CONTACTS PRESSE
RELATIONS PRESSE PIERRE HERMÉ PARIS

Cécilie Roubin
Tel : +33(0)6 75 98 48 05
cecilie.roubin@pierreherme.com

Angélique Rozan
Tel : +33(0)6 49 90 50 21
angelique.rozan@pierreherme.com

BUREAU DE PRESSE PASCALE VENOT

Barbara Sablon
Tél : +33(0)6 08 89 69 14
barbara@pascalevenot.fr

REJOIGNEZ L'UNIVERS PIERRE HERMÉ PARIS
www.pierreherme.com

@pierrehermeofficial

@Pierre.Herme.Paris

@Pierre.Herme_FR

@Pierre-Hermé-Paris

© GROUPE PIERRE HERMÉ 2023. Tous droits réservés. Sous réserve de disponibilité. NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.

PIERRE HERMÉ
PARIS

DESTINATIONS

"Voyage du goût"

DOSSIER DE PRESSE
Noël & Fêtes 2023

DESTINATIONS

"Voyage du goût"

En cette fin d'année, Pierre Hermé nous invite à un tour du monde des saveurs dans un imaginaire coloré : Destinations est un voyage du goût dans lequel nous entraînent le pâtissier et l'artiste plasticien Gianpaolo Pagni. De ses créations graphiques surgissent une incroyable diversité de cartes du monde, de formes, tantôt rondes, tantôt rectangulaires ou courbes, dans lesquelles se mêlent une multitude de teintes éclatantes. Formes et couleurs associées créent un sentiment de mouvement que l'on ne peut s'empêcher de contempler. Le travail de Gianpaolo Pagni, nous convie dans son univers où tout se joue autour de l'empreinte que laissent les formes et les cartes géographiques pour dessiner des motifs qui se répètent, s'accumulent, s'entrecroisent et se superposent laissant à l'observateur une totale liberté d'émotion.

"J'ai d'abord été séduit par la couleur puis par ce fabuleux travail au tampon qui s'approprie les formes puis s'imbibe de multiples teintes avant de créer le dessin. Le tampon devient l'outil de l'apparence, apportant d'infinies nuances dans le traité des œuvres de Gianpaolo Pagni. L'accumulation des passages donne à ses créations une intensité particulière, une impression de relief inattendu offrant à chacun l'image d'une beauté saisissante mise en lumière par les traits dorés."

Pierre Hermé

De ce travail d'évocation naissent des formes spontanées presque tactiles, suggérant une carte aux trésors, tel un labyrinthe de pays traversés de frontières tracées aux fils d'or. Une symétrie asymétrique que l'on s'approprie naturellement, presque instinctivement avant de se laisser aller à la découverte des créations de Noël de Pierre Hermé : bûches somptueuses et pimpantes, mappemondes contemporaines, macarons "Adorables" aux saveurs du bout du monde et calendriers de l'Avent, autant d'objets de goût, de design et de désir. Percussionniste de la couleur et architecte du goût se retrouvent dans un dialogue où le geste et les émotions accompagnent une sensationnelle collection en technicolor alliant la création contemporaine à l'artisanat d'exception.

SOMMAIRE

Calendriers de l'Avent 6
Macarons Les Adorables 10
Haute-Pâtisserie 16
Entremets Nomades 26
Chocolat..... 28
Panettones..... 32
Épiphanie 34

CALENDRIERS DE L'AVENT

Désormais emblématique, la couronne de l'Avent, œuvre décalée et éphémère, à l'arrondi parfait et aux couleurs éclatantes, offre aux gourmands 24 créations très chocolatées.

Disponibles en pré-commande à partir du 16 octobre sur www.pierreherme.com
Disponibles en boutique à partir du 26 octobre

CALENDRIER DE L'AVENT
ÉDITION LIMITÉE
4 modèles réalisés par l'artiste
verrier Jeremy Maxwell Wintrebert

CALENDRIER DE L'AVENT SIGNATURE

Assortiment de créations chocolatées
65€

CALENDRIER DE L'AVENT INFINIMENT GOURMAND

Assortiment de créations chocolatées,
accompagné d'un coffret de gourmandises
95€

CALENDRIER DE L'AVENT ÉDITION LIMITÉE

Le calendrier de l'Avent est proposé en Édition Limitée en collaboration avec l'artiste verrier Jeremy Maxwell Wintrebert. Incroyable souffleur de verre, il réalise une stupéfiante boule de Noël associée au travail de la couleur. Tout comme le dessin au tampon de Gianpaolo Pagni, la matière s'exprime par son toucher velouté, ses couleurs étincelantes invitant définitivement l'art contemporain pour les fêtes de Noël.

Assortiment de créations chocolatées,
accompagné d'une boule de Noël en verre
170€

MACARONS LES ADORABLES

Curry de Bombay, fleur d'oranger, épices de Ceylan et d'ailleurs, lucuma du Pérou, huile d'olive des Baux-de-Provence ou encore jasmin de Chine, Pierre Hermé part en quête de terres inconnues à la recherche d'ingrédients rassurants ou plus inattendus. Les accords de saveurs s'invitent dans une collection précieuse de macarons comme pour ponctuer le tracé du dessin de savoureux souvenirs de voyage.

2,80€ l'unité

AGRA

Destination l'Inde avec l'alliance inédite d'un praliné amande et d'un curry de Bombay, choisi pour la subtilité de ses arômes et ses notes suaves. Rassurantes, les saveurs du praliné s'offrent au curry dont les délicats parfums s'étirent en longueur. Un jeu d'équilibriste pour ce macaron dans lequel parfum des épices se révèle doux et élégant.

Biscuit macaron, crème au praliné amande et au curry, praliné fondant et croustillant au curry

ARYA

Pierre Hermé convoque la fleur d'oranger et la pistache, imaginant une pause aromatique sur les terres de l'Iran et du Maroc. La subtilité de la pistache d'Iran et de la fleur d'oranger s'accordent, puis se répondent laissant s'exprimer tantôt les notes vertes de la pistache tantôt la réminiscence des parfums envoûtants de la petite fleur blanche.

Biscuit macaron, crème à la fleur d'oranger, praliné pistache

JARDIN MAYA

Escale au Mexique aux origines du chocolat pour ce macaron de Noël de caractère. Les arômes séquencés, à la fois fruités, cacaotés puis amers du chocolat Pure Origine Bélize viennent accueillir un miel aux épices. La dégustation, jubilatoire s'il en est, s'envole avant de surprendre et de s'éteindre sur le goût doux et sucré-salé d'un croustillant de maïs.

Biscuit macaron, ganache au chocolat noir et au miel aux épices, croustillant de maïs

JARDIN DU PÉROU

Pierre Hermé crée la surprise en offrant à la puissance du gingembre confit, les notes profondes et légèrement réglissées du lucuma du Pérou. La crème onctueuse aux saveurs fruitées et douces rappelant les parfums du sirop d'érable s'anime, ponctuée par le goût singulier du gingembre qui chahute les sens sans jamais dominer les sensations.

Biscuit macaron, crème au lucuma, gingembre confit

JARDIN DU SOLEIL

Accord inattendu pour ce macaron où l'huile d'olive et le citron jaune s'invitent dans une ganache onctueuse. Pierre Hermé y cisèle en ouverture les notes végétales de l'huile d'olive avant de les souligner d'un trait de zeste de citron.

Biscuit macaron, crème à l'huile d'olive, aux zestes et jus de citron jaune

FLEUR D'AGRUME

Parfum pur et enivrant, Pierre Hermé invite la fleur de jasmin dans une crème onctueuse. Pour en révéler les différentes facettes, le parfum et la délicate amertume du pamplemousse rose confit viennent prolonger la saveur légèrement amère du jasmin. Un jeu de miroirs où les goûts s'accordent dans une parfaite harmonie.

Biscuit macaron, crème à la fleur de jasmin et au thé au jasmin, pamplemousse confit

ONDE

Dans ce macaron évoquant les paysages du Brésil, Pierre Hermé unit la douceur de la mangue à la vivacité du fruit de la Passion pour ne faire qu'un. De ce mariage impertinent naît un goût ensorcelant, unique, exotique, frais, à l'acidité maîtrisée.

Biscuit macaron, crème à la mangue, confit de fruit de la Passion

PIERRE HERMÉ
PARIS

HAUTE-PÂTISSERIE

Comme sorties tout droit du dessin de Gianpaolo Pagni, les bûches illustrent à merveille les trésors aromatiques des ingrédients et de leurs accords. Une déferlante de saveurs ponctue ici le chocolat, là la vanille, le marron ou encore la pistache, s'offrant en bouquet d'émotions et de sensations. Une nouvelle fois, l'architecture du goût menée par Pierre Hermé ne s'explique pas, elle se vit, intensément, infiniment, passionnément.

Pièce d'Exception
disponible uniquement sur commande
les 23 et 24 décembre

ORIGINE
PIÈCE D'EXCEPTION

Empreinte d'un passé omniprésent dérobant au dessin de Gianpaolo Pagni quelques touches de couleur, l'incroyable mappemonde en chocolat noir accueille une création d'exception singulière, en demi-sphère, pour un voyage inattendu au centre de la Terre. L'entremets, ode au chocolat, alterne les textures souples, croustillantes et soyeuses : crumble, biscuit moelleux, éclats de chocolat à la fleur de sel, crème onctueuse et ganache légère dont la connivence met en lumière la richesse aromatique du chocolat noir Pure Origine Équateur, Hacienda Eleonor. Écrin de gourmandise, le somptueux globe terrestre mobile s'articule en différents éléments à monter soi-même pour accueillir l'entremets. L'hémisphère Nord, à casser à l'aide d'un petit maillet, cache un chocolat mendiant à croquer à l'envi, l'hémisphère Sud, une demi-coque garnie de praliné est déposée dans une coque de chocolat noir. Une fois l'entremets terminé, cette dernière se mue en délicieuse bonbonnière dans laquelle truffes et morceaux de chocolat mendiant terminent leur parcours.

Crumble au chocolat sans gluten, biscuit moelleux sans gluten au chocolat, fines feuilles de chocolat noir à la fleur de sel, crème onctueuse et ganache légère au chocolat noir Pure Origine Equateur, Hacienda Eleonor

12 personnes (3190g) : 475€

Bûche Signature
disponible uniquement sur commande
du 15 au 31 décembre

ARYA
BÛCHE SIGNATURE

Entre les mains de Pierre Hermé, la bûche se mue en carte du goût, empruntant au dessin ses formes et ses couleurs, leur offrant un relief inattendu. Dans un jeu de textures infiniment gourmand, la pâte sablée, le biscuit moelleux, le praliné croustillant et la crème onctueuse s'accordent pour révéler toutes les saveurs de la pistache laissant la fleur d'oranger s'inviter en trublion délicat et mystérieux.

Pâte sablée et biscuit moelleux Infiniment Pistache, praliné fondant et croustillant à la pistache, crème onctueuse à la pistache, crème légère à la fleur d'oranger
12 personnes : 130€

Bûches disponibles du 24 novembre au 31 décembre en format individuel
Disponibles du 15 au 25 décembre en format à partager (exceptée la bûche Antigone disponible jusqu'au 31 décembre)

BÛCHE ISPAHAN

Création iconique de la Maison, il n'est pas de fêtes de Noël sans bûche Ispahan. Un trio mythique indissociable où la douceur suave de la rose répond aux notes florales du letchi chahutées par la pimpante framboise sur fond de biscuit moelleux et de macaron craquant.

Biscuit macaron, crème aux pétales de roses, biscuit à la rose, framboises et letchis

Individuel : 10€
4 personnes : 48€
8 personnes : 82€

BÛCHE ANTIGONE

Pierre Hermé interprète une partition infiniment gourmande où la crème onctueuse à la vanille de Madagascar déploie ses arômes au contact d'une crème au caramel à la fleur de sel pour se poursuivre sur la subtile amertume de la noix de pécan. Goûts et textures se rejoignent, se percutent, rebondissent avant de s'offrir irréversiblement dans une infinie gourmandise.

Pâte sablée Infiniment Vanille, biscuit aux amandes à la vanille et aux noix de pécan, praliné à la noix de pécan, crème onctueuse au caramel à la fleur de sel, crème légère à la vanille

Individuel : 10€
4 personnes : 48€
8 personnes : 82€

BÛCHE AMÉTHYSTE

Une bûche à nulle autre pareil ! Pierre Hermé offre au marron le premier rôle amplifiant sa tonalité d'un sablé et d'un biscuit à la farine de châtaigne dont les notes torréfiées rappellent les châtaignes grillées. Sous l'impulsion d'un confit de cassis et d'un soupçon de poivre de cassis, le marron se dévoile doux et tendre avant de révéler son parfum discret et sa légère amertume. Une bûche tout à la fois délicate et intense.

Sablé breton à la farine de châtaigne, biscuit à la farine de châtaigne et aux éclats de marrons, crème au marron, confit de cassis et poivre de cassis

Individuel : 10€
4 personnes : 48€
8 personnes : 82€

BÛCHE ÉCHO

Pierre Hermé rend hommage au chocolat avec cette bûche où se mêlent sablé fondant, biscuit moelleux, fines feuilles craquantes, crème onctueuse et ganache légère au chocolat Pure Origine Equateur, Hacienda Eleonor. Un chocolat d'exception aux notes légèrement fruitées et grillées, d'une intensité rare, que la baie de Timur vient accompagner en contrepoint. Sans jamais prendre sa place, la petite baie aux saveurs de pamplemousse dévoile une autre facette de ce chocolat intense.

Sablé au chocolat, biscuit moelleux au chocolat, fines feuilles de chocolat noir à la fleur de sel, crème onctueuse et crème légère au chocolat noir Pure Origine Equateur, Hacienda Eleonor et au poivre de Timut

Individuel : 10€
4 personnes : 48€
8 personnes : 82€

BÛCHE SOLENTO

Pierre Hermé imagine une partition aux notes fraîches empreintes d'exotisme où la mangue installe pleinement son parfum doux et frais souligné par la légère acidité du citron vert. Se déploie alors toute la plénitude de goût de la mangue dans un équilibre de saveurs et de sensations infiniment fraîches et fruitées.

Sablé breton au citron vert, biscuit moelleux au citron vert et à l'huile d'olive, compote de mangue, gelée au citron vert, crème onctueuse et crème Chantilly au citron vert

Individuel : 10€
4 personnes : 48€
8 personnes : 82€

BÛCHE GLACÉE
CHEESECAKE ISPAHAN

Reprenant tous les marqueurs du cheesecake, Pierre Hermé imagine une interprétation glacée incroyablement aromatique. Les notes légèrement salées du cream cheese glacé soulignent les notes suaves d'une crème légère à la rose et exacerbent les parfums d'une compote de framboises et de letchis, florale et acidulée, amplifiant les arômes et la fraîcheur de ce trio fétish de la Maison.

Pâte sablée croustillante, biscuit cuillère, sorbet au letchi et à la rose, sorbet à la framboise, glace cream-cheese à la rose

8 personnes : 72€

BÛCHE INFINIMENT CITRON

exclusivité Galeries Lafayette Le Gourmet

Le citron porté aux nues dans cette bûche exclusive où Pierre Hermé cisèle chaque nuance de l'agrume. Les multiples textures, craquantes, moelleuses, onctueuses et infiniment fraîches, se répondent en écho divulguant toutes les facettes du goût du citron. Pulpeux, juteux, l'agrume se manifeste tantôt acidulé, tantôt parfumé, parfois amer, toujours intensément frais.

Pâte sablée Infiniment Citron, biscuit au citron à l'huile d'olive, gelée de citron, crème légère et crème Chantilly au citron, meringue croustillante au citron

8 personnes : 72€

ENTREMETS NOMADES

Désormais incontournables, les entremets Nomades multiplient les destinations, telles des missives de douceurs, offrant gourmandise et partage.

Disponibles à partir du 26 octobre, en commande uniquement sur www.pierreherme.com et expédiables partout en France

NOMADE INFINIMENT CITRON

Cet entremets met en valeur le goût du citron sous toutes ses facettes, jouant l'équilibre parfait entre le parfum, l'acidité et l'amertume. La pâte sablée croustillante contraste avec l'onctuosité de la crème Chantilly, la puissance du citron réveille la douceur de la meringue et les parfums de l'agrume exaltent la crème légère au citron.

Pâte sablée Infiniment Citron, biscuit au citron à l'huile d'olive, gelée de citron, crème légère et crème Chantilly au citron, meringue croustillante au citron

6 personnes : 60€

NOMADE ORIGINE

Ode au chocolat. Pierre Hermé imagine un dessert où biscuit moelleux et ganache au chocolat Pure Origine Équateur, Hacienda Eléonor, s'entrelacent dans un tourbillon de saveurs ponctué par la fleur de sel et les éclats de chocolat craquant. Les parfums du chocolat se dévoilent, profonds, puissants pour ne garder en finale que la réminiscence de ses arômes exceptionnels.

Crumble au chocolat, biscuit moelleux au chocolat, fines feuilles de chocolat noir à la fleur de sel, crème onctueuse et ganache légère au chocolat noir Pure Origine Équateur, Hacienda Eleonor

6 personnes : 60€

NOMADE INFINIMENT VANILLE

Un dessert très pur, très pâtissier qui met magistralement en valeur le contraste entre la richesse de la ganache au chocolat blanc, la crème de mascarpone à la vanille et le croquant de la pâte sablée. Infiniment Vanille est réalisé à partir d'un assemblage de différentes variétés de vanille (Mexique, Tahiti, Madagascar).

Sablé Infiniment Vanille, biscuit imbibé à la vanille, ganache et crème mascarpone à la vanille de Tahiti, du Mexique et de Madagascar

6 personnes : 60€

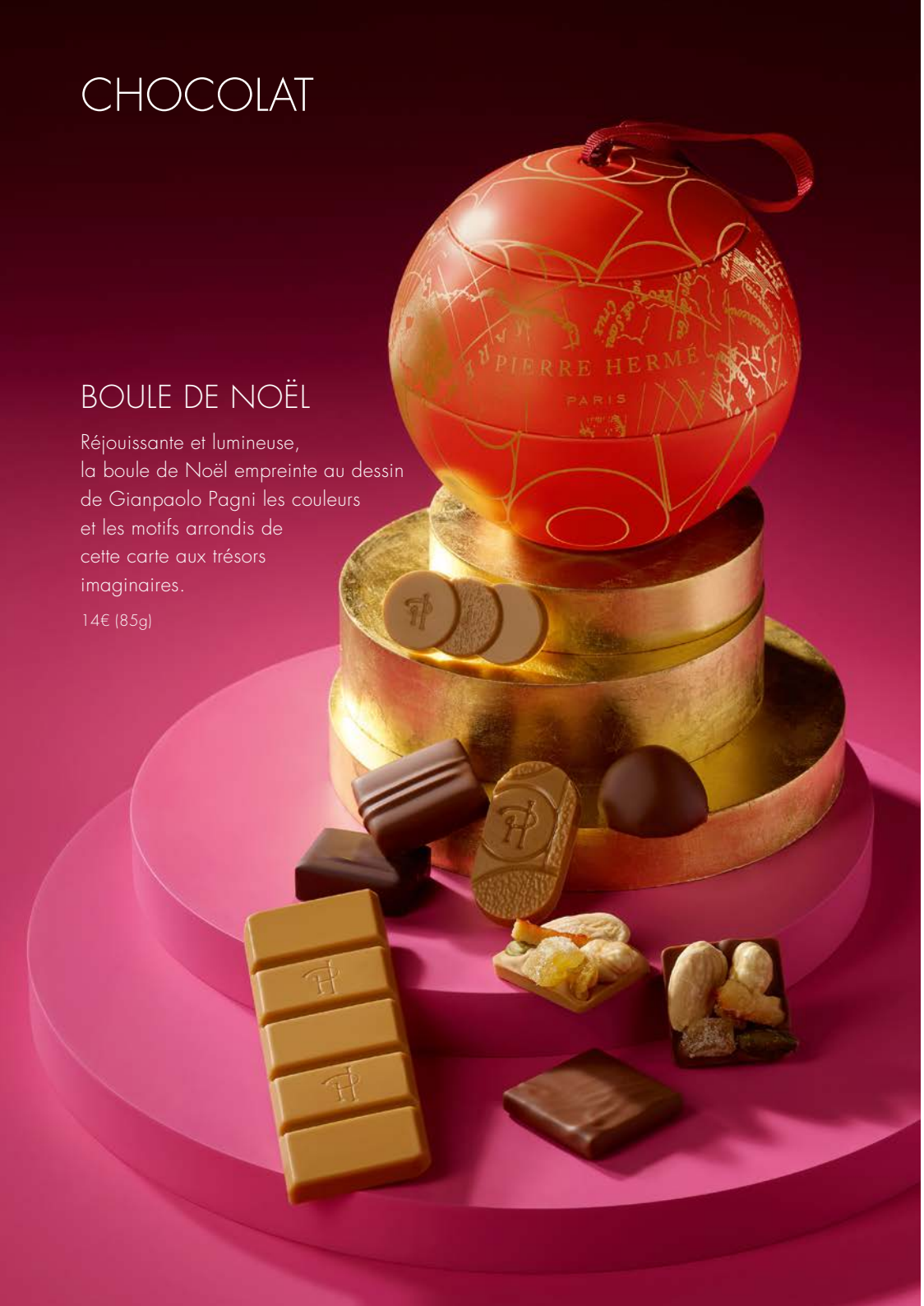
NOMADE ISPAHAN

Les parfums suaves de la crème légère aux pétales de rose se prolonge par les notes florales du letchi sublimées par la compote de framboises aux saveurs vives sur un biscuit macaron craquant et moelleux.

Biscuit macaron, crème aux pétales de roses, biscuit à la rose, framboises et letchis

6 personnes : 60€

CHOCOLAT



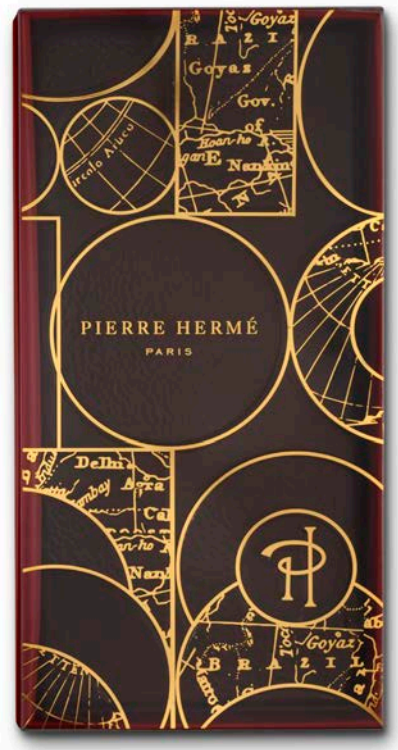
BOULE DE NOËL

Réjouissante et lumineuse, la boule de Noël empreinte au dessin de Gianpaolo Pagni les couleurs et les motifs arrondis de cette carte aux trésors imaginaires.

14€ (85g)

TABLETTES CHOCOLAT FOURRÉES

Ré-interprétant les motifs de la collection, Pierre Hermé imagine deux tablettes reproduisant le dessin en négatif. On retrouve la tablette Infiniment Praliné Noisette dans une version chocolat noir et une création, la tablette Infiniment Praliné Pistache et fleur d'oranger délicieusement enrobée du chocolat au lait signature de la Maison. Une tablette où la pistache d'Iran domine, ponctuée par touches des arômes envoûtants de la fleur d'oranger.



TABLETTE INFINIMENT PRALINÉ NOISETTE

Chocolat Noir & Praliné Noisette

Tablette 130g : 13€

TABLETTE INFINIMENT PRALINÉ PISTACHE & FLEUR D'ORANGER

Chocolat au Lait, Praliné Pistache & Fleur d'Oranger

Tablette 130g : 13€

ASSORTIMENTS DE BONBONS DE CHOCOLAT

Les coffrets de chocolat de la collection s'illuminent sous le coup de tampon de Gianpaolo Pagni. Joyeux, contemporain et festif, chaque coffret est une invitation à la découverte des trésors chocolatés de la Maison.

Assortiments de bonbons de chocolat
14€ (50g)
24€ (120g)
34€ (210g)
54€ (350g)
74€ (500g)

PANETTONES

Pour combler les plus gourmands,
Pierre Hermé imagine un trio de panettone :
l'interprétation de la saveur Fetish Ispahan,
une variation aux marrons glacés
et une version au chocolat.

PANETTONE AU CHOCOLAT

Inspirer et s'inspirer, c'est le plaisir de Pierre Hermé. Du souvenir du goût prodigieux d'un panettone chocolaté confectionné par son ami le pâtissier italien Iginio Massari, il en interprète la recette dans une version maison à la note puissante de cacao Grand Cru Araguani et de morceaux d'oranges confites. Du moelleux à n'en faire qu'une bouchée.

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

35€

PANETTONE ISPAHAN

Pâte briochée à la rose, éclats de framboises et de letchis, pâte d'amande à la rose

35€

PANETTONE AUX MARRONS

Pâte briochée, oranges et marrons confits

35€

ÉPIPHANIE

Pour l'Épiphanie, Pierre Hermé poursuit sa collaboration avec Gianpaolo Pagni pour réaliser un trio de fèves magnifiquement colorées reprenant les illustrations aux infinies nuances.

FÈVES

Pierre Hermé
x
Gianpaolo Pagni

GALETTE INFINIMENT AMANDE

Incontournable, la galette Infiniment Amande ouvre le bal de l'Épiphanie. Pierre Hermé y célèbre toutes les facettes du goût du fruit sec. La crème d'amande enrichie d'amandes torréfiées vient se lover dans un feuilletage doré, croustillant à souhait.

Pâte feuilletée, crème aux amandes grillées, éclats d'amandes torréfiées

Individuel : 10€
4 personnes : 38€
8 personnes : 65€
12 personnes : 85€

GALETTE ARYA

Pour cette galette inédite, la pistache et la fleur d'oranger se partagent la scène. Ode à la gourmandise, le croustillant de la pâte feuilletée s'impose puis la crème d'amande pistache parfumée à la fleur d'oranger recouverte d'un praliné croustillant à la pistache se dévoile, somptueuse et gourmande.

Pâte feuilletée inversée, crème d'amande à la pistache et à la fleur d'oranger, praliné croustillant à la pistache

4 personnes : 45€
8 personnes : 70€
12 personnes : 90€

GALETTE ISPAHAN

Pierre Hermé joue une interprétation de la saveur Fétish Ispahan dans une galette où la rose se mêle à la crème d'amande, accueillant l'impétueuse framboise et la douceur florale des letchis dans une pâte feuilletée friable, infiniment fondante et croustillante.

Pâte feuilletée inversée, crème d'amande à la rose, letchis et framboises

4 personnes : 45€
8 personnes : 70€
12 personnes : 90€

BRIOCHE FEUILLETÉE GIANDUJA

La brioche feuilletée délicieusement croustillante et fondante dévoile en son cœur une crème onctueuse au gianduja noisette au chocolat noir à la fois doux et intense. Une invitation à l'Outre-gourmandise.

Pâte à brioche feuilletée, crème onctueuse au gianduja

6 personnes : 42€

GIANPAOLO PAGNI

Artiste plasticien

©JULIEN_DANIEL

Gianpaolo Pagni né à Turin (Italie) en 1969 est artiste plasticien. Son travail se concentre autour de la dimension liée au souvenir et à la trace, utilisant le motif et la répétition pour mettre au jour une archéologie à la fois personnelle et collective, notamment à travers la réappropriation d'objets imprimés, tels que des livres scolaires anciens, des dictionnaires… En lien avec la notion de mémoire, il a développé une façon de dessiner particulière et personnelle ; il crée des tampons qu'il utilise comme des outils de dessin à part entière. Sa pratique est riche, dense et variée : dessin, peinture, installation, édition, mais aussi design avec notamment des collaborations pour la maison Hermès. Son travail fait régulièrement l'objet d'expositions personnelles ou collectives en France et à l'étranger.

"En fabriquant mes propres tampons je crée des dessins d'une infinie variété auxquels j'impulse une cadence par la répétition et les couleurs que je choisis. J'affirme mon goût pour le signe et le jeu et tisse ainsi une poétique de l'et caetera"*

GIANPAOLO PAGNI

**Umberto Eco, Vertige de la liste, Flammarion, 2009*

*"Je vous souhaite
un magnifique Voyage du goût
vers les Destinations qu'évoque
cette collection et de très belles fêtes
de fin d'année, joyeuses
et infiniment gourmandes !"*

Pierre Hermé