

DOSSIER DE PRESSE 2021

Hélène Darroze

Cheffe 3 étoiles au guide Michelin



SOMMAIRE

LA CHEFFE

PAGE 2

LES RESTAURANTS

Marsan par Hélène Darroze Paris

PAGE 3

The Connaught

PAGE 4

J oia

PAGE 5

ENGAGEMENTS ET RÉCOMPENSES

PAGE 7

NOTORIÉTÉ, TV ET RÉSEAUX SOCIAUX

PAGE 8

PUBLICATIONS

PAGE 10

HÉLÈNE DARROZE CONSULTING

PAGE 11

HÉLÈNE DARROZE EN QUELQUES DATES

PAGE 12

Hélène Darroze

« 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. »

BIOGRAPHIE

Née dans les Landes, à Villeneuve-de-Marsan, elle est la 4^{ème} génération d'une famille de cuisiniers. Après des études universitaires et un diplôme de l'Ecole Supérieure de Commerce de Bordeaux, elle intègre les équipes d'Alain Ducasse au sein du prestigieux Louis XV (Monaco). Après 3 ans de collaboration, le grand chef la pousse à passer de l'autre côté des fourneaux. En 1995, son père lui remet généreusement les clés de la cuisine du Relais & Châteaux familial à Villeneuve-de-Marsan. Elle choisit de mettre en avant les leçons reçues de ses aïeux : respect des produits et des goûts, travail bien fait. Elle restera dans la maison familiale 4 ans, le temps d'affiner ses armes de cuisinière.

« Le Sud-Ouest ? Mes racines, mon nom, ma famille, mon terroir... Je suis faite de traditions, je respecte avec beaucoup d'humilité ce que la terre de mes ancêtres m'a légué. 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. »



SA PHILOSOPHIE ET SA CUISINE

Hélène Darroze travaille avant tout avec instinct et émotion afin de proposer une cuisine d'auteur fidèle à sa sensibilité. Attachée aux produits qu'elle utilise, leur qualité, leur provenance et leur fraîcheur sont autant de critères incontournables auxquels elle tient. Cherchant à sublimer les produits avec lesquels elle travaille, elle a pour seul mot d'ordre, le respect. **Respect du produit, respect des saisons, respect du savoir-faire.** Grâce à la complicité qu'elle entretient avec ses fidèles fournisseurs, elle propose dans ses créations ce que la saison et le marché offrent de meilleur.



MARSAN

Hélène Darroze

En mai 2019, Hélène Darroze a inauguré « Marsan par Hélène Darroze », 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.

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

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.



INFORMATIONS PRATIQUES

Restaurant Marsan par Hélène Darroze Paris

****** au Guide Michelin

4 rue d'Assas 75 006 Paris

+33 1 42 22 00 11

www.helenedarroze.com

Hélène Darroze at The Connaught

CHEFFE À LONDRES

En 2008, le légendaire Connaught Hôtel, situé dans le prestigieux quartier de Mayfair, recherche un chef français pour diriger ses fourneaux. Hélène Darroze relève alors le défi de prendre la responsabilité des cuisines du mythique hôtel et gère désormais le restaurant gastronomique « Hélène Darroze at the Connaught ». **Gastronomie, élégance et authenticité du service sont les maîtres mots.** Dans ce temple londonien de la gastronomie française, couronné deux ans après son ouverture de **2 étoiles au Guide Michelin**, Hélène Darroze y a construit sa deuxième maison.



Le restaurant totalement rénové en 2019

« Une nouvelle aventure s'offre à moi : faire découvrir ma cuisine aux Anglais.

Et un nouveau défi : partager, grâce à l'Eurostar, mon temps entre Paris et Londres. Avec Marco Zampese et Kirk Whittle, nous bouleversons les codes et donnons ma vision de la cuisine française de palace. Bien sûr, je choisis de proposer les produits de mon Sud-Ouest natal mais je les combine avec le meilleur des produits anglais. »



INFORMATIONS PRATIQUES

Hélène@The Connaught

******* au Guide Michelin

Carlos PI, Mayfair, London W1K 2AL,
United Kingdom

Réservations :

helenedarroze@the-connaught.co.uk

+44 20 3147 7200



SON RESTAURANT BISTRONOMIQUE PARISIEN

En septembre 2018, Hélène Darroze a ouvert un nouveau restaurant dans le 2^{ème} arrondissement de Paris « Jòia ». Projet mûri pendant près de deux ans, Hélène Darroze souhaitait proposer un **lieu de partage et d'échanges accessible à toute heure de la journée**. Son idée vise à proposer une cuisine simple et goûteuse aux accents de son Sud-Ouest natal, celle qu'elle prépare pour sa famille et ses amis.



Restaurant Jòia, 39 rue des Jeûneurs

LE RESTAURANT

Construite autour de la convivialité et du partage la carte propose des plats à partager parmi lesquels le merlu de Saint-Jean-de-Luz, la « short rib » de bœuf Angus ou encore le poulet jaune des Landes en crapaudine.



*Le mille-crêpes
au thé Matcha*

INFORMATIONS PRATIQUES

Jòia

39 rue des Jeûneurs 75 002 Paris

+ 33 1 40 20 06 06

<https://www.joiahelenedarroze.com/>

Déjeuner : semainiers à 24€ (entrée & plat ou plat & dessert) ou à 29€ (entrée, plat, dessert) ou à la carte

Dîner : à la carte

Brunch : le dimanche de 11h30 à 16h

ENGAGEMENTS ET RÉCOMPENSES

SES ENGAGEMENTS

Cheffe étoilée et femme de convictions, en 2011 Hélène Darroze est la marraine de l'ONG « **Afghanistan Libre** » et soutient activement la **lutte contre le cancer**.

SES RÉCOMPENSES

Hélène Darroze, cheffe propriétaire de son restaurant éponyme rue d'Assas à Paris (**2 étoiles au Guide Michelin**) et cheffe du restaurant « Hélène Darroze at the Connaught » à Londres (**3 étoiles au Guide Michelin**) a remporté le **Prix Veuve Clicquot 2015 du Meilleur Chef femme du Monde** décerné par *The World's Best Restaurants*.

NOTORIÉTÉ, TV et RÉSEAUX SOCIAUX

FILM D'ANIMATION

« RATATOUILLE »

Hélène Darroze a inspiré le personnage de Colette dans le film d'animation « **Ratatouille** » des Studios Pixar (2007). Le film a obtenu le Prix du Meilleur film d'animation décerné par les *Golden Globes* en 2008.



CRÉATIVE FRANCE

Hélène Darroze a été nommée égérie de *Créative France*. Campagne internationale lancée officiellement par le Premier ministre Manuel Valls au Japon le 5 octobre 2015, *Créative France* ambitionne de valoriser les atouts industriels, économiques, culturels et artistiques de la France. *Créative France* entend aussi mettre en valeur le rayonnement et la capacité d'innovation des entreprises qui exportent le savoir-faire français

dans le monde au travers de personnalités incarnant, par leur profil, la créativité et le savoir-faire français.



ÉGÉRIE BARBIE EN 2018

A l'occasion de la journée internationale de la femme, Barbie a rendu hommage à des femmes d'exception du monde entier. **En faisant d'Hélène Darroze l'une de ses égéries**, Barbie a tenu à la fois à saluer des modèles d'inspiration qui marquent l'histoire et à diffuser un message d'émancipation notamment à destination des jeunes filles.



TOP CHEF

- Depuis 7 saisons, **Hélène Darroze fait partie du jury de l'émission à succès « Top Chef » diffusée sur M6.** L'émission consiste en un concours de cuisine destiné aux professionnels du métier.
- 2015 : saison 6
- 2016 : saison 7
- 2017 : saison 8
- 2018 : saison 9
- 2019 : saison 10
- 2020 : saison 11
- 2021 : saison 12

INFLUENCEUSE

Très présente sur Instagram notamment avec son fameux hashtag **#sicestpaslebonheurcayressemble**, Hélène Darroze partage ses moments de vie, sa vie de chef, les coulisses du tournage de « Top Chef » et **figure parmi les chefs les plus suivis avec plus de 581 K abonnés.**



PUBLICATIONS

« PERSONNE NE ME VOLERA CE QUE J'AI DANSÉ »

Editions du Cherche Midi, 2005. Prix : 35,00€

« LES RECETTES DE MES GRANDS-MÈRES »

Editions du Cherche Midi, 2014. Prix : 29,00€

« MES RECETTES EN FÊTE »

Editions du Cherche Midi, 2015. Prix : 29,00€

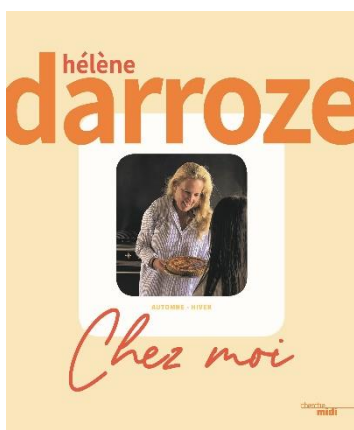
« JOIA »

Editions du Cherche Midi, 2019. Prix : 29,00€

« CHEZ MOI »

Editions du Cherche Midi, 2020. Prix : 19,90€

Pour la première fois, Hélène Darroze nous offre ici des recettes conçues, réalisées et photographiées par elle, chez elle, avec ses deux filles. Une intimité que l'on retrouve en filigrane à travers la nappe à carreaux de sa grand-mère, ses photos personnelles, ses astuces et ses secrets, ainsi que dans les fameux plats de son Sud-Ouest natal. Une sorte de retour aux sources où l'on cuisine de bons produits, avec tendresse et passion, pour ceux qu'on aime : les meilleurs ingrédients pour réaliser des recettes spontanées, généreuses, authentiques et irrésistibles



HÉLÈNE DARROZE

COOKING CONSULTANT

Hélène Darroze dirige également la société « **Hélène Darroze Cooking Consultant** » qui délivre des prestations pour des clients de renommée mondiale : des marques de luxe telles que Louis Vuitton, Dior, Chanel, Cartier, Van Cleef, Andemars Piguet, Parmigiani, ou d'autres grands noms comme Châteaux Margaux ou Harrods à Londres.

Elle a également vocation à organiser des expériences gastronomiques sur des événements de niveaux national et international tels que **le Festival de Cannes, le Burdigala à New York ou le Women's Forum.**

Elle est aussi souvent sollicitée pour partager son parcours atypique et son expérience de Chef d'entreprise à travers des **conférences ou visio-conférences.**

Date: 03/11/17
Publication: Harrods Magazine
Circulation: 125.271

HARRODS



1

network | london



Burdi *Gala*
New York City



FESTIVAL DE CANNES

HÉLÈNE DARROZE

EN QUELQUES DATES

23 février 1967 - Naissance à Mont-de-Marsan

Juin 1990 - Diplômée de Sup de Co Bordeaux

Décembre 1990 - Entrée au Louis XV à Monaco chez Alain Ducasse

14 octobre 1999 - Ouverture du restaurant « Hélène Darroze » à Paris
(6^{ème} arrondissement)

Février 2000 - **1ère étoile au Guide Michelin**

Octobre 2001 - Désignée « **Chef de l'année** » par le guide gastronomique Pudlo

Mai 2002 - Devient marraine de l'ONG Afghanistan Libre

Février 2003 - **2ème étoile au Guide Michelin**

Avril 2007 – Désignée pour la 2^{ème} fois « **Chef de l'année** » par le guide Pudlo

Janvier 2008 - **Promue Chevalier de l'Ordre National du Mérite** par Monsieur le Président de la République Nicolas Sarkozy

Février 2008 - Devient responsable restauration de l'Hôtel Connaught à Londres

Mars 2008 - S'engage dans la lutte pour la prévention du cancer du sein

14 Juillet 2008 - **Ouverture du restaurant gastronomique « Hélène Darroze at the Connaught »** au Connaught à Londres

Janvier 2009 - **Obtention d'une 1ère étoile au Guide Michelin**

Janvier 2009 - Récompensée par le guide Tatler comme « **fabulous food in London** » pour « Hélène Darroze at the Connaught »

Janvier 2011 - **Obtention d'une 2ème étoile au Guide Michelin**

Décembre 2011 - **Promue Chevalier de La Légion d'Honneur** par Monsieur le Président Nicolas Sarkozy

Janvier 2015 – **Pour la première fois Jury « Top Chef » 2015** - Saison 6 diffusée sur M6

Mai 2015 - **Prix Veuve Clicquot 2015 - Meilleure Femme Chef du Monde** par « 50 Best restaurants »

Juillet 2017 - Octobre 2017 - à la tête du restaurant pop-up « **Hélène Darroze at Hôtel Maria Cristina** », situé pour la 2ème année consécutive dans les murs de l'Hôtel Maria Cristina à San Sebastian (Espagne)

Mars 2018 – **Barbie lui rend hommage comme femme d'exception et crée une poupée à son effigie**

Août 2018 - **Début des travaux de rénovation du Restaurant Hélène Darroze Paris**

4 septembre 2018 - **Ouverture du restaurant bistrannique « Jòia »** à Paris (2ème arrondissement)

27 mai 2019 – **réouverture de son restaurant « Marsan par Hélène Darroze » après 10 mois d'une rénovation complète**

Septembre 2019 – **réouverture de son restaurant « Hélène Darroze at The Connaught » après une rénovation complète**

Décembre 2020 - **Promue Officier de l'ordre national du Mérite** par Monsieur le Président Emmanuel Macron

Janvier 2021 – Obtention d'une 2ème étoile au Guide Michelin pour Marsan et d'une 3ème étoile pour Hélène at The Connaught faisant d'elle la 2eme femme cheffe la plus récompensée au monde