



CLARANCE
HOTEL LILLE

CLARANCE VOUS ADRESSE SES MEILLEURS VOEUX !

Place à 2023 ! Qui dit nouvelle année, dit nouveaux projets...



UN NOUVEAU CHEF À LA TABLE DE CLARANCE

[Lien vers notre communiqué de presse](#) - [Lien vers les photos](#)

Du changement dans la continuité : Alexandre Miquel, fidèle second du Chef Thibaut Gamba, devient Chef de cuisine !

Après 6 ans de collaboration, c'est d'un accord commun que Thibaut, Chef de notre restaurant La Table (1*) depuis juillet 2017, s'envole vers un nouveau départ et passe la relève à

Alexandre, qui ne manquera pas de continuer à transmettre le goût de la créativité et de l'excellence.



DES VALEURS INCHANGÉES



EXCELLENCE



RESPONSABILITÉ



TRANSMISSION



SAVOIR-FAIRE



CRÉATIVITÉ



PASSION

UNE CUISINE DANS L'AIR DU TEMPS



Laissez-vous porter par une offre séduisante avec des plats intemporels inspirés du répertoire classique de la gastronomie française, d'une carte savoureuse et de menus éphémères. Côté vins, la carte évolue toujours en parfaite harmonie avec la cuisine.

ALEXANDRE MIQUEL, UN CHEF EN NORD



A l'aube de ses 31 ans, ce Béthunois a été formé chez Marc Meurin au Château de Beaulieu à Busnes puis chez Jean Constant au Robert II.

Alexandre Miquel sait qu'il peut pour cela compter sur l'engagement de son équipe. Comme son prédécesseur, il s'attachera également à s'entourer des meilleurs producteurs régionaux tout en faisant exprimer ses qualités, son identité et sa signature.



« Quelle émotion après ces années de partages, formation et transmission, de voir Alexandre Miquel, mon adjoint des premiers jours, reprendre le flambeau et devenir chef de La Table du Clarence à son tour. Tellement mérité. »

« Toute l'équipe a à cœur de poursuivre l'excellence mise en œuvre tout au long de ses 5 dernières années par Thibaut »

