



Voyage de rêve en **Nouvelle-Zélande.**
p. 28

week-end

découverte | culture | passion

Journées du patrimoine: **entrez dans l'Histoire!**
p. 10



Le Parlement européen, à Strasbourg.

PHOTOS © D. GRENON/PHOTO12, DR. P. MARNIEF/ISOPHY/SIPA

Saviez-vous que Stéphane Bern était **fan de rap américain?**
p. 26



Notre libraire aura toujours sous le coude **le premier roman du rappeur Gaël Faye.**
p. 22



Christophe Pelé, **chef virtuose en cuisine!**
p. 34





week-end | restaurants

PAR PHILIPPE TOINARD

Pour une grande occasion



Les salons restituent l'atmosphère des riches demeures des siècles passés.



Anguille laquée et gnocchis, nappés d'encre de seiche.



Asperges et quenelle de caviar.



Le chef Christophe Pelé, 47 ans.

Le lustre d'antan

Au Clarence, à Paris, Christophe Pelé cultive, dans un splendide hôtel particulier, l'art de vivre à la française. Grandiose, tout simplement.

Dans les salons du restaurant Le Clarence, installé dans un magnifique hôtel particulier construit au XIX^e siècle à Paris (8^e), les convives découvrent un décor témoin d'une époque révolue. Boiseries, tapisseries, tableaux d'époque, lustres, parquets anciens, le lieu reflète l'art de vivre à la française. Le prince Robert de Luxembourg, président de Clarence Dillon, prestigieux domaine viticole du Bordelais, et propriétaire de l'établissement, a lui-même supervisé la décoration.

Des classiques revisités par un duo de virtuoses

Pour concocter une carte de vins qui fera la part belle aux cuvées d'excellence, le prince a confié les rênes à Antoine Pétrus, 33 ans, élu Meilleur ouvrier de France en sommellerie, en 2011. En cuisine, c'est le chef Christophe Pelé, 47 ans (ancien chef doublement étoilé de La Bigarrade, à Paris) qui orchestre. Ce passionné, qui court les marchés à la recherche des meilleurs artisans, invite à une relecture réjouissante des grands classiques de la gastronomie française. Sa cuisine sincère et précise joue avec les mariages

terre-mer. Sous sa houlette, la lotte se pare d'un voile de lard de Colonnata (Toscane), poivré et aillé à souhait, le lapin rôti flirte avec une écrevisse et du jambon noir de Bigorre, aux arômes de châtaigne grillée. Tout aussi succulents,

une ganache chocolat ou un baba au rhum, crème citron, qui terminent en beauté ces exquises agapes. ●

> **OÙ?** 31, avenue Franklin-Roosevelt, Paris (8^e). Tél.: 01 82 82 10 10.
> **COMBIEN?** De 90 € (au déjeuner) à 320 €.

A moins de 30 euros



CLARIANT EN VERCORS, A CORRENÇON-EN-VERCORS

Ce charmant refuge de montagne, perche à 1220 mètres, est situé à une demi-heure de marche du village. La-haut, les produits de la région sont à l'honneur : chaussons feuilletés aux diots (saucisses savoyardes) et bleu du Vercors, gratin de ravioles et fondue au chocolat

> **OÙ?** Le Bruchet, Corrençon-en-Vercors (Isère). Tél.: 06 82 42 45 19.
> **COMBIEN?** De 12 € (au déjeuner) à 35 €.



LE PAVILLON CG, A REIMS

Dans une imposante demeure datant de 1845, dotée d'un joli jardin verdoyant, le chef propose une cuisine raffinée. Au menu : pâte en croûte de volaille, gelée au porto et œuf de caille, dos de cabillaud avec ratatouille et vinaigrette de coquillages. Et pour finir sur une note sucrée, un mille-feuille framboise et vanille

> **OÙ?** 7, rue Noël, Reims (Marne). Tél.: 03 26 03 15 15.
> **COMBIEN?** De 27 € à 32 €.

PHOTOS © NICOLAS LESER, PHILIPPE TOINARD, DR