

## LES ORIGINES D'UNE PASSION



### **Hélène Darroze** **Marchand de bonheur**

Quatrième génération d'une famille de cuisinier, la gastronomie est pour moi l'occasion de donner du plaisir, de vous donner du bonheur ! Ma cuisine est vivante et liée aux sentiments. Ma quête : faire du passage dans un de mes restaurants un souvenir inoubliable pour mes convives.



### **Je suis née dans les Landes, à Villeneuve de Marsan**

Le Sud-Ouest ? Ce sont mes racines. Mon nom, ma famille, mon terroir... Je suis faite de traditions, je me nourris de l'éducation que trois générations de cuisiniers m'ont inculquée, je respecte avec beaucoup d'humilité ce que la terre de mes ancêtres m'a légué. Le Sud-ouest pour moi s'étend des Charentes jusqu'au Pays Basque espagnol, en passant par le Périgord et Toulouse et en jouant avec les frontières du Languedoc. C'est dans cette région que l'art du bien-manger m'a été inculqué, mais aussi celui du bien recevoir, du bien partager... l'art du bien vivre tout simplement.



### **Un parcours atypique**

Après des études universitaires et un diplôme de l'Ecole Supérieure de Commerce de Bordeaux, j'intègre les équipes d'Alain Ducasse au sein du prestigieux Louis XV à Monaco. Après 3 ans de collaboration, le grand chef me pousse à passer de l'autre côté des fourneaux. Mon destin est lancé ! En 1995 mon père me remet généreusement les clés de la cuisine du Relais & Châteaux familial à Villeneuve-de-Marsan. Je choisis de mettre en exergue les leçons reçues de mes aïeux : respect des produits, goûts des bonnes choses, du travail bien fait. Je resterai dans la maison familiale 4 ans, le temps d'affiner mes armes de cuisinière.

## DESTINATION PARIS



## Rue d'Assas, Paris

## Naissance d'une adresse

Octobre 1999... je quittais mes Landes natales, rompant avec la tradition familiale, pour ouvrir mon restaurant rue d'Assas... cette culture et ces valeurs que les miens m'ont inculquées tout au long de ma vie constituaient mon unique bagage.

J'ai choisi de m'installer à Paris, côté rive gauche au cœur de Saint-Germain des Prés. Mon restaurant se cache au 4 rue d'Assas, derrière une façade sobre et élégante.

Dans cette adresse vite reconnue par les guides gastronomiques dont le respecté Michelin, les Relais et Châteaux et la presse nationale et internationale, j'ai pendant 10 ans fait évoluer mes classiques et mes créations autour d'une carte qui changeait au fil des saisons.

Certaines des créations deviennent alors des signatures intemporelles : tartare d'huître en gelée de caviar de France et velouté de haricots maïs ; riz crémeux à l'encre de seiche, chipirons sautés au chorizo, émulsion de parmesan ; escaoutoun landais lié au Vacherin Mont d'Or et tartufi di Alba ; royale de potimarron, châtaigne, homard bleu et truffe noire du Périgord ; pigeon de Racan à la goutte de sang, jus intense au mollé Poblano ; biscuit vapeur à la pistache, pomelos semi-confit, sorbet au yaourt grec...

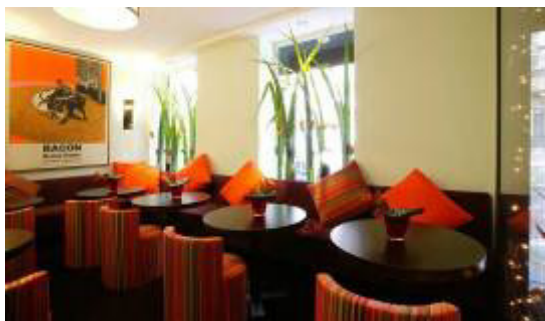


Dix ans plus tard, en octobre 2009, consciente que les attentes et les comportements des convives changeaient, je décidais de faire évoluer mon restaurant. Exit le superflu, place à l'essentiel : les produits !

Chaque jour, avec mes complices Shinsuke Nakatani, chef des cuisines et Kirk Whittle, chef pâtissier, nous créons un menu unique, demandant à nos convives de nous faire confiance dans leur dégustation, comme nous faisons confiance à nos fournisseurs dans nos achats. Autour de ce menu unique dicté par la complicité que nous avons avec nos producteurs et toujours à l'écoute de nos émotions, l'accent est mis sur la qualité de produits d'exception, uniquement de saison et pour la plupart en provenance de mon Sud-Ouest natal. La cuisine, mélange de tradition et de modernité, reste bien évidemment la même : une cuisine créative, empreinte d'émotion et d'instinct, à mon image, spontanée, sensible, féminine et généreuse... libre.

*J'ai choisi de disposer trois espaces distincts, tous à mon image, au sein du même lieu. Laissez-moi à présent vous faire visite le 4 Rue d'Assas*





## Le Boudoir

Tout d'abord, lorsque vous entrez, juste derrière le mur de papillons créé par Francis Guerrier, se trouve le Boudoir. Cet espace intime et féminin offre la possibilité d'organiser des événements privés en petit comité et de passer un moment privilégié autour d'un menu que j'aurai spécialement élaboré pour votre repas.



## Le Salon d'Hélène

En sortant du Boudoir, toujours au rez-de-chaussée, se trouve le Salon, imaginé par mon cousin Henri Becq, créateur de Modénature. Atmosphère cosy et décontractée, lumière tamisée, musique d'ambiance... je vous propose de découvrir une sélection de tapas inédites, à déguster autour d'une table d'hôte, version contemporaine de la table de ferme landaise, ou bien lovés dans de moelleuses banquettes et fauteuils en velours.



## La Salle à Manger

Enfin, à l'étage, se trouve la Salle à Manger, le lieu de tous les péchés et de toutes les gourmandises... Décor élégant et contemporain, atmosphère feutrée aux couleurs douces et chaudes, lumière délicatement tamisée, le tout toujours designé par Henri Becq... Laissez-vous emporter... et découvrez des menus originaux et généreux, une cuisine entre tradition et modernité.

## DESTINATION LONDRE

**The Connaught coup de foudre dans Mayfair**

Début 2008... Londres me fait du pied. Le légendaire Connaught Hôtel, logé dans le prestigieux quartier de Mayfair, recherche un chef français pour diriger ses fourneaux et renouer avec la tradition d'une cuisine française autrefois célébrée par le chef Bourdin.

Le coup de foudre avec le Connaught est immédiat dès lors que je franchis les portes de ce lieu où se mêlent une vision stylée, moderne et contemporaine de l'hôtellerie 5 étoiles d'aujourd'hui à la tradition et l'authenticité de cet hôtel au luxe intemporel.

Je relève alors le défi de prendre la responsabilité des cuisines du mythique hôtel où je gère désormais la restauration à travers « Hélène Darroze at the Connaught » le restaurant gastronomique, « Espelette » le restaurant-brasserie où je découvre aussi le plaisir de créer autour du « tea time », le Connaught Bar et le Coburg Baret l'activité événementielle.

A travers ces différents lieux de vie du Connaught, une nouvelle aventure s'offre alors à moi : faire découvrir ma cuisine aux anglais et les initier à mon art de recevoir. Et un vrai défi : partager mon temps entre Paris et Londres, où chaque semaine je retrouve mes équipes respectives.

**« Hélène Darroze at the Connaught », ma deuxième maison**

Le 14 Juillet 2008, « Hélène Darroze at The Connaught » ouvre ses portes, déclenchant une révolution aux aspirations féminines dans le paysage culinaire londonien. Gastronomie, élégance et authenticité du service sont les maîtres mots de ce lieu.

Avec Raphael François, chef exécutif et le fidèle Kirk Whittle qui désormais exporte aussi sa pâtisserie, nous bouleversons les codes et donnons ma vision de la cuisine française de palace, dans l'hôtel qui hébergea le Général de Gaulle et acquit ses lettres de noblesse gastronomiques à travers une mythique carte inspirée de la cuisine bourgeoise d'Escoffier.

Bien sûr, je choisis de proposer les produits de mon Sud-Ouest natal mais je les combine au meilleur des produits anglais, proposant ainsi le foie gras de Dupérier, le porc Pie Noir d'Oteiza, le merlu de Saint-Jean de Luz ou les huîtres Gillardeau de Marennes aux côtés de la sole de Douvres, des Saint-Jacques XXL d'Ecosse, du saumon sauvage d'Irlande, du bœuf Aberdeen Angus de chez Allen's of Mayfair ou de la grouse des chasses écossaises.





Avec les créations issues des cuisines parisiennes, les nouveautés londoniennes deviennent alors des signatures sans frontières : foie gras des Landes confit au mulledwine ; Saint-Jacques XXL rôtie dans sa coquille, émulsion de parmesan, tartuffi di Alba ; homard aux épices Tandoori, mousseline de carottes aux agrumes, réduction de cébettes à la coriandre ; velouté de grouse aux lentilles vertes du Puy, suprême flambé au capucin ; joue de bœuf Angus Aberdeen confite aux agrumes, sauce Terriyaki, céleri, chantilly de stilton ; panacotta au gingembre, gelée de poire confite à la vanille, biscuit clafoutis... Autour des majestueuses boiseries habillées de deux œuvres exclusives de Damien Hirst « Shangri-la » et « Xanadu », India Madhavi à qui est confié le design du restaurant, mêle les tons de lilas, pourpre et or pour créer un lieu où l'instant devient intemporel. Je m'inspire alors des plus grands artisans français de l'art de la table pour faire une table unique, bien qu'épurée : verres Mikado de chez Baccarat, assiettes Ord'Azur en porcelaine incrustées de platine de chez Bernardaud, service à thé et café « Balcon du Guadalquivir » d'Hermès. Seuls les couverts à dessert, pièces d'argenterie uniques et massives, sont fabriqués par des artisans anglais de Traditionnal Art.

Dans ce temple londonien de la gastronomie française, couronné deux ans après son ouverture de 2 étoiles au Guide Michelin, tout n'est qu'élégance, raffinement et féminité.



### Dans les caves du Connaught, la « Table du Sommelier »...

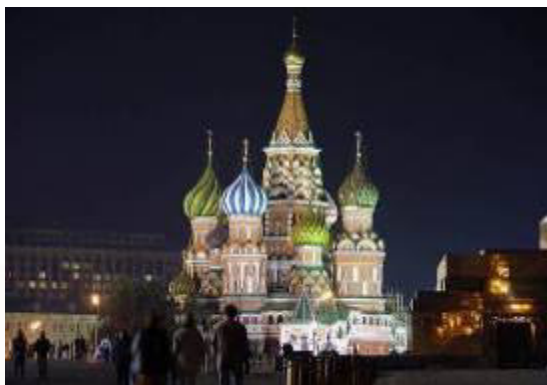
La cave du Connaught, riche de ses 6000 flacons, me donne l'occasion unique d'aborder l'expérience gastronomique d'une manière différente, exclusive et personnelle.

C'est dans ce lieu niché dans les sous-sols du Connaught, habillé du mur au plafond de pierre calcaire de Provence, que l'équipe de sommeliers cache des bouteilles aussi exceptionnelles qu'un Château Latour 1959 ou un Pétrus 1964 et que nous avons logé la « Table du Sommelier ». Cette salle privée peut accueillir 8 convives autour d'une table de chai en chêne massif et de quelques pièces d'art murales.

Pour les aficionados du vin, l'expérience est innovante et incomparable. Avec la complicité d'Hugues Lepin, chef sommelier qui crée les différentes cartes de vin du Connaught, l'hôte de la « table du sommelier » choisit champagnes, vins ou alcools. A partir de cette sélection et des notes de dégustation de mon complice sommelier, je crée alors un menu « sur mesure », exclusif, qui peut tout aussi bien rehausser les notes olfactives et gustatives du vin, comme parfois le challenger dans ses subtilités.

Lors de cette expérience, les vins commentés personnellement par le chef sommelier sont dégustés dans l'exclusive collection de verres en cristal « Château Baccarat » et les plats sont personnellement servis par Hélène Darroze ou son chef, permettant un réel échange entre les convives, l'homme du vin et celui des cuisines. L'expérience de la « Table du Sommelier », qui peut se conclure sur la dégustation d'un rare millésime de la collection de Bas-Armagnacs Darroze, est unique, gravée à tout jamais sur les menus calligraphiés à la main, remis au moment du dessert.

## DESTINATION MOSCOU

**Raff House**

En 2011, Nara et Rafael Papyan, spécialistes de la Haute Joaillerie à Moscou, m'approchent pour me présenter leur projet de création d'un restaurant gastronomique dans l'enceinte de leur nouvelle boutique à Moscou.

Dans un magnifique hôtel particulier classé du 18<sup>e</sup> siècle, situé dans le quartier..., qui fut la propriété de la famille du Prince Alexander Volkonsky où le poète Alexander Pushkine fut un des hôtes célèbres, le frère et la sœur ont l'ambition de marier bijoux et gastronomie, pour faire de cette historique demeure le haut de lieu du luxe et le restaurant français de référence de la capitale russe.

L'idée de relever le pari et de faire rayonner la gastronomie française et ses produits parmi les plus belles pièces de la joaillerie européenne, me séduit. Le restaurant Raff House ouvrira ses portes à Moscou en Septembre 2012 et sera pour moi l'occasion d'exprimer à nouveau ma personnalité et mes émotions et de défendre les valeurs d'authenticité et de respect qui me portent.

Derrière la façade pseudo Baroque du bâtiment, imaginée par l'architecte Nikitinenen 1862, Michele Mazzola, designer milanais, œuvre aux côtés de Rafael et Nara Papyan pour faire de cette sublime demeure un lieu unique où tradition et histoire se mêleront au design contemporain.

C'est dans cet écrin que je proposerai une cuisine d'émotion travaillant comme à mon habitude des produits d'exception et une carte de vins français exceptionnelle, pour faire découvrir au public russe l'excellence et l'exception de la gastronomie française.



## CONTACT &amp; ACCES | CONCIERGE

Paris :**Restaurant Hélène Darroze à Paris**

4 rue d'Assas

75006 Paris

Tel. 01 42 22 00 11

Email : [reservation@helenedarroze.com](mailto:reservation@helenedarroze.com)

Accueil du mardi au samedi pour le déjeuner de 12h30 à 14h30 et pour le dîner de 19h30 à 22h30

**Service de voiturier :**

Pour faciliter votre venue, notre équipe met à votre disposition un service de voiturier qui prendra en charge le stationnement de votre véhicule ou la réservation d'un taxi.

**Stations de métro :**

A proximité immédiate des stations Sèvres-Babylone (lignes 10 et 12) et Palais Royal (ligne 4)

De nombreux bus desservent toute la ville

En savoir plus : [www.ratp.fr](http://www.ratp.fr)

Londres :**The Connaught**

Carlos Place, Mayfair,

London W1K 2AL

Tel: +44 (0) 20 7499 7070

Fax: +44 (0) 20 7495 3262

[the-connaught.co.uk](http://the-connaught.co.uk)[info@the-connaught.co.uk](mailto:info@the-connaught.co.uk)Moscou :

Moscow, Malaya Nikitskaya street, 25