



Un lieu, une âme
Le luxe raffiné
d'un hôtel 5 étoiles

CLARANCE
HOTEL LILLE





1. L'élégance
décontractée

2. Une singularité
raffinée

3. Brillamment
étoilé

4. Artistiquement
inspiré

5. L'expérience
référéncée



L'élégance **Décontractée**

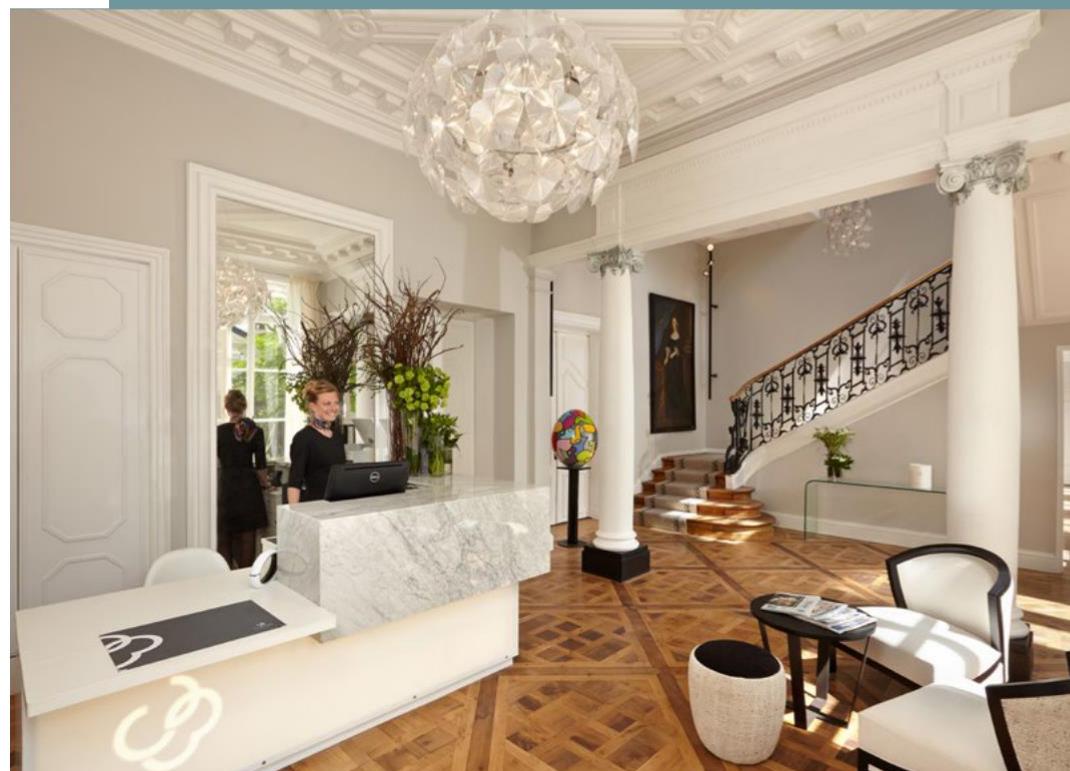
Un certain Art de vivre à la française.

C'est un lieu intimiste et confidentiel, dénué d'ostentation, au cœur du Vieux-Lille. Clarence Hôtel est abrité dans un hôtel particulier du XVIII^e siècle, construit en 1736 à la demande de la comtesse d'Hespele. En 2015, Aurélie Vermesse lui redonne vie et le transforme en boutique-hôtel 5*. Elle réussit à en faire un lieu singulier à l'atmosphère authentique qui allie le charme de l'architecture ancienne et l'audace d'une décoration contemporaine.

Labellisé *Relais & Châteaux*, Clarence Hôtel propose 19 chambres et suites toutes singulières (et bientôt 10 de plus!), un jardin à la française élégant et discret, un restaurant gastronomique « *La Table* » du chef Thibault Gamba (1*) ainsi que des salons et espaces privés pour l'organisation d'événements privés et professionnels.

Ancré dans la vie et dans sa ville, soucieux de sa responsabilité sociale et environnementale, Clarence Hôtel est engagé dans une démarche de développement durable et responsable : circuits-courts et producteurs locaux, produits cosmétiques naturels, chaudière à cogénération, ruches et potager bio.

Ici plus qu'ailleurs, l'art de l'attention et le souci de l'excellence au service de chaque client guident la vie de la maison et le travail d'une équipe de passionnés, fidèle et engagée.



Le lobby et la salle à manger de Clarence Hôtel





« Guidée par les vers de Baudelaire
« Là, tout n'est qu'ordre et beauté, luxe,
calme et volupté », j'ai mis toute mon
énergie et tout mon cœur pour créer cet
endroit en dehors du temps, une maison
conviviale et généreuse où chaque per-
sonne est accueillie avec simplicité et
générosité. Ensemble, avec nos clients
et notre équipe, nous partageons le
même plaisir du beau et du bon. »

Aurélie Vermesse

En 2022,
le Clarence s'agrandit !



Côté Pavillon et Atelier

8 nouvelles chambres, 2 appartements
*Un esprit plus contemporain, de la couleur,
des beaux matériaux...*



Côté rue

« Le Barre », le nouveau bar lounge du
Clarence *Une ambiance feutrée et
chaleureuse, dans l'esprit de la maison.*



Raffinée

singularité

*Un écrin unique
au cœur du Vieux-Lille.*

L'Albatros, le Cygne, le Balcon, le Flacon : les 19 chambres et suite du Clarence portent toutes le nom d'un poème de Baudelaire. Cette envolée lyrique est la promesse d'un moment de luxe et de tranquillité.

Aucune chambre ne se ressemble, chacune affiche une identité singulière, mise en scène et en poésie par notre décoratrice qui a souhaité conserver les parquets, les menuiseries et les plafonds d'époque. Ici, l'audace d'un design plus contemporain, autour du blanc, du chrome et de l'argenté, flirte élégamment avec le classicisme des lieux.



Horloge

L'Albatros



Le Cygne

« J'ai la chance de vivre l'aventure du Clarence aux côtés d'Aurélie Vermesse depuis la conception du projet. Tout était à créer pour transformer ce magnifique hôtel particulier en ravissant Boutique Hôtel contemporain. C'est un projet aussi fou que merveilleux qui se poursuit six ans plus tard avec notre projet d'agrandissement.

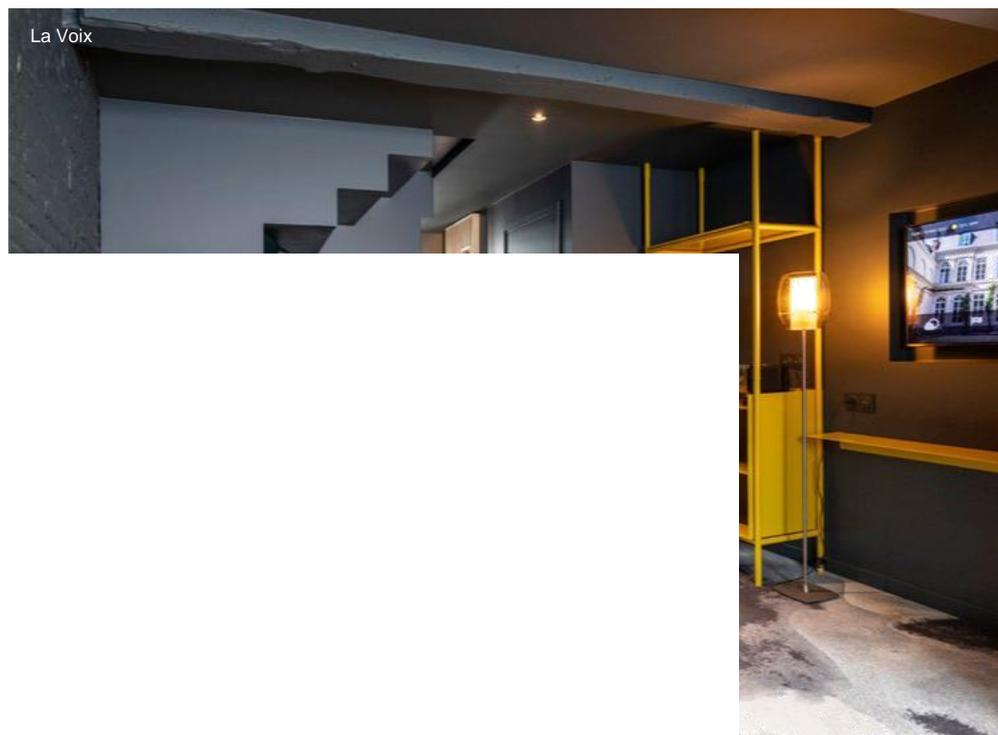
L'aventure continue, quel bonheur ! »

Caroline Redregoo
Directrice de l'hébergement



La suite Clarence

Située au troisième étage de l'hôtel et accessible par un escalier privé, la suite Clarence développe un esprit loft sur tout l'étage pour un confort absolu et une imperturbable tranquillité. Prolongée par une verrière, elle offre une vue exceptionnelle sur les toits du Vieux- Lille.



La Voix

Clarance Hôtel s'agrandit !

- 🌀 8 nouvelles chambres et 2 appartements d'ici début 2023
- 🌀 En mai 2022 : ouverture des chambres
« **La Voix** » (duplex 4 personnes)
« **Le Portrait** » (chambre double privilège)
- 🌀 Chambres à partir de 240 €



Une Maison, plusieurs ambiances...

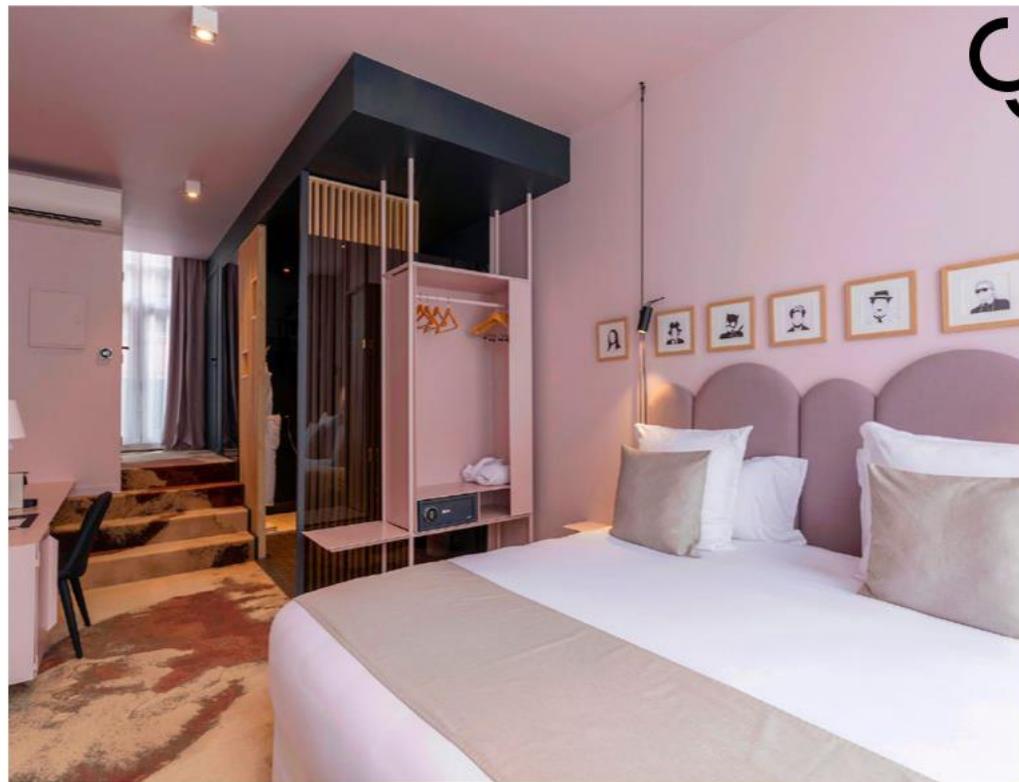
6 ans après son ouverture, le Clarance pousse ses murs et ouvre deux nouveaux espaces : *le Pavillon* et *l'Atelier*. Avec 10 nouvelles chambres dont deux suites / appartements, l'hôtel renforce son offre et se tourne vers une clientèle plus jeune et plus familiale. Des espaces plus intemporels, plus urbains, plus contemporains... au charme différent.

« Jusqu'à présent, nous ne proposons que des chambres communicantes qui ne permettaient pas aux enfants de loger avec leurs parents. Désormais, les familles pourront profiter du confort d'un duplex pour un séjour plus serein et agréable. Et la promesse pour les enfants de vivre une expérience unique au cœur du Vieux-Lille »

Sylvain Dubois,
Réceptionniste



*L'œil de
Thérèse Boguhet*



■ Ces nouvelles chambres ont un charme différent. Plus contemporaines, elles offrent un design fonctionnel, flexible et minimaliste. La douceur du rose poudré est une véritable invitation à la détente ! ■



Thérèse Boguhet,
Gouvernante



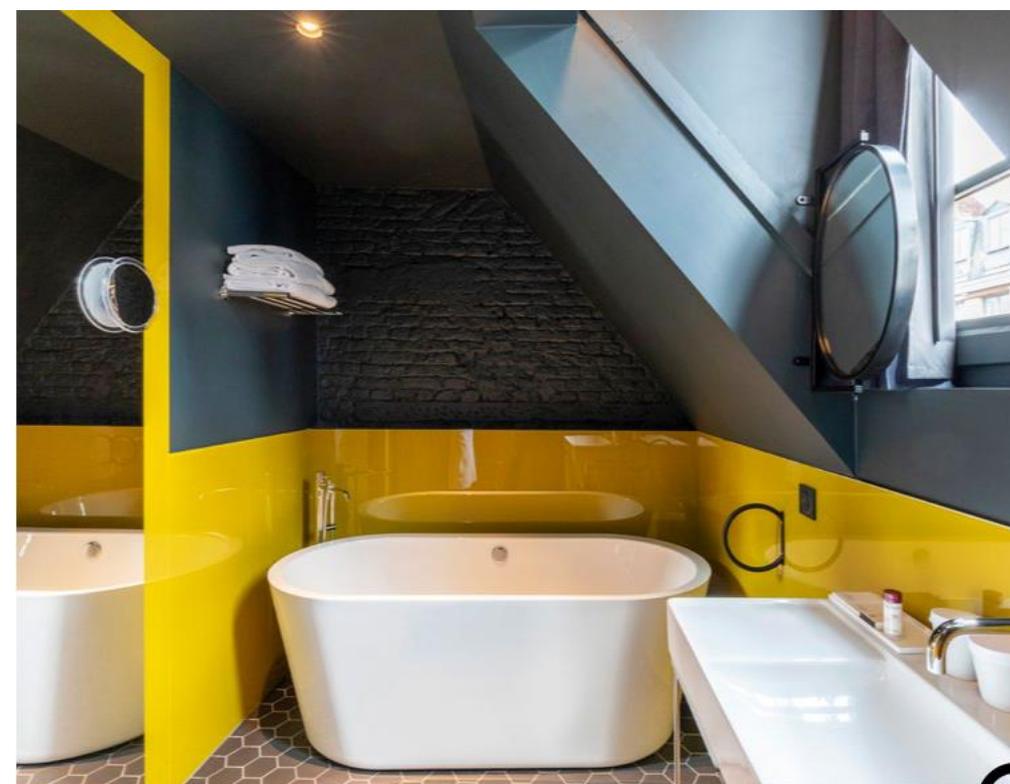
Nous avons démarré les travaux d'agrandissement en partant d'une feuille blanche. Il a fallu tout casser et tout reconstruire pour donner une nouvelle identité au site, en faire un lieu sophistiqué mais pas précieux, épuré et abstrait. Plus intemporelles, les nouvelles chambres du Clarence s'ouvrent sur des espaces ouverts, traversants et très lumineux. Pour la décoration intérieure des chambres, nous avons tout dessiné, des paravents à clairevoüe en bouleau de Finlande séparant les chambres des salles de bains jusqu'aux poignées de portes. J'ai voulu travailler d'autres matériaux comme le métal qui est à la base des bureaux aux lignes très épurées. Pas de faïence noire ni de verre dans les salles de bains mais des plaques de verre teinté collé pour un rendu plus épuré. Quant au choix de couleurs, nous avons été guidés par les poèmes de Baudelaire qui restent le fil conducteur du Clarence. Ils nous ont permis de définir des couleurs propres à chaque chambre : dans « La Voix », le poète nous entraîne dans une atmosphère tempétueuse, inspirée du mythe des sirènes. Nous avons choisi un gris anthracite un peu sombre pour la chambre, relevée d'un jaune dorée dans la salle de bains. Quant au « Portrait », il évoque l'amour passionnel, c'est pourquoi nous avons opté pour des teintes nude pour la chambre qui viennent trancher

avec le noir de la salle de bains .



Kristel Martin,
architecte et fondatrice de l'agence Pollux

L'œil de Kristel Martin





3.
BrillammenÉtoilé

Voyage des sens, harmonie gourmande.

Le restaurant La Table (1*) s'ouvre sur deux salles façonnées de boiseries d'époque, et se poursuit dans la bibliothèque intimiste ou sur la terrasse embrassant un jardin insoupçonné, havre de paix en plein de centre de Lille, lieu prisé des Lillois souhaitant s'offrir une parenthèse à l'abri des regards et des bruits de la ville.

Aux cuisines du Clarance depuis 2017, Thibaut Gamba fait pétiller les yeux et les papilles de ses invités en proposant une cuisine audacieuse, généreuse et identitaire. Une cuisine d'émotion tournée vers le monde, riche des techniques et cultures découvertes au travers de ses formations et de ses voyages.

Le Chef a réuni à ses côtés une équipe soudée, fidèle et créative à qui il transmet chaque jour avec simplicité et humilité sa passion pour la gastronomie. Son goût des bonnes choses, il les partage aussi au quotidien avec ses fournisseurs, des producteurs locaux, fervents défenseurs d'une agriculture raisonnée qu'il prend le soin d'appeler chaque matin. Ils connaissent son exigence, son envie de bien faire. Ensemble, ils partagent le respect du produit, du bon et du beau et du travail bien fait.



« Je crois en l'engagement moral, au dépassement de soi, à l'excellence dans le travail et à l'humilité. Avec mon équipe et mes fournisseurs, nous partageons la même passion et la même exigence pour le bon et le beau »





La Table du Clarence

Menus déjeuner uniquement

- **Menu 2 plats (plat / dessert) :**
« J'ai rendez-vous »
au tarif de 40 € prix par personne,
hors boissons
- **Menu 3 plats (entrée / plat / dessert) :**
« Ingrédients »
au tarif de 60 € prix par personne,
hors boissons

Déjeuner et dîner

- **Menu dégustation 5 plats :**
« Pur »
au tarif de 90 € prix par personne,
hors boissons
- **Menu dégustation 7 plats :**
« Balade en Nord »
au tarif de 120 €, prix par personne,
hors boissons

Les horaires d'ouverture du restaurant

Du mardi au samedi de :
12 h 00 à 14 h 00 et de 19 h 30 à 22 h 00
Le restaurant est fermé le samedi midi



Les talents du Clarence



■ *J'aime ce métier passionnément parce que j'aime surprendre et faire plaisir. J'aime partager ma passion et transmettre le goût vrai, celui qui donne des émotions à nos sens.* ■

Thibaut Gamba, un chef libéré et inspiré

Depuis juin 2017, Thibaut Gamba fait pétiller les papilles des clients de la Table du Clarence. À son arrivée, un challenge de taille l'attendait, celui de conserver l'étoile acquise un plus tôt. Un défi qu'il a su relever avec talent et humilité. La tête dans les étoiles mais les pieds bien sur terre, Thibaut Gamba a réuni à ses côtés une équipe soudée, fidèle et créative à qui il transmet chaque jour sa passion pour la gastronomie. Car sans passion, point de salut, aime répéter ce natif des Vosges devenu lillois de cœur.

Thibaut Gamba a travaillé aux quatre coins du monde auprès de Chefs renommés qui lui ont transmis l'exigence et la rigueur, nécessaires à une cuisine d'excellence. Il fait ses classes chez Lasserre (2* *Michelin*) où il apprend les grandes bases classiques de la gastronomie française aux côtés du chef étoilé Jean- Louis Nomicos. En août 2011, il rejoint la brigade du prestigieux Restaurant Pierre Gagnaire (3* *Michelin*). Il y découvre aux côtés d'un créateur culinaire de talent, une cuisine plus créative, mondialement reconnue.

Puis cap sur l'Amérique. Fan de Thomas Keller, considéré comme l'un des plus grands chefs américains, Thibaut Gamba s'installe au Per Se (3* *Michelin*) à New York. C'est dans ce lieu d'exception qu'il s'ouvre à une cuisine du monde d'inspiration française, avant de s'envoler pour Bergen, dans les fjords norvégiens, haut lieu de la cuisine d'avant-garde scandinave où il s'initie à de nouvelles techniques de découpe et de préparation des produits de la mer.



*Le choix du produit,
la maîtrise des techniques,
l'élégance des plats*

À la Table du Clarence, Thibaut Gamba propose une cuisine très saine à base de produits frais et de saison qu'il agrmente d'une épice, d'un condiment, d'une herbe aromatique pour apporter une acidité, une amertume, ces petits plus qui réveillent un palais. Une cuisine fraîche et créative, ni simple ni trop complexe, sans trop d'extravagance, mais avec toujours cette pointe d'inventivité qui fait la différence. Le Chef aime sublimer des produits de qualité sans les dénaturer. Une cuisine très végétale et résolument tournée vers le poisson et les produits de la mer.



« Je crois en l'engagement moral, au dépassement de soi, à l'excellence dans le travail et à l'humilité. Avec mon équipe et mes fournisseurs, nous partageons la même passion et la même exigence pour le bon et le beau. »





Les « 5 sens » de Thibaut Gamba

- L'OUÏE**
J'aime entendre le crépitement d'une poêle à cuisson maîtrisée doucement en coin de fourneau, ce beurre moussieux qui se défend au contact d'une garniture, une poignée d'herbes fraîches, une gousse d'ail...
- LE GOÛT**
J'aime déguster des légumes croquants, des herbes, des fruits, des fleurs, tout juste cueillis sous l'arbre ou dans les champs de mon maraîcher.
- L'ODORAT**
J'aime l'odeur qui s'échappe de zeste d'un agrume gratté sous l'ongle et sentir son parfum sur mes doigts le plus longtemps possible.
- LE TOUCHER**
J'aime ressentir le contact d'une langue d'oursin posée sur le palais et qui vient fondre doucement dans la bouche.
- LA VUE**
J'aime observer le changement de couleur d'un ingrédient pendant une préparation, comme un gnocchi de corail de homard qui passe du vert au rouge à la cuisson. Magique !

Les talents du Clarence



Nicolas Valencourt, chef boulanger.

Le pain et le beurre sont souvent les premiers produits qui accueillent le client d'une bonne table. Ils sont aussi le premier signe d'attention qui annonce le luxe à suivre, surtout s'ils sont faits maison. Voilà pourquoi Thibaut Gamba voulait pour sa Table son propre boulanger. Restait à trouver celui qui deviendrait le maître du fournil. Doté d'une solide formation scientifique complétée d'un brevet de maîtrise en boulangerie, Nicolas Valencourt a nourri sa passion pour la boulangerie aux côtés de grands chefs boulangers. À 24 ans, ce natif d'Arras vit son arrivée au Clarence comme un nouveau challenge. Au travail dès 3 heures du matin, il prépare les pains qui seront servis au petit-déjeuner et ceux qui sublimeront les plats des services du midi et du soir. S'il est attaché aux valeurs sûres utilisant le levain et des céréales brutes ou anciennes pour un pain bon et généreux, il aime expérimenter de nouvelles recettes à la recherche de la texture parfaite et goûteuse, mélangeant des farines ou en y associant des céréales et des graines. Il attache aussi un soin particulier à la viennoiserie qui doit être source de plaisir pour celui qui la mange. En alliant son expérience en boulangerie et ses compétences en pâtisserie, Nicolas propose une offre variée et plus gourmande. Une douceur que le client du Clarence n'aura pas goûtée ailleurs.



Nathan Mégret, chef pâtissier.

À 24 ans, il a déjà l'étoffe des grands. Originaire de Bretagne, Nathan Mégret s'est découvert très tôt une la cuisine et particulièrement « véritable travail d'orfèvre, où pesé au gramme près ». À la Rochelle, Christopher Coutanceau (3*), il découvre une cuisine tournée vers la mer, il y apprend aussi à faire du pain. Après six mois passés chez René et Maxime Meilleur en Savoie (La Buitte, 3*), la pépite pose ses valises à Lille et entre au Clarence. Le Chef lui laisse carte blanche, laissant s'exprimer tout le talent qu'il a décelé en lui. Son carnet de croquis à la main, Nathan dessine ses desserts, il les teste, il les goûte et les fait goûter au Chef pour s'assurer qu'ils s'accordent à merveille avec les plats et saveurs proposés. Audacieux, il ose tout comme ces macarons aux algues et citron. Le citron qu'il apprécie pour son acidité, sa légèreté, son peps et qui, comme tous les agrumes, se marie à la perfection avec la

cuisine de Thibaut Gamba. passion pour la pâtisserie, le goût et le plaisir



Alexandre Miquel, second de cuisine.

Si la pâtisserie est sa passion et le chocolat son péché mignon, il maîtrise à la perfection la préparation des ravioles et les chips soufflées de Saint-Jacques, entre autres gourmandises. À 30 ans et déjà cinq années passées au Clarence, le Béthunois formé chez Marc Meurin au Château de Beaulieu à Busnes puis chez Jean Constant au Robert II, est le bras droit de Thibaut Gamba, celui en qui le Chef a toute confiance. En cuisine, un seul regard leur suffit pour se comprendre. Alexandre prend un soin particulier à rencontrer les producteurs locaux qui viennent quotidiennement livrer leurs produits frais : La maison Martin, poissonnier réputé de Boulogne-sur-Mer, Grégory Delassus La Ferme du Beau Pays, éleveur et boucher bio, Jean-Michel Havez, maraîcher à Ennevelin, Philippe Olivier, maître-fromager lillois ou encore Dries Delanote, Le Monde des mille couleurs, maraîcher passionné et adepte de permaculture qui cultive tel un artiste légumes goûteux, fleurs savoureuses, plantes curieuses et herbes folles. Parfois, le second s'évade chez eux, au plus près de la nature, pour une pause au vert bien méritée entre deux services.



Arnaud Devulder, directeur de salle et chef sommelier.

À l'âge de 6 ans, il voulait être chef pâtissier. 35 ans plus tard, Arnaud Devulder vient de prendre la direction du restaurant du Clarence, de retour en France après 25 ans passés aux États-Unis. De la Maison Bocuse (Epcot) au Daniel (2*) de Daniel Boulud à New-York en passant par la direction générale du très sélect Core Club, il a acquis outre-Atlantique une solide expérience en management enrichie d'une formation pour devenir chef sommelier. Toujours à New-York, au Bernardin (3*), il travaille pendant plus de trois ans aux côtés d'Aldo Sohm, meilleur sommelier du monde en 2008. Les vins de la vieille Europe comme ceux du nouveaux Monde n'ont plus de secrets pour lui. C'est forgé de cette expérience américaine, dont il a acquis la nationalité en 2015, qu'il retrouve la France fin 2021. Rigoureux et exigeant, Arnaud Devulder est un manager attentif et bienveillant, positif et constructif. Le binôme qu'il constitue avec sa sommelière, Julie De Rocco, est équilibré et structuré, à l'image des vins qu'ils s'attachent à découvrir ensemble pour composer leur carte. Le duo qu'il forme avec Thibaut Gamba est énergique et bouillonnant d'idées pour que chaque moment passé au Clarence et à sa Table soit une expérience unique.



Je travaille avec des petits producteurs locaux à la recherche des meilleurs vins de nos régions, qu'ils viennent de Bourgogne, de Bordeaux, de la Vallée du Rhône ou de la Loire. Pour chaque plat élaboré par Thibaut Gamba, j'essaie de trouver le meilleur accord mets-vin possible, celui qui viendra relever et sublimer les saveurs. Parmi les belles découvertes du moment, les vins rouges bio d'Antoine Petitpret, notamment ce Bourgogne Vosne Romanée appellation Hautes Côtes de Nuits, un vin sec très porté sur les fruits des bois que je conseille avec la pêche du jour et sa sauce « comme une blanquette » des arêtes fumées, petits pois primeurs et truffe d'hiver. Un coup de cœur également pour « L'insolite », un Chenin Blanc (Loire) appellation Saumur blanc produit par Thierry Germain. Plus mielleux, ses arômes s'accordent à merveille avec l'asperge verte glacée du Chef.

Arnaud Devulder,
directeur de salle et chef sommelier.



Clarance Hôtel s'agrandit !

« Le Barre », nouveau spot lillois !

Le lounge bar du Clarance ouvrira ses portes en novembre 2021. Cette adresse confidentielle à l'ambiance intimiste et tamisée s'annonce déjà comme le nouveau lieu hype et tendance du Vieux-Lille. L'endroit rêvé pour s'offrir une coupe de Champagne ou l'un de ces cocktails iconiques concoctés par

notre barman.

En attendant l'ouverture du Barre, et pendant toute la période estivale, les clients pourront siroter un cocktail dans le jardin du Clarance, à l'abri du bruit et des regards.

Ouvert du mercredi au samedi, de 17 h à 1 h du matin.



EXCLUSIF

La recette du cocktail signature « London Pie »

- 4 cl Monkey 47 Sloe Gin
- 5 cl de jus de rhubarbe
- 2 cl de liqueur St Germain
- 1 cl de sirop de pamplemousse Maison
- 1 Blanc D'œuf

1. Dans un shaker sans glace, versez tous les ingrédients.
2. Faire un Dry Shake (shaker sans glaçons).
3. Ajouter des glaçons dans le shaker et shaker.
4. Versez en double filtrage dans une coupe de champagne.



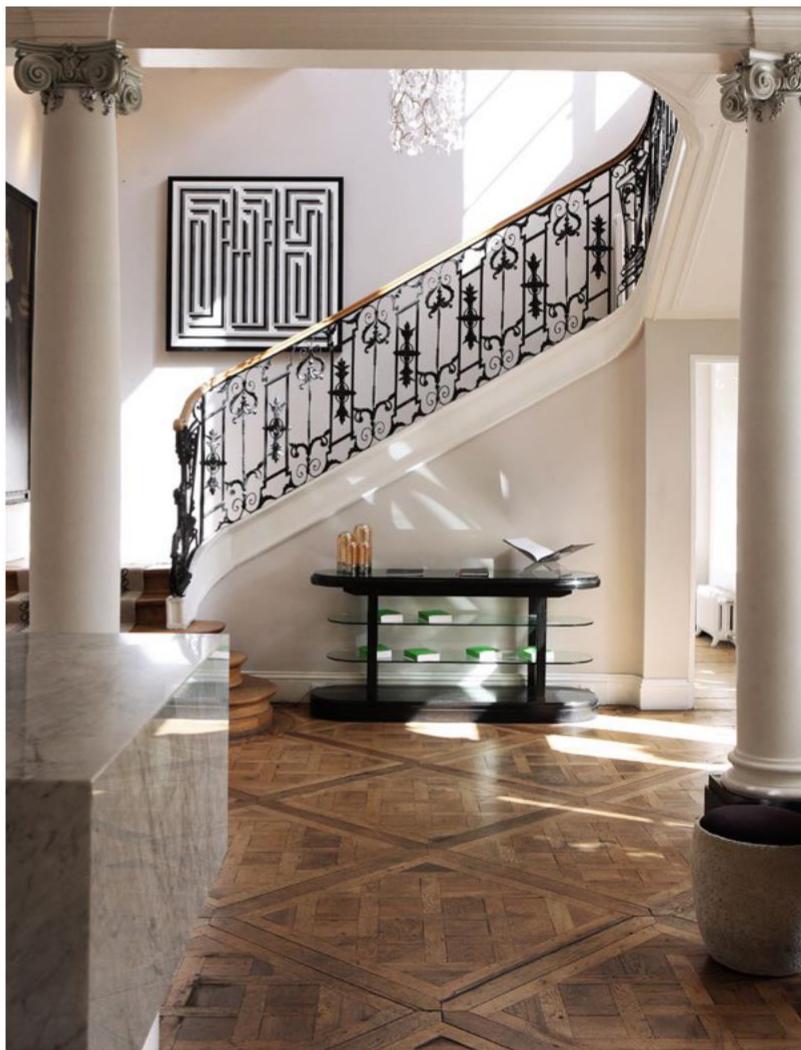


4.

Artistiquement Inspiré



Nasty, Artistes en cavale



Légende photo

Un certain regard sur l'Art, vecteur d'émotions.

Passionnée d'art, Aurélie Verresse a voulu dès l'ouverture du Clarence partager sa passion avec ses clients à travers une collection pensée comme un vecteur d'émotions pour une expérience hôtelière singulière.

L'hôtel propose aux clients et aux visiteurs un parcours artistique qui met en scène l'art contemporain français et international dans ses espaces publics, mais aussi dans les chambres et suites. Depuis son ouverture, l'hôtel collabore très étroitement avec des galeries lilloises et propose chaque trimestre de nouvelles expositions comme récemment les fresques colorées du graffeur parisien Nasty. Clarence hôtel dispose également d'une quinzaine d'œuvres originales signées par des artistes contemporains de renom, parmi lesquels, Mehdi George Lahlou, Amir H Fallah, Takashi Murakami, Natacha Mercier, Adam Sultan ou encore Richard Meitner.



**L'œil de
Bastien Blanquart**



Nasty

Clarance Hôtel est en quelque sorte un territoire sauvage artistique, un lieu qui veut proposer aux résidents et aux visiteurs d'une nuit, la possibilité de goûter la pulsation d'un art qui vit et qui parle, révélant les audaces de notre propre époque. Notre ligne artistique est colorée et enchantée, elle se veut régionale et aussi internationale. Nous choisissons des artistes qui nous ressemblent. C'est ainsi que j'ai été séduit par Nasty, figure incontournable du street art français, dont la démarche de recyclage est proche de la politique zéro déchet de notre restaurant. Le street art s'intègre parfaitement aux espaces de l'hôtel particulier avec ses moulures et son histoire. Ensemble, nous avons imaginé une série d'œuvres réalisées sur d'anciens capots et portières de voitures et disséminées un peu partout dans l'hôtel, pour notre plus grand plaisir et celui de nos clients !



Bastien Blanquart,
directeur commercial & marketing



L'expérience **Référencée**

Le lieu des événements uniques, inoubliables.

Situé au cœur de Lille, à moins de 10 minutes des deux gares de la ville, Clarence Hôtel est le cadre idéal pour organiser des événements privés et professionnels. L'hôtel propose différents espaces modulables et entièrement privatisables le temps d'un séminaire, d'un déjeuner ou d'une soirée.

À l'abri des regards, le Jardin du Clarence est un havre de paix insoupçonné au cœur du Vieux-Lille. Avec son bassin garni de nénuphars, son potager bio, sa ruche et ses arbres fruitiers, il surprend autant qu'il ravit. Un oasis de verdure !



Le Cabinet

Discret et inspirant, le Cabinet offre l'intimité feutrée d'un petit salon privatif. L'endroit se prête à merveille aux réunions privées et déjeuners ou diners d'affaires.

Superficie : 21 m²
Capacité : 12 personnes



Le Vestibule

Modulable et spacieux, le Vestibule s'ouvre sur notre jardin verdoyant. Lieu privilégié des moments intimes comme des petites réceptions privées, il est l'écrin sophistiqué de toutes les gourmandises.

Superficie : 36 m²
Capacité : 24 personnes

La Salle à Manger

Les élégantes boiseries habillant ses murs, le parquet massif d'antan et ses larges fenêtres ouvertes sur notre jardin en font un espace de plénitude et de raffinement. Attenant au Vestibule, il devient votre salle à manger privée le temps d'une réception.

Superficie : 45 m²
Capacité : 34 personnes



La Galerie

Élégant et discret, ce nouvel espace a été spécialement pensé pour les réunions en petit comité ou pour simplement un moment de travail ou d'échange au calme.

Ouverture prévue en mai 2022.
Capacité : 20 personnes



La Bibliothèque

Avec son escalier en colimaçon, la Bibliothèque du Clarence est à elle-seule un chef d'œuvre d'ébénisterie. Le cachet fou de cette minuscule et éblouissante pièce invite au voyage le temps d'un déjeuner. Une expérience unique !

L'expérience au Clarence,
ce sont nos clients qui en
parlent le mieux !



Client fidèle de la Table, j'aime y emmener des personnes avec qui j'ai envie de partager un voyage culinaire, dans un lieu inspirant où règnent le calme et la sérénité. Le Chef Thibaut Gamba a une attention particulière pour chacun de ses clients, veillant toujours à les surprendre, même les plus habitués, par de nouvelles saveurs, des associations très subtiles parfois étonnantes, toujours surprenantes. J'ai un grand plaisir à faire découvrir ce lieu que je considère aujourd'hui comme la meilleure table

de Lille.



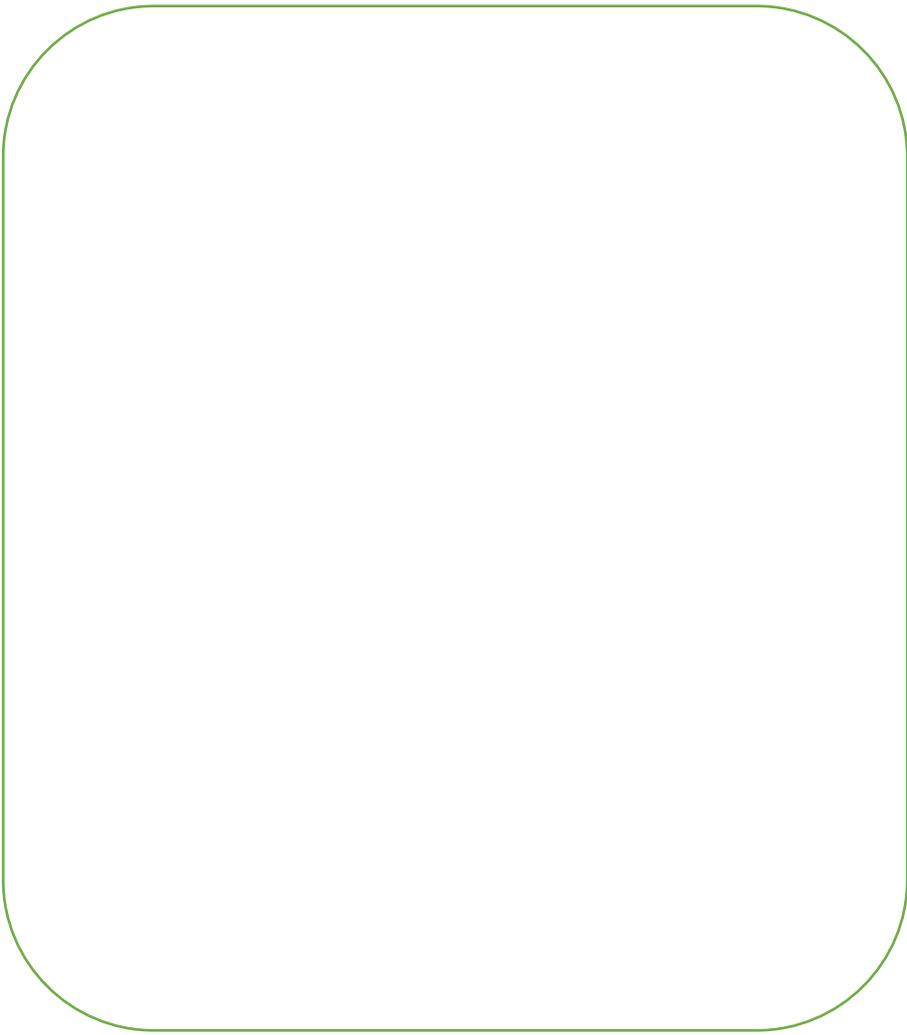
Yann Orpin,
Président du Groupe Cleaning Bio
et Président du Medef Lille Métropole.



Nous organisons chaque année au Clarence un rendez-vous que nos clients et nous-mêmes attendons avec impatience. Ce lieu que nous avons découvert dès son ouverture est pour nous un écrin tout en élégance, servi par une équipe de professionnels chaleureux et attentionnés. Accueillir nos clients dans une si belle demeure, c'est un peu comme les accueillir à la maison ! De plus, la créativité du Chef Thibaut Gamba est un émerveillement et un enchantement sans cesse renouvelé pour tous les amoureux de la gastronomie que nous sommes.



Isabelle Guezennec,
Chanel Brand Director
Luxottica France



9