



ROYAL MANSOUR  
MARRAKECH

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## LA GRANDE BRASSERIE DU ROYAL MANSOUR PAR HÉLÈNE DARROZE

Le Royal Mansour Marrakech dévoile le nouveau concept de son restaurant de cuisine française, désormais sous la direction de la cheffe collectionneuse d'étoiles Hélène Darroze, qui préfère se présenter comme cuisinière. Depuis le 1<sup>er</sup> novembre, le restaurant La Table est devenu La Grande Brasserie et invitera à vivre une expérience extraordinaire, dans la grande tradition des plus belles brasseries parisiennes.



### La Grande Brasserie, une grande idée du partage

Le Royal Mansour a fait du grandiose et de la générosité une signature. L'adresse iconique de Marrakech crée encore une fois l'émerveillement, avec un nouveau concept de restauration aussi audacieux que séduisant, grâce à l'énergie passionnée et à l'immense talent d'Hélène Darroze. Inspirée par le décor fastueux du Royal Mansour, l'idée d'en faire une scène pour jouer une véritable pièce de théâtre gastronomique avec ses équipes s'est imposée à elle. À chaque service, cuisiniers, pâtissiers et serveurs partageront ainsi un moment unique avec les convives. Une rencontre privilégiée où se raconte une histoire, où se créent des liens autour d'une cuisine d'auteur, simple mais aux qualités gustatives sans concessions.

« Le point commun entre une grande brasserie parisienne et un palais des mille et une nuits tel que le Royal Mansour, c'est cette dimension théâtrale qui vous emmène dans un monde à part », explique-t-elle.

Plaisir de l'instant présent, générosité dans l'assiette, délice des saveurs, fraîcheur des produits, bonheur de partager, excellence du service...

La Grande Brasserie par Hélène Darroze revisitera les codes des grandes brasseries parisiennes emblématiques et s'inspirera de leur sens de la mise en scène.

Chaque étape du service se transformera en expérience spectaculaire, visible de toutes les tables. Chacune est spécialement pensée pour créer une ambiance conviviale et susciter la surprise, puis le ravissement.

Service à la française, découpe en salle, flambage et service au guéridon, chariot à pain, chariot à glaces... Les rituels de service exécutés avec maestria dans les règles de l'art réjouiront l'œil avant que l'on ne soit conquis par le contenu des assiettes. Précision, dextérité, équilibre, virtuosité : un spectacle vivant qui rendra hommage à l'art de vivre à la française en créant une ambiance joyeusement festive.



## *AUTHENTICITÉ, GOURMANDISE ET PARTAGE, COMME TOUJOURS*

À Paris, chaque grande brasserie a sa personnalité, comme elle, Hélène Darroze n'en manque pas. Tout en opulence et en majesté, La Grande Brasserie du Royal Mansour exprime la personnalité unique d'une des plus belles signatures de la cuisine française. Place à une cuisine authentique, toujours pleine d'émotions, avec quelques clins d'œil aux origines basques d'Hélène Darroze. Son terroir de cœur a su s'adapter à un sourcing à 90% local, en circuit court, une dimension responsable qui lui tient à cœur. Les herbes aromatiques et les fleurs sont cueillis chaque jour dans le potager du Royal Mansour, fournisseur direct de verveine, basilic, thym, romarin, menthe, pensées, capucines, fenouil...

Typiques des brasseries, le Banc de l'Ecailler sera au rendez-vous avec les incontournables plateaux de fruits de mer, dans une version revisitée où coquillages et crustacés seront cuisinés.

Les desserts rendent toute tentative de résistance impossible, du Baba à l'Armagnac géant, signature d'Hélène, proposé « à la tranche », somptueux final à partager. Sans parler des classiques, profiteroles, omelette norvégienne, mille feuilles et chariot de glaces maison.

« Je prends le temps de développer de vraies relations avec les producteurs locaux et je découvre une incroyable richesse, pour les fruits et légumes, l'agneau, les poissons et produits de la mer évidemment. » - Hélène Darroze

## Une Grande Brasserie qui vit, toute la journée

Au bar, dans la salle à manger, à la table du sommelier ou en terrasse... Avec un service continu du petit-déjeuner au souper, en passant par l'heure du thé, les différents lieux de La Grande Brasserie vibrent d'une atmosphère tour à tour sereine, pleine d'effervescence conviviale ou de fantaisie festive, mais toujours chaleureuse.

Au déjeuner, différents plats du jour se déclinent au rythme du semainier pour finir avec le fameux « poulet du dimanche », tradition française encore respectée dans beaucoup de familles. C'est une véritable « madeleine de Proust » pour Hélène, souvenir des dimanches de son enfance, où sa grand-mère Louise, cuisinait ce poulet rôti pour toute sa tribu réunie dans le restaurant familial.

Dans l'après-midi, le tea time organise la rencontre rêvée entre le savoir-faire pâtissier français et l'art du sucré marocain, promesse de sensations douces infinies.



« Le Royal Mansour Marrakech met tout en œuvre pour incarner une destination culinaire d'excellence, avec des expériences uniques dans tous les styles. Hélène Darroze partage notre vision et lui donne une force de séduction gourmande unique, déjà à La Grande Brasserie et très prochainement à notre restaurant de gastronomie marocaine. » - Jean-Claude Messant, Directeur Général du Royal Mansour Marrakech.

En cuisine comme en service, chacun met tout son enthousiasme et son perfectionnisme pour faire de chaque visite à La Grande Brasserie un moment fort, surprenant à chaque fois et surtout inoubliable. Une expérience inédite et unique dans la ville rouge, en attendant de découvrir le nouveau concept de restaurant marocain du Royal Mansour Marrakech, également imaginé par Hélène Darroze, annoncé pour le premier semestre 2024.



*LA GRANDE BRASSERIE DU  
ROYAL MANSOUR MARRAKECH  
À PARTIR DE L'AUTOMNE 2023*

**Hélène Darroze, cuisinière multi-étoilée**

6 étoiles à elle seule... 2 étoiles en 2021 pour son restaurant « Marsan par Hélène Darroze » à Paris, 3 à Londres toujours en 2021 pour « Hélène at the Connaught », 1 en 2022 pour « Hélène Darroze à la Villa La Coste » en Provence, c'est un parcours éblouissant et surtout la reconnaissance d'une cuisine d'auteur faite de passion et d'exigence. Celle qui a été consacrée « Meilleure femme cheffe du monde » en 2015 dans le classement annuel « 50 Best restaurants of the World » reste fidèle à ses valeurs : créativité, sincérité, respect du terroir et authenticité, pour développer sa passion pour une cuisine d'émotion, qui touche au cœur.