

www.lechef.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

## Eric Frieden et Jérôme Schilling signent la carte du Château Hochberg



Le château Hochberg, maison de maître située sur le site de la Verrerie du Hochberg, devient à partir du 12 août 2016 un hôtel haut de gamme, comprenant un restaurant à la cuisine à la fois créative, accessible et de qualité.

Il s'agit là d'une offre complémentaire à la Villa **René Lalique**, établissement au restaurant gastronomique doublement étoilé situé à quelques minutes seulement.

Divisé en trois salles (Dalhia, Ombelle et Venise), le restaurant du Château Hochberg d'une soixantaine de couverts offre, à travers sa décoration, un jeu de matière et de lumière qui, dans la tradition de la Maison Lalique, lui confère une atmosphère chaleureuse. Cheminée ancienne, miroir et lustre trônent au coeur des salles, raffinés écrins de la cuisine du chef Eric Frieden.

Après avoir fait son apprentissage près de Lunéville au Château d'Adoménil avant de parcourir l'Europe (Allemagne, Suisse, Italie, Irlande) et de s'installer en France à son compte (Le Petit Chantilly à Saint Dié), ce dernier signe désormais sa carte à l'esprit « bistro-chic » avec le chef exécutif de Jean-Georges Klein au restaurant de la Villa **René Lalique** Jérôme Schilling.

Le terroir alsacien y est à l'honneur, pour une cuisine locale et de saison. Cette carte à quatre mains, qui laisse transparaître la personnalité des deux chefs, permet à chaque convive de savourer un produit brut jamais dénaturé, idéalement associé aux vins sélectionnés avec soin par Romain Ittis.