

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
SEPTEMBRE 2025

**PALMIER
INFINIMENT
VANILLE
CROISSANT
MONTEBELLO
CROISSANT
ISPAHAN
PAIN AU CHOCOLAT
MOGADOR
KOUIGN
AMANN
CHAUSSEON
AUX POMMES
PAIN AU CHOCOLAT
ET PISTACHE
CROISSANT**

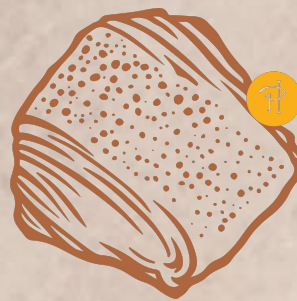
PIERRE HERMÉ

PARIS

RENTRÉE

CROUSTILLANTE

CHEZ PIERRE HERMÉ PARIS



Pierre Hermé réinvente l'art de la viennoiserie avec des créations inédites et audacieuses.

Du 2 septembre au 2 octobre, Pierre Hermé Paris fait croustiller la rentrée avec un Pop-Up dédié à la viennoiserie, à retrouver devant les Galeries Lafayette Le Gourmet. Des créations exclusives à découvrir immédiatement.

Palmier Infiniment Vanille : sublime le feuilleté par l'intensité de trois origines de vanille.
Croissant Montebello : marie pistache torréfiée et framboises acidulées.

Sans oublier le Pain au chocolat Mogador, nouvelle interprétation qui associe fruit de la passion et chocolat au lait maison subtilement caramélisé, ou l'incontournable Croissant Ispahan, Fetish de la Maison, trio chic de rose, litchi et framboise. Entre croustillant, fondant et intensité, chacune de ces viennoiseries est une expérience à part.



PIERRE HERMÉ
PARIS

PIERRE HERMÉ

PARIS

Pierre Hermé donne à la viennoiserie une aura singulière. Entre l'incontournable Croissant Ispahan et le tout nouveau Pain au chocolat Mogador, la collection se dévoile, infiniment croustillante, infiniment savoureuse, infiniment gourmande.

CROISSANT MONTEBELLO

**CHER MONTEBELLO,
JE VOUS ÉCRIS CAR VOS
PARFUMS
M'ONT BOULEVERSÉ.E**

Pierre Hermé offre au croissant l'une de ses saveurs Fetish associant le parfum et la douce amertume de la pistache torréfiée, aux notes fruitées et acidulées de la framboise. Une dégustation qui surprend par ses contrastes.

3€80 la pièce

Exclusivité Galeries Lafayette Le Gourmet

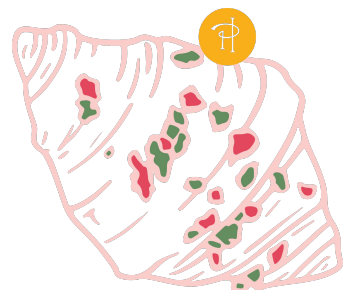


PAIN AU CHOCOLAT MOGADOR

**CHOCOLAT AU LAIT &
FRUIT DE LA PASSION ?
LE MEILLEUR SPECTACLE
EN MATINÉE**

Pierre Hermé dévoile une toute nouvelle création, le pain au chocolat Mogador. À la texture très croustillante et moelleuse de la pâte feuilletée levée, il associe une pâte d'amande fondante acidulée au fruit de la passion et au chocolat au lait maison, aux notes à la fois intenses et subtilement caramélisées.

4€ la pièce



PALMIER

INFINIMENT VANILLE

UNE RENTRÉE SOUS LES PALMIERS

Pierre Hermé sublime le palmier feuilleté en y associant les parfums de sa saveur Infiniment Vanille. On effeuille avec envie puis on se laisse porter par sa texture légère, extrêmement croustillante et son goût délicieusement beurré où s'exprime l'intensité des vanilles de Madagascar, de Tahiti et du Mexique.

4€ la pièce

Exclusivité Galeries Lafayette Le Gourmet



PIERRE HERMÉ
PARIS



KOIGN AMANN

**IMPOSSIBLE À ÉCRIRE.
INOUBLIABLE AU GOÛT**

Infiniment beurré, infiniment croustillant, Pierre Hermé livre son interprétation du Kouign Amann. Une création simple mais dont il exalte les saveurs beurrées. Croûte caramélisée presque croquante, cœur fondant, moelleux et longueur en bouche font de cette viennoiserie une dégustation inoubliable.

4€ la pièce

CHAUSSON AUX POMMES TU NE CROQUERAS POINT

Son aspect longiligne intrigue, le croustillant de sa pâte fascine. Conçu pour être faciliter sa dégustation, la compote est composée de deux variétés de pommes : Boskoop choisie pour sa saveur sucrée et sa texture fondante et Granny Smith, plus acidulée et ferme. Le chausson aux pommes de Pierre Hermé joue la carte de l'infini gourmandise.

3,50€ la pièce



PIERRE HERMÉ
PARIS

PAIN AU CHOCOLAT ET PISTACHE

POUR LES ACCROS À LA PISTACHE

Un accord qui ne laisse personne indifférent. À l'intensité du chocolat noir, Pierre Hermé associe la douceur d'une pâte d'amande fondante à la pistache ponctuée d'éclats de fruit sec. Entre croustillant et gourmandise, ce pain au chocolat singulier est infiniment désirable.

4€ la pièce



CROISSANT

LE CROISSANT. JE SUIS NATURE, MAIS PAS NEUTRE

Délicieusement doré, sa texture à la fois souple et extrêmement feuilletée laisse présager de la suite. Un croissant réalisé dans les règles de l'art dont le croustillant envoûte et le goût beurré ensorcelle dès la première bouchée.

2,70€ la pièce

CROISSANT ISPAHAN

TRIO CHIC

La combinaison de la rose, de la framboise et du letchi est incontestablement l'une des saveurs favorites des fans de Pierre Hermé. Cette association de goûts compte parmi ses plus envoûtantes créations. Avec son cœur garni de pâte d'amande à la rose, relevée par l'acidulé de la compote de framboises et letchis, ce croissant fait fondre de plaisir au quotidien les amateurs de cette association de saveurs Fetish.

3,80€ la pièce





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, Oetker Collection, Jumeirah... etc. Elle compte plus de 100 points de vente, répartis dans douze pays et un effectif de près de 1000 collaborateurs.

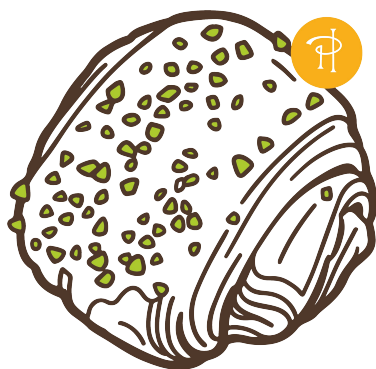
PIERRE HERMÉ
PARIS

www.pierreherme.com

LES GALERIES LAFAYETTE LE GOURMET

Leader français des Grands Magasins et célèbres dans le monde entier, les Galeries Lafayette sont depuis 130 ans un spécialiste incontesté de la mode et du commerce événementiel, ayant pour vocation de faire de chaque visite une expérience unique et de proposer à leurs clients français et internationaux une sélection de marques sans cesse renouvelées, allant de l'accessible au premium et au luxe. Présente sur les segments de la mode et de l'accessoire, de la décoration, de l'alimentation et de la restauration, la marque Galeries Lafayette rayonne grâce à un réseau de 65 magasins en France et à l'international, à ses sites marchands galerieslafayette.com, gourmet.gallerieslafayette.com et à son activité de déstockage Galeries Lafayette L'Outlet.

www.gourmet.gallerieslafayette.com





CONTACTS PRESSE

PIERRE HERMÉ
PARIS

REJOIGNEZ PIERRE HERMÉ PARIS

 @pierrehermeofficial

 Pierre.Herme.Paris

 @PierreHerme_FR

 @Pierre-Hermé-Paris

PIERRE HERMÉ
PARIS