

Belinda & Clodette

LE RESTAURANT CLODETTE : LA TABLE QUI FAIT SWINGUER LE 16^E



Dans le 16^e arrondissement de Paris, à l'abri des regards pressés, le restaurant Clodette s'impose comme une adresse à part : une table vivante, solaire et résolument parisienne, où l'on vient autant pour savourer que pour partager.

Installé au rez-de-chaussée du Belinda Hôtel & Spa, le restaurant vibre à la cadence d'une époque joyeusement effervescente : les années 70.

Imaginée par l'architecte d'intérieur Sybille Holmberg, l'adresse célèbre le plaisir de bien vivre, entre élégance rétro et convivialité assumée.

On y vient dès le matin pour un café noir ou un croissant tiède, on y revient à midi, à l'heure bénie de l'apéritif, et bien au-delà...

Car ici, la table reste dressée du lever du soleil au dernier verre. Et au crépuscule, la maison change de rythme : les vinyles tournent, les verres s'entrechoquent, les rires fusent.

UNE CUISINE DE CŒUR, UN ESPRIT DE FAMILLE

Aux fourneaux, un duo complice, le chef Pierre Nési et son second Tristan Reype s'en donnent à cœur joie. Ensemble, ils réinterprètent les classiques de notre cuisine familiale des années disco, ces plats qui réchauffent, qui rassemblent, qui racontent. Mais ici, pas de reconstitution figée, la tradition se revisite avec tact, créativité et justesse, dans le respect des saisons et des produits.

Chaque plat est une histoire de transmission et d'envie, inspirée des recettes de grand-mère et twistée avec justesse.

À la carte, on retrouve l'œuf parfait en meurette, nappé d'un velouté de pinot noir et escorté de lardons dorés ; le filet de bœuf Wellington en pithiviers, croustillant à souhait ; le carré d'agneau en croûte d'herbes et flageolets, rosé à cœur ; le saumon Label Rouge à l'oseille, accompagné d'un pressé de pommes de terre ; ou encore la terrine de campagne maison, relevée de pickles doux et servie avec un pain grillé.

Côté douceurs, le chef perpétue l'esprit des desserts d'enfance : l'île flottante à la tulle d'amandes caramélisées, la mousse au chocolat noir fleur de sel, le riz au lait ou le gâteau roulé à la confiture maison.

Une cuisine qui parle au cœur autant qu'au palais, du déjeuner aux douceurs du goûter, jusqu'aux cocktails signature qui ponctuent la soirée. Chez Clodette, on cultive l'art du bien-vivre à toute heure : du petit-déjeuner gourmand au dîner festif, en passant par les goûters régressifs et les plats à partager.

PIERRE NÉSI, LE GOÛT DU VRAI ET DU PARTAGE

Originaire de Paris et formé au lycée hôtelier Jean Drouant, Pierre Nési a fait ses classes auprès de Claire Plauzet (Maison Rostang, 2 étoiles Michelin), avant de s'ancrer dix années au Pays Basque, entre La Réserve à Saint-Jean-de-Luz, La Table des Frères Ibarboure (1 étoile Michelin) et Mathieu Moity. De ces expériences, il retient la rigueur, la précision, la connaissance du produit et le respect des saisons.

Il participe ensuite à la réouverture de l'Auberge Trabenia, où il trouve son expression culinaire : une cuisine de cœur, généreuse, tournée vers le partage.

De retour à Paris, il relève un nouveau défi : ouvrir Clodette, au sein du Belinda Hôtel & Spa.

Pour lui, Clodette est le reflet de son parcours :

« Une cuisine de cœur, ancrée dans la tradition mais tournée vers l'avenir, avec l'envie de partager et de surprendre. »

UN DECOR QUI INVITE AU PLAISIR SANS JAMAIS LE FORCER

Dans la salle, les banquettes en velours accueillent les confidences, les assiettes se passent d'une main à l'autre, les rires se mêlent à la musique.

Entre ocres orangés, laiton brossé, miroirs teintés et textures moelleuses, l'ensemble évoque le salon de nos meilleurs souvenirs, revisité avec chic et harmonie.

Et puis il y a le jardin, ce trésor caché : un patio végétal à l'abri du tumulte, où l'on trinque en écoutant un vieux vinyle qu'on croyait oublié.

CLODETTE, L'ESPRIT D'UNE MAISON À VIVRE

Plus qu'un restaurant, Clodette est une maison à vivre, un lieu qui célèbre la convivialité et le goût du vrai. On y vient pour retrouver cette chaleur simple et joyeuse, celle des tables où l'on partage, où l'on rit, où l'on prend le temps. Un refuge parisien plein d'âme, entre élégance rétro et plaisir du moment, où chaque instant se savoure comme une évidence.

