

PIERRE HERMÉ

PARIS



Pierre Hermé receives the title of World's Best Pastry Chef by the World's 50 Best Restaurants Academy

ピエール・エルメが「世界のベストレストラン50アカデミー」より
「世界の最優秀パティシエ賞」を受賞



(c) Stéphane de Bourgies

Relations Presse Pierre Hermé Paris

Sayaka KONDO / Maiko HIRAI

Tel: 03-5485-7788

sayaka.kondo@pierreherme.com / maiko.hirai@pierreherme.com

ピエール・エルメが 《世界のベストレストラン 50 アカデミー》より 「世界の最優秀パティシエ賞」を受賞

ピエール・エルメはこの度、ニューヨークで開催された2016年「世界のベストレストラン 50」の授賞式で「世界の最優秀パティシエ賞」を賜りました。

《世界のベストレストラン 50 アカデミー》は、世界6大陸で活躍する972名のガストロノミー（美食術）のエキスパートたちから構成されています。彼らは地球全体をカバーする27の地域から、秘密投票の形で独自に選出した7つのレストランの一覧を提出します。またその際は、対象レストランに所属する菓子職人の中から「世界の最優秀パティシエ賞」の受賞者を選ぶことも慣例になっています。例えば2014年はジョルデイ・ロカ氏（スペイン・ジャローナ所在のエル・セジュール・デ・カン・ロカ経営）、2015年はアルベルト・アドリア氏（スペイン・バルセロナ所在のティケッツ経営）が「世界の最優秀パティシエ賞」の栄に浴しました。

超一流のパティシエ・ショコラティエとして、多くのファンだけでなく同業者からも称賛されているピエール・エルメにとって、今般の受賞はこれまでに受けてきた数多くの国際的栄誉に連なるものです。米ヴォーグ誌から“パティスリー界のピカソ”と呼ばれたエルメは次のようにコメントしています。

「この度は素晴らしい賞をいただき本当に嬉しく思っています。今ここニューヨークで、才能と創造性と情熱にあふれた人々に囲まれているのはとても楽しいですね。今回の受賞は私の直属のスタッフにとってだけでなく、世界の各地で私のスイーツを毎日作ってくれているパティシエたち全員にとっても大変名誉なことです」

“味覚の喜びだけが唯一の指針”をモットーにして、飽くなき探求心を持ち続けるピエール・エルメは、スイーツアートのクリエイターとして世界の頂点に上りつめました。彼は思いがけない出会いや旅や交流を創造の糧にしつつ、従来のスイーツに見られた余計なデコレーションを取り除くとともに、各種のフレーバーを区分けしてそれぞれの特性を余すところなく生かし、予想外の振る舞いを見せるカカオ豆さえも手なずけてしまいます。

彼はチョコレート、白味噌、コルシカ島の永久花イモータル、及びシトロンなどを大胆に組み合わせると異なるテーストを生み出します。特に革命的だと言えるのは、砂糖を塩と同じように、全体の風味を引き立てるための香料として使うユニークな手法です。そんな彼はまた、独特な菓子作りのノウハウを後進に伝えていくことや、スイーツアートの振興のためにも献身的に取り組んでいるのです。

ピエール・エルメはアルザスのパン・菓子店の家系の4代目として生まれました。14歳の時にパリに出て巨匠ガストン・ルノートルのもとで修業を始めました。その後は数々の有名ブランドのために働いてキャリアを積み、とりわけファッションでは11年間にわたってシェフ・パティシエを務めました。1998年、友人のシャルル・ズナティと一緒にピエール・エルメ・パリを設立し、日本の東京に第1号店をオープンしました。2001年にはパリにもブティックを出し、現在では世界各地に数十店舗を展開するまでになっています。

今や、世界中の大勢のグルメファンがひきもきらずピエール・エルメ・パリの各店を訪れています。特に、パリのシックなサン＝ジェルマン＝デ＝プレのボナパルト通り72番にあるブティックはピエール・エルメの全作品が揃っており、愛好家たちの人気スポットになっています。

PIERRE HERME

PARIS

「世界のベストレストラン 50」について

「世界のベストレストラン 50」とは、食文化をリードする逸材（ガストロノミーのエキスパート）たちがユニークな形で集まって、地球上の様々な地域の優れた美食術を讃えるものです。世界6大陸21ヶ国のレストランの中から選出される「世界のベストレストラン 50」のリストは、地上で一番素晴らしい美食体験のバロメーターになっています。

このリストは、ダイナーズクラブ®<<世界のベストレストラン 50 アカデミー>>が作成しています。当アカデミーは、レストラン業界を先導する1000人近くのエキスパートが集まる有力団体で、世界の27の地域をカバーしています。各地域にはチェアマンを含めて36人のメンバーがおり、各メンバーはそれぞれ7票の投票権を行使できますが、7票のうち少なくとも3票は自分の地域以外のレストランに投じなければなりません。

各地域のメンバーとしては、フードライター（グルメライター）、料理評論家、シェフ、レストランオーナー、高名なガストロノーム（美食家）などが中心になっています。メンバーたちは、過去18ヶ月に自ら味わった最高の飲食体験に基づいて選んだレストランの評価順一覧表を作成します。このプロセスにおいては前もって決められた標準的チェックリストは存在しないものの、厳しい投票ルールがしかるべく適用されています。こうして作成された「世界のベストレストラン 50」のリストは、独立のコンサルタント機関であるデロイト社から審査判定を受けます。この審査判定により、「世界のベストレストラン 50」の投票プロセスや最終リスト作成の完全性と真実性が保証されているのです。

- 公式サイト <http://www.theworlds50best.com>
- ピエール・エルメの紹介ページ <http://www.theworlds50best.com/awards/best-pastry-chef>

ピエール・エルメ・パリについて

ピエール・エルメとシャルル・ズナティによって1997年に設立された当社は、2010年から国際舞台で急速な躍進を遂げ、ヨーロッパ、アジア、及び中東にまで店舗を拡大しています。まず1998年に東京で第1号店をオープンし、3年後の2001年に、サン＝ジェルマン＝デ＝プレのファッション地区ボナパルト通り72番にもブティックを開店しました。2008年にはパリのガンボン通りに初の〈マカロン & ショコラ〉店をオープンし、2010年には、ピエール・エルメ自身の創作工房の拠点となる『メゾン ピエール・エルメ』をパリの17区に設置しました。さらに、オンラインショッピングも運営しています。

威信あるコルベール委員会のメンバーになっている当社は、名高い一流ホテルのラッフルズ・ホテルやザ・リッツ・カールトンと提携しています。また、高級ファッションブランドのディオールともタイアップしており、2015年7月には韓国ソウルのディオール店内に〈カフェ・ディオール・バイ・ピエール・エルメ〉を開きました。

現在、当社は約600人の従業員を擁し、12ヶ国に数十店舗を展開しています。
なお、当社の事業状況につきましては、以下のソーシャルネットワークもご参照ください。
Instagram: @pierrehermeofficial • Twitter: @pierre_HermeJPN • Facebook: Pierre Hermé Paris - Japon

<本件に関するお問い合わせ および ご掲載誌送付先>

ピエール・エルメ・パリ 広報：近藤清香・平井舞子

〒107-0061 東京都港区北青山 3-10-18 北青山本田ビル 2F

TEL: 03-5485-7788 FAX: 03-5485-1888

E-MAIL: sayaka.kondo@pierreherme.com / maiko.hirai@pierreherme.com

URL: www.pierreherme.co.jp / www.pierreherme.com (fr)