



Michelin 2019 : une étoile pour Jérôme Schilling au restaurant Lalique du Château Lafaurie-Peyraguey

Ce lundi 21 janvier 2019, le chef Jérôme Schilling du Restaurant Lalique du Château Lafaurie-Peyraguey à Sauternes (33) a décroché une étoile au Guide Michelin 2019.

Une nouvelle consécration pour celui qui a déjà côtoyé de grands chefs, de Roger Vergé à Jean-

Georges Klein et qui a été consacré fin 2018 Grand de demain Sud Ouest par le Gault&Millau.



©Michelin

« Seul on va plus vite mais ensemble on va plus loin ! Le guide Michelin reste la référence absolue dans la reconnaissance de notre travail. Cette distinction qui récompense le travail de toute mon équipe, est une première étape incontournable ! Nous continuerons à travailler ensemble pour décrocher une deuxième étoile, notre nouvel objectif ! » a réagi Jérôme Schilling à l'annonce de cette première étoile.

6 mois seulement après l'ouverture de ce nouveau restaurant signé Lalique, le jeune chef décroche une étoile au Guide Michelin, une première à Sauternes qui compte désormais une table étoilée. Le titre de **Jérôme Schilling** confirme son talent et la perfection qu'il met au service d'une cuisine dans laquelle prouesses techniques s'éclipsent derrière le goût.

Au cours de sa carrière, le jeune chef alsacien a déjà assisté les plus grands chefs : **Roger Vergé, Thierry Marx, Joël Robuchon ou Guy Lassausaie.**

Après deux ans et demi en tant que chef exécutif de la **Villa René Lalique** en Alsace aux côtés du chef **Jean-Georges Klein, Jérôme Schilling** s'apprête à écrire une nouvelle page de son histoire lorsqu'en octobre 2017, **Silvio Denz**, président directeur général de Lalique, lui confie le projet et les rênes du restaurant gastronomique du Château Lafaurie-Peyraguey qui ouvrira ses portes le 23 juin 2018 au cœur des vignes et sur les hauteurs du village de Bommès dans le bordelais. En investissant les cuisines de ce nouvel établissement, **Jérôme Schilling** se retrouve pour la première fois aux commandes de sa propre cuisine et chef de sa destinée.

Sans idées préconçues, il sillonne la région à la recherche des meilleurs producteurs. Sans dogme, il goûte, il teste et imagine les saveurs qui composeront ses plats mais aussi et surtout les arts de la table qui les magnifieront.



Jérôme Schilling ©AdrianaTripa

La récompense de **Jérôme Schilling** est aussi celle d'une équipe fidèle, qui le

suit et l'entoure au Château Lafaurie-Peyraguey.

Avec ses deux sous-chefs **Kevin Stroh et Alejandro Moyo** et leurs équipes, ils imaginent des menus qui transportent les hôtes dans une cuisine créative et haute en couleurs, riche de contrastes, tant visuels que gustatifs.

Il partage également cette réussite avec **Patrice Blondit** le directeur de restaurant et toute l'équipe de salle. Et **Silvio Denz**, président-directeur général de Lalique d'ajouter : « Nous sommes extrêmement heureux de cette consécration qui vient saluer le savoir-faire et le travail de nos équipes aussi bien derrière les fourneaux qu'en salle. Le travail de synergie entre le vin et la gastronomie imaginé par **Jérôme Schilling** permet d'honorer le grand vin de Château Lafaurie-Peyraguey. »

L'Hôtel & Restaurant LALIQUE au Château Lafaurie-Peyraguey

A l'initiative de Silvio Denz, président directeur général de Lalique, l'Hôtel & Restaurant LALIQUE du Château Lafaurie-Peyraguey a ouvert ses portes en juin 2018 à l'occasion des 400 ans du Château. Cette adresse se veut convergence de quatre univers : le vin, le cristal, la gastronomie, l'hospitalité.

Cette nouvelle destination du Sauternais, se compose de 10 chambres et 3 suites, d'un bar à cocktails à base de sauternes et d'un restaurant gastronomique avec une carte des vins créée par Adrien Cascio, chef sommelier.

L'établissement a été entièrement décoré par les designers d'intérieur Lady Tina Green et Pietro Mingarelli, les créateurs de la ligne de mobilier Lalique Maison. Deux mois seulement après son ouverture, l'Hôtel & Restaurant LALIQUE au Château Lafaurie-Peyraguey reçoit la distinction Relais & Châteaux, et quelques semaines plus tard cinq étoiles au célèbre classement hôtelier d'Atout France. **Château Lafaurie-Peyraguey**

Hôtel & Restaurant LALIQUE

33 210 Bommès-Sauternes-France

www.lafauriepeyragueylalique.com

RELIRE

[Gault Millau Tour 2018 Palmarès de la Région Sud Ouest](#)

[Menu photographié de Jérôme Schilling au Chateau Lafaurie Peyraguey by Lalique](#)

[L'Alsacien Jérôme Schilling vainqueur du Challenge Culinaire du Président de la](#)

République

Jérôme Schilling et Eric Frieden; le bistrot du Château de Hochberg

Jérôme Schilling, chef Exécutif de Jean-Georges Klein