



## Un Bar à Vin High Tech Au Château Hochberg, Le Nouvel établissement De Silvio Denz

Ce n'est pas un château viticole mais le nouvel établissement signé Silvio Denz, propriétaire de nombreux vignobles bordelais dont les célèbres châteaux Lafaurie-Peyraguey et Faugères. Cet hôtel-restaurant alsacien, restauré dans les règles de l'art, a ouvert ses portes le 12 août à Wingen-sur-Moder dans le Bas-Rhin. Un établissement digne du patrimoine culinaire, viticole et architectural français, qui met à l'honneur 80 vins à la dégustation.

(Visuel indisponible)

Le bar, taillé dans un bloc de quartz blanc, a été dessiné sur mesure et surmonté d'un panneau en verre orné de sept motifs Dahlia

**C'est une nouvelle page d'histoire qu'écrit Silvio Denz, le dynamique PDG de Lalique.** A 5mn de la villa René Lalique (hôtel raffiné et restaurant gastronomique deux étoiles au Guide Michelin), il vient de redonner du lustre à cet hôtel visant les 4 étoiles, avec un bistrot moderne à la cuisine créative, de qualité et accessible.

**Le Château Hochberg fut construit en 1863 par Edouard Teutsch, alors propriétaire de la Verrerie du Hochberg.** Cette maison de maître, intimement liée aux traditions et savoir-faire verriers à l'origine de la Maison Lalique, s'offre aujourd'hui une renaissance.

(Visuel indisponible)

En pénétrant dans le Château, le regard est attiré par l'imposant bar qui trône dans le lobby. Taillé, comme le desk de la réception, dans un bloc de quartz blanc, il a été dessiné sur mesure et surmonté d'un panneau en verre orné de sept motifs Dahlia. Le thème Dahlia, comme la flore en général, est récurrent dans l'œuvre de René Lalique. Les fleurs, jouant avec la transparence des pétales, sont rehaussées de pointes d'émail noir.

En hommage au savoir-faire du maître verrier, le bar fait la part belle aux contrastes entre opacité et transparence du cristal. Un somptueux lustre en cristal dessiné par la Maison de luminaires Windfall domine l'ensemble. Ses cristaux en suspension offrent un spectacle fabuleux en illuminant le plateau Dahlia. Dans les vitrines de verre qui entourent le bar et apportent une note contemporaine à l'ensemble du lieu, les carafes et les bouteilles de vin s'affichent à la vue des hôtes.

(Visuel indisponible)

A la carte au bar et au restaurant : une sélection de 80 vins internationaux à déguster au verre. Les vins ont été sélectionnés par Romain Illtis, Chef Sommelier de la Villa René Lalique – Meilleur Sommelier de France en 2012 et Meilleur Ouvrier de France en 2015 – dans la perspective du meilleur un accord mets-vins.

(Visuel indisponible)

Aux fourneaux, c'est le Chef Eric Frieden qui officie avec une carte à l'esprit « bistrot chic ». Un restaurant moderne et convivial d'une capacité de 60 couverts, dans une ancienne bâtisse de grès rose. Vive l'Alsace, vive la Suisse.

**Château du Hochberg : 2 Rue du Château Teutsch, 67290 Wingen-sur-Moder Téléphone :**

france3-regions.blog.francetvinfo.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)