

L'ARCHITECTE DU GOÛT S'ASSOCIE AUX VAINQUEURS DE L'ÉDITION 2022 DU MEILLEUR PÂTISSIER - LES PROFESSIONNELS - A partir du 22 juillet 2022 -



Pour récompenser les gagnants de l'édition 2022 du Meilleur Pâtissier - Les Professionnels, Pierre Hermé et la production d'M6 choisissent de leur offrir une collaboration inédite avec la Maison Pierre Hermé Paris.

« Donner la possibilité à deux jeunes pâtissiers talentueux d'exposer leur travail au grand public m'a paru être un bel exemple de partage et de transmission. Je leur ai donné à choisir un dessert parmi nos collections, l'objectif étant qu'ils le réinterprètent selon leur sensibilité. » Pierre Hermé

Baptiste Sirand et Jérémy Aspa, tous les deux Chefs pâtissiers formateurs au sein de l'école Valrhona, ont ainsi l'opportunité d'interpréter un dessert choisi parmi les créations emblématiques de la Maison Pierre Hermé Paris. Celui-ci sera vendu dès le 22 juillet dans les boutiques Pierre Hermé Paris en format individuel, à partager et en version nomade, expédiable partout en France.

« Nous nous sommes immédiatement accordés sur le choix du gâteau. Nous avons développé chez Valrhona une véritable expertise du travail du chocolat, nous souhaitons donc nous confronter à un

défi d'un autre genre : une création autour d'une association de fruits. Nous sommes reconnaissants de la chance qui nous a été donnée par cette collaboration unique. Tout pâtissier qui se respecte en rêve ! Nous avons énormément appris, nous avons apprécié la liberté de création qui nous était offerte et ces échanges avec celui qui représente l'excellence de la pâtisserie française. » Jérémy Aspa

De concert, Jérémy Aspa et Baptiste Sirand choisissent le Miraflorès, une

association de baies roses, de mangue et de fraise. Leur travail de création

débute alors. Les échanges riches avec Pierre Hermé et ses équipes

permettent de travailler chaque détail et d'adapter les recettes aux

contraintes d'une fabrication reproductible au quotidien.

« Ces échanges sont essentiels à mes yeux dans le processus de création, ils

nous permettent de mieux nous connaître, de confronter nos avis, de mieux

nous comprendre aussi et de créer une certaine complicité entre nous. Ils

participent pleinement à la transmission qui me tient tant à cœur. La

transmission est un devoir pour nous pâtissiers installés et reconnus. Nous

nous devons d'accompagner la jeune génération en leur transmettant ce que nos maîtres nous ont légué. » Pierre Hermé

« Nous sommes très heureux de cette expérience aux côtés de Pierre Hermé et de ses équipes R&D. Cette collaboration a été l'occasion de se confronter aux contraintes d'une fabrication boutique tout en conservant une attention particulière aux détails, qui font l'excellence d'un dessert. » Baptiste Sirand

Une nouvelle vision du Miraflorès prend forme. Un sablé pressé croustillant aux notes biscuitées marquées, sur lequel les fruits, mangues et fraises, sont travaillés en marmelades parfumées et juteuses, riches en morceaux de fruits. Le tout est enrobé d'une ganache montée, soyeuse, infusée aux baies roses dont les notes légèrement résineuses et le parfum soulignent les saveurs fruitées de ce dessert.

Miraflorès par les gagnants du Meilleur Pâtissier - Les Professionnels : *Sablé breton à la baie rose, biscuit moelleux aux amandes, compotée et confit de mangues, compotée et confit de fraises, crème légère à la baie rose.* Individuel - 10€ 8 personnes - 79€ Nomade 6 personnes - 60€

Les trois desserts sont à découvrir en boutique à partir du 22 juillet et jusqu'à la rentrée. La version Pâtisserie Nomade est expédiable par Chronofresh partout en France en passant commande sur www.pierreherme.com





À PROPOS DE LA MAISON PIERRE HERMÉ PARIS

Pierre Hermé est l'héritier de 4 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 designées 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 a également obtenu le label Entreprise du Patrimoine Vivant, distinguant les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence. Elle est également partenaire des groupes Ritz-Carlton, Park Hyatt, La Mamounia, New Otani, Oetker Collection...etc. Elle compte plus de 50 points de vente, répartis dans douze pays et un effectif de près de 600 collaborateurs. www.pierreherme.com

A PROPOS DE L'ÉCOLE VALRHONA

L'École Valrhona est née il y a 33 ans de la volonté conjointe de Valrhona et de Frédéric Bau de transmettre un savoir-faire d'excellence et de révéler les talents des artisans du goût du monde entier. Cette transmission est une promesse d'apprentissage, de rencontres et d'enrichissement, qui prend vie grâce au réseau de l'École. Un réseau qui se déploie aux quatre coins du monde tout en garantissant à chacun.e un accompagnement et une expertise chocolat. Fidèles à l'esprit du campus de Tain l'Hermitage, lieu iconique pour toute une profession, les campus de l'École Valrhona se sont développés à Tokyo, Paris et Brooklyn. Des centres d'expertise, dédiés au meilleur du savoir-faire et de la créativité chocolatière, où les 35 chef·fe·s pâtissier·e·s de l'École Valrhona proposent des programmes de formation d'excellence, allant de l'initiation, au perfectionnement des gestes, et de techniques de précision. Ce sont des lieux de partage entre passionné·e·s de la matière chocolat, qui permettent à chacun.e de développer son talent, mais surtout, de s'enrichir au contact des autres,

pour toujours repousser les limites de la créativité.



Instagram : @pierrehermeofficial • Facebook :
Pierre.Herme.Paris Twitter : @PierreHerme_FR • LinkedIn :
Pierre Hermé Paris
Instagram : @ecolevalrhona • Facebook :
@ecolevalrhona LinkedIn : @valrhona