



DAROCO SOHO

Une nouvelle version londonienne de la Bella Vita

Depuis 2016, le groupe Daroco raconte la rencontre rêvée entre Paris et l'Italie, avec en commun l'amour du beau, le goût du très bon et surtout la passion de transformer chaque repas en joyeux moment de partage. Les deux restaurants parisiens installés dans les quartiers des 2^{ème} et 16^{ème} arrondissements, sont devenus des lieux iconiques aux designs atypiques et spectaculaires.



Un potentiel de séduction qui dépasse les frontières et sur lequel mise les 3 fondateurs Alexandre Giesbert, Julien Ross, et Nico de Soto pour s'implanter à Londres.

L'ouverture de Daroco, dans le vibrant Soho, en septembre 2023, marque l'ambition forte du trio, qui frappe à nouveau en exaltant la générosité solaire de la cuisine italienne dans un lieu des plus exceptionnel.

Leur architecte en chef d'orchestre Olivier Delannoy, plante le décor en imaginant une identité plus que singulière, avec pour inspiration le mouvement historique de la Renaissance. Reprenant les fondamentaux de cette époque grandiloquente, le comptoir s'ouvre tout en majesté sur la salle, en référence au baldaquin de Saint-Pierre et révèle ainsi le four à pizza. S'offre au spectacle, une danse de volumes et de matières naturelles, où le marbre tutoie le bois, où le laiton se mélange au végétal dans l'idée d'un jardin à l'anglaise. Une magie qui se répond du sol au plafond miroir, élément central de l'établissement et de tous les restaurants du groupe Daroco.



Sur la table, le style Daroco s'invite dans les pizzas aux noms baroques et les pâtes fraîches faites main de toutes les formes, pour tous les goûts : pappardelle, linguine, trofie ... Mais aussi avec les grands classiques de la maison tels les ravioli alla stracciatella, le vitello tonnato, la caponakchouka et la folle mousse au chocolat.

Enfin, au sous-sol, on plonge à pieds joints dans le bar à cocktails intimiste qui distille l'imagination du barman globe-trotter Nico de Soto.

Un nouveau restaurant italien, tenu en Angleterre par trois français, il ne pouvait en être autrement !