

LE TEMPS RETROUVÉ LE TEMPS RETROUVÉ

- DU 29 AOÛT AU 30 OCTOBRE 2022 -

“À la recherche du pain perdu”

Il y a 100 ans Marcel Proust écrivait “À la recherche du Temps Perdu”. Toutefois, s’il avait écrit “À la recherche du pain perdu”, connaîtrions-nous la célèbre madeleine ?

« A l’instant même où la gorgée mêlée des miettes du gâteau toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d’extraordinaire en moi. Un plaisir délicieux m’avait envahi, isolé, sans la notion de sa cause. » extrait du livre *Du côté de chez Swann*, Marcel Proust.

Pierre Hermé célèbre aujourd’hui le Temps Retrouvé avec une collection inédite qui puise à volonté dans sa mémoire et dévoile un univers velouté, tendre et sucré. Des réminiscences de souvenirs gustatifs et d’émotions associées. Douce nostalgie de ce qu’étaient pour Pierre Hermé, le Saint-Honoré, l’Opéra, la Tarte Bourdaloue, le Riz au Lait et les Crêpes Suzette de son enfance, tout comme les bonbons de guimauve à la fraise, indispensables compagnons des petits ou grands gourmands. Une nouvelle collection pour laquelle Pierre Hermé se remémore les classiques de l’enfance tout en les réinterprétant. Le goût s’enrichit alors de nouveaux contrastes et d’autres sensations.

« Avec attention et tendresse, j’ai cherché à évoquer les souvenirs gourmands les plus intimes. Un répertoire classique, de simples évocations de l’enfance que j’ai pris plaisir à réinterpréter pour créer ces “Madeines de Proust” qui m’émouvent dès que j’y goûte. Chacun y trouvera, sans aucun doute, sa propre histoire. » Pierre Hermé





MACARON CRÊPE SUZETTE

Pierre Hermé joue les prestidigitateurs en invitant la crêpe Suzette au cœur d'un macaron inattendu. Caramel, orange et liqueur de Grand-Marnier s'associent pour recréer ce trio de goûts unique. Pour parfaire la représentation, quelques brisures de crêpes dentelle habillent délicatement les coques de macarons.

*Biscuit macaron, crème au caramel, à l'orange et au Grand Marnier
2,50 € l'unité*



MACARON ROSE BONBON

Réminiscence du goût des bonbons de guimauve à la fraise, Pierre Hermé en offre une interprétation unique. Une composition où la rose s'acoquine à la fraise lui donnant une dimension inattendue, très rose bonbon, avant de s'enfouir dans un confit de fraise infiniment fruité.

*Biscuit macaron, crème fraise bonbon à la rose,
confit de fraise 2,50 € l'unité*



MACARON INFINIMENT RÉGLISSE

Évocation de l'enfance, la réglisse s'immisce entre les coques craquantes d'un macaron inédit. Pierre Hermé se plaît à nous transporter dans un monde à la frontière de l'enfance, sollicitant nos souvenirs les plus précieux. La saveur singulière se révèle, unique et puissante, libérant tantôt des notes sucrées, tantôt des notes anisées et cette sensation que seule la réglisse convoque, indéfinissable et fantasmée.

*Biscuit macaron, crème à la réglisse
2,50 € l'unité*



MACARON OPÉRA

L'emblématique gâteau Opéra se mue en macaron. Pierre Hermé y réinterprète les saveurs de ce gâteau mythique alliant le chocolat Pure Origine Belize et le café Iapar Rouge du Brésil. Ne laissant personne indifférent, le chocolat se révèle, brut et gourmand avant de se laisser surprendre par le café dont les notes fraîches et entraînantes soutiennent le Bel Canto entamé par le chocolat.

Deux goûts complémentaires dont les arômes se bousculent pour mieux se retrouver.
Biscuit macaron, ganache au chocolat Pure Origine Belize et au café Iapar Rouge du Brésil

2,50 € l'unité



MACARON CITRON ET PÂTE SABLÉE

Territoire d'expression favori pour Pierre Hermé, le macaron se prête avec docilité à l'interprétation d'une tarte au citron inédite où le parfum et l'acidité de l'agrumes s'imposent en douceur. Les coques rebondies à la texture craquante et moelleuse accueillent une crème au citron voluptueuse, ponctuée d'un carré de pâte sablée délicieusement beurrée, fondante et croustillante, pour une bouchée de gourmandise infinie.

Biscuit macaron, crème au citron, pâte sablée au citron.

2,50 € l'unité

MACARON HUILE D'OLIVE ET VANILLE

Pierre Hermé imagine une composition unique où la vanille vient mettre en valeur les notes ardentes et fruitées de l'huile d'olive verte. Deux univers qui se réunissent, l'ingrédient du pâtissier à la rencontre de celui du cuisinier pour un goût résolument pâtissier.

Quelques éclats d'olive verte permettent de découvrir, par petites touches, la plénitude du goût de l'olive.

Huile d'Olive Fruité Vert, Vanille & éclats d'Olives Vertes
2,50 € l'unité



JULIETTE LAVAT X PIERRE HERME PARIS



Depuis toujours la Maison Pierre Hermé Paris imagine des éditions limitées de ses coffrets en collaboration avec les artistes. Pour la rentrée, le temps d'une saison, nous proposerons des coffrets interprétés avec poésie par Juliette Lavat, reprenant par touches les couleurs de la Maison Pierre Hermé Paris avec une interprétation automnale. Sur le thème du « Temps retrouvé », l'illustratrice laisse libre court à son imagination. Fil d'or ténu à dérouler au gré de ses pensées, le motif s'anime pour laisser place à un bouquet floral, habilement désordonné, invitation à la réminiscence de souvenirs lointains. Fleurs volages et mouvantes, touches d'or et pétales rythment le dessin lui insufflant un grain d'exubérance.

« Lorsque j'ai rencontré Juliette Lavat, j'ai été séduit par la subtilité et le réalisme de ses dessins, le dynamisme et la modernité apportés à ses fleurs par l'utilisation du noir et blanc. Sa connaissance hors norme des papiers lui permet de choisir ceux aux grains particuliers qui accrochent la mine, donnant cette impression douce et estompée aux traits. Chaque ligne apparaît comme en mouvement. Une parfaite évocation du « Temps retrouvé » Pierre Hermé.

Avec le crayon mine en guise de pinceau, les formes se dévoilent en noir et blanc puis les tons de gris saupoudrés d'or s'inscrivent avec élégance sur le papier. L'illustration apparaît comme sortie d'un songe, les fleurs semblent balayées par le vent. L'univers se fait onirique, le fil des souvenirs se déroule. Parfois le dessin s'estompe par touches successives, comme la patine du temps, puis une nuée de pétales dorés s'anime, inattendue, conviant à sa suite une trainée poudrée, pétillantes bulles de vie et de joie.

« Le dessin est une création artistique pure, qui tire le fil du souvenir. Un souvenir qui apparaît, disparaît, nous glisse entre les doigts, nous échappe, puis nous revient en majeur. En jouant notamment sur des changements d'échelles, des traits plus ou moins évanescents et également par des éléments graphiques évoquant des éclats, des pétilllements... Les fleurs sont de tous les souvenirs chers, intimes, les moments doux, elles s'assemblent pour créer un univers visuel, olfactif et gustatif à la fois. La badiane associée à la vanille, au cassis et à la rose évoquent quant à eux, la gourmandise. Pour pousser cette idée, j'ai pris le parti d'y associer une touche de couleur tout en laissant beaucoup de respiration à la composition. Quant à la superposition des coffrets, ils créent un nouveau paysage, un nouveau souvenir » Juliette Lavat.





TARTE SAINT-HONORÉ

Pâtisserie traditionnelle, le Saint-Honoré est le gâteau emblématique de la pâtisserie française réunissant tous les gestes et savoir-faire. Pour en exprimer toute la quintessence, Pierre Hermé l'imagine sous forme de tarte où les notes du caramel s'en trouvent exacerbées.

Telle une madeleine de Proust, la tarte recèle toutes les sensations du Saint-Honoré traditionnel, le feuilleté de la pâte, le moelleux de la pâte à choux, l'onctuosité de la crème, l'évanescence de la Chantilly et comme un point final, le goût régressif du caramel.

Pâte feuilletée, pâte à choux, crème onctueuse au caramel, crème légère à la vanille, crème Chantilly. Format Individuel 10€

Format 3/4 personnes 49€

Format 6/8 personnes 79€

MOKA INFINIMENT CAFÉ IAPAR ROUGE DU BRÉSIL

De ce grand classique, souvent malmené, les définitions sont légion. Il en aura vu de toutes les couleurs le Moka ! Pierre Hermé a voulu le relire, sublimer son goût, en faire une pure gourmandise. Tel est le jeu qui se joue dans son interprétation du Moka. Un

gâteau où la légèreté de la chantilly parfumée au café Iapar Rouge du Brésil vient chahuter, pour l'emporter ailleurs, une génoise au café, imbibée au café, et une crème pâtissière aérienne. Le trait d'union parfait, en un sens, entre classicisme et modernité.

Génoise imbibée au café, crème pâtissière allégée au café, Chantilly au café Iapar Rouge du Brésil, sablés au café

Format Individuel 10€

Format 3/4 personnes 49€

Format 6/8 personnes 79€



TARTE INFINIMENT PISTACHE

Pierre Hermé imagine un entremets infiniment gourmand, ode à la pistache d'Iran. Une partition tout en contrastes où les textures, onctueuses, légères ou plus résistantes se mêlent aux multiples nuances de goût du fruit sec. Pour permettre à la pistache d'exprimer pleinement chacune de ses facettes, elle est travaillée en praliné fondant et croustillant mettant en relief sa douce amertume.

Pâte sablée, biscuit à la pistache, praliné fondant et croustillant à la pistache, crème onctueuse et crème Chantilly à la pistache d'Iran

Format Individuel 8,50€
Format 3/4 personnes 39€
Format 6/8 personnes 63€

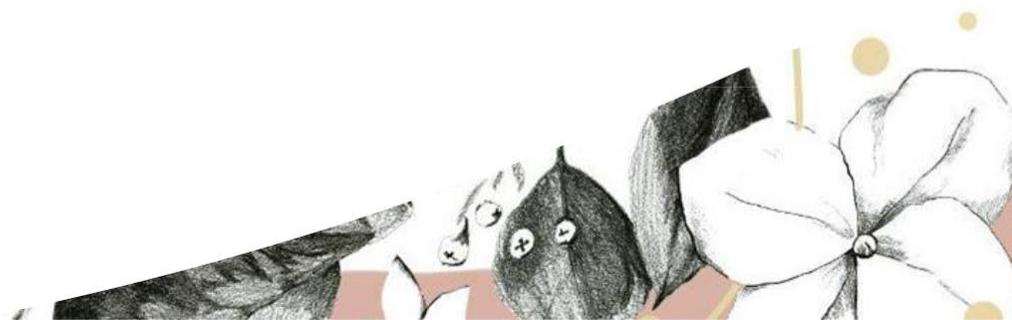


TARTE BOURDALOUE

La mythique Tarte Bourdaloue se mue en entremets voluptueux. Pour en exacerber le souvenir, la compotée de poire s'enrichit de poire crue et mi-séchée, la crème d'amande accueille un riche praliné amande et du touron dont le goût et la texture façonnent les saveurs torréfiées du fruit sec. Dès la première bouchée, la magie opère, la poire se révèle, ses arômes fruités se développent puis l'amande se dévoile pour s'exprimer sous ses plus belles facettes.

Pâte sucrée et crème d'amande, praliné amande, compotée de poires, crème au touron et à l'amande Format Individuel 8,50€

Format 3/4 personnes 39€
Format 6/8 personnes 63€



TALISMAN

Fantasma de gourmandise s'il en est, le riz au lait au caramel devient talisman précieux dans cet entremets, réminiscence du goût de l'enfance. Le biscuit moelleux aux amandes et à la vanille accueille une mousse au caramel et une crème au riz au lait dont les grains donnent un relief singulier à la dégustation. Le caramel ouvre la marche, suivi de près par la texture des grains de riz à la fois fermes et moelleux, puis le parfum de la vanille se déploie aux côtés des grains infiniment craquants de riz soufflé au caramel.

Biscuit moelleux aux amandes et à la vanille, crème au riz au lait et à la vanille, mousse au caramel, riz soufflé

caramélisé Format Individuel 8,50€

Format 3/4 personnes 39€

Format 6/8 personnes 63€





À PROPOS DE LA MAISON PIERRE HERMÉ PARIS

Pierre Hermé est l'héritier de 4 générations de boulangers pâtisseries alsaciens. Célébré en France, au Japon et aux États-Unis, 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 une qualité irréprochable du service, 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 a également obtenu le label Entreprise du Patrimoine Vivant, distinguant les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence. Elle est également partenaire des groupes Ritz-Carlton, Park Hyatt, La Mamounia, New Otani, Oetker Collection...etc. Elle compte plus de 50 points de vente, répartis dans douze pays et un effectif de près de 600 collaborateurs. www.pierreherme.com

SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Facebook : Pierre.Herme.Paris • Instagram : @pierrehermeofficial • Twitter : @PierreHerme_FR • LinkedIn : Pierre Hermé Paris

