



CLAIRe

Heitzler & Producteurs



DOSSIER DE PRESSE



LA PÂTISSERIE VIVANTE D'UNE CHEFFE ENGAGÉE

POUR LE PLAISIR DU GOÛT

Le terrain de jeu de la cheffe pâtissière Claire Heitzler, c'est la douceur. Un art de la gourmandise qu'elle maîtrise à la perfection, après un brillant parcours qui l'a menée de Londres à Tokyo, de chez Troisgros à Lasserre en passant par Ducasse. Mais la douceur n'empêche ni l'audace ni la détermination et encore moins les convictions.

Depuis 2021, la cheffe pâtissière est devenue cheffe d'entreprise avec l'ouverture de sa boutique, où son art du dessert raffiné peut s'exprimer pleinement. Sa pâtisserie ne ressemble à aucune autre, mais ce lieu-concept chaleureux et atypique porte sa vision d'une pâtisserie vivante, moderne et engagée... tout en douceur.

ITINÉRAIRE AUDACIEUX D'UN GRAND NOM DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

On dit souvent que le sucré a le parfum de l'enfance. Pour Claire Heitzler, tout a commencé dans son village natal de Niedermorschwihr en Alsace, où, signe du destin, elle habite en face de la boutique de Christine Ferber, la reine des confitures. Il n'y a pas de hasard ! Chaque jour en rentrant de l'école, Claire s'arrête pour observer les équipes travailler par une lucarne de l'atelier, son cinéma à elle. C'est là dans les senteurs de confitures et de chocolat que sa vocation se révèle. Elle fait quelques extras en restauration pendant les vacances puis intègre l'École Hôtelière. Mais elle poursuit son rêve de pâtisserie et entre en apprentissage **chez le chocolatier-pâtissier Thierry Mulhaupt** à Strasbourg, qui lui apprend les bases du métier.





DANS LA GALAXIE DE LA RESTAURATION ÉTOILÉE INTERNATIONALE

Après 2 ans de pâtisserie boutique, Claire a envie de retrouver la dynamique de la restauration et entre chez **Troisgros** à Roanne. Ces 3 années de haute gastronomie dans un ambiance familiale chaleureuse seront très formatrices, c'est là qu'elle comprend l'importance des bons produits et du travail des producteurs locaux.

Devenue Cheffe pâtissière, Claire vit sa première expérience internationale à **Londres, au Greenhouse et à l'Orangerie**, avant d'être sollicitée par **Alain Ducasse** pour l'ouverture de son restaurant **BEIGE Tokyo Alain Ducasse** en 2004. Un saut dans l'inconnu, mais surtout une formidable opportunité pour

Claire, qui relève le défi et passe 3 ans à l'autre bout du monde. Cette expérience unique enrichit sa vision de la culture pâtissière et des manières de déguster. Sous l'influence d'Alain Ducasse et de la culture japonaise, elle s'intéresse encore davantage au respect du produit, des saisons et du travail des agriculteurs. **Le parfait équilibre des saveurs** devient sa signature, avec une pâtisserie délicate et jamais trop sucrée. Le parcours de Claire l'emmène ensuite à **Dubai, au Park Hyatt** pendant près de 3 ans, sa première expérience en hôtellerie, avec des volumes plus importants et une équipe de 15 pâtissiers de diverses nationalités à gérer.

RETOUR À LA GASTRONOMIE PARISIENNE ET CONSÉCRATION

En 2010, une institution parisienne, le **restaurant étoilé Lasserre**, lui donne carte blanche pour accompagner son renouveau. Elle crée la Séquence sucrée, un menu 100% sucré, initiative avant-gardiste qui met en lumière ses talents. Claire Heitzler est sacrée « **Cheffe pâtissière de l'année** » en 2012 par le magazine Le Chef, puis par Gault & Millau en 2013. Elle remporte le **Prix de l'Excellence du meilleur Pâtissier par l'association Relais Desserts en 2014**. Après 5 ans de succès, elle rejoint la maison Ladurée pour donner un nouveau souffle créatif à la carte, l'occasion de travailler à nouveau dans une optique internationale. En 2018, elle est consacrée « **Cheffe pâtissière de l'année** » par le festival **Omnivore**. En 2025, son approche éthique et responsable est une nouvelle fois saluée à travers la Liste 2025 - **Prix, Pâtisserie de la Responsabilité Éthique et Environnementale**.



L'AVENTURE ENTREPRENEURIALE



Après avoir exploré différentes facettes du métier, Claire décide de **monter son entreprise de conseil et de formation** destinée aux professionnels de l'hôtellerie, restauration et pâtisserie boutique en France et à l'étranger. Tout marche très bien jusqu'à la crise sanitaire de 2020, qui stoppe net ses activités et active une nouvelle réflexion. Faire plaisir à tous par sa pâtisserie lui manque. Elle imagine alors la boutique idéale selon ses valeurs, un concept chic et gourmand, qui réunit **respect du goût, respect des saisons, respect du travail des agriculteurs et respect de l'environnement**. CLAIRE Heitzler & Producteurs ouvre en 2021. En 2022, elle remporte **deux Trophées Fou de Pâtisserie**, catégorie « Pâtisserie Responsable » et « Pâtisserie Fruitée ».

FRAÎCHEUR ABSOLUE SUR COMMANDE... POUR UNE PÂTISSERIE RESPONSABLE

Dans cette paisible rue de Levallois-Perret, la pâtisserie de Claire Heitzler est une surprise embaumant les senteurs alléchantes.

Pas de vitrine réfrigérée regorgeant de gâteaux, mais une sobre façade verte, façon véranda lumineuse, décorée d'un arbre de vie, emblème de la démarche de la cheffe. Refusant l'idée de gaspillage, engagée pour le respect de l'environnement et de la biodiversité, portée par les nouveaux modes de consommation apparus avec la crise sanitaire, Claire Heitzler a imaginé un modèle d'entreprise innovant et audacieux, en harmonie avec ses convictions.

Ses dessertssontexclusivementdesaison, disponibles avec plusieurs options pour éviter les pertes et garantir une fraîcheur absolue : commande en click and collect ou retrait boutique, achats sur place en fonction des pâtisseries du jour.

En toute cohérence, les emballages en carton, bois ou verre (consigné) sont toujours respectueux de l'environnement et recyclables, les livraisons se font en mobilité douce. La cheffe pâtissière aux multiples trophées poursuit ses efforts en toute modestie pour ouvrir la voie à une autre manière d'exercer son métier, convaincue que chacun peut donner du sens à ses choix.

« Concilier le bon, le bien et le beau en respectant la nature et les Hommes qui en prennent soin »

Claire Heitzler »





PARTENAIRES D'EXCELLENCE... ET VALEURS PARTAGÉES

CLAIRe HEITZLER & PRODUCTEURS

D'emblée, le nom donne le ton. Claire Heitzler tient à **mettre en lumière ses partenaires d'excellence**, producteurs aussi passionnés qu'elle, partageant les mêmes valeurs. La cheffe a une histoire particulière avec chacun d'eux, longue de plusieurs années pour certains.

« *C'est Michel Troisgros qui m'a sensibilisée à cette relation privilégiée avec les producteurs. Chaque matin, ils venaient présenter leurs meilleurs produits en cuisine et le chef faisait son marché à domicile en fonction des récoltes du moment, explique Claire. Chez Alain Ducasse au Japon, j'ai retrouvé cette attention et ce respect du produit au fil des saisons.* »

Convaincue que la France possède un extraordinaire patrimoine agricole avec des producteurs dont le travail remarquable mérite d'être soutenu, Claire Heitzler les place au centre de sa réflexion créative et de son inspiration. « **Je travaille ma carte en fonction de la pleine saison de chaque fruit, au moment où il est le meilleur** ». Les plus beaux produits des terroirs se retrouvent ainsi dans ses créations, en toute transparence pour les gourmands exigeants.

Agrumes Schaller dans les Pyrénées-Orientales



Les figues,
Pierre & Arthur Baud



Rhubarbes de Mathieu
et Valentin Vermès
dans la Somme



Fleurs de cerisier
de Clotilde Brown
dans l'Aisne



Crème et lait de la Laiterie
de Fabrice Hégron
en Loire-Atlantique



Mais aussi miels, fruits rouges, fruits secs, figues ou coings, fleur de sel, fruits confits, farines de blés anciens légers en gluten... La grande famille de CLAIRE Heitzler & Producteurs s'agrandit peu à peu au fil des rencontres, avec l'idée que chacun est un chaînon **d'une filière vertueuse dédiée au vrai plaisir du goût**. Car en pâtisserie comme en cuisine, pas de haute gastronomie sans des ingrédients de haute qualité.



« *C'est une relation de confiance, riche d'échanges car j'apprends à mieux connaître les différentes variétés de fruits et comment les intégrer de la meilleure manière possible dans mes recettes.*

Claire Heitzler »

PÂTISSERIES DÉLICATES...

ET SAVEURS INTENSES

Les recettes de Claire Heitzler sont avant tout inspirées des saisons, qui dictent le calendrier des créations. Très attachée à l'équilibre des saveurs, de l'acidité et de la douceur, des textures, la cheffe tient à proposer des desserts immédiatement lisibles à la dégustation, même si leur fabrication a nécessité des trésors d'expertise et de technicité.

Pour elle, le plaisir et le goût restent au cœur de sa conception de la pâtisserie. Voilà pourquoi ses créations sont légères en sucre, trop longtemps utilisé pour masquer l'absence de saveur. Inutile de surcharger en sucre ou en gras, quand on travaille des produits de grande qualité. « *Plus on sucre, moins on sent le goût. À moi de trouver le bon ratio pour créer de la gourmandise sans saturer le palais et laisser s'exprimer le goût en majesté* », raconte Claire.



COLLECTION INTEMPORELLE

Parmi les pâtisseries signature disponibles en saison ou toute l'année, quelques stars adorées des habitués.



RACINE – CHOCOLAT VANILLE

Imaginé autour du duo iconique chocolat et vanille, le gâteau Racine est estampillé de l'arbre de vie symbole du logo de Claire Heitzler, image d'une racine vue à l'envers. Son nom fait référence à la terre à travers l'arbre, le cacaoyer, et à la fleur d'orchidée qui donne la vanille Bourbon de Madagascar. Très équilibré en saveurs, il offre un délicieux jeu de textures, avec du crémeux, du mousseux, du craquant et du moelleux.

LE FLAN PÂTISSIER

Une référence pour les amateurs de plus en plus nombreux de ce grand classique au goût d'enfance et de vanille, le péché mignon de Claire. Son flan est composé d'une pâte feuilletée caramélisée extrêmement croustillante sur le tour. La crème vient de chez Fabrice Hégron dans les Pays de la Loire, qui fait de l'élevage agroéthique, d'où une saveur particulièrement intense, sublimée par une généreuse dose de vanille Bourbon de Madagascar.





LE ROSA

Ce délice de printemps associe un crumble amandes, un biscuit style dacquoise, une marmelade de fraises avec des morceaux de fruits frais et une mousse très légère, délicatement parfumée à la rose, sans qu'elle ne soit jamais opulente. Une création née de la rencontre avec un producteur, Laurent Dreyfus dans la Drôme, qui fait un travail incroyable avec une extraction à la vapeur d'eau à partir de la fleur de géranium rosat. Ses arômes de rose très frais se marient idéalement avec la fraise, qui vient de chez Christophe Latour près de Montauban. L'ensemble est très peu sucré laissant toute la place aux saveurs fines des fruits et de la fleur.

FLEUR D'AGRUMES

Une pâtisserie d'hiver très élégante qui mêle la fraîcheur des agrumes à la douceur chaleureuse de la châtaigne et de la vanille. Un sablé amandes pour le croustillant, un biscuit à la farine de châtaigne pour le moelleux, une marmelade d'agrumes et une mousse légère à la vanille enrichie de brisures de marrons confits pour la surprise, avec sur le dessus un jardin d'agrumes frais venu des vergers de chez Schaller : mandarine, kumquat, citron doux, pamplemousse et un pétalement de main de Bouddha en touche finale.





CLAIRE HEITZLER & PRODUCTEURS