CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY

1ER GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE ★★★★★ •

JÉRÔME SCHILLING

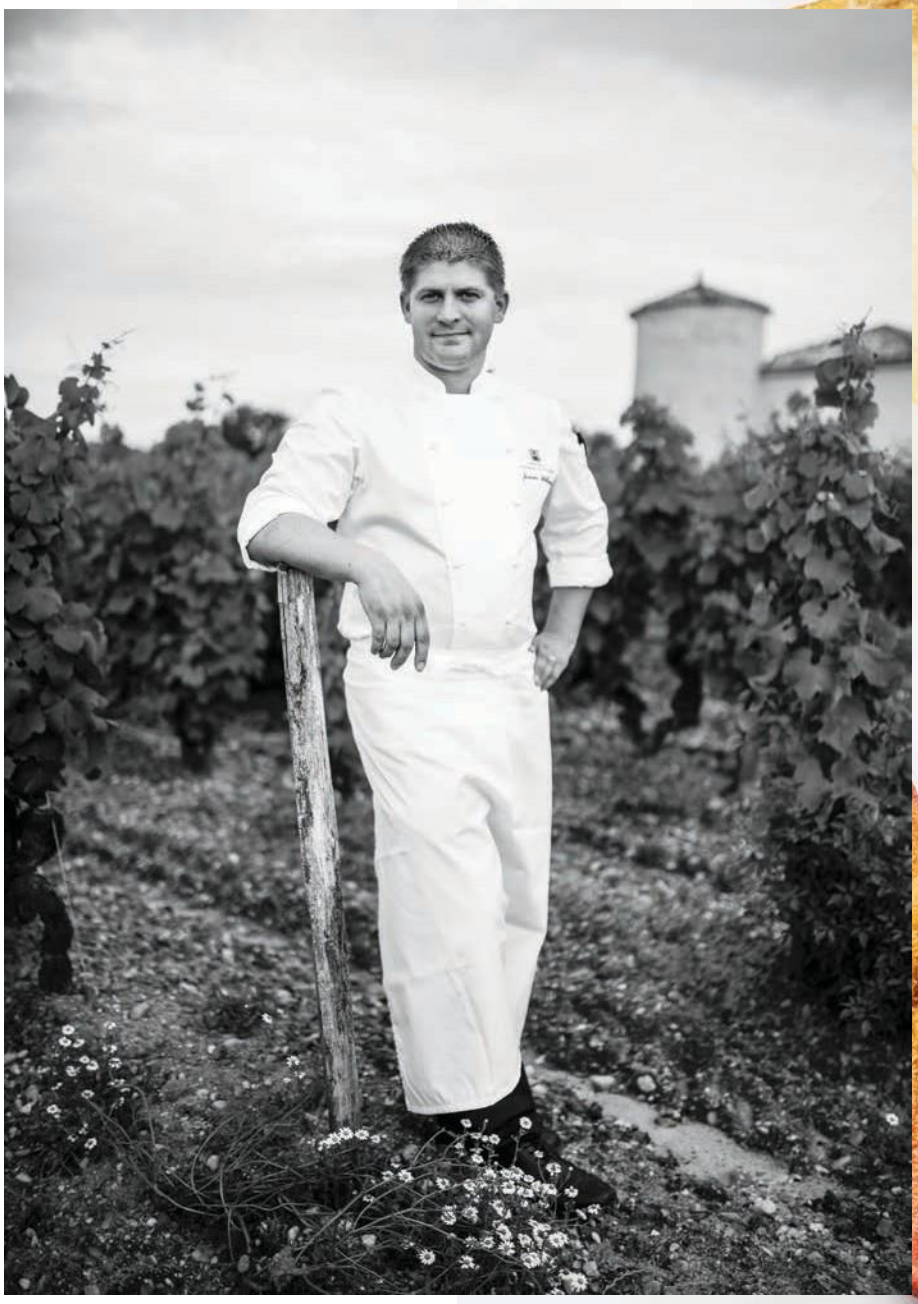
MICHELIN
2021

Gault&Millau

Dossier de presse et visuels disponibles à:
www.lafauriepeyragueylalique.com/pressroom

LA CUISINE
évidemment

Pour Jérôme Schilling, ce métier fut dès l'adolescence un choix évident. Avec un premier apprentissage dans un restaurant à deux pas de chez lui en Alsace, il découvre la cuisine et l'aime. Puis, chez Hubert Maetz qui vante ses doigts d'or mais exige la plus grande discipline, il construit ses fondations. Ce sera encore la rigueur qu'il apprend chez Joël Robuchon - MOF et l'apprivoisement d'un nouveau terroir avec Roger Vergé – 3 étoiles Michelin. Déterminé et curieux, Jérôme Schilling décide ensuite de s'initier à une cuisine d'avant-garde avec Thierry Marx et Jean-Luc Rocha à Cordeillan-Bages. Enfin, il se pose à Chasselay pendant sept ans auprès de Guy Lassausaie qu'il quitte en 2015 pour rejoindre l'aventure de la Villa René Lalique, aux côtés de Jean-Georges Klein, retrouvant ainsi sa région d'origine.



© Anne-Emmanuelle Thion

Jérôme Schilling, Chef du restaurant LALIQUE.

© Adriana Tripa

Un Hôtel & Restaurant LALIQUE **AU CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY**

Après deux années passées en tant que chef exécutif de la Villa René Lalique, Jérôme Schilling prend les rênes du Restaurant LALIQUE du Château Lafaurie-Peyraguey. Transformé après d'importantes rénovations en un hôtel haut-de-gamme de dix chambres et trois suites, ce site exceptionnel renaît sous l'impulsion de Silvio Denz, propriétaire du domaine viticole et de la cristallerie Lalique. L'Hôtel & Restaurant LALIQUE obtient la distinction Relais & Châteaux, seulement deux mois après son ouverture puis décroche la classification cinq étoiles en novembre 2018 lui permettant de rejoindre le cercle prestigieux des établissements de luxe dans la région.

La décoration de l'hôtel et du restaurant LALIQUE a été confiée aux architectes d'intérieur, Lady Tina Green et Pietro Mingarelli, créateurs de la collection de meubles et accessoires Lalique Maison. Pour les deux salles du restaurant, ils ont créé des volumes généreux et lumineux où le vert entre en résonnance avec la vigne alentours. Le cristal y est intégré au plafond sous la forme de luminaires « ciel de vigne » déclinant le motif Champs-Elysées. Une sobre élégance qui laisse la plus belle place aux vues, soit sur le paysage dans une salle entièrement vitrée soit dans une ambiance plus feutrée, ouverte sur l'animation de la cuisine.

© Agi Simoes & Reto Guntli

Une page blanche pour Jérôme Schilling qui doit écrire l'histoire gastronomique de ce lieu unique dans le respect des valeurs d'excellence de la Maison. Il forme une équipe fidèle qui le suit, dont Kevin Stroh et Alejandro Moyo, ses deux sous-chefs, et dans les moindres détails imagine sa cuisine au sens propre comme au figuré. Bien en amont de l'ouverture, il sillonne la région à la recherche des meilleurs producteurs. Sans idées préconçues, sans dogme, il goûte, teste, imagine les saveurs qui composent ses plats, mais aussi les arts de la table qui les magnifient. En Janvier 2019, Jérôme Schilling et le Restaurant LALIQUE se voient décernés une première étoile au Guide Michelin offrant à Sauternes sa première table étoilée.

© Agi Simoes & Reto Guntli

À la rencontre **D'UN RICHE TERROIR**

Situé sur les hauteurs du village de Bommes, le Château Lafaurie-Peyraguey **se trouve au cœur du Sauternais, entre terre et mer,** à mi-chemin entre la Bretagne et le Pays Basque, mais aussi proche des richesses de la Dordogne et du Gers. Fruit d'une véritable rencontre entre le Chef et les producteurs, chaque produit est minutieusement sélectionné, choisi pour ses qualités gustatives mais aussi pour ses conditions d'élevage et de culture. Une histoire de rencontre et de passionnés qui se crée sans frontière, avec une ouverture d'esprit qui fait cohabiter la tomate de Marmande avec la burrata, le chou-fleur de Bretagne avec le caviar d'Aquitaine, le bœuf de Bazas avec l'Ossau-Iraty.

De gauche à droite, Alejandro Moyo, sous-chef, Kévin Stroh, sous-chef, Jérôme Schilling et Stéphane Corolleur, chef pâtissier.

© Anne-EmmanuelleThion

UNE CUISINE
ciselée et sincère

Jouissant d'un vaste horizon, le perfectionniste Jérôme Schilling met son savoir-faire au service d'une cuisine dans laquelle la prouesse technique s'éclipse derrière le goût. **Autour d'un ingrédient d'exception il construit une assiette** qui, sans excès, offre toujours une part d'inattendu : caviar, chou-fleur et vodka Beluga, langoustine et pollen frais, ris de veau tabac et réglisse. Sauces et jus y jouent un rôle primordial, accompagnés d'un voile d'épices, d'un condiment savoureux, d'une vinaigrette parfumée dynamisant le plat de touches de fraîcheur et de vivacité. Certaines pièces de viande sont découpées en salle, l'équipe entière jouant son rôle dans l'expérience du restaurant. Jérôme Schilling a à cœur de présenter lui-même certains plats aux convives.

© Anne-Emmanuelle Thion

« Mœlleux choux fleur, caviar vintage et sauce vodka « Beluga » »

© Anne-Emmanuelle Thion

La cuisine
ET LE VIN

Grâce à l'expertise des sommeliers **Romain Iltis** (Meilleur Sommelier de France 2012 et Meilleur Ouvrier de France 2015) et **Adrien Cascio** (sommelier en chef du restaurant), le vin joue un rôle prépondérant dans l'expérience gastronomique du Château Lafaurie-Peyraguey. A l'instar de la cuisine, la cave tout en affirmant son caractère régional, permet d'explorer des territoires variés. A une sélection étoffée de sauternes, de crus bordelais et de riesling (clin d'œil à l'Alsace, berceau de Lalique) s'ajoutent les crus de grands domaines étrangers, espagnols et californiens, la plupart provenant de la collection personnelle de Silvio Denz.

Mais au-delà de l'accord mets et vins, c'est l'essence même des vignobles de la région qui entre dans la cuisine de Jérôme Schilling. Le moût des cabernets francs confit et attendrit les viandes, les pieds et sarments de vigne alimentent le four à bois. Le sauternes est évidemment mis à l'honneur, macéré avec des herbes aromatiques, des fleurs ou du foin, ou réduit jusqu'à la cristallisation. Grâce à la cuisson, le bois dans lequel il vieillit, exsude la richesse de ses saveurs distillant aux viandes et poissons ses précieux arômes.

Chaque menu de la carte propose au moins un accord avec le vin de Sauternes et pour qui souhaite une expérience totale, le menu Château Lafaurie-Peyraguey offre un accord avec les plus beaux millésimes de la propriété.

© Hervé Lefevbre

Adrien Cascio, chef sommelier du Restaurant LALIQUE

© Adriana Tripa

La cuisine **SUCRÉE**

Le chef Jérôme Schilling est accompagné au quotidien par une équipe fidèle et solide, des talents qui pour certains l'accompagnent depuis longtemps, ou qui pour d'autres sont le fruit de rencontres et d'affinités culinaires. C'est le cas pour **le chef pâtissier Stéphane Corolleur** qui a longtemps travaillé auprès du chef Michel Sarran avant de rejoindre l'univers du chef Schilling au restaurant LALIQUE.

Cuisine sucrée, c'est ainsi qu'il préfère définir ses desserts. Des propositions qui ont du caractère et qui sont pensées comme des plats à part entière. Jouant d'une audace maîtrisée, ce chef pâtissier n'hésite pas à convier certains légumes dans ses créations. Le petit pois s'acoquine à la fraise, les herbes aromatiques se déclinent en sorbets, une douce mayonnaise ou une vive vinaigrette assaisonnent ses préparations cependant toujours gourmandes. Très inspiré par le Sauternes, il l'intègre subtilement à ses desserts en exaltant ses saveurs vanillées et fumées. Il met en valeur son côté sucré et salin grâce à une pointe d'amertume ou d'acidité, parfumant par exemple une eau de fraises. Il va même jusqu'à imaginer en collaboration avec l'un des experts de la parfumerie Lalique, une fragrance évoquant les fruits des bois, la vanille et le sarrasin, présenté à table dans un diffuseur. Il tisse ainsi un lien avec le domaine olfactif si cher à la Maison Lalique.

© Anne-Emmanuelle Thion

Stéphane Corolleur, chef pâtissier du Restaurant LALIQUE

© Anne-Emmanuelle Thion

L'ART de la table

Le cristal dans toute sa splendeur est bien sûr présent sur la table du Château Lafaurie-Peyraguey. Il est ici malicieusement détourné par le chef qui a imaginé des objets aussi inventifs que sa cuisine. Il connaît bien la cristallerie Lalique et a pu profiter de ce savoir-faire unique pour faire réaliser des pièces sur-mesure : bouteilles gravées au motif *Femme* et *Raisins* couchées sur la table en guise d'assiettes d'accueil, cloches ornées du dessin *Versailles*, assiettes en suspension, flacons de parfum détournés… À ces créations s'ajoutent des pièces emblématique de la Maison Lalique : verres et carafes, poivrières et salières *Feuilles* parfaites répliques de celles cosignées par René Lalique et Peugeot en 1924, porte-couteaux *Hirondelles* complétés par des créations réalisées par de grandes Maisons partenaires : assiette en porcelaine Fürstenberg, rond de serviette Christofle incrusté de pièces de cristal *Raisins*.

L'éclat de Lalique s'ajoute à celui de la cuisine et du cadre du Château dans un accord parfait !

© Agi Simoes & Reto Guntli

Contacts presse

—

INTERNATIONAL
Hôtel & Restaurant LALIQUE
Astrid Lassabe
+33(0)6.22.83.47.62
astrid.lassabe@lafauriepeyragueylalique.com

—

SUISSE
PR/TICULAR
Katja Grauwiler
+41(0)43.488.22.99
katja.grauwiler@pr-ticular.com

création: www.adrien-ampuy.com

Dossier de presse et visuels disponibles à:
www.lafauriepeyragueylalique.com/pressroom

MICHELIN 2021

RELAIS & CHATEAUX

Gault&Millau