



HÔTELLERIE-RESTAURATION

Lalique ouvre le Château Hochberg en face du musée

Un an après l'ouverture de la Maison René Lalique, doublement étoilée depuis février, Silvio Denz lance, dans un château acquis il y a deux ans, un bistrot moderne et un hôtel visant les quatre étoiles en face du musée Lalique.

Alvezio Buonasorte

Les Teutsch étaient les propriétaires de la verrerie Hochberg dont les traditions et les savoir-faire verriers sont à l'origine de la Maison Lalique. Ils firent construire un château, dénommé Teutsch et appelé depuis Hochberg, sur le site verrier de Wingen-sur-Moder, qui ferma ses portes en 1868. Cette demeure achevée deux ans avant le fin de l'aventure industrielle des Teutsch évoque le style Napoléon III avec ses imposantes façades agrémentées de bandeaux en grès rose, de grandes fenêtres et de balcons en fer forgé.

Dans un parc de 1,7 hectare

La Villa René Lalique voisine faisait partie des actifs de la société lorsque Silvio Denz racheta, le 14 février 2008, la cristallerie de Wingen-sur-Moder. Il a fait de l'endroit qui surplombe la commune un établissement haut de gamme avec un hôtel de prestige et un restaurant gastronomique. Ce dernier a été ouvert en septembre 2015 et a obtenu deux étoiles au Michelin en février 2016.

Le Château Hochberg a été acquis par Silvio Denz en 2014. L'imposante demeure est située en face du musée Lalique, dans un parc arboré de 1,7 hectare, à quelques kilomètres de la Villa René Lalique. Réjean et Marika Thévenot dirigeront ce nouvel hôtel de quinze chambres



Éric Frieden (à gauche) devient le chef du Château Hochberg dont la carte sera réalisée par l'Alsacien Jérôme Schilling, Photo Gregoire Gardette

qui vient d'ouvrir et qui vise les quatre étoiles.

« La réhabilitation et la décoration du château sont le fruit de l'étroite collaboration entre Lalique Interior Design Studio, dirigé par Adeline Lunati, qui propose aux architectes et designers une offre exclusive d'objets en cristal, et Christine et

Nicola Borella, fondateurs de l'agence Borella Art Design », explique la Maison Lalique.

Pour le bar et le bistrot moderne de l'établissement, Silvio Denz s'est appuyé sur les compétences de la Villa René Lalique : « Le sommelier du restaurant doublement étoilé, Romain Iltis, meilleur sommelier

de France en 2012 et meilleur ouvrier de France en 2015, proposera au bar, mais aussi au restaurant du château, une sélection de 80 vins internationaux à déguster au verre. » Le bar a été taillé, comme le comptoir de la réception de l'hôtel, dans un bloc de quartz blanc.

Synergies entre les deux restaurants

Le restaurant du Château Hochberg, d'une capacité de 60 couverts, est divisé en trois salles communiquant entre elles pour offrir aux clients des espaces conviviaux. Silvio Denz a choisi de confier la confection de la carte de ce bistrot moderne à l'Alsacien Jérôme Schilling. Ce dernier est le chef exécutif de la Villa René Lalique aux côtés de Jean-Georges Klein, le chef qui était auparavant triplement étoilé à L'Arnsbourg à Baerenthal et qui supervise à présent les menus de la Villa René Lalique.

Éric Frieden a été choisi pour officier dans les cuisines du Château Hochberg. Il y concoctera « une cuisine créative et raffinée à base de produits locaux de saison, pour faire découvrir ou redécouvrir le produit brut sans le dénaturer ».

Éric Frieden avait ouvert son propre restaurant à son retour en France, en 2008, à Saint-Dié : il est resté à la tête du Petit Chantilly jusqu'en 2015, après être passé auparavant par des maisons étoilées ou gastronomiques en France et en Europe.