

« QUAND JE SERAI GRANDE JE VEUX ÊTRE ... »

CUISINIÈRE

Hélène Darroze

Chef 2 étoiles au Michelin

Photos et textes : Nathalie Oundjian-Guréghian

LE DECLIC ?

Bien qu'issue d'un milieu qui me prédisposait à exercer cette profession (fille, petite-fille et arrière petite-fille de cuisiniers), mes études ont suivi un autre chemin: j'ai intégré une SUP DE CO dont j'ai obtenu le diplôme en 1990.

Le déclic, je l'ai ressenti chez Alain Ducasse, au restaurant LOUIS XV de l'hôtel de Paris, à Monaco. Il cherchait une assistante et m'a fait débiter par un stage de 3 mois en cuisine avant de diriger son équipe administrative. J'ai su à ce moment précis que la cuisine serait ma vie, et c'est à l'âge de 25 ans que j'ai ressenti la maturité nécessaire pour diriger un établissement.

VOUS ET VOS CONFRERES ?

Tout se passe très bien. De part mon environnement familial, j'ai côtoyé toute petite les grands chefs, alors forcément ma place s'est faite naturellement.

AVANTAGES ET INCONVENIENTS D'ETRE UNE FEMME DANS L'EXERCICE DE VOTRE PROFESSION ?

En étant femme Chef, issue d'une lignée de restaurateurs, et élève de Ducasse, j'ai vite été « chouchoutée » par la presse. En contre-partie, je me dois d'anticiper le moindre de mes faux pas.