

PIERRE HERMÉ
PARIS

Fair-Play



DOSSIER DE PRESSE
Printemps-Été 2024



Fair-Play

Pour l'été sportif qui s'annonce, Pierre Hermé lance sa collection Fair-Play !

Pierre Hermé dialogue avec l'illustrateur Quentin Monge et signe une collection inédite s'inspirant des saveurs du Monde, Brésil, Italie, Japon, France. Dans cette partition Infiniment Gourmande, il livre son carnet de voyages et célèbre le sport.

"Le fair-play est un principe fondamental dans le sport dont les valeurs sont communes, par bien des aspects, à celles de la pâtisserie. La précision d'exécution, la patience, la discipline, la persévérance, le respect, le travail en équipe en sont quelques exemples. Nous partageons aussi avec les événements sportifs la célébration, les moments de joie et d'émotions. Nous sommes, les uns et les autres, à l'origine d'une certaine forme d'exaltation et de bonheur."

Pierre Hermé
PH

Ainsi pour cette collection printemps-été, macarons, cakes, pâtisseries et glaces, dont certaines dans leur version végétale, s'inscrivent dans leur époque pour raconter leur histoire, celle d'un pays, d'un goût, d'une tradition, d'un savoir-faire.

L'ensemble de la collection "Fair-Play" est disponible à partir du 30 mai 2024 en boutiques et sur www.pierreherme.com

PIERRE HERMÉ
PARIS



Fair-Play



Infiniment Café Iapar du Brésil

Emblématique de la Maison Pierre Hermé Paris, le café Iapar du Brésil insuffle à la ganache son parfum, ses nuances, son expression et sa puissance aromatique. Sa texture infiniment onctueuse joue le contraste avec le craquant des biscuits de macaron pour une dégustation haute en couleurs.

Biscuits macarons, ganache au café Iapar du Brésil
2,80€ l'unité



Jardin de Cassandra

Pierre Hermé imagine une composition où les notes fruitées et l'amertume de la crème onctueuse au cassis sont relevées par l'acidité et la note verte du confit de rhubarbe. Un accord où les parfums se complètent dans un va-et-vient tout en fraîcheur.

Biscuits macarons, crème au cassis, confit de rhubarbe
2,80€ l'unité



Fair-Play

Tarte Jardin enchanté (végétale)

Pierre Hermé réalise une tarte végétale détonante où la chaleur du piment d'Espelette s'insinue en légères ponctuations dans la crème d'amande aux zestes de citron vert, bousculant l'acidité et le parfum de l'agrumes. Une gelée de citron vert acidulée complète le parfum de la crème d'amande et exacerbe la vivacité des framboises fraîches.

Pâte sucrée végétale, crème d'Amande au citron vert et au piment d'Espelette, framboises fraîches, gelée et zestes de citron vert
indiv./6 pers/8 pers - 10€/45€/74€



Fair-Play



Glace Macaron Infiniment Vanille

Pierre Hermé appelle à la gourmandise en invitant l'univers du macaron dans celui de la glace. Le goût prononcé de la pâte d'amande associé à la légère amertume des biscuits de macaron sublime les parfums envoûtants de la vanille, tout en soulignant la texture fondante de la glace. L'union sacrée !

Glace à la vanille, pâte d'amande à la vanille, biscuits macarons à la vanille
160ml/500ml - 8€/22€



Glace Jardin en Sicile

Départ immédiat pour la Sicile ! Pierre Hermé réunit deux saveurs inattendues : un sorbet à l'orange et une glace à la fleur de basilic. Dans cette glace marbrée, les parfums de l'orange, renforcés par un confit d'orange, donnent le ton. La fleur de basilic aux notes d'agrumes ponctue la dégustation, prolongeant le goût fruité et persistant de l'orange.

Sorbet à l'orange, glace à la fleur de basilic, confit d'oranges
160ml/500ml - 8€/22€



Glace au macaron Café Iapar

Le fondant de la pâte d'amande et la texture singulière des biscuits de macaron accentuent la sensation moelleuse de cette glace marbrée, laissant au café Iapar du Brésil la possibilité d'exprimer toute la quintessence de son goût.

Glace Infiniment Café Iapar, pâte d'amande au café Iapar, biscuits macarons
160ml/500ml - 8€/22€

PIERRE HERMÉ
PARIS

Fair-Play

Glace Miléna

Pierre Hermé réinterprète la glace Miléna en version végétale, un sorbet aux fruits rouges et une glace à la menthe dont les parfums exaltent ceux de l'herbe fraîche. Le marbrage de la glace et du sorbet, signature de la Maison Pierre Hermé Paris, offre des sensations différentes à chaque bouchée. A tour de rôle, les fruits rouges et la menthe s'expriment sans jamais masquer la complicité de leur association.

Glace à la menthe fraîche, sorbet aux fruits rouges
160ml/500ml - 8€/22€



Glace Jardin Japonais

Interprétation de l'entremets éponyme, la glace célèbre le goût de la fleur de cerisier. Les notes acidulées et la légère amertume de la griotte s'associent au parfum suave, vanillé et légèrement praliné de la fève Tonka rehaussé d'un trait de citron jaune. Une glace d'une infinie fraîcheur.

Glace au citron, sorbet à la griotte et à la fève tonka, griottes
160ml/500ml - 8€/22€



Glace Jardin de Constance

Pensée à la manière d'un cocktail exotique, les zestes de citron vert assaisonnent une glace à la noix de coco, laissant ensuite la place aux notes fruitées d'un sorbet ananas épicé par la douceur de la vanille. Pour la gourmandise, la glace est ponctuée de morceaux d'ananas rôtis caramélisés.

Glace à la noix de coco et au citron vert, sorbet à l'ananas et à la vanille, ananas rôtis caramélisés
160ml/500ml - 8€/22€



PIERRE HERMÉ
PARIS

QUENTIN MONGE

En laissant l'esprit de compétition de côté pour cette collection Fair-Play, Quentin Monge détourne la forme iconique du macaron dans des scénettes espiègles, loufoques ou poétiques et célèbre ainsi le simple plaisir du jeu.

Après des études en communication visuelle à Aix-en-Provence, Quentin Monge a commencé par des missions freelance en tant que directeur artistique en Australie, à Londres puis à Paris. Le manque d'expression personnelle l'a naturellement dirigé vers l'illustration qui l'ouvre à un large panel de techniques et d'exploration sans fin. bercé par le soleil et les plages de Saint-Tropez, Quentin Monge grandit la tête pleine de couleurs.



Aujourd'hui, il vit à Paris et capture un univers minimaliste à travers des motifs joliment composés. Créatif prolifique, Quentin ne cesse d'explorer et de créer des illustrations digitales pour le compte de clients prestigieux comme Airbnb, Candy Cheri, Bugaboo ou encore Kiehl's... Quentin travaille des personnages aux formes simplifiées à travers un monde enchanté, des femmes en bikini à cheval sur des crocodiles ou des nageurs en parfaite harmonie avec des requins ou des pastèques juteuses.

quentinmonge.com



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... etc. Elle compte plus de 70 points de vente, répartis dans douze pays et un effectif de près de 600 collaborateurs.

www.pierreherme.com

