



VILLA RENÉ LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •

**Nicolas Multon,
Chef-Pâtissier in der Villa René Lalique **,
wird bei der Sterne-Vergabe von Michelin
mit dem Preis «Passion Dessert 2019» ausgezeichnet**



Nicolas Multon - ©Lucas Müller

Wingen-sur-Moder, 22. Januar 2019

Nicolas Multon, Chef-Pâtissier an der Seite von Jean-Georges Klein in der Villa René Lalique, gehört zur ersten Gruppe von jungen Talenten, denen der von Michelin und Valrhona geschaffene Titel «Passion Dessert» verliehen wurde. Als Preisträger ausgewählt wurden von den Michelin-Inspektoren 30 Zuckerbäcker, die im Berufsalltag einer französischen Sterneküche stehen. Der neue Preis ist eine schöne Bestätigung für den 38-jährigen Chef-Pâtissier Multon.

In seiner Jugend träumte Nicolas Multon davon, die Kunstgewerbeschule zu absolvieren. Heute lebt er seine künstlerische Begabung in der *Villa René Lalique* aus, einem Zwei-Sterne-Restaurant unter Leitung von Jean-Georges Klein. Dabei sind ihm die Welt des Kristalls und die Natur rund um die *Villa René Lalique* wichtige Inspirationsquellen, die ihn zu Dessert-Kreationen auf höchstem Niveau beflügeln, wie sie dem Ruf von Lalique entsprechen.

Seine Laufbahn begann Nicolas Multon im Jahr 2000 als Commis in der *Auberge des Templiers* ** (Boismorand). Danach arbeitete er bei Philippe Morvan, «Champion de France des desserts 2000», und bei Antoine Westermann im *Buerehiesel* (Strassburg).

Im Jahr 2002 wurde Nicolas Multon von Jean Paul Abadie, Inhaber des *Amphitryon* in Lorient, eingestellt. Da war Multon gerade einmal 22 Jahre alt. Sieben Jahre später stieg er bei Jean-Georges Klein im *Arnsbourg* zum Chef-Pâtissier auf. Er folgte Klein, als dieser das neu eröffnete Restaurant der *Villa René Lalique* übernahm.



VILLA RENÉ LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •

«Ich versuche, zwei Welten miteinander zu verbinden, die des Kristalls und die der Gastronomie. Regelmässig gehe ich hinüber zur Manufaktur und schaue den Glasmachern über die Schulter, um zu sehen, ob ich einige ihrer Techniken bei der Zubereitung meiner Desserts anwenden kann.»

Nicolas Multon.

Im Jahr 2012 erhielt Nicolas Multon die Auszeichnung «Chef & Designer». Im Oktober 2018 schaffte er es beim prestigeträchtigen Wettbewerb «Meilleur Ouvrier de France» unter die 15 Finalisten in der Kategorie «Pâtissier-Confiseur».



Signatur-Dessert POMME: Kandierter Apfel aus dem Elsass, Cremeux mit grünem Apfel, karamelisierter Blätterteig, Honigklee-Soft-Eis

«Es ist mir eine Ehre, den Michelin-Preis «Passion Dessert 2019» zu erhalten, der dieses Jahr erstmals den Berufsstand des Pâtissiers auszeichnet. Ich bedanke mich bei allen Personen, die an meiner Seite wirken, Tag für Tag das Beste geben und so das Ihre zu diesem schönen Erfolg beigetragen haben.»

Nicolas Multon

Informationen zur Villa René Lalique:

Die Villa, die René Lalique 1920 in Wingen-sur-Moder (Elsass) erbauen liess, wurde im September 2015 zu neuem Leben erweckt. Silvio Denz, Präsident von Lalique, machte aus ihr ein 5-Sterne-Hotel und ein Restaurant für Feinschmecker, das bereits 2016, nur wenige Monate nach seiner Eröffnung, mit 2 Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Gleichsam als Hymne an die französische Lebensart steht die Villa René Lalique seitdem für das Know-how und die Expertise des Hauses Lalique. Die Gestaltung der sechs Hotelsuiten wurde den Innenarchitekten Lady Tina Green und Pietro Mingarelli anvertraut, die auch für die Möbel von «Lalique Maison» verantwortlich zeichnen. Das Haus besitzt zudem einen überwältigenden Weinkeller, in dem Romain Iltis, «Meilleur Ouvrier de France 2015» und «Meilleur Sommelier de France 2012» waltet.

Die Villa René Lalique gehört zu den «Relais & Châteaux», einer Vereinigung von 552 Luxushotels und Restaurants rund um die Welt. Seit Januar 2019 zählt sie auch zu den «Grandes Tables du Monde», einem Zusammenschluss von 174 Spitzenrestaurants in 25 Ländern der Welt.



VILLA RENÉ LALIQUÉ

• HÔTEL & RESTAURANT •

Praktische Hinweise:

VILLA RENÉ LALIQUÉ Hôtel & Restaurant

18 rue Bellevue

67290 Wingen-sur-Moder (Frankreich)

+33(0) 3 88 71 98 98

www.villarenelalique.com

Pressekontakt:

GRAUWILER | TESTA Public Relations GmbH

Katja Grauwiler - +41 43 488 22 99

katja@grauwilertesta.com

Villa René Lalique:

Mathilde Hutt - +33(0) 6 08 17 91 56 - communication@villarenelalique.com

Pressemappe und Bilder stehen zur Verfügung unter: www.villarenelalique.com/pressroom