



## **La liste prix spéciaux pâtisserie 2025 : la Cheffe Claire Heitzler récompensée pour son engagement durable en pâtisserie**

Depuis 2022, La Liste célèbre l'univers sucré à travers sa sélection des Meilleures Pâtisseries du Monde, un projet unique mené en partenariat avec Cacao Barry®. Chaque année, les Prix Spéciaux Pâtisserie viennent distinguer les personnalités et maisons qui façonnent la pâtisserie contemporaine par leur talent, leur créativité et leur engagement.

Pour cette troisième édition, le Prix Pâtisserie de la Responsabilité Éthique et Environnementale – La Liste 2025 est attribué à la cheffe Claire Heitzler. Ce prix récompense une démarche exemplaire en matière de durabilité, de solidarité et d'éthique, avec un impact concret au sein de la structure ou de la communauté locale.

Ce prix s'inscrit dans une dynamique plus large portée par La Liste : celle de valoriser une pâtisserie engagée. En 2024, 25 chefs pâtisseries issus de 14 pays ont été récompensés dans 10 catégories, allant de l'artisanat à l'innovation, en passant par la transmission, la créativité ou encore l'ouverture de nouveaux lieux.

À travers cette reconnaissance, La Liste affirme son engagement pour une gastronomie durable, ouverte sur le monde, et résolument tournée vers l'avenir.



## **UNE PÂTISSERIE SENSIBLE AUX SAISONS ET À SON ÉCOSYSTÈME**

Chaque création de CLAIRE Heitzler & Producteurs naît d'un lien profond avec la nature, les producteurs locaux et les cycles du vivant. Guidée par une approche respectueuse des saisons, la Cheffe imagine une pâtisserie engagée, où le goût rime avec responsabilité. Dans son atelier de Levallois, les commandes sont préparées à la demande, garantissant fraîcheur, réduction du gaspillage et valorisation des circuits courts. Cette démarche globale, à la fois artisanale et consciente, reflète une vision durable de la pâtisserie, ancrée dans son époque et tournée vers l'avenir.

**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.