

PIERRE HERMÉ

PARIS



GLACES
COMMUNIQUÉ DE PRESSE
JUN 2026

PIERRE HERMÉ

PARIS

ÉTÉ 2026 GLACES

Avec le retour de l'été, Pierre Hermé célèbre la fraîcheur à travers une collection de glaces et de sorbets où les saveurs dialoguent et se répondent.

Fidèle à son goût pour les associations de **saveurs inédites**, il compose des accords subtils qui révèlent toute la richesse des ingrédients et leur pouvoir d'expression. Fruits, herbes fraîches, fleurs, fruits secs et grands crus de chocolat se rencontrent ainsi dans des compositions où équilibre, contraste et complémentarité dessinent de nouvelles sensations.

Grâce à leur texture **marbrée** caractéristique, les glaces et sorbets Pierre Hermé préservent l'identité de chaque saveur tout en révélant la richesse de leurs accords. À chaque bouchée, les proportions évoluent subtilement, laissant tour à tour l'une ou l'autre s'exprimer avant de retrouver l'harmonie de l'ensemble. Une collection estivale aussi rafraîchissante que gourmande, qui invite à redécouvrir la glace comme un véritable terrain de création.

" Travailler la glace est une autre manière d'imaginer l'architecture du goût. Comme en pâtisserie, tout commence par l'intuition d'une saveur, puis par une réflexion approfondie sur la meilleure façon de la mettre en valeur, seule ou associée à d'autres. "

Pierre Hermé
PH

La collection de Glaces est disponible
jusqu'au 2 septembre 2026, en boutique
et sur www.pierreherme.com



POP UP GLACES AUX GALERIES LAFAYETTE LE GOURMET



La pop-up est ouvert du
2 juillet au 2 septembre 2026
Galeries Lafayette Le Gourmet
35 boulevard Haussmann, Paris 9

Pierre Hermé Paris souffle un vent de fraîcheur aux Galeries Lafayette Le Gourmet.

À partir du 2 juillet 2026, la Maison Pierre Hermé Paris ouvre un pop-up entièrement consacré à son savoir-faire glacier au sein de Galeries Lafayette Le Gourmet. Tout l'été, les gourmands en quête de fraîcheur pourront succomber à l'ensemble des glaces signatures de la Maison, à déguster en cornet ou en pot, où l'intensité des fruits, la profondeur du chocolat et la délicatesse des accords emblématiques de Pierre Hermé s'expriment avec éclat.

Pour prolonger ce voyage gustatif, les saveurs Fetish de la Maison se réinventent aussi en glaces et sorbet minutes en version **entièrement végétale**, à la texture infiniment onctueuse, tout aussi généreuses et gourmandes. À cette occasion, Pierre Hermé dévoile également une création inédite et résolument régressive : la **Brioche Glacée & Toastée**. Une brioche moelleuse servie tiède, garnie d'une glace intensément parfumée, où le contraste entre le chaud et le froid crée une expérience aussi surprenante qu'addictive. Une gourmandise réconfortante qui célèbre avec audace les plaisirs de l'été.

PIERRE HERMÉ
PARIS

BRIOCHES GLACÉES & TOASTÉES

Lancée pour la première fois en France au sein du pop-up des Galeries Lafayette Le Gourmet, la Brioche Glacée & Toastée célèbre les saveurs Fetish de la Maison : Ispahan et Infiniment Vanille. Toastée à la minute, elle révèle un jeu de contrastes entre chaud et froid, moelleux et fondant. Chaque brioche est délicatement tranchée puis creusée pour accueillir des cubes de sablé et une généreuse boule de sorbet ou de glace. Refermée et réchauffée quelques instants, elle est servie aussitôt afin de préserver toute la singularité de la dégustation, la douceur réconfortante de la brioche chaude sublime la fraîcheur intense de la glace, dans un équilibre aussi inattendu que gourmand.

"C'est lors d'un voyage en Italie, que j'ai découvert les brioches rondes, coupées en deux et garnies de glace ou sorbet et autres fruits, coulis et crèmes, servies chaudes et offrant un contraste de température et une texture moelleuse, onctueuse tout à fait séduisante. Il y a là quelque chose d'infiniment bon."

Pierre Hermé
PH

Brioche Glacée Infiniment Vanille
Brioche Glacée Ispahan
8,5€ pièce



PIERRE HERMÉ

PARIS

GLACES & SORBETS MINUTES VÉGÉTALES

Aux côtés des brioches glacées, les glaces et sorbets minutes, exclusivités **végétales** de cette adresse, se dégustent en cornet croustillant ou en pot, dans l'esprit d'une glace à l'italienne. Plusieurs créations signature seront proposées, parmi lesquelles Ispahan, alliance délicate de rose, letchi et framboise, et Ultime, rencontre intense du chocolat Pure Origine Belize et de la vanille de Madagascar.

Turbinées et servies à la minute, ces créations se distinguent par leur texture particulièrement légère et lisse. Plus aériennes qu'une glace traditionnelle, elles fondent délicatement en bouche et révèlent avec finesse toute la richesse de leurs saveurs. Cette offre glacée **végétale** invite à une dégustation à la fois gourmande et légère, sublimant l'art de la glace selon Pierre Hermé.



Sorbet Letchi & Rose
Sorbet Ispahan
Sorbet Infiniment Framboise
8€ pièce



Glace Infiniment Chocolat
Glace Ultime
Glace Infiniment Vanille
8€ pièce

PIERRE HERMÉ

PARIS

NOUVEAU CHARIOT À GLACES

Cet été, Pierre Hermé dévoile un nouveau chariot à glace innovant, imaginé avec la designer Ekhi Busquet, un véritable hommage à la gourmandise et à l'excellence du savoir-faire de la Maison.

Inspiré de l'organisation des bentos japonais, le nouveau chariot à glaces de la Maison Pierre Hermé Paris est une invitation à découvrir le cérémonial de l'Art de la glace. Une expérience unique où s'orchestre avec précision chaque geste du maître pâtissier qui imagine ces associations de saveurs dans son Atelier de création parisien.

Derrière sa silhouette gourmande et sa coque sculpturale orange, emblématique de l'identité de la Maison Pierre Hermé Paris, se cache un véritable bijou technologique. Conçu pour répondre aux enjeux exigeants de réfrigération, de mobilité et d'usage à travers l'ensemble des boutiques Pierre Hermé Paris, ce chariot est le fruit de trois années d'étroite collaboration entre la designer et les équipes de la Maison.

"La Maison est fière d'avoir fait le choix d'une production 100% made in France réaffirmant notre volonté forte de valoriser le savoir-faire et l'innovation à la française."

Pierre Hermé
PH



GLACES COLLECTION



Glace Arya
Pistache &
Fleur d'oranger

PIERRE HERMÉ

PARIS



Glace Aura

Fraise, Citronnelle
& Noix de Coco

Le sorbet à la fraise ouvre la dégustation par sa fraîcheur fruitée et acidulée. La glace à la noix de coco et à la citronnelle apporte douceur, onctuosité et une note vive, créant un va-et-vient harmonieux entre le fruité du sorbet et les accents exotiques de la glace.

160ml - 9€ / 500ml - 22€

Glace Montebello

Pistache & Fraise

Une glace imaginée par Pierre Hermé où la pistache, douce et légèrement amère, se mêle aux parfums acidulés et fruités de la fraise. Dans un tourbillon aromatique, les deux saveurs s'appriivoisent, révélant une nouvelle aura au fruit sec et célébrant l'harmonie subtile entre pistache et fraise.

160ml - 9€ / 500ml - 22€





Glace Akari

Nepita & Citron

Un équilibre contrasté s'installe entre le sorbet au citron, qui procure une fraîcheur acidulée, et la glace à la nepita aux notes végétales. S'opère alors un va-et-vient entre la vivacité du citron et les accents aromatiques de la nepita.

160ml - 9€ / 500ml - 22€

Glace Riz au Lait et Caramel

Riz au Lait & Caramel

La douceur de la glace riz au lait pose les premières notes lactées et vanillées. Les grains de riz offrent une texture fondante et légèrement contrastée, signature de ce dessert. Les éclats de caramel viennent ponctuer la dégustation, apportant à la fois du goût et de la texture.

160ml - 9€ / 500ml - 22€



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 quinzaine de pays et un effectif de près de 1000 collaborateurs.

www.pierreherme.com




DÉCOUVREZ PIERRE HERMÉ PARIS

 @pierrehermeofficial

 Pierre.Herme.Paris

 @PierreHerme_FR

 @Pierre-Hermé-Paris

PIERRE HERMÉ
PARIS