



## Restaurants

*Une fois dans sa vie*

### **LE CLARENCE**

**TTT** Il faut d'abord repérer l'entrée de ce discret établissement, caché dans un hôtel particulier proche des Champs-Élysées. Ensuite, on se restaurera dans l'un des somptueux salons, à l'étage : marbre, dorures, boiseries, bibliothèques et tissus au mur créent un décor XIX<sup>e</sup> siècle presque irréel. Retrouver, dans ce cadre fastueux, la cuisine contemporaine et lumineuse de Christophe Pelé, anciennement étoilé à La Bigarrade, détonne sacrément. Laisser les préjugés au vestiaire du rez-de-chaussée est indispensable : ici, la cervelle de veau se cache entre langoustine et orange sanguine (délicieux), les moules se dévorent brûlantes du bout des doigts, le bœuf se marie à l'anchois et à l'encre de seiche (renversant) et l'artichaut frit est voluptueusement nappé de beurre blanc aux coques. Pas une baisse de rythme dans la cascade d'assiettes de haut vol qui se succèdent jusqu'à la tarte au cacao, à la saveur presque musquée. Si le chef a tout de l'enchanteur, le service, plus en retrait, peine à transmettre sa passion, sauf au moment du fromage. Fait rare, il fait partie de la dégustation et recèle de vraies pépites. On sort du Clarence ensorcelé, le portefeuille certes allégé (deux étoiles obligent), mais tombé amoureux de cette cuisine si singulière. — **E.Pa.**