

ÉPIPHANIE  
COMMUNIQUÉ DE PRESSE

# ABYSSES

profondeurs du goût

PIERRE HERMÉ  
PARIS



PIERRE HERMÉ

PARIS

# ÉPIPHANIE ABYSSES PROFONDEURS DU GOÛT

Une plongée mystérieuse dans les profondeurs des océans, des coraux, anémones et autres éponges de mer, telle est l'odyssée que Pierre Hermé nous invite à découvrir, avec la collection Abysses.

Inspiré par les oeuvres de la céramiste américaine Courtney Mattison, la collection de Noël, infiniment gourmande et marine, vient s'inscrire comme un chapitre supplémentaire à la *Lettre à l'océan* de l'artiste. De ses oeuvres monumentales, surgit l'incroyable biodiversité des mers où teintes, courbes, volumes et textures créent un sentiment de mouvement, de tourbillon, de vie. Ici l'infiniment grand célèbre l'infiniment petit.

Attendues, espérées, rêvées, les galettes prennent la suite des festivités de Noël et de la fin d'année, s'inscrivant tout naturellement dans la fresque gourmande. Pierre Hermé renouvelle le savoir-faire en leur donnant une expression innovante. La pâte feuilletée croustillante accueille le pain perdu, la crème d'amande fait une place à la ganache au chocolat alors que le fruit de passion, l'ananas et le chocolat au lait enrichissent le registre traditionnel de la galette à la crème d'amande. Quant à la brioche feuilletée, elle célèbre la gourmandise du moment. De quoi bouleverser les sens !

Disponibles en boutique et sur [pierreherme.com](https://www.pierreherme.com) à partir du **2 janvier 2026**

Disponibles en précommande sur [pierreherme.com](https://www.pierreherme.com) à partir du **23 décembre 2026**







GALETTE AU  
FLAN INFINIMENT CHOCOLAT  
Exclusivité Boutique Infiniment Chocolat

Pour l'Épiphanie, le Flan Infiniment Chocolat devient une.... Galette... étonnante, inattendue, surprenante. La pâte brisée du flan se mue en une pâte feuilletée dorée et croustillante, dissimule la texture fondante et la sensation "fraîche" du flan au chocolat Pure Origine Ghana. Une dégustation infiniment singulière dans laquelle le contraste des textures est exacerbé par la nougatine croquante au gruë de cacao.

*Pâte feuilletée inversée, Chocolat Noir Pure Origine Ghana 80% de cacao, nougatine aux éclats de fève de cacao*

4 pers : 38€ - 8 pers : 62€

Disponible exclusivement à la Boutique Infiniment Chocolat  
23 boulevard des Capucines, Paris 2

PIERRE HERMÉ  
PARIS



## GALETTE INFINIMENT AMANDE

Incontournable, la Galette Infiniment Amande ouvre le bal de l'Épiphanie. Pierre Hermé y célèbre toutes les facettes du goût du fruit sec. La crème d'amande enrichie d'amandes torréfiées vient se lover dans un feuilletage doré, croustillant à souhait.

*Crème aux amandes grillées & éclats d'Amandes torréfiées*

Indiv : 7,90€, 4 personnes : 35€, 8 personnes : 56€,  
12 personnes : 72€ (sur commande uniquement)



PIERRE HERMÉ  
PARIS  
PARIS

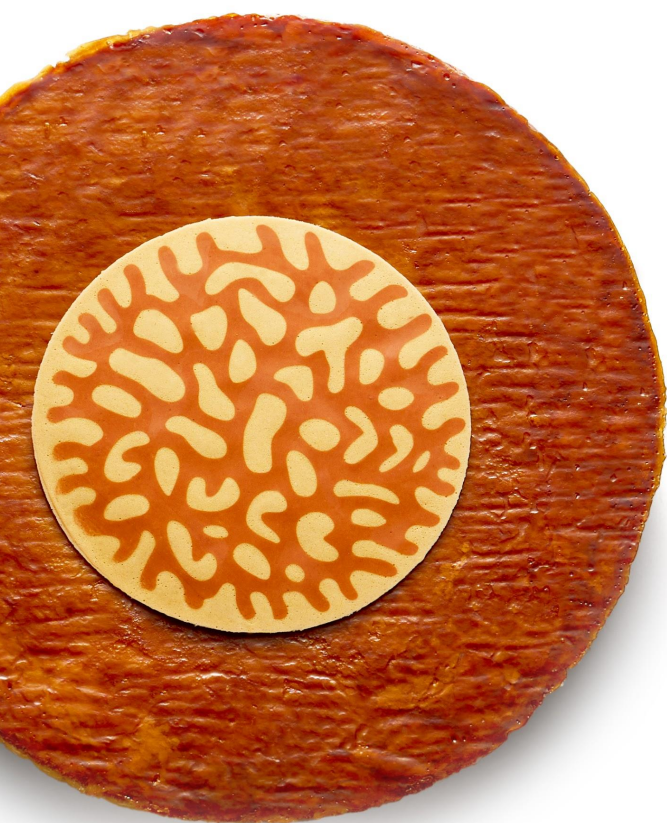


## GALETTE MOGADOR

Pierre Hermé réinterprète l'emblématique saveur Mogador (chocolat au lait, fruit de la passion, ananas rôti) dans une galette exceptionnelle. Les parfums du fruit de la passion se glissent dans la crème d'amande, alors que l'ananas rôti et la ganache chocolatée et fruitée instillent leurs notes acidulées pour une dégustation croustillante, riche en émotions.

*Pâte feuilletée, crème d'amande au fruit de la Passion, ganache au chocolat au lait et au fruit de la Passion, ananas rôti caramélisé*

4 personnes : 38€, 8 personnes : 62€, 12 personnes : 78€  
(sur commande uniquement)



## GALETTE FAÇON PAIN PERDU

Comme un fantôme, infiniment envoûtante, cette galette est un rêve. Pierre Hermé s'en amuse, offrant au croustillant de la pâte feuilletée, la pâte à brioche imbibée et onctueuse du pain perdu, délicieusement spongieuse. La crème d'amande et le caramel moelleux s'y mêlent, recréant à la dégustation toutes les sensations de ce dessert irrésistible Fetish de la maison.

*Pâte feuilletée inversée, pâte à brioche imbibée, crème d'amande, caramel moelleux*

4 personnes : 38€, 8 personnes : 62€, 12 personnes : 78€  
(sur commande uniquement)



## FÈVE D'OR

Dix fèves d'exception, façonnées comme de délicats coraux dorés ont été glissées dans nos galettes... Ceux qui auront la chance de les découvrir recevront une invitation privilégiée à une Masterclass Macaron pour 2 personnes au sein de la Maison Pierre Hermé Paris, le 12 février 2026. Une immersion unique dans l'univers créatif de Pierre Hermé.

PIERRE HERMÉ  
PARIS



## BRIOCHE FEUILLETÉE FAUBOURG SAINT-HONORÉ

Pierre Hermé donne à la brioche feuilletée une dimension infiniment gourmande. Croustillante et moelleuse, les parfums de vanille de la brioche s'imposent avant de laisser la crème onctueuse au praliné à la noix de Pécan dévoiler ses secrets de gourmandise, ponctuée par la rondeur suave d'un caramel moelleux à la vanille.

*Brioche feuilletée à la vanille, crème onctueuse  
au praliné à la noix de pécan et caramel moelleux  
à la vanille*

6 personnes : 45€



PIERRE HERMÉ  
PARIS



PIERRE HERMÉ  
PARIS

## MAISON PIERRE HERMÉ PARIS

Pierre Hermé est l'héritier de quatre générations de boulangers pâtisseries alsaciens. Célébré en France, au Japon, en Asie et au Moyen-Orient, 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 un service privilégié, 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 est également partenaire des groupes Ritz Carlton, Park Hyatt, La Mamounia, New Otani, Rosewood, Jumeirah... etc. Elle compte plus de 100 points de vente, répartis dans une quinzaine de pays et un effectif de près de 1000 collaborateurs.

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

