

# PIERRE HERMÉ

PARIS

Communiqué de presse  
Avril 2022

## L'ARCHITECTE DU GOÛT S'ASSOCIE AU FUNAMBULE DE LA PLUME POUR CÉLÉBRER LES MAMANS - DU 9 AU 29 MAI 2022 -



L'Art du goût de Pierre Hermé rejoint l'Art de l'écriture de Nicolas Ouchenir pour la Fête des Mères. Sous la plume du calligraphe, les pleins et les déliés dessinent une rose voluptueuse entremêlée de quelques mots d'Amour. Les pâtisseries quant à elles, se jouent des parfums des fruits les plus subtils pour en révéler des interprétations gourmandes. Fruits rouges, Yuzu, Letchis ou encore pétales de roses.... Autant d'associations de saveurs qui se prêteront aux plus belles déclarations auprès de toutes les mamans.

Nicolas Ouchenir  
Pour  
Pierre Hermé

### MACARON VELOUTÉ MONTEBELLO\*

*Biscuit macaron, ganache au yaourt et à la pistache,  
confit de framboises  
2,50€ L'unité*



### MACARON INFINIMENT VANILLE\*

*Biscuit macaron, crème à la vanille de  
Madagascar 2,50€ L'unité*

### MACARON INFINIMENT YUZU\*

*Biscuit macaron, ganache au yaourt et au yuzu,  
confit de yuzu 2,50€ L'unité*



### ASSORTIMENT DE BONBONS DE CHOCOLAT

Deux formats disponibles : 120g : 21€ • 210g : 32€



### TABLETTE CŒURS MÊLÉS CHOCOLAT AU LAIT INFINIMENT PRALINÉ NOISETTE

Le chocolat au lait signature de la Maison Pierre Hermé Paris se révèle dans d'incontournables tablettes fourrées de praliné noisette. Missives gourmandes, les tablettes coeurs mêlés sont une invitation aux déclarations.

Poids 130g : 13€

\*Les macarons imprimés sont proposés en exclusivité sur notre site

[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)



### ELLA CŒURS MÊLÉS

*Biscuit au citron à l'huile d'olive, fruits rouges crus et cuits, crème mousseline au citron*  
Disponible en format 4 pers : 42€ • 8 pers : 69€



### INFINIMENT VANILLE CŒURS MÊLÉS

*Pâte sablée Infiniment Vanille, biscuit aux amandes, ganache et crème légère montée aux vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar, biscuit imbibé au jus de vanille*  
Disponible en format 4 pers : 42€ • 8 pers : 69€

### ISPAHAN COEURS MÊLÉS

*Biscuit macaron, crème aux pétales de roses, framboises et letchis*  
Disponible en format 4 pers : 42€ • 8 pers : 69€



À l'occasion de la Fête des Mères, les entremets Nomades se parent d'un décor unique pour faire plaisir à nos mamans ! Ces pâtisseries seront disponibles en pré-commande dès le 13 mai sur notre site : [www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com) et livrées à partir du 19 mai pour combler tous les gourmands, aux quatre coins de l'hexagone.



### NOMADE ISPAHAN

*Biscuit macaron, crème aux pétales de roses, biscuit à la rose, framboises et letchis*  
Format 6/8 pers : 60€

### NOMADE ORPHÉO

*Biscuit viennois au chocolat noir, crème onctueuse au praliné noisette, ganache au chocolat noir Pure Origine Venezuela, Grand Cru Araguani, noisettes torréfiées*  
Format 6/8 pers : 60€



## A propos de Nicolas Ouchenir

Nicolas Ouchenir naît dans les années 1980 à Oberkampf. Déjà petit, il est impressionné par l'écriture au stylo-plume du pédiatre et passe une petite enfance « constamment un crayon à la main, taché d'encre et de peinture ». Adolescent, il fait du graffiti dans les rues de Paris. À la suite de son bac, il se dirige vers des études de commerce. Après un premier travail à la galerie de César Pape, il intègre la galerie de Jean-Gabriel Mitterrand. Il fait ensuite un voyage au Brésil de plusieurs mois et revient avec l'idée d'être calligraphe. Autodidacte, Nicolas Ouchenir commence sa carrière professionnelle de calligraphe au début des années 2000. Il débute avec Rick Owens et Miuccia Prada. En quelques années, il devient « le stylo » présent derrière nombre de maisons de mode prestigieuses. Dans son atelier du 8e arrondissement de Paris, entouré de son équipe ou seul, Nicolas Ouchenir réalise ainsi jusqu'à 1 000 invitations par jour durant les Fashion weeks parisiennes. Il crée également des alphabets pour des marques, des habillages graphiques pour des maisons de champagne, des logos, du graphisme pour les musées, des gravures, des illustrations pour des magazines, des créations de tatouages ou même un t-shirt. Inspiré par l'Art Nouveau et les années 1940, il utilise de nombreux ustensiles variés tels les stylos Montblanc "fontaine". Outre son travail de création, il joue aussi le rôle de consultant pour certaines marques mais reste considéré « comme la référence de la calligraphie française ».

## 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 Etats-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](http://www.pierreherme.com)

## Suivez-Nous sur les réseaux sociaux

Facebook : Pierre.Herme.Paris • Instagram : @pierrehermeofficial • Twitter : @PierreHerme\_FR • LinkedIn : Pierre Hermé Paris

## CONTACTS PRESSE

