



CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE •

Jérôme Schilling erhält mit dem Restaurant LALIQUE im Château Lafaurie-Peyraguey einen Stern im Michelin 2019



Dienstag, 22. Januar 2019

Dieses Jahr werden Jérôme Schilling und das Restaurant LALIQUE im Château Lafaurie-Peyraguey mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Dies ist für den talentierten Koch, der sein Handwerk bei Koryphäen wie Roger Vergé, Thierry Marx, Joël Robuchon und Guy Lassausaie verfeinert hat, eine erste Station auf dem Weg in eine glanzvolle Zukunft. Im neuen Hotel-Restaurant LALIQUE in der Gegend von Bordeaux steht Jérôme Schilling zum ersten Mal selbst einer Küche vor und nimmt damit die Geschicke in seine eigene Hand. Mit grossem Erfolg, denn die Auszeichnung mit dem Michelin-Stern erfolgt nur sechs Monate nach der Eröffnung des neuen Schmuckstücks von Lalique. Ein Michelin-Stern ist zudem ein Novum im Sauternes-Gebiet.

«Allein kommt man schneller voran, aber gemeinsam kommt man weiter! Der Guide Michelin ist und bleibt die absolute Referenz bei der Anerkennung unserer Arbeit. Diese Auszeichnung ist eine Belohnung für den Einsatz meines ganzen Teams und eine ganz wichtige erste Etappe! Wir machen weiter und arbeiten künftig mit einem neuen, gemeinsamen Ziel: einem zweiten Stern », meint Jérôme Schilling.

Nach zweieinhalb Jahren als Chef-Exécutif an der Seite von Jean-Georges Klein in der Villa René Lalique unternahm Jérôme Schilling im Oktober 2017 einen entscheidenden Schritt für seine weitere Laufbahn: Er folgte dem Ruf von Silvio Denz, dem Präsidenten von Lalique, der ihm sein jüngstes Projekt anvertraute und dann auch die Leitung des am 23. Juni 2018 eröffneten Gourmet-Restaurants im Château Lafaurie-Peyraguey. An diesem aussergewöhnlichen Ort mitten in den Rebbergen über dem Dorf Bommès unweit von Bordeaux nahm der gebürtige Elsässer Jérôme



CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE •

Schilling, der mit dem „Grand Chef de Demain“ für Südwestfrankreich (Top Chef von morgen) von Gault & Millau im Dezember 2018 ausgezeichnet worden ist, die wohl tollste Herausforderung seines Lebens an.

Weit weg vom heimatlichen Elsass packte er im grünen Südwesten Frankreichs viel Neues an. Er ging auf die Pirsch und erkundete die Gegend auf der Suche nach den besten Produzenten. Ohne sich an irgendwelche Glaubenssätze zu halten, probierte und testete er alles Mögliche und malte sich dabei aus, welche geschmacklichen Nuancen er seinen Gerichten geben und auf welche Weise er sie am Tisch eindrucksvoll inszenieren könnte.

Der Stern im Michelin bestätigt den grossen Einsatz, die Leidenschaft, das Talent und den Sinn fürs Präzise von Jérôme Schilling, der sein ganzes Können in den Dienst einer Küche stellt, bei der die Spitzenleistungen in der Umsetzung sich der vollen Entfaltung des Geschmacks unterwerfen. Für die Nachspeisen verlässt Jérôme Schilling sich auf Stéphane Corolleur, seinen Chef-Pâtissier, der die Visionen Schillings mit seiner eigenen «süssen Küche» weiterentwickelt.

Der Michelin-Stern belohnt auch all die treuen Mitarbeiter, die Jérôme Schilling folgen und ihn unterstützen. Im Château Lafaurie-Peyraguey wetteifert Jérôme mit Kevin Stroh und Alejandro Moyo, seinen beiden Sous-Chefs, um geniale Ideen. Zusammen mit ihren Teams haben sie mehrere Menüs entworfen, welche die Gäste in eine spannende Genusswelt entführen, reich an Kontrasten für den Gaumen wie für das Auge. Jérôme Schilling teilt die erhaltene Auszeichnung gerne mit seinem Team aus der Küche, aber auch mit Patrice Blondit, dem Leiter des Restaurants, und dessen Mitarbeitern, die Hand in Hand einen wichtigen Beitrag zum Erfolg des Hauses leisten. Denn die Service-Qualität muss tadellos sein.

«Wir sind sehr glücklich über diese Anerkennung, die dem Können und dem Einsatz der Mitarbeitenden in Küche und Restaurant gilt. Die Idee von Jérôme Schilling, die synergetische Verbindung zwischen Wein und Gastronomie zum Ausdruck zu bringen, ehrt auch den grossartigen Wein von Château Lafaurie-Peyraguey», sagt Silvio Denz, Präsident von Lalique.

Neben Jérôme Schilling ist dieser erste Michelin-Stern für das Restaurant-Hotel LALIQUE folgenden Personen zu verdanken:

Kevin Stroh und Alejandro Moyo, Sous-Chefs

Stéphane Corolleur, Chef-Pâtissier

Patrice Blondit, Leiter Restaurant

Adrien Cascio, Chef-Sommelier

Christophe Noulibos, Hoteldirektor

Justine Fleureux, Verantwortliche Weintourismus und Kommunikation

sowie deren Teams



CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE •

Informationen zum Hotel-Restaurant LALIQUE im Château Lafaurie-Peyraguey:

Das Hotel-Restaurant LALIQUE im Château Lafaurie-Peyraguey wurde auf Initiative von Silvio Denz, Präsident von Lalique, geschaffen und im Juni 2018 anlässlich der 400-Jahr-Feier des Schlosses 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 Noulibos 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.

Pressemappe und Bilder stehen zur Verfügung unter: <https://www.lafauriepeyragueylalique.com/pressroom/>

Praktische Hinweise:

Château Lafaurie-Peyraguey
Hotel-Restaurant LALIQUE
33210 Bommès-Sauternes – FRANKREICH
www.lafauriepeyragueylalique.com