



ROYAL MANSOUR
MARRAKECH

COMMUNIQUÉ DE PRESSE | MARRAKECH, LE 29 FÉVRIER 2024

LE NOUVEL ÉLAN DE LA GRANDE TABLE MAROCAINE PAR HÉLÈNE DARROZE

Cœur vibrant de l'un des plus beaux palaces du monde, la Grande Table Marocaine du Royal Mansour Marrakech célèbre les saveurs raffinées et les parfums envoûtants du Maroc. Depuis son ouverture en 2010 dans un écrin aussi luxueux qu'élégant, ce restaurant signature porte à leur apogée les tajines, la pastilla, le couscous et tant d'autres plats qui sont autant d'exquis symboles du Royaume.

Prestigieuse ambassadrice de la cuisine marocaine, la Grande Table Marocaine entre dès le mois d'avril 2024 dans une nouvelle ère.



En effet, l'arrivée d'Hélène Darroze au Royal Mansour Marrakech hisse ce restaurant emblématique encore plus haut au firmament gastronomique de l'Afrique. « Nous sommes très heureux de cette collaboration qui incarne les prémices d'une nouvelle ère au Royal Mansour Marrakech. Avec Hélène Darroze, nous poursuivons notre ambition qui consiste à proposer des expériences inédites à nos hôtes pour toujours mieux les surprendre. En alliant la richesse du terroir marocain, le respect des traditions avec la créativité et le savoir-faire reconnu d'Hélène Darroze, nous renforçons et pérennisons notre rang de destination culinaire de premier choix », affirme Jean-Claude Messant, Directeur Général du Royal Mansour Marrakech



Hélène Darroze Une cheffe multi-étoilée passionnée par le Maroc

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 valeurs qu'elle partage avec la direction et les équipes du Royal Mansour Marrakech, où elle officie depuis le printemps 2023.

À la tête depuis novembre dernier de La Grande Brasserie, le restaurant de cuisine française où son savoir-faire magnifie les produits locaux, Hélène Darroze a souhaité s'imprégner en profondeur de la culture du Royaume avant de créer la nouvelle carte de la Grande Table Marocaine.



« J'AIME
PASSIONNÉMENT LE
MAROC, CONFIE HÉLÈNE
DARROZE. MA
FASCINATION POUR CE
PAYS GRANDIT AU FIL DE
MES VISITES ET DE MES
RENCONTRES ».

Une cuisine de femmes et de transmission

Les moments vécus avec Lalla Fadma, cuisinière dans un village de l'Atlas, font partie des plus belles sources d'inspiration de la cheffe. « Auprès d'elle, j'ai appris pendant des heures les gestes ancestraux pour rouler la semoule du couscous à partir de la farine d'orge », raconte Hélène Darroze, qui se souvient aussi avec émotion des jours passés avec Lalla Rachida à Marrakech. « En faisant le marché, en préparant des pastillas que nous faisons cuire dans le four du boulanger, Lalla Rachida a partagé avec moi ses recettes et ses secrets. » Hélène tient également à mettre en lumière tout ce qu'elle a appris auprès de Zahira Laasri, Khadija Ben Dahmane, cuisinières au Royal Mansour Marrakech, assistées notamment de Fatima, Mariam et Dalila. « Nos échanges ont considérablement enrichi ma réflexion et mon travail pour la Grande Table Marocaine. Depuis des siècles, la cuisine du Royaume valorise les goûts marqués, les parfums puissants, les longues cuissons. C'est une cuisine de femmes, pour qui le partage, la gourmandise, la bienveillance et le désir de transmettre sont essentiels. Plus instinctive que technique, plus familiale que démonstrative, la cuisine marocaine me rappelle celle de mes grands-mères. Cela correspond en tous points à ma façon de faire depuis toujours : donner de soi-même pour offrir du bonheur à travers la cuisine », poursuit la cheffe.

Un nouveau regard sur les traditions culinaires marocaines

Pour Hélène Darroze, s'atteler à l'institution que représente La Grande Table Marocaine du Royal Mansour Marrakech est un défi passionnant qu'elle aborde avec son humilité et sa curiosité coutumières.

« Depuis plus d'un an, pas un jour ne passe sans que je ne me documente sur les bases, les cuissons, les tours de main, les anecdotes de la gastronomie marocaine. Je prépare inlassablement des chorbas, des tajines et des pastillas, tout en recherchant les meilleurs produits afin de rendre le plus bel hommage possible à cette cuisine magnifique. »

Sa vision pour La Grande Table Marocaine tient en quelques mots :

« Je vais créer et innover sur les bases de la tradition culinaire marocaine, pour laquelle j'éprouve un infini respect », dit Hélène Darroze.



Les grands plats emblématiques du Royaume figurent toujours à la carte de la Grande Table Marocaine, mais ils s'enrichissent d'« ingrédients » inédits : les racines et les émotions de la cheffe, qui façonnent depuis toujours ses créations.

Ainsi, un jus serré -signature d'Hélène Darroze- ou un poulet des Landes se glissent-ils dans un tajine pour en rehausser l'excellence, tandis qu'un pigeon farci sous la peau réunit en une recette virtuose traditions marocaine et française.

Nourrie de ses recherches, Hélène Darroze a choisi de diviser la carte par modes de cuisson et non plus par produits de la mer ou de la terre. Se distinguent donc :

- 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 un four à bois traditionnel boulanger ou dans un four creusé dans le sol, spécialement installés pour la cheffe, qui affectionne ces modes de cuisson, notamment pour les belles pièces de viande comme les épaules d'agneau.

Pour le reste, en dehors d'une salade d'orange élaborée avec son chef pâtissier historique Kirk Whittle, qui met à l'honneur les agrumes sous toutes leurs formes, Hélène Darroze préserve la surprise... Nul doute qu'elle sera délicieuse !