

PIERRE HERMÉ
PARIS

LUDIQUE

L'Équilibre du Jeu

PÂQUES 2026
DOSSIER DE PRESSE

LUDIQUE

L'Équilibre du Jeu

Entre hasard et maîtrise, défi et équilibre, Pierre Hermé relance le jeu. Fléchettes, solitaire, jeu de dames ou encore puzzle deviennent son terrain d'expression.

Exercice artistique et ludique, chaque partie vient nourrir le corps et l'esprit offrant une expérience sensorielle hors du commun. Le chocolat devient matière à explorer, la curiosité s'impose, le jeu se fait gourmand et éphémère. L'imaginaire prend le relais dans un tourbillon joyeux à partager, avec ses partenaires.

Si les créations stylisées rappellent en tout point les pièces véritables, en y regardant de plus près, on se laisse captiver par le savoir-faire et la minutie du travail du chocolat nécessaires à leur élaboration. Les manches s'ouvrent et se succèdent, tactiques, stratégiques, l'art du jeu se fait Infiniment Gourmand.

L'ensemble des créations de la collection "Ludique" est **disponible à partir du 5 mars 2026** en boutiques et sur www.pierreherme.com



" Le jeu est sans limite. Il aiguise l'esprit, invite à la patience et au dépassement, demande agilité et réflexion, équilibre et stratégie. Seul ou à plusieurs, chacun y trouve son plaisir et lorsque le chocolat s'en mêle, on ne demande qu'à renouveler ces parties éphémères. Pour cette collection, j'ai eu envie de relancer la donne, de m'ouvrir à d'autres jeux, de retenter ma chance auprès des gourmands. "

Pierre Hermé
PH



ŒUFS

DANS LE MILLE

Avec ce jeu de fléchettes inédit imaginé en version chocolat au lait ou chocolat blond caramélisé à la fleur de sel, Pierre Hermé permet au plus gourmand de viser en plein dans le mille ! On est de la partie !

Chocolat au Lait & Blond caramélisé à la fleur de sel
250 g - 16 cm - 39€



PIERRE HERMÉ
PARIS

SOLITAIRE

Ici pas d'adversaire à affronter.
Pierre Hermé donne au gourmand une
bonne raison de ne pas partager. Et on
ne boude pas son plaisir devant ce
solitaire atypique !

Chocolat au Lait & Noir
280 g - 16 cm - 42€



PIERRE HERMÉ
PARIS

JEU DE DAMES

Un œuf en guise de plateau, des pions pour amorcer la partie. Pierre Hermé donne au Jeu de Dames une forme différente où chacun trouvera le chemin stratégique conduisant au plaisir.

Infiniment Praliné Amande,
Chocolat au Lait & Noir
520 g - 20 cm - 69€

PIERRE HERMÉ
PARIS

PUZZLE

Les plus impatients trouveront leur plaisir avec ce puzzle en deux pièces, plein de surprises. Fritures et petits œufs donnent la réplique à cet œuf intrigant aux parois garnies de praliné amande. Ici toutes les combinaisons sont gagnantes et infiniment gourmandes !

Infiniment Praliné Amande,
Chocolat au Lait & Noir
878 g - 21 cm - 89€

PIERRE HERMÉ
PARIS

CAVALIER

Empruntant au jeu d'échecs son cavalier, Pierre Hermé en propose une version stylisée aux lignes épurées. Prêt à tenir les lignes, on s'amuse à jouer des attaques surprises avant de se laisser tenter.

Chocolat Noir & au Lait

Chocolat Blond caramélisé à la fleur de sel

170g - 14 cm - 29€

330 g - 18 cm - 49€ (Blond en exclusivité aux Galeries Lafayette - Le Gourmet)



PIERRE HERMÉ
PARIS

DIALOGUE DES FORMES - Pièce Signature

Pour la création signature, Pierre Hermé s'inspire de l'œuvre *Mini Puzzle Stone* conçue par le sculpteur américain Christopher Curtis en imaginant une réplique en chocolat, transposant ainsi une œuvre pensée pour durer en une expérience gourmande. Mêlant le jeu à la création, il offre un volume inattendu à ce puzzle de près de 4kg associant chocolat noir et chocolat au lait, déposé sur un socle de Praliné Infiniment Amande. Entre équilibre et étonnement, intuition et mystère, la pièce trône sur un socle pensé comme une table de jeu dont chaque tiroir réserve une surprise : pièces d'échec, dominos, puzzle à croquer, dés (non comestibles) et tablette de chocolat fourrée en guise de trophée.

Chocolat Noir Pure Origine Bélize, Chocolat au Lait, Infiniment Praliné Noisette, Gourmandises, Tablette Fourrée, Dominos, Jeu de dés (non comestible)

3,8 kg - 27 cm - Prix sur demande - Sur commande uniquement



PUR HASARD - Pièce d'Exception

Pour sa pièce d'exception, Pierre Hermé transforme la machine « attrape-peluches » des fêtes foraines en machine extraordinaire en chocolat. Les jouets se muent en œufs de différentes tailles au chocolat noir, lait ou blond caramélisé que l'on peut piocher à sa guise.

Entre émerveillement, suspense et excitation, la main se fait pince pour attraper l'œuf de ses rêves. Une création de près de 7 kg de chocolat associant nostalgie et savoir-faire.

Chocolat Noir Pure Origine Bélize, Chocolat au Lait & Blond, Infiniment Praliné Noisette, Mendiants
6,5 kg - 45 cm - Prix sur demande - Édition limitée à deux exemplaires




PÂTISSERIES

AURA


Prolongeant la partie, le dessert se fait pion blanc. Pierre Hermé y joue une partition de goûts inattendus où les saveurs se révèlent au fil des textures. La noix de coco et la citronnelle se complètent avant de laisser le parfum et l'acidité de la fraise se révéler en harmonie. On ne se laisse pas damer le pion !

PLÉNITUDE

Il fallait un partenaire au pion blanc. Sur le plateau, le pion noir ne demande qu'à trouver sa place, et de cet équilibre naît la règle du jeu. Pierre Hermé réinterprète ici l'association chocolat et caramel de sa création de saveur Fetish Plénitude dont il retravaille les proportions à parts égales pour une sensation nouvelle, tout en équilibre.



Pâte sablée aux amandes et à la noix de coco, biscuit moelleux à la noix de coco, gelée de fraise, crème de mascarpone à la citronnelle et noix de coco



Sablé chocolat à la fleur de sel, biscuit au chocolat, caramel, Chantilly au chocolat et caramel, éclat de caramel

Indiv. - 4 pers - 8 pers
12€ - 48€ - 84€

PIERRE HERMÉ
PARIS

PIERRE HERMÉ
PARIS



VIENNOISERIES

COLOMBE INFINIMENT CHOCOLAT

Indissociable des fêtes de Pâques, Pierre Hermé joue l'accord chocolat - orange confite pour en donner son interprétation. La texture moelleuse et délicatement alvéolée de la pâte briochée au levain se retrouve enrichie d'éclats de chocolat Pure Origine Venezuela Grand Cru Araguani, dont le goût est souligné par le parfum des morceaux d'oranges confites.

Pâte briochée, éclats de chocolat noir Pure Origine Venezuela Grand Cru Araguani, orange confite
35€

PIERRE HERMÉ
PARIS



COLOMBE ISPAHAN

Réinterprétation des saveurs de l'emblématique Ispahan, Pierre Hermé y sublime les parfums suaves de la rose en mêlant à des éclats de framboises et de litchis, des morceaux de pâte d'amande à la rose, puis en parsemant la brioche légère d'éclats d'amande et de grains de sucre à la rose pour une dégustation envoûtante durant les fêtes de Pâques.

Pâte briochée à la rose, éclats de framboises et litchis, pâte d'amande à la rose
35€



SNACKING

Dominos

Pierre Hermé s'inspire de ce jeu de correspondance faisant appel à la tactique des joueurs et crée un jeu de 28 pièces pour le moins éphémère. Le plaisir en cascade s'enchaîne, chocolat noir Pure Origine Sao Tomé à la fleur de sel et Bélize 64%, chocolat au lait Pierre Hermé Paris et chocolat blond caramélisé à la fleur de sel entrent en interconnexion pour une partie infiniment gourmande.

Chocolat Noir Sao Tomé et Pure Origine Bélize,
au Lait & Blond caramélisé à la fleur de sel
Coffret de 28 Dominos - 150 g - 27€

Gourmandises

Que serait Pâques sans sa friture en chocolat ? Pour prolonger le jeu, Pierre Hermé la mue en gourmandises de chocolat habilement fondues.

Assortiment de gourmandises au chocolat au Lait, Noir et Blond caramélisé à la fleur de sel
70 g - 10€



PIERRE HERMÉ
PARIS



Tablette Fourrée Jeu de Dames
Noir Praliné Amande
Chocolat Noir & Praliné Amande
120 g - 16€

Tablette Fourrée Jeu de Dames
Lait Praliné Amande
Chocolat au Lait & Praliné Amande
120 g - 16€



PIERRE HERMÉ
PARIS

MAISON 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.


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 un service privilégié, 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, Rosewood... etc. Elle compte plus de 100 points de vente, répartis dans une vingtaine de pays et un effectif de près de 1000 collaborateurs.


www.pierreherme.com



 @pierrehermeofficial

 Pierre.Herme.Paris

 @PierreHerme_FR

 @Pierre-Hermé-Paris

PIERRE HERMÉ
PARIS