



QUATRE BUCHES, QUATRE HISTOIRES : L'UNIVERS GOURMAND DE CLAIRE HEITZLER & PRODUCTEURS

Pour cette fin d'année, CLAIRE Heitzler & producteurs nous invite à un voyage gourmand au cœur de l'hiver, où chaque bûche raconte une histoire, évoque une émotion, et célèbre les plaisirs simples des fêtes. Fidèle à sa vision d'une pâtisserie engagée, la cheffe pâtissière dévoile quatre créations inédites, pensées comme des instants suspendus, entre tradition et audace.

Le Sucre d'Orge

Un clin d'œil à l'enfance et à la féerie des fêtes. Derrière sa forme espiègle de sucre d'orge, cette bûche tout chocolat révèle un jeu de textures et de saveurs : biscuit moelleux au chocolat, croustillant praliné aux fèves de cacao, un crémeux noir intense, et mousse onctueuse au lait.

Une immersion dans les plus beaux crus de cacao, pour un Noël tout en tendresse et en intensité.

Le Sucre d'Orge
8 personnes : 72€ - Individuel : 9,50€



Tôji

Inspirée par le solstice d'hiver japonais, cette bûche est une ode à la lumière et à la fraîcheur. Le yuzu, agrume solaire récolté à Eus, se mêle à la douceur de la vanille et à la rondeur de l'amande.

Croustillant délicat associé à un biscuit moelleux aux amandes, un crémeux onctueux à la vanille, une marmelade de yuzus frais et une mousse légère à la vanille composent cette création subtile et lumineuse. Un dessert qui éclaire les fêtes d'une élégance douce et inattendue.

Tôji
6 personnes : 50€ - Individuel : 8,50€



Castanea

Un hymne à l'hiver, chaleureux et généreux. La châtaigne, star de la saison, s'associe aux agrumes acidulés dans une création réconfortante et subtilement contrastée : biscuit moelleux à la farine de châtaigne, marmelade d'agrumes du Sud de la France, mousse onctueuse au marron, crème vanillée et brisures de marrons glacés.

Une création enveloppante, comme une parenthèse douce au cœur de l'hiver.

Castanea
6 personnes : 50€ - Individuel : 8,50€



La Casse Noisette

Pensée comme une ode à la noisette, cette bûche célèbre la richesse et la subtilité de ce fruit noble. Croustillant, biscuit moelleux, mousse aérienne et cœur praliné semi-coulant mettent en lumière la noisette du Piémont, récoltée à pleine maturité pour révéler toute sa profondeur aromatique. Une création élégante et généreuse, qui invite à savourer la chaleur des fêtes avec intensité et délicatesse.

La Casse Noisette
6 personnes : 50€ - Individuel : 8,50€



INFOS PRATIQUES

Boutique Claire Heitzler
9 rue du Parc, 92300 Levallois-Perret
+33 (0)1 47 39 94 74
patisserie-claire.com

Précommandes dès le mercredi 19 novembre
Retrait en boutique à partir du samedi 29 novembre

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.

