



Mathilde Durdos,

une pâtisserie voyageuse et audacieuse

Le restaurant étoilé Qui Plume La Lune, dirigé par le chef Jacky Ribault, accueille avec enthousiasme sa nouvelle cheffe pâtissière, Mathilde Durdos.

Originnaire de Dinan en Bretagne, Mathilde apporte avec elle une vision singulière de la pâtisserie, nourrie par un parcours riche en rencontres culinaires et en découvertes internationales.



Formée à l'Institut Paul Bocuse, Mathilde débute son voyage culinaire au restaurant étoilé « Le Coquillage » à Cancale, aux côtés d'Hugo Roellinger. Cette expérience lui révèle une véritable passion pour les épices, les poivres et les algues, qui influencent profondément son approche des saveurs.

Son goût pour l'exploration l'emmène ensuite au Japon, où elle se spécialise en cuisine et culture japonaise durant huit mois. Là-bas, Mathilde découvre de nouvelles techniques, textures et produits encore méconnus en Europe, qui viennent désormais enrichir sa palette créative.

À son retour, elle se rapproche de ses racines familiales en devenant cheffe pâtissière au restaurant gastronomique « La Maison Despoues » dans le Gers, où le chef Julien Razemon lui laisse carte blanche pour exprimer pleinement sa créativité et affirmer son identité culinaire.

Aujourd'hui, chez Qui Plume La Lune, Mathilde poursuit cette démarche d'expression personnelle. Elle propose des desserts surprenants, subtils et équilibrés, où la légèreté des textures rencontre une sucrosité parfaitement maîtrisée. Ses créations, guidées par les saisons et les arrivages, racontent chacune une histoire inspirée de ses nombreux voyages et expériences, invitant les clients à découvrir de nouvelles saveurs.

