



19.07.2022 – 15:18 Uhr

## Le Clarence wird mit dem 28. Platz in der Liste der „World's 50 Best Restaurants“ ausgezeichnet

Paris (ots/PRNewswire) -

Anlässlich des zwanzigjährigen Jubiläums hielten die „World's 50 Best Restaurants“ und ihre Jury aus 1.080 internationalen kulinarischen Experten am 18. Juli in London ihre jährliche Preisverleihung ab. Laut dieser hoch angesehenen Jury ist das Le Clarence das 28-beste Restaurant der Welt und das zweit-beste Restaurant in Frankreich.

Um die Multimedia-Pressemitteilung zu sehen, klicken Sie bitte auf

<https://www.multivu.com/players/uk/9070451-le-clarence-honoured-global-ranking-in-worlds-best-restaurants/>

Die Identität von Le Clarence beruht auf einem magischen Rezept. Zu den Hauptzutaten gehören die kühnen Kreationen eines erfahrenen "rebellischen" Küchenchefs, Christophe Pelé, gemischt mit der Vision eines wagemutigen Unternehmers, Prinz Robert von Luxemburg, Präsident und CEO des Familienunternehmens Domaine Clarence Dillon. Gemeinsam schufen sie im November 2015 eine einzigartige Mischung aus instinktiver, brillant ausgeführter moderner Küche, die mit dem warmen, traditionellen Charme eines französischen Chateaus einhergeht.

Untergebracht in einem eleganten Pariser Herrenhaus aus dem 19. Jahrhundert, nur wenige Meter von der berühmtesten Avenue der Welt, der Champs Elysées, entfernt, befindet sich das Le Clarence im Epizentrum des Goldenen Dreiecks der Stadt der Lichter und damit im erhabenen Herzen der europäischen Kultur und der globalen Luxusgüterindustrie.

Mit großer Freude und Stolz begrüßt **Küchenchef Christophe Pelé** im Namen seines gesamten Teams das Komitee der 50 Besten: *„Dieses außergewöhnliche Vertrauensvotum einer so angesehenen Jury von Feinschmeckern berührt uns zutiefst. Sie können sicher sein, dass dies unser Bestreben, unsere Gäste noch mehr zu begeistern und uns bei jedem Service zu übertreffen, nur noch verstärken wird.“*

Erfreut bemerkt **Prinz Robert von Luxemburg**: *„Im Le Clarence wollten wir eine einzigartige Umgebung schaffen, in der die Zeit stillsteht. Jedes Mal, wenn ich das Vergnügen habe, die Küche von Chefkoch Pelé zu genießen, bin ich tief bewegt von der Eleganz, der Feinheit und der Subtilität seiner Kompositionen. Ich habe keinen Zweifel daran, dass diese außergewöhnliche Auszeichnung, die uns von dieser hochkarätigen Jury verliehen wurde, unsere Teams zu neuen Höchstleistungen anspornen wird. Wir sind den 50 Best Restaurants sehr dankbar für diese herausragende Anerkennung, die unserem noch relativ jungen Restaurant zuteil wird.“*

### Christophe Pelé

#### Geschäftsführerin und Küchenchefin des Restaurants Le Clarence

Schon in jungen Jahren entwickelte Christophe Pelé eine Vorliebe für das Kochen, doch erst im Alter von 25 Jahren wurde er sich seines Schicksals bewusst.

Nachdem er in den renommiertesten Pariser Lokalen - Ledoyen, Lasserre, Pierre Gagnaire, Le Bristol - gearbeitet hatte, machte es im Royal Monceau bei ihm Klick, als er Bruno Cirino traf. Dies war ein wichtiger Wendepunkt in seinem Leben. Im Jahr 2004 übernahm er die Leitung der Küche des Royal Monceau vom Chefkoch.

2007 eröffnete der Chefkoch Pelé das La Bigarrade, das er sich als einfaches "Nachbarschaftsrestaurant" in Paris vorstellte. Der Guide Michelin verlieh ihm 2008 seinen ersten und 2009 seinen zweiten Stern. Er schloss sein Restaurant 2013 und nahm sich eine Auszeit, um neue Horizonte und andere kulinarische Kulturen zu entdecken.

Im Jahr 2014 lernte Christophe Pelé Prinz Robert von Luxemburg kennen und gemeinsam eröffneten sie im November 2015 das Le Clarence. Das Le Clarence wurde 2017 vom Guide Michelin mit zwei Sternen ausgezeichnet.

## Weingut Clarence Dillon

Das 1935 gegründete Familienunternehmen Domaine Clarence Dillon produziert einige der renommiertesten Weine der Welt, darunter Château Haut-Brion, Château La Mission Haut-Brion, Château Quintus und Clarendelle.

Die Domaine Clarence Dillon besitzt ein Herrenhaus in Paris, eine wahre Botschaft der französischen Lebenskunst, die von ihrem Präsidenten, Prinz Robert von Luxemburg, so geschätzt wird. Dieses Gebäude beherbergt das mit zwei Sternen ausgezeichnete Restaurant Le Clarence, aber auch die renommierte Weinhandlung La Cave du Château ([www.lcdc.wine](http://www.lcdc.wine)). Diese außergewöhnliche Boutique, die sich hauptsächlich auf die allerbesten französischen Weine und Spirituosen konzentriert, bietet eine Sammlung von mehr als 2.500 Referenzen. Ein zweites Geschäft wurde 2021 im Chateau Haut-Brion in Bordeaux eröffnet.

Im Jahr 2005 wurde auch Clarence Dillon Wines gegründet, heute eines der wichtigsten Bordeaux-Großhandelsunternehmen (Negociant) ([www.clarencedillonwines.com](http://www.clarencedillonwines.com)).

Im Jahr 2018 trat Prinz Robert von Luxemburg, der die vierte Generation der Familie Dillon repräsentiert, Primum Familiae Vini bei, einer internationalen Vereinigung von 12 Familien, die einige der renommiertesten Weingüter der Welt besitzen.

## Restaurant Le Clarence

31, avenue Franklin D. Roosevelt, 75008 Paris

+33 1 82 82 10 10

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

Geöffnet von Mittwoch bis Samstag zum Mittagessen und von Dienstag bis Samstag zum Abendessen.

Eline Huet

Kommunikationsbeauftragter

[e.huet@domaineclarencedillon.com](mailto:e.huet@domaineclarencedillon.com)

Reiko Mori

Pressestelle des Restaurants Le Clarence

[reiko@sesssa-agency.com](mailto:reiko@sesssa-agency.com)

Cécile Riffaud

Direktor für Kommunikation und Marketing

Weingut Clarence Dillon

[c.riffaud@domaineclarencedillon.com](mailto:c.riffaud@domaineclarencedillon.com)

Foto - [https://mma.prnewswire.com/media/1861245/Le\\_Clarence\\_Chef\\_Christophe\\_Pele.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/1861245/Le_Clarence_Chef_Christophe_Pele.jpg) Logo - [https://mma.prnewswire.com/media/1861244/Le\\_Clarence\\_Logo.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/1861244/Le_Clarence_Logo.jpg)

Pressekontakt:

+33 (0)6.23.86.05.04

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100021963/100892684> abgerufen werden.