

RÉGION

GASTRONOMIE Nouveau challenge pour la cheffe pâtissière

Claire Heitzler chez Ladurée



Claire Heitzler a passé cinq ans dans le restaurant étoilé Lasserre, à Paris. DOCUMENT REMIS

Claire Heitzler poursuit sa carrière dans les hautes sphères de la gastronomie parisienne. Après cinq ans passés dans le restaurant étoilé Lasserre, la jeune pâtissière originaire de Niedermorschwihr vient de faire son entrée dans le fameux salon de thé Ladurée.

LA JEUNE FEMME, qui fait la fierté de ses parents Jean-Louis et Dominique, occupe la fonction de cheffe de

création. Elle remplace à ce poste le pâtissier Yves Menguy que les téléspectateurs ont découvert dans le concours *Qui sera le prochain grand pâtissier ?*

Trois gros après Mulhaupt

Que de chemin parcouru depuis son titre de meilleure apprentie d'Alsace remporté à l'âge de 19 ans. En 1997, Claire fait ses débuts de pâtissière chez Thierry Mulhaupt, à Strasbourg. Elle est ensuite engagée chez Trois-

gros, à Roanne. En 2004, elle s'envole pour Tokyo alors qu'ouvre dans la capitale nippone le restaurant Beige d'Alain Ducasse. Elle y est cheffe pâtissière.

Trois ans plus tard, la voilà à Dubaï, au Park Hyatt où elle reste deux ans. En 2009, de retour en France, elle rejoint le restaurant étoilé Lasserre (deux macarons Michelin), avenue Roosevelt, à Paris, où elle officie aux côtés du chef Christophe Moret. Cinq ans plus tard, la voilà donc chez Ladurée.

Cheffe pâtissière de l'année 2012

Claire a été élue cheffe pâtissière de l'année 2012 par la revue *Le Chef*, puis, l'année suivante, par le guide *Gault et Millau*. En 2014, c'est au tour de l'association *Relais Desserts* de lui attribuer le prix d'excellence du meilleur pâtissier.

La jeune femme est l'auteure de deux livres de recettes. Le plus récent, baptisé *Claire Heitzler pâtissière*, est sorti en octobre dernier. En compagnie de Carole-Anne Boisseau pour les textes et de Cécile Burban pour les photos, elle y fait découvrir trente desserts, explications, croquis et recettes à l'appui. Nous souhaitons bonne route à la talentueuse pâtissière, adepte des desserts élégants, mariant les textures, les saveurs et les formes. ■

MICHÈLE FREUDENREICH