



## TENDANCES GASTRONOMIE

À LA CARTE par Thibaut Danancher



Christophe Pelé (à g.) et Antoine Pétrus, un duo d'exception dans un cadre prestigieux.

## Le Clarence met Paris en ébullition

**Le domaine vinicole Clarence Dillon lance sa table, le 14 novembre, en plein cœur de Paris.**

Les voilà qui touchent enfin au but, encore plus impatients que des môme à l'idée de mettre les petits plats dans les grands pour ce qui s'annonce comme l'événement gastronomique de cet automne à Paris: l'ouverture du Clarence en plein cœur du triangle d'or de la capitale, avec vue imprenable sur le Grand Palais. Christophe Pelé et Antoine Pétrus s'apprêtent à prendre, à deux pas des Champs-Élysées, les commandes de la table du domaine vinicole Clarence Dillon, qui réunit Haut-Brion, Mission Haut-Brion, Quintus et Clarendelle. Le baptême du feu des duettistes Pelé-Pétrus, qui enfileont respectivement le tablier de chef exécutif et le costume de directeur de la restauration et de chef sommelier, est prévu pour le samedi 14 novembre au

31, avenue Franklin-Delano-Roosevelt.

Dévoilànt à l'intérieur une splendide cour pavée et un éclatant mur végétalisé, l'immeuble datant du XIX<sup>e</sup> siècle acquis par le prince Robert de Luxembourg, président de Clarence Dillon, lors d'une vente aux enchères à la bougie en 2012, donne le sentiment d'être à Paris sans vraiment y être. Les trois étages répartis entre Le Clarence, Le Grand Bar et les salons de réception – reliés par un monumental escalier en marbre – ont été totalement dessinés et aménagés par ses soins, avec la complicité de l'architecte et designer britannique James Hunter et du menuisier italien Antonio Gabana. Talleyrand, Pontac, Lestonnac, les trois salles aux tons vert d'eau du restaurant situé au premier étage ont

été baptisées du nom d'anciens propriétaires de Haut-Brion et Mission Haut-Brion. Entre tapis immenses, boiseries d'époque, parquet hongrois, moulures au plafond, lustres impressionnants, tissus tendus... elles dégagent des atmosphères différentes les unes des autres. Assis sur de confortables fauteuils rouge carmin, les 40 convives feront face à des tables nappées de vert céladon où seront dressées de la vaisselle de la manufacture de Nymphenburg, des couverts Christofle en argent et des verres Riedel.

Christophe Pelé, 46 ans, qui fit scintiller 2 étoiles à La Bigarrade, promet de jouer sur sa carte une partition « évoluant de jour en jour en osmose avec les saisons ». On retrouvera notamment comme plats signatures de son premier menu dégustation un homard des côtes bretonnes, tourbe, caviar osciète royal, beurre citronné (*en haut, à dr.*); un ris de veau grillé, écrevisses pattes rouges, artichauts camus,

JULIEN FAURE/REA POUR LE POINT



Le chef, Christophe Pelé (à dr.), promet une carte qui « évolue de jour en jour en osmose avec les saisons ».

JULIEN FAURE/REA POUR LE POINT (x4) - IAN HANNING/REA  
kari gosse (*en haut, à g.*); une pomme confite servie comme un mont-blanc, éclat au rhum brun (*en bas, à dr.*); un savarin à l'orange, crème glacée au lait, croustillant au muscovado. Antoine Pétrus, 32 ans, qui fut le chef d'orchestre de Lasserre, veillera sur une carte des vins mettant d'abord sur le devant du verre les vins mythiques du domaine Clarence Dillon, ainsi que des champagnes et des sauternes. Une liste qui s'enrichira début janvier 2016 des plus beaux terroirs français:

Bourgogne, vallée du Rhône, Loire, Alsace, Languedoc... La cave abritera alors 18 000 bouteilles pour 600 références.

Et les étoiles, dans tout ça ? « *Je ne vois pas ce que c'est ! Vous voulez parler des choses qui brillent dans le ciel ?* » provoque malicieusement Christophe Pelé. Espérons qu'il verra celles dans les yeux de ses hôtes après leur repas... ■

*Le Clarence, 31, av. Franklin-Delano-Roosevelt, Paris 8<sup>e</sup>. 01.82.82.10.10. Menus: 90 € (déjeuner), 190 € (dîner). Carte: de 150 à 200 €.*