



OURSONS GUIMAUVE
PIERRE HERMÉ &
MICHEL BASSOMPIERRE

PIERRE HERMÉ
PARIS

Michel
BASSOMPIERRE

OURSONS GUIMAUVE PIERRE HERMÉ & MICHEL BASSOMPIERRE

Il est des rencontres qui ont la simplicité des choses justes. Celle de Pierre Hermé et de Michel Bassompierre en est une.

Deux artistes, deux disciplines, deux matières, le chocolat et le bronze, qui partagent une même exigence : celle de l'attention au geste, de la précision absolue et de l'émotion comme langage commun.

Dans leurs univers respectifs, la matière s'impose toujours comme un point de départ, elle doit s'approprier pour atteindre la justesse. De cette tension émerge une conversation rare, où chacun entre dans l'univers de l'autre pour en prolonger la résonance.

C'est dans ce dialogue qu'est née une pièce unique : une silhouette d'ourson imaginée et sculptée par Michel Bassompierre pour Pierre Hermé. Une forme épurée, fidèle à l'esthétique singulière de l'artiste, qui capte l'animal dans la douceur d'une ligne et l'équilibre d'un volume. Une figure intensément vivante.

De cette création sculpturale est apparu l'ourson en guimauve : la transposition gourmande d'un geste artistique, où la forme devient goût et la matière devient émotion.

Disponibles en édition limitée dans les boutiques et sur pierreherme.com du 4 au 21 Juin 2026.



Les oursons s'interprètent en trois recettes : Arya, Infiniment Praliné Noisette, Vanille et Caramel. Sous une fine coque de chocolat, la guimauve se révèle légère, sublimée par un caramel coulant ou un praliné fondant et croustillant. Chaque texture, chaque équilibre, chaque contraste est pensé tel une véritable architecture du goût. Un dialogue infiniment gourmand, définitivement artistique.



Ourson Guimauve Arya, Pistache & Fleur d'oranger, Chocolat au Lait
Ourson Guimauve Infiniment Praliné Noisette, Chocolat Noir
Ourson Guimauve Vanille et Caramel, Chocolat au Lait
Étui de 3 oursons - 26€



MICHEL BASSOMPIERRE

Elevé au rang de Chevalier de la Légion d'honneur et d'Officier des Arts et des Lettres en 2025, Michel Bassompierre est l'une des figures majeures de la sculpture animalière contemporaine. Il a insufflé à cette discipline un style singulier et nouveau reconnaissable au premier regard. Séduisante et attachante, son œuvre a parcouru le monde entier, laissant échapper son bestiaire de marbre et de bronze aux quatre coins du globe.

Formé à l'école des Beaux-Arts de Rouen, Michel Bassompierre apprend à regarder. Grâce aux milliers de croquis qu'il réalise, il construit sa compréhension du corps animal, cette mécanique subtile dont il saisit la ligne et le mouvement. Il se débarrasse de l'anecdote pour aller à l'essentiel.

Privilégiant les animaux aux formes rondes, éléphants d'Asie, gorilles, ours ou encore chevaux, il parvient à une forme à la fois douce et précise où jamais la lumière ne vient heurter l'ombre. Son rapport plastique au monde sauvage exclut tout anthropomorphisme. L'animal est là, pour ce qu'il est, en toute quiétude, magnétique et magistral.

Disparu le 21 avril 2026 à l'âge de 78 ans, Michel Bassompierre laisse derrière lui une Arche orpheline mais profondément habitée par l'amour et la douceur qu'il a patiemment insufflé durant ces dernières décennies.

www.bassompierre.fr

 [michelbassompierresculptor](https://www.instagram.com/michelbassompierresculptor)

PIERRE HERMÉ
PARIS

Michel
BASSOMPIERRE



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 vingtaine de pays et un effectif de près de 1000 collaborateurs.

PIERRE HERMÉ
PARIS


www.pierreherme.com



 @pierrehermeofficial

 Pierre.Herme.Paris

 @PierreHerme_FR

 @Pierre-Hermé-Paris

PIERRE HERMÉ
PARIS

Michel
BASSOMPIERRE