



Le Clarence premiato con due stelle Michelin sotto la direzione di Andrea Capasso

Descrizione

COMUNICATO STAMPA - CONTENUTO PROMOZIONALE

PARIGI, 17 marzo 2026 /PRNewswire/ - Le Clarence, punto di riferimento imprescindibile dell'alta gastronomia parigina, festeggia le sue due stelle nella Guida Michelin in occasione della cerimonia del 2026. Questo riconoscimento premia il lavoro e la visione di Andrea Capasso, Executive Chef da settembre 2025, che raggiunge, nel suo primo anno alla guida della cucina, un importante riconoscimento per il rigore e la sensibilità gastronomica che ha dimostrato.

Per visualizzare il comunicato stampa multimediale, fare clic su: <https://www.multivu.com/domaine-clarence-dillon/9387451-en-le-clarence-awarded-two-michelin-stars-under-direction-andrea-capasso>

Situato a pochi passi dal Grand Palais, in un ambiente maestoso e intimo, Le Clarence è stato inaugurato a novembre 2015 su iniziativa del gruppo a conduzione familiare Domaine Clarence Dillon, proprietario di prestigiose tenute vinicole tra cui il leggendario Château Haut-Brion. Il ristorante incarna la raffinata e intramontabile arte del saper vivere francese, sostenuta da S.A.R. il Principe Robert di Lussemburgo, rappresentante della quarta generazione della famiglia e presidente dell'azienda.

Un riconoscimento in onore della cucina di Andrea Capasso

Poco più che trentenne, con quattordici anni di esperienza alle spalle, Andrea Capasso porta a Le Clarence un'energia serena e vivace al tempo stesso. Dopo aver fatto parte del ristorante per sette anni, oggi ne incarna sia la continuità che lo spirito innovativo. La sua cucina va oltre la maestria tecnica, è un'esperienza sensoriale. Concepita come una partitura avvolgente ed elettrizzante che si sviluppa in sequenze, la sua scrittura culinaria esplora l'essenza di ingredienti accuratamente selezionati, lavorati con precisione e poi esaltati per rivelare molteplici espressioni, a volte inaspettate, ma sempre e comunque nitide. Un filo conduttore di delicatezza avvolgente e acidità sottile pervade ogni assaggio, mentre gli abbinamenti terra-mare, tanto cari a Le Clarence, assumono una nuova dimensione. Andrea Capasso cucina per emozionare e rigenerare attraverso le emozioni seguendo un

approccio sincero che lascia negli ospiti il desiderio persistente di tornare.

“Ricevere due stelle Michelin nel mio primo anno da Executive Chef è un onore immenso”, afferma Andrea Capasso. “Questo riconoscimento premia soprattutto uno sforzo collettivo, l’impegno quotidiano di tutti coloro che danno vita a Le Clarence e la fiducia che mi è stata accordata. Ci incoraggia a continuare a cucinare con il cuore, a ricercare emozioni autentiche e a offrire a ogni ospite un momento di piacere destinato a rimanere impresso nella memoria”.

Nata dall’osservazione delle preferenze dei suoi ospiti, l’offerta di Andrea Capasso propone, accanto ai menu degustazione, un menu per il pranzo nei giorni feriali che cambia in base alle stagioni. Pensato per chi ha un’agenda fitta di impegni, offre la possibilità di vivere l’esperienza di Le Clarence in appena un’ora, senza rinunciare al gusto o alla qualità. Una sfida in cui la precisione del servizio si misura con la creatività della cucina.

Un’esperienza esaltata dall’eccellenza del servizio

Al centro di questa esperienza, Charles Weyland offre un’ospitalità elegante ma informale. Formatosi presso strutture di prim’ordine, porta a Le Clarence una visione del servizio fondata sull’ascolto attento e la comprensione intuitiva di ogni ospite. Lontano da ogni formalità, crea un’atmosfera calda e quasi intima, dove cucina e sala interagiscono in perfetta armonia, valorizzando ogni momento trascorso all’interno della dimora privata.

Le Clarence vanta inoltre una delle più rinomate cantine di Parigi, che riunisce quasi 2.000 etichette provenienti dai migliori terroir francesi. Ogni servizio del vino, orchestrato dal team di sommelier, diventa un momento esclusivo: consigli personalizzati, decantazione e abbinamenti enogastronomici creano un dialogo unico tra gastronomia e vini grand crus, esaltando ogni piatto e ogni momento trascorso al ristorante.

Con la consacrazione delle sue due stelle Michelin, Le Clarence afferma l’unicità della cucina di Andrea Capasso e l’eccellenza di un’esperienza olistica, affermandosi, più che mai, tra le principali destinazioni gastronomiche di Parigi.

Informazioni su Domaine Clarence Dillon

Fondato nel 1935, il gruppo a conduzione familiare Domaine Clarence Dillon riunisce alcune delle tenute vinicole più prestigiose al mondo: Château Haut-Brion, Château La Mission Haut-Brion, Château Quintus, Clarendelle e Klara. Dal 2015, il Domaine Clarence Dillon ha anche una residenza a Parigi, vera e propria ambasciatura dell’arte del saper vivere francese, tanto amata dal principe Robert di Lussemburgo, presidente del Domaine Clarence Dillon e rappresentante della quarta generazione della famiglia. La residenza ospita il ristorante Le Clarence, premiato con due stelle Michelin, e La Cave du Château, un’eccezionale boutique dedicata ai migliori vini e distillati del terroir francese, presente anche a Bordeaux (<https://www.lacaveduchateau.com>).

Dal 2018, il principe Robert di Lussemburgo e il Domaine Clarence Dillon fanno parte di Primum Familiae Vini, un’associazione internazionale di 12 famiglie proprietarie di castelli e tenute che producono alcuni dei vini più pregiati al mondo. Il Domaine Clarence Dillon porta avanti anche la tradizione filantropica cara al suo fondatore sostenendo il Grand Palais, situato di fronte alla sua villa privata. Dal 2023, i vini del gruppo sono partner ufficiali dell’Academy Museum of Motion Pictures e

vengono serviti in esclusiva alla cerimonia degli Oscar®.

Contatti per i media:

Klante flore@klante.co

Foto ??

https://mma.prnewswire.com/media/2934810/Le_Clarence_Team_Marie_Astrid_Jamois.jpgLogo ??

https://mma.prnewswire.com/media/2921319/5865754/Domaine_Clarence_Dillon_Logo.jpg

View original content:<https://www.prnewswire.com/it/comunicati-stampa/le-clarence-premiato-con-due-stelle-michelin-sotto-la-direzione-di-andrea-capasso-302716699.html>

Copyright 2026 PR Newswire. All Rights Reserved.

COMUNICATO STAMPA ?? CONTENUTO PROMOZIONALE: Immediapress ? un servizio di diffusione di comunicati stampa in testo originale redatto direttamente dall?ente che lo emette. L?Adnkronos e Immediapress non sono responsabili per i contenuti dei comunicati trasmessi

??

[immediapress/pr-newswire](https://www.immediapress.com/pr-newswire)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. ImmediaPress

Data di creazione

Marzo 18, 2026

Autore

redazione