



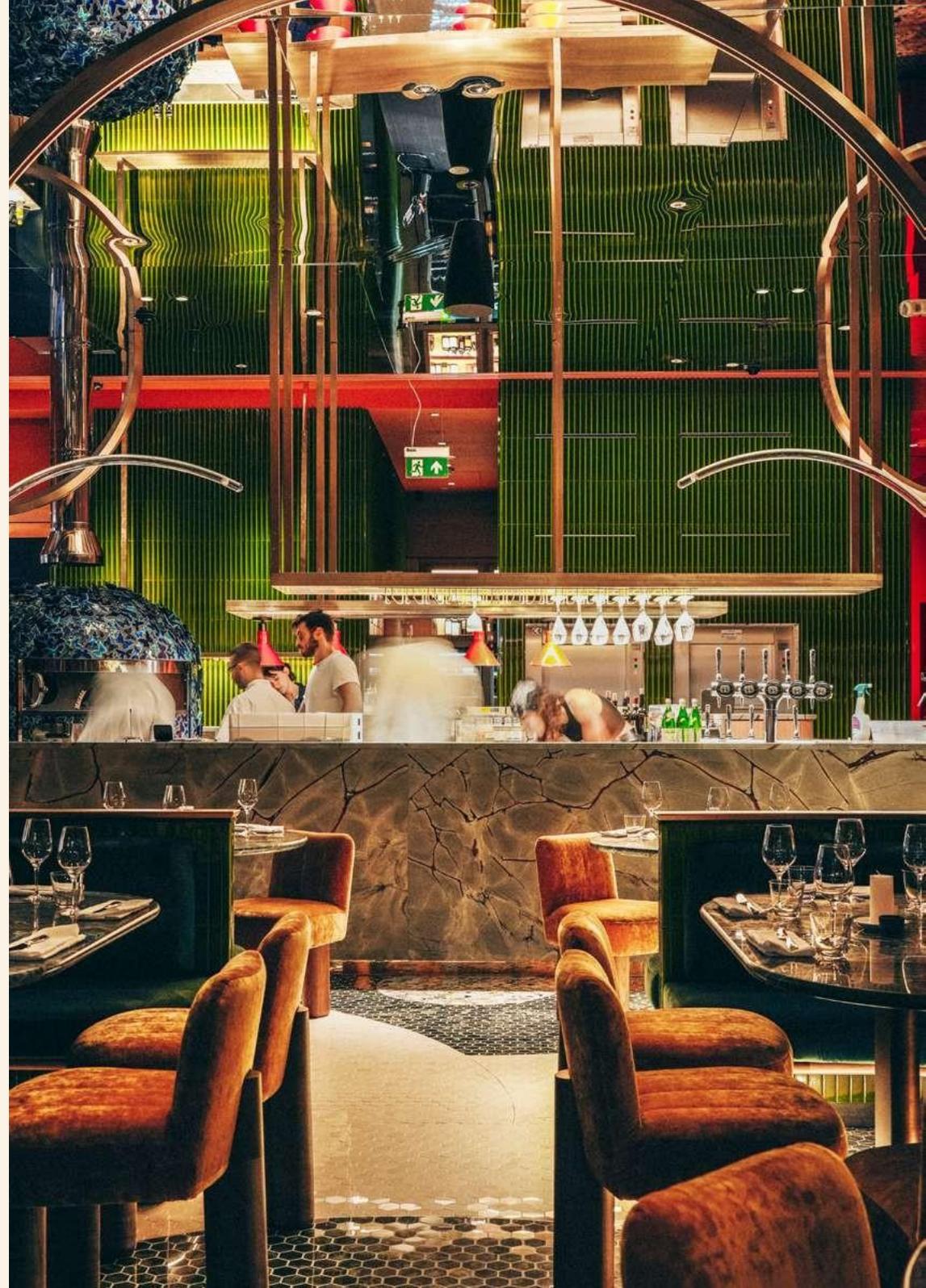
OUVERTURE DE  
**DAROCO SOHO**

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<sup>ème</sup> et 16<sup>ème</sup> arrondissements, sont devenus des lieux iconiques aux designs atypiques et spectaculaires.

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

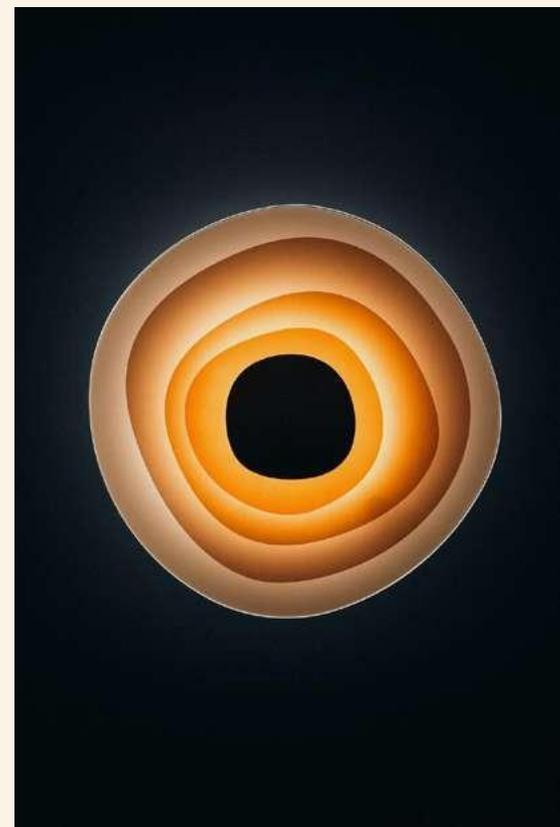
L'ouverture de DAROCO Soho, marque l'ambition forte des co-fondateurs Alexandre et Julien, qui frappent à nouveau en exaltant la générosité solaire de la cuisine italienne dans un lieu des plus exceptionnel.



Leur architecte en chef d'orchestre, Olivier Delannoy, plante le décor en imaginant une identité plus que monumentale, 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 de 120 couverts, en référence au baldaquin de Saint-Pierre, et révèle le four à pizza d'un inordinaire extra, où des papillons bleus prennent la pose.

S'offre au spectacle une danse de volumes, et de matières naturelles : le marbre brut du comptoir tutoie la douceur du bois des assises, l'air se relie à la terre par des grands cercles de laiton, suspendus.



L'énergie du lieu, projetée par des jeux de couleurs et de textures exubérantes, bouscule, jusqu'aux plus intimes recoins où l'on aimerait presque s'attarder ; l'intérieur est saisissant de raffinement et exprime avec folie, toute sa poésie et vibration. Chaque détail du décor happe l'œil instantanément tandis que la musique, enveloppante et enivrante, apporte une dimension supplémentaire à la fête visuelle. Une magie qui se répond du sol au plafond miroir, élément central de l'établissement et de tous les restaurants de DAROCO Group.



À l'extérieur, la terrasse de 60 couverts suspend le temps et permet le prolongement sans fin du repas.

L'intégralité de la conception témoigne d'une grande maîtrise du style et d'un sens aigu des matériaux et des couleurs. Alexandre et Julien ont toujours adopté un parti-pris créatif affirmé en s'entourant de personnes inspirantes pour façonner l'identité du groupe. Parmi elles, l'artiste Supakitch qui a investi son talent dans la réalisation de l'ensemble des logos ou encore Minastrie, pour les illustrations de la carte du bar à cocktails ; Wacky Wombat.

Sur la table, c'est le chef exécutif Daniele De Luca qui insuffle le style au DAROCO Soho. Grande satisfaction que de retrouver les pizzas aux noms baroques et les pâtes incroyablement fraîches, faites main, de toutes les allures, de toutes les textures et goûts qui jouent toujours les grandes saveurs : pappardelle, conchiglie, mafaldine... pour ne citer que quelques-uns de ces ravissements.

Les classiques de la maison comme les ravioli alla stracciatella, le vitello tonnato ou encore les arancini s'ouvrent aux créations inédites élaborées spécialement pour DAROCO Soho : les tranches de bœuf Marango fondant à l'extrême, les paccheri au homard et stracciatella, les joues de veau préparées façon osso bucco, appellent le geste vif de la fourchette dès l'instant où ils sont servis. En dessert, toujours cette générosité, quelques bruits de cuisine parlent d'un cannolo exceptionnel, qui semble vouloir s'envoler.

L'ensemble forme une carte très aboutie, avec un sourcing des produits de la plus haute qualité, comme le groupe l'a toujours fait depuis sa création. Une signature incarnée qui permet à l'esprit de se remplir de joie et de souvenirs.







Enfin, au sous-sol, on plonge à pieds joints dans le bar à cocktails intimiste (50 assises), Wacky Wombat qui distille toute l'imagination du barman globe-trotter Nico de Soto. Dedans, les motifs "Tropical Jungle", de Lelièvre Paris, verts et dorés, déferlent sur les banquettes, les rideaux feutrés, et l'éclairage tamisé, surenchérisse l'ambiance qui ne demande qu'à s'exalter.



La carte des cocktails, créée d'une main de maître par Nico de Soto et son équipe, offrira aux clients une autre expression du pays d'en bas, avec des composantes provenant directement d'Australie. Au fil du temps, les propositions évolueront pour célébrer la riche diversité des cultures et des régions du monde qui alimentent ses cocktails créatifs.

L'Italie à Londres, incarnée par trois français, il ne pouvait en être autrement !





## INFORMATIONS

DAROCO SOHO — ouverture le 16 octobre

WACKY WOMBAT — ouverture le 1<sup>er</sup> novembre

Manette Street, Londres W1D 4AL — +(44) 20 7348 4998

Du lundi au samedi en continu de 12h00 à 23h00 et le dimanche de 12h00 à 22h00

[www.daroco.com](http://www.daroco.com) — [@daroco\\_group](https://www.instagram.com/daroco_group)

