



Le 26 novembre 2024, Pierre Hermé, Anne Hidalgo et Nicolas Bonnet-Oulaldj ont célébré les lauréats de la 4^{ème} édition du Grand Prix de la Pâtisserie et du Prix Jeunes Talents de la Ville de Paris lors d'une cérémonie qui s'est tenue à l'Hôtel de Ville.

Le Lauréat du Grand Prix de la Pâtisserie 2025 est Mathieu Leveque. Le prix Jeunes Talents est décerné à Mahé Souchu.

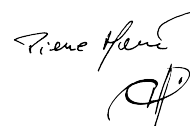
Quelques semaines avant les fêtes de fin d'année, Pierre Hermé et la Ville de Paris se réjouissent de célébrer les lauréats de la 4^{ème} édition de son incontournable Grand Prix de la Pâtisserie. Ce concours, initié pour encourager l'innovation et le savoir-faire local, met en lumière celles et ceux qui contribuent chaque jour au rayonnement culinaire de la capitale.

Cette année, conformément au thème choisi, les plantes et herbes aromatiques des bois de Paris ont été mises à l'honneur dans les créations des candidats. Ces derniers ont su relever le défi en incorporant des aromates dans leur pâtisserie. Ce choix souligne l'engagement de la Ville et de la Maison Pierre Hermé Paris en faveur d'une production locale qui valorise les ressources du terroir parisien et rend hommage au travail de ses artisans.

Pour sa 4^{ème} édition, le Grand Prix de la pâtisserie de la Ville de Paris 2025 est décerné à Mathieu Leveque, travaillant dans la pâtisserie La Parisienne, située à Paris Centre, pour sa création « Poire Feuille Shiso ». Il remporte ainsi un prix de 4 000€. La Ville de Paris a également récompensé un jeune apprenti prometteur en décernant le Prix Jeunes Talents à Mahé Souchu pour sa création « Eveil des sous-bois », qui pourra bénéficier d'un stage d'une semaine au sein de la Maison Pierre Hermé Paris.

Ce prix souligne l'engagement de la Ville pour l'avenir des métiers de la pâtisserie et de l'artisanat. Il encourage les nouvelles générations à innover et à favoriser une économie locale qui crée du lien.

"Initié pour célébrer le talent, la créativité et la passion, pour encourager l'innovation et la création locale, ce concours met à l'honneur ceux qui contribuent au rayonnement gastronomique de Paris."





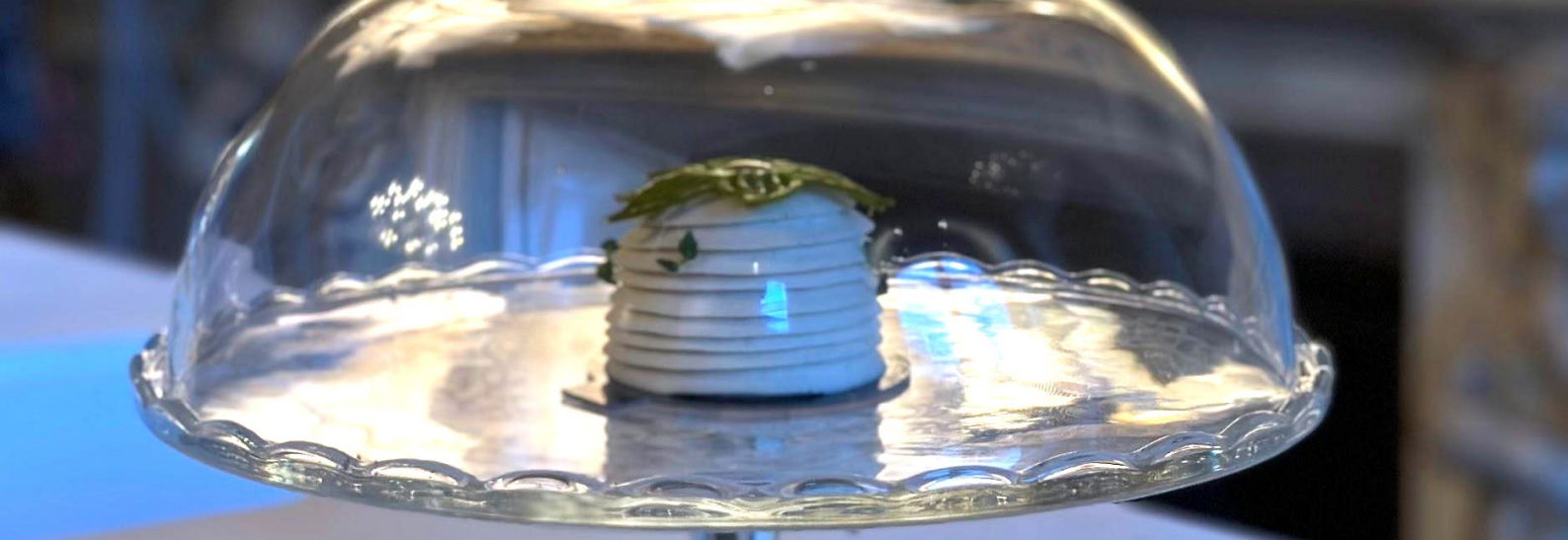
MAISON PIERRE HERMÉ PARIS

Pierre Hermé est l'héritier de quatre générations de boulangers pâtisseries alsaciens. 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.

Son travail et son audace en font un nom incontournable de la gastronomie française. La Maison de Haute Pâtisserie imaginée et fondée par Pierre Hermé en 1997, inaugure sa première boutique à Tokyo en 1998, suivie en 2001 par la pâtisserie parisienne au 72 rue Bonaparte, au cœur du quartier Saint-Germain. Du choix rigoureux des matières premières jusqu'aux délices sucrés vendus dans des boutiques soigneusement désignées et une qualité irréprochable du service, les créations de Pierre Hermé portent à chaque étape de leur élaboration le sceau du luxe.

Élu Meilleur Pâtissier du Monde par l'Académie des World's 50 Best Restaurant en 2016 le pâtissier- chocolatier met sa maîtrise technique, son talent et sa créativité au service du plaisir de tous les gourmands. Dans une démarche permanente de promotion du savoir-faire français, Pierre Hermé est membre de plusieurs associations dont le Comité Colbert et les Relais Desserts. La Maison Pierre Hermé Paris est également partenaire des groupes Ritz Carlton, Park Hyatt, La Mamounia, New Otani, Oetker Collection... etc. Elle compte plus de 90 points de vente, répartis dans douze pays et un effectif de près de 1000 collaborateurs.

www.pierreherme.com



REJOIGNEZ PIERRE HERMÉ PARIS

 @pierrehermeofficial

 Pierre.Herme.Paris

 @PierreHerme_FR

 @Pierre-Hermé-Paris



PIERRE HERMÉ
PARIS