



portraits gourmands

Hélène Darroze Les racines

Née au cœur des Landes dans une famille de restaurateurs, Hélène Darroze se tourne très jeune vers les métiers de l'hôtellerie, sans viser forcément celui de cuisinière. Il aura fallu les encouragements du grand Alain Ducasse pour qu'elle se lance.

Fulgurance À 28 ans, Hélène reprend l'établissement familial « Chez Darroze » à Villeneuve-de-Marsan. Très vite, on la désigne comme l'une des grandes toques de demain, et son talent est même salué par le président Chirac lors d'une visite dans le Sud-Ouest. En 1999, elle vend le restaurant et s'installe à Paris.

Gastronomie et terroir En combinant les exigences de la haute cuisine gastronomique

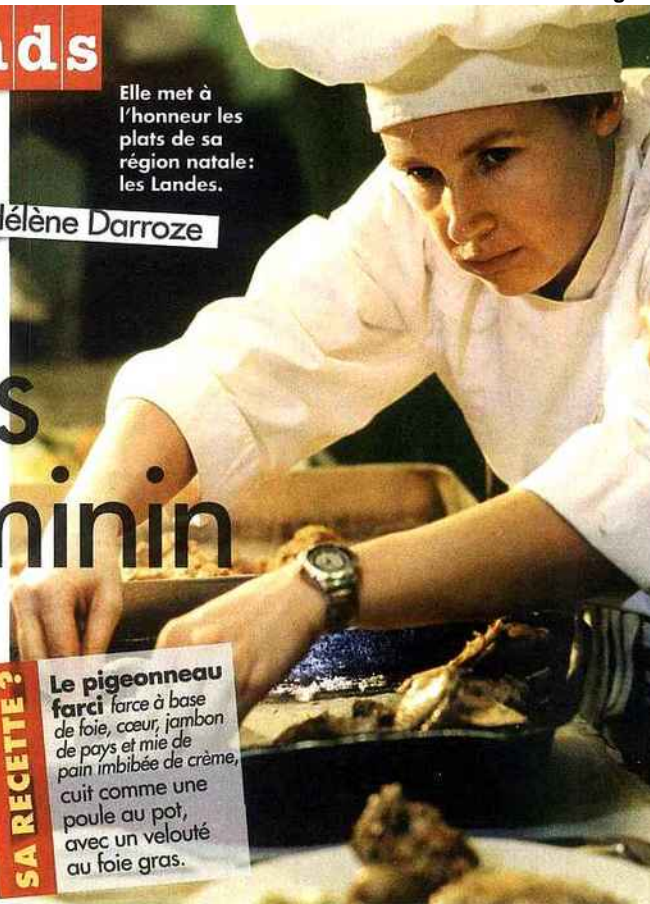
au plaisir simple des produits du terroir judicieusement choisis (de préférence dans son Sud-Ouest natal), Hélène Darroze fait vite l'unanimité.

Hélène Darroze

Elle met à l'honneur les plats de sa région natale: les Landes.

Toques au féminin

Rencontre gustative avec ces cuisinières à l'étoffe de chef.



SA RECETTE ? Le pigeonneau farci farce à base de foie, cœur, jambon de pays et mie de pain imbibée de crème, cuit comme une poule au pot, avec un velouté au foie gras.

Anne-Sophie Pic La tradition

Voilà l'héritière d'une grande tradition gastronomique! Après son grand-père et son père, elle est la troisième dans la famille à être couronnée de trois étoiles au Guide Michelin. Anne-Sophie Pic est actuellement la seule femme en France à détenir cette distinction.

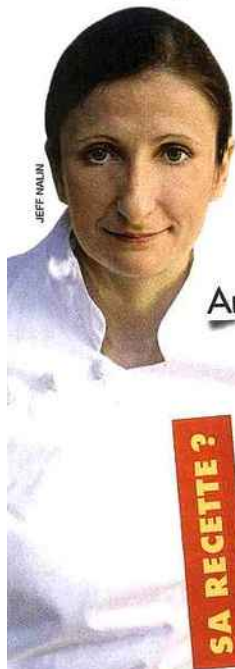
Histoire de famille De l'auberge familiale créée il y a

cent vingt ans en Ardèche à l'établissement luxueux situé aujourd'hui à Valence dans la Drôme, s'est bâtie une dynastie du goût sur quatre générations. Trois étoiles dès 1934, la Maison Pic a connu, depuis Anne-Sophie, une petite révolution de palais.

Affaire de femme Lorsqu'elle prend les rênes en 1999, sept ans après le décès brutal de son père, le restaurant perd une étoile. Décidée à la récupérer, Anne-Sophie repense la décoration des lieux et en réinvente la cuisine, imposant sa marque faite de simplicité, d'exigence, et cette douceur impalpable que l'on appelle la féminité. En 2007, elle est élue « chef de l'année » et retrouve sa troisième étoile.

En 2007, elle obtient le titre envié de « chef de l'année », récompense prestigieuse née en 1987.

Anne-Sophie Pic



SA RECETTE ? La sole de ligne cuite lentement au beurre demi-sel, aromatisée aux baies de genièvre et accompagnée de poireau fondant à la bergamote.



La « perle noire de Petrossian » a su s'imposer avec délicatesse et inspiration.

Rougui Dia

SA RECETTE ? L'espadon rôti servi accompagné de spaghettis à l'encre de seiche, et relevé d'une cuillerée de caviar (Petrossian oblige!)

Rougui Dia La discrétion

Il faut un sacré tempérament pour diriger la brigade du restaurant Petrossian, légendaire temple parisien du caviar. Du tempérament, Rougui Dia n'en manque pas.

Engagement Cette jeune femme d'origine sénégalaise a baigné dès son plus jeune âge dans les parfums d'épices et les

plats conviviaux. Adolescente, elle se destinait plutôt à entrer dans l'armée, mais c'est en cuisinant pour sa famille qu'elle découvre sa vocation.

Subtiles influences Après avoir patiemment gravi les échelons du métier, Rougui Dia rejoint l'équipe de Petrossian en 2001. Quatre ans plus tard,

Armen Petrossian lui confie la direction des cuisines. Tout en respectant les exigences de cette luxueuse institution, la jeune femme imprime sa marque en proposant une cuisine ouverte sur le monde, dont les influences métissées sont à son image: toutes en discrétion.

Matthieu Doumège