

Cuisinière de l'année

.....

Hélène Darroze



2^e

6^e

Jòia par Hélène Darroze

Marsan par Hélène Darroze

Elle a créé deux événements, jouant une partition neuve, tout en poursuivant sa carrière à Londres (au Connaught), se faisant connaître en Provence (à la Villa La Coste), prolongeant l'aventure télévisuelle de *Top Chef*. Mais c'est bien dans ses deux tables parisiennes qu'elle est elle-même, petite princesse des Landes, exilée dans la capitale, drainant une cohorte de supporters ravis.

Chez Jòia, Hélène Darroze joue le bistrot chic sur deux étages, avec ses grandes fenêtres, son coin lounge, son bar, sa cuisine apparente et ses tables hautes. On peut venir boire un verre, deviser de l'air du temps, se faire fête. Les plats, vifs, drôles, vertueux, souvent teintés Sud-Ouest, avec des clins d'œil à l'Italie ou à l'Angleterre font merveille. A l'enseigne de Marsan, elle a bouleversé son univers, proposant un lieu beau, chic, épuré, dédié à sa région d'origine, jouant le Sud-Ouest rajeuni, Vive la nouvelle Hélène!