



CHRISTELLE BRUA

donne vie à

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 3 reprises... Christelle Brua ouvre un nouveau chapitre inédit de sa vie en avril 2023 avec sa première aventure entrepreneuriale, en tant que chocolatière.

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, pour devenir chocolatière. Une autre femme, Brigitte Macron, l'a soutenue et encouragée à aller au bout de son rêve, testant même les recettes !



« Madame Macron parle volontiers de cacao plus que de chocolat et je ne suis plus une Mademoiselle : j'ai acquis la maturité nécessaire pour oser me lancer dans ce projet. Madame Cacao est un clin d'œil et ce nom l'a fait sourire ».

Rue du Cherche-Midi, Madame Cacao est une boutique entièrement dédiée au chocolat.

C

A

C

A

O



Souvenirs d'enfance et plaisirs régressifs

À la fois luxueuse et ludique, joyeuse et raffinée, la vision de Christelle 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.

Connaissez-vous Lucien le lapin ?

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... Remplie d'une friture de mini-lapins au praliné, cette œuvre d'art à déguster incarne la marque et est déclinée au gré des occasions, tout au long de l'année.





De Madagascar au Pérou, des cacaos sourcés avec exigence

Intransigeante sur la qualité, engagée dans sa vision très personnelle d'une chocolaterie créative, Christelle a commencé par revenir aux sources du produit, grâce à un voyage en Équateur. Une immersion qui lui a permis de maîtriser les secrets de la matière première et de faire les bons choix en termes de sourcing. Madagascar, Pérou, Equateur, Belize... Les délices de Madame Cacao sont élaborés à partir de cacaos Criollo et Trinitario sélectionnés avec soin. Quand on veut partager l'amour d'un produit aussi riche et complexe que le chocolat, il faut d'abord le connaître sur le bout des doigts. En boutique, **l'équipe de Madame Cacao transmet son expertise avec passion.**

Christelle et la chocolaterie

Une collection ultra-gourmande

Tablettes de chocolat noir et lait, au riz soufflé torréfié, coffrets de bonbons de chocolat, friandises fantaisie... **La collection s'enrichit au rythme des saisons et des inspirations de Christelle autour d'un cœur cacaoté incontournable et de saveurs emblématiques,** comme son incroyable praliné, à la recette secrète. Madame Cacao détourne les classiques et les renouvelle pour inventer des plaisirs chocolatés inédits. Les textures sont travaillées avec art, parfois étonnantes en bouche, les saveurs puissantes, les fruits et arômes naturels... Même le miel du nougat au chocolat est issu des ruches urbaines de Christelle, situées au Trocadéro.

Lucien le lapin

Doudou chocolaté décalé et facétieux, le personnage star de Madame Cacao écrit ses aventures au travers de nouvelles recettes renouvelées en permanence. Disponible en chocolat noir et lait, il est rempli d'une friture de mini-Luciens au praliné croustillant dans la version grand modèle.

Lucien le Lapin grand modèle 500 g : 55€

Sachet de mini-Lucien pralinés 120 g : 14 €

Coffret de 8 mini-Lucien guimauve : 28 €



La Boîte Madame Cacao

Un concentré de bonheur saveur chocolat à partager. La jolie boîte métal est remplie d'un assortiment de spécialités signature : boules coco cœur praliné, boules pistache cœur praliné, caramels mous à la fleur de sel, nougats au chocolat, pâtes de fruit, noisettes enrobées de chocolat de couleurs différentes, roses des sables noir et lait... Mais aussi la version personnelle d'une spécialité de la Lorraine natale de Christelle, le minerais : une friandise à base de gianduja, enrobée de cacao avec des amandes torréfiées dessus. Une fois terminée, la boîte de Madame Cacao se recycle facilement en boîte à petits trésors où l'on peut ranger de précieux souvenirs.

Boîte 300 g : 45 €





Les tablettes coup de cœur Madame Cacao

Dans la famille tablettes, aux côtés des classiques, nature, noisettes, amandes, les amateurs de sensations surprenantes vont adorer le chocolat lait 40 % Madagascar, cacahuètes grillées, fleur de sel et sucre pétillant, le chocolat noir au riz soufflé torréfié et le praliné sablé.

Tablette Chocolat lait 40 % Madagascar cacahuètes grillées, fleur de sel et sucre pétillant 80 g : 11 €

Tablette Chocolat Madagascar lait 40 % ou noir 75 % ou blanc 80 g : 8 €

Tablette Chocolat lait 40 % ou noir 75 % + noisettes ou amandes 80 g : 11 €

Tablette Chocolat lait 40 % ou noir 75 % + riz soufflé torréfié ou praliné 80 g : 11 €

Tablette Chocolat lait 33 % et 64% ou noir 75 % + fruits confits 100 g : 14 €





Les Coffrets assortis Madame Cacao

Une sélection de bonbons de chocolat noir ou lait, avec un assortiment de ganaches café, yuzu, passion, coco, chocolat intense... Ils sont sagement rangés sur une fine tablette au praliné recouverte de gavottes et cacao, ultime raffinement. On a presque hâte de finir le coffret ! (Origines : Belize, Madagascar, Amazonie, Pérou)

Coffret 250 g : 38 €

Coffret 500 g : 59 €

Petit coffret 125g : 25€

Petit coffret 100% noir : 9€

Boules pistaches ou coco, cœur praliné

Un mix de textures étonnant où le croquant d'une coque chocolat recouverte d'une fine couche de fruits secs laisse place à une sensation de fondant infini grâce au praliné gourmand de Madame Cacao.

150 g : 11 €

Barre chocolatée aux amandes grillées

L'alliance du croquant et du fondant sublimée par le parfum intense des amandes grillées à point.

100 g : 9 €



Madame Cacao, 10 rue du Cherche-Midi

Une boutique-écriin joyusement raffinée

Une galerie des délices, élégante et chaleureuse... **L'esprit du lieu porte l'empreinte solaire de Christelle Brua, avec un jaune éclatant de gaieté, nouveau code de reconnaissance des amateurs de chocolat.** Carreaux de faïence artisanale du Portugal dans des tons jaunes-orangés, comptoir en travertin sable, parquet de chêne blond, touches de doré ici et là... Le décor signé Retail 3D met en valeur les trésors chocolatés de Madame Cacao mis en scène dans des niches comme des bijoux. Juste à l'arrière, le laboratoire où sont préparés tous les produits de la collection. Les emballages déclinent le même esprit luxueusement épuré dans des couleurs radieuses, autant dire des cadeaux parfaits.



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. Suivre ses intuitions, créer en liberté, retrouver son regard d'enfant... **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. Élue « 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
madamecacao.com
© @madamecacao_paris

MADAME
CHRISTELLE BRUA
Paris
CACAO

