CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY

1ER GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE ★★★★★ •

JÉRÔME SCHILLING

- MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE -

MICHELIN
2023

Gault&Millau

LES GRANDES TABLES DU MONDE

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 ensuite ses fondations avec 2 chefs 3 étoiles Michelin : avec la rigueur chez Joël Robuchon, cuisinier du siècle et le terroir du soleil chez Roger Vergé. 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, en tant que chef exécutif, retrouvant ainsi sa région d'origine.

© Anne-Emmanuelle Thion

Jérôme Schilling, Chef du restaurant LALIQUE.

© Jean Marc Lhomer

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

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 lacuisine.

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. L'hôtel est dirigé par Tristan Beau de Loménie, épaulé par la maître de maison, Lucie Cozzi, qui prend soin des lieux depuis l'ouverture.

Une page blanche pour Jérôme Schilling qui devait écrire l'histoire gastronomique de ce lieu unique dans le respect des valeurs d'excellence de la Maison. 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 décerner une première étoile au Guide Michelin offrant à Sauternes sa première table étoilée. La consécration arrive en mars 2022 avec une deuxième étoile, le fameux guide rouge récompense ainsi le travail et le talent du chef Jérôme Schilling, à la tête des cuisines du restaurant LALIQUE depuis 5 ans, et de ses équipes en cuisine et en salle. Il termine l'année en apothéose avec le titre tant envié de « Meilleur Ouvrier de France ».

Il forme une équipe soudée, dont c, sous-cheffe, qui dans les moindres détails imagine sa cuisine au sens propre comme au figuré. Le chef Jérôme Schilling est également entouré de la cheffe Pâtissière, Héloïse Château, qui est arrivée en février 2022 pour incarner la cuisine sucrée de la table doublement étoilée. En salle, l'équipe du Restaurant LALIQUE est accompagnée par Julien Cozzi, Directeur de salle.

© Agi Simoes & Reto Guntli

©Agi Simœs & Reto Guntli

©Agi Simœs & 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.

© AgiSimoes&RetoGuntli

Le « cuisinier des vignes »

Jérôme Schilling poursuit son ascension fulgurante dans l'élite de la gastronomie française en décrochant le prestigieux titre de « MOF ». Il met sa technicité au service d'une cuisine moderne, sensible et délicate. S'il se définit comme un « cuisinier des vignes », c'est qu'il les a toujours suivies tout au long de sa vie personnelle et professionnelle : du vignoble artisanal de son grand-père aux grands crus classés du Bordelais où, à Sauternes, il place le vin au centre de sa cuisine. Il nourrit sa créativité en étudiant le Sauternes sous toutes ses coutures et en utilise toutes les composantes : formes et couleurs du végétal, des paysages du Sauternais, macération et fermentation du raisin, sarments, pépins et marcs de raisins, mouts, verjus, etc.

Le perfectionniste Jérôme Schilling consacre son savoir-faire et son inspiration à créer des assiettes telles que : le moelleux de chou-fleur et caviar, sauce vodka Beluga, ris de veau croustillant cuit en feuille de 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.

Ses plats sont orchestrés par une mise en scène lors du service à table. Certaines pièces de viande sont, par exemple, 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 oscietre et sauce vodka « Beluga »

© Anne-Emmanuelle Thion

La cuisine
ET LE VIN

Forts de leur expertise respective de chef sommelier pour **Romain Iltis** (Meilleur Sommelier de France 2012 et Meilleur Ouvrier de France 2015) et de chef cuisinier pour Jérôme Schilling, 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 et international, permet d'explorer des territoires variés. A une sélection étoffée de Sauternes, de crus bordelais rouges et blancs et de Rieslings (clin d'œil à l'Alsace, berceau de Lalique) s'ajoutent les crus de grands domaines internationaux, principalement 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 avec les plus beaux millésimes de la propriété.

© Hervé Lefevbre

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 **Jade Franceschino**, la cheffe pâtissière.

Depuis son enfance, Jade Franceschino aime la cuisine. Après un début de carrière qui l'a mené de Lyon à Annecy en passant par la Villa René Lalique, où elle a rencontré le chef Jérôme Schilling qui l'a prise sous son aile. Elle débute en septembre 2023 sa collaboration avec le chef Jérôme Schilling et toutes les équipes.

Cuisine sucrée, c'est ainsi qu'elle 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, cette cheffe pâtissière n'hésite pas à convier certains légumes dans ses créations.

La créativité et les alliances insolites avec le Sauternes seront ainsi mises à l'honneur. La jeune femme ne manque pas d'inspiration et ne cesse d'innover en proposant de nouvelles associations. Elle décrit aujourd'hui sa pâtisserie comme instinctive. Elle travaille beaucoup à l'instinct, notamment sur des associations audacieuses. Elle apprécie particulièrement associer ses desserts avec des plantes, des herbes ou même parfois des légumes.

Très inspirée par le lieu, elle intègre subtilement le Sauternes et la vigne à ses desserts.

©Karine Faby

«Brouillard du Ciron au yuzu et caviar»

© Mickaël Boudot

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 en porcelaine ornées du dessin *Versailles*, assiettes en suspension, flacons de parfum détournés… À ces créations s'ajoutent des pièces emblématiques 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

Contact

—

FRANCE & INTERNATIONAL
Hôtel & Restaurant LALIQUE
Aneta Gardyan
+33(0)6 14 88 67 95
aneta.gardyan@lafauriepeyragueylalique.com

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

MICHELIN 2023

RELAIS & CHATEAUX

Gault&Millau

LES GRANDES TABLES DU MONDE