



## La rentrée du Clarence avec le nouveau Directeur du restaurant, Charles Weyland



© Clémence Losfeld



© Clémence Losfeld



© Richard Haughton



© Clémence Losfeld

Après une pause estivale, **Christophe Pelé** et son équipe sont en place à nouveau depuis fin août. Huit ans après l'ouverture du Clarence, Christophe Pelé est toujours fidèle au poste et à son instinct, réalisant une cuisine de fulgurances, de surprises et d'émotions.

La grouse annonce la saison du gibier. Flambée au whisky et servie avec du caviar ou des jaunes d'œuf mollet, elle est la vedette de la rentrée. Rehaussée par l'acidité laiteuse du gwell et l'amertume iodée du matcha, la daurade de ligne pêchée en Bretagne fond littéralement en bouche. Le magnifique maquereau, lui aussi breton, simplement snacké, n'a besoin de rien d'autre qu'un peu de gingembre et de ciboulette.

Les assiettes du Clarence sont la scène où tel un magicien, Christophe Pelé sublime encore et toujours les produits d'exception qui lui passent entre les mains.

Depuis quelques mois, c'est du côté de la salle - le restaurant étoilé et trois salons privés -, qu'il y a du nouveau, avec l'arrivée de **Charles Weyland**.



© Clemence Losfeld

La richesse de ses précédentes expériences au sein de prestigieuses maisons, marque le début de ses aventures. Fort d'une remarquable carrière digne du niveau d'exigence qui fait la réputation du Clarence, Charles Weyland a été nommé Directeur du restaurant en juin dernier.

Des étoilés aux grands hôtels, à Paris et à Courchevel, Charles Weyland connaît à la perfection le métier de salle dans un environnement de haute gastronomie. Après une école hôtelière dans sa région d'origine, ce natif de Nancy arrive à Paris pour effectuer son premier stage au restaurant Pierre Gagnaire, chez qui il reste pendant huit ans. Il dirige ensuite la salle du restaurant KEI pendant quatre ans avant de rejoindre, tout début 2019, le Ritz Paris.

Passionné et fidèle, Charles Weyland contribue désormais à l'écriture de l'histoire du Clarence, en totale harmonie avec Christophe Pelé.

## **Restaurant Le Clarence**

**Christophe Pelé, directeur général délégué et chef exécutif**

31, avenue Franklin Delano Roosevelt, 75008 Paris

Tél. : 01 82 82 10 10

[www.le-clarence.paris](http://www.le-clarence.paris)

[www.instagram.com/leclarenceparis](https://www.instagram.com/leclarenceparis)

Ouvert du mercredi au samedi au déjeuner et du mardi au samedi au dîner.

Fermé dimanche et lundi. Mardi au déjeuner.

Fermeture du dimanche 29 octobre au lundi 6 novembre 2023  
et le samedi 11 novembre 2023

### **Pour le déjeuner**

Menu Déjeuner en 3 séquences (du mercredi au vendredi)

130 € / pers.

Menu Découverte en 4 séquences

180 € / pers.

Menu Le Clarence en 6 séquences

250 € / pers.

### **Pour le dîner**

Menu C La Saison en 3 séquences (du mardi au vendredi)

180 € / pers.

Menu Le Clarence en 5 séquences

250 € / pers.

Menu Inspiration en 7 séquences

350 € / pers.

