



CHÂTEAU LAFaurie-PEYRAGUEY

1er Grand Cru Classé
SAJTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE •

Un nouveau concept pour la réouverture du restaurant éphémère La Terrasse de Lafaurie.



Bommes-Sauternes, le 9 mai 2023

A partir du 15 mai, l'Hôtel & Restaurant Lalique-Château Lafaurie-Peyraguey rouvre la Terrasse de Lafaurie avec un nouveau concept original et novateur imaginé par Jérôme Schilling MOF. Le restaurant éphémère propose pendant tout l'été des barbecues-brasero de fruits de mer et de légumes de saison à partager dans un cadre convivial et décontracté. L'expérience se prolonge en séjour ponctué de découvertes gourmandes comme les plats aux saveurs estivales du restaurant Lalique, 2 étoiles au Guide MICHELIN, d'un passage à la boutique pour se laisser tenter par sa nouvelle collection, ou pour profiter des charmes du vignoble de Sauternes à la belle saison.

Barbecues-brasero au déjeuner de La Terrasse de Lafaurie.

La Terrasse de Lafaurie est un restaurant éphémère estival situé en plein air dans la cour carrée au cœur du château. On vient y partager un repas convivial entre amis, en couple, en famille, ou pour un déjeuner professionnel gourmand et efficace pouvant être servi en moins d'une heure.

Pour sa réouverture, la Terrasse de Lafaurie propose un nouveau concept original de déjeuners autour d'une cuisine authentique au brasero. Situé à proximité de l'océan et au cœur du terroir girondin dont sont issus la plupart des produits de sa carte, le restaurant offre une sélection de fruits de mer et de coquillages d'exception au gré des arrivages. Les produits de la mer ainsi que des légumes de saison sont cuisinés sur un brasero et un barbecue kamado de la marque OFYR, sous les yeux des clients, puis

partagés par l'ensemble de la table dans une ambiance décontractée. Le Chef Jérôme Schilling et ses équipes élaborent pour la Terrasse des plats simples et généreux comme les Ormeaux, sandwich aux huîtres du Bassin d'Arcachon ou Haricots verts, Tarbais et grenade - Insolite de Sauternes à l'hibiscus.

Pour accompagner les mets cuisinés sur la Terrasse, une sélection de vins caractérisés par la fraîcheur, le fruit et la légèreté est proposée à la carte comme le Champagne, Brut, Cuvée Villa René Lalique, Deutz, le Bordeaux rosé, Maisons Roses de Lafaurie-Peyraguey 2021 ou le Bordeaux blanc, Faugères 2020.

La carte d'été du restaurant Lalique, 2 étoiles Michelin.

Pour cet été, le chef Jérôme Schilling MOF a imaginé de nouveaux plats au restaurant Lalique, qui confirme ses 2 étoiles dans la nouvelle édition du guide Michelin 2023. Toujours plus inspiré par la vigne et les vins de Sauternes, le chef ajoute à sa carte des créations inédites composées d'ingrédients locaux, de saveurs et de couleurs de saison comme le « Tomates couleurs, basilic et myrtilles, Maigre de ligne marbré, kalamansi et bois de cerisier ou le dessert Brouillard du Ciron au yuzu et caviar ».

Nouvelle collection Lalique « Empreinte animale » à la boutique Lalique Château Lafaurie-Peyraguey.

Située dans l'enceinte du Château, la boutique Lalique expose et vend les créations de la nouvelle collection printemps / été 2023 de l'iconique maison de cristallerie. Intitulée « Empreinte animale » elle rend hommage à la faune à travers des motifs inédits Crocodile, Zèbre, Plumes, Fourrure, Jungle qui se déclinent en vases, coupes, et bougie. Bijoux fantaisie, flacons de parfum en édition limitée et sculpture Toucan complètent la collection.

Une étape incontournable l'été dans la région bordelaise.

Avec le retour des beaux jours, l'Hôtel Lalique est une étape de choix pour séjourner un week-end dans la région bordelaise. Véritables cocons de sérénité, les 10 chambres et 3 suites conjuguent avec harmonie les univers du cristal et du vin. Visites et dégustations des vins du domaine demeurent les temps forts incontournables du séjour. Point de départ idéal pour découvrir le vignoble de Sauternes, le château propose également à ses clients de s'aventurer dans les rangs de vignes du 1^{er} Grand Cru Classé et des domaines voisins en trottinette électrique tout terrain. La balade est ponctuée de dégustations des meilleurs crus de l'appellation. L'immersion dans les vignes est totale lorsque la saison estivale permet d'offrir une expérience aussi rare que privilégiée : un diner au milieu des vignes préparé par le chef Jérôme Schilling, à déguster en accord avec les vins du château au coucher de soleil ou sous les étoiles.

Séjour à l'Hôtel Lalique à partir de 460 Euros / nuit en chambre supérieure. L'Hôtel Lalique est ouvert du jeudi au lundi.

Du 15 mai au 18 septembre 2023, le restaurant Lalique - Château Lafaurie-Peyraguey est ouvert le soir du jeudi au lundi ainsi que le dimanche midi.

Menus (4 ou 5 plats) :

Le Grain Noble de 205 à 245 Euros

Le Terroir du Sauternais (végétarien) de 140 à 225 Euros

La Terrasse de Lafaurie est ouverte du 15 mai au 18 septembre 2023
au déjeuner du jeudi au lundi sauf le dimanche.

Entrée, plat et dessert 55€

Entrée et plat 45€

Plat et dessert 40€.

Renseignements et réservations :
T. +33 (0) 5.24.22.80.11
E-mail : info@lafauriepeyragueylalique.com
Site web : www.lafauriepeyragueylalique.com

Crédits photos : Mickaël Boudot, Anne-Emmanuelle Thion et OFYR

A propos de Jérôme Schilling

Jérôme Schilling construit les fondations de sa carrière auprès des plus grands chefs français. Après un apprentissage dans sa région d'origine en Alsace et chez le chef Hubert Maetz, il poursuit son parcours chez Joël Robuchon puis Roger Vergé, Meilleurs Ouvriers de France et 3 étoiles au Guide Michelin. Déterminé et curieux, Jérôme s'initie à une cuisine d'avant-garde avec Thierry Marx et Jean-Luc Rocha - MOF à Cordeillan-Bages. Il se pose ensuite à Chasselay pendant sept ans auprès de Guy Lassausaie – MOF qu'il quitte en 2015 pour rejoindre l'aventure de la Villa René Lalique, aux côtés de Jean-Georges Klein pendant 2 ans en tant que chef exécutif. En 2018, Jérôme Schilling prend les rênes du Restaurant LALIQUE - Château Lafaurie-Peyraguey dès son ouverture. Il y propose une cuisine moderne, sensible et délicate. S'il se définit comme cuisinier des vignes, c'est qu'il les a toujours suivies tout au long de sa vie personnelle et professionnelle : du vignoble artisanal de son père aux grands crus classés du Bordelais où, à Sauternes, il place le vin au centre de sa cuisine. Après une première étoile au Guide Michelin en 2019, la consécration arrive en 2022 avec une deuxième étoile et le titre de Meilleur Ouvrier de France.

A propos de l'hôtel & restaurant LALIQUE - Château Lafaurie-Peyraguey :

A l'initiative de Silvio Denz, président-directeur général de Lalique, l'hôtel & restaurant LALIQUE - Château Lafaurie-Peyraguey a ouvert ses portes en juin 2018 à l'occasion des 400 ans du Château. Cette adresse est la synergie de quatre univers : le vin, le cristal, la gastronomie, l'hospitalité. Cette destination phare du Sauternais, se compose de 10 chambres et 3 suites, d'un bar de cocktails à base de Sauternes et d'un restaurant gastronomique deux étoiles au Guide MICHELIN orchestré par le chef Jérôme Schilling, Meilleur Ouvrier de France. L'hôtel 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 - Château Lafaurie-Peyraguey reçoit la distinction Relais & Châteaux, et quelques semaines plus tard cinq étoiles au célèbre classement hôtelier d'Atout France.

