

Interview
exclusive
d'Hélène
Darroze

Hélène Darroze,
cheffe étoilée
et maman
de deux filles.

À l'occasion de la remise des étoiles Michelin

“En cuisine, il faut changer les mentalités”

Alors que le *Guide Michelin* remet dès aujourd'hui ses récompenses, la cheffe française, élue « Meilleure femme cheffe au monde en 2015 », est l'une des rares restauratrices à avoir totalisé six étoiles au célèbre guide gastronomique. Aujourd'hui, elle parle des femmes en cuisine, mais aussi de son parcours, ses joies, ses réussites, ses projets...

Vous êtes issue d'une famille de restaurateurs, les quatre générations au-dessus de vous tenaient déjà une auberge à Mont-de-Marsan...

Devenir chef était-il votre destin ?

H. D. Toute petite, j'adorais déjà manger de bonnes choses et mettre la main à la pâte. À cinq ans, je préparais ma première tarte aux pommes. Mais baigner dans cet univers ne fait pas automatiquement de vous un restaurateur. Nous sommes douze cousins issus de grands-parents qui tenaient un restaurant et je suis la seule à avoir choisi cette voie.

Votre premier projet professionnel était la gestion d'hôtel. Pourquoi la cuisine vous a-t-elle attirée ?

H. D. Comme j'étais une bonne élève, mes parents m'ont poussée à suivre des études, dans le but de m'occuper de l'entreprise familiale, côté bureau. C'est mon frère qui avait été désigné pour diriger les cuisines. Dans la tête de mon père, et c'était la mentalité de l'époque, seul un garçon pouvait le remplacer ! Après

*« À cinq ans,
je préparais
ma première
tarte aux
pommes. »*

HÉLÈNE DARROZE

mon école de commerce, j'ai travaillé pour Alain Ducasse et j'ai débuté par un temps d'apprentissage en cuisine. Le soir, j'étais la dernière à partir, car cela me plaisait ! Le chef m'a repérée et m'a encouragée. Je lui dois énormément : il m'a aidée à réaliser que je ne devais pas abandonner cette passion.

Comment définiriez-vous votre cuisine ?

H. D. C'est une cuisine d'auteur, qui me ressemble, qui s'appuie sur mes émotions, ma sensibilité. Pour réaliser mes plats, je m'approvisionne chez des producteurs de qualité. Je mise sur les meilleurs produits, de saison, en circuit court, en particulier dans mon terroir du Sud-ouest, pour créer de nouveaux menus en permanence. La cuisine est un art en perpétuel mouvement.

La cuisine a beaucoup changé, avec l'avènement du bio, des circuits courts... Qu'en pensez-vous ?

H. D. Je me réjouis que la qualité des produits soit



privilegiée aujourd'hui. Et que la cuisine soit devenue un centre d'intérêt important. Je pense que la médiatisation des chefs, notamment avec les émissions de télévision, y est pour quelque chose. Désormais, les formations en cuisine ne sont plus considérées comme des voies de garage, et je constate que beaucoup d'adultes se reconvertissent dans ce domaine, par passion. C'est formidable !

Quand vous avez commencé à la fin des années 1990, rares étaient les femmes à la tête de grands restaurants. Comment la situation a-t-elle évolué ?

H. D. C'est assez paradoxal, car les filles sont nombreuses dans les formations de cuisine, mais celles qui dirigent des établissements prestigieux se comptent toujours sur les doigts d'une main... Il y en a plus aujourd'hui, mais toujours trop peu. Ce n'est pas une question de talent, ni d'ambition. Il faut changer les mentalités pour que ce schéma semble plus accessible aux femmes. Mon exemple prouve qu'être une chef et élever des enfants est possible, à condition de faire des aménagements : habiter près de son restaurant, emmener les enfants partout, les voir à d'autres moments qu'à la sortie de l'école, pouvoir déléguer...

Que faudrait-il faire pour que les femmes soient davantage présentes dans la gastronomie ?

H. D. Il faut trouver des solutions pour qu'elles puissent mieux concilier vie professionnelle et vie personnelle, peut-être en revoyant les horaires ou en embauchant davantage. C'est compliqué, car notre métier nécessite beaucoup de personnel en cuisine et en salle, et que cela a un coût important.

En 2000, vous avez reçu votre première étoile au Guide Michelin, comment l'avez-vous vécu ?

H. D. Cette récompense est arrivée peu de temps après l'ouverture de mon restaurant. Je vais être honnête, c'était un tel raz-de-marée, parce que l'organisation n'était pas encore rodée et que nous recevions beaucoup de clients, que je n'ai pas vraiment réalisé !

En 2022, vous avez cumulé six étoiles, trois pour votre restaurant londonien, Hélène Darroze at The Connaught, deux pour Marsan, votre établissement parisien, et une à la Villa La Coste, en Provence. Qu'est-ce que cela représente pour vous ?

H. D. C'est une joie incroyable, indescriptible, pour moi et pour mes équipes, car tous ensemble, nous cherchons à donner du bonheur aux gens et n'hésitons pas à nous remettre en question tous les jours pour y arriver. Il m'a fallu plusieurs semaines pour me rendre compte que j'avais reçu toutes ces récompenses. Pour autant, obtenir des étoiles n'a jamais été un but. Mon objectif est d'arriver à me renouveler, à faire toujours mieux, à chercher l'excellence, pour rendre mes clients heureux.



« Mon objectif est d'arriver à me renouveler, à faire toujours mieux »

HÉLÈNE DARROZE

Vous êtes une cheffe talentueuse mais également une maman solo, de vos filles Charlotte (16 ans) et Quitterie (14 ans). Comment faites-vous pour tout concilier ?

H. D. Mes filles ont passé beaucoup de temps avec moi en cuisine. Petites, elles dormaient dans leur poussette dans mon bureau, ou y regardaient des dessins animés, en m'attendant ! Pendant plusieurs années, elles m'ont assez peu vue au quotidien, j'avais même embauché deux nounous pour m'aider. Aujourd'hui, j'ai la chance de pouvoir compter sur des personnes de confiance qui dirigent mes restaurants. Cela me permet d'être beaucoup plus disponible pour mes filles. J'adore qu'elles m'accompagnent dans mes déplacements à l'étranger. C'est une chance de découvrir le monde en famille. J'espère aussi leur avoir donné envie d'être indépendante et de vivre de leur passion.

Pourquoi avez-vous accepté d'être jury dans l'émission Top Chef, sur M6 ?

H. D. Participer à cette émission me permet de transmettre ma passion pour la cuisine aux chefs qui concourent, mais également aux téléspectateurs. En 2023, je serai encore à l'antenne mais mon rôle sera différent : j'aiderai les perdants à revenir dans la course, à l'insu des autres candidats. Si je m'amuse beaucoup, je souhaite aussi montrer à tous qu'il existe des femmes chefs. J'espère donner envie aux filles de se lancer !

Dans les grands restaurants, les femmes toujours minoritaires

Si dans la plupart des foyers, ce sont les femmes qui s'activent en cuisine pour préparer les repas, dans celles des grands restaurants, elles se font rares ! Selon un sondage*, elles représentent entre 31 et 50 % des membres des brigades de la gastronomie. Mais au poste suprême de chef, elles sont toujours peu nombreuses. En 2022, parmi les nouveaux établissements étoilés par le Guide Michelin, seuls 49 étaient tenus par des femmes. « Même s'il y en a beaucoup dans les restaurants, peu occupent des postes à responsabilité en cuisine, déplorait Gwendal Poulennec, directeur international des guides Michelin. Mais le rôle du Michelin est d'évaluer des expériences, pas de faire des quotas. » Et pourquoi pas en instaurer, pour faire changer les mentalités ?



* Source : The Fork, 2021.

Photos : WavebreakMediaMicro/stock.adobe.com, Justin De Sousa