa René Lalique» stehen Produkte aus der ganzen Welt. 1000 Weine werden im berühmten Parker mit über 90 Punkten bewertet und über 100 mit seiner Bestnote von 100 Punkten! Es sind auch nicht weniger als 650 Weine aus der Region zu finden sowie eine sehr schöne Auswahl aus den USA und dem Bordeaux-Gebiet, insbesondere uralte Sauternes, die aus dem Keller von Lalique-Präsident Silvio Denz stammen und von dessen Familie über mehrere Generationen gesammelt wurden.

Seit 2016 erhält die Weinkarte der «Villa René Lalique» Jahr für Jahr den «Best of Award of Excellence». Diese begehrte Auszeichnung wird von der Vereinigung «The Wine Spectator Restaurant Awards» verliehen und ehrt die 3500 erfolgreichsten Weinkarten der Welt (ca. 70 Länder).

Romain Iltis, Chef-Sommelier mit den

Auszeichnungen «Meilleur Ouvrier de France» im Jahr 2015 und «Meilleur Sommelier de France» 2012, bleibt auch in seiner neuen Funktion als «Wine Director of Lalique Group» nach wie vor Chef-Sommelier und Hüter des Schatzes im Weinkeller der «Villa René Lalique». In Zusammenarbeit mit dem Chefkoch Paul Stradner kreiert er aussergewöhnliche Kombinationen von Speisen und Weinen. Romain Iltis, ein gebürtiger Elsässer, hat es sich zum Ziel gesetzt, fortan seine Liebe zum lokalen Terroir weiterzugeben, nachdem er seine Fachkenntnisse bei Alain Ducasse und an anderen Sterneadressen optimiert hat. Dieser Schritt folgt einmal mehr dem Ansatz, dem Elsass, einem der schönsten Weinbaugebiete, das in Sachen Biodynamik sehr avantgardistisch ist, zu neuem Ruhm zu verhelfen. Als leidenschaftlicher und neugieriger Mensch bemüht Romain Iltis sich auch, Weine aus Frankreich und der ganzen Welt aufzuspüren, um seine Entdeckungen mit den Gästen des Restaurants zu teilen und so ihre Gaumen auf Reisen zu schicken.



# BIENENSTÖCKE UND EIN GEMÜSEGARTEN

Um die DNA des Restaurants in der «Villa René Lalique» und dessen Motto «Vom Garten auf den Teller» zu veranschaulichen, versorgen ein knappes Dutzend Bienenstöcke und ein Gemüsegarten die Küche mit Honig und rund 70 verschiedenen Kräutern, Gemüsearten und essbaren Blumen. Jeden Tag pflückt die Brigade in den hauseigenen Beeten, was den zunehmend pflanzlichen Charakter dieser respektvollen Küche kennzeichnet. Ein kleiner Obstgarten, Beeren und heimische Gewürzpflanzen vervollständigen die elsässische Note dieser Tafel, die auf ihre Ursprünge sehr stolz ist.

Die vom Imker Pierre Stephan aufgestellten Bienenstöcke produzieren einen besonderen Bio-Honig, der frisch nach Entnahme aus den Waben, neben Quendel und kandierter Zitrone, den Erfolg des «Cremeux au miel» der «Villa René Lalique» begründet.



## SECHS SUITEN FÜR EIN 5-STERNE-HOTEL UND DIE EXKLUSIVE ATMOSPHÄRE EINES EHEMALIGEN PRIVATHAUSES

Das imposante Gebäude, das typisch für die lokale Fachwerkarchitektur sowie die Goldenen Zwanziger Jahre ist und dessen Fensterläden durch ein so zeitgenössisches Blau bestechen, verkörpert das Genie des visionären Künstlers René Lalique, der das Haus selbst entwarf und ab 1920 bauen liess, um es jeweils während seines Aufenthalts im Elsass mit seiner Familie zu bewohnen. Es lag nur wenige Minuten von seiner Manufaktur entfernt, und Wingen-sur-Moder war bereits damals mit dem Zug erreichbar. Nach dem Tod von René Lalique im Jahr 1945 übernahmen sein Sohn Marc Lalique und später seine Enkelin Marie-Claude das Haus und pflegten dort die Lalique-Lebensart weiter. Silvio Denz schliesslich bescherte der «Villa René Lalique» einen prestigeträchtigen, der Kristallmanufaktur würdigen Neuanfang: Das Haus wurde zum aussergewöhnlichen Hotel mit vertraulichem Luxus und exquisiter Küche. Mit nur sechs Suiten, die alle unterschiedlich sind und das Genie von René Lalique detailreich veranschaulichen, bietet das Hotel exklusiven Komfort. Jede Suite trägt den Namen eines herausragenden Werks von René Lalique. Die umfangreiche Sanierung der Villa wurde den Innenarchitekten Lady Tina Green und Pietro Mingarelli anvertraut, die für die von den Originalmotiven des Künstlers inspirierte Möbel- und Wohnaccessoire-Kollektion «Lalique Maison» verantwortlich zeichnen.



## SECHS SUITEN, JEDE EIN ORIGINAL FÜR SICH

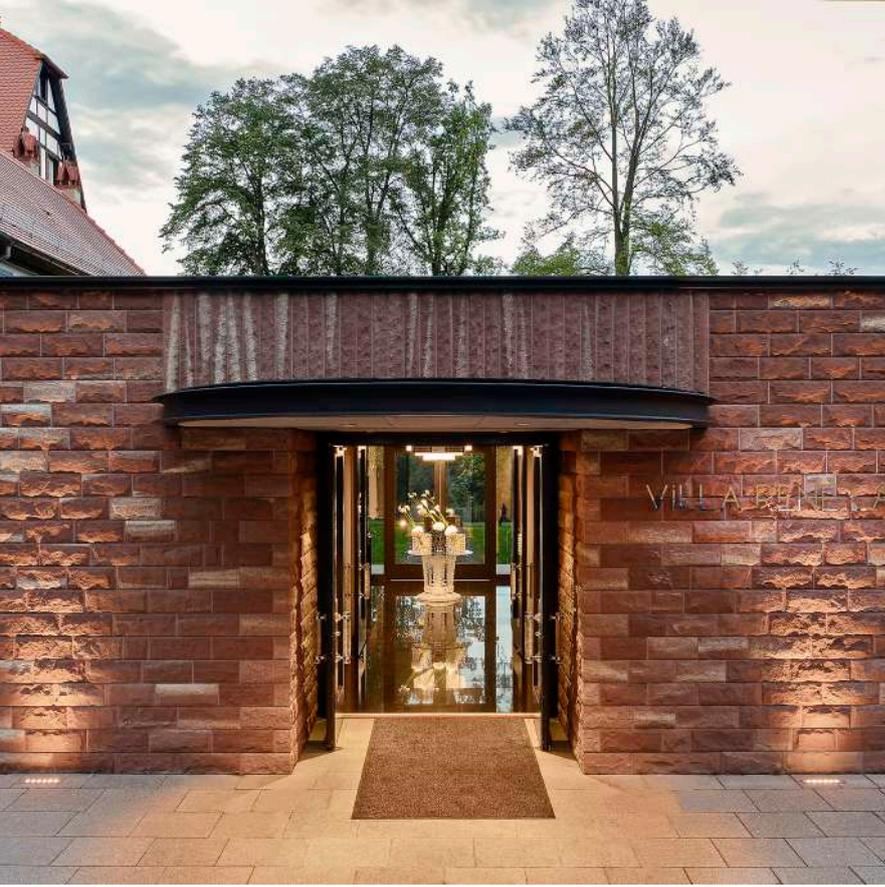
Während das Äussere originalgetreu restauriert wurde, um die Seele und die Authentizität dieses Familienhauses zu bewahren, hat Silvio Denz dem Kreativduo Green-Mingarelli im Inneren freie Hand gelassen. In sechs Suiten, die jede einem emblematischen Lalique-Werk gewidmet ist, kommt so eine höchst eigene Atmosphäre zum Ausdruck, die zu eben diesem Werk gehört. Die Suite «Hirondelles» ist in Rottönen gehalten und zeigt Porträts von René Lalique selbst, wodurch die Gäste daran erinnert werden, dass sie sich in dem Zimmer befinden, das der Glaskünstler einst bewohnte. «Zeila» ist eine Hommage an den Panther, der von der Enkelin des Künstlers entworfen wurde. Die Suite «Rose» ist in Pudertönen gehalten, die René Lalique so sehr liebte. Die «Dragon» auf der zweiten Etage bietet einen Balkon mit herrlichem Blick in die Natur und ist mit ihrem nachtblauen Mobiliar und dem Lichtspiel auf den Kristallschuppen von ganz anderer Schönheit. Die Dahlia-Suite – die letzte Suite im ersten Stock – setzt auf Schlichtheit in Schattierungen aus Beige und Elfenbein, während die Duplex-Suite, mit 66m<sup>2</sup> die grösste von allen, zu Ehren des gleichnamigen Werks von René Lalique aus dem Jahr 1935 «Masque de femme» genannt wird. Überall auf den Fluren erinnern alte Familienfotos daran, dass es sich hier um mehr als um einen Hotelaufenthalt handelt... In der «Villa René Lalique» lädt man sich an einen Ort voller Geschichte und Erinnerungen ein.



## SIGNIERTES MOBILIAR VON DEN ZIMMERN BIS ZUM SALON

Jedes Möbelstück wurde vor Ort nach Mass entworfen. Die aus der Kollektion «Lalique Maison» stammenden Lackarbeiten in Beige, Schwarz, Ebenholz oder Blau sind im reinsten Art-déco-Stil gehalten. Sie widerspiegeln nicht nur das Glitzern der Kristalle, sondern auch die Absicht, möglichst viel Licht einzufangen. Von den Bettrahmen über die Sofas bis hin zu den Details der Konsolen, Spiegel und Armaturen fügt sich alles in die Harmonie, die sich aus den sechs Suite-Themen ergibt. Die Lounge, die wie die eines Privathauses gestaltet ist – mit grafischer und zugleich gedämpfter Eleganz – gliedert sich in kleine, mehr oder weniger intimistische Sitzecken mit einer Bar im Hintergrund. Dank ihrer entspannten Atmosphäre ein idealer Ort, um einen Cocktail oder eine Spirituose mit klingendem Namen zu geniessen: *Hardy Cognac*, *The Macallan* und *The Glenturret Whiskys*, *Beluga Wodka*, *Dictador Rum*, *Patrón Tequila*.... Ein geeignetes Ritual zur Abrundung des Tages.







## REICHE GESCHICHTE, DIE DIE ZEIT ÜBERDAUERT

Die «Villa René Lalique», die seit 2019 zum exklusiven Kreis von «Les Grandes Tables du Monde» und auch zu den renommierten Relais & Châteaux-Häusern gehört, ist insbesondere ein Symbol für die französische Lebensart, die Kulturerbe, Familientradition, Kreativität und Know-how miteinander verbindet. Die «Villa René Lalique» kristallisiert das Prestige, Leben und Wirken eines bedeutenden Künstlers, der zugleich ein Visionär war: René-Jules Lalique. Er wurde 1860 in Ay, einem kleinen Dorf in der Champagne, geboren und studierte an der «École des Arts Décoratifs» in Paris, bevor er zu einem der renommiertesten Goldschmiede und Juweliere aller Zeiten wurde. Er war kühn, befreite sich von Codes und schöpfte seine Inspiration aus der Natur und dem weiblichen Körper. Sein Motto? «Es ist besser, nach dem Schönen zu streben, als Luxus zur Schau zu stellen». Es dauerte nicht lange, bis der bekannteste Juwelier des französischen Jugendstils seine herausragenden künstlerischen Fertigkeiten auf Glasarbeiten erweiterte.

Paris stand noch unter dem Einfluss der Weltausstellung, als seine auf seinem Anwesen in Clairefontaine hergestellten Flakons, Pendülen, Vasen und weitere bemerkenswerte Objekte in seinem neuen Geschäft am Place Vendôme in den Verkauf gelangten.

Bald galt René Lalique auch als Meister der Glaskunst im Art-déco-Stil, und 1921 liess er in Wingen-sur-Moder im Elsass eine Glasmanufaktur bauen. Dort, wo er ein Jahr zuvor die Villa errichten liess, die zu seinem Hauptwohnsitz wurde.

Nachdem auch er seine Ausbildung an der Kunstgewerbeschule in Paris absolviert hatte, arbeitete Marc Lalique mit seinem Vater zusammen, bis er nach dessen Tod 1945 die Leitung des Unternehmens übernahm. Er modernisierte die Manufaktur und stellte von Glas auf Kristall um, womit Lalique einen Platz unter den bedeutenden Namen der französischen Kristallherstellung einnahm. Marie-Claude setzte die Arbeit ihres Vaters und Grossvaters fort, indem sie bis 1996 die tradierten Werte des Familienunternehmens mit dem Zeitgenössischen verband. Sie war intuitiv und sensibel, initiierte die Produktreihe «Lalique Parfums», reiste viel und entwickelte die berühmten Kreationen rund um das bei Lalique so beliebte Thema der Wildtiere. 2015 schliesslich verhalf Silvio Denz, Präsident und Generaldirektor von Lalique, der «Villa René Lalique» zu einem Neubeginn. Als Mann höchster Ansprüche verfolgt Silvio Denz das Ziel, die «Villa René Lalique» zu einem eigenen, aussergewöhnlichen Reiseziel zu machen.

Gourmet-Tempel, familiäres Fünf-Sterne-Hotel und Lalique-Museum – mitten im Regionalen Naturpark der Nord-Vogesen... das Erlebnis ist komplett.





Château Hochbergby Lalique – Wingen-sur-Moder, Alsace



The Glenturret Lalique Restaurant – Crieff, Scotland



Château Lafaurie-Peyraguey – Bommès, Bordeaux region



Villa René Lalique – Wingen-sur-Moder, Alsace

## LALIQUE HOSPITALITY

Die im September 2015 eröffnete Villa René Lalique war das erste Hotels des Bereichs «Hospitality» des Hauses Lalique. Seither kamen mehrere weitere dazu: Im Jahr 2016 wurde in unmittelbarer Nähe der «Villa René Lalique» in Wingen-sur-Moder das «Château Hochbergby Lalique» eingeweiht, ein Vier-Sterne-Hotel mit gepflegtem Restaurant im Bistro-Stil, das von Chefkoch Arnaud Barberis geleitet wird und eine schmackhafte, authentische Küche anbietet.

Darauf folgte «Château Lafaurie-Peyraguey», ein Premier Grand Cru Classé Weingut mit 18 Hektar im Herzen des Anbaugebiets von Sauternes. Auf diesem Anwesen wurden ein Relais & Chateaux-Hotel mit fünf Sternen und ein gastronomisches Restaurant der mit einem Michelin-Stern in Juin 2018, und einem zweiten Michelin-Stern in März 2022 ausgezeichnet wurde. Chefkoch Jérôme Schilling hält hier die Fäden in der Hand; man kann die Kelleranlagen besichtigen, das Lalique-Kristallfass bewundern und die von Lalique dekorierte Kapelle besichtigen.

Ende Juli 2021 kündigten The Glenturret, Schottlands älteste aktive Destillerie, und Lalique die Eröffnung des Restaurants «The Glenturret Lalique» in Crieff an. Mitten in der idyllischen Landschaft von Perthshire bietet das neue Restaurant im Herzen der Whisky-Brennerei ein gastronomisches Erlebnis der besonderen Art. In Februar 2022 wurde Chefkoch Mark Donald und sein Team mit einem Stern im Guide Michelin Großbritannien belohnt.

## RUND UM DIE VILLA

Das Dorf Wingen-sur-Moder liegt inmitten des Regionalen Naturparks der Nord-Vogesen. Die «Villa René Lalique» ist ein idealer Rückzugsort für Geniesser und Menschen, die Natur, Kultur, Gastronomie und Wein lieben.

## KULTURELLE AKTIVITÄTEN

Das vom Architekten Jean-Michel Wilmotte erstellte «Musée Lalique» wurde 2011 eröffnet. Für Lalique-Liebhaber ist es ein Muss. Das Lebenswerk des Meisters ist hier gut nachvollziehbar. Anhand der ausgestellten Schmuckstücke wird gezeigt, wie René Lalique die Juwelierkunst von Grund auf neu belebte. Ein bemerkenswerter, grossformatiger Videofilm entführt die Besucherinnen und Besucher an die Weltausstellung von Paris im Jahr 1900, ein Schlüsselereignis im Leben des Künstlers und auch ein Wendepunkt in seiner Karriere als Juwelier. Ebenfalls zu bestaunen sind 230 Parfümfläschchen, eine Leihgabe des begeisterten Sammlers Silvio Denz. Sie sind nach René Laliques Begegnung mit François Coty entstanden und markieren den Übergang des Schmuckdesigners zum Glaskünstler. In einem weiteren Film werden dem Publikum die verschiedenen Herstellungsetappen der Kultvase «Bacchantes» sowie die komplexe Aufgabe der Manufaktur-Mitarbeiter erklärt.

Strassburg ist eine knappe Autostunde bzw. 35 Bahnminuten entfernt (SNCF-Bahnhof Wingen-sur-Moder), eine passende Gelegenheit, die unzähligen Sehenswürdigkeiten der Stadt (neu) zu entdecken, vom Münster über die Europäischen Institutionen und das Palais Rohan bis hin zur «Petite France» ...

Auch zahlreiche Schlösser und andere historische Stätten in der Umgebung sind einen Besuch wert: die Felsenhäuser von Graufthal, das Schloss und Museum für elsässische Kunst und Traditionen in La Petite Pierre.

## AKTIVITÄTEN IM FREIEN

Die «Villa René Lalique» liegt in den Nord-Vogesen in einer Landschaft, die Naturliebhabern viel zu bieten hat. Die Region lässt sich zu Fuss genauso gut entdecken wie auf dem Rücken eines Pferdes oder mit einem Mountain-Bike.

Golfer erreichen den «Golf de Bitché» in nur zwanzig Minuten.

## RUHETAGE

Hotel und Restaurant bleiben jeweils am Dienstag und Mittwoch geschlossen. Das Restaurant ist zusätzlich auch am Samstagmittag geschlossen.

## LAGE

18, rue Bellevue – 67290-Wingen-sur-Moder – Frankreich

Die «Villa René Lalique» liegt fünf Minuten vom «Musée Lalique» und von der «Manufacture Lalique» entfernt.

## CHÂTEAU HOCHBERG BY LALIQUE

Hotel\*\*\*\* & Restaurant

Nur fünf Minuten von der «Villa René Lalique» entfernt finden Besucher in idealer Lage gegenüber dem «Musée Lalique» unser Partnerhotel, Château Hochberg. Das Viersternehaus mit 15 Zimmern und Suiten in raffiniertem Lalique-Dekor bietet ein modernes, freundliches Restaurant mit 60 Plätzen. Küchenchef Arnaud Barberis und sein Team verstehen sich vorzüglich auf schmackhafte Gerichte und eine vielfältige Küche.

## ANREISE

MIT DEM AUTO

- Von Strassburg kommend: A4 Richtung Paris bis Ausfahrt 46

- Von Paris kommend: A4 Richtung Strassburg bis Ausfahrt 43

GPS-Koordinaten: Breitengrad 48.918667 | Längengrad 7.365107

MIT DEM FLUGZEUG

- Strassburg Entzheim (Frankreich): 70 km

- Baden-Baden (Deutschland): 74 km

- Basel/Müllhausen (Schweiz/Frankreich): 186 km

- Frankfurt (Deutschland): 209 km

IM ZUG

Wingen-sur-Moder liegt an der TER-Strecke Strassburg – Saargemünd – Saarbrücken (Deutschland)

HELIKOPTERLANDEPLATZ IM PARK DER «VILLA RENÉ LALIQUE»

# MEDIEN

PRESSEMAPPE UND BILDER STEHEN ZUR VERFÜGUNG AUF  
[HTTP://WWW.VILLARENELALIQUE.COM/PRESSROOM](http://www.villarenelalique.com/pressroom)

## **PR/TICULAR**

KATJA GRAUWILER

+41(0) 79 684 88 53

[KATJA.GRAUWILER@PR-TICULAR.COM](mailto:katja.grauwiler@pr-ticular.com)

## **VILLA RENE LALIQUE**

MATHILDE HUTT

+33(0) 6 08 17 91 56

[COMMUNICATION@VILLARENELALIQUE.COM](mailto:communication@villarenelalique.com)

