



# Pierre Hermé,

## Un pâtissier français ré-invente le sucré au Royal Monceau

Héritier de quatre générations de boulangers pâtisseries alsaciens, **Pierre Hermé** a commencé sa carrière à l'âge de 14 ans, auprès de Gaston Lenôtre. Célébré en France, au Japon et aux États-Unis, celui que Vogue a surnommé «*Picasso of Pastry*» a apporté à la pâtisserie goût et modernité. Avec «*le plaisir pour seul guide*», Pierre Hermé a inventé un univers de goûts, de sensations et de plaisirs.

Son approche originale du métier de pâtissier l'a conduit à révolutionner les traditions les mieux établies. Par exemple, éliminer les décors excessifs ou inutiles qui encombrant les pâtisseries, ou encore «*utiliser le sucre comme le sel, c'est-à-dire un assaisonnement qui permet de relever d'autres nuances de saveurs*» et enfin remettre en question son propre travail, en explorant de nouveaux territoires du goût ou en revisitant régulièrement ses propres recettes. Tout cela a valu à Pierre Hermé de nombreux qualificatifs élogieux - «*Pastry Provocateur*» (*Food & Wine*), «*Pâtissier d'avant-garde et magicien des saveurs*» (*Paris Match*), «*Kitchen Emperor*» (*New York Times*), «*The King of modern pâtisserie*» (*The Guardian*) - les honneurs et les décorations aussi, mais avant tout la reconnaissance admirative des gourmands.

Fin 1996, Pierre Hermé quitte Fauchon pour créer la maison Pierre Hermé Paris® avec Charles Znaty. Leur première boutique ouvre à Tokyo en 1998, suivie par un Salon de Thé en juillet 2000.

L'année 2001 marque le retour de Pierre Hermé sur la scène parisienne. Le succès de la pâtisserie située au 72 rue Bonaparte dans le quartier de la mode de Saint-Germain des Prés est immédiat. Chaque jour, les gourmets enthousiastes redécouvrent pâtisseries, macarons et chocolats et les connaisseurs du monde entier se rassemblent dans ce temple des plaisirs sucrés.

Fin 2004, une seconde boutique au décor très innovant, ouvre au 185 rue de Vaugirard. Début 2005, Tokyo assiste à l'inauguration du dernier concept de Pierre Hermé Paris® : une «supérette de luxe» et un «Bar Chocolat». Ces deux lieux sont situés dans le quartier d'Omotesando, où les plus importantes marques et maisons de mode, présentes au Japon, ont pignon sur rue. Fin 2009, la maison Pierre Hermé Paris® compte désormais sept points de vente à Tokyo, six boutiques à Paris, une manufacture en Alsace et une boutique en ligne : [www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com).

