



# vivre**match**



*Le prince de Luxembourg a su restituer l'ambiance de Haut-Brion au cœur de la capitale.*

## LE CLARENCE A TABLE AVEC LE PRINCE

*Robert de Luxembourg vient d'ouvrir son palais d'hôtes en plein cœur de Paris. Une expérience savoureuse et inédite.*

PAR EMMANUEL TRESMONTANT - PHOTOS JEAN-GABRIEL BARTHÉLEMY

**L**es grands événements arrivent toujours sans bruit, comme sur des ailes de colombe», disait Hegel. En ouvrant Le Clarence, le prince Robert de Luxembourg se doutait-il qu'il inventait un lieu unique en France ? Le « grand restaurant », tel que nous le connaissons aujourd'hui, naquit dans le Paris de la Révolution. Leurs maîtres étant partis en exil, les cuisiniers décidèrent de mettre leur art au service du public. En 1815, les vainqueurs de Napoléon n'avaient qu'un rêve : venir à Paris faire bombance au Palais-Royal, chez Beauvilliers, ancien officier de bouche du comte de Provence. Deux siècles durant, le grand restaurant fut l'un des sym-

boles de la France. Désormais, cette institution sent la naphthaline. On va dîner comme on irait au théâtre voir une pièce dont on connaîtrait déjà le dénouement. Bref, on s'ennuie...

Mais que vient faire le prince Robert de Luxembourg dans cette histoire ?... En 1935, son arrière-grand-père, le financier new-yorkais Clarence Dillon, s'était

porté acquéreur de l'un des plus beaux fleurons de Bordeaux, le Château Haut-Brion, premier grand cru classé en 1855. « C'est en hommage à ce mécène amoureux de la culture et de la gastronomie française que j'ai voulu créer un restaurant dans le Triangle d'or, non loin de là où vécut Talleyrand, ancien propriétaire de Haut-Brion. »



### PLUS DE 1000 NECTARS

Sommelier et directeur du restaurant, **Antoine Pétrus** a réuni la fine fleur des vins de terroir français. « Uniquement des vigneronns chez qui je suis allé et qui respectent l'environnement. »



*A deux pas des Champs-Élysées, la salle à manger est un écrin de poésie dont chaque détail attire le regard.*

Entre « Barry Lyndon » et Visconti, le Clarence est un hôtel particulier flamboyant neuf où chaque fauteuil, chaque tableau et chaque lustre a été chiné par le prince en personne. « En 1972, ma mère, Joan Dillon, avait redécoré le château. C'est elle qui m'a transmis le goût des belles choses. » Boiseries en chêne sculptées par des artistes ébénistes italiens de Brescia. Fines assiettes en porcelaine cuite au feu de bois par la maison Nymphenburg près de Munich. On passe d'un étage à l'autre dans un état d'hypnose esthétique. Après le dîner, on est convié au salon, pour déguster un merveilleux jus de griotte frais d'Alsace propice à la digestion.

**« LA CUISINE EST UNE QUESTION D'ÉNERGIE, ÇA VIENT DU VENTRE ! »**

**CHRISTOPHE PELÉ**

Renouant avec l'âge d'or de Taillevent et de la Tour d'argent, le prince a voulu remettre à l'honneur l'art du service en salle, en gants blancs, sans arrogance, avec de la découpe, des jus et des flambages. Quand il est servi, le canard sauvage colvert rôti entier « chante » : il grésille et fume avec tous ses parfums avant d'être découpé et arrosé devant le client.

Mais le vrai coup de génie du prince Robert est d'avoir su choisir un chef dont l'univers personnel était aux antipodes du

sien : Christophe Pelé. Quoi de commun entre le gentleman-farmer de Haut-Brion et l'ancien deux étoiles Michelin de La Bigarrade, adepte de la cuisine ouverte et du plat fait minute à partir de trois fois rien ? « Cette différence est une force pour mon projet. Christophe possède un palais exceptionnel, et son énergie m'a ouvert des horizons insoupçonnés. » Lasserre, Le Bristol, Pierre Gagnaire, Le Royal Monceau... A 45 ans, Pelé est un chef rare dont l'appétit de vivre lui fait avoir un rapport quasi physique et amoureux avec la cuisine. Instinctif, il ne supporte pas les cartes figées. Les siennes évoluent d'un jour à l'autre, au gré de ses envies. Une recette

peut être ainsi parfaite techniquement, mais sans aucune vibration ni émotion... « Je transmets mon énergie aux produits de saison tels que je les découvre, c'est une rencontre à chaque fois, je ne fais jamais le même plat. » Comme le grand chef Alain Chapel, il en est convaincu : « La cuisine, c'est beaucoup plus que des recettes ! » Au Clarence, tout un chacun pourra vérifier la vérité de ces propos en goûtant ce que la création culinaire contemporaine offre peut-être de plus libre et de plus sincère. ■ Emmanuel Tresmontant

**TOP CHEF!**

Le prince a donné carte blanche à Christophe Pelé pour exprimer toute la palette de son talent. Ci-dessous, lièvre de chasse française, langoustines de Guilvinec et truffe d'Alba. Tout est cru, la quintessence de la fraîcheur !

**Le Clarence**

31, avenue Franklin-Roosevelt, Paris VIII<sup>e</sup>.  
Tél. : 01 82 82 10 10 et le-clarence.paris.  
Menu le midi, 90 euros.  
Le soir, 190 euros.

