



ROYAL MANSOUR
MARRAKECH

LA GRANDE TABLE MAROCAINE PAR HÉLÈNE DARROZE

Cœur vibrant de l'un des plus beaux palaces du monde, la Grande Table Marocaine est le restaurant signature du Royal Mansour Marrakech. Désormais emmenée par Hélène Darroze, La Grande Table Marocaine, référence gastronomique absolue du Royaume, en célèbre les saveurs raffinées et les parfums envoûtants. Appartenant au cercle très fermé des Grandes Tables du Monde, elle incarne l'excellence culinaire du Maroc, en portant à leur apogée les plats symboliques du pays que sont les tajines, les pastillas, le couscous.



La Grande Table Marocaine reflète aussi le prestige artisanal du Royaume à travers son décor, authentique et élégant jusque dans les moindres détails. En effet, derrière une majestueuse porte en dinanderie, se dévoile un cadre royal. Sous les hauts plafonds, lovés dans des fauteuils profonds, entre les murs ornés d'œuvres d'art, les convives sont plongés dans un conte oriental. Sur les tables, la vaisselle et les couverts précieux, la verrerie colorée et le linge griffé les invitent à la gourmandise, tandis que de langoureuses mélodies d'oud et de luth parachèvent leur expérience multisensorielle.

**LA GRANDE
TABLE MAROCAINE**
ROYAL MANSOUR MARRAKECH

Au chapitre gastronomique, la Grande Table Marocaine, meilleure ambassadrice de la cuisine du Royaume depuis son ouverture en 2010, est entrée dans une nouvelle ère. En effet, l'arrivée de la cheffe française Héléne Darroze au Royal Mansour Marrakech place ce restaurant emblématique encore plus haut au firmament gastronomique de l'Afrique.



« Nous sommes très heureux de cette collaboration avec Héléne Darroze, confie Jean-Claude Messant, Directeur Général du Royal Mansour Marrakech. Avec cette grande cheffe dont le talent est reconnu au niveau international, non seulement nous poursuivons notre ambition qui consiste à proposer des expériences inédites à nos hôtes pour toujours mieux les surprendre, mais nous portons au plus haut niveau nos valeurs de partage et de convivialité. En alliant la richesse du terroir marocain, le respect des traditions avec la créativité et le savoir-faire exceptionnel d'Héléne Darroze, nous renforçons et pérennisons notre rang de destination culinaire de premier choix ».



LA GRANDE TABLE MAROCAINE

ROYAL MANSOUR MARRAKECH

Issue d'une dynastie de cuisiniers basco-landais, Hélène Darroze est auréolée de trois étoiles pour son restaurant « Hélène Darroze at the Connaught » (Londres), de deux étoiles pour son restaurant Marsan (Paris) et d'une étoile pour son restaurant « Hélène Darroze à Villa La Coste » (Le Puy-Sainte-Réparate).

Proche du terroir, amoureuse des produits cultivés dans le respect de la nature, la cheffe délivre depuis toujours une cuisine d'émotion. Aux fourneaux, ses maîtres mots sont l'authenticité et la générosité, des crédos qu'elle partage avec la direction et les équipes du Royal Mansour Marrakech, où elle officie depuis le printemps 2023.



La cuisine Marocaine au coeur

Amoureuse du Maroc et plus particulièrement de sa culture culinaire, Hélène Darroze s'en est longuement imprégnée pour peaufiner la partition gastronomique qu'elle interprète à la Grande Table Marocaine.

« Au Maroc, la cuisine est avant tout l'affaire des femmes, qui sont à l'origine des merveilleuses recettes du patrimoine culinaire du Royaume », souligne Hélène Darroze. « Cela fait écho à ma façon de cuisiner depuis toujours et que j'ai héritée de mes grands-mères. Instinctive, généreuse, basée sur les émotions et l'envie de donner du plaisir plutôt que sur la volonté d'impressionner par la technique, la cuisine marocaine me touche au cœur. Destinée à être partagée, porteuse de multiples origines, pétrie d'histoires qui se transmettent de génération en génération, intensément savoureuse et parfumée, c'est tout simplement l'une des meilleures cuisines du monde. »

Particulièrement sensible à la dimension féminine de la gastronomie du Royaume, Hélène Darroze tient à rendre un hommage chaleureux aux cuisinières marocaines avec qui elle a travaillé.

« Dans un village de l'Atlas, j'ai appris auprès de Lalla Fadma les gestes ancestraux pour rouler la semoule du couscous à partir de la farine d'orge. À Marrakech, j'ai fait le marché puis cuisiné la pastilla avec Lalla Rachida. Et bien sûr, aux fourneaux du Royal Mansour Marrakech, les cuisinières Zahira Laasri, Khadija Ben Dahmane, assistées de Fatima, Mariam et Dalila, partagent avec moi chaque jour leurs recettes et leurs secrets. Nos échanges ont considérablement enrichi ma réflexion et mes créations.

Mais la Grande Table Marocaine doit aussi énormément au talent et à l'engagement du chef Karim Benbaba, qui y officie depuis 2012. Au-delà de sa technique gastronomique, acquise auprès de grands chefs comme les frères Pourcel ou Yannick Alléno, sa passion pour le patrimoine culinaire marocain et son rigoureux travail de recherche lui confèrent une connaissance remarquable des traditions et des savoir-faire régionaux du Royaume. Son expertise m'est infiniment précieuse pour donner à la carte de la Grande Table Marocaine sa profondeur et son authenticité. »

S'appuyant sur les traditions culinaires de tous les terroirs du Royaume, Hélène Darroze propose aux convives, à travers sa vision de la cuisine marocaine, une expérience inoubliable. À la Grande Table Marocaine, dès l'accueil, ils se voient offrir des dattes fraîches et du lait, en signe de bienvenue. Leur est ensuite proposé le rituel lavage des mains dans un tass argenté, à l'eau infusée de fleur d'oranger, puis un service de thé. Les agapes peuvent alors commencer.

**LA GRANDE
TABLE MAROCAINE**
ROYAL MANSOUR MARRAKECH

Passionnée par les modes de cuisson traditionnels du Maroc, Hélène Darroze en a fait les fondements de la carte de la Grande Table Marocaine, où se distinguent désormais :

- Les plats cuits dans la céramique ou la terre cuite, comme les tajines et autres Tangias.
- Les plats cuits à la vapeur, dans la grande tradition du couscoussier.
- Les plats cuits au feu, dans le four à bois traditionnel boulanger ou dans le four creusé dans le sol, des équipements spécialement installés pour la cheffe qui aime y faire rôtir les belles pièces de viande comme les épaules d'agneau.

Si les grands plats emblématiques du Royaume figurent toujours à la carte de la Grande Table Marocaine, Hélène Darroze les enrichit d'« ingrédients » inédits : ses racines et ses émotions, qui façonnent depuis toujours ses créations, articulées autour de ses produits phares.

Ainsi, un homard bleu des côtes du Doukkala Abda sublimé par les notes anisées du céleri, se glisse dans la traditionnelle Tangia. La joue de bœuf agrémentée le couscous d'orge aux légumes, pois chiches et Tfaya d'oignons du Rif d'une touche inattendue, tandis qu'un pigeonneau cuisiné comme une M'routzia réunit en une recette virtuose traditions marocaines et françaises. Côté sucré, le crémeux et la ganache au chocolat Aguarani s'imprègnent des saveurs fraîches des cardamomes verte et noire...Un rêve épicé !

Aux côtés du chef Karim Ben Baba et de la cheffe Zahira Lasri, Hélène Darroze préserve la quintessence de la cuisine marocaine tout en lui conférant quelques touches personnelles, toujours intimement liées aux traditions culinaires du Royaume.

Ce faisant, elle raconte une nouvelle histoire à la Grande Table Marocaine, empreinte de magie, de raffinement et de générosité.

À l'image des plus belles légendes du Royaume...



Le Royal Mansour perpétue la tradition du four

Depuis des temps immémoriaux, le cœur des médinas marocaines bat au rythme des fours traditionnels, ces lieux publics où les habitants venaient faire cuire leur pain ou leur Tangia, sous le contrôle du « Fraini », qui alimentait les feux en bois et enfournait les planches ou les tajines de chaque famille.

Afin de faire perdurer cet héritage culinaire, le Royal Mansour inaugure en son sein une cuisine conçue à la façon de ces fours de quartiers. On y trouve deux fours à pain : dans le premier, un dôme de terre cuite, le pain Tafarnout rôtit sur pierres, à chaleur vive. Dans le second, de forme conique, le pain Tanourt cuit sur les parois internes. Un autre four à braises tombantes, ressemblant à une grande amphore, accueille quant à lui les cuissons de méchouis et autres viandes sur broche. De quoi nourrir intensément l'inspiration de la cheffe Hélène Darroze.

**LA GRANDE
TABLE MAROCAINE**
ROYAL MANSOUR MARRAKECH