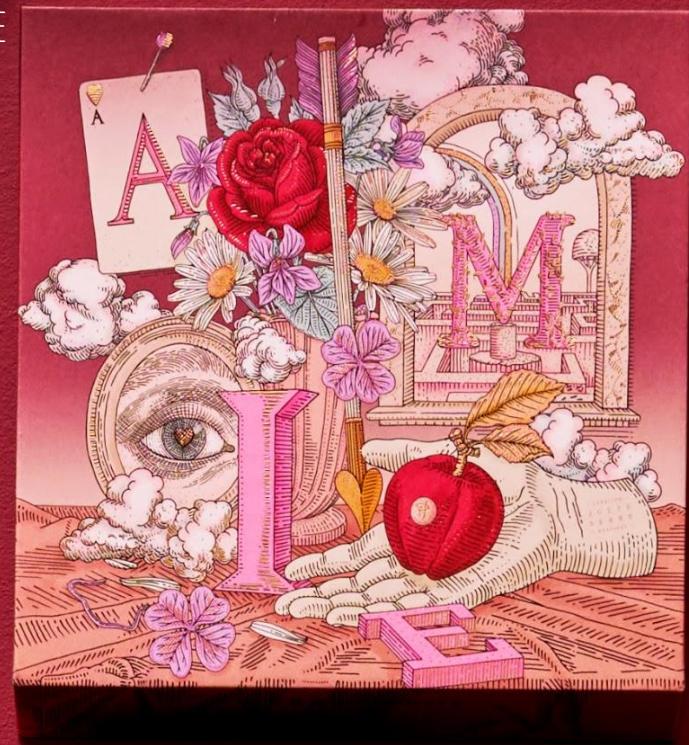


SAINT-VALENTIN 2026

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



PIERRE HERMÉ
PARIS

PIERRE HERMÉ

PARIS

SAINT-VALENTIN

J'aiMe

PIERRE HERMÉ X JULIE SERRE

Pierre Hermé conjugue aiMer à l'infini ! Pour sa collection, Pierre Hermé dialogue avec l'illustratrice Julie Serre à imaginer une atmosphère surréaliste et insolite. Entre fantaisie, onirisme et narration, on se laisse porter par le dessin au trait fin, précis, où chaque élément se lie dans une composition abstraite, foisonnante et intrigante.

A – I – M – E.

Les lettres disséminées comme une énigme à reconstituer. Une fois assemblées, elles forment un mot simple, essentiel, immédiat : AIME. Elles résonnent comme une invitation : AIME. Comme une invitation.

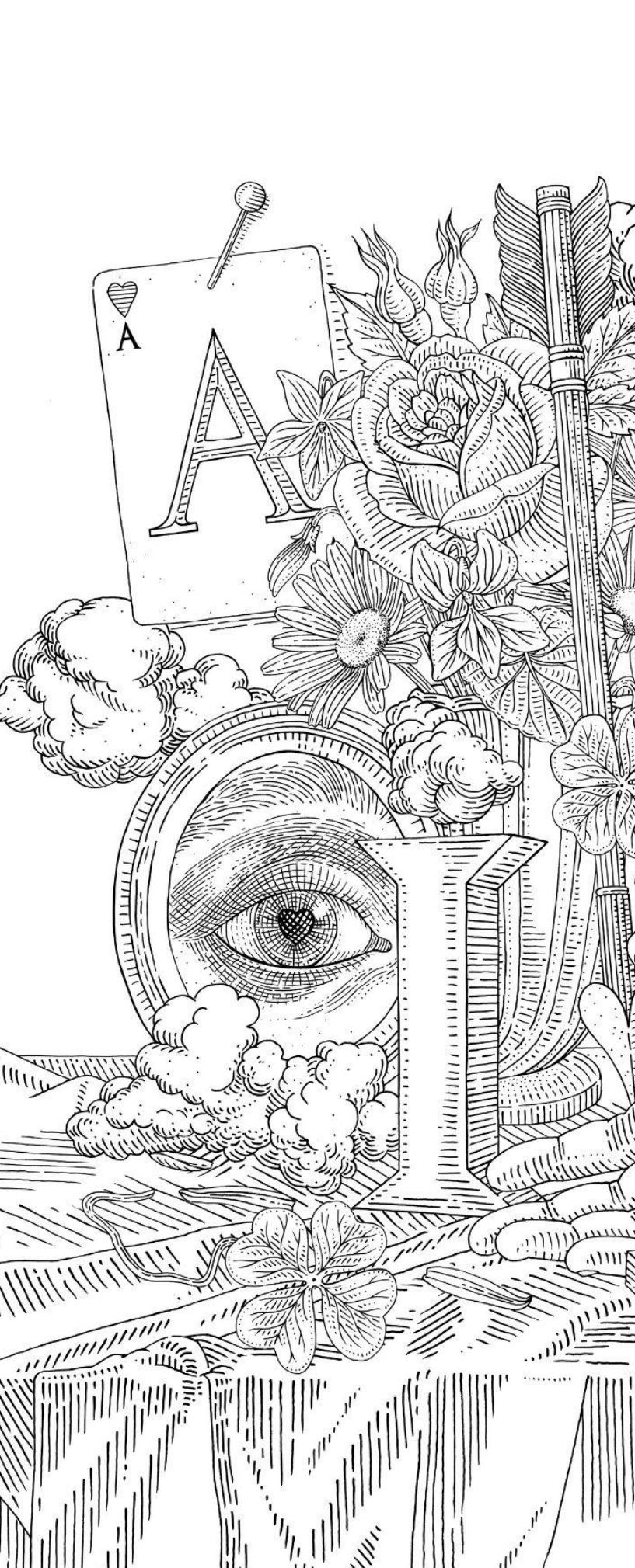
Aime au présent. Aime le moment, Aime-toi, aime l'autre, aime la vie, aime l'instant.

"L'interprétation surréaliste brouille les frontières entre les rêves et la réalité. J'aiMe infiniment l'idée de pouvoir se perdre dans un dessin et laisser libre cours à son imaginaire. Ici l'interprétation est libre, intrigante, on évoque sans révéler, chacun en fait sa propre interprétation et stimule son imagination."

*Pierre Hermé
PH*

Disponibles en boutique et sur pierreherme.com à partir du **22 janvier 2022**.





J'aiMe

J'aiMe quand les fenêtres s'ouvrent sur
de nouveaux horizons

J'aiMe l'éclosion multicolore de la
nature

J'aiMe le tumulte et la joie

J'aiMe le rêve qui libère la pensée

L'esprit prend son envol

Pour une histoire infinie

Il y a une envie d'ailleurs

Un voyage singulier qui résonne
comme un écho familier

J'aiMe les silences évocateurs

J'aiMe la magie d'un arc-en-ciel

J'aiMe me laisser porter par les mots

J'aiMe imaginer les secrets de l'Art

Les nuages cotonneux s'échappent,
glissent et transportent

Ils laissent une trace de douceur dans
la mémoire

Un moment où tout devient possible

Où l'imaginaire prend le pas sur
l'ordinaire

J'aiMe ce moment où la gourmandise
nous fait rêver

J'aiMe les histoires et les contes, les
fantasmes et les chimères

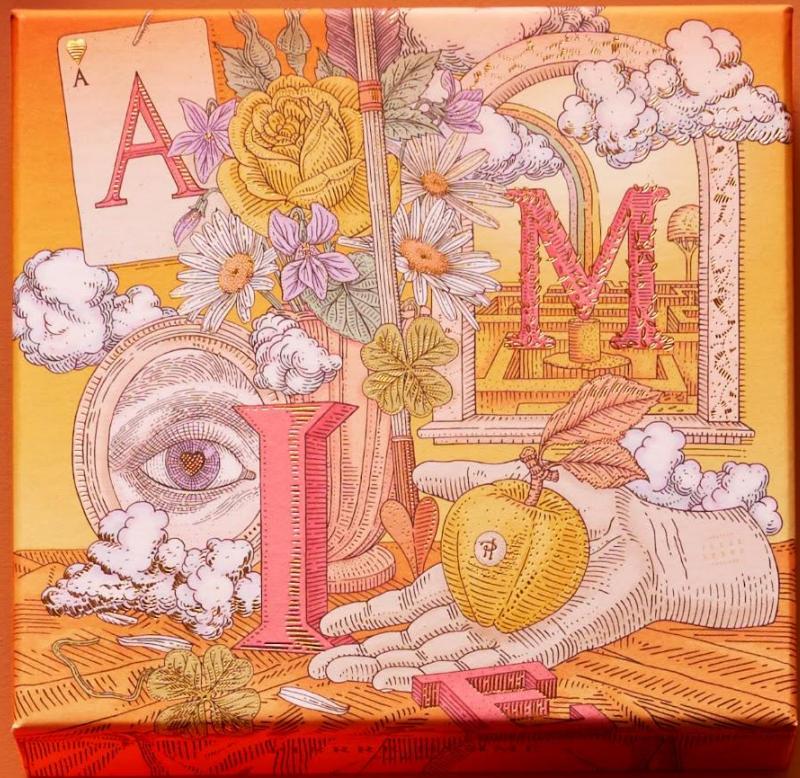
J'aiMe ce flou volontaire où la frontière
entre rêve et réalité s'efface

J'aiMe cette échappée belle

J'aiMe les atmosphères oniriques !

J'aiMe la fantaisie et l'illusion.

MACARONS



PIERRE HERMÉ
PARIS

Jardin Subtil

Pierre Hermé imagine un accord où les parfums des agrumes se mêlent en douceur. Dans la crème onctueuse, orange sanguine, citron vert et pamplemousse s'accordent naturellement, soulignés par la note subtilement piquante du piment d'Espelette. En contraste, une gelée au citron, fraîche et intense, crée la surprise, exacerbant le goût de ce macaron fruité aux agrumes.

Agrumes, Piment d'Espelette & Citron

2,90€ la pièce



Frivolité

Un macaron tout en gourmandise où le caramel au beurre salé de la crème donne le ton. La dégustation se poursuit avec la pomme confite dont les parfums délicieusement fruités se dévoilent dans une association de goûts familiers.

Caramel au Beurre Salé & Pommes

2,90€ la pièce

Algaé

Pierre Hermé offre aux arômes acidulés, cacaotés et amers du chocolat Pure Origine Belize les notes marines et délicates de l'algue Nori. Au cœur du macaron, le confit de yuzu joue les contrastes apportant en fin de dégustation une note vive et parfumée.

Chocolat Pure Origine Belize 64% de cacao,

Algues Nori & Yuzu

2,90€ la pièce



Ouréa

Pierre Hermé joue l'accord parfait de deux notes qui entrent en résonance, la noisette et le yuzu de Kôchi. La crème onctueuse au yuzu dévoile ses parfums avant de s'allier à un cœur croustillant au goût suave de noisettes grillées caramélisées. Une dégustation tout en nuances où agrume et fruits secs sont complice.

Noisette & Yuzu

2,90€ la pièce

PIERRE HERMÉ

P A R I S

Jardin Zen

Miso blanc et chocolat noir Pure Origine Brésil, plantation Païneiras. Une alliance originale. La note délicatement salée du condiment japonais, prolonge le caractère singulier du goût de ce chocolat noir d'exception. Associé au chocolat noir, il impose son caractère, met son grain de sel, pour mieux révéler le seul bon goût cacao. Chocolat Noir Pure Origine Brésil Plantation Païneiras 64% de cacao & Miso Blanc

2,90€ la pièce



Vénus

Comme une réminiscence de l'enfance, le coing joue ses notes de rose, veloutées et sucrées dans une délicate polyphonie. Pierre Hermé imagine une association unique où la fleur vient exacerber le parfum naturel du fruit. Une alliance d'aromatiques réunis en parfaite complicité pour une évocation majestueuse du goût du coing.

Rose & Coing
2,90€ la pièce



Huile d'Olive et Vanille

Pierre Hermé imagine une composition unique où la vanille vient mettre en valeur les notes ardentes et végétale de l'huile d'olive fruité verte. Quelques éclats d'olive verte permettent de découvrir, par petites touches, la plénitude du goût de l'olive.

Huile d'Olive & Vanille de Madagascar
2,90€ la pièce



Solento Fleur Séchée

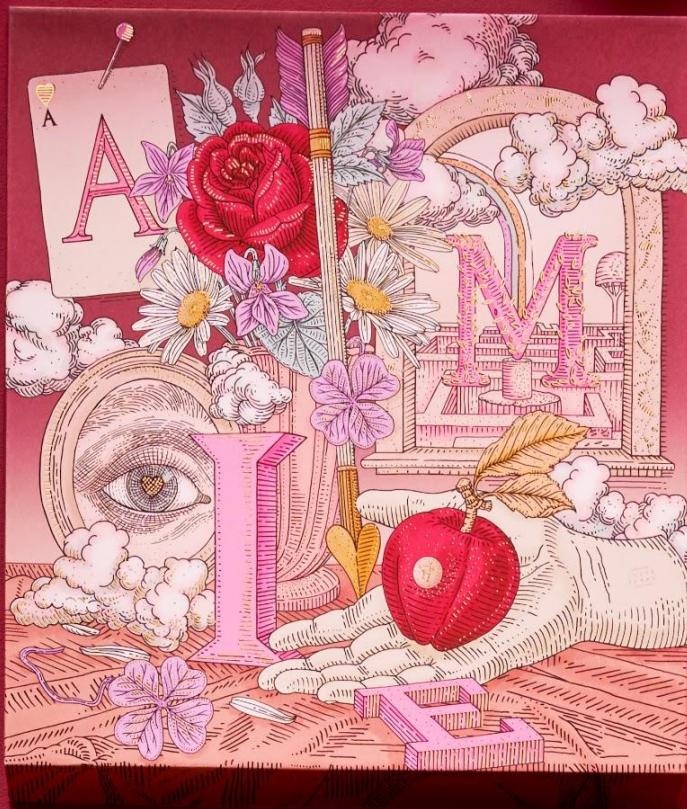
Pierre Hermé réinterprète l'entremets Solento dans un macaron où les notes fruitées de la crème onctueuse à la mangue se dévoilent, soulignées par le parfum d'un trait de citron vert : une succession de saveurs fraîches et exotiques. Chaque coque décorée d'une fleur séchée déposée à la main lève le voile sur cette partition infiniment savoureuse.

Mangue & Citron vert
3,40€ la pièce

PIERRE HERMÉ

PARIS

CHOCOLATS



PIERRE HERMÉ

PARIS



Bonbons Chocolats

Coffret 120g - 29€
Coffret 230g - 49€

Tablettes Fourrées

Tablette Infiniment Praliné Maïs - 15€
Tablette Arya - 15€

Fleurs de Guimauve

En exclusivité à la boutique Infiniment Chocolat
Coffret de 9 fleurs à composer - 39€
Infiniment Praliné Noisette, Vanille & Caramel, Arya



PÂTISSERIES

PIERRE HERMÉ
PARIS

Ispahan Cœurs Mêlés

L'emblématique Ispahan, association de fleur et de fruits, ne cesse de se révéler.

Sous une nuée de cœurs, la framboise puissante contraste avec les notes douces et suaves de la crème à la rose répondant au parfum floral du letchi.

Biscuit macaron, crème aux pétales de roses, biscuit à la rose, compote de framboises et letchis

2/3 personnes - 34€



Cœurs Mêlés Mogador

Pierre Hermé offre à la saveur Fétilsh Mogador une nouvelle interprétation. Sur une pâte sablée au chocolat délicatement friable, les morceaux d'ananas rôtis au fruit de la passion bousculent l'onctuosité d'une ganache au chocolat au lait et fruit de passion, associée à la texture moelleuse d'un biscuit au chocolat. Une chantilly au chocolat au lait et fruit de la passion poursuit la dégustation sur une note douce et acidulée.

Pâte sablée et biscuit au chocolat au Lait Pierre Hermé Paris 45%, ganache au chocolat au lait et au fruit de la Passion, ananas rôtis, crème Chantilly au chocolat au lait et au fruit de la Passion.

2/3 personnes - 34€



Rosyne Cœurs Mêlés

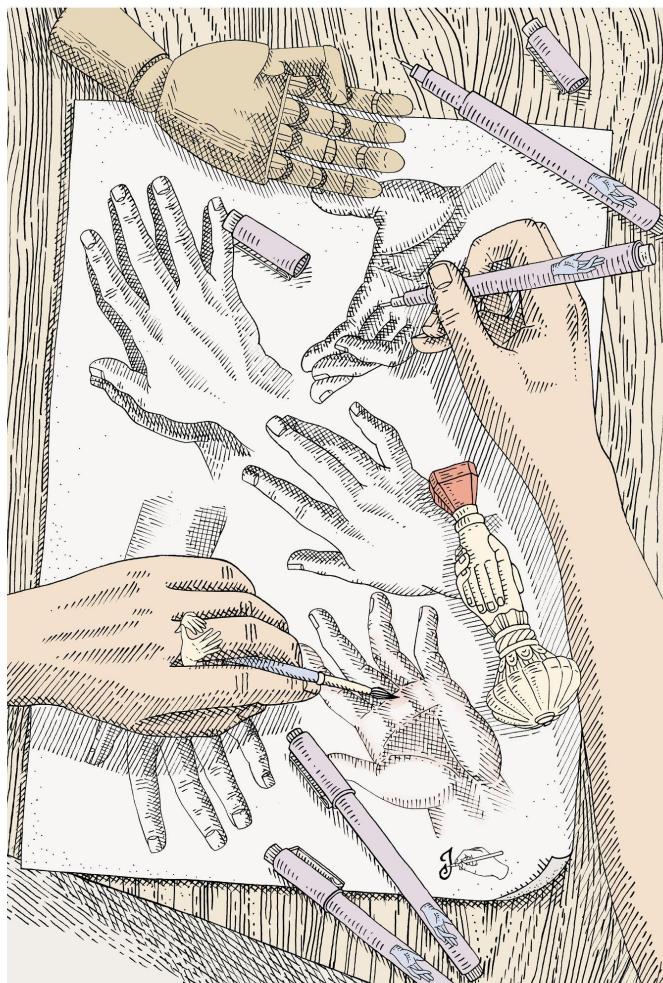
Inspiré par les accords du parfum Joy de Jean Patou, Pierre Hermé imagine un dessert où les fleurs et l'agrume se répondent. La rose s'impose prolongée par la douce amertume du jasmin et l'éclatant parfum d'une gelée à la bergamote.

Sablé breton, biscuit soufflé imbibé au thé jasmin, gelée à la bergamote, ganache au jasmin, crème mascarpone à la rose.

2/3 personnes - 34€



PIERRE HERMÉ
PARIS



JULIE SERRE

Julie Serre vit et travaille à Arles. Son travail, à la croisée du réel et de l'imaginaire, se distingue par une précision méticuleuse et un sens du détail aiguisé. Elle aime explorer divers mondes – entre onirisme, fantaisie et narration visuelle – en jouant avec l'espace et le temps.

Chaque œuvre de Julie est une histoire à part entière, où l'humour et la double lecture viennent surprendre le spectateur. Son trait, proche de la gravure et de l'artisanat, donne vie à des compositions foisonnantes, où chaque détail invite à une exploration minutieuse.

La couleur, utilisée avec parcimonie, vient souligner un élément insolite et intrigant. Dans son approche artistique, le point s'étire, il devient trait, un autre le bouscule, les lignes se rejoignent, le dessin se forme, les signes apparaissent, l'histoire naît.

Son travail invite ainsi à un voyage graphique, où l'œil se perd avec plaisir dans les méandres de ses compositions.

PIERRE HERMÉ
PARIS

PIERRE HERMÉ

PARIS



MAISON PIERRE HERMÉ PARIS

Pierre Hermé est l'héritier de quatre générations de boulangers pâtissiers 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 vingtaine de pays et un effectif de près de 1000 collaborateurs.

www.pierreherme.com



 @pierrehermeofficial

 Pierre.Herme.Paris

 @PierreHerme_FR

 @Pierre-Hermé-Paris

PIERRE HERMÉ
PARIS