



WINGEN-SUR-MODER Gastronomie et hôtellerie

Château Hochberg : Lalique présente son petit dernier

La vieille bâtisse connue par les habitants du coin sous le nom de château Teutsch est désormais le Château Hochberg, hôtel et restaurant entrés dans le giron de la société Lalique. Il a ouvert ses portes hier à Wingen-sur-Moder.

SILVIO DENZ, président-directeur-général de Lalique, a racheté le château Teutsch en 2014. Alors qu'il s'apprêtait à ouvrir un hôtel-restaurant de très haut standing dans l'ancienne demeure d'habitation de René Lalique, il sentait que cette offre touristique réservée à une clientèle très aisée devait être complétée d'une autre, plus accessible.

En octobre 2015, à peine un mois après l'ouverture de La Villa Lalique, les travaux du Château Hochberg débutaient. La structure des pièces a été conservée, mais la décoration revue par le studio Borella art design, en collaboration avec Lalique Interior Art Studio. Ce dernier a imposé l'intégration d'éléments en cristal, fabriqués à la manufacture.

L'usine Lalique de Wingen-sur-Moder est l'unique manufacture à produire les pièces de la marque de luxe. Depuis que Silvio Denz a racheté la société en 2008, le musée, la Villa Lalique et dorénavant le Château Hochberg, ont poussé à Wingen-sur-Moder. Les verriers, à la base de toute la pyramide, n'en reviennent toujours pas de cette soudaine reconnaissance.



L'hôtel-restaurant château Hochberg est ouvert depuis hier.

PHOTO DNA - CEDRIC JOUBERT

L'établissement s'ouvre sur la réception et le bar, tous deux taillés dans des blocs de quartz blanc, ornés de motifs Lalique. Le lustre au-dessus du bar a été conçu par la maison de luminaires Windfall, comme pour la Villa Lalique. Les panneaux « Lauriers » sur les murs ont été créés en 1923 par René Lalique pour les wagons de l'Orient Express.

80 vins servis dans des verres Neo

Au-dessus du bar, verres et carafes de la collection Neo sont exposés. 80 vins au verre sont proposés, sélectionnés par Romain Iltis, le sommelier de la Villa Lalique, meilleur sommelier de France 2012 et meilleur ouvrier de France 2015. Le parquet Versailles mène les pas du visiteur vers

le restaurant, divisé en trois salles, sur les thèmes « Dahlia », « Ombelle » et « Venise ».

En cuisine, c'est le chef Eric Frieden qui officie. Il réalise une carte inspirée par Jérôme Schilling, chef exécutif des cuisines de la Villa Lalique. Des menus de 26 à 32 euros figurent à la carte, ainsi que des plats de 12 à 25 euros. Pour chaque plat, Romain Iltis propose quatre vins, de 5,50 à 15 euros le verre. L'objectif est d'offrir des accords raffinés à prix abordables.

À l'étage se succèdent 15 chambres. Elles sont classées en quatre catégories : les Verriers, de 140 à 160 euros la nuit ; les Terrasses, avec balcon, de 190 à 210 euros ; les Joyaux, de 240 à 270 euros ; et les Suites, de 290 à 320 euros.

Là encore, trois ambiances : vert pour « Ombelle », beige pour « Dahlia » et gris pour « Venise ». Ces motifs sont incrustés dans les miroirs.

L'hôtel vise les quatre étoiles. Son mobilier épuré, construit sur mesure, rappelle les années 30. Des reproductions de dessins de René Lalique ornent les murs. Dans plusieurs chambres, des lits twins ont remplacé le lit matrimonial. Il semblerait que cette configuration séduise davantage la clientèle suisse et allemande.

Un parc de 1,7 hectare s'étend autour du bâtiment. Une dalle devrait bientôt être coulée à l'arrière pour construire une terrasse. Un autre projet émergera au printemps 2017 : une annexe disgracieuse sera rasée et remplacée par un pavillon événementiel de 250 m², conçu par l'architecte Mario Botta, déjà à l'origine du restaurant de la Villa Lalique.

Hier, dès le premier jour d'ouverture, les gérants Réjean et Marika Thévenot ont enregistré une trentaine de réservations à midi, et trois chambres étaient occupées cette nuit. Silvio Denz, quant à lui, travaille déjà sur un autre projet : il construit des hébergements dans le Sauternes, où il possède un vignoble. ■

MARIE GERHARDY

► Château Hochberg, 2 rue du Château Teutsch à Wingen-sur-Moder. Fermeture dimanche soir et lundi toute la journée.

Contacts :
reservation@chateauhochberg.com, 03 88 00 67 67