

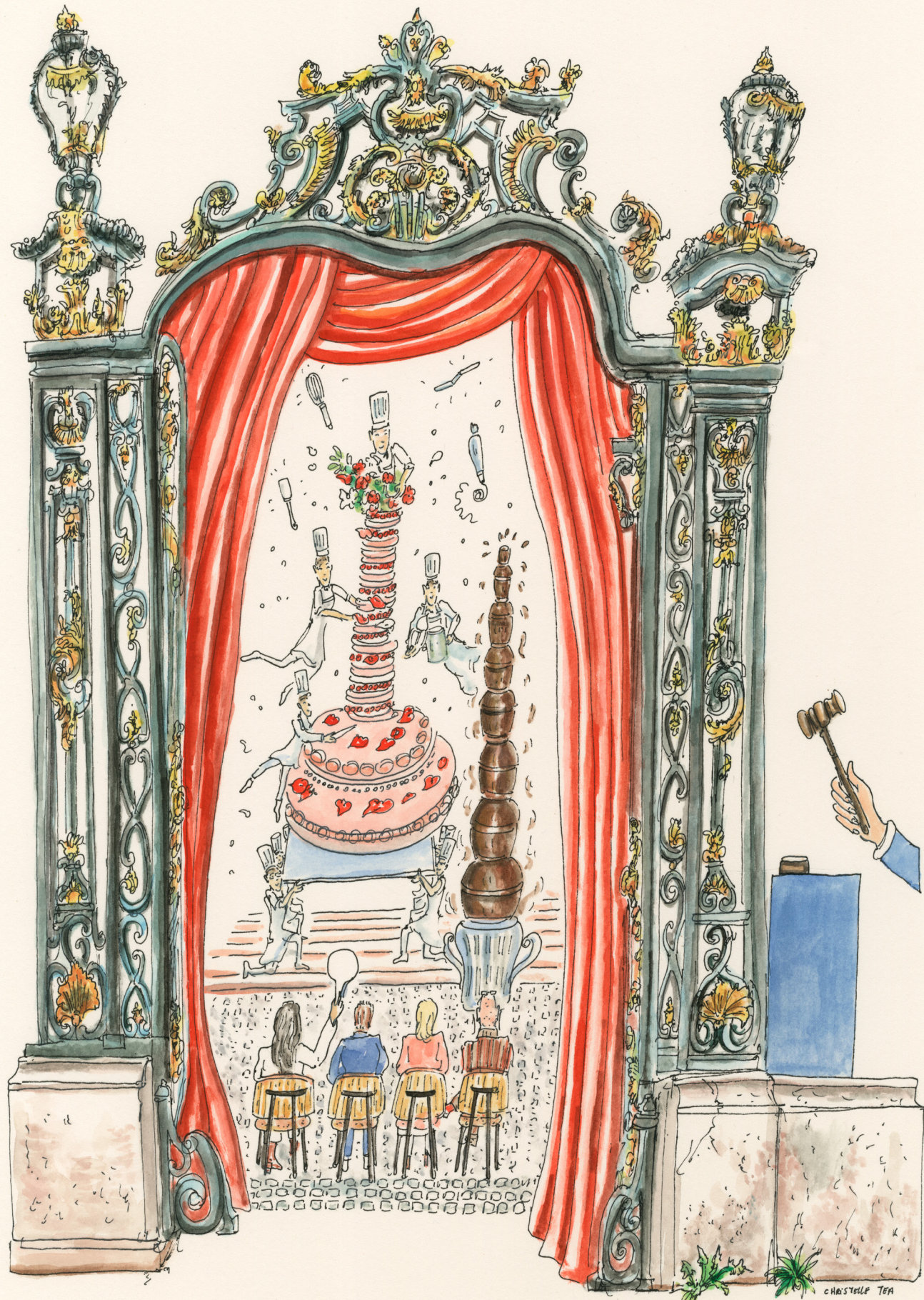
ARTCURIAL & PIERRE HERMÉ PARIS × 25 CHEFS PÂTISSIERS S'ENGAGENT POUR L'ENFANCE

*Première vente aux enchères
de Haute Pâtisserie française*

Vente caritative
Le 1^{er} décembre 2025, à Paris

Le 1^{er} décembre prochain, Artcurial s'associe à Pierre Hermé Paris pour organiser une vente aux enchères caritative inédite, marquant une grande première dans l'univers de la Haute Pâtisserie française. Pour la première fois, les créations de chefs pâtissiers parmi les plus talentueux au monde seront réunies au service d'une cause essentielle. En hommage à l'enfance, à sa capacité à rêver et à inspirer, cette initiative célèbre l'excellence, la créativité et la générosité de la profession. Rassemblée autour de Pierre Hermé, la grande famille de la pâtisserie se mobilise autour d'un engagement commun.

Les bénéfices de la vente seront intégralement reversés à **l'association BAB Charity**, fondée par Alexandre Bader, qui agit pour le bien-être et l'épanouissement des enfants atteints de leucémie et hospitalisés à l'hôpital Armand Trousseau de Paris. À ce jour, l'association a investi plus de 2 millions d'euros dans la création et la rénovation de chambres stériles, incluant des espaces d'accueil pour les familles.



CHEFS-D'ŒUVRE SUCRÉS



Pierre HERMÉ

Be Different, née du dialogue entre Pierre Hermé et Patrick Rougereau, composée de 495 œufs en chocolat et d'un œuf en cristal de Daum.

Expérience unique de création d'un macaron sur mesure aux côtés de Pierre Hermé.

Mise à prix : 10 000 €

Chaque chef participant est invité à imaginer une œuvre éphémère, une création originale, ou une expérience exclusive à vivre. Ces lots, uniques par leur dimension créative et humaine, seront mis aux enchères lors de la vente, le 1^{er} décembre 2025.

Par son ambition et sa portée, cet événement inédit illustre une vision de la pâtisserie engagée, ouverte sur le monde et tournée vers les plus vulnérables. La mobilisation de grands noms tels que Pierre Hermé, Cyril Lignac, Cédric Grolet, Amaury Guichon, Christophe Michalak, Yann Couvreur, Nina Métayer, ou encore Maxime Frédéric témoigne de l'ampleur et du rayonnement de ce projet solidaire.



@Patrick Rougereau

« À travers cette première vente aux enchères caritative de la Haute Pâtisserie Française, notre ambition est de mobiliser les talents de notre profession autour d'une cause majeure, avec exigence, créativité et bienveillance. En soutien à l'association BAB Charity, qui agit pour le bien-être des enfants hospitalisés, cette initiative est aussi un hommage à ceux qui, dès le plus jeune âge, portent un regard émerveillé sur notre art. »

- Pierre Hermé

« Nous sommes ravis de nous associer aux plus grands noms de la Haute Pâtisserie française pour organiser cet événement caritatif au profit de BAB Charity. La pâtisserie s'impose aujourd'hui comme un art culinaire à part entière ; réunir ces créateurs autour d'un tel projet reflète pleinement l'esprit novateur de la maison Artcurial. Rendez-vous le 1^{er} décembre prochain pour un moment gustatif et visuel, au service d'une belle cause. »

- Arnaud Oliveux
Commissaire-priseur
Artcurial

« Depuis 2008, BAB Charity accompagne le service du Professeur Leverger, repris par la suite par le Professeur Petit, à l'hôpital Trousseau. Au fil des années, BAB Charity a amélioré les espaces d'accueil et rénové le service protégé du 4^e étage ; elle s'engage désormais dans la restauration du 3^e étage, dont les travaux sont prévus en 2026, pour offrir de meilleures conditions de soins aux enfants et à leurs familles. Les enfants sont au cœur de notre engagement. Merci, du fond du cœur, pour votre générosité et votre soutien. »

- Alexandre Bader,
Président et Fondateur de l'association BAB Charity



Nina MÉTAYER

Expérience gourmande avec la Cheffe comprenant un atelier de pâtisserie, une visite exclusive et une dégustation au Laboratoire de la Délicatiserie, à Issy-les-Moulineaux
Pour 4 personnes

Mise à prix : 2 000 €



Jérôme DE OLIVEIRA

Œuvre unique en chocolat sur toile (100 x 100 cm) et immersion avec le Chef dans les champs de rose Centifolia à Grasse, berceau de la parfumerie, accompagné d'un goûter
Pour 6 personnes

Mise à prix : 4 000 €



Amaury GUICHON

Visite privée VIP par le Chef de l'Académie de Pâtisserie à Las Vegas avec dégustation
Pour 5 personnes

Mise à prix : 2 000 €



@GeraldineMartens

Cyril LIGNAC

Pyramide de 85 Oursons Guimauve de La Pâtisserie Cyril Lignac et visite du tournage du Meilleur Pâtissier avec le Chef
Pour 2 personnes

Mise à prix : 4 000 €



@MaiaChä

Cédric GROLET

Photographie de la collection Patrick Rougereau & Cédric Grolet (187 x 127 cm, édition de 7 exemplaires) et Tea time au Meurice
Pour 2 personnes

Mise à prix : 4 000 €



Yann COUVREUR

Triptyque en chocolat et expérience gourmande avec le chef à l'Atelier Yann Couvreur comprenant un atelier de pâtisserie et une dégustation à Paris
Pour 4 personnes

Mise à prix : 4 000 €



À propos de BAB Charity

La BAB est une association de Loi 1901 fondée en 2009 par quelques amis autour de l'Art de Vivre et de l'Hédonisme.

À sa création, il était alors évident que cette association d'amis fidèles aurait à moyen terme l'objectif de véhiculer un message tout droit sorti du cœur.

C'est pourquoi, nous avons unanimement décidé d'aider, les enfants atteints de cette terrible maladie qu'est la leucémie.

www.bab-charity.org/



En collaboration avec le Professeur Guy Leverger, jusqu'en 2022 et depuis 2023 avec son successeur le Professeur Arnaud Petit, chef du service d'Hématologie Oncologie Pédiatrique à l'Hôpital Trousseau, nous mettons en œuvre des actions permettant, d'améliorer la qualité de vie des enfants malades ainsi que celle de leurs proches.

Notre but est donc de réaliser des travaux d'amélioration et d'équipement des espaces d'accueil et de vie. Nos actions reposent sur la générosité du public et l'engagement de nos membres.

À propos de 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.

www.pierreherme.com

PIERRE HERMÉ
PARIS

Informations pratiques

Exposition publique :

27 novembre: 14h - 18h
28 novembre: 11h - 18h
29 novembre: 11h - 18h
30 novembre: 14h - 18h
1^{er} décembre: 11h - 18h

Vente aux enchères :

Lundi 1^{er} décembre à 20h

ARTCURIAL

7 Rond-Point
des Champs-Élysées Marcel-Dassault
75008 Paris

Contacts presse

À propos d'Artcurial

Fondée en 2002, Artcurial, première maison de ventes aux enchères en France basée à Paris, conforte en 2024 sa place de premier plan sur le marché de l'art international.

Avec 4 lieux de ventes à Paris, Monaco, Marrakech et Bâle, la maison totalise 186,6 millions d'euros en volume de ventes en 2024. Elle couvre l'ensemble du champ des grandes spécialités : des Beaux-Arts aux Arts Décoratifs, Automobiles de collection, Joaillerie, Horlogerie de collection, Vins fins et Spiritueux...

www.artcurial.com

Résolument tournée vers l'international, Artcurial affirme son réseau à l'étranger avec des bureaux de représentation à Bruxelles, Milan, Monte-Carlo, Munich et Marrakech, ainsi qu'une présence en Autriche et en Espagne.

Afin de renforcer sa présence en Suisse, Artcurial s'est associée en 2023 à la maison de ventes Beurret Bailly Widmer et a inauguré en mars 2025 un nouvel espace à Genève.

ARTCURIAL