

JEUNES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

## Qui est Maëlle Bruguera, cheffe pâtissière du Château de la Gaude à Aix-en-Provence

PAR MATHILDE BOURGE,  
25 Janvier, 2021



**L**ors de sa dernière cérémonie des étoiles, le *Guide Michelin* a récompensé onze pâtissiers du **Prix Passion Dessert**. Parmi cette sélection, on retrouve **Maëlle Bruguera, tout juste 30 ans et cheffe pâtissière du Château de la Gaude à Aix-en-Provence.**

La jeune femme, qui a déjà plus de treize ans de carrière derrière elle, nous en dit plus sur son parcours et ses créations pour le restaurant étoilé, mené par le chef Mathieu Dupuis Baumaul.



*Crédit : Richard Haughton*

## Une place décisive chez Bernard Loiseau

Maëlle Bruguera a commencé la pâtisserie à l'âge de 17 ans, en débutant son apprentissage dans plusieurs restaurants étoilés. Le tournant décisif de sa carrière s'est opéré quelques années plus tard, en devenant chef de partie dans le restaurant de Bernard Loiseau à Saulieu, aux côtés du chef pâtissier de l'époque, Benoit Charvet. "Je suis restée trois ans et je suis sortie de cette maison en tant que sous-chef. C'était une expérience incroyable", se souvient-elle.

La jeune femme rejoint ensuite son compagnon à *Lameloise* à Chagny, où elle officiera pendant deux ans auprès du chef pâtissier Jordane Stiée, avant de prendre un poste de sous-chef en pâtisserie à *La Chèvre d'Or* avec Julien Dugourd.

**En 2019, Maëlle Bruguera décroche sa première place de cheffe pâtissière au *Château de la Gaude*.**

## Ses créations au Château de la Gaude

Le *Château de la Gaude* est un lieu magique, situé légèrement en dehors d'Aix-en-Provence, ouvert en avril 2019. **Mathieu Dupuis Baupal**, chef de cuisine, accueille tout de suite Maëlle Bruguera en tant que cheffe pâtissière.

Ces deux-là forment visiblement un duo gagnant puisque **dès le mois de janvier 2020, ils décrochent leur première étoile au Guide Michelin. Un an plus tard, Maëlle Bruguera se voit remettre le prix Passion Dessert de la part du guide rouge, "une vraie reconnaissance après des années de travail"**, assure-t-elle.

Au *Château de la Gaude*, la jeune femme gère tous les points de vente des restaurants, aussi bien pour la table gastronomique *Le Art\** que pour la brasserie *La Source*. **"Le Château de la Gaude devrait bientôt accueillir un troisième restaurant japonais"**, nous confie Maëlle Bruguera qui espère que les restaurants pourront rouvrir très bientôt.



Côté desserts, la cheffe pâtissière propose **toujours une création au chocolat à la carte**. "Pour moi, c'est obligatoire ! Je suis très fan de chocolat et je mets un point d'honneur à bien travailler ce produit sur plusieurs textures, avec du chaud, du froid... J'aime jouer avec les contrastes", souligne-t-elle.



*Crédit : Umami Studio/Julien Bouvier*

Autre emblème de la maison : le **dessert huile d'olive, basilic et citron vert**. "Mathieu Dupuis Baupal le travaillait déjà dans les restaurants où il a officié avant. Il tenait à le garder à la carte tout en me demandant de le mettre à mon image. Je l'ai rendu plus léger et moins sucré. C'est vraiment un dessert qui colle avec notre lieu. On le décline d'ailleurs chez *La Source* sous forme de petit gâteau avec une mousse à l'huile d'olive et un coulant à la vinaigrette basilic citron.

Parmi les pêchés mignons de Maëlle Bruguera, on trouve également le dessert aux fruits, qu'elle adapte en fonction des saisons. "J'aime bien travailler les classiques. Par exemple cet été, on proposait une tarte aux fraises... Mais un peu différente bien sûr ! On y a ajouté de la tagette pour apporter une saveur originale et **j'aime beaucoup surprendre les clients avec des éléments cachés dans le dessert, qu'on ne voit pas toujours au premier coup d'oeil. Il faut vraiment plonger la cuillère dans l'assiette pour tout découvrir !**"



*Crédit : Umami Studio/Julien Bouvier*

En janvier 2020, l'équipe du *Château de la Gaudé* est partie au Brésil. Maëlle Bruguera a donc tenu à imaginer un dessert autour du café du Brésil, en clin d'oeil à ce moment partagé avec ses collègues. "Je le marie avec du gingembre, de la citronnelle et du chocolat blanc. Ça fonctionne très bien !"

En attendant d'avoir la chance de pouvoir goûter les créations de Maëlle Bruguera, on espère que ces quelques lignes vous auront mis l'eau à la bouche.