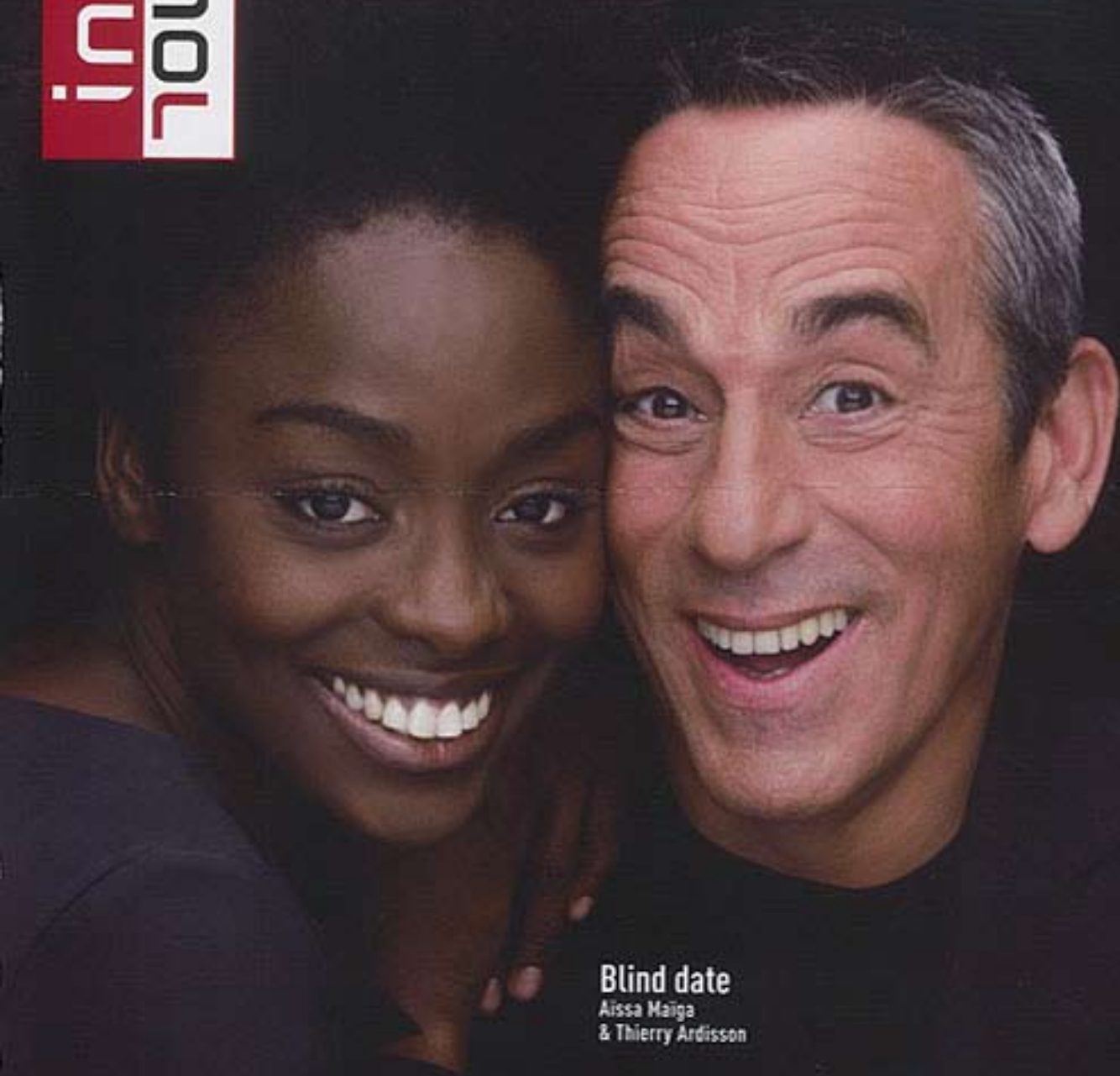


infra
rouge



Blind date

Aïssa Maïga
& Thierry Ardisson

Décalage, coulisses & confidences # 121 - février 2010

par Hélène Darroze

Hélène Darroze
se met à table

Découvrez sa cuisine, dans son restaurant parisien
« Hélène Darroze » avec un menu unique
à 145 €/personne, vin compris, le soir
(et 52 € à midi, sans les vins).
4 Rue d'Assas, Paris 6^e -
Tél. : 01 42 22 00 11
Ou à Londres, au Connaught Hôtel
Carlos Place - Mayfair - London.
Tél. : +44 (0)20 7499 7070
www.helenedarroze.com

Les chefs ont la côte. **Hélène Darroze** est une prodige des fourneaux. Elle a deux étoiles, et bien plus dans ses yeux qui fourmillent d'idées. Elle nous présente trois personnes formidables de son entourage, qui gagnent à être connues.

Par Hervé Prouteau



Suzy Palatin, plume à la main

Le personnage :

« Mariée à un médecin nutritionniste, elle écrit des livres de recettes « light ».

Ce qu'elle fait : « D'origine antillaise, elle cuisine aussi bien exotique que français traditionnel. Et ses bouquins, notamment sur les recettes « light » rendent l'idée et la concrétisation des régimes fort sympathiques ! »

Ce que j'aime chez elle : « Cette cuisine de famille qu'elle sait imaginer et faire. D'ailleurs, elle commence à organiser des dîners chez les gens. Et puis, c'est l'une de mes meilleures amies, et la marraine de ma fille. Elle gagne à être connue ! »



A lire,

« Régime en fête »
90 recettes légères
gourmandes et festive
pour se régaler
sans modération.
19,90 €
chez Minerva

Ce que Suzy pense d'Hélène Darroze

« J'aime sa détermination, son honnêteté, sa fidélité en amitié, et son engagement auprès des causes humanitaires. Il est important pour moi d'admirer mes amis, c'est le cas avec Hélène ! J'aime son humilité et sa simplicité devant tant de succès. »

Hélène Darroze nous présente 3 personnes formidables qui gagnent à être connues

Hisayuki Takeuchi, à la baguette !

La rencontre ? « Pour bientôt ! Je ne le connais pas personnellement, mais je connais son restaurant et sa cuisine ! C'est Pierre Hermé qui me l'a fait découvrir. Depuis, nous nous sommes déjà parlé plusieurs fois par téléphone ! »

J'adore : « Son talent. Il fait les meilleurs sushis et sashimis de Paris, avec une créativité étonnante. Il arrive à faire des choses extraordinaires. »

A suivre : « Il vient d'ouvrir une épicerie de produits japonais. »

Kaiseki, 7 Bis Rue André Lefebvre. Paris 15^e - Tél. : 01 45 54 48 60



Ce que Hisayuki pense d'Hélène Darroze

« Hélène représente la réussite d'une vocation personnelle suite à un parcours universitaire brillant. Elle donne beaucoup d'espoir aux femmes cuisinières, elle est le modèle d'une perle rare : chef d'entreprise et chef de cuisine à la fois. Hélène Darroze a décidé d'être Hélène Darroze ! C'est une force pure que j'aime beaucoup. »

Nathaly Nicolas, « Esprit de cuisine »

La rencontre : « Elle avait fait un portrait de moi il y a une dizaine d'années, à l'époque où elle était encore journaliste gastronomique... »

Le personnage : « Elle a ensuite monté sa propre école de cuisine, « Esprit Cuisine », chez elle, du côté de Bastille. Elle est gourmande et elle a une grande connaissance de la cuisine planétaire. »

J'aime : « Son style... elle cuisine juste ! Et j'aime son approche ludique de la cuisine, qui rend passionnante sa façon de l'enseigner. »

L'école Esprit Cuisine, -68, rue Amelot 75011 Paris
Renseignements : Tél. : 01 43 57 12 31
ou espritcuisine@wanadoo.fr



Ce que Nathaly pense d'Hélène Darroze

« Hélène, c'est la force d'une femme, l'honnêteté, la fidélité, le terroir revisité, l'ambition au sens positif du terme. J'aime son mélange de fragilité et de courage, d'extrême capacité de travail et d'humilité, de bon sens et de liberté et puis, désormais, son côté "maman poule" ! »