



Restaurant Lalique - Château Lafaurie-Peyraguey

| HÔTELLERIE & RESTAURATION

69 Immersion dans le vignoble
et le cristal avec
Jérôme Schilling
An immersion in vines and
crystal with Jérôme Schilling

IMMERSION DANS LE VIGNOBLE ET LE CRISTAL AVEC JÉRÔME SCHILLING

Le chef du restaurant Lalique - Château Lafaurie-Peyraguey utilise la vigne comme fil conducteur, au propre comme au figuré, pour proposer une expérience qui fait la part belle aux savoir-faire de Lalique.

■ Par/by Sophie Komaroff

A peine consacré par une deuxième étoile Michelin obtenue en mars 2022 pour le restaurant Lalique dans le Sauternais, et trois ans après la première, le chef Jérôme Schilling a décroché le titre de Meilleur Ouvrier de France 2022 dans la catégorie "cuisine, gastronomie", lors de la finale du concours qui s'est déroulée en novembre dernier à Grenoble. Jérôme Schilling exerce depuis quatre ans au restaurant Lalique - Château Lafaurie-Peyraguey, Premier Grand Cru Classé de Sauternes en 1855. Surnommé le "cuisinier des vignes", il puise sa créativité dans l'étude du Sauternes sous toutes ses formes et en utilise toutes les composantes. La vigne n'est pas sa seule source d'inspiration. En intégrant le groupe Lalique en 2015, il découvre la richesse du savoir-faire verrier et cristallier de la maison, et se prend de passion pour lui, passant de nombreuses heures dans les murs de la manufacture, à la découverte des collections, anciennes ou récentes, de la marque et du travail des artisans. Une immersion qu'il retranscrit aujourd'hui dans l'art de la table du restaurant Lalique - Château Lafaurie-Peyraguey (photo 1).

Only recently awarded a second Michelin star in March 2022 for the Lalique restaurant in the Sauternes region of France (three years after the first one), Chef Jérôme Schilling also garnered a 'Meilleur Ouvrier de France' ['Best Worker in France'] award in 2022 in the 'cuisine, gastronomy' category. The final of the contest took place in November last year at Grenoble. For four years, Jérôme Schilling has been at the Lalique - Château Lafaurie-Peyraguey that features the Premier Grand Cru Classé wine of Sauternes going back to 1855. The Chef is referred to as the 'vineyard cook' and takes his inspiration from an exploration of the Sauternes wine in all its forms, making use

of every element – but the vine is not his sole source of inspiration. When he joined the Lalique group in 2015, he discovered the richness of the maison's glass and crystal-making know-how, and was imbued with that same passion. Spending many hours at the manufacturer's premises poring over historical and more recent collections, he has thoroughly explored the marque and the artisans' work. Now he has transcribed that immersion into the tableware at the Lalique - Château Lafaurie-Peyraguey restaurant (photo 1).



AN IMMERSION IN VINES AND CRYSTAL WITH JÉRÔME SCHILLING

The Chef of the Lalique - Château Lafaurie-Peyraguey restaurant features the vine as a common thread through the restaurant, both literally and figuratively, delivering an experience that showcases Lalique know-how.



2

UNE ODE AU CRISTAL ET À LA PORCELAINE.

« Connaissant toutes les gammes actuelles et anciennes de Lalique, j'ai pu les retravailler à ma manière et concevoir les pièces d'art de la table du restaurant », explique Jérôme Schilling. Pour le service des amuse-bouches, le chef a mis au point une présentation fondée sur la bouteille de Sauternes (photo 2) découpée, à laquelle est intégrée une pièce de porcelaine recevant trois mets qui réfèrent aux notes du sauternes : la fraîcheur, l'acidité et la gourmandise. Ceux-ci

reposent sur des bouchons de carafe, réformés au contrôle qualité pour la vente, et redécoupés pour offrir trois hauteurs différentes correspondant à l'ordre de dégustation. Et fidèle à l'univers de René Lalique et à ses inspirations, à savoir la faune, la flore et la femme, la bouteille est ornée d'une dorure du motif Femme et raisins, dessin emblématique de

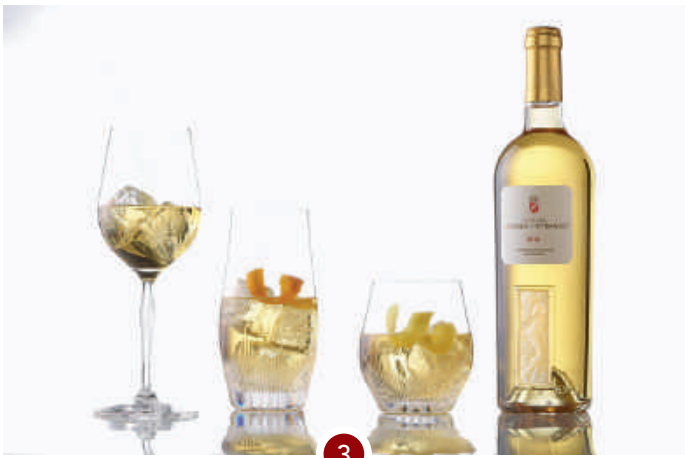


5

AN ODE TO CRYSTAL AND PORCELAIN

“On the back of my knowledge of Lalique’s current and former ranges, I was able to rework them my way, and design tableware pieces for the restaurant,” explains Jérôme Schilling. For the starter plates, the Chef updated a presentation based on the cut back Sauternes bottle (photo 2) that incorporates a piece of porcelain, and will accommodate three dishes that reference the notes of the Sauternes: freshness, acidity, and fine food. These are placed on carafe tops that are remodelled from sale quality control pieces and re-cut to offer three different heights in line with the tasting process. Loyal to the universe of René Lalique and his inspirations – including fauna, flora and females – the bottle is adorned with a gilt decoration recalling the female form and also grapes,

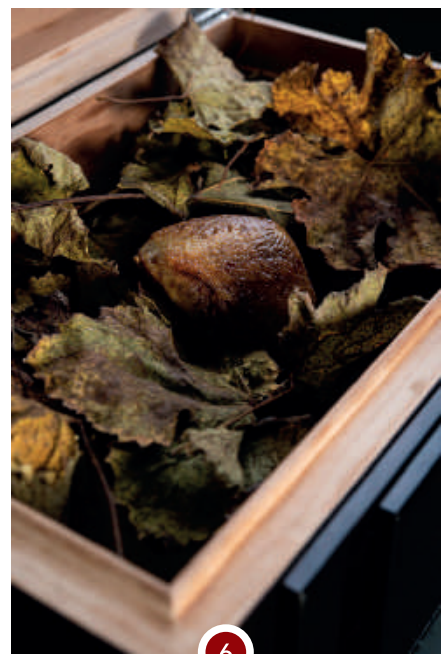
the maison’s iconic design. The dining table is covered with fine fabrics from the Bergan maison, and (of course) gives pride of place to the 100 Points range of carafes, glasses and cork-holders (photo 3) designed for Lalique by the wine critic James Suckling. Lalique designs also feature on the Christoffle napkin rings that are inlaid with Raisins crystal motifs, and there are replicas of Peugeot Saveurs salt and pepper mills co-signed by René Lalique and Peugeot in 1924.



3



4



6

PALMARÈS

Outre son parcours auprès de chefs français tels que Joël Robuchon, Roger Vergé, Jean-Yves Schillinger, Thierry Marx, Jean-Luc Rocha, Guy Lassausaie et Jean-Georges Klein, Jérôme Schilling perfectionne son art et affine sa maîtrise technique qu'il aime mettre à l'épreuve en concours : Bocuse d'argent France 2021, Challenge du Président de la République dont il remporte le 1^{er} prix en 2017, Meilleur Ouvrier de France 2015 dont il est finaliste, 2^e au concours Prosper Montagné en 2013, 3^e au Prix culinaire international Taittinger en 2012 et 1^{er} prix trophée Henri Huck en 2010.

PRIZES

In addition to carving out his career among French Chefs such as Joël Robuchon, Roger Vergé, Jean-Yves Schillinger, Thierry Marx, Jean-Luc Rocha, Guy Lassausaie and Jean-Georges Klein, Jérôme Schilling perfects his craft and refines his techniques that he enjoys putting to the test in a competitive setting : Bocuse d'argent France 2021, Challenge of the President of the Republic for which he won 1st prize in 2017, Meilleur Ouvrier de France ['Best Worker in France'] 2015 in which he was a finalist, 2nd place in the Prosper Montagné competition in 2013, 3rd prize at the International Taittinger culinary prize in 2012 and first prize at the Henri Huck trophy in 2010.

la maison. La table, recouverte de tissus nobles de la maison Bergan, fait bien entendu la part belle aux carafes, verres et porte-bouchons de la gamme 100 Points (*photo 3*) conçue pour Lalique par le critique de vin James Suckling. Les créations de Lalique s'invitent également sur des ronds de serviette Christofle, incrustés de motifs en cristal Raisins, des moulins à poivre et à sel Peugeot Saveurs, répliques de ceux cosignés par René Lalique et Peugeot en 1924. Les couverts sont signés Christofle : le chef a choisi la collection Jardin d'Eden, avec une dorure à l'or fin pour rappeler les tonalités chaudes du sauternes.

Côté porcelaine, Jérôme Schilling travaille avec la maison Fürstenberg (*photo 4*), à laquelle il a notamment demandé de réaliser des cloches (*photo 5*) pour son plat signature sur la base du vase Versailles créé dans les années 1930 par René Lalique et orné d'un subtil motif floral. Et puisant dans le savoir-faire des 40 métiers de la cristallerie Lalique, Jérôme Schilling a fait réaliser des barres en inox pour y présenter sa côte de porc noir de Bigorre des Pyrénées en suspension dans un vase Hirondelle. L'Hirondelle Lalique se retrouve également dans la décoration de table, le chef ayant remplacé les fleurs fraîches par cette sculpture présentée sur un piédestal.

Autre création de la maison détournée par le chef, la boîte à cigares Lalique qu'il utilise pour présenter en salle le pigeon en feuille de vigne (*photo 6*) avant la découpe, ou encore le ris de veau cuit dans des feuilles de tabac. En salle, pour immerger davantage les convives dans l'univers de la vigne et de la cristallerie, Jérôme Schilling et son épouse réalisent eux-mêmes des moules en silicone pour conférer au beurre, au foie gras et autres entremets des formes telles que des feuilles de vigne, des grappes de raisin, etc. « *Nous utilisons les inspirations de René Lalique dans les moindres détails, c'est vraiment le fil conducteur de l'expérience que nous voulons procurer en salle qui devient également un showroom des savoir-faire de la maison* », souligne-t-il.

Et depuis le 15 mai, le restaurant Lalique a rouvert la Terrasse de Lafaurie (*photo 7*), selon un concept original imaginé par Jérôme Schilling. Le restaurant éphémère propose tout l'été des barbecues-brasero de fruits de mer et de légumes de saison. Ceux-ci sont cuisinés sur un barbecue-brasero de la marque Ofyr dont il est ambassadeur, sous les yeux des clients, puis partagés par l'ensemble de la table. ●

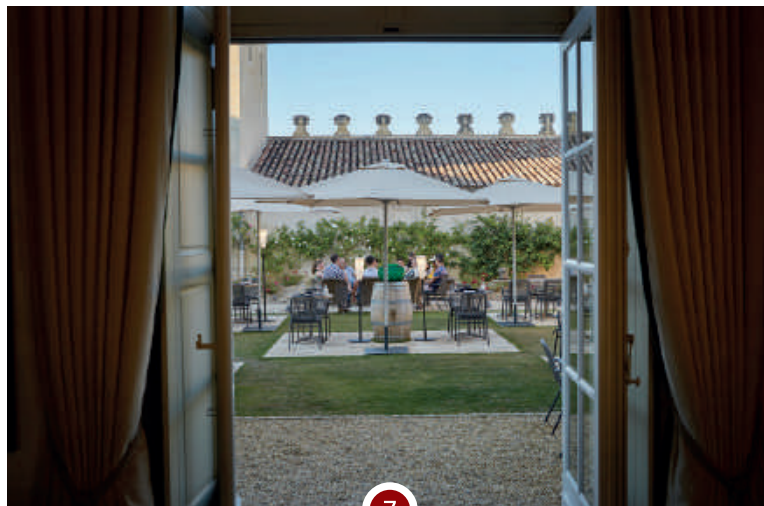
The cutlery is Christofle-signed – the Chef has chosen the Garden of Eden collection with fine gold gilt, recalling the warm tonalities of the Sauternes.

As for the porcelain, Jérôme Schilling has been working with the Fürstenberg maison (*photo 4*), who were asked to make cloches (*photo 5*) for his signature dish based on a Versailles vase created by René Lalique during the 1930s and adorned with a subtle floral motif. Jérôme Schilling has also drawn on the know-how of the 40 skills of the Lalique crystalmaker, creating stainless steel bars to present his Pyrénées Noir de Bigorre pork dish suspended in a Hirondelle vase. That Lalique Hirondelle theme is also found in the table decoration where the Chef has replaced fresh flowers with the sculpture placed on a pedestal.

Another creation of the maison that has been appropriated by the Chef is the Lalique cigar box that he uses to present the pigeon wrapped in vine leaf dish in the dining room (*photo 6*) before it is cut up in the room, and also for the presentation of the calf sweetbread wrapped in tobacco leaves. So that guests in the dining room are further immersed in the vine and crystal atmosphere, Jérôme Schilling and his wife have made their own silicon moulds that shape butter, foie gras and other light foodstuffs their own shape such as vine leaves and grapes. "We draw on the inspiration of René Lalique for every tiny detail – it really is the common thread running through the experience we seek to deliver in the dining room, that becomes a showroom of the maison's know-how," he emphasises.

The Lalique restaurant has, since 15 May, reopened the Terrasse de Lafaurie (*photo 7*) in line with an original concept designed by Jérôme Schilling. The temporary restaurant serves brasero-barbecues throughout the summer featuring seafood and seasonal vegetables

cooked on brasero-barbecues made by Ofyr (for whom the Chef is an ambassador) in front of customers and then shared by the table. ●



7