

# PIERRE HERMÉ

PARIS

## LA RENTRÉE CHEZ PIERRE HERMÉ PARIS

LE SAVOIR FAIRE D'EXCEPTION MAISON POUR LA GOURMANDISE DE TOUTES ET TOUS !

Avec "le plaisir pour seul guide", Pierre Hermé invente en permanence son propre univers de goûts, de sensations et d'émotions.

Élu Meilleur Pâtissier du Monde par l'Académie des World's 50 Best Restaurants en 2016, Pierre Hermé met sa maîtrise technique, son talent et sa créativité au service du plaisir de tous les gourmands pour cette collection de rentrée. Elle répond à son envie de remettre en question les acquis et déploie des saveurs étonnantes inhabituelles, comme la feuille de tomate et le blé noir, réinventant sans cesse la gourmandise avec audace et créativité. Macarons, entremets et chocolats font aussi leur rentrée des classes avec panache !

Celui que Vogue USA surnomme le "Picasso of Pastry" crée une Haute-Pâtisserie moderne, reconnue partout dans le monde. Créateur inspiré, Pierre Hermé bouscule les traditions du métier : éliminer les décorations excessives qui encombrant les pâtisseries, utiliser le sucre comme le sel en assaisonnement pour révéler d'autres nuances de goûts, se remettre chaque jour en question, explorer de nouvelles saveurs, dompter de nouveaux ingrédients et revisiter ses propres recettes.



### Infiniment Feuille de Tomate

Le parfum singulier de la feuille de tomate dévoile ses arômes dans ce macaron inattendu. Subtil et délicat, on y retrouve l'expression du parfum de la tomate dans sa version végétale.

Biscuit macaron et ganache à la feuille de tomate  
2,80€ l'unité



### Flohr

Pierre Hermé imagine une trilogie où les notes puissantes et corsées du café du Honduras viennent relever par ponctuations les parfums envoûtants d'un praliné noisette. La vanille s'invite, arrondissant ce duo de caractère.

Biscuit macaron, crème à la vanille de Madagascar et praliné au café Honduras  
2,80€ l'unité



### Jardin d'Ambre

Inspiré par la note boisée de l'Ambre empruntée au répertoire de la parfumerie, Pierre Hermé décompose celle-ci pour reconstituer une odeur et un goût qui déroutent les sens. Associée à une crème légère au caramel, elle vient contrebalancer le parfum de la crème à la rose pour ne laisser qu'une délicate note florale.

Biscuit macaron, crème caramel au beurre salé et parfumée à l'ambre, crème aux pétales de rose  
2,80€ l'unité

PIERRE HERMÉ

PARIS



### Paris-Brest Carrément Chocolat

Pierre Hermé compose une partition très chocolatée pour un Paris-Brest tout en variations. L'onctuosité d'une crème mascarpone au chocolat et le croustillant d'un praliné feuilleté au chocolat s'accordent à la texture évanescence d'une pâte à choux aux éclats de fèves de cacao grillés.

Pâte à choux aux éclats de fèves de cacao grillées, praliné feuilleté au chocolat noir, crème de mascarpone au chocolat  
Indiv./6 pers/8 pers - 8€/38€/62€

### Infiniment Pistache d'Iran

Pierre Hermé imagine un entremets infiniment gourmand, ode à la pistache. Une partition tout en contraste où les textures onctueuses, légères ou plus craquantes se mêlent aux multiples nuances de goût du fruit sec. Pour permettre à la pistache d'Iran 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.

Indiv./6 pers/8 pers - 12€/48€/84€



### Tarte Paradis (Pâtisserie Végétale)

Un goût de Paradis pour cette tarte végétale où Pierre Hermé crée une partition de goûts tout en contrastes. La texture soyeuse de la ganache au chocolat noir se retrouve exacerbée par le craquant d'une pâte sucrée au blé noir, le croustillant d'une nougatine au grué de cacao et l'extrême friabilité d'un crumble infiniment gourmand.

Pâte sucrée végétale au blé noir, praliné au blé noir, ganache végétale au chocolat noir, nougatine et crumble végétal au blé noir  
Indiv./6 pers/8 pers - 10€/45€/74€



### Cake Arya

Un cake infiniment moelleux où la pistache domine, s'insinuant dans une crème au praliné délicatement soulignée par les parfums de la fleur d'oranger.

Biscuit à la pistache, crème au praliné pistache et fleur d'oranger

6 pers/400 g - 28€



L'ensemble de la collection de rentrée est disponible à partir du 29 août 2024 en boutiques et sur [www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)

PIERRE HERMÉ

PARIS

## Ouréa

Entremets à l'attrait magnétique, le yuzu vient bousculer la noisette dans un twist de saveurs inédit. Pierre Hermé compose avec l'agrumes japonais une partition rythmée par la douceur de la noisette. Le parfum éclatant du yuzu de Kochi frappe en premier, accompagné de variations de notes acidulées et fraîches apportées par la gelée de yuzu de Kochi. Puis, le goût suave de la noisette du Piémont entre en scène, puissant et infiniment gourmand.

Pâte sablée noisette, biscuit et crème onctueuse à la noisette,  
praliné noisette fondant et croustillant,  
gelée au yuzu de Kôchi, crème Chantilly à la noisette

Indiv./6 pers/8 pers - 12€/48€/84€



PIERRE HERMÉ  
PARIS



# MAISON PIERRE HERMÉ PARIS

Pierre Hermé est l'héritier de quatre 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 est également partenaire des groupes Ritz Carlton, Park Hyatt, La Mamounia, New Otani, Oetker Collection... Elle compte plus de 90 points de vente, répartis dans douze pays et un effectif de près de 700 collaborateurs.

[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)

PIERRE HERMÉ  
PARIS



## REJOIGNEZ PIERRE HERMÉ PARIS

 @pierrehermeofficial

 Pierre.Herme.Paris

 @PierreHerme\_FR

 @Pierre-Hermé-Paris