

— **Claire Andreux, 1ère Cheffe Pâtissière au Royal Champagne** —

26 AOÛT 2022



Le **Royal Champagne Hotel & Spa \*\*\*\*\*** annonce l'arrivée d'une première cheffe pâtissière en les lieux avec **Claire Andreux** (ex Burgundy, Prince de Galles, Jungski à New-York, La Briqueterie à Epernay...).

L'établissement ouvert en 2018 se dote ainsi d'un nouveau talent pour ses différentes tables : le restaurant gastronomique **le Royal** et le bistrot chic **le Bellevue**.

Âgée de 29 ans, la jeune cheffe pâtissière qui travaille à l'instinct pour des créations mêlant émotions et technicité, s'engage avec une vision à la fois **épurée, moderne et délicate** de la pâtisserie d'aujourd'hui.

*Fraises de la Champagne, condiment Mizuna, crème crue à la vanille de Tahiti ou Cerises au naturel et confites, glace au thé noir, croustillant au sucre muscovado* sont ainsi proposés à l'assiette au Royal, tandis que le Bellevue propose des pâtisseries réconfortantes et parlantes au plus grand nombre, comme le *Biscuit moelleux au Marc de Champagne, raisins marinés et sorbet Pinot Noir* ou la *Tarte aux figues, citron de Menton et huile d'olive*.

« *Claire Andreux est une grande créative, toujours en action* », souligne **Vincent Parinaud**, Directeur général du Royal Champagne Hotel & Spa. « *Elle appartient à cette nouvelle génération de cheffes pâtissières qui s'impose et prône une pâtisserie plus responsable et moins sucrée. Nous sommes ravis de la compter parmi nous et de la voir animée par le travail des produits de saison et le soutien des producteurs de notre région.* »