

Claire Andreux devient chef pâtissière du Royal Champagne

Restauration - jeudi 25 août 2022 15:27



© DR

Claire Andreux, nouvelle chef pâtissière des deux restaurants du Royal Champagne.



À 29 ans, Claire Andreux rejoint la brigade du Royal Champagne, à Champillon (Marne), au poste de chef pâtissière. Elle exerce pour les deux tables du Royal Champagne, le restaurant gastronomique, Le Royal, et le bistrot chic, Le Bellevue, dirigés par Jean-Denis Rieubland, et y transmet sa vision moderne et engagée de la pâtisserie. Le sucre naturel et les produits de saison priment dans ses desserts ; elle privilégie la collaboration avec les producteurs voisins et s'adapte à leur rythme de production.

Issue d'une formation en hôtellerie-restauration à l'école Jean Drouant et à Ferrandi Paris, Claire Andreux a travaillé pour de grands restaurants parisiens, comme Le Burgundy et le Prince de Galles, où elle a noué des liens professionnels et amicaux avec le chef Nicolas Paciello. Elle a ensuite exercé au Jungski, 2 étoiles *Michelin* à New York, aux côtés de la cheffe Eunji Lee avant d'obtenir sa première place de chef dans un restaurant parisien. Elle a également exercé un poste en recherche et développement auprès de Johanna Le Pape qui pratique une pâtisserie bien-être et engagée.

#ClaireAndreux

#RoyalChampagne

#patisserie

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/restauration/2022-08/claire-andreux-devient-chef-patisserie-du-royal-champagne.htm>