



Jérôme Schilling mit Auszeichnung GRAND CHEF DE DEMAIN auf Erfolgsliste von Gault-Millau für Südwest-Frankreich

Donnerstag, 13. Dezember 2018 - Der französische Gastronomieführer Gault-Millau gibt seine Erfolgsbilanz für 2018 bekannt. Jérôme Schilling, Küchenchef im Restaurant Laliq ue von Château Lafaurie-Peyraguey, erhält den Titel «Grand Chef de Demain» für Südwest-Frankreich. Er wird damit in den exklusiven Kreis hoch talentierter Küchenchefs aufgenommen, die es zu beobachten gilt.

Jérôme Schilling - Werdegang eines Kochs aus Leidenschaft

Für Jérôme Schilling war die Berufswahl von Jugend an klar. Nur einen Steinwurf von seinem Zuhause im Elsass trat er eine Lehre an, entdeckte die Kunst des Kochens und verschrieb sich ihr mit Leib und Seele.

Bei Hubert Maetz, der höchste Disziplin einforderte, festigte der junge Schilling seine Grundlagen. Auch danach, bei Joël Robuchon (Meilleur Ouvrier de France), war strengste Präzisionsarbeit angesagt. Bei Roger Vergé (MOF und 3 Michelin-Sterne), eroberte Jérôme Schilling ein ihm neues, südliches Terroir. Von zielstrebigem und neugieriger Natur, beschloss er etwas später, sich mit der avantgardistischen Küche auseinanderzusetzen, weshalb er sich Thierry Marx und Jean-Luc Rocha (MOF) in Cordeillan-Bages anschloss. Danach arbeitete er sieben Jahre lang in Chasselay an der Seite von Guy Lassausaie, um 2015 in seine Heimatregion, das Elsass, zurückzukehren, wo er neben Jean-Georges Klein im neu eröffneten Restaurant der Villa René Laliq ue wirkte.

Nach zwei Jahren als Chef-Executif in der Villa René Laliq ue übernimmt Jérôme Schilling im Juni 2018 die Verantwortung für das Restaurant Laliq ue im Château Lafaurie-Peyraguey. Diese neue Erfahrung erlaubt es ihm, sein Können voll und ganz unter Beweis zu stellen und den Gästen des Restaurants

einzigartige kulinarische Erlebenswelten zu öffnen, nachdem er sich in einjähriger Vorbereitungszeit eingehend mit den Sauternes-Weinen und ihrer Integration in der Küche auseinandergesetzt hat. Die Entdeckung der umliegenden Weinberge animierte den Chef dazu, in seiner Küche die Arbeitsschritte der Weinherstellung abzubilden. Mazeration, Gärung, Weinproduktionstechnik stellen sich in den Dienst der Haute Cuisine. Die Speisekarte wurde spezifisch im Hinblick auf die einzelnen Jahrgänge und streng selektionierte Produkte konzipiert. So wurde Gault-Millau ein Foie gras in Tonerdenkruste präsentiert, der genau diese Synergie zwischen Weinberg und gehobener Küche feiert.

Unterstützt und angespornt wurde Jérôme Schilling beim Erreichen der gemeinsamen Ziele durch sein Küchenteam – Kevin Stroh und Alejandro Moyo, seine Assistenten und Pâtisserie-Chef Stéphane Corolleur – sowie das Restaurant-Team unter Patrice Blondit und den Chef-Sommelier Adrien Cascio. Jérôme Schilling ist sehr stolz auf seine Auszeichnung und sein Werdegang wird allgemein bewundert: Es ist die wohlverdiente Bestätigung für den Fleiss eines begabten Menschen, der sich voller Leidenschaft für seinen Beruf einsetzt.

Zum Hotel & Restaurant Lalique im Château Lafaurie-Peyraguey:

Auf Initiative von Silvio Denz, Präsident und CEO von Lalique, wurde das Hotel & Restaurant Lalique im Château Lafaurie-Peyraguey anlässlich der 400-Jahr-Feier des Schlosses im Juni 2018 eröffnet. Die neue Prestige-Adresse will vier Welten miteinander verbinden: Wein, Kristall, Gastronomie und Gastfreundschaft. Mit 10 Zimmern und 3 Suiten ist das von Christophe Noulibas geführte Haus ein Glanzstück in der Gegend von Sauternes. Neben einer Bar, in der Cocktails auf Sauternes-Basis zelebriert werden, zeichnet es sich durch ein Gourmetrestaurant unter der Leitung des Spitzenkochs Jérôme Schilling mit einer vom Chef-Sommelier Adrien Cascio zusammengestellten exklusiven Weinkarte aus. Die Innenausstattung wurde den Designern Lady Tina Green und Pietro Mingarelli anvertraut, die auch für die Möbel von Lalique Maison verantwortlich zeichnen. Nur zwei Monate nach der Eröffnung wurde das Hotel & Restaurant Lalique im Château Lafaurie-

Peyraguey als Mitglied der renommierten Hotelkette Relais & Châteaux anerkannt und wenige Wochen später in der berühmten Hotelklassierung von Atout France mit fünf Sternen bedacht.

Zum Gault-Millau:

Der Gault-Millau gilt als einer der einflussreichsten Restaurantführer neben dem Guide Michelin. Jedes Jahr wird gleichzeitig mit dem Erscheinen der neuen Ausgabe auch der «Koch des Jahres» bekannt gegeben. Der 1972 von Henri Gault und Christian Millau gegründete Gault-Millau wurde schnell sehr erfolgreich. Es gibt ihn heute nicht nur in Frankreich, sondern für zahlreiche weitere Länder. Er benotet Restaurants, Hotels und Gästezimmer und vergibt – analog zu den Michelins Sternen – die begehrten Gault-Millau-Kochmützen (0 bis 5). Die Ausgabe für das Jahr 2019 des Gault-Millau GRAND OUEST (Südwestfrankreich) ist ab dem 13. Dezember im Buchhandel erhältlich. 3800 Restaurants, wovon 750 neue Adressen, sind darin aufgeführt.

Pressemappe und Bilder:

<https://www.lafauriepeyragueylalique.com/pressroom>



Pressekontakt:

GRAUWILER | TESTA Public Relations

Katja Grauwiler

Mantelgasse 10

8008 Zürich

Tel : +41 43 488 22 99

katja@grauwiler-testa.com

Praktische Hinweise:

Château Lafaurie-Peyraguey

Hôtel & Restaurant LALIQUE

33210 Bommes-Sauternes - FRANKREICH

www.lafauriepeyragueylalique.com