

INFINIMENT CHOCOLAT
PIERRE HERMÉ
PARIS

TARTE INFINEMENT CHOCOLAT



TARTE INFINEMENT CHOCOLAT

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
AVRIL 2026

Jusqu'au 28 juin 2026, la **Boutique Infiniment Chocolat** située au 23 Boulevard des Capucines (2ème) propose une collection exclusive de tartes fines au chocolat, dans un jeu de contraste entre finesse et intensité.

Pour ces créations, la précision du geste pâtissier sublime des accords Fetish de la Maison Pierre Hermé Paris. Sous une apparente légèreté, ces tartes fines marient la profondeur du chocolat avec l'éclat des fruits et la subtilité des textures. Une dégustation toute en émotion.

TARTE FINE MOGADOR

Chocolat au Lait & Fruit de la Passion
Pierre Hermé réinterprète la saveur Fetish Mogador dans une tarte fine où le chocolat au lait et le fruit de la Passion dialoguent. Sur une pâte sablée croustillante à la semoule de maïs, la ganache onctueuse révèle cet équilibre entre douceur et acidité, tandis que les éclats croustillants et la fine feuille de chocolat au lait 46% de cacao à la fleur de sel apportent un croquant délicat. Une composition où les textures et les saveurs se répondent dans une harmonie vive et savoureuse.

8€ la part individuelle



Les Tartes Fines sont disponibles
jusqu'au 28 juin 2026
uniquement le vendredi,
samedi et dimanche à la
Boutique Infiniment Chocolat
et sur www.pierreherme.com

INFINIMENT CHOCOLAT
PIERRE HERMÉ
PARIS

INFINIMENT CHOCOLAT
PIERRE HERMÉ
PARIS



TARTE FINE CHLOÉ

Chocolat Noir & Framboise

Le chocolat noir 66% de cacao rencontre la vivacité de la framboise dans une association de saveurs Fetish de la Maison Pierre Hermé Paris. La vivacité acidulée du fruit équilibre l'amertume du chocolat noir dans une ganache onctueuse disposée sur une pâte sablée friable à la

semoule de maïs, surmontée d'une fine feuille de chocolat noir. Les éclats croustillants de framboises deshydratées et la fine feuille de chocolat noir ponctuent la dégustation d'un croquant délicat, apportant relief, saveur et contraste.

8€ la part individuelle

INFINIMENT CHOCOLAT
PIERRE HERMÉ
PARIS



TARTE FINE
INFINIMENT CHOCOLAT
PAINEIRAS

Chocolat Pure Origine Brésil, Plantation Paineiras, 64% de cacao

Cette tarte fine rend hommage au chocolat Pure Origine Brésil, Plantation Paineiras, 64% de cacao, dans un jeu de textures contrastées.

La pâte sablée, le croustillant au chocolat et la nougatine aux éclats de fève de cacao

se répondent, tandis que la ganache onctueuse au goût intense de chocolat noir révèle des notes végétales d'agrumes, de fruits rouges et d'épices, prolongées par une amertume délicate. Une véritable ode aux amateurs de chocolat.

8€ la part individuelle



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... 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