



Ouverture de Marsan par Hélène

Darroze

Après quelques mois de fermeture, le restaurant Hélène Darroze a rouvert ses portes fin mai 2019 sous le nom de Marsan par Hélène Darroze. Une façon pour la cheffe de rendre hommage au Sud-Ouest, sa région natale et à ses racines avec « le restaurant de ses rêves ».



Marsan par Hélène Darroze © Maxime Sciard

Vingt ans après l'ouverture de sa première table parisienne, et après une fermeture de quelques mois, la cuisinière basco-landaise renoue avec ses racines et sublime son travail dans un espace entièrement repensé.

Rebaptisé **Marsan par Hélène Darroze**, le restaurant a été inauguré le lundi 27 mai 2019. C'est une expérience gastronomique exclusive qui s'annonce autour

d'une salle à manger de 30 couverts, d'une table privative dans la cuisine de 6 couverts et d'une table d'hôtes de 22 couverts ouverte sur l'atelier de création.

Hélène Darroze « Marsan, le restaurant de mes rêves »



Marsan par Hélène Darroze    Maxime Sciard

Le Marsan est le berceau de la famille Darroze. Visc  ralement attach  e à son terroir, **Hélène Darroze** a choisi de baptiser son restaurant de ce beau nom gascon.

Dans l'entr  e, des tuiles de verre aux couleurs de l'armagnac dévoilent en transparence une carte médiévale du pays de Marsan. Si les murs en lattes de chêne clair évoquent le Japon, un peu plus loin, l'immense table de ferme venue de Biarritz et la fresque photographique sign  e Zigor, un artiste basque, ramènent les visiteurs tout droit vers le Sud-Ouest.



Hélène Darroze - Crédit Nicolas Buisson

A l'étage, un imposant vaisselier en chêne face à la cuisine. Et l'histoire d'Hélène Darroze à travers des photos de sa famille, de l'auberge familiale...

Puis, voici la salle du restaurant, épurée, donnant l'impression de s'attabler dans les nuages. Les tables, proviennent des établissements Retegui,   St-Jean-de-Luz ;

le cuir des chaises arrive tout droit de la tannerie Rémy Carriat de St-Pée-sur-Nivelle. Quant aux assiettes et autres bols pliés, ils sont nés des mains de céramistes créatifs.

Marsan, le restaurant de la maturité



Marsan par Hélène Darroze © Maxime Sciard

Mère avant tout, **Hélène Darroze** cuisine comme elle aime : avec passion, avec sincérité, avec authenticité. *« Je suis basco-landaise. Je suis faite de cette famille, de ce terroir, ils sont l'origine de tout. Plus jeune, peut-être ai-je cherché à m'en affranchir un peu, mais en mûrissant, j'y reviens. Avec Marsan, j'ai voulu retrouver l'essentiel, créer un restaurant qui dise tout de moi, aller au bout de mon histoire. »*

Le menu de **Marsan** déclinera tous les produits chers à la cuisinière. Comme le faisait son grand-père, le cheffe propose **un menu unique, permettant de déguster en alternance et au fil des saisons ses recettes iconiques** : l'huître au caviar, velouté glacé de haricots maïs du Béarn ; le saumon sauvage de l'Adour, mariné cendré, rhubarbe et sous-bois landais ou encore Le pigeonneau et

foie gras des landes « Wellington ».

Auxquels s'ajouteront différents mets au gré des envies. Comme pour le premier menu de l'établissement avec le foie gras de canard des Landes trié par Robert Dupérier, le merlu pêché à la ligne sur le Nahikari à Saint-Jean de Luz, les fromages frais et affinés sélectionnés par Beñat ou la rhubarbe cuite en croûte de sucre.

Marsan, une histoire de collaborateurs fidèles et de producteurs passionnés



Marsan par Hélène Darroze © Maxime Sciard

Pour les desserts, **Hélène Darroze** s'appuie toujours sur son chef pâtissier **Kirk Whittle**, avec qui elle collabore depuis 15 ans. Pour débiter, celui-ci annonce déjà quelques plaisirs sucrés : les fraises de la ferme Etchelecu au thé Genmaïcha

ou le chocolat, le cumin et le citron confit. Qui devraient être suivis par de nombreux autres délices.

Quant à la carte des vins, elle a été confiée au chef sommelier **Mirko Benzo**, aux côtés de la cheffe depuis huit ans. Elle se composera pour moitié de vins français, pour moitié de vins d'ailleurs. Présentés par cépages, ceux-ci compteront quelques coups de cœur du sommelier, en provenance de Nouvelle-Zélande, d'Italie, de Californie...

Pour diriger Marsan, Hélène Darroze pourra s'appuyer sur **Arnaud Debelmas**, rencontré il y a 11 ans. A lui la responsabilité des cafés d'excellence, des thés aux feuilles de grandes origines, le recrutement et le coaching de l'équipe ou encore la recherche d'ustensiles précieux et indispensables.



Marsan par Hélène Darroze © Maxime Sciard

Marsan par Hélène Darroze

4 rue d'Assas

75006 PARIS

01 42 22 00 11



Laurent Reversé, nouveau chef du restaurant Charles Barrier à Tours

Le chef Hervé Lussault ayant choisi de donner un nouveau tournant à sa carrière après 22 ans en cuisine au restaurant gastronomique Charles Barrier à Tours (37), c'est le chef Laurent Reversé qui reprend le flambeau.

Le chef Laurent Reversé ©Restaurant Charles Barrier

Originaire de Chartres (28), **Laurent Reversé** a travaillé au **Château d'Esclimont** (28), après être passé par **Relais et Châteaux** et de belles maisons parisiennes tels que le **Saint James**, l'hôtel **Niko** ou encore l'hôtel du **Ritz**.



©Restaurant Charles Barrier



Salle ©Clémentine Chauveau



Salle ©Clémentine Chauveau

Laurent Reversé proposera une carte entièrement repensée, saine et moderne, avec sa nouvelle équipe, dont le second en cuisine **Benoît Margueritat**, originaire de la région parisienne.



Homard en entrée avec un trio de concombre, pastèque et radis ©Restaurant Charles Barrier



Chèvre de Touraine, granny-smith et chocolat. Au second plan: pommes de terre en texture, cannelle, abricot ©Restaurant Charles Barrier

« Ma cuisine se veut saine en privilégiant autant que possible les produits locaux, toutefois je ne m'interdis pas certains produits venus d'ailleurs, j'aime surprendre en associant des produits tels que la fraise et le petit pois ou encore le chèvre de Touraine avec le chocolat et la pomme. J'espère suivre les pas de mes prédécesseurs tout en traçant ma propre voie. » explique le nouveau chef de ce restaurant emblématique à Tours.

Par Clémentine Chauveau

Crédit photo Clémentine Chauveau et Restaurant Charles Barrier

Restaurant Charles Barrier

101, avenue de la Tranchée

37100 Tours

0247542039

RELIRE

[Quand la littérature rencontre la gastronomie au restaurant Charles Barrier](#)
[Magret d'oie roti à la verveine et aux pêches, sauce au vin épicé](#)
[Hervé Lussault : « Ma cuisine c'est une pincée de Barrier, une pincée de Senderens et une pincée de moi-même. »](#)

[Le chef Hervé Lussault fête ses 20 ans de cuisine chez Charles Barrier](#)

[Blanc de Turbot Meunière par Hervé Lussault, chef du restaurant Charles Barrier](#)

[Le restaurant Charles Barrier, invite les vins d'Alsace à sa table](#)