



Héléne Darroze pour l'émission Top Chef © M6

HÉLÈNE DARROZE

Croire en ses rêves !

Recueilli par Régine Magné | Février 2021



LES LANDES (40)

Elle s'est sentie « abasourdie » lorsqu'elle a appris que son restaurant parisien Le Marsan (1) récupérait sa deuxième étoile au Michelin et que le Connaught à Londres dont elle dirige les cuisines depuis plus de quinze ans était consacré par trois étoiles au Michelin britannique.

Elue meilleure femme chef du monde en 2015, la jeune Landaise est désormais une des deux seules femmes à avoir 5 étoiles à son palmarès. Fière bien sûr, heureuse surtout de montrer aux autres femmes que tout est possible dans la vie. « Il faut croire en sa passion et en ses rêves » répète-t-elle à ceux qui l'interrogent sur la recette de son succès.

La cuisine est pour Héléne une longue histoire de famille. Plusieurs générations de Darroze sont liées au mythique Relais des voyageurs à Villeneuve-de-Marsan ouvert en 1895. Le grand père Jean en a fait une table de référence et a apporté les deux premières étoiles à la dynastie. Puis il y a eu l'oncle Robert, Francis le père d'Héléne, l'autre tonton Claude qui s'est illustré à Langon, le cousin Alain qui cultive désormais son jardin gourmand à Jumilhac-Le-Grand en Dordogne. Sans oublier

son frère Marc œnologue et négociant en Armagnac. Tous se sont fait un prénom en Nouvelle Aquitaine mais c'est la belle Héléne qui est partie conquérir le monde. **Elle a même inspiré aux studios Pixar le personnage de Colette dans le dessin animé Ratatouille !**

Excellente élève, elle fait Sup de Co à Bordeaux pour se diriger vers la gestion hôtelière. Un emploi est prévu dans les bureaux monégasques du Louis XV où officie Alain Ducasse, autre célèbre Landais. En attendant que la place se libère dans le service administratif elle va mettre son nez et sa patte en cuisine comme commis. **Alain Ducasse devine son potentiel et la pousse à se lancer dans la restauration. « Il m'a mis un coup de pied aux fesses ! » dit-elle en riant** pour justifier son retour trois ans plus tard dans l'auberge familiale.

Entre Roquefort où sa mère tenait une pharmacie et Villeneuve-de-Marsan où les grands-parents Jean et Louise accueillaient volontiers les enfants, Héléne sait ce qu'elle doit à ses racines landaises. Elle garde à jamais le souvenir des beignets aux pommes que Louise leur faisait le dimanche. Et c'est auprès de son père Francis qu'**elle a découvert sur les marchés la richesse de sa terre.**



Les Berges - Mont de Marsan © Teddy Bear Photos



© David LeDeodic pour Qualité Landes



Marché Labastidè d'Armagnac
© Landes d'Armagnac Tourisme

« La star de l'assiette, ce n'est pas le chef, c'est le produit » répète-t-elle inlassablement. Foie gras de canard et poulet des Landes, caviar de Gironde, bœuf de Chalosse, asperges du Pertuis, saumon de l'Adour, poissons à la criée de Saint-Jean-de-Luz, truffe noire du Périgord, agneau de lait des Pyrénées, porc du Béarn, sans oublier les cèpes, palombes et huîtres selon les saisons, sa carte est une déclaration d'amour à sa région natale.

Hélène a plus qu'une tête joliment faite, c'est une infatigable bosseuse. Elle est élue jeune chef de l'année en 1995, l'année suivante, elle a 29 ans et régale à Périgueux le président Jacques Chirac et le chancelier Helmut Khôl avec son pigeon cuit façon poule au pot. Bernadette Chirac déboule en cuisine pour lui demander la recette. Hélène réalise qu'il est temps qu'elle élargisse son horizon et vole de ses propres ailes. On connaît son étonnant parcours. L'ouverture du Hélène Darroze rue d'Assas à Paris devenu depuis mai 2019 Le Marsan pour mieux marquer son attachement aux Landes.

Et puis l'aventure anglaise qu'elle doit à Isabelle Adjani qui la met en relation avec le mythique hôtel Connaught au cœur de Mayfair. « C'est le plus frenchie des palaces londoniens. De Gaulle y résidait pendant la guerre ! » Hélène accepte à une condition, qu'on la prenne telle qu'elle est, avec sa cuisine d'émotions.

Le restaurant gastronomique de l'hôtel porte son nom, elle a baptisé « L'Espelette » son bistro chic. Car le Pays

Basque est son autre point d'ancrage.

Elle revendique sa terre du bien vivre, du bien manger, du bien recevoir où on aime s'y retrouver pour partager l'amitié autour d'une table.

« Ses forêts, ses rivières, son littoral donnent des produits exceptionnels et inspirants ».

La fermeture du Marsan, du Jòia (joie en béarnais) son bistrot qui sert une cuisine familiale plus décontractée, puis du Connaught le temps de l'épidémie du Covid, n'ont pas eu raison de son énergie. Hélène reste une des vedettes de l'émission Top Chef (M6), elle s'active sur les réseaux, notamment Instagram, en donnant des recettes de cuisine (2), elle se prête au clique et collecte pour que les gourmets continuent de déguster ses plats. Et se réjouit d'avoir plus de temps à consacrer à ses deux petites princesses, Charlotte (14 ans) et Quitterie (11 ans) adoptées au Vietnam, avec le soutien de son amie Laetitia Hallyday avec qui elle a fondé l'association La bonne étoile qui y prend en charge les enfants abandonnés.

Hélène Darroze est devenue le symbole de la réussite. Elle refuse qu'on l'appelle chef. Elle se définit tout simplement comme une cuisinière. Cela affirmé avec l'accent qui ajoute un peu plus de saveur à son talent.

(1) Le Marsan, 4 rue d'Assas (75006) et Le Jòia, 39 rue des Jeuneurs (75002)

(2) Les nouvelles recettes maison d'Hélène Darroze à retrouver dans son sixième livre « Chez moi », aux Éditions du Cherche Midi