

Le Français Pierre Hermé, dit le "roi des Macarons", a été nommé meilleur pâtissier du monde



L'Alsacien de 54 ans a été récompensé par le classement des World's 50 Best Restaurants.

La distinction est rare et donc précieuse. Pierre Hermé a été sacré lundi "meilleur pâtissier du monde" par le classement des [World's 50 Best Restaurants](#). C'est la première fois qu'un Français est désigné.

Il était écrit que cet Alsacien de 54 ans, surnommé le "roi des macarons" ou le "Picasso de la pâtisserie", tomberait dans la marmite du goût : issu d'une lignée de quatre générations de boulangers-pâtisseries alsaciens, il est aujourd'hui à la tête d'un petit empire, constitué de 600 collaborateurs, et de 47 boutiques présentes dans 12 pays, .

Rien que son CV vous ouvre l'appétit : Fauchon, Lenotre, Ladurée...l'homme a été formé chez les meilleurs. Avec toujours comme maître mot : inventivité. L'Alsacien a bâti son empire sucré sur des associations de saveurs inédites, plébiscités par les gourmets de Paris à Tokyo, en passant par Dubaï.

Mais alors qu'il doit une grande partie de sa renommée au macaron, Pierre Hermé n'était pourtant pas un grand fan de cette gourmandise au départ, la trouvant "trop sucrée". Il explique : "Ce qui m'a donné envie de travailler le macaron, c'est qu'il n'y avait alors pas grand-chose, juste café, chocolat, vanille. Je me suis dit qu'il y avait vraiment un champ de créativité à explorer".

Parmi ses créations, on retrouve le macaron huile d'olive et vanille, le Mogador (chocolat au lait et fruit de la passion), ou encore l'Isphahan, qui allie framboise et litchi.

[#PierreHerme](#) "I am honoured to receive this title and look forward to continuing to surprise gourmets worldwide!"
[#Worlds50Best](#)

— Pierre Hermé Paris (@PierreHerme) [14 juin 2016](#)