

Nespresso et Pierre Hermé s'associent autour d'une collection festive de cafés et créations gourmandes pour célébrer le goût et le raffinement de l'art de vivre à la française.

Nespresso et Pierre Hermé, figure incontournable de la pâtisserie, sont ravis d'annoncer la création d'une collection inédite pour inaugurer les célébrations de fin d'année. Comme une ode au raffinement et au plaisir, ces cafés et créations exclusifs visent à incarner ce qu'il se fait de mieux dans l'univers du goût.

Cette collection en édition limitée puise son origine dans le savoir-faire pâtissier du chef Pierre Hermé et dans son expertise unique du goût. Que ce soit à travers la dégustation de saveurs inédites, ou lors d'instantanés de partage, d'incroyables histoires s'écrivent aux côtés des cafés et des créations *Nespresso | Pierre Hermé*.

Les créations de Pierre Hermé, à l'origine de la *Haute Pâtisserie*, sont la parfaite illustration de sa vision de l'excellence : que ce soit par leur design épuré, le savoir-faire du chef ou leurs associations de saveurs raffinées. Ce sont des décennies d'expérience et une carrière débutée à 14 ans aux côtés de Gaston Lenôtre, reconnu comme le père de la pâtisserie moderne, qui ont conduit Pierre Hermé à être sacré Meilleur Chef Pâtissier du Monde en 2016 et à faire connaître ses exquis créations partout dans le monde, grâce au développement de ses boutiques et cafés.

Expression de son univers, alliant audace, modernité et imagination, et de sa technique mondialement reconnue, les nouveaux cafés *Nespresso | Pierre Hermé* offrent à chaque tasse une expérience gustative unique qui saura ravir, à tout moment de la journée, les palais les plus exigeants.



NESPRESSO | PIERRE HERMÉ PARIS

Parmi cette **collection inédite de cafés**, les grains d'Arabicas disponibles en versions *Original*, avec l'**Infiniment Espresso**, et en *Vertuo*, avec l'**Infiniment Double Espresso**, sont issus de la région de Tolima, en Colombie. Les caféiculteurs y privilégient des méthodes naturelles à faible impact environnemental, et portent une attention toute particulière à la préservation de la nature et des communautés de la région. Ce café, empreint de notes vibrantes de fruits rouges et de céréales, possède également du corps et de la profondeur en bouche.



L'offre *Original* de cette collection comprend deux autres cafés aux parfums intenses. L'**Infiniment Gourmand Saveur Noisette**, élaboré à partir de grains d'Arabica d'Amérique du Sud, délicatement sucré, s'ouvre à la dégustation sur un goût de noisettes grillées, suivi d'une touche sucrée de biscuits aux amandes et d'une note délicate de vanille. L'**Infiniment Fruité Saveur Framboise** marie à merveille les saveurs torréfiées et gourmandes des céréales à l'intense fraîcheur de la framboise.

La gamme *Vertuo* s'enrichit également de deux nouveaux cafés, réalisés à partir d'Arabica d'Amérique du Sud et d'Afrique. Le nouveau **Vertuo Infiniment Gourmand Saveur Noisette** saura ravir les plus gourmets, avec son goût délicat de noisettes grillées, sublimé par des notes de tête de vanille et de praline. Le **Vertuo Infiniment Fruité Saveur Framboise** dévoile quant à lui un bouquet harmonieux avec une fine acidité apportée par la framboise, et une note de céréales lui conférant un parfait équilibre.



Une collection Pierre Hermé ne serait complète sans douceurs sucrées. Réalisés à partir de variétés de cacao pure origine République Dominicaine, **les carrés Infiniment Exquis au chocolat noir 70%** dévoilent une association subtile de saveurs et parfums, grâce aux baies de Timur, récoltées par une communauté locale au Népal, qui offrent un bouquet évoquant le pamplemousse, le poivre et des notes florales.

Les biscuits Infiniment Savoureux, imaginés sous la direction artistique de Pierre Hermé, subliment la complexité des cafés *Nespresso | Pierre Hermé*, grâce à la rencontre de la framboise séchée et des notes envoûtantes et épicées de la cannelle de Ceylan, réunies au cœur d'un sablé croquant.



La bougie parfumée Café Noble a été conçue par le Nez français Olivia Giacobetti et Pierre Hermé, pour prolonger l'esprit festif, même au-delà de la table. Son parfum soyeux et réconfortant s'inspire de la *panela* colombienne, un sucre de canne non raffiné, aussi doux que le miel, qui accompagne traditionnellement la dégustation du café. Imaginée pour retranscrire la complexité et les nuances caractéristiques du café, la bougie *Café Noble* dévoile des notes de cannelle, de vanille, d'épices et de grains d'Arabica, dans un écrin en porcelaine réutilisable.

Et pour vivre la magie de Noël avant l'heure, deux **calendriers de l'Avent, Original et Vertuo**, viennent compléter cette collection festive. Avec 24 cafés différents (parmi lesquels trois cafés *Nespresso | Pierre Hermé*, ainsi que les incontournables de la gamme classique Nespresso) et un cadeau surprise réservé au dernier jour, les calendriers de l'Avent *Nespresso | Pierre Hermé* offriront, chaque jour, une délicieuse surprise précieusement cachée au sein d'un élégant coffret, pouvant être réutilisé par la suite.



En dehors de la collection capsule, Nespresso invite également à découvrir ses machines à café : la *Vertuo Next Premium*, la nouvelle machine compacte **Vertuo Pop** aux 6 coloris ainsi que l'iconique *CitiZ* noire. Toutes peuvent être utilisées pour déguster chez soi les recettes de cafés signés *Nespresso | Pierre Hermé*. Et pour emporter son café *Nespresso | Pierre Hermé*, le travel mug *Nomad*, coloris framboise, sera le cadeau parfait pour ceux qui aiment déguster leur espresso ou lungo on the go. Et pour ceux qui aiment le déguster à la maison, la collection de tasses en porcelaine *Origin* est la favorite de Pierre Hermé.

Pour sa première collaboration avec Nespresso, Pierre Hermé sublime le café Tolima dans une bûche inédite, *la bûche Tolima*. Ce café corsé aux notes de fruits rouges et de céréales se distingue par une amertume marquée que l'on retrouve en ponctuation dans le praliné noisettes du Piémont de la bûche. En attaque, la noisette déploie son goût suave rattrapée en finale par les parfums du café travaillé dans le glaçage et en éclats dans le praliné. Une bûche où les sensations croustillantes, moelleuses et onctueuses se répondent en écho.

Enfin, **le coffret Nespresso | Pierre Hermé** sera le cadeau idéal pour les fêtes. Dans cet écrin, Nespresso et Pierre Hermé vous proposent une ode à l'art de vivre à la française, avec des incontournables de la collection : les trois cafés de la gamme *Original*, les biscuits, les chocolats, ainsi que la bougie.

Exclusivité, Nespresso à La Grande Epicerie de Paris

À l'occasion des fêtes de fin d'année, Nespresso propose pour la première fois ses créations en dehors de son réseau. C'est dans l'écrin de **la Grande Épicerie de Paris**, haut-lieu historique de l'excellence et du goût, que seront proposés les chocolats, biscuits et calendriers de l'Avent de la collection *Nespresso | Pierre Hermé*.

Les calendriers de l'Avent de la gamme Original et Vertuo seront disponibles à partir du 15 octobre ; les biscuits et chocolats de la collection à partir du 2 novembre à La Grande Épicerie de Paris Rive Gauche, 38 rue de Sèvres, Paris 7^{ème}, à La Grande Epicerie Rive Droite, 80, rue de Passy, Paris 16^{ème} et sur lagrandeepicerie.com

La collection Nespresso | Pierre Hermé

Disponibles à partir du 4 octobre dans le réseau Nespresso

Le calendrier de l'avent

Gamme *Original* – 45€ TTC • Gamme *Vertuo* – 49€ TTC

Disponibles à partir du 2 novembre dans le réseau Nespresso

Les cafés

La gamme Original – étui de 10 capsules

L'Infiniment Espresso – 4,80€ TTC

L'Infiniment Gourmand Saveur Noisette – 4,80€ TTC

L'Infiniment Fruité Saveur Framboise – 4,80€ TTC

La gamme Vertuo – étui de 10 capsules

L'Infiniment Espresso – 5,90€ TTC

L'Infiniment Gourmand Saveur Noisette – 6,90€ TTC

L'Infiniment Fruité Saveur Framboise – 6,90€ TTC

Les accessoires et gourmandises

Le travel mug *Nomad coloris framboise* – 20€ TTC Les chocolats *Infiniment Exquis* aux baies de Timur – 9€ TTC
Les biscuits *Infiniment Savoureux* aux parfums de framboise et cannelle – 9,50€ TTC La bougie *Café Noble* aux notes épicées – 35€ TTC

L'idée cadeau Le coffret *Nespresso | Pierre Hermé* – 45€ TTC

Disponible du 1^{er} novembre au 15 décembre sur le site de Pierre Hermé

La bûche Tolima *Nespresso | Pierre Hermé* – 60€ TTC (hors frais de livraison)

La collection *Nespresso | Pierre Hermé* sera disponible dans toutes les boutiques Nespresso à travers le monde. La collection est disponible pour une durée limitée et en quantité limitée, jusqu'à épuisement des stocks.

À propos de Nespresso

Nestlé Nespresso SA est le pionnier et la référence en matière de café portionné haut de gamme. L'entreprise travaille avec plus de 140 000 agriculteurs dans 18 pays dans le cadre de son programme

AAA pour une Qualité Durable™ afin de favoriser la mise en œuvre de pratiques agricoles durables dans les fermes et leur écosystème. Lancé en 2003 en collaboration avec l'ONG Rainforest Alliance, ce programme permet d'accroître le rendement et la qualité des récoltes afin de s'assurer d'un approvisionnement durable en café de la plus haute qualité et d'améliorer les conditions de vie des caféiculteurs et de leurs communautés.

En 2022, Nespresso a obtenu la certification B Corp™, rejoignant ainsi un mouvement international de 4900 entreprises engagées qui répondent aux normes B Corp élevées en matière de responsabilité sociale et environnementale et de transparence.

Basée à Vevey, en Suisse, Nespresso est présent dans 81 pays et compte plus de 13 000 collaborateurs. En 2021, l'entreprise gérait un réseau mondial de 802 boutiques. Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.nestle-nespresso.com.

À propos de Pierre Hermé

Pierre Hermé est l'héritier de 4 générations de boulangers pâtisseries alsaciens. Célébré en France, au Japon et aux Etats-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