PIERRE HERMÉ PARIS

SENTOSA, SINGAPOUR

DOSSIER DE PRESSE

PIERRE HERMÉ
PARIS

PIERRE HERMÉ PARIS
SENTOSA, SINGAPOUR

Pierre Hermé dévoile sa nouvelle adresse au cœur de l'île de Sentosa au large de Singapour, un écrin à l'architecture sculpturale.

Pierre Hermé a inauguré à l'été 2025 un lieu d'exception réparti sur 400m2 pour une expérience immersive et multisensorielle dédiée à l'art du goût et aux savoir-faire de la Maison parisienne de Haute Pâtisserie. Une nouvelle étape de son voyage singulier au cœur des saveurs où se mêlent excellence, audace et gourmandise.
Ce nouvel édifice à l'architecture contemporaine aux arrondis voluptueux, bordé de jardins, a été conçu comme une invitation au cœur du goût. Dans une ambiance aux couleurs douces, fidèle à l'esthétique chaleureuse de la Maison, se mêlent art de vivre à la française et gourmandise. Les collections emblématiques de la Maison Pierre Hermé Paris côtoient ainsi des créations exclusives imaginées pour ce lieu d'exception.

« J'ai immédiatement été séduit par l'ambition du projet et son intégration dans l'environnement unique de l'île de Sentosa. L'ouverture de cette nouvelle adresse marque une étape majeure dans notre volonté de faire rayonner l'art de vivre à la française et l'excellence de la Haute Pâtisserie à l'échelle internationale. Animé par l'envie de partage et de transmission, j'ai souhaité que cette boutique incarne pleinement l'univers et les codes de la Maison Pierre Hermé Paris. »

Pierre Hermé Paris Singapour
Ouverture le 1er août 2025

Resort World Sentosa
8 Sentosa Gateway,
098269 Singapore

PIERRE HERMÉ
PARIS

PIERRE HERMÉ

PARIS

LE PROJET WEAVE : UNE ARCHITECTURE HORS NORMES

Singapour, reconnue pour sa richesse gastronomique et culturelle, franchit une nouvelle étape avec l'ouverture de Weave à Sentosa. Ce projet ambitieux, conçu en deux ans, est un complexe ultra-moderne et écoresponsable qui proposera des concept stores exclusifs, de nouvelles destinations culinaires et une expérience lifestyle immersive – le tout au sein d'un chef-d'œuvre architectural mêlant nature, art et divertissement. Weave s'impose comme un projet visionnaire et avant-gardiste en matière de modernité mais aussi de durabilité, avec des constructions écoresponsables et une gestion optimisée des ressources. Une destination authentique pour laquelle expérience et découverte sont les maître-mots.

L'installation de la Maison Pierre Hermé Paris dans ce projet singapourien inédit s'inscrit dans cette dynamique d'échange et de transmission entre deux villes emblématiques en quête de beau et de bon. Une osmose naturelle s'installe entre le lieu et la Maison de Haute pâtisserie. Pierre Hermé signe ici un projet à la démesure de Sentosa, transformant ce lieu en temple de la gourmandise et du savoir-faire français. Dans les jardins menant vers l'entrée, il trace un chemin imaginaire, ponctué d'arches colorées et de macarons en lévitation guidant les premiers pas des visiteurs vers un voyage initiatique au cœur du goût.

PIERRE HERMÉ

PARIS

PARCOURS INITIATIQUE

Au sein de cette nouvelle adresse magnifiquement intégrée à la nature foisonnante de Sentosa, la Maison Pierre Hermé Paris célèbre l'art du goût et de la gourmandise.

Chaque détail est pensé avec soin pour incarner l'excellence et l'audace créative de la Maison et célébrer la Haute Pâtisserie l'art de vivre à la française. L'expérience proposée se veut unique, inoubliable et intensément gourmande.

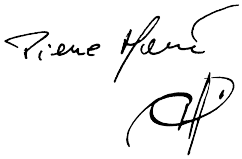
L'offre généreuse invite à la pause tout au long de la journée. Au rez-de-chaussée, le visiteur est immédiatement interpellé par cet écrin gourmand, éclairé par un lustre monumental, une création unique imaginée spécialement pour le lieu, en hommage aux pétales de rose de l'iconique Ispahan. Les créations emblématiques de la maison s'y dégustent avec plaisir - Ispahan, Tarte Infiniment Vanille ou encore 2000 feuilles - sans oublier les collections de macarons dont le Mogador et l'Infiniment Chocolat.

À quelques pas de là, proche de l'entrée, le mur de tablettes de chocolat regroupant toute l'offre chocolat s'ouvre à la vue des gourmands.

Un peu plus loin, le barista officie. Chez Pierre Hermé Paris, l'expérience gustative ne se limite pas à la dégustation d'un macaron ou d'un gâteau signature : elle s'étend à l'harmonie subtile entre la pâtisserie et le café, pensée comme une véritable alliance des savoir-faire. Chaque tasse est préparée avec une précision artisanale, dans un esprit de respect du produit, de l'équilibre des arômes et de l'expérience sensorielle.

Enfin, le premier Bar à glaces Pierre Hermé Paris prend place, un comptoir imaginé en exclusivité pour ce flagship proposant les saveurs Fétish de la Maison ainsi qu'une offre unique de brioches glacées et de glaces végétales, les soft ice.

« J'ai œuvré à mettre en forme l'idée que je me faisais de ce lieu totalement inédit qui rassemble tous les savoir-faire de la Maison. La façade ornée de macarons géants marque le début de la déambulation qui se prolonge dans les jardins entourant cet ensemble architectural. Des arches aux couleurs acidulées et des œuvres stylisées reprenant nos macarons ou encore notre sac emblématique jalonnent le parcours. Dès l'entrée, j'ai souhaité accueillir les visiteurs avec un imposant comptoir de présentation de gâteaux et de macarons, surmonté d'un lustre en verre aux lignes arrondies qui embrasse tout l'espace. J'ai également choisi de partager mon univers parisien sous des arches en faïence où sont présentées les saveurs Fétish de la Maison, tout comme j'ai imaginé le premier bar à glaces Pierre Hermé Paris. »



PIERRE HERMÉ

PARIS

LA TABLE BY PIERRE HERMÉ

La Table by Pierre Hermé est bien plus qu'un lieu de dégustation : c'est un dialogue proposé entre le chef et ses convives. Elle célèbre l'art de recevoir à la française en y insufflant l'audace et la précision propres à l'univers de Pierre Hermé.

Les lignes courbes de l'espace dessinent deux alcôves intimistes, idéales pour s'isoler en toute tranquillité. En famille, on se love dans les canapés accueillants disposés au centre du lieu, où l'on s'installe volontiers en terrasse pour profiter de l'extérieur.

À l'étage, la Table by Pierre Hermé accueille un espace convivial de 67 places ainsi qu'une terrasse de 16 places permettant de s'attabler tout au long de la journée pour vivre pleinement l'expérience et explorer offre salée et douceurs sucrées. Des matières aux lumières, de l'accueil au rythme du service, chaque détail est pensé avec attention. La Table by Pierre Hermé offre un moment suspendu, à mi-chemin entre gastronomie et haute pâtisserie, où le chef dévoile une cuisine libre et inspirée, guidée par ses émotions, ses souvenirs et ses envies du moment. Les grands classiques de la Maison y côtoient des compositions inédites, jouant des contrastes, des textures, des températures et des ingrédients d'exception. Les formes organiques du plafond font écho au calepinage du sol et aux couleurs élégantes des assises.

Dès le petit-déjeuner, jus de fruits frais, boissons chaudes, cafés d'exception, viennoiseries signatures et granola mettent les sens en éveil. À l'heure du salé, la carte de la salle à manger dévoile une sélection gourmande imaginée par Pierre Hermé. On y retrouve les saveurs de l'Ispahan dans un ceviche, une interprétation salée du pain perdu ou encore un croque-monsieur revisité à la manière de la Maison.

« En offrant la possibilité de savourer une pause sur place, j'ai souhaité révéler toute la richesse du travail du pâtissier. J'ai pris un réel plaisir à imaginer une sélection de boissons inspirées de mes créations sucrées et tout autant à concevoir une carte salée. J'y ai glissé, par touches, les saveurs qui me sont chères et les plats que j'aime cuisiner au quotidien. ».

Pierre Hermé

Côté sucré, outre les pâtisseries individuelles, l'expérience se vit aussi avec les desserts à l'assiette préparés à la demande. Millefeuille, Sphère Sensation et Initiation, des desserts mémorables à partager où textures, températures et goûts se répondent en écho. On se laisse également tenter par les desserts à boire, les coupes glacées ou encore les gaufres. Quand vient l'heure du thé, les visiteurs peuvent composer à l'envi leur goûter de macarons, chocolats ou madeleines ou opter pour une coupe glacée ou une pâtisserie.

PIERRE HERMÉ

PARIS

L'ATELIER DE FUROSHIKI

Cette expérience hors-norme ne serait pas complète sans l'atelier de furoshiki qui vient conclure le parcours en une touche japonaise. Marque de considération et culture inhérente au Japon, les tissus en coton écoresponsable ont été créés en exclusivité pour Sentosa. Reprenant le semis de pétales caractéristique de la Maison Pierre Hermé Paris, chaque coffret pourra ainsi rejoindre une pièce de tissus nouée selon la tradition nippone devant les clients. Porté par des valeurs de durabilité et d'élégance, il offre une alternative poétique et responsable au papier cadeau, en incarnant une autre façon de penser l'emballage : plus consciente, plus respectueuse, plus belle aussi.

« Je n'ai jamais été papier cadeau ni rubans multicolores. En revanche, j'aime infiniment l'art du furoshiki japonais. Un art à part entière de nouage des tissus pour embellir le plaisir d'offrir ou de se faire ses propres cadeaux. »

CRÉATIONS EXCLUSIVES

Si la haute pâtisserie française est à l'honneur, les créations exclusives ne manquent pas. Pour Pierre Hermé, les voyages sont une source d'inspiration infinie et Sentosa ne déroge pas à la règle.

Pour l'occasion, Pierre Hermé imagine son tout premier Bar à glaces. Aux côtés des saveurs iconiques de la Maison, les Soft Ice, exclusivités végétales irrésistibles de cette adresse, se dégustent en cornets croustillants ou en pot à la façon d'une glace à l'italienne. Pour l'ouverture, deux créations signature seront proposées : Ispahan, délicate alliance de rose, letchi et framboise, et Ultime, mariage intense de chocolat Pure Origine Bélize et de Vanille de Madagascar. Véritable invitation à la gourmandise, cette offre végétale glacée inédite apporte une touche de légèreté et de douceur, sublimant l'art de la glace à la manière unique de Pierre Hermé.

Créées pour le lieu les brioches glacées aux saveurs Fétish de la Maison - Montebello et Satine - sont toastées minute pour créer un contraste de températures et de textures inattendu. Servies au Bar à glaces à l'italienne et elles rejoignent la proposition de coupes glacées. - Ispahan, Infiniment Chocolat et Jardin de l'Atlas - à savourer À la Table de Pierre Hermé au 1er étage,

« J'élabore des accords de goûts à l'intuition selon mes découvertes, mes voyages et mes envies, j'associe les ingrédients pour provoquer des sensations, des émotions marquantes, créer des souvenirs. Singapour et l'île de Sentosa m'ont infiniment inspiré, j'ai ainsi imaginé en exclusivité pour ce lieu une pâtisserie inédite, des boissons - les bubble tea -, des soft ice - nos glaces en version végétale - et des brioches glacées en forme de coquillage reprenant les saveurs Fétish de la Maison. » Pierre Hermé

Enfin, pour la première fois, Pierre Hermé réinvente le bubble tea à travers une collection inédite. Mariant tradition asiatique et excellence pâtissière française, ces créations offrent une nouvelle manière de déguster les associations de saveurs iconiques de la Maison.

Chaque recette est pensée comme une expérience sensorielle à part entière : les perles de tapioca, délicatement infusées, s'associent à des thés finement sélectionnés et à des laits aromatisés avec la précision d'un chef pâtissier. Parmi les premières créations, Ispahan (rose, letchi, framboise) se dévoile en version fraîche et florale et accompagne les associations de saveurs Satine, Matcha et Jardin de Pierre. À mi-chemin entre boisson et dessert, ces bubble teas incarnent une nouvelle forme de gourmandise.

Côté pâtisserie, la tartine Infiniment Cacahuète en trompe l'œil est une évocation de la culture américaine et du réconfort de cette tartine traditionnelle. Ce dessert célèbre l'art de la surprise et l'amour du goût, dans une interprétation inédite et résolument contemporaine.

Derrière l'apparente simplicité d'une tartine se cache un dessert à l'assiette, exclusivement imaginé pour cette adresse. Les textures s'accordent, praliné croustillant, éclats de cacahuètes craquants et chocolat blond mettent en valeur le fruit sec, sublimant les sensations de la dégustation. Le caramel, délicatement posé sur le gâteau, signe le gâteau d'un éclat de pure gourmandise.

BEST SELLERS

Macarons

Une bouchée pensée comme une pâtisserie, le macaron est devenu en quelques décennies le fer de lance de la Maison Pierre Hermé Paris. Terrain d'exploration infini, Pierre Hermé travaille des saveurs et des associations inattendues laissant découvrir à la dégustation une harmonie gustative réservant quelques surprises. Le comptoir à pâtisseries propose ainsi une large palette de macarons regroupant les créations Infiniment, Signatures et une offre éphémère qui varie selon les saisons.

La collection Infiniment met en valeur toutes les facettes d'un goût unique, les Signatures reprennent les saveurs Fétish de la Maison - Mogador, Ispahan, Plaisir sucré -, quant aux collections éphémères, elles permettent de s'initier à de nouveaux accords et surprend par d' étonnants contrastes de textures. Territoire d'expression favori de Pierre Hermé, ces « quelques grammes de bonheur » comme il aime à le rappeler offrent une expérience singulière.

PIERRE HERMÉ

PARIS

Pâtisseries

Les pâtisseries dévoilent la créativité immense de Pierre Hermé. La collection permanente met à l'honneur les créations iconiques de la Maison : Ispahan, 2000 Feuilles, Plaisir sucré, Tarte Infiniment Vanille ou encore Ultime et Montebello. Les pâtisseries éphémères, quant à elles, évoluent selon les saisons. Parmi elles, on savoure le Chou Orphéo, Satine ou encore Miraflorès ainsi que des créations imaginées seulement pour Singapour.

Desserts à l'Assiette

La carte propose deux desserts à boire, une sélection gourmande de pains perdus caramélisés, gaufres, granolas ainsi que trois desserts à l'assiette dont l'iconique Millefeuille à la Vanille, la sphère Sensation et le dessert Initiation qui entremêlent contraste de goût, de textures et de températures. Conçue spécialement pour ce nouvel endroit, une brioche glacée sera proposée aux amateurs de surprises.

Chocolats

Pierre Hermé entretient avec cette matière vivante et sensible, une relation passionnelle, fusionnelle… Depuis toujours, il cherche à en apprivoiser les propriétés, à en sublimer la complexité et à en explorer chaque origine. Ses plus grandes créations, Pierre Hermé les doit au chocolat, avec le plaisir et la gourmandise comme seuls guides.

Outre l'imposant mur de tablettes, la boutique offre aux amateurs la possibilité de s'initier aux chocolats avec les coffrets de bonbons de chocolat signatures de la Maison mais aussi les Complices (mendiants, orangettes, croquants, nougatines, absolument et irrésistibles), les pâtes à tartiner indissociables du plaisir chocolat ou encore le chocolat chaud.

« Intense, subtil, complexe, le chocolat ne cesse de m'inspirer, il compte parmi ces ingrédients envoûtants qu'il est indispensable d'apprivoiser pour créer le goût, la texture juste. »

Pierre Hermé

Viennoiseries emblématiques, Madeleines & Cakes

Côté viennoiseries, le pain au chocolat et le célèbre croissant sont de rigueur escortés des créations signatures de Pierre Hermé comme le Croissant Ispahan et le Pain au Chocolat et Pistache, incontournables de la Maison.

On se laisse également tenter par les viennoiseries éphémères - Bostock, Satine, Arabella, croissant Infiniment Citron ou encore pain aux raisins à la cannelle. Douceurs sucrées à savourer sur place ou à emporter, les madeleines généreuses et fondantes et les cakes à partager enrichissent la proposition.

Thés et Confitures

L'offre ne serait pas complète sans les thés et les confitures aux goûts Maison à ramener précieusement dans ses valises.

PIERRE HERMÉ

PARIS

Boissons

La carte des boissons s'enrichit de cafés d'exception et de préparations autour du café comme le latte macchiato, le mocha ou le flat white mais aussi de Latte savoureux - Ispahan, Matcha, Chai Latte et Infiniment Caramel -. Pour les connaisseurs, les chocolats chauds sont de rigueur - Infiniment Chocolat, Viennois et Mogador -, ils côtoient les thés maison, les boissons glacées, les frappés Signatures et Infiniment mais aussi les jus detox et les bubble tea.

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, Oetker Collection, Jumeirah... etc. Elle compte plus de 90 points de vente, répartis dans une quinzaine de pays et un effectif de près de 1000 collaborateurs.

www.pierreherme.com

REJOIGNEZ PIERRE HERMÉ PARIS

@pierrehermeofficial

Pierre.Herme.Paris

@PierreHerme_FR

@Pierre-Hermé-Paris

PIERRE HERMÉ

PARIS