



VILLA RENÉ LALIQUE

2015 - 2025

**LA VILLA RENÉ LALIQUE
CÉLÈBRE 10 ANS
D'EXCELLENCE**



Au cœur des forêts des Vosges du Nord, une maison à part célèbre son dixième printemps. Depuis 2015, la Villa René Lalique incarne un certain art de vivre : confidentiel, lumineux, indissociable de la nature et du geste parfait. Ancienne demeure du maître verrier René Lalique, elle abrite aujourd'hui bien plus qu'un lieu : une expérience, une vision, un souffle intemporel.

« La Villa René Lalique a été construite par René Lalique en 1920. Elle a été, pendant 70 ans, le berceau et le lieu de travail de trois générations – René, Marc et Marie-Claude Lalique. Lorsque j'en ai fait l'acquisition en 2008, elle portait encore l'empreinte de son histoire familiale. Je l'ai restauré dans le plus grand respect du détail et de l'authenticité. Mon rêve était de lui redonner vie, de l'inscrire dans une nouvelle époque tout en respectant son héritage. La transformer en un lieu d'exception, où l'art de vivre, la gastronomie, le design et le cristal Lalique se rencontrent. Dix ans plus tard, je suis fier de voir qu'elle est devenue un symbole d'excellence, un hommage vivant à René Lalique. » Silvio Denz, Président exécutif du conseil d'administration de Lalique Group

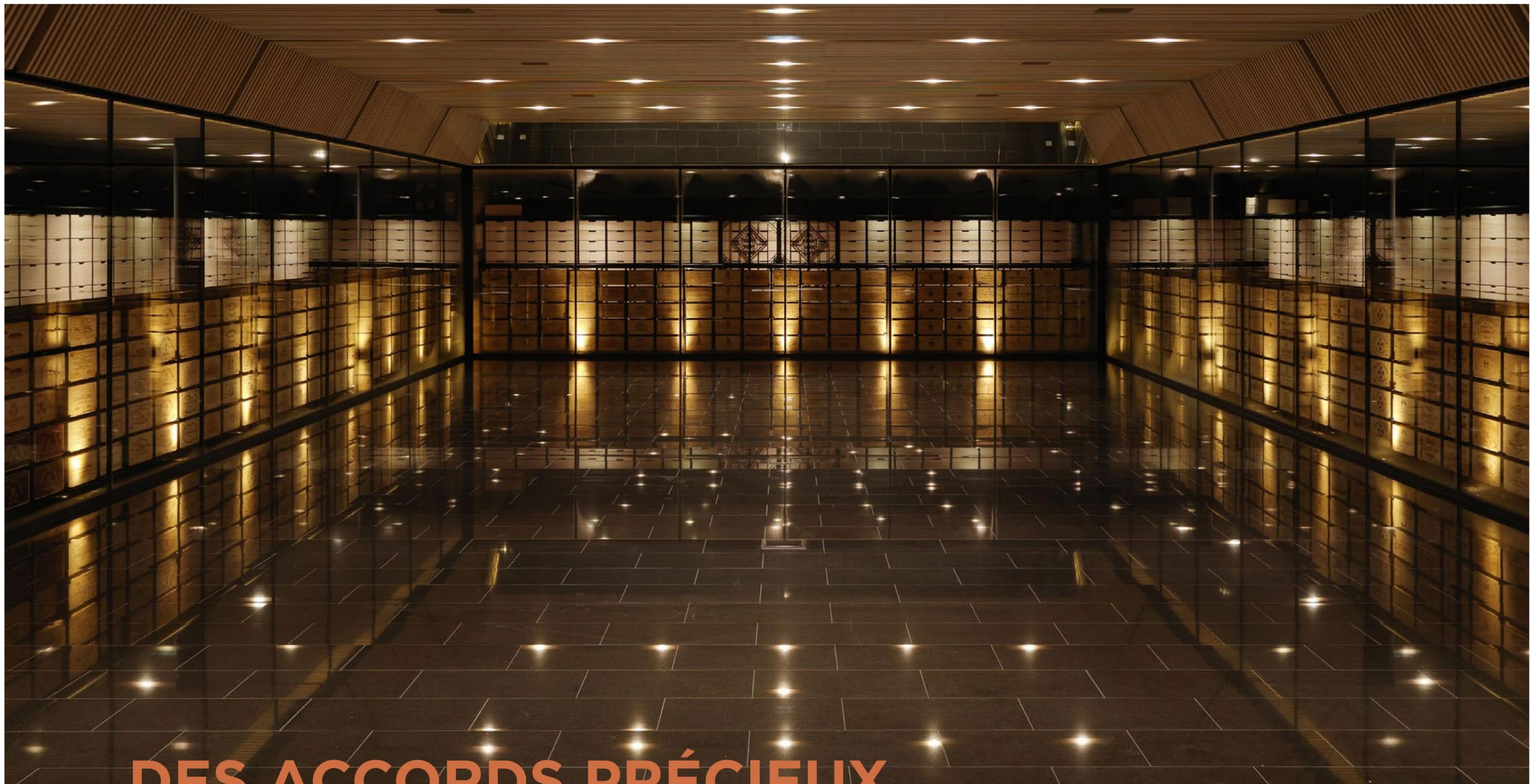
UN MENU ANNIVERSAIRE COMME UN ALBUM DE SOUVENIRS

Dix ans de mémoire, de création et d'instantanés partagés s'invitent à table à travers un menu imaginé comme un carnet de voyage gustatif. Le Chef Paul Stradner, épaulé par le Chef Pâtissier Jonathan Bunel, y déroule un récit en dix temps, comme autant d'épisodes précieux. Chaque plat ravive une émotion, une rencontre, un temps fort de cette décennie gourmande.

L'œuf parfait « Sarah Bernhardt » rend hommage à la grande comédienne du même nom, considérée comme l'une des muses de René Lalique, tandis que les Kartoffelnudeln, gnocchis de pommes de terre faits maison, évoquent l'Alsace, l'Autriche et l'Allemagne, terres fondatrices du Chef. Les gambas Carabinero croisent le chemin du rouget au yuzu, inspiré par le vase Languedoc, motif emblématique de Lalique imaginé en 1929 par René Lalique. Asperges blanches et vertes en duo, pomelo éclatant, poitrine de pigeon aux notes profondes : chaque assiette compose une partition savamment orchestrée, jouée à la frontière du souvenir et de l'audace.

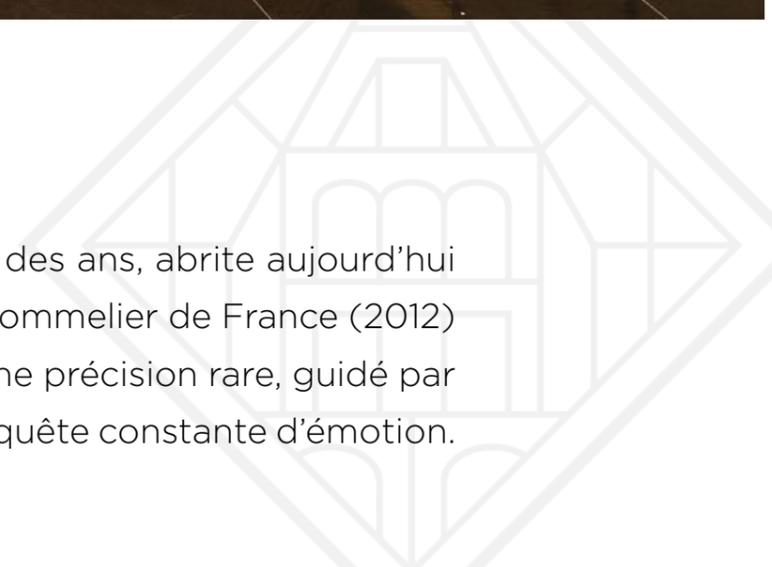
Deux créations sucrées viennent conclure ce voyage, en clin d'œil aux années 2023 et 2024. Celle dédiée à 2024 convoque la rhubarbe dans une interprétation aussi graphique que végétale. Fleur d'oranger, sable torréfié, crème au safran, granité végétal : la douceur devient paysage.





DES ACCORDS PRÉCIEUX, PUISÉS DANS UNE CAVE D'EXCEPTION

La cave de la Villa René Lalique, construite et enrichie au fil des ans, abrite aujourd'hui plus de 60 000 bouteilles. A sa tête, Romain Iltis - Meilleur Sommelier de France (2012) et Meilleur Ouvrier de France (2015) - signe des accords d'une précision rare, guidé par une connaissance intime des terroirs, un sens du récit et une quête constante d'émotion.





UN OBJET-SOUVENIR EN CRISTAL SIGNÉ MAISON LALIQUE

Pour marquer le 10^e anniversaire de la Villa René Lalique, les ateliers de la manufacture Lalique ont imaginé, en collaboration avec l'établissement, un objet d'exception : le photophore «Feuilles» en cristal incolore dans une version lustrée or inédite.

Plus qu'un simple objet, cette création rend hommage à l'histoire de la Maison et à l'ancrage végétal de la Villa. La liane grimpante de feuilles de poivrier qui orne le photophore fait écho à un dessin emblématique signé René Lalique, déjà utilisé en 1924 pour un moulin à poivre ou sel co-créé avec Peugeot, puis réédité à l'ouverture de la Villa en 2015.

Véritable symbole des forêts environnantes et de la richesse de la nature qui entoure la Villa René Lalique, ce photophore devient un collector exclusif. Il sera proposé à la vente, exclusivement à la Villa René Lalique, à partir de juin 2025.

