



# CHRISTELLE BRUA *devient*

## MADAME CHRISTELLE BRUA Paris CACAO

*Cheffe pâtissière de l'Élysée jusqu'en août 2022,  
Meilleure pâtissière de restaurant du Monde, Chef  
pâtissier de l'année à trois reprises... Elle ouvre un  
nouveau chapitre inédit de sa vie en avril 2023 avec  
sa première aventure entrepreneuriale.*

# MADAME

## *Marquise des Délices*

La marque de chocolaterie « Madame Cacao » est un clin d'œil à la série culte des années 60, Angélique Marquise des Anges, où l'héroïne incarnée par Michèle Mercier ouvre un salon dédié au chocolat. Les connaisseurs apprécieront... Ce souvenir d'enfance a refait surface et inspiré le nouveau destin de Christelle Brua, indomptable et passionnée comme la marquise des Anges. Une autre femme, Brigitte Macron, l'a inspirée, soutenue et encouragée à aller au bout de son rêve, testant même les recettes !

## *Souvenirs d'enfance et plaisirs régressifs*

À la fois luxueuse et ludique, joyeuse et raffinée, la vision de Christelle Brua pour Madame Cacao bouscule les codes en créant un univers gourmand qui lui ressemble et fait écho à ses souvenirs personnels. Madame Cacao met en scène les délices chocolatés mythiques de notre enfance dans des versions réinventées avec beaucoup de talent et juste ce qu'il faut d'audace. Impossible de ne pas craquer pour ses créations uniques où le fondant, le croustillant, le croquant et la puissance aromatique de chocolats d'exception s'associent pour nous faire fondre.

*« Madame Macron parle volontiers de cacao plus que de chocolat et je ne suis plus Mademoiselle : j'ai acquis la maturité nécessaire pour oser me lancer dans ce projet. Madame Cacao lui rend hommage et ce nom l'a fait sourire ».*



## *Tout un art...*

Très proche de plusieurs artistes du street art, Christelle Brua a offert à Madame Cacao son égérie : un lapin en chocolat espiègle et décalé, nommé Lucien, prénom de son fils. L'enfance et l'amour toujours... Cette œuvre d'art à déguster incarne la marque et se déclinera sous de multiples formes au fil de l'année et des saisons.

## *Une histoire de partage et d'émotion*

Madame Cacao porte la signature d'une virtuose du goût, « surdouée de la pâtisserie » comme on l'a souvent surnommée. Mais c'est surtout le rêve de Christelle de susciter l'émerveillement au premier regard, d'allumer des étoiles dans les yeux des gourmands de tous âges, avec des délices simples, mais absolument irrésistibles. La marque de fabrique d'une cuisinière devenue pâtissière et maintenant chocolatière, qui ose se laisser porter par ses envies : s'amuser, savourer, se surpasser et faire plaisir.

*« J'ai voulu que ma boutique soit un lieu d'émotion où chacun trouve quelque chose qui lui rappelle son enfance. J'adore l'idée d'échanger avec les gourmands petits et grands autour de leurs friandises fétiches. »*

**CHRISTELLE BRUA**

## **CHRISTELLE BRUA, PARCOURS D'EXCELLENCE**

Née en Lorraine dans une famille de restaurateurs, elle apprend le métier dès son plus jeune âge. Formée à L'Arnsbourg\*\*\*, puis Cheffe-pâtissière du Pré-Catelan\*\*\* en 2003, elle y passe 16 ans et sa « Pomme en sucre soufflé, crème glacée caramel, cidre et sucre pétillant » devient iconique. Elue « Chef pâtissier de l'année » par le magazine professionnel Le Chef en 2009, puis « Meilleur Chef pâtissier » en 2014 par le guide Gault&Millau, Les Grandes Tables du Monde la consacrent « Meilleur pâtissier de restaurant du monde » en 2018, une première pour une femme. En 2019, elle devient Cheffe pâtissière du Palais de l'Elysée, qu'elle quitte fin 2022 pour l'aventure Madame Cacao.



### **BOUTIQUE**

**MADAME CACAO**  
10, rue du Cherche-Midi Paris  
6ème Ouverture 3 avril 2023