



ROYAL MANSOUR
MARRAKECH

LA CHEFFE MULTI-ÉTOILÉE HÉLÈNE DARROZE REJOINT LE ROYAL MANSOUR MARRAKECH



En plein cœur de Marrakech, à quelques pas de l'agitation de la célèbre place Jemaa El Fna, se cache un écrin de tranquillité : le Royal Mansour Marrakech. Dans ce domaine privé de 6 hectares, on découvre une offre hôtelière unique, entre tradition et modernité.

Au printemps 2023, la Cheffe aux multiples étoiles Hélène Darroze rejoint le Royal Mansour Marrakech et prend la direction de deux restaurants du Palace : La Grande Table Marocaine et La Table.

Pour le Royal Mansour Marrakech, elle imagine une nouvelle offre culinaire mêlant son savoir-faire occidental à l'authenticité marocaine.

Hélène Darroze – cuisinière aux 6 étoiles

En Février 2021, Hélène Darroze a le double bonheur de recevoir 2 étoiles pour son restaurant "Marsan par Hélène Darroze" à Paris et 3 étoiles à Londres pour son restaurant "Hélène at The Connaught". En 2022, elle conforte ces récompenses en obtenant une étoile pour « Hélène Darroze à Villa La Coste » qu'elle a ouvert dans le palace provençal quelques mois plus tôt. Elle compte désormais 6 étoiles à son actif.

Ces distinctions couronnent une énergie et une volonté indéfectibles et un itinéraire hors du commun, qui avaient déjà été consacrés en 2015 quand la cuisinière avait été nommée « meilleure femme chef du monde » dans le classement annuel « 50 Best Restaurants of the World ».

Hélène Darroze est également à la tête de « Jòia par Hélène Darroze », restaurant bistrannique créé en 2018 et « Jòia Bun » qui a ouvert ses portes le 7 mars 2023 et présente une offre Street Food, chaleureuse et accessible.

Autour d'une cuisine d'auteur qui s'appuie sur une sélection minutieuse des produits et l'expression de ses

émotions, Hélène Darroze cuisine comme elle aime : avec passion, avec sincérité, avec authenticité, mais également avec respect du terroir et de la culture des adresses où elle officie. Ce qu'elle donne avec tant de cœur, elle le puise dans la force de ses racines et de son éducation, elle est en effet la 4^{ème} génération d'une famille de cuisiniers basco-landaise.

Tout en gardant ses profondes attaches en France et à Londres, elle officiera dès le printemps 2023 au Maroc, au sein du Royal Mansour Marrakech, l'un des plus beaux Palaces au monde.

« C'est avec une immense joie et une grande fierté que je rejoins la grande famille du Royal Mansour Marrakech. Cet hôtel iconique, en constante recherche d'excellence pour offrir à sa clientèle des expériences inédites, a toujours suscité mon admiration et alimenté mes rêves. » **déclare Hélène Darroze.** Elle ajoute : « Je sais que nous partageons les mêmes valeurs d'authenticité, de respect, de créativité et de générosité, mais aussi une volonté commune durable d'inscrire l'humain et la préservation de l'environnement au cœur de notre projet. Je suis très heureuse de m'engager auprès de Jean-Claude Messant et de ses collaborateurs pour inspirer et diriger le restaurant français et le restaurant marocain pour porter haut et fort les valeurs de cette grande maison. J'ai également une pensée affectueuse pour mon ami Yannick Alléno. Sa passion pour le Royal Mansour Marrakech a fait rayonner la restauration de l'hôtel depuis sa création pendant plus de 12 ans. Avec mes équipes et celles du Royal Mansour Marrakech, nous tâcherons de poursuivre ce travail et d'en être à la hauteur. »



Animés par des valeurs communes, Hélène Darroze et le Royal Mansour Marrakech mettent la perfection du service et la satisfaction client au cœur de leurs préoccupations quotidiennes.



« Nous sommes très heureux de cette collaboration, prémisse d'une nouvelle ère au Royal Mansour Marrakech. Avec Hélène Darroze, nous poursuivrons notre ambition de toujours surprendre nos hôtes par des expériences inédites afin de renforcer et de pérenniser notre rang de destination culinaire de premier choix. » **affirme Jean-Claude Messant, Directeur Général du Royal Mansour Marrakech.** Il poursuit : « Le Chef Alléno a écrit une partie de l'histoire du Royal Mansour Marrakech, il y sera toujours le bienvenu. Nous le remercions pour toutes ces belles années de partage et de transmission et lui souhaitons le plein succès dans ses nouveaux projets. »

A PROPOS DE LA GASTRONOMIE AU ROYAL MANSOUR MARRAKECH

Palace d'exception, Le Royal Mansour Marrakech propose une expérience culinaire unique et riche en émotion comme un subtil mariage entre l'occident et l'orient. Quatre restaurants de prestige rayonnent au Royal Mansour Marrakech. Ces tables sont reconnues parmi les meilleures du continent Africain. On y retrouve La Grande Table Marocaine et La Table désormais sous l'égide d'Hélène Darroze, Le Jardin ou encore Sesamo, né de l'association avec le groupe Alajmo, où le Chef Multi-étoilé Massimiliano Alajmo propose une cuisine italienne simple, gourmande et familiale, dans un décor digne des plus beaux palais vénitiens.

CONTACTS MÉDIAS

MELCHIOR | Agence de Communication

Clarisse Ferreres-Frechon
clarisse@agencemelchior.com
+33 (0)6 26 67 17 60

Emmelyne Letellier
emmelyne@agencemelchior.com
+33 (0)6 95 54 67 17