

Hélène Darroze recibe la primera estrella Michelin en Guía francesa 2022

Hélène Darroze de [Villa La Coste](#), en la Provenza, ha recibido su primera [Estrella Michelin](#) en la edición 2022 de la prestigiosa Guía Michelin francesa.

Este logro se suma al creciente número de estrellas Michelin de Hélène Darroze, con dos estrellas Michelin en Marsan par Hélène Darroze en París y tres estrellas Michelin en Hélène Darroze at The Connaught en Londres.

Enclavado en el corazón de la finca Château La Coste, cerca de Aix-en-Provence, el restaurante en Villa La Coste abrió sus puertas en julio de 2021 como un palacio de lujo moderno.

Este espacio hace gala al refinamiento auténtico y exclusivo, en total armonía con la vida artística de la finca circundante.



Dirigido por la chef Hélène Darroze, quien trabaja en estrecha colaboración con su equipo formado por el jefe de cocina Thomas Pezeril y la chef p  tissier   Marion Desmasures.

El restaurante se apoya en su entorno natural para crear menús de temporada cambiantes, elegantes y llenos de vida.

  Abrimos solo el verano pasado, así que estoy encantada de que nuestro equipo hayan recibido una Michelin tan pronto  .











Es un testimonio de su duro trabajo y dedicación. Nos hemos inspirado en la ubicación y en la rica abundancia y diversidad de las frutas y verduras de esta región.

“Agradezco a los propietarios de Villa La Coste por darme la

oportunidad de cocinar en un lugar tan hermoso y la libertad de presentar mi visión de la gastronomía provenzal”.

Hélène Darroze en Villa La Coste



Galardonada con 3 estrellas en la Guía Michelin por su restaurante londinense y 2 estrellas por “Marsan par Hélène Darroze” en París.

Ofrece una cocina a su imagen, impregnada de emociones, sinceridad y autenticidad.

Su cocina se inspira en los jardines de La Coste y busca sublimar los productos locales de Provenza y lo que mejor ofrece la temporada.

La oportunidad para ella de recordar estos años de aprendizaje pasados ☐☐ en tierras provenzales donde su vocación de cocinera aparecía como evidente.

El Restaurante en Villa La Coste se organiza en torno a

diferentes espacios del hotel y una terraza para que los huéspedes puedan elegir dónde degustarlos.