

HD

MARSAN

Hélène Darroze

DOSSIER DE PRESSE

Marsan par Hélène Darroze

Hélène Darroze

« *Marsan, le restaurant de mes rêves* »

Le 27 mai, Hélène Darroze a inauguré Marsan, son nouveau restaurant.

Vingt ans après l'ouverture de sa première table parisienne, la cuisinière basco-landaise renoue avec ses racines et sublime son travail dans un espace entièrement repensé.

Marsan, le restaurant de la maturité.



Marsan

Un retour aux sources

Le Marsan est le berceau de la famille Darroze.

Dans ce pays des Landes, où l'on élève les canards et l'armagnac, les forêts alternent avec les champs de maïs.

Viscéralement attachée à son terroir, Hélène Darroze a choisi de baptiser son restaurant de ce beau nom gascon : Marsan.

Vingt ans après l'ouverture de sa table parisienne, Hélène réinvente sa maison en profondeur.

Son désir : offrir à ses clients une expérience gourmande unique, sublimer son savoir-faire et son terroir, dans un lieu qui rend hommage de la plus belle manière à sa région nourricière.

Marsan, au 4 rue d'Assas, c'est d'abord une façade d'un vert forestier. Dans un sombre écrin, deux chênes lièges, trouvés asséchés dans les Landes, saluent les passants.

Dès l'entrée, un nouvel univers se révèle. Des tuiles de verre aux couleurs de l'armagnac dévoilent en transparence une carte médiévale du pays de Marsan. Les murs, en lattes de chêne clair, évoquent le Japon, qu'Hélène aime tant. Mais un peu plus loin, l'immense table de ferme venue de Biarritz et la fresque photographique signée Zigor, un artiste basque, nous ramènent dans la chaude atmosphère du Sud-Ouest.

À l'étage, surprise ! La cuisine offre au regard ses volutes spectaculaires, qui enlacent la table de la cheffe. Un imposant vaisselier en chêne lui fait face. Ici se raconte, à la façon d'un puzzle sentimental, l'histoire d'Hélène : on y trouve des photos d'elle petite avec son frère Marc, des dessins de ses filles Charlotte et Quiterie, des clichés en noir et blanc de l'auberge familiale - l'Hôtel des Voyageurs à Villeneuve-de-Marsan, les volatiles argentés et la vaisselle qui y ornaient les tables, la carte des vins de grand-père Jean, une daubière ancienne, des livres de chefs, le carnet de recettes de grand-mère Charlotte, la tant aimée... Bienvenue chez Hélène !

Quelques pas encore, et l'on découvre la salle, qui décline toutes les nuances du nude. Spectaculaire, un mur créé par les Ateliers Gohard semble onduler dans l'espace comme une toile de nacre, évoquant l'intimité des coquillages. Au sol, les formes vagues imprimées sur le tapis rappellent le monde liquide ou la légèreté céleste. Car tout, dans cette salle épurée, donne l'impression de s'attabler dans les nuages.

Les tables, justement, offrent à la lumière leurs cercles de quartzite, provenant des établissements Retegui, à St-Jean-de-Luz. Le cuir des chaises, doux et accueillant, arrive tout droit de la tannerie Rémy Carriat de St-Pée-sur-Nivelle. Quant aux assiettes délicates et autres bols pliés, nés des mains de céramistes créatifs, on les admire, on les caresse en toute sensualité, pour se préparer au repas...



Hélène Darroze

Une cuisinière en pleine maturité

Générosité. Lorsque l'on demande à ses proches, à ses amis, à ses collaborateurs de parler d'Hélène, un mot revient avec insistance : gé-né-ro-si-té.

Mère avant tout, Hélène cuisine comme elle aime : avec passion, avec sincérité, avec authenticité. Ce qu'elle donne avec tant de cœur, elle le puise dans la force de ses racines.

« Je suis basco-landaise. Je suis faite de cette famille, de ce terroir, ils sont l'origine de tout. Plus jeune, peut-être ai-je cherché à m'en affranchir un peu, mais en mûrissant, j'y reviens. Avec Marsan, j'ai voulu retrouver l'essentiel, créer un restaurant qui dise tout de moi, aller au bout de mon histoire. »

D'innombrables produits, nobles ou modestes, jalonnent ce chemin de vie.

Il y a ceux du Sud-Ouest, pour commencer. Le saumon de l'Adour, le merlu de St-Jean-de-Luz, le foie gras, les volailles et les asperges des Landes, les haricots maïs du Béarn, les fromages des Pyrénées... Indétrônables dans le cœur de notre cuisinière, ils se marient à ceux qu'elle a découverts au fil de ses voyages : le tandoori indien, le dashi japonais, et bien sûr tous les parfums du Vietnam, où Hélène est devenue maman.

Le menu de Marsan les déclinera tous, au fil des saisons et des envies. Ici, point de carte. « J'aime que les gens me fassent confiance », confie-t-elle. Comme le faisait son grand-père, Hélène propose un menu unique, permettant de déguster en alternance ses recettes iconiques. Ciselées et affinées au fil des années, elles racontent toutes une histoire. Au hasard des saisons, citons :

L'huître au caviar, velouté glacé de haricots maïs du Béarn

« Ces haricots poussent sur les pieds de maïs, précise Hélène. Ils me sont livrés par Bernadette Cassagneau depuis mes débuts. J'aime associer leur douceur à l'iode de l'huître et du caviar. Le grand Michel Guérard, que je connais depuis mon enfance, en apprécie l'équilibre. C'est pour moi le plus beau des compliments. »

Les ravioles de Lena au breuil de brebis et poivre Voatsiperifery, consommé d'oignon brûlé

« Mes plats de pâtes et de riz sont autant d'hommages à Lena, qui était la mamma italienne de Mario Muratore, l'un dessous-chefs d'Alain Ducasse au Louis XV à Monaco, lorsque j'y occupais mon premier poste de stagiaire. Lena vivait à Pigna, à une heure de Monte-Carlo. C'était une cuisinière extraordinaire, elle m'a tant appris ! Elle était un peu ma troisième grand-mère... »

Le homard tandoori, mousseline de carottes aux agrumes, réduction au poivre de Lampong et coriandre fraîche

« Un an avant l'arrivée de ma fille Charlotte dans ma vie, j'ai fait un long périple en Inde. J'y ai découvert les épices tandoori, et en revenant, j'ai créé ce plat, devenu l'un de mes classiques. Il m'a valu une standing ovation récemment à la Jurade de St-Emilion, où je l'ai servi à 800 personnes. J'en ai pleuré d'émotion. »

Le saumon sauvage de l'Adour, mariné cendré, rhubarbe et sous-bois landais

« J'ai toujours connu ce poisson rare et mythique, qui remonte le fleuve Adour au printemps. Je revois encore les pêcheurs qui l'apportaient à mon grand-père dans l'auberge familiale... »

Le pigeonneau et foie gras des landes « Wellington »

« Un clin d'œil au Royaume-Uni que j'aime tant », dit Hélène, dont la table gastronomique à l'hôtel Connaught fait la joie des Londoniens depuis 2008. « Cela m'a amusée de cuisiner le pigeonneau et le foie gras -si français !- en croûte comme le bœuf Wellington -si anglais ! -. Nous le servons avec une sauce au whisky, aux arômes tourbés. »

Il en va ainsi de tous ses plats. Chacun d'eux naît d'un produit et d'un souvenir. S'y ajoutent beaucoup d'amour et d'expertise pour que dans l'assiette, les gourmands ressentent autant d'émotion que de plaisir.

Cerise sur le foie gras : ici, même les à-côtés vous entraînent sur les chemins du Sud-Ouest. Quand arrive le pain maison, tiède et croustillant, il s'accompagne d'un beurre bio du Pays Basque au piment d'Espelette

mais aussi d'une mystérieuse quenelle verte tendre, à la texture fouettée et au parfum herbacé. Bien malin celui qui devinera qu'il s'agit d'une fine graisse de canard infusée à la fleur de thym !

Pour les desserts et les vins, mais aussi le café, le thé, le service, Hélène préfère laisser la parole à son pâtissier, à son sommelier, à son directeur. Car, dit-elle, « Marsan, c'est aussi leur histoire. »

Écoutons-les...



Des collaborateurs fidèles

KIRK WHITTLE, CHEF PÂTISSIER
« Avec Marsan, nous repartons à zéro. »

Écossais de Glasgow, ce pâtissier aussi distingué qu'émérite travaille aux côtés d'Hélène Darroze depuis quinze ans.

« Elle m'a fait découvrir beaucoup de choses, et nous en découvrons de nouvelles ensemble, lors de nos voyages au Japon, au Mexique ou ailleurs... Son exigence sur le produit et la saisonnalité est absolue, ses goûts sont francs et marqués. Je sais ce qu'elle aime, et ce qu'elle déteste, le melon par exemple. Pour Marsan, elle m'a demandé de repartir à zéro, de travailler sur la concentration des parfums, sur les textures, de trouver des mariages étonnants... »

Premiers plaisirs sucrés en vue :

Les fraises de la ferme Etchelecu au thé Genmaïcha

« Cette idée m'a été inspirée par la passion d'Hélène pour le Japon et ses thés verts. Dans un premier temps, j'ai testé ce dessert avec du Matcha, mais la saveur des fraises s'accorde davantage avec celle du Genmaïcha, ce thé si particulier au riz soufflé. Les fraises seront enrobées d'une vinaigrette au jus de fraise, au vinaigre de riz, à l'huile d'olive et au shiso, et accompagnées d'une crème glacée au Genmaïcha ». On salive déjà...

Le chocolat, le cumin et le citron confit

« Au 4 rue d'Assas, nous avons longtemps célébré les noces du chocolat et de la coriandre. Pour changer, j'ai proposé à Hélène de mêler les notes du cacao Mekonga du Vietnam à celles du cumin, elle a adoré. Pour pimenter cette alliance, j'y ajoute des zestes de lemonquats (mini citrons) italiens que je fais confire. » Un mariage détonnant !

D'autres douceurs suivront, nombreuses, car Kirk n'est jamais à cours d'inspiration. « Les idées me viennent de partout : de la lecture d'un magazine, d'un marché, d'une séance de shopping... et des envies d'Hélène, bien sûr ! »

Si elle était une saveur ? « Hélène serait celle de la fraise, assurément ! Sucrée et parfumée. »

Si elle était un objet ? « Un roc ! Très solide, elle n'a jamais peur de rien. »

MIRKO BENZO, CHEF SOMMELIER
« Pour Marsan, je veux tous les vins du monde ! »

Italien basé à Londres, directeur du restaurant Hélène Darroze au Connaught, Mirko travaille avec Hélène depuis huit ans. Arrivé comme commis en 2011, il règne aujourd'hui en maître sur les caves de tous ses restaurants. Amoureux fou du pinot noir de Bourgogne, notamment d'un certain Prieuré Roch, mais aussi des Rieslings allemands signés Egon Müller, il a composé une partition inattendue pour Marsan.

« Je connais bien, je crois, les accords mets-vins préférés d'Hélène. Pour son nouveau restaurant parisien, j'ai voulu rendre hommage à sa passion des voyages en proposant une carte très internationale. Ainsi, Marsan découvre le monde et le monde découvre Marsan ! »

Atypique, la carte des vins se compose pour moitié de nectars français, pour moitié de vins d'ailleurs. Ceux-là sont présentés par cépages. À la rubrique Pinot Noir, Chardonnay ou Sauvignon, on trouve ainsi les coups de cœur de Mirko en provenance de Nouvelle-Zélande, d'Italie, de Californie...

Un vin signature pour Marsan ? « Peut-être le champagne Krug Grande Cuvée 166, que nous proposerons à la coupe. Et des cocktails à base d'armagnac, l'eau-de-vie que la famille Darroze, représentée aujourd'hui par Marc, a portée au firmament. »

Un verre pour Hélène ? « Elle ne boit pas, mais elle m'évoque le champagne rosé d'un petit producteur très exigeant : Eric Rodez. Comme ce vin, Hélène est pétillante et « amazing » : elle relève tous les challenges,

elle est capable d'ouvrir Jòia tout en suivant les travaux de Marsan et en organisant ceux du Connaught, en tournant Top Chef, en restant une cheffe hors pair, et une maman exceptionnelle »

Si elle était une saveur ? « Le piment d'Espelette, bien sûr ! »

Si elle était un objet ? « Un ours en peluche, pour la douceur. Hélène prend tellement soin des autres... »

Des artistes engagés

PATRICE GARDERA, ARCHITECTE ET DESIGNER DE MARSAN

« Avec Marsan, Hélène a voulu créer un « chez elle ». »

Architecte à la tête d'une agence qui se partage entre Paris et Biarritz, Patrice Gardera est un homme discret, dont le talent s'épanouit ici de façon éclatante. Pour Marsan, il a fait preuve d'une créativité inouïe, allant du remodelage total de la volumétrie existante de l'établissement, à l'architecture d'intérieur et design du mobilier.

« Hélène est une amie de ma femme. Un jour que nous déjeunions ensemble, elle m'a demandé si je connaissais quelqu'un pour concevoir son nouveau restaurant, avec qui elle pourrait vraiment échanger. J'ai répondu : « pourquoi pas moi ? ». Et elle m'a fait confiance. On a beaucoup parlé de sa façon d'être. C'est une femme simple, accessible, généreuse, très enracinée dans son pays, qui est aussi le mien. Pour autant, nous ne voulions pas tomber dans l'ambiance régionaliste ! Et encore moins dans la déco à la mode. Il s'agissait de créer un univers féminin et élégant, qui soit le plus bel écrin possible pour sa cuisine franche et sans artifices.

Notre projet s'inscrit dans l'intemporalité, la lumière, la qualité des matières comme le bois, la pierre, qui évoquent la rugosité de notre terroir. Lorsque le nom de Marsan a émergé, j'ai travaillé sur l'ambiance forestière des Landes pour le rez-de-chaussée : les chênes lièges à l'entrée, la table de ferme de six mètres de long, le lustre qui rappelle les branchages, les chaises en noyer, trouvées en Bosnie, qui me rappellent les palas, ces palettes en bois avec lesquelles on frappe la balle dans la pelote basque...

Pour la salle du restaurant gastronomique, au premier étage, j'ai imaginé un univers plus éthéré, épuré, pour suggérer aux convives qu'ils mangent sur un nuage... L'ambiance est en effet très différente entre la salle du rez-de-chaussée et celle de l'étage. D'un espace aux teintes brunes et au décor intimiste on passe à un lieu de lumière, aux couleurs claires et apaisantes, aux lignes fluides et envoutantes. Ce changement radical d'atmosphère se fait à travers un escalier au volume généreux et inattendu. Hélène s'est montrée très ouverte à mes propositions, nos échanges ont été fluides et constructifs, n'échappant que sur un détail : les tabourets sur lesquels les clientes posent leur sac à main. Je lui en ai proposé trente, aucun ne lui a plu, alors je les ai dessinés et nous les avons fait fabriquer ! » Le résultat : un tambourin solide et doux à la fois, teinté d'un rose tendre.

La touche finale du travail puissant et délicat de Patrice Gardera.

ANTOINE RICARDOU, ARCHITECTE CO-FONDATEUR DU STUDIO BE-PÔLES

« Chez Hélène, il n'y a pas trace de marketing... »

À l'origine du studio Be-Pôles, qui est à l'identité des marques ce que Hermès est à la sellerie, Antoine Ricardou travaille avec Hélène Darroze depuis dix ans. « Dans ce monde de marketing, son histoire enracinée dans trois générations de cuisiniers, c'est du pain bénit pour notre travail de narrateurs », confie-t-il en agençant les souvenirs familiaux de la cuisinière dans le grand vaisselier en chêne. « Après Jòia, qui donne à voir le côté populaire d'Hélène, nous avons cherché avec elle un nom pour son restaurant gastronomique. « Marsan », chic et terroir à la fois, s'est vite imposé. Une évidence. Il renvoie à la vérité et à la générosité qui se dégagent d'Hélène. Elle est à la racine des choses, elle ne fait pas semblant, elle ne cherche pas à suivre l'air du temps. Au diable le politiquement correct, elle reste fidèle au foie gras, au boudin, dont elle affirme crânement à la radio que c'est du bon sang. Il faut l'oser dans une époque qui porte aux nues l'avocado toast ! Je suis originaire des Hautes-Pyrénées, cela me touche profondément. Comme me touche sa confiance. Hélène est une femme qui se protège. Elle a quelque chose d'intuitif et d'animal, c'est toujours elle qui dessine les traits de la relation. Si elle était une couleur, elle serait le vert du drapeau basque, ce vert puissant, chargé, qui doit beaucoup à la pluie. Si elle était un objet, elle serait une croix en or, celle qu'elle porte toujours sur son cœur. Elle assume sa foi, en cela elle est profondément française. Toujours une histoire de racines... »

EMA PRADÈRE, CÉRAMISTE
« Hélène est bolide ! »

Dans la petite cour de sa maison-atelier, nichée dans une rue coudée du 11^{ème} arrondissement de Paris, Ema Pradère tient à préciser que cette expression, qui définit si bien Hélène Darroze à ses yeux, ne comporte pas d'article. « Elle est bolide », c'est ce que disait ma grand-mère mécanicienne d'une femme puissante et rapide. Un bolide, c'est un objet masculin, mais aussi rond, plein et curieux, comme Hélène, qui a tout en elle », ajoute la céramiste. Beau compliment, venant d'une femme au parcours extraordinaire. Médecin, danseuse, peintre, voyageuse, Ema n'a découvert le travail de la terre que dans la quarantaine, après avoir sillonné la planète pendant cinq ans avec son petit garçon dans les bras. En Asie, en Afrique du Nord, au Moyen-Orient, ses mains ont appris à maîtriser la matière comme elles froisseraient une étoffe. « J'aurais pu être styliste et nomade », confie cette poétesse née dans le Lot et Garonne. Le Sud-Ouest, encore... Pour Hélène, Ema a créé des assiettes de présentation évoquant la féminité dans toute sa splendeur. « Elle s'entoure de femmes, elle a adopté deux petites filles, elle se bat pour les femmes...il tombait sous le sens que les premières assiettes de Marsan devaient symboliser l'œuf, le ventre, la maternité. » De forme oblongue, douces comme une peau, d'un vert orageux, elles sont surmontées d'un bol plié, qui s'adapte sensuellement à chaque main. Hélène y servira un consommé pour ouvrir le repas. Les porte-couteaux, eux, racontent une histoire intime. « Hélène voulait pour cet usage des galets que je façonne habituellement dans ma main. Mais pour les faire siens, elle les a moulés elle-même avec ses filles, pour qu'ils portent en eux leurs lignes de vie. » Comme la perpétuation d'un conte familial...

Dans ces pièces précieuses et uniques, on déguste les plats d'Hélène, qui magnifient les produits de son pays qu'elle aime tant. Ceux qui les font naître nous en parlent.

Des producteurs passionnés

MARC DARROZE, ŒNOLOGUE, ARTISAN ELEVEUR DES ARMAGNACS DARROZE
« Hélène a un gros cœur »

« J'ai grandi dans les chais et les barriques », confie d'emblée Marc Darroze, le frère d'Hélène. Comme sa grande sœur, il a été baigné dans l'univers de la gastronomie dès sa plus tendre enfance, et a pris la suite de leur père Francis à la tête des Armagnacs Darroze depuis 1996. « Du temps de notre grand-père Jean, lui et papa faisaient le tour des fermes pour se fournir en volailles et en foie gras. Les paysans leur vendaient parfois leurs trésors cachés : des barriques d'armagnac qu'ils gardaient précieusement pour les mauvais jours. Petit à petit, au début des années 1970, Papa a développé cette activité, avec du flair, du bon sens, et beaucoup d'exigence. Tout l'ADN Darroze était là : le respect du terroir, du produit et des gens. »

Après six ans dans le vin, Marc devient à son tour éleveur d'armagnac d'excellence, hissant cette eau-de-vie authentique au rang des plus prestigieux cognacs, tant et si bien que les flacons Darroze sont aujourd'hui présents dans soixante-dix pays.

Mais leur écrin le plus naturel, c'est depuis vingt ans le restaurant d'Hélène. « C'est notre histoire commune, poursuit Marc. L'armagnac est profondément lié à la famille et à la gastronomie des Landes. Hélène et moi avons toujours eu les mêmes ambitions en termes de qualité. Pour l'armagnac, nous appliquons la « législation made in Darroze », bien plus exigeante que l'officielle : après mise en barrique, nous ne le buvons pas avant dix à douze ans, là où la loi n'impose que deux années. Mon cépage préféré ? Le Baco, au fort caractère. » Un trait familial, sans doute...

Marsan sera très engagé aux côtés des armagnacs Darroze : un bar leur est consacré, des bouteilles très rares et de vieux millésimes y sont proposés. « Nous aimerions aller encore plus loin, continue Marc, en mettant au point des accords mets-armagnacs, notamment... »

Sur la cuisine d'Hélène, Marc ne tarit pas d'éloges. « Son principal ingrédient, c'est l'envie de donner de l'émotion. Hélène travaille avec son instinct, sans chercher à impressionner par la technique, qu'elle maîtrise par ailleurs très bien. Elle n'est pas dans un concours de body-building ! », Sourit-il, en rappelant au passage que sa sœur est une bête de travail, et un modèle de générosité. « Aussi bien à table que dans la vie, avec ses amis ou ses actions associatives. »

Aux yeux de Marc, si Hélène était un objet, elle serait un livre. « Car malgré son emploi du temps de folie, elle arrive toujours à lire : des romans, des essais. Je ne sais pas comment elle fait...elle me surprendra toujours ! »

ROBERT DUPERIER, ARTISAN CONSERVEUR

« Hélène marche au feeling et à l'amitié, foi d'éleveur de canards ! »

Reine incontestée du foie gras, Hélène Darroze se fournit chez Robert Dupérier, qui élève ses canards au carrefour du Marsan, de la Chalosse et du Marensin. Entre eux, c'est une longue conversation ininterrompue qui dure depuis vingt ans. Qualité des palmipèdes gras, poids et texture des foies, mais aussi nouvelles de la famille, des enfants, tout y passe... « Dans un monde où les chefs sont devenus des stars, Hélène a su rester humble. Elle s'est toujours montrée fidèle et serviable. Contrairement à d'autres cuisiniers qui ne donnent jamais les coordonnées de leurs fournisseurs, Hélène m'a fait connaître à beaucoup de ses confrères. Autant dire que je la soigne aux petits oignons... J'apprécie beaucoup le nom de son nouveau restaurant, qui rend hommage à notre pays. Quel bel étendard pour les Landes, dont on connaît davantage les plages que l'agriculture ! Pourtant, notre département est bel et bien le premier producteur de foie gras en France. » Chez Robert, qui a repris l'affaire de son père, lequel fournissait autrefois le restaurant familial des Darroze en gibier, les canards sont nourris au maïs, en grains ou concassé. Ils reçoivent vingt-six à trente repas de gavage, et ne sont jamais abattus avant treize ou quatorze semaines (contre dix pour les productions à plus grande échelle). « Cela change tout pour le goût », explique Robert. « Ensuite, je trie les foies selon les demandes des chefs : plus ou moins gros, plus ou moins colorés... Pour Hélène, ce sont des pièces de 600 à 640g. Avec elle, je suis sûr que nos produits sont toujours bien traités. »

PASCAL MANOUX, ARTISAN CHARCUTIER

« L'andouille de Darroze, c'est moi ! »

« Je suis charcutier, j'ai ça dans la peau ! », s'exclame Pascal Manoux. Artisan de grand-père en petit-fils depuis 1934 à Orthez, Pascal parle de son métier avec gourmandise et sensualité. Y compris lorsqu'il évoque les quatre estomacs de porc nécessaires à la confection d'une andouille béarnaise, une spécialité qu'il maîtrise mieux que personne. Cochons d'appellation Bayonne élevés dans le bassin de l'Adour, sel béarnais, poivre, et... 85 ans de savoir-faire à la main, la recette est simple ! C'est sans doute ce qui a plu à Hélène Darroze, qui a un jour posté sur Instagram une photo de la boutique biarrote de Pascal. « Ce « petit bout de femme entier », comme j'aime l'appeler, sait se servir des choses de maintenant, tout en respectant les traditions, c'est épatant. Alors quand on me dit : « ah c'est vous l'andouille de Darroze ! », c'est fou le bien que ça me fait. En plus, vous savez, quand elle vient à la boutique, elle fait la queue comme tout le monde. Alors j'ai envie de lui dire merci et d'ajouter, comme on dit en béarnais : Porte-toi bien ! »

THOMAS GALOIN, MAREYEUR (SOCIÉTÉ DIMA)

« Hélène s'intéresse à notre travail, qui enrichit le sien. »

Mareyeur depuis 2001 à St-Jean-de-Luz, ville côtière si chère au cœur d'Hélène Darroze, Thomas achète ses poissons dans les criées, au sud et au nord du Pays Basque (ici, on ne dit pas « français » ou « espagnol », unité Euskadi oblige !), en Galice et dans les Asturies. Mais le trésor qu'il distille pièce par pièce aux grands chefs, dont Hélène fait partie, c'est le célèbre saumon sauvage de l'Adour. « Il vit en mer, et remonte le fleuve d'avril à juillet », précise-t-il. « Pendant cette période, quelques pêcheurs autorisés le capturent dans les Pyrénées Atlantiques, en respectant des quotas bien précis. Chaque saumon pêché est bagué, pour être identifié. On n'en reçoit que deux ou trois par jour, plus rarement une petite dizaine. C'est un poisson exceptionnel, à cuisiner avec la plus grande délicatesse, comme Hélène sait le faire. »

Autre spécialité de Thomas : le merlu de St-Jean-de-Luz. « Hélène l'affectionne tout particulièrement. Elle le sert rôti entier - avec la tête ! - à Jòia, et l'acommode de façon plus gastronomique à Marsan. Ce poisson est pêché à la journée, du côté de la fosse de Capbreton. Il est remonté vivant sur les bateaux, ainsi il n'est pas noyé par l'eau dont il se gorgerait autrement. Tout ce que je vous raconte là, Hélène le sait, comme elle sait que l'on ne peut pas la fournir en poisson les jours de tempête. Elle comprend notre travail, car elle s'y intéresse de près, c'est aussi cela qui rend le sien si passionnant. »

ARNAUD TAUZIN, ELEVEUR DE VOLAILLES
« Un jour, j'ai présenté ma poulette à Hélène... »

Poulettes, poulardes, pintades... Chez les Tauzin, à St-Sever, on cocoone les volatiles de prestige depuis les années 1950. « Mon grand-père a contribué à la création du label rouge pour le poulet des Landes », précise Arnaud, considéré par les plus grands chefs comme un créateur de volailles, tant son expertise lui permet de s'adapter à leurs désirs. Pintadon pour les uns, poularde toute l'année pour les autres... « Mais Hélène n'a pas attendu que je rencontre la notoriété pour me faire confiance », raconte-t-il. « M'étant aperçu que ma petite poulette des Landes était plus goûteuse et plus tendre que son comparse masculin, un jour, je l'ai présentée à Hélène, et depuis, elle se sert chez nous avec une grande fidélité. » Il faut dire que chez Arnaud Tauzin, les volailles s'ébattent en liberté, sont nourries au maïs non OGM de la ferme, puis de grains entiers dans le mois qui précède l'abattage, après cent jours d'élevage. « Je tiens aussi à préciser qu'Hélène a un palais d'une rare finesse, c'est ce qui fait d'elle une si grande cuisinière », souligne Arnaud, qui admire aussi sa détermination. « D'après ce que j'entends, ce n'est toujours pas évident d'être une femme cheffe. Elle semble s'en moquer : elle fonce, elle prend des risques, elle travaille sans relâche. Mais ce que j'aime le plus chez elle, c'est son côté sentimental, son esprit de famille, son attachement à nos racines. Chapeau ! »

BEÑAT, ARTISAN FROMAGER-AFFINEUR
« Seule une belle personne peut faire de beaux fromages. »

« J'ai rencontré Hélène Darroze tout récemment », confie Beñat. Devenu fromager un peu par hasard en 2006, il nourrit depuis une passion dévorante pour ce métier, de même que sa compagne Fatou, qui travaille avec lui sur le marché de St-Jean-de-Luz. « Notre philosophie : ne vendre que des produits locaux et artisanaux. Pour cela, je sillonne campagnes et montagnes depuis des années, pour aller à la rencontre des producteurs. C'est un travail de longue haleine, mais avec le temps, j'ai établi avec eux des rapports de confiance. Nous échangeons beaucoup, ils me présentent d'autres producteurs, c'est un cercle vertueux, car en vendant leurs fromages, je leur permets de mieux vivre et d'en produire davantage. »

Pas étonnant qu'Hélène ait tenu à rencontrer cet affineur si proche du terroir. « Pendant ses vacances à Biarritz en février dernier, elle est venue nous acheter du fromage. J'étais heureux de la rencontrer, car ici, on connaît la réputation de la famille Darroze. Comme elle s'est montrée attentive au travail des producteurs, je l'ai emmenée chez l'un d'eux qui fait du chèvre, puis chez un autre qui produit de la crème crue, du lait et du beurre bio. Hélène a beaucoup apprécié leur travail, et m'a demandé de fournir Marsan. Mais ces producteurs, qui travaillent à l'herbage, sont très soumis à la saisonnalité de leurs produits, et ne peuvent assurer que de petites quantités. Hélène en a conscience, et s'adaptera en conséquence. On parle le même langage, elle et moi : celui de l'authenticité et de la qualité absolues. Je lui garantis qu'elle saura exactement quelles chèvres et quelles brebis donnent le fromage de tel producteur. Ou productrice, car il y a beaucoup de femmes dans cette activité : elles n'ont peur de rien, montent dans les estives avec leurs bêtes de mai à octobre, et travaillent d'arrache-pied pour nous donner les meilleurs produits. Je suis heureux que ces merveilles arrivent chez une cheffe comme Hélène Darroze, qui sait les apprécier à leur juste valeur. Ensemble, nous allons faire un travail enrichissant. Et tellement vrai. »

INFORMATIONS

MARSAN par Hélène Darroze

4 rue d'Assas
75006 PARIS

Jours d'ouverture : du mardi au samedi
de 12h30 à 14h00 et de 19h30 à 22h00

Réservations :

- Par téléphone : 01 42 22 00 11
- Par e-mail : reservation@helenedarroze.com
- Par le Site internet : helenedarroze.com
- Par Instagram via le profil
[@marsanparhelenedarroze](https://www.instagram.com/marsanparhelenedarroze)

Menus pour le déjeuner :

75€ (entrée + plat + dessert) ou 95€ (deux entrées + plat + dessert)

Menus dégustation pour le dîner :

175€ 6 services
225€ 9 services

Contact Presse:

Christelle Curinier
0142220011
christelle.curinier@helenedarroze.com