

UN ACCORD A ÉTÉ TROUVÉ

**La menace de la grève
des poubelles levée** P.8

COMMERCES

**Le centre-ville cherche
un nouveau souffle** P.5

La Provence

N° 8624

Marseille

Samedi 23 janvier 2021

Vaccination

"Frapper vite et fort"



**Le 3^e confinement,
c'est pour quand?**

COVID-19

C'est une parole nouvelle. Et inquiétante. Le virologue marseillais Jean-Michel Claverie explique à "La Provence" pourquoi la vaccination doit être massive et rapide pour être efficace. À l'inverse des stratégies actuelles des gouvernements /PHOTO DR P.III & IV

MONACO - OM
Football - Ligue 1 (21h)

**Ça passe
ou ça casse**

P.24 à 27



/PHOTO
FRÉDÉRIC SPEICH

L'ÉDITO

**Toutes
voiles dehors**

Par Marie-Cécile BÉRENGER

C'est comme une digue. Un mur pour faire bloc face à la vague de licenciements à laquelle tout le monde s'attend. Elisabeth Borne, l'un des piliers du gouvernement, a hérité de cette mission dont elle assume volontiers le poids. "Mon ministère est essentiel", lâchait-elle hier face aux six lecteurs venus l'interroger dans les locaux de "La Provence". La formule, galvaudée avec les confinements successifs qui ont conduit les commerces à se chercher un caractère "vital" pour éviter la fermeture, prend tout son sens.

Mais il y a peu de chance que quiconque veuille fermer le ministère du Travail, tant son rôle est central par les temps qui courent. Chômage partiel, prime à l'embauche, reconversion professionnelle... La ministre parle "d'outils" à sa disposition pour faire face au défi de la crise sanitaire et économique. L'enjeu est énorme. Parvenir à "contenir" comme elle le dit elle-même, l'impact sur l'emploi. Économique, mais aussi politique.

Alors que la stratégie sanitaire du gouvernement est sans cesse chahutée, garder la tête hors de l'eau sur le plan économique et social permettrait à la majorité de montrer qu'elle tient la barre, malgré tout. Elisabeth Borne est un bon capitaine, rassurante dans la tempête, lorsqu'elle dit qu'elle fera tout pour préserver l'emploi.



FACE AUX LECTEURS En déplacement hier à Marseille, la ministre du Travail Elisabeth Borne s'est arrêtée dans notre rédaction. Elle a parlé de ses combats au cœur de la crise sanitaire: "Protéger au maximum tous les emplois (...), permettre à ceux dont le travail est menacé de rebondir". /PHOTO FRÉDÉRIC SPEICH P.2 & 3

ÉLECTIONS RÉGIONALES
Vers un 2^e Printemps
marseillais? P.V



DISPARITION
Rémy Julienne,
casse-cou star
du cinéma français

/PHOTO MAXPPP

Dernière page

ÉDUCATION
Les grandes lignes
de la rentrée 2021 P.4

RALLYE MONTE CARLO

**Ogier toujours dans
le coup pour la gagne** P.29



/PHOTO STÉPHANE DUCLÉT

MARSEILLE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

**Maxime et Yanis ont
de l'énergie à revendre** P.II



/PHOTO DAVID ROSSI

C'EST LA VIE GASTRONOMIE

**Chefs et producteurs
unis face à la crise** P.35



/PHOTO DR



0 20239 13 250 € 0

PERTUIS



/ PHOTO ANTOINE TOMASELLI

Une main de maître dans un gant de douceurs

PERTUIS / AIX La pâtissière Maëlle Bruguera récompensée par le Michelin

Ce petit bout de bonne femme ferait fondre sous un coulis de framboise les plus réticents à la pâtisserie. Simple et discrète, ne la croyez pourtant pas effacée.

À 30 ans, Maëlle Bruguera, chef pâtissière au château de la Gaude à Aix au côté du chef Matthieu Dupuis-Baumal (une étoile obtenue en 2020) vient d'être lauréate du prix "Passion dessert" 2021 (créé depuis trois ans par le guide Michelin) qui distingue cette année onze pâtisseries.

Une entrée en fanfare dans le milieu très fermé des plus grands pâtisseries français. Comme une actrice qui rêve des César, elle s'est installée lundi midi devant son ordinateur pour découvrir la liste donnée en direct des lauréats du guide Michelin 2021, Covid oblige : "Quand j'ai entendu mon nom, j'ai ressenti une très grande fierté. À mes côtés, il y a des chefs pâtisseries que j'admire depuis longtemps. Et depuis quelques jours, j'ai vu que j'étais invitée à faire partie d'un groupe Whatsapp pour que l'on puisse discuter entre nous. C'est dingue, il y a même Pierre Hermé!"

Onze pâtisseries honorés

Cette jeune femme perfectionniste, née à Aix est loin d'être blâsée. Elle en a fait pourtant du chemin depuis ses 15 ans, âge auquel elle suit son premier stage dans un restaurant à Pertuis où elle habite depuis l'âge de 2 ans.

"Une révélation." Le chef lui propose de créer un dessert du jour : ce sera un gâteau roulé à la pomme et à la cannelle avec crème anglaise. Son destin est scellé. Elle s'inscrit illico au lycée hôtelier de Manosque. Son année de bac pro, elle la passe au "Passage", restaurant aixois. "Quand j'ai suivi ma première journée en pâtisserie là-bas, je suis rentrée le soir et j'ai dit à ma mère que c'est ça que je voulais faire." La même année, elle est



Née à Aix, Maëlle Bruguera est revenue dans sa ville natale en 2019 à l'ouverture du château de la Gaude. À 30 ans, la voilà lauréate du prix "Passion dessert" décerné par le guide Michelin 2021. /PHOTO ANTOINE TOMASELLI

élue meilleure apprentie de la région Paca. Puis vont se succéder des expériences plus ou moins heureuses "qui m'ont fait grandir" : le Martinez à Cannes, le Phoebus à Gordes, les Chalets du Mont d'Arbois à Genève et surtout Bernard Loiseau en Bourgogne.

Elle travaille auprès de Benoît Charvet "très créatif". C'est là qu'elle rencontre son fiancé Matthieu Derible, sous-chef de cuisine. Ils quittent ensuite la Bourgogne direction "La chèvre d'or" à Eze. Mais son cœur lui intime l'ordre de revenir au bercaill. Un ami lui apprend qu'un nouvel hôtel-restaurant va ouvrir à Aix. Le couple postule. Ils sont pris, elle comme chef pâtissière et lui

comme sous-chef. "C'était un gros challenge. Quand on est arrivé, il y avait encore les pelles mécaniques, on était deux en pâtisserie. Maintenant, on est six dont cinq filles! Ce qui est incroyable, c'est que j'ai même pu dessiner les laboratoires avec le chef."

Dessiner, elle le fait quasi quotidiennement dans son carnet qui ne la quitte jamais comme un écrivain note une phrase. Fière de ses origines provençales, elle n'hésite pas à les décliner dans ses créations : huile d'olive, romarin, basilic côtoient chocolat, abricots... Recevoir un prix alors qu'elle ne peut pas travailler, n'est-ce pas un peu frustrant? "Je n'ose pas le dire mais le premier confinement m'a fait du

bien, j'ai pu vivre normalement, me nourrir mieux, faire de la sculpture en argile avec ma grand-mère, reprendre le sport... Mais là, c'est vraiment trop long."

Le dessert dont elle est la plus fière? Le Saint-Honoré framboise-rose, "un dessert féminin, raffiné et surprenant de par sa saveur ainsi que de par sa surprise lorsque l'on fait couler le coulis par-dessus..." Vous n'en saurez pas plus. Il faudra goûter et vivre cette expérience unique. Le dessert, point final d'un repas, s'il est raté ou moyen, gâchera la fête. Mais Maëlle Bruguera n'est pas femme à la troubler, loin de là.

Aurélië FÉRIS-PERRIN