



VILLA RENÉ LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •



La maison que René Lalique avait fait bâtir en 1920 a soufflé ses 100 bougies en 2020. L'établissement affiche une éternelle jeunesse avec le Chef Paul Stradner désormais à la tête d'une gastronomie engagée et fidèle aux produits du Rhin. L'institution nichée aux pieds du parc naturel des Vosges du Nord et membre de la collection Relais & Châteaux, s'inscrit plus que jamais comme une destination épicurienne à part entière, avec sa table singulière et six suites de l'hôtel 5 étoiles qui déroulent l'hospitalité d'une maison particulière.





PAUL STRADNER, CHEF DE LA VILLA RENÉ LALIQUE

Après plusieurs années passées au côté du Chef triplement étoilé Jean-Georges Klein avec qui il partage les valeurs d'une « cuisine de goût plutôt que des assiettes complexes », Paul Stradner prend la responsabilité d'une destinée gastronomique sans cesse renouvelée, et lui offre désormais un ancrage plus fort encore. Privilégiant l'excellence dans une forme de simplicité, de vérité, célébrant d'abord le terroir et les artisans d'exception qui l'entourent.

A l'image des trois F - la Femme, Faune et Flore - qui caractérisent les sources d'inspiration de René Lalique, le Chef Paul Stradner puise l'inspiration dans la nature qui s'invite à travers les larges baies vitrées du restaurant signé de l'architecte Mario Botta. Un cadre verdoyant pour une cuisine d'émotion résolument tournée vers l'avenir, c'est à dire indissociable de son territoire. C'est aussi pour faire écho aux valeurs d'artisanat et de savoir-faire chères à la Maison Lalique, que le chef a lui aussi à cœur de valoriser les richesses alentours : producteurs, pêcheurs, éleveurs, cueilleurs ; En plus des nombreuses saisons qu'offre la vallée du Rhin et tout particulièrement l'Alsace la plus proche.

« IL N'Y A PAS DE PRODUIT PLUS NOBLE QU'UN AUTRE, C'EST LE REGARD QUE L'ON OSE POSER DESSUS QUI LE SUBLIME ET PEUT LUI OFFRIR UNE TOUTE NOUVELLE DESTINÉE. EN CE SENS, JE VEUX FAIRE (RE)DÉCOUVRIR LE TERROIR À CEUX QUI CROIENT LE CONNAÎTRE PAR CŒUR, ET DONNER L'ENVIE AUX AUTRES DE VENIR SE LAISSER SURPRENDRE PAR UNE RURALITÉ MÉCONNUE »

En déclinant des assiettes à la fois lisibles, pleine de sens et empruntes de souvenirs, ce chef multiplie les clins d'œil à ses racines et au terroir qui l'a vu grandir dans sa quête d'authenticité, dans sa volonté de travailler le produit sans jamais le dénaturer. Né en Autriche, il a gardé le souvenir des femmes qui avaient tant plaisir à cuisiner les volailles de la ferme familiale. Aujourd'hui encore, c'est ce goût d'un bonheur simple et collégial qui le pousse à extraire la quintessence du goût des produits les plus bruts, pour délivrer des assiettes « justes » et sincères. Alléger le superflu, valoriser l'intelligence de la main et le cycle naturel des saisons, s'inscrire dans un rapport de confiance avec ses producteurs et limiter au maximum le gaspillage, voilà ce qui anime le Chef Paul Stradner dans sa volonté de tendre vers un cercle des plus vertueux.

À la manière de ce qui signe toute la valeur ajoutée de la manufacture Lalique, ce sont les notions d'artisanat, de transmission et de respect du « temps long » que vient souligner la cuisine de ce Chef qui met l'humain au centre de sa cuisine.

PAUL STRADNER

EN QUELQUES LIGNES...



Natif d'Autriche, Paul Stradner a officié dans les plus belles brigades d'Allemagne et de l'Est de la France depuis 2002. Après sept années au restaurant Schwarzwaldstube (trois étoiles au guide MICHELIN) de l'hôtel Traube Tonbach en Forêt-Noire, il choisit de rejoindre le Chef Jean-Georges Klein à l'Arnsbourg, à Baerenthal en Moselle.

Trois ans après, prêt à signer sa propre identité culinaire, il prend la direction des cuisines du Brenners Park Hotel & Spa, fameux établissement cinq étoiles de Baden-Baden en Allemagne, membre de la Oetker Collection. Il y obtient d'un coup et en l'espace de quelques mois seulement, deux étoiles au guide MICHELIN. Une distinction qui fait alors de lui l'un des plus jeunes chefs doublement étoilé outre-Rhin. En 2016, le guide Gault & Millau le récompense de 18 points et de la gratification élogieuse d'étoile montante ». Convaincu qu'il n'a pas encore fait le tour de son apprentissage auprès de son mentor, le Chef Jean-Georges Klein, il le rejoint en 2017, cette fois au sein de la Villa René Lalique, qui a ouvert ses portes deux ans auparavant, en septembre 2015.

Par ses valeurs et son ADN, l'établissement le convainc définitivement de son goût pour les entreprises familiales et à taille humaine. Depuis 2020, il a petit à petit endossé le tablier de Chef, succédant avec fierté à celui qui l'a tant inspiré.

D'ORES ET DÉJÀ QUELQUES SIGNATURES



L'ŒUF À LA FLORENTINE

Un œuf parfait, cuit à 62°C pendant 2 heures, servi dans sa coque avec une tombée d'épinards alsaciens et une crème de parmesan pour un dialogue réconfortant



LE POIS CHICHE

Bio, cultivé à quelques kilomètres, il s'accommode ici de coriandre et d'un yaourt au curry pour un voyage sensuel et complet en matière de textures



LA TRUITE SAUMONÉE DE SPARSBACH

Un trésor local accompagné d'un velouté aux pistils de safran d'Alsace et à la propolis récoltée dans nos ruches, buewespaetzle farci et champignons de Paris



LE BEURRE DE COURGE

Le beurre de courge, clin d'œil régressif à la ferme familiale en Autriche et à ce qu'est le Kürbiskernöl* à la Styrie, surnommée « le cœur vert de l'Autriche »...

*huile de courge

LE MENU TERROIR DE LA VILLA RENÉ LALIQUE



Dans la logique d'ancrer la gastronomie de la Villa René Lalique dans son terroir et dans une économie 100% locale, le Chef Paul Stradner a souhaité pousser son engagement jusqu'à sélectionner le meilleur des artisans de la région dans un rayon géographique restreint. Résultat : quand on veut, on trouve...

Qu'il s'agisse des écrevisses de Roland Frankhauser, des pois chiches de la Ferme Ysengrain ou des escargots d'Antoinette Christ, l'exigence de proximité rime avec excellence. Même démarche avec la volonté de proposer dans ce menu « responsable » la possibilité de se passer de viande ou de poisson. Le déroulé au fil des sept plats n'en demeure pas moins gourmand avec des accords insoupçonnés entre le végétal et des bouillons, des réductions et infusions aromatiques.



NICOLAS MULTON, CHEF-PÂTISSIER DES SAISONS



Embrassant la même logique que le Chef Paul Stradner, celui qui s'inspire naturellement du marché, d'une balade en forêt ou du verger, reconnaît qu'il cultive depuis longtemps ce qui pour d'autres, relève d'un retour aux sources récent : pas de triche, le produit, uniquement le produit et pas n'importe lequel... local et de saison, qu'il travaille dans sa totalité.

Les épluchures de pommes et de cerises deviennent des infusions, les noyaux concassés offrent un parfum d'amande. Un réflexe naturel pour celui qui a grandi avec les tartes aux cerises du jardin de sa grand-mère et dont il a gardé ce goût pour l'essentiel et le respect du produit. Et qu'il s'agisse aujourd'hui de pommes, de quetsches, de coing ou d'églantine, (pour ce dessinateur de la première heure), le signe de la maturité est apparu avec la capacité à s'affranchir de tout exercice de style superflu dans l'assiette. Chacune de ses créations est le fruit d'un long travail mais doit résulter d'un cheminement « naturel ».

Romain Ittis, Chef Sommelier de l'établissement, Directeur des vins de Lalique Group, et ami, résume bien sa démarche : « (...) Il y a une recherche de textures et de diversité très fortes, et en même temps, le goût franc de ce qu'il souhaite raconter est toujours là. Par exemple, sans le recours à la cannelle, il a su exalter la quetsche et ses notes subtilement réglissées ».



Après avoir fait ses classes chez Antoine Westermann au Buerehiesel (67), puis dès 2002 à l'Amphitryon chez Jean-Paul Abadie, à Lorient (56), il rejoint le Chef Jean-Georges Klein en 2009 à L'Arnsbourg à Baerenthal (57). Ce n'est pas un hasard si cet amateur d'art rejoint six ans plus tard, toujours avec la même équipe, la Villa René Lalique, lui, que la manufacture toute proche ne cesse de fasciner. En 2020, et à l'occasion du centenaire de la Villa, il réalise sa première œuvre en chocolat en collaboration avec Josiane Ruez, Maquettiste-Créatrice à la cire perdue, à la manufacture Lalique.



MIEL BIO DE LA VILLA RENÉ LALIQUE SERPOLET - CITRON CONFIT

Une balade dans le parc avec le serpolet, et le miel récolté dans les ruches de la maison, travaillé en plusieurs températures pour varier les textures et la sucrosité



OPÉRA - CAFÉ - ORGE TORRÉFIÉ

Un dessert aux lignes art déco, puissant et travaillé comme un opéra, avec une glace à base de céréales torrifiées pour un arôme de café sans aucune molécule





LE RESTAURANT ET L'ARTISANAT DE LA MAISON LALIQUE

Si la manufacture Lalique est une source d'inspiration permanente pour le Chef, la volonté de créer un pont entre la cuisine et la cristallerie s'est imposée naturellement en portant l'art de vivre à la française à son plus haut niveau, avec des rituels inédits.

Depuis août 2021, Hervé Schmitt, déjà Chef Sommelier aux côtés de Romain Ilitis depuis 2019, officie désormais également en qualité de Directeur de restaurant. Finaliste du concours « Meilleur Sommelier de France 2008 », puis « Sommelier de l'année 2014 » par le Guide Pudlowski, il a été tour à tour Sommelier, Chef Sommelier, puis Directeur de restaurant du restaurant gastronomique étoilé, le Relais de la Poste à la Wantzenau (67). De par son expérience et sa double fonction actuelle, Hervé Schmitt trouve son bonheur aussi bien dans le service en salle que dans la sommellerie ; deux disciplines qu'il cherche à réunir et à en renforcer les liens pour une approche unique. Proche de son équipe, il valorise au quotidien ses différents talents et les fait grandir. A la Villa René Lalique, avec son équipe, il a notamment la responsabilité d'orchestrer, une scénographie de table valorisant verres et carafes de la gamme 100 Points conçue pour Lalique par le célèbre critique américain de vin, James Suckling. L'hôte découvre également d'autres créations réalisées en exclusivité pour la Villa René Lalique par la Maison Lalique et d'autres grandes Maisons comme Christofle.





UN ÉCRIN DE VERRE SIGNÉ MARIO BOTTA

Avec une architecture qui vient contraster le bâti de la villa d'origine, le restaurant illustre d'emblée l'audace et l'avant-gardisme qui caractérisent cette maison emblématique de l'art de vivre à la française. Posé tel un rectangle de verre dans lequel vient se refléter toutes les nuances de vert des 6 hectares de nature, ce cube de 200 m² pour 45 couverts seulement, intrigue d'emblée.

A l'intérieur, le spectacle se joue à 360°. Dévoilant de trois côtés un tableau vivant de hêtres, d'épicéas, de châtaigniers et de cèdres bleus, tous centenaires... de l'autre une cuisine ouverte et silencieuse, puisant dans la vue toute l'énergie du renouveau à chaque service. Au-dessus de cette salle aérienne, baignée de lumière et ornée de cristaux en suspensions d'une cascade de somptueux lustres signés Windfall pour Lalique, un toit végétalisé vient coiffer une ligne de conduite désormais immuable : revendiquer une cuisine respectueuse de la nature et des hommes. « La Villa de René Lalique date du début du XX^{ème} siècle et en a le caractère. Le restaurant incarne la sensibilité et l'expression d'aujourd'hui » conclue l'architecte.





LE GARDIEN DE L'UNE DES PLUS BELLES CAVES D'EUROPE : ROMAIN ILTIS

La cave de la Villa René Lalique incarne un univers à part entière. Précédée d'une œuvre d'art contemporain signée de Lalique et de l'artiste anglais Damien Hirst - Eternal, qui déroule 14 panneaux de cristal - elle se découvre dans les volumes d'un caveau spectaculaire. Un havre unique de 60 000 bouteilles, tapissé de parois de verre, et qui s'articule autour d'une table d'hôtes magistrale. La carte des vins unique réunit ici les terroirs du monde entier, dont 1000 vins notés entre 90 et 100 par le célèbre guide Parker et plus d'une centaine auréolée de la note maximale de 100 points. On peut également compter pas moins de 650 vins de la région, ainsi qu'une très belle sélection des États-Unis, de Bordeaux, et en particulier des Sauternes centenaires provenant de la cave familiale du Président Directeur Général de Lalique, Silvio Denz, et conservés depuis plusieurs générations.

Depuis 2016 la carte des vins du restaurant de la Villa René Lalique obtient d'années en années le prestigieux prix « Best of Award » par l'association The Wine Spectator Restaurant Awards, qui récompense à travers plusieurs prix les 3500 cartes de vins les plus abouties dans le monde entier (70 pays environ).

Romain Iltis, Meilleur Ouvrier de France 2015, et élu meilleur Sommelier de France en 2012, demeure, en qualité de Wine Director du Lalique Group et Chef Sommelier, le gardien de ce trésor. En collaboration avec le Chef Paul Stradner, il signe des accords mets et vins exceptionnels. Natif d'Alsace, Romain Iltis, a aujourd'hui à cœur de transmettre son amour du terroir local après avoir cultivé son expertise auprès d'Alain Ducasse et d'autres adresses étoilées. Une démarche qui s'inscrit encore une fois dans la logique de rendre ses lettres de noblesse à l'un des terroirs viticoles les plus riches et très avant-gardiste en matière de biodynamie. Passionné et curieux, il s'évertue à découvrir et partager des vins de France et du monde entier et ainsi faire voyager gustativement les hôtes du restaurant.



DES RUCHES ET UN POTAGER

Illustrant l'ADN même du restaurant de la Villa René Lalique - « du potager à l'assiette » -, une petite dizaine de ruches et un jardin-potager viennent alimenter la cuisine, offrant ainsi quelques 70 variétés d'herbes, de légumes et de fleurs comestibles. Chaque jour, la brigade vient puiser dans les allées ce qui signe l'identité de plus en plus végétale de cette cuisine respectueuse. Un petit verger, des arbustes à fruits et plantes aromatiques sont même venus compléter l'ADN 100 % alsacienne de cette table fière de ses origines.

Les ruches installées par l'apiculteur Pierre Stephan produisent un miel bio d'exception, qui aussitôt prélevé des alvéoles de la ruche, fait le succès du crémeux au miel de la Villa René Lalique, serpolet et citron confit.



SIX SUITES POUR UN HÔTEL 5 ÉTOILES ET L'EXCLUSIVITÉ D'UNE MAISON PARTICULIÈRE

Typique de l'architecture locale à colombage et de celle des années folles, cette imposante bâtisse aux volets d'un bleu si contemporain, incarne le génie d'un artiste visionnaire, René Lalique, qui la dessine lui-même et la fait construire dès 1920 pour y séjourner avec sa famille lors de ses séjours en Alsace, à quelques minutes seulement de la manufacture et dans le village de Wingen-sur-Moder, déjà desservi par le train. Après sa disparition en 1945, c'est son fils, Marc Lalique puis sa petite-fille, Marie-Claude qui y perpétuent un certain art de vivre, avant que Silvio Denz, lui offre une destinée tout aussi prestigieuse que la cristallerie : celle d'un hôtel d'exception, au luxe confidentiel et à la table réputée. Celle d'une maison au confort exclusif, qui ne compte que six suites, toutes différentes, illustrant le génie de René Lalique jusque dans les moindres détails et portant le nom d'une création emblématique. Une réhabilitation d'envergure confiée à Lady Tina Green et Pietro Mingarelli, architectes d'intérieur, et auteurs de la collection de meubles et accessoires de décoration Lalique Maison inspirée des motifs originaux du créateur.



SIX SUITES «ORIGINALES»

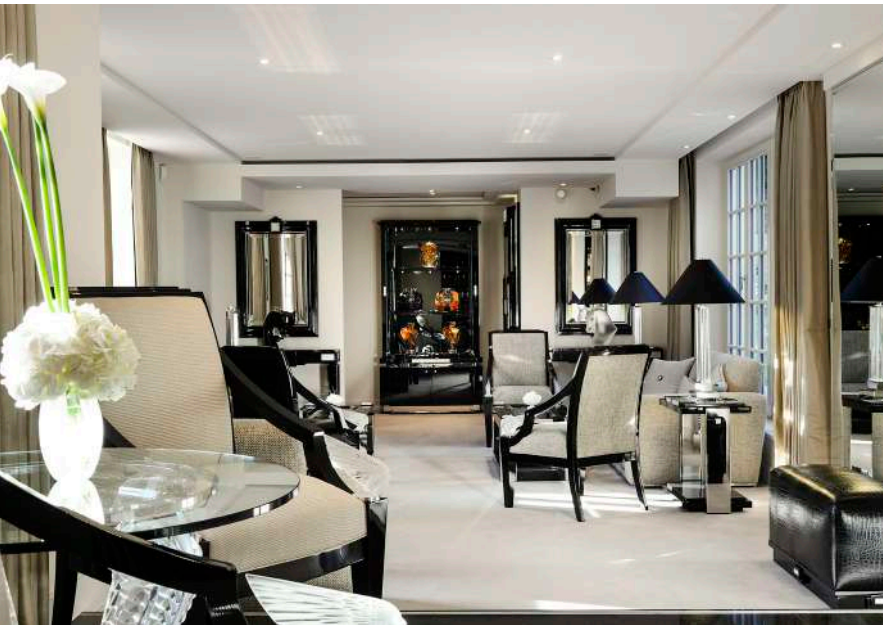
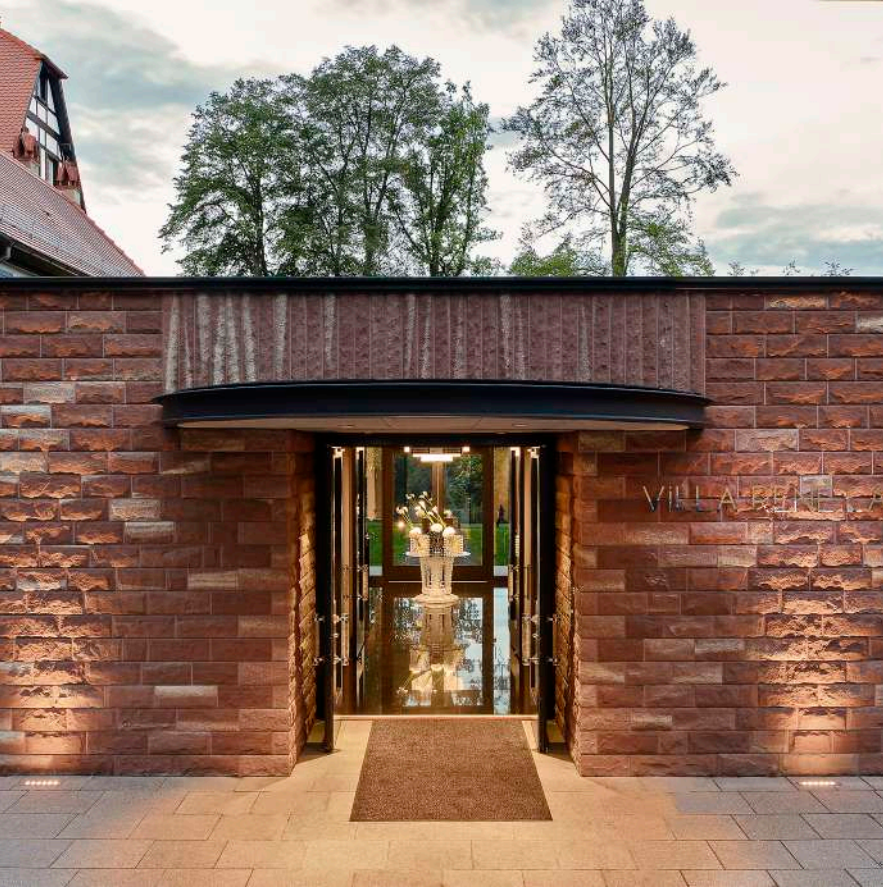
Si les extérieurs ont été restaurés à l'identique pour préserver l'âme et l'authenticité de cette maison « familiale », Silvio Denz a donné carte blanche au duo créatif pour témoigner en six clés de chacune des créations emblématiques de l'histoire de Lalique. La suite « Hirondelles » se décline dans les tons de rouge avec des portraits du maître-verrier qui rappellent à ses hôtes qu'ils se trouvent dans la chambre qu'occupait à l'époque René Lalique; « Zeila » est un hommage à la panthère créée par la petite-fille de l'artiste, et la chambre « Rose » décline les tons poudrés chers au créateur. Au deuxième étage, la suite « Dragon », dotée d'un balcon filant sur la nature, révèle quant à elle une beauté différente avec un mobilier bleu nuit et les jeux de lumière sur le dessin des écailles en cristal. Enfin, la suite Dahlia - dernière suite du premier étage - joue la sobriété dans un camaïeu de beige et d'ivoire... tandis que la suite duplex, la plus grande de toutes avec 66m², est baptisée « Masque de femme » en hommage au panneau éponyme créé par l'artiste en 1935. Partout dans les couloirs, d'anciennes photos de famille viennent rappeler qu'il s'agit bien plus que de séjourner dans un hôtel... On s'invite ici dans un lieu chargé d'histoire et de souvenirs.



UN MOBILIER SIGNÉ, DES CHAMBRES AU SALON

Chaque pièce de mobilier a été conçue sur-mesure au sein de la Villa. Issus de la collection « Lalique Maison », les laqués beige, noir, ébène ou bleu, s'inscrivent dans le plus pur style Art Deco et viennent rendre écho aux pièces de cristal et à cette volonté de réfléchir la lumière. Des cadres de lit aux canapés, en passant par les détails de console, de miroirs ou de robinetterie, aucun détail n'échappe à l'harmonie qui se dégage des six thèmes. Le Lounge, conçu comme celui d'une maison particulière - à l'élégance à la fois graphique et feutrée - s'articule autour de petits salons, plus ou moins intimistes, et d'un bar en ligne de fond. Un lieu idéal, à l'atmosphère plus spontanée, où déguster un cocktail ou l'un des spiritueux parmi ceux d'une sélection de grandes maisons. Le cognac *Hardy*, les whiskys *The Macallan* et *The Glenturret*, la vodka *Beluga*, le rhum *Dictador* ou encore la tequila *Patrón*... A chaque fin de journée, son rituel.



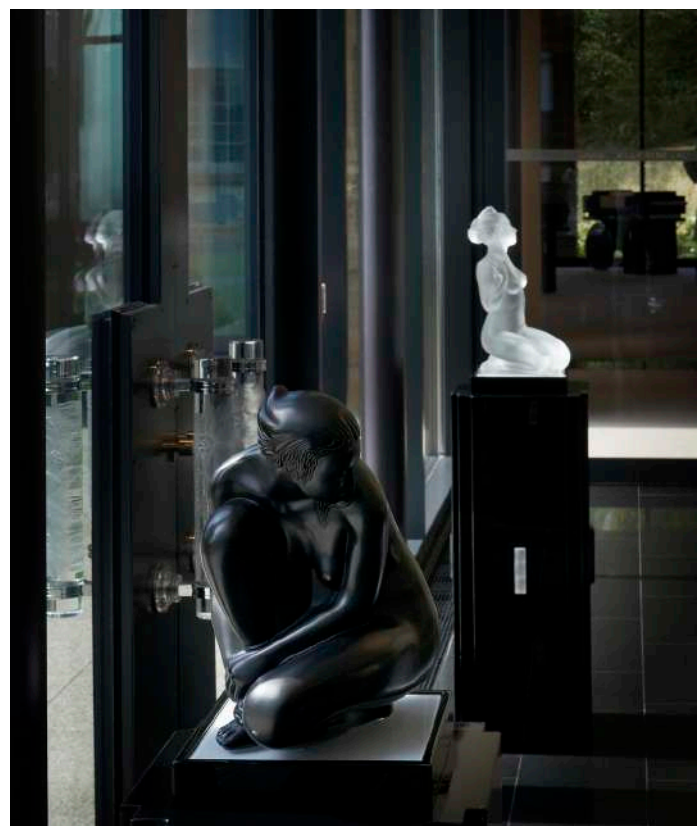




UNE HISTOIRE QUI DURE...

Membre du cercle très fermé « Les Grandes Tables du Monde » depuis 2019 et de la prestigieuse collection Relais & Châteaux, la Villa René Lalique est surtout le symbole d'un art de vivre à la française, combinant patrimoine, héritage familial, créativité et savoir-faire. La Villa René Lalique cristallise à elle seule le prestige et le destin d'un artiste, doublé d'un visionnaire : René-Jules Lalique. Né en 1860 à Ay, dans un petit village de Champagne, il devient étudiant à l'École des Arts Décoratifs de Paris avant de devenir l'un des orfèvres et joailliers les plus renommés. Audacieux, s'affranchissant des codes, et puisant son inspiration dans la nature et le corps féminin. Sa devise ? « Mieux vaut la recherche du beau que l'affichage du luxe... ». Très rapidement, le joaillier-référence de l'Art Nouveau français élargit son expertise au travail du verre. Nous sommes encore sous l'influence de l'Exposition Universelle quand ses flacons, pendules, vases et autres objets d'exception sont réalisés dans sa propriété de Clairefontaine et bientôt vendus dans une nouvelle boutique place Vendôme. Désormais considéré aussi comme le maître verrier Art Déco, il fait construire en 1921 une usine de verre en Alsace, à Wingen-sur-Moder. Là où un an plus tôt, il a fait bâtir la Villa qui devient sa résidence principale.

Après avoir suivi lui aussi le cursus des arts décoratifs, Marc Lalique collabore avec son père avant de prendre définitivement les rênes de l'entreprise au décès de celui-ci, en 1945. Il modernise la manufacture et abandonne le verre pour le cristal, Lalique trouve alors naturellement sa place parmi les grands noms de la cristallerie française. À son tour, Marie-Claude poursuit le travail de son père et de son grand-père en réalisant le mariage de l'héritage et du contemporain jusqu'en 1996. Intuitive, sensible, elle est également à l'initiative de la gamme « Lalique Parfums » et grande voyageuse, c'est elle qui développe également les créations autour du thème des animaux sauvages, cher à la maison. Depuis 2015, c'est Silvio Denz, Président Directeur Général de Lalique qui offre à la Villa René Lalique un nouveau souffle en portant l'exigence au plus haut, afin d'en faire une destination d'exception à part entière. Table gastronomique, hôtel cinq étoiles confidentiel et musée Lalique, le tout aux pieds du Parc Naturel Régional des Vosges du Nord... l'expérience est complète.





Château Hochberg by Lalique – Wingen-sur-Moder, Alsace



Restaurant The Glenturret Lalique – Crieff, Ecosse



Château Lafaurie-Peyraguey – Bommès, région de Bordeaux



Villa René Lalique – Wingen-sur-Moder, Alsace

LALIQUE HOSPITALITY

La Villa René Lalique, qui a ouvert ses portes en septembre 2015, est le premier établissement du pilier « Hospitality » de la Maison Lalique. Depuis, plusieurs autres établissements ont vu le jour. En 2016 situé à quelques pas de la Villa René Lalique à Wingen-sur-Moder, a ouvert le Château Hochberg by Lalique, hôtel**** et restaurant bistrannique mené par le Chef Arnaud Barberis qui propose une cuisine savoureuse et authentique.

Puis, Château Lafaurie-Peyraguey, Premier Grand Cru Classé, situé sur une propriété de 18 hectares au cœur du vignoble sauternois, a accueilli en juin 2018 un hôtel 5* Relais & Châteaux et un restaurant gastronomique récompensé d'une première étoile au guide MICHELIN en janvier 2020, et d'une seconde étoile en mars 2022. C'est le Chef Jérôme Schilling qui tient les manettes de la table gastronomique. On peut y visiter les chais, découvrir la barrique en cristal Lalique et la chapelle décorée par Lalique.

Fin juillet 2021, The Glenturret, la plus ancienne distillerie d'Ecosse en activité, et Lalique, ont annoncé l'ouverture du restaurant The Glenturret Lalique, une nouvelle expérience gastronomique située au cœur de la distillerie de whisky à Crieff dans la campagne idyllique du Perthshire. En février 2022, le Chef Mark Donald et ses équipes obtiennent leur première étoile au Guide MICHELIN Royaume-Uni.

INFORMATIONS PRATIQUES

À FAIRE AUTOUR DE LA VILLA

Le village de Wingen-sur-Moder est niché au cœur du Parc Naturel Régional des Vosges du Nord. La Villa René Lalique constitue une destination idéale pour les épicuriens, amoureux de nature, de culture, de gastronomie et de vin.

ACTIVITÉS CULTURELLES

Le Musée Lalique – réalisé par l'architecte Jean- Michel Wilmotte, a ouvert ses portes en 2011. C'est un endroit incontournable pour les passionnés de Lalique. L'ensemble de la création de l'artiste y est mise en valeur. On y voit au travers de bijoux exposés le véritable renouveau apporté par René Lalique à la joaillerie. Une exceptionnelle vidéo grand format entraîne le visiteur à l'Exposition Universelle de Paris en 1900, date clé dans la vie de l'artiste puisqu'elle est un vrai tournant dans sa carrière de bijoutier. On admire aussi plus de 230 flacons de parfum prêtés par Silvio Denz, grand collectionneur. Ces derniers, fabriqués à la suite de la rencontre de René Lalique avec François Coty, marquent le passage du créateur de bijoux au verre. Enfin, un film explique aux visiteurs les différentes étapes de la fabrication du mythique vase Bacchantes, leur permettant ainsi de découvrir le travail exceptionnel des ouvriers de la manufacture.

Strasbourg – à une petite heure de voiture et 35 minutes de train (gare SNCF de Wingen-sur-Moder), une bonne occasion de (re)découvrir les mille et un charmes de la ville : de la cathédrale à la Petite France en passant par les Institutions Européennes et le Palais Rohan...

De nombreux châteaux et sites historiques méritent également qu'on s'y arrête : les Maisons troglodytes de Graufthal, le château et le musée des Arts et Traditions alsaciens à la Petite Pierre ...

ACTIVITÉS DE PLEIN AIR

La Villa étant située dans le massif des Vosges du Nord, les amoureux de nature apprécieront de pouvoir découvrir la région, à pied, à cheval ou à VTT.

Les passionnés de Golf auront le plaisir de pouvoir jouer au Golf de Bitche, situé à une vingtaine de minutes.

JOURS D'OUVERTURE

Fermeture hebdomadaire de l'hôtel et du restaurant le mardi et le mercredi. Le restaurant est également fermé le samedi midi.

LOCALISATION

18, rue Bellevue – 67290 - Wingen-sur-Moder – France
La Villa René Lalique se trouve à 5 minutes du Musée Lalique et de la Manufacture Lalique.

CHÂTEAU HOCHBERG BY LALIQUE

Hôtel****& Restaurant

À cinq minutes de la Villa René Lalique, idéalement situé en face du Musée Lalique, notre partenaire, le Château Hochberg, est un hôtel 4* possédant 15 chambres et suites raffinées à la décoration Lalique, mais aussi un restaurant contemporain et convivial, d'une capacité de 60 couverts. Le Chef Arnaud Barberis et son équipe concoctent une cuisine gourmande et savoureuse, aux multiples influences.

ACCÈS

EN VOITURE

- Depuis Strasbourg : A4 en direction de Paris jusqu'à la sortie 46

- Depuis Paris : A4 en direction de Strasbourg jusqu'à la sortie 43

GPS : LATITUDE : 48.918667 | LONGITUDE : 7.365107

EN AVION

- Strasbourg Entzheim : 70 kms

- Baden-Baden (Allemagne) : 74 kms

- Bâle/Mulhouse : 186 kms

- Francfort (Allemagne) : 209 kms

EN TRAIN

Wingen-sur-Moder se trouve sur la ligne de train TER Strasbourg – Sarreguemines – Sarrebrück (Allemagne)

HÉLIPORT DANS LE PARC DE LA VILLA

INFORMATIONS PRESSE

DOSSIER DE PRESSE ET VISUELS DISPONIBLES SUR
[HTTP://WWW.VILLARENELALIQUE.COM/PRESSROOM](http://www.villarenelalique.com/pressroom)

DOUZAL

EMMA MASCANDOLA
+33(0) 7 49 83 68 55
EMASCANDOLA@DOUZAL.COM

VILLA RENÉ LALIQUE

MATHILDE HUTT
+33(0) 6 08 17 91 56
COMMUNICATION@VILLARENELALIQUE.COM

