



PIERRE HERMÉ

PARIS

MÉTAMORPHOSES

avec Yukiko Noritake

31 Août – 25 Octobre 2023

La rentrée se fait métamorphoses.

Aussi intrigantes qu'ensorcelantes, les métamorphoses fascinent depuis la nuit des temps. Pour cette collection inédite, la matière brute s'associe, se lie, se transforme, se métamorphose telle la chrysalide du papillon. Pour mettre l'accent sur ces transformations, parfois imperceptibles, parfois spectaculaires, Pierre Hermé accompagné de l'artiste peintre Yukiko Noritake en imaginent une interprétation singulière. Chacun, à leur manière, emprunte à la Nature ce qu'elle a de plus évolutif et de plus beau. Les coffrets signature de la Maison se parent de bouquets de fleurs aux couleurs changeantes, mouvantes, dont on sentirait presque les parfums, les macarons convoquent la réglisse, la violette ou encore l'ardant citron noir dans une succession d'émotions.

Ce même processus s'accomplit en pâtisserie lorsque les ingrédients s'assemblent, évoluent puis s'accordent et s'articulent en symbiose comme en contraste. Parfois estompés, parfois éclatants, les goûts comme les couleurs opèrent leur métamorphose. Le dessin s'anime, la magie opère, il ne raconte pas un goût mais des sensations, une métamorphose, celles des quatre saisons à l'instar de la collection de macarons.



Communiqué de Presse
Septembre 2023

« J'ai été touché par l'approche de Yukiko dans son interprétation de la Nature et notamment des fleurs. A l'encre pigmentaire, en superposant les aplats de couleurs, elle porte une attention toute particulière aux détails, ses œuvres apparaissent délicates, comme en relief. On y découvre les nervures du végétal transformées en feuilles. Les pétales multicolores une fois assemblés offrent à l'imaginaire des brassées de fleurs à la texture veloutée et aux couleurs de saison. Ses tableaux donnent vie à des jardins secrets aussi fragiles que dynamiques. Il s'en dégage un mouvement, une texture, une métamorphose. »



PIERRE HERMÉ



PÂTISSERIES

Tarte Infiniment Chocolat - Vegan

La Tarte Infiniment Chocolat se mue en version végétale aux notes intenses. Pour mettre en valeur les arômes singuliers du chocolat Pure Origine Équateur, Hacienda Eleonor, Pierre Hermé imagine une ganache onctueuse dénuée de crème laissant au chocolat exprimer plus vivement ses arômes de fruits mûrs et ses notes d'épices chaudes. Une métamorphose que le praliné au grué de cacao vient renforcer, accompagné par la légèreté d'une chantilly au chocolat.

Pâte sucrée végétale, praliné croustillant au grué de cacao, biscuit cuillère vegan au chocolat, ganache et crème Chantilly végétales au chocolat Pure Origine Equateur

Format individuel / 4pers / 8pers – 12€ / 48€ / 88€



Tarte Infiniment Citron Noir - Gourmandise Raisonnée

Inattendue, la Tarte au Citron Noir d'un noir jais étincelant interpelle.

Pierre Hermé en dévoile une version raisonnée où les notes empyreumatiques de l'agrumes se font plus intenses, plus précises. Au plaisir de ces parfums des mille et une nuit s'ajoute l'acidité du citron renforçant les saveurs de cette tarte au citron particulière. Quelques cubes de guimauve, rassurants, ajoutent une fraîche onctuosité. Déconcertante création, elle ne laisse personne indifférent.

Pâte sablée, biscuit cuillère, crème et gelée au citron noir, citrons confits, guimauves moelleuses au citron jaune et au citron noir

Format individuel / 4pers / 8pers – 12€ / 48€ / 88€



PIERRE HERMÉ
PARIS

MACARONS

Macaron Crème Brûlée

Incontournable gourmandise, la crème brûlée s'invite entre les biscuits moelleux de macarons. Pierre Hermé en donne son interprétation : une crème Infiniment Vanille, intense, dont les éclats de caramel renforcent le goût et rappellent le croquant et les notes rassurantes de la crème brûlée.

Biscuit macaron, crème Infiniment Vanille, éclats de caramel

2,80€ l'unité



Macaron Infiniment Citron Noir

Première création utilisant le citron noir, le macaron dessine avec justesse les contours de cet agrume séché au soleil. Les parfums exubérants, oscillant entre le brûlé, le caramel, la torrification et l'amertume prononcée ouvrent un nouvel univers de sensations. Pierre Hermé y insuffle une touche d'acidité et de fraîcheur en y ajoutant le citron jaune pour sublimer l'instant.

Biscuit macaron, crème au citron noir

2,80€ l'unité

Macaron Réglisse & Violette

Souvenir des tablettes de Zan à la violette de son enfance, Pierre Hermé en livre une interprétation où les notes fleuries de bonbons à la violette s'unissent aux notes chaudes de la réglisse dans une onctueuse crème lovée entre les coques de macarons.

Biscuit macaron, crème à la réglisse et à la violette

2,80€ l'unité



Macaron Velouté Infiniment Figue

Tel un parfumeur, Pierre Hermé imagine un macaron infiniment velouté. En notes de tête, la fraîcheur acidulée du yaourt accueille la douceur opulente de la feuille de figuier. Dans ce sillage, les parfums doux de la figue se révèlent pour se terminer sur un confit de figue aux saveurs intenses.

Biscuit macaron, crème au yaourt, à la figue et à la feuille de figuier, confit de figue et de feuille de figuier

2,80€ l'unité





PIERRE HERMÉ
PARIS



YUKIKO NORITAKE

Yukiko Noritake est une artiste illustratrice née en 1989 au Japon à Aichi. Elle habite actuellement à Paris.

Après avoir étudié la culture française à l'université au Japon et une expérience professionnelle dans une entreprise industrielle japonaise, Yukiko Noritake a décidé de suivre sa voie de cœur et de s'engager dans une formation artistique, notamment l'illustration, qui lui permet d'exprimer son univers personnel.

Diplômée à l'École de Condé Paris en 2018, elle a démarré sa carrière de jeune illustratrice avec la publication de son sujet d'étude par les éditions Actes Sud Junior.

Intéressée par l'art et la culture contemporaine, ses illustrations sont inspirées par sa recherche dans ce domaine. Son travail, délicat, poétique et élégant, porte une attention particulière à la finition, qui lui vient non seulement de son origine japonaise, mais aussi de sa sensibilité.



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 désignées 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



PIERRE HERMÉ

PARIS