



DESSOUS DE TABLE

Bombance chez Clarence.

PAR FRANÇOIS SIMON

L FAUT LE RECONNAÎTRE, LA HAUTE GASTRONOMIE EST SOUVENT

BARBANTE, prise de tête un brin cynique avec l'agitation factice de concepts réversibles. Un coup, on aime la viande, le lendemain, on la rejette. Le matin, on célèbre le produit, le soir même, le geste du cuisinier. Cela dit, il reste des expériences percutantes qui ne devraient pas vous laisser de marbre. A savoir la cuisine de Christophe Pelé, délivrée dans une superbe demeure, l'Hôtel Dillon. On a dû déverser des brouettées de billets pour refaire magnifiquement cette adresse (quatre ans de travaux, jusqu'à quatre-vingt-dix artisans mobilisés) sans que toutefois elle ne vous snobe. Dans l'assiette, enfin, une nouvelle modernité d'expression classique. Les plats sont tirés au cordeau, à l'instar de ces ormeaux d'une infinie douceur, qui ont été massés pour atteindre quasiment la tendreté d'une Saint-Jacques. La langoustine/

pied de cochon est grandiose et, lorsque vous refermez le bec, le jeu d'une capre innocente vient ponctuer la cinglerie. C'est du grand art cultivé à l'école Cirino (Bruno Cirino, magnifique chef œuvrant dans l'indifférence à l'Hostellerie Jérôme, à La Turbie). C'est aussi la traduction d'un travail de dingue, fonctionnant à l'épure, buste droit, doigts de maniaque, fil tendu. Cette cuisine identifiable, signée, annonce ce qui nous attend dans la prochaine tendance: un retour aux sources avec la vision dégagée d'un siècle plus sentimental. Finies les effusions, le démonstratif affecté (si vous aimiez, rassurez-vous, ça reviendra, mais dans quelques années), la vanité sous cloche, la cuisine

au « waou! ». Place à un babil minéral, serin : sole meunière et émulsion de coquillages, turbot rôti au fenouil sauvage, côte de bœuf grillée... Service au diapason orchestré par une peinture: Antoine Pétrus. Carte des vins impressionnante: Souvenir mémorable; addition aussi. ☺



L'assiette du Clarence est à la hauteur de l'hôtel particulier où œuvrent le chef Christophe Pelé (à droite) et le sommelier Antoine Pétrus.

PLACE DE CHOIX

Le restaurant est vaste et rebondit de salle en salon. Près des fenêtres, c'est bien. Mais également près de la bibliothèque. Cosu et douillet.



DOMMAGE

Cela ne saurait être un mystère, ce genre de soirée est unique vu le montant de l'addition.

À EMPORTER

L'élégante carafe à vin proposée dans la boutique du rez-de-chaussée.

PASSAGE À L'ACTE

Le Clarence, Hôtel Dillon, 31, av. Franklin-D.-Roosevelt, Paris 8^e. Tél.: 01-82-82-10-10. www.le-clarence.paris

Décibels

72 dB, bande-son feutrée d'une clientèle civilisée.

Mercure

20 °C, maîtrise jusqu'au bout.

Addition

Comptez 400 € par personne. Menu à 190 € (5 services) et 320 € (7 services). Il existe également un service à la carte.

Minimum syndical

Le menu du déjeuner à 90 €.

Verdict

C'est l'expérience du moment. Brillant.