



CLAIRE

Heitzler & Producteurs



CLAIRE HEITZLER

Pâtissière de carrière, entrepreneure engagée et créatrice vertueuse, Claire Heitzler introduit une nouvelle lecture de la pâtisserie, responsable, bien sourcée et bien pensée. Un travail de chaque instant qui donne lieu à des créations de saison, peu sucrée, où le produit s'exprime pleinement, suivant son adage « Concilier le bon, le bien et le beau en respectant la nature et les hommes qui en prennent soin ».

PARCOURS ET FORMATION

Formée auprès des 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».



LA PÂTISSERIE, MATÉRIAU VIVANT ET NATUREL

Au cœur du métier, se niche une sensibilité accrue pour la nature, la biodiversité et les bons produits. En s'attachant au bon et bien produit, Claire Heitzler propose des pâtisseries de saison, justes et équilibrées, où le goût brut du produit peut totalement s'exprimer. Et c'est dans le sourcing que son projet prend tout son sens : la pâtissière ne sélectionne que le meilleur, produit par des petits producteurs, en France et ailleurs. Cette démarche main dans la main est à la fois un choix politique, une quête du produit juste et une garantie d'une bonne pâtisserie.



Son univers onirique inspiré des fleurs, des fruits et de la nature est retranscrit dans chaque dessert. Le cake au yuzu, à la genèse du projet de la boutique en ligne, ouvre la voie à une série de créations comme la pâtisserie à l'amande et aux coings, ou la tarte aux citrons meringuée, parfumée 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. Se trouvent également la Fleur d'agrumes, la tarte Primavera, pistaches et fraises bois, ou le dessert Racine, chocolat vanille, sans oublier les indémodables Paris-Brest, Flan, et autres gâteaux de voyages.

L'ATELIER

Après la crise sanitaire de 2020, Claire Heitzler s'est lancée dans son projet, d'abord de boutique en ligne, puis de click and collect. Toute sa vision prend corps dans sa boutique-atelier de Levallois, dans cet écrin sans vitrine réfrigérée qui reflète sa philosophie. Les clients récupèrent chaque jour leurs pâtisseries commandées en amont et préparées le jour même dans le laboratoire attenant. Ce système permet à la fois de supprimer le gâchis, mais aussi d'assurer la fraîcheur et la qualité constante des créations.

Du produit à la vente, tout est pensé : Claire Heitzler a opté pour des packagings respectueux de l'environnement, en 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. Les sacs et boîtes bénéficient du label Imprim'vert et les contenants en verre sont consignés.



Informations pratiques
CLAIRE HEITZLER &
PRODUCTEURS
9, rue du Parc
92300 Levallois-Perret

Contact médias | MELCHIOR | Agence de Communication

Tiffany Haensel
tiffany@agencemelchior.com
+33 (0)6 07 60 73 39