



CLAIRE Heitzler & Producteurs sublime la fleur d'oranger à travers une collection de saison, pleine de douceur.

CLAIRE Heitzler & Producteurs célèbre la fleur d'oranger à travers une collection de créations raffinées où gourmandise et délicatesse se rencontrent. Son parfum envoûtant et ses notes florales illuminent ces nouvelles créations, pensées pour rendre chaque instant de dégustation inoubliable.



Le Cake fleur d'oranger séduit par sa texture moelleuse et son parfum envoûtant. Il met à l'honneur toute la subtilité de la fleur d'oranger, avec un fini délicat qui exalte toute la richesse de cet ingrédient emblématique. Idéal pour une pause sucrée réconfortante.

Cake fleur d'oranger – format 6/8 parts : 24€



Le Nérol, à la fois doux et subtil, se compose d'un sablé croustillant aux amandes, d'un biscuit moelleux, d'une mousse légère parfumée à la fleur d'oranger ainsi que d'une marmelade de fraises agrémentée de morceaux de fraises fraîches. Un palet de pâte d'amandes, délicatement posé sur le dessus et des fleurs d'oranger séchées, vient parfaire l'ensemble.

Le Nérol - format individuel : 7,5€ - 6 personnes : 42€



La Pistache & Fleur d'oranger glacée se dévoile en une verrine gourmande, mariant onctueuse crème glacée à la pistache, biscuit, croustillant feuilletine et crumble savoureux. Une glace à la fleur d'oranger apporte une touche florale raffinée, le tout rehaussée par des éclats de pistache et de crumble croquant.

Pistache et Fleur d'oranger glacée - Lot de 2 verrines - 16€

En accord avec sa philosophie, la cheffe Claire Heitzler sélectionne avec soin des fleurs d'oranger issues de productions respectueuses, afin d'en préserver toute l'intensité. Un hommage à l'authenticité des ingrédients et au savoir-faire artisanal. Ces nouvelles créations, délicatement parfumées, sont dès à présent disponibles dans la boutique CLAIRE Heitzler et Producteurs, pour un instant de douceur à savourer.

À PROPOS : Formée par les plus grands Chefs pâtissiers de France, Claire Heitzler fait ses armes au restaurant Troisgros, puis chez Georges Blanc, avant d'être contactée par Alain Ducasse pour devenir Cheffe pâtissière au restaurant Beige Alain Ducasse à Tokyo au Japon. De 2010 à 2015, Claire Heitzler est nommée Cheffe pâtissière du restaurant Lasserre à Paris, et en 2016, elle prend

le poste de Directrice de la création de la Maison Ladurée avant de créer en 2018 sa société de conseil et de formation en pâtisserie. Elle a été élue Cheffe pâtissière de l'année par le magazine Le Chef, puis par le Guide Gault & Millau en 2012 et 2013, et a remporté les trophées Fou de Pâtisserie pour la « Pâtisserie Responsable » et la « Pâtisserie fruitée ». En 2024, Claire Heitzler a été récompensée du prestigieux Prix d'Excellence Pâtissier Boutique, décerné par Relais Desserts, reconnaissant son engagement pour une pâtisserie alliant savoir-faire, innovation et respect des cycles naturels. Sensible à la nature, sa biodiversité et ses saisons, la Cheffe propose une pâtisserie engagée, tant respectueuse des cycles, du sourcing et du travail du produit, que de son emballage et de sa conception. Grâce à une connaissance précise et affûtée des produits, Claire Heitzler sait comment les valoriser et les sublimer pour donner vie à un dessert qui retranscrit le produit brut à son maximum. Dans sa boutique de Levallois, conçue comme un écrin, les clients commandent en amont et récupèrent chaque jour leurs pâtisseries. Ce système vertueux permet d'éviter les pertes de produits et d'assurer la fraîcheur et la qualité constante des créations.