



CLAIRE

Heitzler & Producteurs



La Flottille

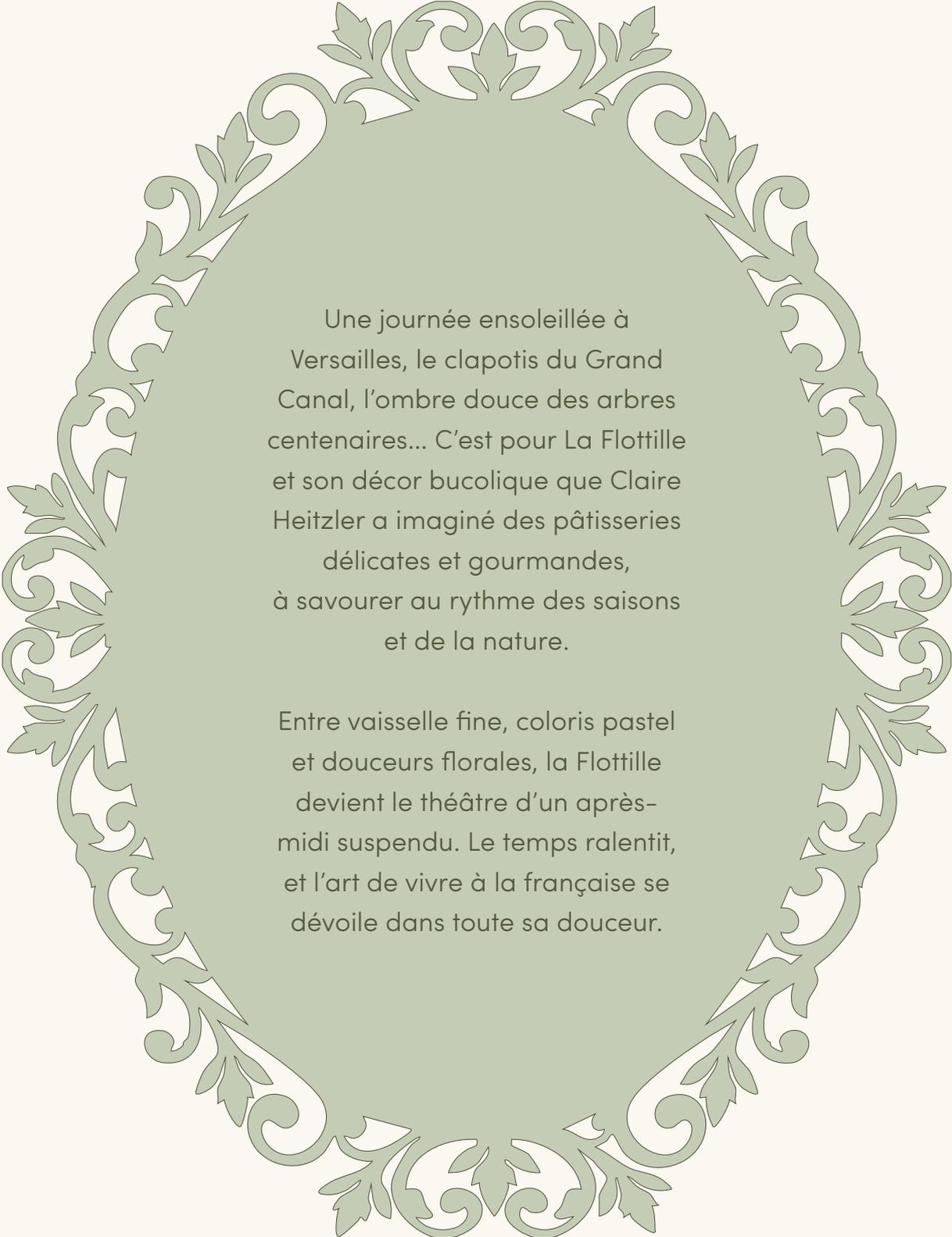
— Fondée en 1895 —

La Flottille  
— Fondée en 1895 —

La Flottille  
— Fondée en 1895 —

La Flottille  
— Fondée en 1895 —

# Une pause royale au cœur de Versailles



Une journée ensoleillée à Versailles, le clapotis du Grand Canal, l'ombre douce des arbres centenaires... C'est pour La Flottille et son décor bucolique que Claire Heitzler a imaginé des pâtisseries délicates et gourmandes, à savourer au rythme des saisons et de la nature.

Entre vaisselle fine, coloris pastel et douceurs florales, la Flottille devient le théâtre d'un après-midi suspendu. Le temps ralentit, et l'art de vivre à la française se dévoile dans toute sa douceur.

Une création signature à  
la rose et aux framboises :  
Rosa - framboise et rose



Claire Heitzler a imaginé pour la Flottille une pâtisserie exclusive : **une ode florale et fruitée à la reine et à la douceur de vivre.**

Sur un **crumble aux amandes**, repose un biscuit moelleux et savoureux agrémenté de framboises, une **mousse aérienne à la rose**, dévoilant en son cœur un **insert de marmelade de framboises**. Les pétales de rose de Bretagne et l'essence naturelle de rose biologique de la Drôme signent un bouquet subtil, équilibré par l'acidité fruitée des framboises.

**Décorée de pétales de rose**, cette création évoque les jardins royaux et les courants du Grand Canal. Une pâtisserie à la fois romantique, fraîche et résolument moderne.

*Pause sucrée :  
les douceurs  
de Claire Heitzler*





Le tea time s'accompagne d'une **sélection de créations emblématiques de la cheffe**, pensées comme un hommage aux plaisirs d'un goûter d'antan :

- **Racine (chocolat et vanille)**, mariage raffiné de chocolat et de vanille : croustillant de fèves de cacao, biscuit moelleux, mousse au chocolat noir et crémeux à la vanille. Une douceur intense pour les amateurs de chocolat.
- **Cake à la rose**, moelleux, parfumé, tout en délicatesse florale. Un cake signature qui prolonge l'expérience sensorielle autour de la rose.

## *À propos de Claire Heitzler*

Formée par les plus grands chefs pâtisseries de France, Claire Heitzler fait ses armes chez Troisgros, Georges Blanc, puis auprès d'Alain Ducasse à Tokyo. Cheffe pâtissière du restaurant Lasserre à Paris de 2010 à 2015, elle devient ensuite directrice de la création de la Maison Ladurée avant de lancer son propre projet en 2018.

Récompensée par les trophées Fou de Pâtisserie, le guide Gault & Millau et plus récemment par le Prix d'Excellence Pâtissier Boutique de Relais Desserts, Claire Heitzler défend une pâtisserie responsable, respectueuse des saisons, du produit et du vivant. Dans cette démarche, Claire Heitzler a également mis en place un service de Click & Collect, permettant aux clients de commander en ligne pour réduire le temps d'attente en boutique et éviter le gaspillage alimentaire en optimisant les quantités produites. Dans son atelier de Levallois, elle réinvente le modèle de la pâtisserie contemporaine, en alliant fraîcheur et créativité raisonnée.

---

## *À propos de La Flottille*

Situé au cœur du parc du Château de Versailles, La Flottille est un lieu unique où l'histoire rencontre la gastronomie, offrant une expérience culinaire exceptionnelle avec une vue imprenable sur le Grand Canal. Depuis sa réouverture en avril 2024, La Flottille incarne l'élégance à la française et l'art de vivre qui caractérisent Versailles.

Alliant tradition et modernité, le restaurant propose une cuisine raffinée et créative, préparée à partir de produits frais et de saison avec aux commandes le Chef versaillais Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani. L'espace intérieur élégant, tout en lumière et en modernité, se complète d'une terrasse privilégiée, idéale pour les repas en extérieur lors des journées versaillaises ensoleillées.

