



CHÂTEAU HOCHBERG

by LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •

DOSSIER DE PRESSE

Le Château Hochberg, initialement nommé Château Teutsch, du nom de la famille qui le fit construire, se dresse sur le site de la Verrerie du Hochberg qui ferma ses portes en 1868 et dont Victor et Edouard Teutsch furent les derniers propriétaires. Ils firent bâtir cette majestueuse demeure entre 1863 et 1866. En accord avec le style Napoléon III, le Château Hochberg, arbore d'imposantes façades agrémentées de bandeaux en grès rose, de grandes fenêtres et de beaux balcons en fer forgé. Pendant de nombreuses années, la Verrerie du Hochberg fut le haut lieu des activités professionnelles mais aussi de la vie quotidienne de la famille Teutsch, et plus particulièrement d'Edouard Teutsch. Ce dernier, fervent opposant à l'annexion de l'Alsace et de la Lorraine par l'Allemagne, fut élu député protestataire aux élections du Reichstag pour la circonscription de Saverne. Il y prononça en 1874 un discours virulent contre la cession de ces territoires à la suite duquel il regagna la France. Nommé trésorier-payeur général par la République, il quitta Wingen-sur-Moder et exerça à Auch, Mâcon, Epinal et finalement Nancy, où il prit sa retraite. Dès lors, le Château n'accueillit la famille Teutsch plus que durant l'été. Après la disparition d'Edouard Teutsch en 1908, le Château fut vendu. Il passa entre les mains de divers propriétaires avant d'être classé monument historique en 1996 et acquis, en 2014, par Silvio Denz, Président directeur général de la Maison Lalique.

Cette maison de maître, intimement liée aux traditions et savoir-faire verriers à l'origine de la Maison Lalique, s'offre une renaissance en devenant, **depuis le 12 août 2016, un hôtel quatre étoiles et un bistro moderne à la cuisine raffinée et accessible proposant une carte construite autour de produits locaux de saison.**

Un nouveau chapitre de l'histoire du Château Hochberg s'ouvre donc depuis 2016 pour proposer aux locaux et visiteurs un lieu de vie convivial et accueillant ; une offre complémentaire à cinq minutes seulement de la Villa René Lalique, hôtel cinq étoiles ultra-raffiné et restaurant gastronomique deux étoiles au Guide MICHELIN.



CONTACTS PRESSE

Douzal - Victoria Ducluzeau - +33(0) 1 53 05 50 00 - vducluzeau@douzal.com
Château Hochberg - Mathilde Hutt - +33(0) 6 08 17 91 56 - communication@chateauhochberg.com
Dossier de presse et visuels disponibles sur : www.chateauhochberg.com/pressroom

L'HÔTEL 4★

Le Château Hochberg est idéalement situé en face du musée Lalique, au cœur d'un parc arboré de 1,7 hectare. Avant même d'avoir franchi les hautes grilles noires de la propriété, on admire, au bout de l'allée centrale, la majestueuse bâtisse. En montant les marches qui mènent à l'entrée principale, on comprend que l'on entre dans un lieu chargé d'histoire, où l'âme a été préservée. 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 de projets intégrant le cristal dans l'espace, et Christine et Nicola Borella, fondateurs de l'agence Borella Art Design. Cette agence d'architecture intérieure est reconnue pour son expertise dans la création et la réalisation de projets sur mesure dans les secteurs de l'hôtellerie de luxe et de la restauration haut de gamme. Pour le Château Hochberg, Lalique Interior Design Studio a pensé et réalisé un concept unique. L'univers de Lalique

s'exprime de manière épurée et contemporaine grâce aux jeux de lumière créés par des panneaux en verre et en cristal et aux miroirs Lalique ponctuant les chambres et les parties communes. Borella Art Design a su intégrer avec raffinement le cristal dans un environnement cohérent avec la Maison Lalique.

Ainsi dès le lobby, on est accueilli dans un espace où la transparence et la pureté du cristal associées aux teintes claires du mobilier, offrent harmonie et douceur. Le desk de la réception, taillé dans un bloc de quartz blanc et orné de motifs Lauriers, est mis en valeur par une lumière douce et chaleureuse magnifiée par le choix des tons en dégradé de gris et blanc. Les panneaux décoratifs Lauriers, que l'on retrouve sur les murs, ont été créés par René Lalique en 1923 pour orner les wagons de l'Orient Express qui conduisait les voyageurs des berges de la Seine aux rives du Bosphore. Le parquet Versailles, qui accueille les visiteurs de la réception au restaurant en passant par le bar, renforce cette impression d'élégance.



LALIQUE INTERIOR DESIGN STUDIO

Le studio offre son expertise en termes de création et de savoir-faire dans la réalisation de projets exceptionnels associant cristal et espace. Il allie l'héritage du cristallier à la modernité de ses créations et fait naître des panneaux uniques, expression d'un luxe toujours renouvelé.

« Dans mon travail, j'associe le caractère précieux et unique de l'univers Lalique à des fonctionnalités spécifiques. La finalité de nos réalisations d'architecture d'intérieur est de donner vie aux espaces qu'elles intègrent. », souligne Adeline Lunati, qui dirige Lalique Interior Design Studio. Imaginé pour valoriser les espaces, chaque projet place le cristal au cœur du lieu,

dans la lignée de l'approche créative de René Lalique. Toutes les pièces sont, encore aujourd'hui, réalisées au sein de l'unique manufacture Lalique située à Wingen-sur-Moder. Des créations à la pointe du design et de l'innovation voient ainsi le jour dans le cadre de différents projets d'aménagement intérieur : résidences privées, restaurants, hôtels de luxe, yachts, etc. Dans chacune de ces réalisations, les panneaux ou éléments en cristal Lalique forment des créations exclusives qui structurent l'espace, apportant leur lumière et leur caractère précieux aux lieux qu'ils investissent.

BORELLA ART DESIGN

L'agence intervient depuis près de 30 ans dans des projets de décoration et d'architecture intérieure. Fondée par Christine et Nicola Borella, elle tient sa renommée de ce binôme complémentaire, au positionnement créatif et innovant par sa capacité à interroger en permanence ses acquis. Inspirés par leurs nombreux voyages, ils composent à partir du lieu une véritable narration, pleine de détails qui font la part belle aux matières et à l'imagination.

De l'architecture d'intérieur de yachts et de résidences, aux plus beaux hôtels, le couple dessine avec passion des projets qui lui sont chers sur tous les terrains et dans toutes les régions du globe.

Au Château Hochberg, en collaboration avec Lalique Interior Design Studio, Borella Art Design a pensé et mis en œuvre un environnement sur-mesure, dans lequel le cristal se met en scène, reflétant les valeurs de la Maison Lalique.

LE BAR

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 huit 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.

à la carte ; une sélection de 80 vins internationaux à déguster au verre. Les vins ont été sélectionnés par Romain Iltis, Chef Sommelier de la Villa René Lalique - Meilleur Sommelier de France en 2012 et Meilleur Ouvrier de France en 2015 - pour proposer un accord mets-vins idéal au restaurant et une expérience unique au bar.

Au salon, les fauteuils de velours aux coloris tendres incitent les amateurs de vin au « lâcher-prise » et à la détente dans cet espace, où convivialité et partage sont les maîtres-mots.



ROMAIN ILTIS

Déjà Meilleur Sommelier de France en 2012, il a été sacré Meilleur Ouvrier de France en 2015 dans la catégorie sommellerie. Alsacien de naissance, formé à l'école hôtelière Alexandre Dumas d'Illkirch-Graffenstaden, il a débuté chez Alain Ducasse, fait un passage au Chabichou



de Courchevel puis est retourné sur sa terre natale en intégrant la Verte Vallée à Munster en qualité de Chef Sommelier. En 2012, il rejoint Jean-Georges Klein à L'Arnsbourg à Baerenthal (Moselle) puis le suit lorsque le Chef décide, en 2015, de prendre la tête des cuisines du restaurant de la Villa René Lalique. La cave de la Villa René Lalique renferme plus de 60 000 bouteilles, parmi lesquelles des vins incroyables comme le Château d'Yquem, millésime 1865. Romain Iltis veille sur cette collection exceptionnelle, qu'il a contribué à construire. Passionné, il a la volonté de transmettre son amour du vin. Ayant débuté en cuisine, il a un palais averti et sait créer des accords mets-vins qui mettent en valeur à la fois les arômes complexes des vins mais aussi la richesse des plats qu'ils accompagnent.

Au Château Hochberg, Romain Iltis a su créer une large sélection de vins « plaisir », en accord avec les mets proposés, pour une expérience culinaire riche et inoubliable.

LES CHAMBRES ET SUITES

Au détour des couloirs et murs, ponctués de quelques motifs *Dahlia*, éclairés et scintillants de mille feux, on découvre les 15 chambres et suites, réparties en 4 catégories selon leur taille et leur aménagement.

LES CHAMBRES DES VERRIERS

de 18 à 21 m²

Ces quatre chambres ultra-cosy offrent confort et bien-être dans un cocon aux dimensions agréables.

o

LES TERRASSES DU CHÂTEAU

de 19 à 23 m²

Les quatre chambres sont équipées d'un petit balcon permettant de s'imprégner de la beauté du parc en toute intimité.

LES JOYAUX

de 25 à 30 m²

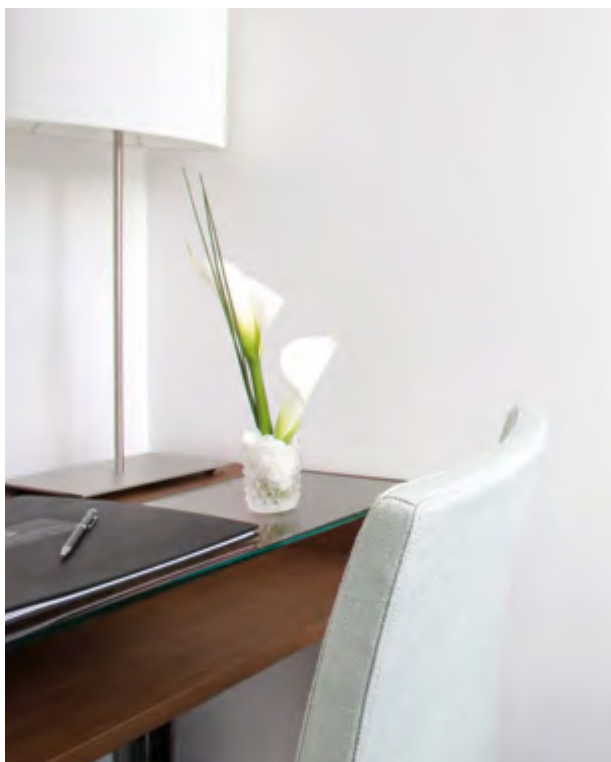
Cinq chambres dotées d'une belle superficie pour profiter pleinement de son séjour.

o

LES SUITES LALIQUE

de 38 et 41 m²

Exclusives et chaleureuses, les deux suites peuvent accueillir deux adultes et un enfant jusqu'à 12 ans.



Ces 15 chambres et suites, toutes baignées d'une incroyable lumière, offrent douceur, confort, calme et harmonie à leurs hôtes.

Le mobilier aux formes géométriques rectangulaires ou arrondies - bureau en noyer d'Amérique, têtes de lit en cuir, fauteuils en velours - a été conçu et dessiné sur mesure par l'agence *Borella Art Design* pour intégrer le cristal dans l'espace et ainsi mettre en valeur les réalisations de *Lalique Interior Design Studio*.

On aime le style épuré et contemporain décliné autour de trois ambiances en référence aux panneaux décoratifs qui les habillent : *Ombelle*, *Venise* et *Dahlia*. Les chambres à la décoration *Ombelle* s'inspirent du côté végétal et floral du panneau décoratif créé par René Lalique. Dans des harmonies de vert, les fauteuils,

les rideaux, les têtes de lit captent la lumière et invitent au calme et à la relaxation.

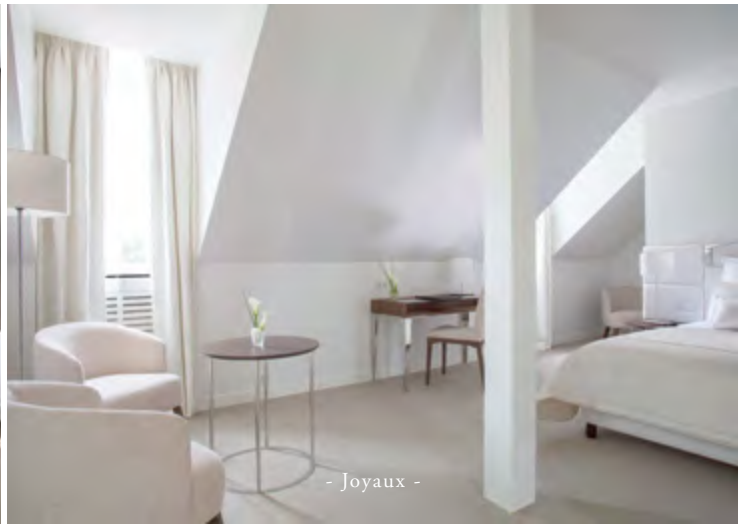
Les chambres *Venise*, d'inspiration plus graphique, affichent des tons gris perlés et argentés, on s'y sent hors du temps.

Les chambres *Dahlia*, jouent, comme le laisse présager le choix du motif, avec le satiné et le transparent tout en arborant des couleurs pures, blanc et sable. Dans chacune des salles de bain, les trois motifs emblématiques de l'oeuvre de René Lalique signent les miroirs et une mosaïque claire revêt les murs et les sols. Le cristal du miroir, s'éclaire et révèle ainsi tous les détails du motif choisi. Il s'invite également dans la robinetterie haut de gamme, signée THG.

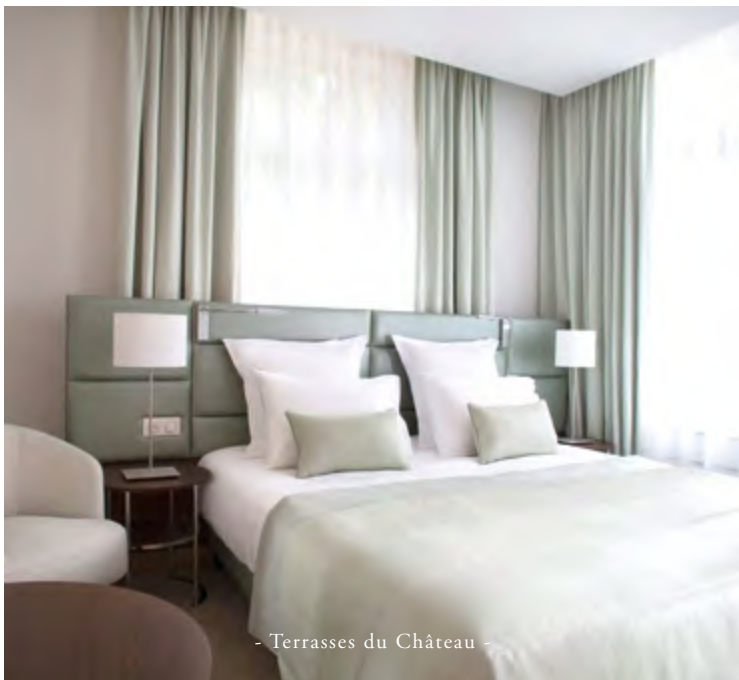
Dessins et lithographies de René Lalique, hommages au travail créatif de l'artiste, habillent les murs des chambres.



- Chambres des Verriers -



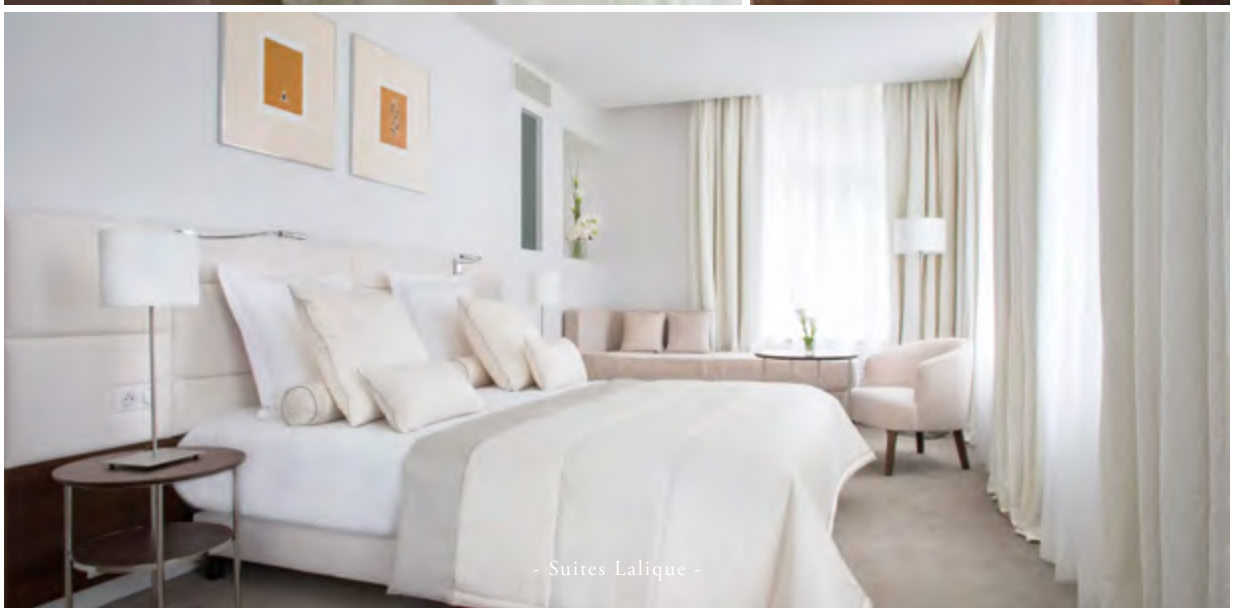
- Joyaux -



- Terrasses du Château -



- Terrasses du Château -



- Suites Lalique -

LE RESTAURANT

Le restaurant du Château Hochberg est divisé en trois salles, *Dahlia*, *Ombelle*, *Venise*, communiquant entre elles dans le but d'offrir aux clients des espaces conviviaux et chaleureux.

Dahlia, située à l'arrière du Château, s'enorgueillit d'une magnifique cheminée ancienne surmontée d'un miroir bordé du motif du même nom. Ce dernier offre le reflet des jardins situés à l'extérieur de la pièce et apporte une extraordinaire lumière à cette salle.

Ombelle, plus intimiste, en référence aux panneaux ornés de motifs poétiques et aériens, est située à l'ouest de la bâtisse et surplombe le parc à l'avant du Château. La salle est dominée par un lustre *Orgue* à trois rangs qui apporte une lumière enveloppante.

La salle *Venise* quant à elle, puise son nom dans le panneau éponyme, inspiré par des souvenirs et par la passion du voyage de son fondateur. Cette salle est également utilisée pour les petits-déjeuners.

Toutes parées d'un mobilier aux teintes chaudes, les trois salles offrent, dans la tradition de la Maison Lalique, un jeu de matière et de lumière qui leur confère une atmosphère chaleureuse. Tables, chaises et buffets de bois sombre aux lignes graphiques réalisés dans d'élégants matériaux bruts comme le noyer d'Amérique, ont été conçus et dessinés par *Borella Art Design*. L'ensemble est élégamment rehaussé par des créations Lalique et par les panneaux *Eternal* en cristal, le fruit de la collaboration entre l'artiste anglais de renommée mondiale, Damien Hirst, et Lalique. Dans cette oeuvre, c'est le papillon, cher à la fois à René Lalique et à Damien Hirst, tous deux sensibles à la beauté magique et paradoxale du lépidoptère, à la fois éphémère et éternel, qui se décline en trois formes : *Hope*, *Love* et *Beauty*, figeant ainsi leur image pour l'éternité dans le cristal. Ils apportent une note artistique et une belle touche de couleurs à ces espaces de vie.



DAMIEN HIRST

Né à Bristol en 1965, Damien Hirst a grandi à Leeds. Depuis la fin des années 1980, Hirst déploie une variété de techniques - installation, sculpture, peinture et dessin - pour explorer les relations complexes entre l'art, la vie et la mort. Depuis 1987, plus de 80 expositions consacrées exclusivement à Damien Hirst ont eu lieu dans le monde entier, et ses œuvres ont été présentées dans plus de 260 expositions collectives. Damien Hirst s'est vu décerné le Prix Turner en 1995.

Dans ce restaurant contemporain et convivial d'une capacité de 60 couverts, le Chef Arnaud Barberis et son équipe concoctent une cuisine gourmande et raffinée, aux multiples influences. A la carte, des plats fait maison construits autour de produits de saison et locaux. Ici, on fait la part belle à la cuisine du terroir, telle que les tripes mijotées dans du jus de veau pendant 15 heures. En clin d'œil à sa région d'adoption, l'Alsace, le Chef propose une bouchée à la reine royale ou encore une tarte flambée revisitée. Cette cuisine savoureuse est inspirée des voyages du Chef à travers sa région natale, le sud de la France, et des voyages lointains où il aime ramener des épices qui agrémenteront ses plats. Son objectif : Faire découvrir ou re-découvrir le produit brut sans le dénaturer afin de créer une expérience où les mets et les vins, sélectionnés par Romain Iltis, trouvent une parfaite harmonie.



ARNAUD BARBERIS

Depuis juin 2017, le Chef Arnaud Barberis est à la tête des cuisines du Château Hochberg.

Natif du Sud, fin gourmet et grand gourmand, bercé par la cuisine et les produits du Sud, Arnaud Barberis devient cuisinier à l'âge de 23 ans.

Attiré par l'Angleterre, c'est près de Londres qu'il débute sa carrière en 1994. Il reste 6 ans en Grande-Bretagne, d'abord comme Chef Pâtissier puis Second de Cuisine. De retour en France, il tombe sous le charme de l'Alsace et devient le Chef de Jérôme Daull au Relais de la Poste à la Wantzenau, établissement 1 au Guide Michelin, avant de poser ses couteaux au Restaurant-Hôtel la*

Belle Vue à Saulxures en 2007. Il y rencontre Valérie Boulanger, alors gérante de l'établissement. En 2010, ils décident d'ouvrir ensemble un nouveau restaurant au cœur de Strasbourg : le Bistrot des Arts. Pendant 7 ans, il y a offert une cuisine française de saison, fraîche, colorée et savoureuse.

Au Château Hochberg, Arnaud Barberis et son équipe vous proposent une carte qui s'adapte aux arrivages et aux inspirations du Chef.

En salle, Valérie Boulanger prend soin de vous accueillir dans un cadre chic et convivial.



INFORMATIONS PRATIQUES

À FAIRE AUTOUR DU CHÂTEAU

Le village de Wingen-sur-Moder est niché au coeur du Parc Naturel Régional des Vosges du Nord. Le Château Hochberg 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, il a ouvert ses portes en 2011. C'est un endroit incontournable pour les passionnés de Lalique. Plus de 650 œuvres exceptionnelles, qui permettent de retracer la carrière de René Lalique et de ses successeurs, y sont présentées. Organisé de façon thématique et chronologique, le musée offre un large panorama de créations. On y voit par exemple, au travers de bijoux exposés, le véritable renouveau apporté par René Lalique à la joaillerie. Une exceptionnelle vidéo grand format entraîne ensuite 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. Puis, on admire les flacons de parfum, plus de 230, prêtés par Silvio Denz, grand collectionneur. Ces derniers, fabriqués notamment à la suite de la rencontre de René Lalique avec François Coty, marquent le passage du bijou au verre. En fin de visite, un film, tourné à la manufacture Lalique, permet aux visiteurs de suivre les différentes étapes de la création et de la fabrication d'une pièce et de découvrir ainsi le travail exceptionnel des ouvriers. à ne pas manquer !



STRASBOURG

à environ une 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

Le Château Hochberg étant situé dans le massif des Vosges du Nord, les amoureux de nature apprécieront de pouvoir découvrir la région, à pied, à cheval ou à VTT.

ACCÈS À L'ÉTABLISSEMENT

2, rue du Château Teutsch - 67290 - Wingen-sur-Moder - France

Le Château Hochberg se trouve en face du musée Lalique et à 5 minutes de la Villa René Lalique.

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 : 48.926884

Longitude : 7.362759

EN AVION

Strasbourg Entzheim : 70 kms

Baden-Baden (DE) : 74 kms

Bâle-Mulhouse : 186 kms

Francfort (DE) : 209 kms

EN TRAIN

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

SEMINAIRES & ÉVÉNEMENTS

LE PAVILLON HOCHBERG

Depuis juin 2017, le Château Hochberg est doté d'un pavillon de 250 m² pouvant accueillir des événements privés et professionnels (mariages, anniversaires, séminaires, banquets).

Tout en bénéficiant d'un espace dédié, les invités peuvent déguster la cuisine savoureuse du restaurant du Château.

À l'instar du restaurant et de la cave de la Villa René Lalique, la conception et la réalisation du pavillon ont été confiés à Mario Botta, architecte suisse de renommée internationale.

Né en 1943 à Mendrisio, son oeuvre fait l'objet de nombreuses expositions et multiples reconnaissances internationales. Il a reçu plus de 50 prix et distinctions. Parmi ses réalisations les plus connues : le Musée d'art moderne de San Francisco, la cathédrale d'Evry, le Musée MART de Rovereto en Italie, le Musée Tinguely à Bâle, l'église Santo Volto à Turin ou le B ergoase de l'hôtel Tschuggen à Arosa...



TARIFS

L'hôtel est ouvert 7 jours sur 7. Le restaurant ferme tous les lundis et mardis.

Pour plus d'informations sur nos prestations et services :
reservation@chateauhochberg.com ou +33(0) 3.88.00.67.67

L'HÔTEL*

LES CHAMBRES DES VERRIERS

de 18 à 21 m²

2 personnes

Tarif semaine : 140 euros / nuit

Tarif weekend : 160 euros / nuit

LES JOYAUX

de 25 à 30 m²

2 personnes

Tarif semaine : 240 euros / nuit

Tarif weekend : 270 euros / nuit

LES TERRASSES DU CHÂTEAU

de 19 à 23 m²

2 personnes

Tarif semaine : 190 euros / nuit

Tarif weekend : 210 euros / nuit

LES SUITES LALIQUE

de 38 et 41 m²

2 adultes et un enfant jusqu'à 12 ans

Tarif semaine : 290 euros / nuit

Tarif weekend : 320 euros / nuit

** Les tarifs indiqués pour les chambres et suites n'incluent pas les taxes de séjour et le petit-déjeuner (buffet à 18 euros / pers. / nuit).
Weekend : vendredi et samedi soir.*

LE BAR

Vins au verre : de 5,50 euros à 15 euros

LE RESTAURANT

Menus : de 22 euros à 46 euros

Carte : de 12 euros à 25 euros