



À PARIS

LUMIÈRES SUR LA VILLE !

Plus dynamique que jamais, la scène culinaire parisienne s'est encore enrichie de nouvelles pépites, de grandes et belles tables, de bistrot d'auteurs et de néo-brasseries. La Ville Lumière a toujours su attirer les jeunes talents, d'ici et d'ailleurs, tels Chiho Kanzaki et Marcello di Giacomo, Simone Tondo ou Kei Kobayashi, qui côtoient pour cette deuxième édition de La Nuit des Chefs ELLE à table, les adresses gastronomiques (La Dame de Pic, Le Clarence, Taillevent...), des institutions (Le Train bleu, Le Comptoir du Relais...) et nos dernières découvertes (Pouliche, Substance...). Paris n'a pas fini de nous mettre en appétit.



Eat LA NUIT DES CHEFS / PARIS

Le Clarence

LE LIEU Il faut oser franchir le porche de ce superbe hôtel particulier du XIX^e siècle, propriété du Domaine Clarence-Dillon, emprunter le bel escalier pour gagner les salons à l'étage et s'installer au milieu des tapisseries, tableaux et autres meubles précieux qui recréent l'atmosphère feutrée et conviviale des grandes maisons bordelaises.

LA CARTE Ciselée par le chef Christophe Pelé, récompensé de deux étoiles pour sa cuisine qui décoiffe avec audace les grands classiques de la gastronomie française. Cuisinier d'instinct, il ne se laisse guider que par l'authenticité des meilleurs produits du moment. Pas de carte préétablie donc, mais un carnet de bord quotidien en 3, 5 ou 7 temps, jouant volontiers les accords terre-mer.

LE PLUS La carte des vins riche de grands crus souvent introuvables comme ceux du Château Haut-Brion (premier cru classé 1855).

31, avenue Franklin-Delano-Roosevelt, Paris-8^e.
01 82 82 10 10.
le-clarence.paris



© Domaine Clarence-Dillon