

LE CLARENCE DISTINGUÉ DE DEUX ÉTOILES MICHELIN
SOUS LA DIRECTION D'ANDREA CAPASSOPORTRAIT D'ANDREA CAPASSO
CRÉDITS : MAKI MANOUKIANROUGET GRILLÉ AUX GIROLLES, OREILLE DE COCHON, ENCRE
DE SEICHE AU CLARENCE, CRÉDITS : MAKI MANOUKIAN

Le Clarence, adresse incontournable de la haute gastronomie parisienne, célèbre ses deux étoiles au **Guide Michelin** lors de la **cérémonie 2026**. Cette distinction vient saluer la vision et l'engagement d'**Andrea Capasso**, Chef Exécutif depuis septembre 2025, qui signe ainsi, dès sa première année à la tête des cuisines, une reconnaissance majeure de son exigence et de sa sensibilité culinaire.

Situé à deux pas du **Grand Palais**, dans un cadre à la fois majestueux et intimiste, **Le Clarence** a ouvert ses portes en novembre 2015 sous l'impulsion du **groupe familial Domaine Clarence Dillon**, propriétaire de prestigieux domaines viticoles, dont le mythique **Château Haut-Brion**. Cette adresse incarne un art de vivre à la française, raffiné et intemporel, porté par **S.A.R. le Prince Robert de Luxembourg**, représentant de la quatrième génération de la famille et **Président** de la société.

Une distinction qui salue la cuisine d'Andrea Capasso

À l'orée de sa trentaine et fort de quatorze années d'expérience, **Andrea Capasso** insuffle au **Clarence** une énergie à la fois sereine et vibrante. Présent au **Clarence** depuis sept ans, il en incarne aujourd'hui la continuité et l'élan. Sa cuisine dépasse la seule maîtrise technique : elle se ressent. Le geste, répété et affiné, devenu signature silencieuse, conduit le goût à l'essentiel ; les saveurs s'accordent dans une harmonie subtile, la tension éveille, la gourmandise trouve sa mesure.

Pensée comme une partition enveloppante et électrisante, en séquences, son écriture culinaire explore l'essence des produits soigneusement choisis, travaillés avec précision, puis sublimés pour en offrir une écriture multiple, parfois inattendue, toujours lisible. Un fil conducteur de délicatesse enrobée et d'acidité fine prolonge chaque bouchée, tandis que les accords terre-mer, chers au **Clarence**, y trouvent un relief nouveau. **Andrea Capasso** cuisine pour restaurer par l'émotion : une approche sincère qui laisse l'envie d'y revenir.

« Recevoir deux étoiles Michelin pour ma première année en tant que **Chef Exécutif** est un immense honneur », confie **Andrea Capasso**. « Cette distinction récompense avant tout un travail d'équipe, l'engagement quotidien de celles et ceux qui font vivre **Le Clarence**, et la confiance qui m'a été accordée. Elle nous encourage à continuer à cuisiner avec le cœur, à chercher l'émotion vraie, et à offrir à chaque convive un moment de plaisir qui reste en mémoire. »

Née de l'observation des habitudes de ses convives, **Andrea Capasso** a imaginé, en complément des menus dégustation, une carte au déjeuner en semaine, renouvelée au rythme des saisons. Cette nouvelle carte permet aux agendas serrés de vivre **l'expérience du Clarence en une heure**, sans compromis sur le goût ni sur l'exigence. Une performance où la précision du service rivalise avec la créativité de l'assiette.

Une expérience portée par l'excellence du service

Au cœur de cette expérience, **Charles Weyland** orchestre une hospitalité élégante et décontractée. Formé auprès de grandes maisons, il insuffle au **Clarence** une vision du service fondée sur l'écoute et la compréhension intuitive de chaque convive. Loin de tout formalisme, il crée une atmosphère chaleureuse et presque intime, où cuisine et salle dialoguent en parfaite harmonie, sublimant chaque moment passé au sein de l'hôtel particulier.

Le Clarence s'appuie également sur l'une des caves les plus remarquables de Paris, réunissant près de 2 000 références issues des plus grands terroirs français. Chaque service de vin, orchestré par l'équipe de sommellerie, devient un moment d'exception : conseils personnalisés, décantation et accords mets-vins permettent un dialogue unique entre gastronomie et grands crus, sublimant chaque plat et chaque instant passé au restaurant.

Avec la consécration de ses **deux étoiles Michelin**, **Le Clarence** affirme la singularité de la cuisine d'**Andrea Capasso** et l'excellence d'une expérience globale, et s'impose, plus que jamais, parmi les plus grandes tables gastronomiques parisiennes.



LA FAÇADE DU CLARENCE ET UNE TABLE DRESSÉE DANS LA SALLE À MANGER LESTONNAC
CRÉDITS : VALERIO GERACI

À propos de Domaine Clarence Dillon

Fondée en 1935, le groupe familial **Domaine Clarence Dillon** regroupe des domaines viticoles parmi les plus prestigieux de la planète : **Château Haut-Brion**, **Château La Mission Haut-Brion**, **Château Quintus**, **Clarendelle** et **Klara**. Depuis 2015, **Domaine Clarence Dillon** dispose également d'une résidence parisienne, véritable ambassade de cet art de vivre à la française tant prisé par le **Prince Robert de Luxembourg**, Président de **Domaine Clarence Dillon** et représentant de la quatrième génération de la famille. Elle abrite le restaurant gastronomique doublement étoilé **Le Clarence** et **La Cave du Château**, une boutique d'exception pour les plus beaux vins et spiritueux du terroir français, également présente à Bordeaux (www.lacaveduchateau.com).

Depuis 2018, **Le Prince Robert de Luxembourg** et **Domaine Clarence Dillon** ont rejoint **Primum Familiae Vini**, une association internationale de 12 familles propriétaires de prestigieux châteaux et domaines produisant des crus parmi les plus grands dans le monde. **Domaine Clarence Dillon** poursuit également la tradition de mécénat chère à son fondateur en apportant son soutien au **Grand Palais**, face à son hôtel particulier. Depuis 2023, les vins du groupe sont partenaires officiels de l'**Academy Museum of Motion Pictures** et sont les vins exclusivement servis lors de la cérémonie des **Oscars®**.



L'ÉQUIPE DU CLARENCE, CRÉDITS : MARIE-ASTRID JAMOIS



RESTAURANT LE CLARENCE
31, AVENUE FRANKLIN D. ROOSEVELT, 75008 PARIS

WWW.LE-CLARENCE.PARIS

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

POUR TOUTE DEMANDE PRESSE,
MERCI DE CONTACTER FLORE BARON

FLORE@KLANTE.CO

+33 6 69 43 05 82