

COMMUNIQUE DE PRESSE



CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY

1er Grand Cru Classé
SAUTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE •

Un menu étoilé à prix doux au Restaurant Lalique Château Lafaurie-Peyraguey



Bommes-Sauternes, 4 novembre 2025

Les amoureux de la gastronomie en rêvent, un restaurant 2 étoiles bordelais l'a fait. Un menu complet à 59€ sera proposé exclusivement au déjeuner de ce restaurant gastronomique doublement étoilé au Guide Michelin.

A partir du 6 novembre, le Restaurant Lalique- Château Lafaurie-Peyraguey proposera un nouveau menu à un prix très attractif : 59€ pour un entrée-plat-dessert. Une formule complète pour ce restaurant qui détient 2 étoiles au Guide MICHELIN. Une envie de faire découvrir au plus grand nombre l'exigence d'une cuisine gastronomique, qui, une fois n'est pas commune, est accessible.

Le chef Jérôme Schilling, s'est appuyé sur ce qu'il aime cuisiner pour concevoir ce nouveau menu. En tant que Champion du Monde au Bocuse d'Or 2025 et Meilleur Ouvrier de France 2023, l'une des techniques qu'il affectionne le plus est le travail des croûtes comme celle du Pithiviers et autres feuilletages, croûtes de brioches,... qui requièrent une maîtrise particulière. C'est en effet l'un des nombreux savoir-faire qu'il a acquis lors de ses expériences auprès de grands chefs de la gastronomie française tels que Joël Robuchon***, Guy Lassausaie** et Jean-Luc Rocha**. Ce nouveau menu sera par conséquent inspiré de plats généreux de la gastronomie d'antan tout en s'appuyant sur la technicité nécessaire à ces grands classiques.



Il sera épaulé par les talents de la cheffe pâtissière, Jade Franceschino, qui aime tout autant les défis que Jérôme Schilling. Elle se plaît à revisiter les classiques de la gastronomie française tout en apportant une touche contemporaine, tels que le soufflé noisette praliné.

Ce menu exceptionnel sera proposé au déjeuner aux côtés des plats à la carte. Ce menu unique sera réinventé chaque semaine. Le cuisinier des vignes, Jérôme Schilling, n'en finit pas d'étonner avec cette nouveauté qu'il a nommé « Promenade sauternaise » en souvenir des balades dans les rangs de vignes de ce paysage vallonné de Sauternes, au sud de Bordeaux.

Le restaurant Lalique - Château Lafaurie-Peyraguey, 2 étoiles Michelin, est ouvert au déjeuner et au dîner jeudi, vendredi, dimanche et lundi, et au dîner le samedi.

Menu disponibles au déjeuner :

Menu Promenade sauternaise à 59 €

Plats à la carte à partir de 60 €

Menus disponibles au dîner (4 ou 5 plats) :

Le Grain Noble de 220 à 260 €

Le Terroir du Sauternais (végétarien) de 205 à 240 €

Plats à la carte à partir de 60 €

Séjour à l'hôtel Lalique à partir de 290 Euros / nuit en chambre supérieure en basse saison. L'hôtel Lalique est ouvert du jeudi au lundi.

Renseignements et réservations :

CHATEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY - Hôtel & Restaurant LALIQUE

Crédits photos AgiSimoes-RetoGuntli (salle) Michael Boudot (plat salé), Karine Faby (dessert)

Photos téléchargeables sur : <https://www.lafauriepeyragueylalique.com/pressroom/>

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 en 2022 et le titre de Meilleur Ouvrier de France 2023, 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. Compétiteur dans l'âme, Jérôme Schilling devient Champion du Monde avec l'équipe de France au Bocuse d'Or 2025 en tant que coach.

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, Champion du Monde Bocuse d'Or. 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. En 2024, le Guide MICHELIN attribue à l'hôtel deux Clefs dans son palmarès des meilleurs hôtels de France, distinction renouvelée en 2025.