

italiangourmet

con il patrocinio e la collaborazione  
dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani  
e di Relais Desserts  
organizza

**WPS**  
World Pastry Stars

INTERNATIONAL PASTRY CONGRESS

**V EDIZIONE**

# *Contaminazioni*

*Le nuove anime della  
pasticceria contemporanea:  
design, moda, cucina, immagine*

*Milan Marriott Hotel  
21-22 maggio 2018*



# Christelle Brua

Chef Pâtissier

Le Pré Catelan - Paris

*La pâtisserie dans un trois étoiles Michelin*

Produits et coût de réalisation. La recherche du juste équilibre entre le produit (esthétique, ingrédients, temps de production) et food cost.





# Christelle Brua

## Chef Pâtissier

### Le Pré Catelan - Paris

- Née le 10 juillet 1977 à Sarrebourg en Moselle
- Entrée au Pré Catelan en 2003
- Pâtissier de l'Année en 2014 au Gault & Millau
- Pâtissier de l'Année en 2009 au Chef Magazine
- Pâtissier de l'Année en 2008 au guide Champerard
- Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole promotion Juillet 2016
- Attribution de la Bernache d'Or distinction groupe ACCOR en 2010
- Attribution du Diplôme du CLUB des CENT édition 2008
- Obtention de la 3ème étoile Michelin au PRÉ CATELAN avec Frédéric ANTON en 2007
- Obtention de la 3ème étoile Michelin à L'ARNSBOURG avec Jean-Georges KLEIN en 2002





Depuis 2003, Christelle BRUA, fille de restaurateurs, lorraine comme Frédéric ANTON, met tout son talent dans les desserts du Pré Catelan. Ces desserts imaginés insufflent de la magie dans les grands classiques comme le Paris-Brest, la poire Belle-Hélène ou la tarte fondante au cacao amer .

Avec le chef Frédéric ANTON, l'accord se fait à tel point que la création des desserts résulte d'un véritable travail en complicité.

En 2015, Christelle fait partie des 30 femmes qui comptent dans la gastronomie française .





Christelle BRUA commence son parcours par des études littéraires. Voulant devenir styliste, elle se dirige vers les écoles BOULE à Paris et CONDÉ à Lyon, mais décide d'entrer dans le monde de la restauration afin d'aider et peut-être reprendre l'auberge familiale.

Elle intègre en 1997 le restaurant *Le Soldat de l'An 2* à Phalsbourg. Au bout de deux ans, ce sont les cuisines de *L'Arnsbourg*, du chef Jean-Georges KLEIN qui lui ouvrent ses portes. Elle y entre en tant qu'apprentie en cuisine mais très rapidement, la pâtisserie la séduit et fait tout pour accéder au poste de pâtissier. Ce auquel elle parvient quelques mois plus tard. Responsable du garde manger et de la pâtisserie, Christelle y sera fidèle pendant plus de 4 ans, et obtient aux cotés du chef et des équipes la 3ème étoile en 2002.

En 2000, c'est la rencontre avec Frédéric ANTON, lorrain lui aussi, qu'elle admire et pour qui elle veut absolument travailler.

En 2003, après plusieurs dizaines d'appels, elle intègre la brigade du célèbre chef, en tant que chef pâtissier.

En 2007, la 3ème étoile vient se poser sur le Pré Catelan.

Cela fait maintenant 15 ans que Christelle BRUA et Frédéric ANTON travaillent ensemble dans le but de satisfaire une clientèle toujours plus exigeante.



## Expérience Professionnelle

- Depuis le 17 octobre 2003 :* RESTAURANT « LE PRÉ CATELAN » - 75 PARIS \*\*\* Michelin  
Obtention de la 3ème étoile au Guide Michelin 2007  
Chef Pâtissier et Second de Cuisine
- Juillet 2001 / Septembre 2003 :* RESTAURANT « L'ARNSBOURG » - 57 Baerenthal \*\*\* Michelin  
Obtention de la 3ème étoile au Guide Michelin 2002  
Chef de partie Pâtisserie - Cuisine
- Septembre 1999 / Juin 2001 :* RESTAURANT « L'ARNSBOURG » - 57 Baerenthal \*\*\* Michelin  
Apprentie cuisinier – Pâtisserie
- Novembre 1997 / Août 1999 :* RESTAURANT « LE SOLDAT DE L'AN II » - 57 Phalsbourg \*  
Michelin  
Apprentie cuisinier
- Juillet-Août 1996 et 1997 :* AUBERGE « LE RELAIS DU GRAND SOLDAT » - 57 Abreschviller



## Formation et Diplômes

1999-2001 : *Brevet Professionnel de Cuisine*

C. F. A. Sarrebourg (Académie de Nancy-Metz)  
Tableau d'honneur

1997-1999 *C.A.P et B.E.P Cuisine*

C. F. A. Sarrebourg (Académie de Nancy-Metz)  
Tableau d'honneur  
(Meilleure Apprentie de Moselle en 1999 à Terville)

1995-1997 *Baccalauréat Série L (littéraire)*

Lycée Notre Dame à Peltre

## Bibliographie

CO –AUTEUR avec Frédéric ANTON aux éditions du CHENE

- *Petits Gâteaux* (2011)
- *Pommes de Terre* (2012)
- *Tartes* (2013)
- *Riz* (2014)
- *Œufs* (2015)
- *Pâtes* (2016)
- *La Cuisine à Petits Prix* (2017)

Participation au livre de Frédéric ANTON « ANTON » élu « Best chef book of the world » en 2008





# Le Lieu

Dans un écrin de verdure au cœur du Bois de Boulogne, à 5 minutes des Champs-Élysées, se dessine Le Pré Catelan, un élégant pavillon Napoléon III.







# Un peu d'histoire...

Inauguré en 1856, le Pré Catelan connaît un immense succès:

Le site bucolique, la qualité des orchestres et le raffinement des fêtes en font l'un des lieux les plus prisés de la capitale .

En 1976, Colette et Gaston LENOTRE reprennent le Pré Catelan et font de ces salons un haut lieu de l'organisation d'évènements distingués par une gastronomie haut de gamme.

Depuis 2011, le Pré Catelan fait parti des lieux et marques de Prestige de SODEXO.

En 2007, c'est grâce au talent du chef Frédéric Anton que le restaurant du Pré Catelan obtient 3 étoiles au guide Michelin.





# Le Restaurant







# Le Restaurant





# Le Chef : Frédéric Anton

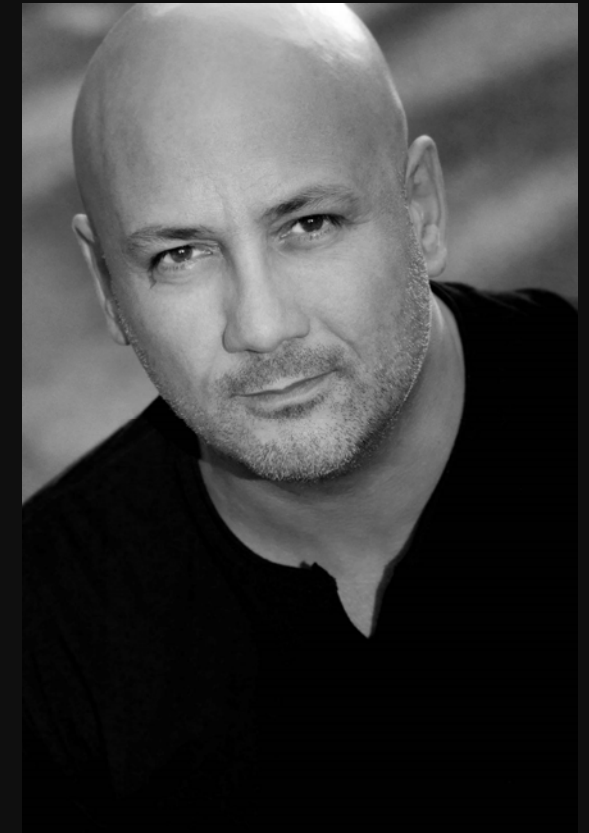
Aux commandes du restaurant le Pré Catelan depuis 1997, Frédéric Anton est considéré comme l'une des figures emblématiques de la cuisine française contemporaine.





# Son portrait en quelques mots

Enfant Frédéric Anton rêvait de devenir ébéniste, pourtant il choisit la cuisine et commence sa carrière en 1983, auprès de Gérard Veissière. Il travaille aux côtés des plus grands chefs dont Robert Bardot et Gérard Boyer puis devient chef de cuisine de Joël Robuchon jusqu'en 1996. C'est en 1997 que le Pré Catelan lui propose de prendre les rênes du Restaurant gastronomique. Il y met toute son âme et sa passion et obtient dès 1999, une deuxième étoile. Ceci n'est qu'une étape, il fait parti des plus grands chefs et remporte le Concours de Meilleur Ouvrier de France en 2000.





En 2007, c'est la consécration avec l'obtention de la 3<sup>ème</sup> étoile au Guide Michelin.





# Le Duo ...





La pâtisserie fait partie intégrante de la cuisine du Pré Catelan.  
Sur une brigade de 25 cuisiniers tous postes confondus, Christelle BRUA manage une équipe de 8 personnes, composée de 7 femmes et d'un homme, son second, Germain.





# La Carte des Desserts

## *Les Desserts*

*Christelle Brua*

### *Le Paris-Brest*

*Compotée de Figs, Crème légère « Pralinée et Pécan »  
40 Euros*

### *Le Tiramisu*

*Gavotte croustillante, Crème au lait d'Amandes,  
Zephyr, café et Amaretto  
40 Euros*

### *La Pomme*

*Soufflée croustillante,  
Crème glacée Caramel, Cidre et Sucre pétillant  
45 Euros*

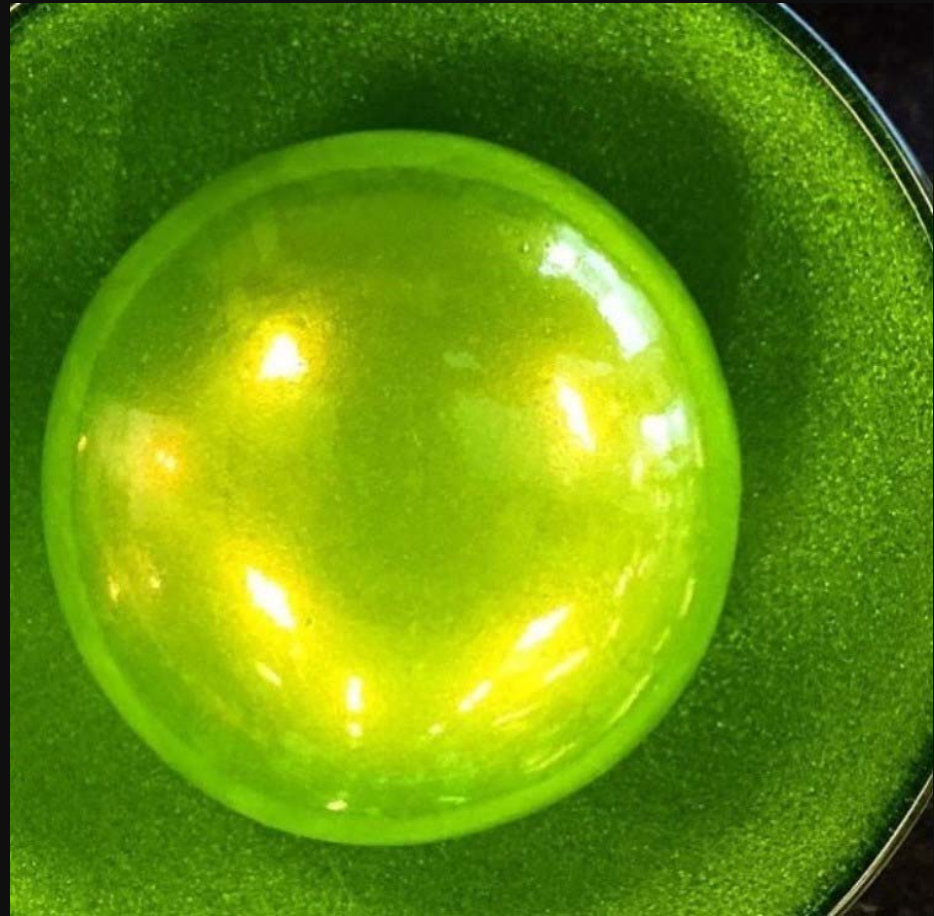
### *Le Citron*

*Comme une Tarte, Meringue Croustillante, Sorbet Basilic  
40 Euros*



# Les Desserts

## La Pomme





# La Banane





L'Espresso







# La Fraise des Bois





# Le Citron





# Le Saint-Honoré





# Le Mille Feuilles





# Le Baba





# La Forêt Noire







# Le Tiramisu

