



## PIERRE HERMÉ.

### Pastelerías PH. París. Francia

Su aparición en el entorno gastronómico marca un antes y un después. Por algo ha sido considerado “El Picasso de la pastelería” (*Vogue*) o “El rey de la pastelería moderna” (*The Guardian*). Miembro de la cuarta generación de pasteleros alsacianos, comenzó su carrera a los 14 años como aprendiz de Gaston Lenôtre. Sus empresas en Francia, Japón y Estados Unidos son apenas parte de fama de quien revolucionó la práctica dulce, impulsando una manera totalmente diferente de abordar este repertorio sin miedo a repensar la tradición, planteando sensaciones y asociaciones que buscan el placer como máxima consigna. Autor de libros como *La pastelería de Pierre Hermé* (Montagud Editores), *Ph10: Antología Pierre Herré* (Montagud Editores) o *El Chocolate* (Larousse).



ESPAI[SUCRÉ]

Escuela-restaurant de postres  
Jordi Butrón + Xano Saguer

thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com  
www.espaisucre.com +34 933 151 022

#### Socio fundador



#### Patrocinadores principales

MESAMÉRICA®



Pástry  
Revolution

#### Colaboradores

ã  
apicius

**KitchenAid**  
FOR THE WAY IT'S MADE!

Estufa de Inducción Magnética  
**SENKEN**  
Home Products

