



CLAIRRE

Heitzler & Producteurs

# UNE PÂTISSERIE EN LIGNE, PORTEUSE DE SENS

Concilier respect de l'environnement, saisonnalité et gourmandise, voilà ce qui guide cette talentueuse pâtissière depuis longtemps. Particulièrement sensible à la nature, Claire Heitzler n'a de cesse de créer une pâtisserie engagée.

Son envie avec cette boutique en ligne ? Favoriser la proximité, les produits de saison et la biodiversité afin de faire évoluer son métier vers une pâtisserie plus responsable et plus vertueuse.

Pour ce projet qui lui ressemble tant, Claire Heitzler s'est entourée de producteurs qu'elle affectionne particulièrement et avec qui elle collabore depuis plusieurs années déjà, afin de sourcer des matières premières à la fois goûteuses et responsables. Matthieu Vermes, pour la rhubarbe, Pierre Baud, pour les figes, Perrine et Étienne Schaller pour les agrumes, Claire et Adrien Poirier pour les fleurs et plantes aromatiques...



Cake aux figes

Autant de passionnés que Claire a souhaité mettre en avant dans ses recettes exclusives. Avec un seul mot d'ordre : travailler main dans la main avec eux afin de rendre leur récolte accessible. À partir de ces ingrédients de qualité, elle laisse parler sa créativité pour imaginer tartes, cakes, gâteaux de voyage et autres desserts glacés.

Quelques produits d'épicerie, sourcés avec soin et amour, viennent aussi compléter cette offre, comme ces mandarines pochées au poivre de Timut ou encore cette marmelade de yuzu à la vanille. Cette idée d'épicerie est née de la collaboration entre Perrine & Etienne Schaller des Agrumes Bachès et Claire Heitzler.



Sa force ? Avoir une connaissance affûtée des produits.

« J'aime les yuzus lorsqu'ils sont cueillis le plus tard possible, afin qu'ils soient sur-maturés. Ils sont alors beaucoup plus doux en bouche, et n'ont presque plus de jus tellement la peau est épaisse. Habituellement, les yuzus sont récoltés en octobre, encore verts. L'année dernière, j'ai reçu les derniers dans mon laboratoire au mois de janvier... C'est ce qui me plaît particulièrement dans mon métier : échanger avec les producteurs, comprendre leur univers et leurs contraintes pour mieux connaître leurs produits et leur palette de saveurs ».

# LA GENÈSE DE CE PROJET

L'idée de cette pâtisserie en ligne mûrit dans la tête et le cœur de Claire Heitzler depuis des années, mais c'est au moment de la crise sanitaire qu'elle s'est précisée. Toute cette aventure a démarré autour de l'élaboration d'un cake au yuzu. En effet, Claire Heitzler qui collabore depuis plusieurs années avec Perrine et Étienne Schaller, producteurs d'agrumes à Eus, entend l'inquiétude de ses producteurs en octobre dernier, à l'annonce du reconfinement et de la fermeture des restaurants en pleine saison des agrumes. 2020 était pourtant une année fabuleuse pour cet agrume d'exception.

Afin de les soutenir, Claire, en amoureuse des bons produits, décide d'acheter 160 kilos de yuzus, sans vraiment savoir ce qu'elle allait en faire.

« Je les ai achetés sur un coup de tête. Simplement pour ne pas laisser tomber les gens avec qui j'aime tant travailler ». Après avoir épépiné (il y a tout de même plus de 40 pépins dans chaque yuzu...) et coupé cette montagne de yuzus, elle en a fait des bocaux et des marmelades.

De cette marmelade, naît alors une recette de cake. Après des dizaines d'essais, Claire Heitzler, met au point une recette aérienne en bouche, légèrement poudrée de sucre pour lui apporter une touche croustillante. Véritable gâteau de l'amitié, le cake au yuzu devient le point de départ et la signature de sa boutique en ligne.



Cake au yuzu



Peu à peu, d'autres créations ont vu le jour. Comme cette tarte aux figes et à la rose ou cette tarte aux citrons meringuée, grand classique de la pâtisserie française que Claire Heitzler parfume au citron vert et au lime d'Eus, dont l'acidité à la fois présente et maîtrisée apporte un équilibre parfait entre les notes acides et l'onctuosité du crémeux.

L'ADN de ces pâtisseries ? Se concentrer sur le goût, aller à l'essentiel, sans chichi.

« Je souhaite miser sur des produits de saison, qui sont récoltés et transformés à leur pleine maturité, afin de les utiliser au bon moment ».

# UNE PÂTISSIÈRE INCONTOURNABLE SUR LA SCÈNE SUCRÉE



Au fil de son parcours, Claire Heitzler est constamment partie à la découverte de producteurs passionnés et engagés pour s'imprégner de leur savoir-faire. Aller sur place pour dénicher des ingrédients de qualité, gages de saveur pour les desserts. Cette pâtissière singulière s'est imprégnée de la saisonnalité, une notion pourtant encore peu répandue dans l'univers du sucré où les fruits rouges frais sont légion en plein hiver.

Formée par les plus grands chefs pâtissiers de France, Claire Heitzler multiplie ses expériences en France au restaurant Troisgros, puis chez Georges Blanc. En 2004, elle est contactée par Alain Ducasse pour devenir chef pâtissière de son nouveau restaurant Beige Alain Ducasse à Tokyo au Japon où elle fera l'ouverture et restera trois ans avant de s'envoler pour une nouvelle expérience à l'hôtel Park Hyatt Dubai.

De 2010 à 2015, Claire Heitzler est nommée chef pâtissière du restaurant Lasserre à Paris, puis 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 afin de partager son expertise et sa créativité.

# CLAIRE HEITZLER EN 7 DATES

**2004**

Chef pâtissière au restaurant  
Beige Alain Ducasse Tokyo

**2007**

Chef pâtissière exécutif à  
l'Hôtel Park Hyatt à Dubaï

**2010**

- Chef pâtissière de Lasserre (Paris)
- Lancement de la Séquence sucrée, un menu « sucré » autour des légumes et des fruits

**2012-2013**

Élue chef pâtissière de l'année par  
le magazine Le Chef, puis par le  
Guide Gault & Millau

**2014**

Reçoit le Prix de l'Excellence du  
meilleur pâtissier par  
l'association des Relais Desserts

**2016**

Directrice de la création de la  
Maison Ladurée

**2018**

- Création de sa société de conseil et de formation
- Reçoit le Prix Lalique décerné par le Centre du Luxe et de la Création
- Élue Chef pâtissière de l'année par le Festival Omnivore

# L'ATELIER, LE PACKAGING & LA LIVRAISON

Les clients peuvent au choix récupérer leur commande en click and collect dans son Atelier de Levallois-Perret ou se faire livrer directement chez eux. Toutes les pâtisseries sont préparées quotidiennement dans le laboratoire attenant, afin d'assurer fraîcheur et qualité constante.

Le service de livraison est assuré par Urb-it. Cette entreprise certifiée B-Corps est respectueuse de l'environnement et propose des livraisons écoresponsables, sans émissions, avec un principe de 1 commande pour 1 livraison.

Claire Heitzler a opté pour des packagings eux aussi respectueux de l'environnement. Bois, verre, cartons recyclés et/ou recyclables sont principalement issus de la filière française. Plus de 95 % d'entre eux sont certifiés PEFC, selon des critères de durabilité garantissant la traçabilité de l'exploitant forestier à l'imprimeur. Sachant que les sacs et boîtes bénéficient aussi du label Imprim'vert. Tout a été pensé pour que les emballages soient adaptés à la livraison, avec des cales évitant ainsi que les pâtisseries bougent lors du transport.





# CLAIRE

Heitzler & Producteurs

## INFORMATIONS PRATIQUES



## CONTACT PRESSE

