



**Le guide Gault&Millau décerne son Trophée d'Or Nouvelle-Aquitaine  
au chef Jérôme Schilling et honore  
le restaurant LALIQUE- Château Lafaurie-Peyraguey.**



**Bommes, le 7 juin 2023 – A l'occasion du Gault&Millau Tour Nouvelle-Aquitaine dont la cérémonie s'est déroulée le 5 juin à Bordeaux, le [restaurant LALIQUE - Château Lafaurie-Peyraguey](#) se voit décerner la note de 17/20 et une 4<sup>ème</sup> toque par le célèbre guide gastronomique. En outre, son chef Jérôme Schilling, MOF, est honoré du trophée Gault&Millau d'Or Nouvelle Aquitaine.**

**La consécration d'une ascension fulgurante.**

Avec 17/20 et 4 toques sur 5, le restaurant LALIQUE – Château Lafaurie-Peyraguey décroche un point et une toque supplémentaires dans le Guide France Gault&Millau. Le trophée Gault&Millau d'Or Nouvelle Aquitaine récompense également le chef Jérôme Schilling et son ascension dans l'élite de la gastronomie régionale quelques mois après l'obtention du titre de Meilleur Ouvrier de France. Le trophée Gault&Millau d'Or est remis lors des Gault&Millau Tours au chef de la région, qui, par son travail de qualité a su se distinguer de ses confrères. Il s'agit de la plus haute récompense régionale attribuée par Gault&Millau.

Jérôme Schilling, Meilleur Ouvrier de France :

*« Je suis infiniment fier du travail que nous accomplissons tous ensemble. Cette distinction est d'abord celle de toute une équipe de passionnés qui vit une formidable aventure collective. Nous la devons aussi à notre propriétaire Silvio Denz, qui nous a donné les moyens d'atteindre nos objectifs en un temps record, en nous faisant une confiance totale. Je voudrais remercier les clients qui nous encouragent chaque jour avec bienveillance à nous dépasser. Leur fidélité est la plus belle des reconnaissances ».*

## La cuisine des vignes récompensée.

Depuis 2018, Jérôme Schilling orchestre une cuisine sensible et délicate au restaurant LALIQUE - Château Lafaurie-Peyraguey, Premier Grand Cru Classé de Sauternes en 1855. Véritable « cuisinier des vignes », il nourrit sa créativité en étudiant le Sauternes sous toutes ses coutures et en utilise toutes les composantes : formes et couleurs du végétal, des paysages du Sauternais, macération et fermentation du raisin, sarments, pépins et marcs de raisins, mouts, verjus, etc.

Parmi les plats signature on retrouve l'indétrônable « Moelleux de chou-fleur, caviar osciètre et sauce vodka Beluga », un jeu de textures et de températures qui vient sublimer un produit habituellement peu présent sur une table gastronomique. Le « Bœuf de Bazas mûri 50 jours, petit pois et raifort » avec cette viande locale fumée aux sarments de vignes, est un autre plat incontournable de la carte, représentatif d'une cuisine inspirée de la vigne.

L'expérience culinaire du restaurant LALIQUE est mise en scène par Julien Cozzi, Jennifer Schilling et leur équipe, sous la verrière d'une salle ornée de cristal et d'objets d'art de la manufacture alsacienne, offrant une vue à couper le souffle sur un océan de vignes.

Silvio Denz :

*« Je félicite Jérôme et ses équipes en salle comme en cuisine qui ont su, année après année, élever leur niveau d'exigence pour atteindre cette formidable reconnaissance du Guide Gault&Millau. Cette réussite est celle de l'ensemble de nos collaborateurs qui s'engagent avec passion dans nos métiers de l'hospitalité et qui œuvrent chaque jour pour faire vivre à nos clients une expérience d'art de vivre unique autour du vin et du cristal. »*

Du 18 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 190 à 225 Euros

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

Renseignements et réservations :

T. +33 (0) 5.24.22.80.11

E-mail : [info@lafauriepeyragueylalique.com](mailto:info@lafauriepeyragueylalique.com)

Site web : [www.lafauriepeyragueylalique.com](http://www.lafauriepeyragueylalique.com)

## **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, 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 grand-père aux grands crus classés du Bordelais où, à Sauternes, il place le vin au centre de sa cuisine. Après une première étoile en 2019, une deuxième et le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2022, le Guide Gault&Millau lui décerne en juin 2023 la note de 17/20, 4 toques et le prix du Gault&Millau d'Or Nouvelle Aquitaine.

## **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.

