



Délicate « Séquence Sucrée » estivale par Claire HEITZLER du restaurant Lasserre (Paris)

« Quand le dessert se décline tout au long du menu... »

Cette saison, les Dîners Insolites du Patrimoine proposent une expérience aussi prestigieuse qu'audacieuse : une rencontre gastronomique avec Claire HEITZLER !

La Chef pâtissière du restaurant Lasserre à Paris révèle, le temps d'un déjeuner, sa remarquable « Séquence Sucrée ». Une déclinaison suave aux notes estivales qui réinvente les codes du repas gastronomique et présente une nouvelle vision de la pâtisserie. Un plaisir singulier et intense auquel il est possible de succomber le 19 juillet, au coeur du vignoble alsacien.

Expressions et parfums d'été...

Riche de subtilité et de légèreté, le menu exclusif de Claire HEITZLER offre un regard insolite sur la gastronomie. De retour en Alsace, sa terre natale, au Domaine Pfister à Dahlenheim, la Chef pâtissière y réalise de justes et fines associations. Tous les attributs du dîner étoilé sont transposés à l'univers de la pâtisserie. L'ordre des mets et la faible teneur en sucre en sont les clés de cette dégustation.

Son entourage, ses rencontres la guident et alimentent sa créativité. Son travail se nourrit de nouvelles expériences culinaires, qu'elle partage en toute sincérité. La jeune Chef affectionne particulièrement les jeux de textures d'un même produit. La finalité de ses créations étant d'apporter, à chaque bouchée, des sensations exquises. Claire HEITZLER marie à la perfection esthétique, précision et équilibre afin d'offrir aux gastronomes une dégustation poétique et gourmande.

Ses desserts savoureux, travaillés autour de fruits et de saveurs inédites en pâtisserie (légumes, bière...) lui ont valu d'être désignée Chef pâtissière de l'année en 2012 pour « Le Chef » et en 2013 pour « Gault et Millau », et a reçu le Prix d'Excellence du meilleur pâtissier en 2014 par « Relais Desserts ».

Patrimoine viticole d'exception

Dahlenheim est nichée dans le secteur viticole du champ de fractures de Saverne, le plus large et le plus varié du vignoble alsacien. Ce sont des sols à dominante argilo-calcaire. Les vins produits par le domaine possèdent ainsi tous l'opulence des vins produits sur sol argileux et l'élégante trame acide des vins produits sur sol calcaire.

En osmose avec les saveurs de Claire HEITZLER, Les Divines d'Alsace déclinent un vin prestigieux, aux subtils accords, provenant directement de la « Colline des Anges » : Le Grand Cru Engelberg de Dahlenheim. Les Riesling et Gewurztraminer, issus de ce terroir, présentent une complexité et un équilibre

www.agroligne.com

Pays : France

Dynamisme : 7



[Visualiser l'article](#)

remarquables : la finesse du calcaire est harmonieusement complétée par la structure et l'acidité des marnes.

Prélude d'une saison remarquable

Pour la 6ème année consécutive, les Dîners Insolites du Patrimoine permettent de vivre une expérience unique, aussi éphémère qu'inoubliable. Ils constituent l'adroite recette d'une immersion dans un espace inattendu, enrichie d'un dîner gastronomique conduit par un Chef de renom et agrémentée d'une rencontre culturelle ou artistique.

Jusqu'en mai 2016, pas moins de 120 dîners insolites s'orchestrent en divers lieux d'Alsace, Lorraine et Franche-Comté. 27 Chefs d'exception y proposent, au cours de 45 week-ends extraordinaires, dans plus de 30 villes, une variation de leur adresse et passion gastronomiques.

Plus d'info: www.dinersinsolites.com