



CHÂTEAU HOCHBERG  
by LALIQUE

**Le Château Hochberg accueille Michel Scheidler, un Chef d'expérience pour écrire le nouveau chapitre culinaire de l'établissement**



Formé à l'excellence dès ses premiers pas en cuisine, Michel Scheidler débute son parcours en apprentissage au restaurant *Au Tilleul* à Phillipsbourg en Lorraine, tout en obtenant son Certificat d'Aptitude Professionnelle en Cuisine (CAP) au CFA Schluthfeld de Strasbourg. Il poursuit sa formation au CEFPPA d'Illkirch-Graffenstaden, où il obtient un Baccalauréat Professionnel, tout en évoluant en parallèle au sein du restaurant *L'Arnsbourg* situé à Baerenthal en Moselle, alors distingué d'une étoile au guide Michelin.

Après un passage en tant que Cuisinier principal lors de son service militaire en Martinique, Michel Scheidler revient en métropole pour s'installer durablement dans les cuisines de *L'Arnsbourg* aux côtés du Chef Jean-Georges Klein. C'est là que débute une relation professionnelle et humaine qui marquera profondément sa trajectoire. D'abord Chef de Partie, il devient Second de

cuisine en 1996, un poste qu'il occupera pendant près de vingt ans, accompagnant l'évolution de cette maison Relais & Châteaux au plus haut niveau de la gastronomie française. Il participe notamment à l'obtention de la seconde étoile au guide Michelin en 1998, puis de la troisième étoile en 2002.

En 2015, animé par l'envie d'un nouveau défi, il rejoint la brigade fondatrice de la *Villa René Lalique* à Wingen-sur-Moder, demeure construite par le maître verrier René Lalique en 1920, puis transformée en hôtel 5 étoiles Relais & Châteaux et en restaurant gastronomique, sous l'ingénieuse impulsion de Silvio Denz. Durant dix ans, il y occupe les postes de Second de cuisine puis de Sous-Chef, et participe à l'obtention de deux étoiles au guide Michelin seulement trois mois après l'ouverture, en janvier 2016.

Au fil des années, Michel Scheidler et Paul Stradner – Chef de la Villa René Lalique depuis 2020 – ont tissé une relation authentique et enrichissante, fondée sur une vision commune de la haute gastronomie : en quête constante de nouvelles saveurs, d'équilibre et de progrès, dans le respect du produit et du geste juste.

Aujourd'hui, c'est au Château Hochberg que Michel Scheidler poursuit son aventure et inaugure un nouveau chapitre. Son savoir-faire rare et son parcours exemplaire s'inscrivent naturellement dans l'ADN du lieu, où l'élégance et l'authenticité de ce cadre empreint d'histoire et d'art de vivre, rencontrent des mets pleins d'audace et de générosité. Son objectif : proposer des plats à la fois classiques dans la technique et modernes dans l'approche, valoriser les produits bruts, initier des saveurs originales et, en fin de compte, dialoguer avec ses hôtes dans un langage commun. Au-delà de l'exigence technique et de la sensibilité au « produit juste » initiées par le Chef, résonne dans cette nouvelle carte un véritable attachement à l'hospitalité chaleureuse, à travers la simple délectation du bonheur procuré à sa table.

Cette nomination marque un tournant dans l'histoire culinaire de l'établissement, avec l'ambition affirmée d'installer durablement le Château Hochberg comme une destination bistronomique incontournable dans les Vosges du Nord en Alsace. L'arrivée du Chef Michel Scheidler s'inscrit dans une volonté plus large du groupe Lalique de valoriser les synergies entre ses différents établissements gastronomiques, tout en affirmant l'identité propre de chacun.

À quelques pas de la Villa René Lalique, le Château Hochberg propose à ses visiteurs venus d'horizons divers une cuisine d'auteur, à la fois enracinée dans le terroir et ouverte sur le monde.





### **Informations pratiques**

Château Hochberg by Lalique

2 rue du Château Teutsch, 67290 Wingen-sur-Moder