

Hélène Darroze ist weltbeste Köchin

Im Vorfeld der «World's 50 Best Restaurants Awards 2015» von San Pellegrino wurde die französische Spitzenköchin Hélène Darroze ausgezeichnet.

Am 1. Juni werden die mit Spannung erwarteten Ergebnisse der «World's 50 Best Restaurants» bekannt gegeben. Bei der grossen Gala in London wird auch Hélène Darroze vom Restaurant «Hélène Darroze» in Paris und dem «Hélène Darroze at the Connaught» in London ihre Auszeichnung entgegen nehmen. Wie nun bekannt wurde, ehrt San Pellegrino in Kooperation mit Veuve Clicquot

die französische Spitzenköchin mit dem «World's best female Chef»-Award.

Erfolg ist Frauensache

Über die Vergabe des «Veuve Clicquot World's Best Female Chef» entscheiden die Jurymitglieder der «World's 50 Best Academy», der neben den renommiertesten Gourmet-Kritikern und Journalisten auch Spitzenköche und Gastronomen angehören. In Erinnerung an Madame Clicquot, die bereits vor rund 200 Jahren ihre Frau stand, werden mit dem Preis weibliche Persönlichkeiten der Gastronomie geehrt, deren kulinarische Leistungen als aussergewöhnlich, innovativ und kreativ in höchstem Masse beschrieben

werden können.

Ducasse-Schülerin

Hélène Darroze ist Köchin in vierter Generation – nachdem sie ihren Abschluss an der renommierten Ecole Supérieure de Commerce de Bordeaux machte, arbeitete sie für Alain Ducasse im berühmten «Louis XV» in Monaco. Nach drei Jahren bei Ducasse kehrte sie ins Familienrestaurant «Chez Darroze» in Villeneuve-de-Marsan zurück. Im Jahr 1995 bekam Darroze den Schlüssel zur Küche von ihrem Vater – die darauffolgenden vier Jahre verbrachte sie damit ihre eigene Küchenlinie zu entwickeln und ihre Kitchen-Skills zu perfektionieren.



Zwei absolute Spitzenrestaurants

Im Alter von 32 Jahren schloss Darroze das Familienrestaurant und ging nach Paris, wo sie am linken Ufer der Seine ihr eigenes Restaurant eröffnete. Ihr Talent und ihre leidenschaftliche Interpretation der zeitgenössischen französischen Küche führten schliesslich auch zu dem Engagement im Londoner Connaught, wo 2008 das «Hélène Darroze at the Connaught» eröffnete. Heute pendelt Darroze – die Mutter zweier Kinder und nach wie vor Küchenchefin beider Spitzenrestaurants ist – zwischen Paris und London, wo sie am 1. Juni auch geehrt wird.

Einzigartige Balance

Das Spezielle an Darroze's Gerichten ist der saisonale Bezug, den sie virtuos in ihre authentische Küchenlinie einbettet. Seit dem ersten Tag in der Küche hat sie daran gearbeitet, sich ein Netzwerk an erstklassigen Lieferanten aufzubauen, die sie mit absolut frischer Saisonware versorgen. Einer ihrer Signature Dishes – Risotto mit Sepiatinte, sautiertem Tintenfisch, Chorizo sowie konfierten Tomaten und Parmesanschaum – verdeutlicht ihren Zugang: eine Küche die zeitgleich komplex und einfach ist und durch eine einzigartige Balance begeistert.

In bester Gesellschaft

Mit ihrer Auszeichnung als «World's Best Female Chef» reiht sich Darroze in eine Riege an herausragenden Küchenchefinnen wie Elena Arzak, Anne-Sophie Pic, Nadia Santini und die Vorjahressiegerin Helena Rizzo.

Inspiziert junge Frauen

«In einer Welt, die nach wie vor von Männern dominiert wird, ist es enorm wichtig, die herausragenden Erfolge weiblicher Küchenchefs zu feiern. Wir sind stolz in Kooperation mit Veuve Clicquot die diesjährige Gewinnerin, Hélène Darroze, zu präsentieren», so William Drew, Group Editor der «The World's 50 Best Restaurants». Darroze sei eine Inspiration für alle zukünftigen Generationen an Köchinnen, die diesen Beruf ergreifen möchten und beweise, dass harte Arbeit und Leidenschaft belohnt werden. «So sehr mich dieser Award ehrt, so sehr zeichnet er auch mein Team im Connaught in London und im «Hélène Darroze» in Paris aus», meinte Hélène Darroze anlässlich der Auszeichnung.

www.theworlds50best.com