



VILLA RENÉ LALIQUE  
• HÔTEL & RESTAURANT •

## **Jean-Georges Klein hält Einzug bei «Grandes Tables du Monde»**



*Team der Villa René Lalique © Studio Adeline Wagner*

Wingen-sur-Moder, 04. Februar 2019

Jean-Georges Klein und seine *Villa René Lalique* gehören fortan zur prestigereichen Vereinigung «Grandes Tables du Monde», eine weitere Anerkennung für das Haus, das somit in die exklusive Auswahl des gleichnamigen Restaurantführers aufgenommen wird.

181 Restaurants in 25 Ländern auf fünf Kontinenten gehören zu «Grandes Tables du Monde», einer Organisation, die rund um gemeinsame Werte und gestützt auf strenge Aufnahmekriterien die besten

Restaurants des Planeten vereint. Der Führer wurde vor 65 Jahren von sechs Pariser Spitzenköchen ins Leben gerufen und gibt jedes Jahr eine präzise, selektive Liste mit den weltbesten Restaurants heraus.

Jean-Georges Klein ist eine fast schon emblematische Figur, die mit Bescheidenheit und sehr viel Talent den Osten Frankreichs vertritt. Seit 2015 führt er das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurant der *Villa René Lalique* im elsässischen Wingen-sur-Moder. Jean-Georges Klein ist Koch aus Leidenschaft und sublimiert seine Liebe zur Gastronomie mit lokalen und anderen Produkten, die er zu kreativen, evolutiven, leichten, aber technisch raffinierten Gerichten verarbeitet. Bei ihm begegnen sich Minimalismus und Wagemut auf dem Teller. Seine Küche ist farbenfroh, entwickelt sich stets weiter, ist zugleich schlicht und voller Kontraste – für das Auge wie auch den Geschmack. Die unterschiedlichsten Aromen treffen aufeinander und bezaubern den Gaumen der Gäste.

Nach seiner Ausbildung an der Hotelfachschule in Strasbourg (1967 bis 1969) übernahm Jean-Georges Klein die Verantwortung für den Service im Restaurant *L'Arnsbourg*, das der Familie gehörte. Erst mit 40 Jahren wechselte der Perfektionist als Autodidakt in die Küche und entdeckte dort seine wahre Leidenschaft. Er übernahm das Restaurant, das bereits ein Jahr später, 1988, mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Der zweite Stern folgte 1998 und der dritte, die höchste Michelin-Auszeichnung, im Jahr 2002. Zwei Jahre danach wurde Jean-Georges Klein vom Gastronomie-Führer *Champéard* zum *Chef de l'année* erklärt, auch der deutsche Restaurantführer *Schlemmer Atlas* ernannte ihn zum *Spitzenkoch des Jahres* und das französische *Bottin Gourmand* erteilte ihm einen vierten Stern. Mit der *Villa René Lalique* erhielt Jean-Georges Klein im Jahr 2016, nur drei Monate nach der Eröffnung, ebenfalls zwei Michelin-Sterne.

Um die Synergie und die sanfte, wohlwollende Atmosphäre in der *Villa René Lalique* voll zum Tragen zu bringen, hat sich Jean-Georges Klein mit Personen umgeben, die in seinen Augen sehr wichtig sind: Mitarbeiter, die seit vielen Jahren zu seinem Kernteam gehören. Ein eingeschworenes, gut eingespieltes und professionelles Team, das Hand in Hand arbeitet. Die Aufnahme bei «Grandes Tables du Monde» ist eine Bestätigung für die Qualität und die Konstanz seiner kulinarischen Leistungen, die schon früher anerkannt waren. Für den Spitzenkoch und sein Team ist die Auszeichnung eine Erneuerung:

«Für mich und meine langjährigen Mitarbeiter ist es wie ein Heimkommen in die eigene Familie, denn wir haben schon früher zu dieser prestigeträchtigen Vereinigung gehört. Bei der Eröffnung der *Villa René Lalique* haben wir uns aber etwas Zeit gelassen, um nach den beiden Michelin-Sternen, die wir sehr schnell bekommen haben, alles auszufeilen. Heute, drei Jahre nach der Eröffnung, ist dies ein weiterer Schritt auf dem Weg zur Exzellenz, auf den wir sehr stolz sind. Dank solcher Anerkennungen werden wir unseren schönen Beruf weiterentwickeln und dabei stets die Werte der *Haute cuisine française* hochhalten.»

Jean-Georges Klein

#### **Informationen zur Villa René Lalique:**

*Die Villa, die René Lalique 1920 in Wingen-sur-Moder (Elsass) erbauen liess, wurde im September 2015 als Restaurant und Hotel wiedereröffnet und 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, vom international bekannten Architekten Mario Botta entworfenen Weinkeller.*

*Die Villa René Lalique gehört zu den «Relais & Châteaux», einer Vereinigung von 552 Luxushotels und Restaurants rund um die Welt. Im Januar 2019 wurde sie auch in den Kreis der «Grandes Tables du Monde» aufgenommen, einem Zusammenschluss von 181 Spitzenrestaurants in 25 Ländern der Welt.*

#### **Informationen zur Vereinigung «Grandes Tables du Monde»:**

*Die 1954 von sechs Pariser Spitzenköchen ins Leben gerufene Vereinigung «Grandes Tables du Monde» ist ein ambitionierter Zusammenschluss von 181 Spitzenrestaurants in 25 Ländern auf 5 Kontinenten. Geeint durch den Wunsch, einzigartige kulinarische und sensorische Erlebnisse zu bieten, sind diese Gastronomen heute Botschafter einer seltenen Kunst, die im Dreieck zwischen Tradition, Vermittlung und Innovation gelebt wird. Der Vereinsvorstand und sein Vorsitzender, David Sinapian, verstehen sich als treibende Kräfte für diese aussergewöhnliche Lebensart und*

*fördern eine hochwertige zeitgenössische Gastronomie, die gleichzeitig anspruchsvoll und unkompliziert, ehrgeizig und dynamisch ist.*

**Praktische Hinweise:**

VILLA RENÉ LALIQUE Hôtel & Restaurant

18 rue Bellevue, 67290 Wingen-sur-Moder (Frankreich)

+33 (0)3 88 71 98 98

[www.villarenelalique.com](http://www.villarenelalique.com)

**Pressekontakt:**

GRAUWILER I TESTA Public Relations

Katja Grauwiler

+41 (0)43 488 22 99

[katja@grauwilertesta.com](mailto:katja@grauwilertesta.com)

Villa René Lalique

Mathilde Hutt

+33(0) 6 08 17 91 56

[communication@villarenelalique.com](mailto:communication@villarenelalique.com)

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

