



FOOD

## Pierre Hermé imagine une pâtisserie pour les fans de Roland-Garros

PAR VOGUE  
30 MAI 2019

Pour célébrer la saison 2019 du grand tournoi sur terre battue, Pierre Hermé imagine un délicieux gâteau au citron aux couleurs d'une balle de tennis.



Imaginée en exclusivité pour le **Royal Monceau**, cette pâtisserie inspirée par **Roland-Garros** est l'oeuvre de **Pierre Hermé**. Amateur de tennis, le chef pâtissier expliquait: *"Il m'est arrivé souvent d'assister à la finale de ce tournoi légendaire. Cette dernière a opposé Nadal et Federer à de nombreuses reprises, et Nadal l'emportait toujours, comme si Federer était l'objet d'une malédiction. Cela m'a marqué au même titre que le public qui espérait que la roue tourne un jour ! La petite balle jaune m'a inspiré une création acidulée et sucrée percutante comme un smash."* Baptisée **Lemon Smash**, cette création sucrée rassemble une fine feuille de chocolat au Yuzu, imitant la terre battue, une pâte sablée croustillante, une crème onctueuse au citron, une gelée aux citrons, des citrons confits et une crème Chantilly au citron. Avis aux amateurs....

**Pâtisserie Lemon Smash, 7,50 euros**

**Disponible au Royal Monceau et dans les boutiques Pierre Hermé Paris**

**Du samedi 25 mai au dimanche 9 juin.**