

Claire Heitzler dévoile sa nouvelle gamme estivale composée de trois créations inédites capturant la splendeur de l'été ensoleillé : la Fleur de Figuier, la Tarte Framboise Verveine, et la Tarte aux Cerises et Chocolat

LA FLEUR DE FIGUIER

Sur un sablé croustillant repose une généreuse dacquoise, accompagnée d'une marmelade de figues fraîches. Pour apporter une touche de légèreté, une mousse aérienne au miel de Renouée du Japon, sublime l'ensemble. Sur le dessus, est disposé, un élégant jardin de figues fraîches. Pour cette création, Claire Heitzler sélectionne avec soin le miel de Renouée qui provient de la Miellerie Damine, où Amine, un producteur passionné, cultive cette fleur rare dont la floraison tardive assure une précieuse réserve de nectar pour les abeilles.



TARTE FRAMBOISE VERVEINE

Claire Heitzler dévoile cet été une création rafraîchissante qui associe la chair veloutée de la framboise aux saveurs citronnées de la verveine. Composée d'une pâte sucrée croustillante, d'une crème d'amande onctueuse et d'une mousse aérienne à la verveine, elle renferme un cœur de marmelade de framboises. Le tout est délicatement recouvert de framboises fraîches, de poudre, de verveine séchée, et de quelques feuilles de verveine.

TARTE AUX CERISES ET CHOCOLAT

En hommage à ses racines alsaciennes, Claire Heitzler réinvente la traditionnelle Forêt Noire avec une nouvelle création : la Tarte aux Cerises et Chocolat. Cette pâtisserie raffinée marie la griotte, une cerise à la chair acidulée, avec du chocolat noir et une mousse délicatement parfumée au kirsch, inspirée des célébrations familiales de son enfance.



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».

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, conçu 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.