

PIERRE HERMÉ

PARIS

Dossier de presse
Janvier 2022

BRUT

- Du 7 mars au 18 avril 2022 -



Dans un élan de créativité inédit, Pierre Hermé s'approprié le mouvement artistique de l'Art brut comme terrain d'expression pour sa collection de Pâques. Il expérimente ici une partition artistique détachée de toute conception académique et établie de l'art, en faveur d'une collection "Brut", plus pure et intuitive.

Des matériaux inattendus : galets lissés par la mer, bois flotté sculpté par l'eau ou encore végétaux fossilisés s'invitent dans les créations, comme une évocation de la Nature, dans une interprétation libre et singulière. Jouant avec les formes, les textures et des matières inhabituelles, cette collection "Brut" sortie tout droit de l'imaginaire de Pierre Hermé, bouscule les codes pour des fêtes de Pâques où spontanéité rime avec gourmandise.

« Cette forme de créativité sans limite, sans contrainte, qui ne répond à aucun code établi, si ce n'est l'impulsivité de son créateur et de son geste, est une autre voie d'expression plus personnelle et inédite. La Nature quant à elle m'offre tous les éléments nécessaires pour nourrir mon imaginaire. »

Pierre Hermé



INÉDIT

Naturellement sculpté par la mer, le sel et le vent puis longuement chauffé par le soleil, le bois flotté, oeuvre d'art à lui seul, est la source d'inspiration de Pierre Hermé pour cet oeuf d'exception. Le chocolat, incroyable matière vivante, s'applique à reproduire ce bois, lentement dérivé sur les plages. Alors sinueux, torturé, érodé, le bois flotté s'amalgame à l'oeuf lui donnant cet aspect simple, naturel, infiniment brut.

Édition limitée en Coffret Prestige
Chocolat Noir Pure Origine Equateur, Plantation Hacienda Eleonor

1,600kg - 150 €

(avec coffret de petits oeufs 270g)

Hauteur : 18 cm



EXUBÉRANT

Pour cet oeuf, inspiré du travail de l'artiste Béatrice Arthus-Bertrand, Pierre Hermé joue avec la matière rocailleuse des bords de mer, des galets lissés par les vagues puis incrustés dans la coque d'un oeuf aux nervures de bois apparentes. Deux éléments naturels assemblés de manière instinctive pour donner vie à cette création fascinante, inattendue, à laquelle les galets donnent une forme de sensualité singulière. Les parois de l'oeuf sont

garnies de praliné noisette pour une infinie gourmandise. Cet oeuf est destiné à être expédié partout en France.



EXUBÉRANT

Disponible en Chocolat Noir Pure Origine Belize, Chocolat au Lait Pierre Hermé Paris, ou Chocolat Blond Caramélisé

600g - 65€

Hauteur : 18 cm



EMPREINTE

Pierre Hermé laisse dans cet oeuf l'empreinte des galets, comme un négatif de cette matière rocheuse sculptée par l'érosion. Lisses et douces, les formes creusées prennent place dans le chocolat, matérialisant leur existence en quelques traces uniques et éphémères.



EMPREINTE

Disponible en Chocolat Noir Pure Origine Belize, Chocolat au Lait Pierre Hermé Paris, ou Chocolat Blond Caramélisé

300g - 43€ moulage et garniture petits oeufs
Hauteur : 14 cm





FOSSILIS

Empreinte du temps, la surface de l'œuf se pare d'un tapis de feuilles fossilisées qui semblent tombées dans le chocolat. Une représentation du végétal dans toute sa diversité, brut, nature, auquel l'œuf donne une autre dimension.

FOSSILIS

Disponible en Chocolat Noir Pure Origine Bélize, Chocolat au Lait Pierre Hermé Paris, ou Chocolat Blond Caramélisé

130g - 29€ (Petit modèle 11cm)

300g - 43€ moulage et garniture
petits oeufs (Moyen modèle 14cm)





TABLETTE GALETS INFINIMENT PRALINÉ NOISETTE

L'Art brut s'applique aussi à la tablette. Façonnée par de multiples galets garnis de praliné infiniment noisette, elle complète la collection par son esthétisme inédit.

130g - 13€

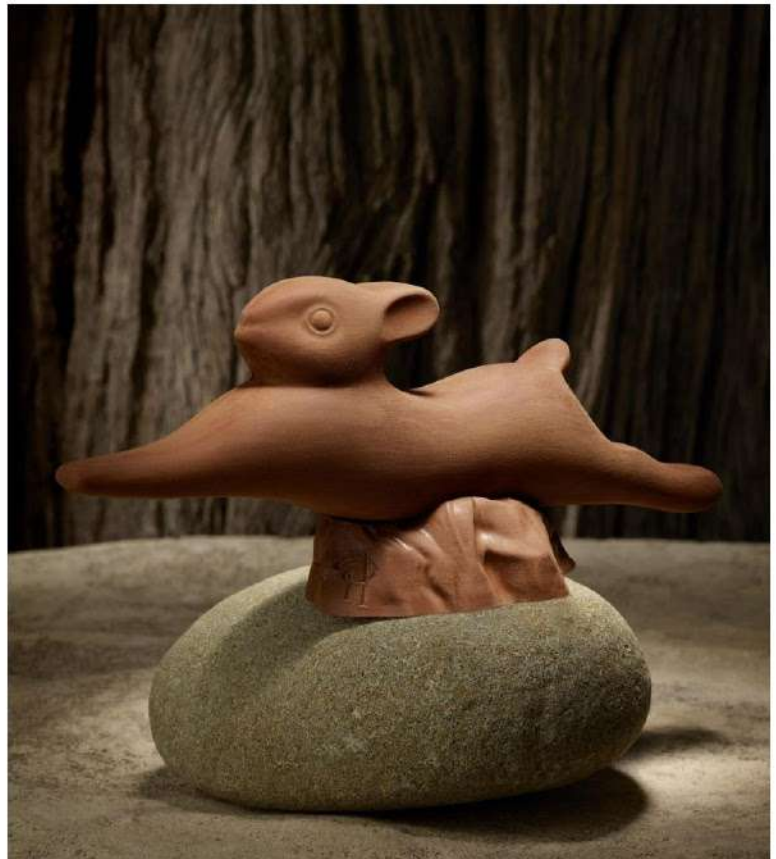
LAPIN POMPON

Incontournable des collections de Pâques de la Maison Pierre Hermé Paris, on retrouve le lapin d'après l'oeuvre du célèbre sculpteur François Pompon, juché sur un rocher.

Disponible en Chocolat Noir Pure Origine Belize, Chocolat au Lait Pierre Hermé Paris, ou Chocolat Blond Caramélisé

155g - 29€

Hauteur : 11 cm



Avec le goût comme unique obsession, le pâtissier-chocolatier n'a eu de cesse d'aller à la recherche de grands crus uniques, pour les apprivoiser et exploiter toutes les facettes et la richesse qu'un chocolat peut exprimer. Pierre Hermé a su interpréter toute l'expression de la singularité de ses Grands Crus au cœur de ses créations audacieuses de Pâques. Initié, passionné ou simple gourmand, chacun aura l'occasion de vivre un moment exceptionnel en dégustant l'une des créations chocolatées de la Maison Pierre Hermé Paris.



CHOCOLAT NOIR PURE ORIGINE EQUATEUR

Plantation biologique Hacienda Eleonor,

64% de cacao

Issu d'une plantation biologique située dans la région d'Esmeraldas en Equateur, ce chocolat se caractérise par une légère acidité qui laisse place à une longue amertume. A la dégustation, on retrouve des notes de fruits mûrs ou séchés, des notes grillées et, en fin de bouche, des notes d'épices chaudes comme la vanille ou le caramel qui arrondissent le profil aromatique de ce chocolat à la fois puissant et équilibré.



CHOCOLAT NOIR PURE ORIGINE BÉLIZE

Plantation Xibun, District Cayo,

64% de cacao

Issu d'une plantation traversée par la rivière Xibun dans le district de Cayo au Belize. Il se caractérise par une grande longueur en bouche, un parfum de cacao très pur et des notes de fruits rouges.



CHOCOLAT AU LAIT PIERRE HERMÉ PARIS

45 % de cacao

Créé en exclusivité pour Pierre Hermé Paris, le Chocolat au lait Pierre Hermé Paris, 45% de cacao, révèle un parfum prononcé de cacao, prolongé par des notes lactées et un léger goût de caramel.



CHOCOLAT BLOND CARAMÉLISÉ À LA FLEUR DE SEL

32% de beurre de cacao

La caramélisation de la poudre de lait qu'il contient procure à ce chocolat une intense douceur biscuitée et peu sucrée de prime abord, laissant rapidement place aux notes généreuses de sablé à la pointe de sel.

À PROPOS DE LA MAISON PIERRE HERMÉ PARIS

Pierre Hermé est l'héritier de 4 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 a également obtenu le label Entreprise du Patrimoine Vivant, distinguant les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence. Elle est également partenaire des groupes Ritz-Carlton, Park Hyatt, La Mamounia, New Otani, Oetker Collection...etc. Elle compte plus de 50 points de vente, répartis dans douze pays et un effectif de près de 600 collaborateurs. www.pierreherme.com

SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Facebook : Pierre.Herme.Paris • Instagram : @pierrehermeofficial • Twitter : @PierreHerme_FR

LinkedIn : Pierre Hermé Paris

CONTACTS PRESSE

Relations Presse Pierre Hermé Paris

Cécilie Roubin

Tel : +33(0)6 75 98 48 05

cecilie.roubin@pierreherme.com

Bureau de Presse Pascale Venot

Laura Tudal

Tel : +33 (0) 6 98 75 18 43

ltudal@pascalevenot.fr

Barbara Sablon

Tel : +33 (0) 6 08 89 69 14

barbara@pascalevenot.fr