

Événement exceptionnel pour Pâques :

Une Master Class Carrément Chocolat par Pierre Hermé ouverte à tous !

Pour la première fois, Pierre Hermé donnera une Master Class chocolat le 7 avril prochain. Seulement 60 places disponibles à réserver de toute urgence !

Un cours très chocolat par Pierre Hermé

Pour cette Master Class unique ouverte au grand public, Pierre Hermé exprimera "*sa perception des plaisirs du chocolat*".

Au cours de cette journée pas comme les autres, les 60 participants pourront découvrir et goûter des recettes exclusives (tarte, macarons, sablés...), des recettes très chocolat imaginées, expliquées et démontrées par Pierre Hermé en personne.

Horaires : 8h30 - 16 h00

Coût : 280 euros (déjeuner compris)

Lieu : École Grégoire-Ferrandi, 28 rue de l'abbé Grégoire - 75006 Paris

Réservations auprès de : Pricille Coutansais - 01 49 54 28 96 - atelierph@ccip.fr

Partage du savoir-faire

Depuis plus de 20 ans, Pierre Hermé s'est attaché à former et à transmettre savoir-faire et créations. En créant en 2004, l'Atelier de Formation à la Haute Pâtisserie au sein de l'École Ferrandi (Paris 6^e), Pierre Hermé a voulu répondre "*à la demande de ceux qui, dans le monde entier, souhaitent venir partager avec nous techniques et passion.*"

Appelé Atelier de Formation à la Haute Pâtisserie, il est résolument tourné vers le très haut de gamme, dans son contenu comme dans le public visé. Il s'adresse en effet à des professionnels expérimentés désireux de maîtriser le savoir-faire et la sensibilité qui sont au cœur de toutes les créations de Pierre Hermé. Tous les stages, animés par les équipes de Pierre Hermé, puisent directement dans l'univers de goûts, de sensations et de plaisirs imaginé par le pâtissier.

Relations Presse Pierre Hermé Paris :

Florence Faisans

florence.faisans@pierreherme.com

Tél : +33(0)1 45 12 04 35 - Mob : +33(0)6 81 68 96 41