

ABYSSES

Profondeurs du goût



COLLECTION NOËL & FÊTES 2025

DOSSIER DE PRESSE

PIERRE HERMÉ

PARIS

ABYSSES

Profondeurs du goût

Une plongée mystérieuse dans les profondeurs des océans, des coraux, anémones et autres éponges de mer, telle est l'odyssée que nous invite à découvrir Pierre Hermé avec la collection Abysses.

Inspiré par les œuvres de la céramiste d'art Courtney Mattison, en grès et en porcelaine émaillées à la main, la collection de Noël infiniment gourmande, définitivement marine, vient s'inscrire comme un chapitre supplémentaire à la Lettre à l'océan de l'artiste. De ses œuvres monumentales surgit l'incroyable biodiversité des mers où teintes, courbes, volumes et textures créent un sentiment de mouvement, de tourbillon, de vie. Ici l'infiniment grand célèbre l'infiniment petit.

"Lorsque j'ai découvert le travail de Courtney Mattison, j'ai été fasciné par le contraste qu'offrent ses sculptures imposantes et la fragilité de la céramique. Un travail qui oscille entre finesse et puissance. Chaque structure est une figuration des récifs coralliens, chaque sculpture exerce une force d'attraction irrésistible. Le regard est happé par l'esthétique, envoûté

par la beauté fragile de ces représentations, fasciné par l'impression de mouvement qui s'en dégage. J'ai été touché par la beauté de son univers mêlant les convictions de la biologiste, l'engagement de l'artiste et l'expression infiniment élégante et vivante de ses œuvres. Comment ne pas être inspiré par la complexité organique et la résilience de ces écosystèmes marins ! "

Pierre Hermé
PH

Le dialogue entre les deux artistes s'installe, libre, sans barrière, constructif, engagé. Une rencontre inattendue où leurs univers se rejoignent avec la volonté de comprendre celui de l'autre pour transcender leur art, ensemble et le partager.

Abysses s'inscrit comme un voyage dans l'inconnu, une invitation à l'émerveillement, une plongée inspirante dans les profondeurs. L'art est un vecteur de sensibilisation, il bouscule les croyances et demande à agir. La collection de Noël entre en résonance avec les œuvres de Courtney Mattison comme une incitation à explorer une dimension inédite du goût, à ouvrir de nouvelles fenêtres sur le monde. Entre vulnérabilité et puissance, pureté et nuance, sculptures et créations sucrées résonnent, dévoilant à leur façon, leur part de mystère.

Calendriers de l'Avent.....	3	Chocolat.....	27
Macarons.....	9	Panettones, Cakes & Stollen.....	39
Haute-Pâtisserie.....	13	Épiphanie.....	43
Nomades.....	25	Courtney Mattison.....	47

CALENDRIERS DE L'AVENT

La couronne de l'Avent séduit par son allure décalée et éphémère. Avec son arrondi parfait et ses couleurs éclatantes, elle dévoile, jour après jour, 24 créations Infiniment Chocolat, pour le plus grand plaisir des gourmands.



Disponibles en précommande à partir du 16 octobre 2025 sur [pierreherme.com](https://www.pierreherme.com)
Disponibles en boutique à partir du 23 octobre 2025.



CALENDRIER DE L'AVENT SIGNATURE

Désormais emblématique, la couronne de l'Avent nous fait perdre la boule ! Œuvre décalée et éphémère, à l'arrondi parfait et aux couleurs éclatantes, elle offre aux gourmands 24 créations Infiniment Chocolat.

Assortiment de Créations de Chocolats et de Confiteries
180 g
65€

CALENDRIER DE L'AVENT INFINIMENT GOURMAND

Dans cette version du calendrier de l'Avent, Pierre Hermé exauce le vœu des plus gourmands en ajoutant en son centre, un coffret de gourmandises et de chocolats à déguster dès le mois de novembre. Une manière de permettre aux plus pressés d'attendre patiemment le 1^{er} décembre.

Assortiment de Créations de Chocolats et de Confiteries,
accompagné d'un coffret de gourmandises
500 g
95€





CALENDRIER DE L'AVENT D'EXCEPTION

Pour le calendrier d'exception, la boule de Noël imaginée et fabriquée par Courtney Mattison semble extraite de ses œuvres monumentales. Chaque pièce, réalisée en porcelaine émaillée, est façonnée à la main et ornée de fins cordons texturés reproduisant les courbes et les motifs sinueux des récifs. Pour sublimer l'œuvre, une touche d'or est appliquée sur les reliefs. Plus qu'une décoration, la boule de Noël s'impose comme une véritable œuvre d'art. Créée en édition limitée et numérotée, elle vient apporter au sapin une dimension marine inopinée.

Assortiment de Créations de Chocolats et de Confiseries, accompagné d'une boule de Noël unique, façonnée à la main par l'artiste Courtney Mattison
950g
185€





COLLECTION MACARONS ADORABLES

Incontournables des collections de Noël, les macarons Adorables offrent une dégustation tout en surprise et en saveurs inattendues. Cette année, Pierre Hermé nous envoûte par ses accords inédits : la mandarine rencontre le pain d'épices, la mangue invite le miel, le pamplemousse donne la réplique au céleri. Ne manquent pas à l'appel, la truffe blanche, la rose et le savoureux citron noir.



REFLET

Pierre Hermé compose un macaron en deux tons. Les notes doucereuses du marron s'imposent puis en contrepoint, le gingembre, vif et incisif, vient insuffler sa fraîcheur et son parfum transformant la bouchée en pépite de saveurs.

Marron & Gingembre



SÉRÉNA

Pierre Hermé imagine un macaron comme une promesse de Noël où les saveurs enveloppantes du pain d'épices se dévoilent, relevées par les parfums éclatants de la mandarine.

Mandarine & Pain d'Épices



TRUFFE BLANCHE & NOISETTE

La puissance de la truffe blanche ouvre la marche ponctuée en petites touches par la noisette du Piémont torréfiée. Le fruit sec tempère l'extravagance du champignon alors que la texture des éclats de noisettes contraste avec l'onctuosité de la ganache.

Truffe blanche & Noisette



ROSE DES SABLES

Tout en rondeur, les parfums suaves de la rose portés par la douceur du chocolat au lait s'accordent avec élégance à la gourmandise d'un praliné aux amandes infiniment caramélisé.

Chocolat au Lait, Rose & Amande



AURÉA

Un macaron dont Pierre Hermé cisèle chaque facette. Les parfums fruités de la mangue s'y épanouissent soulignés par les notes florales du miel du maquis corse de printemps qui en prolongent chaque nuance.

Mangue & Miel du Maquis Corse



LOOMI

Pierre Hermé joue l'impertinence du citron noir dans un macaron où le chocolat noir Pure Origine Bélize, District de Cayo, Plantation Xibun, donne le ton avant de laisser la dimension singulière du citron noir prendre place. Une légère acidité, des notes profondes presque fumées, une touche d'amertume puis ce goût unique, empyreumatique qui déroute, enveloppe et séduit.

Chocolat Noir & Citron Noir



TRUFFE NOIRE ET PAIN GRILLÉ

Festif s'il en est, la truffe noire retrouve le pain au levain grillé dans ce macaron d'exception. Dans l'esprit de l'association pain, beurre et truffe, Pierre Hermé réalise une ganache à la truffe noire dont il vient souligner la saveur par la texture et le goût d'un praliné inédit au pain grillé.

Truffe noire & Pain Grillé



KIZUNA

Ode aux parfums amples, délicieusement amer et à l'acidité du pamplemousse rose, Pierre Hermé lui accorde une inattendue crème de céleri dont les notes s'insinuent, vertes, anisées, délicieusement sucrées pour prolonger le goût de l'agrumes.

Pamplemousse & Céleri

Macaron à la pièce : 2,90€



HAUTE-PÂTISSERIE

Une collection de bûches hors du commun, ode à l'écosystème marin et à sa beauté fragile. Ici, la sculpture vient à la pâtisserie donnant vie à chaque création. Douces ondulations, rondeurs précieuses, reliefs insoupçonnés et branches de coraux, les bûches révèlent leur aura mystérieuse. Les différentes créations en édition limitée viennent donner un relief incroyable à toute la collection. La bûche d'exception s'impose sous une coque finement sculptée, la pièce artistique en édition limitée pour la boutique Infiniment Chocolat impressionne par ses dimensions hors norme, son identité singulière et ses parfums marins.



NÉRÉE PIÈCE D'EXCEPTION

Née du dialogue entre les deux artistes, la bûche Nérée semble tout droit sortie des eaux. Sous une coque en chocolat reprenant les reliefs tourmentés des récifs dont les volutes sont agrémentées d'un praliné Infiniment Noisette, la bûche se dévoile, dôme rêvé de Chocolat Noir Pure Origine Belize, District de Cayo, Plantation Xibun. Les arômes du chocolat se déploient, puissants, acidulés, soulignés par les notes discrètes, légèrement fumées de l'algue Nori, la dégustation se termine fraîche et parfumée sur les parfums d'un gel de yuzu.

Chocolat Noir Pure Origine Belize, District de Cayo, Plantation Xibun,
64% de cacao, Algue Nori & Yuzu

12 personnes : 430€



PIÈCE D'EXCEPTION INFINIMENT CHOCOLAT

Cette pièce inédite est un fantôme, une sculpture extraite de l'œuvre de Courtney Mattison. On y découvre le dôme de la bûche d'exception dans une sculpture en chocolat imposante. Les sculptures en chocolat qui l'entourent sont garnies tantôt de bonbons de chocolat, tantôt de noisettes caramélisées, de mendiants ou de praliné Infiniment Noisette puis assemblées et peintes à la main prenant la forme d'un récif extraordinaire pesant près de 12kg ! Une œuvre artistique nécessitant un grand nombre d'heures de travail de la part de nos artisans chocolatiers.

Chocolat Noir Pure Origine Bélize, District de Cayo, Plantation Xibun,
64% de cacao, Algue Nori & Yuzu

Prix sur demande



ANTHÉA BÛCHE SIGNATURE

Incontournable alliance, Pierre Hermé accorde la pistache dans une bûche au chocolat Noir Pure Origine Bélize, District de Cayo, Plantation Xibun. Le chocolat se dévoile sans détour, la pistache quant à elle se révèle en “deuxième acte” dans un praliné Infiniment Pistache dont la touche de fleur de sel réhausse les saveurs.

Chocolat Noir Pure Origine Bélize, District de Cayo, Plantation Xibun, 64% de cacao & Infiniment Pistache

12 personnes : 130€





FHLOR

Association gourmande s'il en est, Pierre Hermé offre à la vanille le rôle principal. La noisette s'y invite se dévoilant tantôt dans la crème tantôt dans un praliné ponctué par touches aléatoires et tellement subtiles de café de spécialité Flohr du Honduras.

Vanille, Noisette & Café

Indiv : 10€, 4 pers : 48€, 8 pers : 82€



ISPAHAN

Instant palpitant, l'émblématique association de saveurs Ispahan est célébrée comme chaque année sous forme de bûche. Sous un biscuit moelleux se révèle une crème légère aux pétales de rose dont l'essence précieuse et les effluves généreuses viennent répondre aux notes florales du letchi. Le goût vif et acidulé des framboises twistent l'association, lui donnant toute sa personnalité et son mystère. Une pause fraîche et inoubliable parmi les pétales de roses de lointains jardins imaginaires.

Rose, Framboises & Letchis

Indiv : 10€, 4 pers : 48€, 8 pers : 82€



SÉRÉNA

Ode à la mandarine, Pierre Hermé a imaginé une bûche infiniment fraîche où l'agrumes déploie ses parfums et sa légère acidité. Le pain d'épices s'invite en assaisonnement apportant texture et saveurs de Noël pour prolonger la gourmandise.

Mandarine & Pain d'Épices

Indiv : 10€, 4 pers : 48€, 8 pers : 82€



MONT-BLANC À MA FAÇON

Souvenir de la torche au marron alsacienne, Pierre Hermé en livre une interprétation unique offrant au marron la note fraîche et légèrement acide de l'églantine. Un duo où le goût de la baie prolonge la douceur suave et veloutée du marron avant de lui répondre en écho.

Marron, Marron Glacé & Eglantine

Indiv : 10€, 4 pers : 48€, 8 pers : 82€



LOOMI

Pierre Hermé embarque le chocolat noir Pure Origine Bélize, District de Cayo, Plantation Xibun dans un duo inattendu lui offrant la tonalité singulière du citron noir. D'abord très marqué par le chocolat, les saveurs empyreumatiques de l'agrumes s'invitent ensuite pour prolonger les arômes du chocolat noir de sa douce amertume et parfums.

Chocolat Noir Pure Origine Bélize,
District de Cayo, Plantation Xibun,
64% de cacao & Citron Noir

Indiv : 10€, 4 pers : 48€, 8 pers : 82€



*Galerias
Lafayette*
LE GOURMET

VÉNUS

Exclusivité Galeries Lafayette Le Gourmet

Souvenir de son adolescence en Alsace, Pierre Hermé aime à retrouver les parfums des coings mûrs et leurs subtiles notes de rose. Il en livre une interprétation où la crème mascarpone à la rose vient rehausser les parfums du fruit, la pomme venant adoucir la texture du coing et apporter une note acidulée. En contraste, le croustillant d'un sablé breton accompagne le moelleux du biscuit soufflé.

Rose & Coing

8 pers : 72€

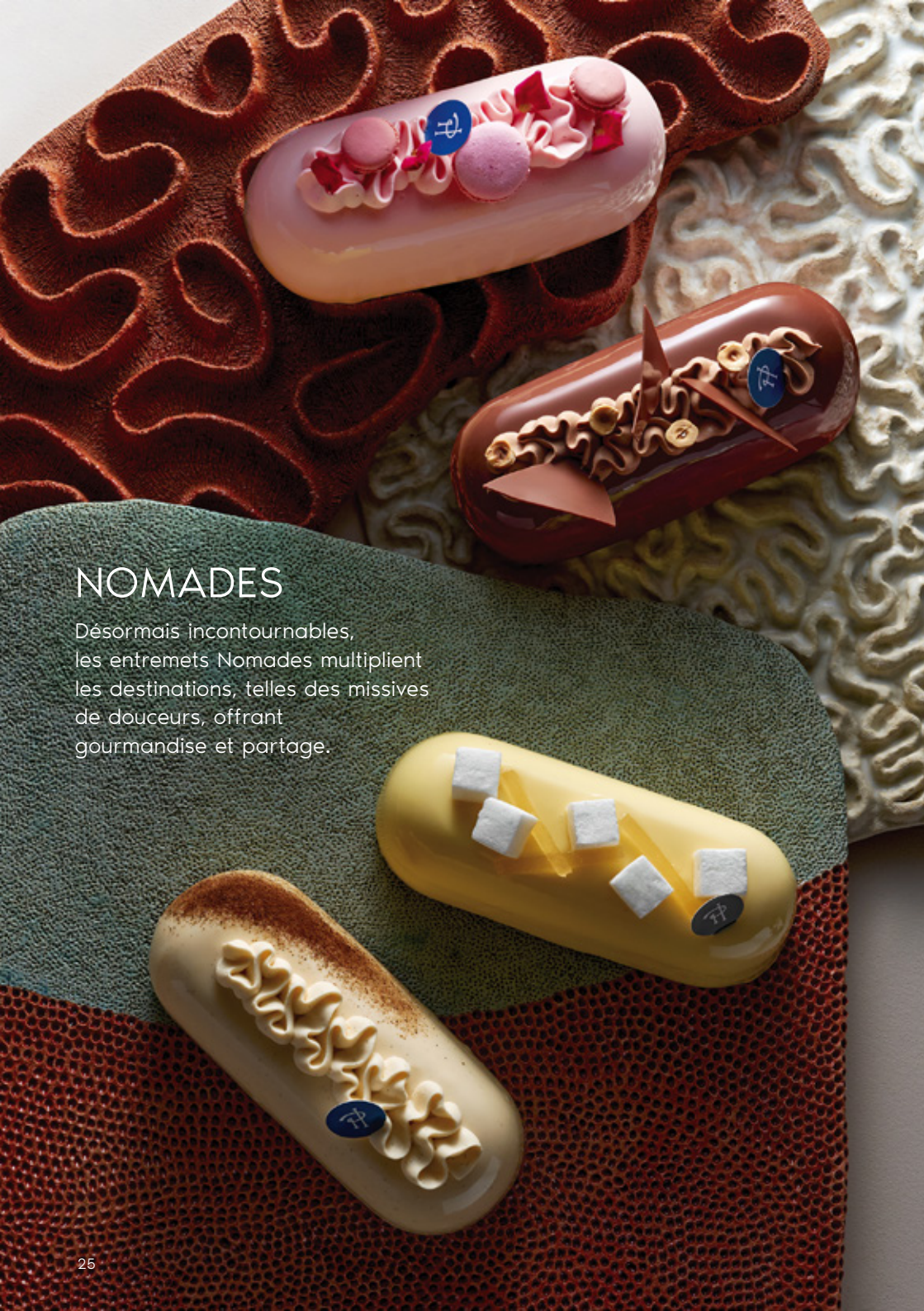


BÛCHE GLACÉE JARDIN DE CONSTANCE

Évocation des jardins exotiques, Pierre Hermé imagine un accord où l'ananas, la vanille, la noix de coco et le citron vert se rencontrent créant un goût unique, identitaire. La vanille s'allie à l'ananas dans le sorbet au citron vert, dans le biscuit apportant sa note florale sa rondeur naturelle alors que la noix de coco joue les contrepoints tout en subtilité. Pour la gourmandise, chaque bouchée est ponctuée de morceaux d'ananas rôtis caramélisés.

Noix de Coco, Vanille, Citron Vert
& Ananas Rôti Caramélisé
8 pers : 72€





NOMADES

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

Disponibles en boutique et sur [pierreherme.com](https://www.pierreherme.com) à partir du 20 novembre 2025

NOMADE ISPAHAN

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

Rose, Framboises et Letchis
6 personnes : 54€

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'agrumes exaltent la crème légère au citron.

Citron & Huile d'olive
6 personnes : 54€

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).

Vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar
6 personnes : 54€

NOMADE PLAISIR SUCRÉ

La quintessence même de la gourmandise. Le croustillant, le craquant, le moelleux et le fondant exaltent en chœur l'association gourmande du chocolat au lait et de la noisette du Piémont et créent une sensation inédite à la dégustation. On en fond de plaisir...

Noisettes & Chocolat au Lait
6 personnes : 54€

CHOCOLAT

Pierre Hermé entretient avec cette matière vivante et sensible, une relation passionnelle, fusionnelle... Depuis toujours, il cherche à en apprivoiser les propriétés, à en sublimer la complexité et à en explorer chaque origine. Ses plus grandes créations, Pierre Hermé les doit au chocolat, avec le plaisir et la gourmandise comme seuls guides.



COFFRETS DE BONBONS CHOCOLAT

Nuances de bleus, touches d'or et élégants reliefs aux couleurs d'écume, chaque écrin célèbre le chocolat et le monde marin imaginé par Courtney Mattison. Œuvres à part entière, on y découvre des secrets infinis gourmands - bonbons de chocolat, truffes et marrons glacés. Une collection de coffrets aux tonalités marines et changeantes pour conserver le souvenir d'une mosaïque aux reflets bleutés doux et apaisants.



Assortiments de Bonbons Chocolat
& Bonbons Chocolat au Macaron

50g : 14€, 120g : 27€, 230g : 39€, 395g : 64€, 545g : 84€



Avec la création "Récif", la Maison Pierre Hermé Paris associe l'art de la Haute Pâtisserie à la restauration des récifs coralliens, en partenariat avec The Coral Planters.

UNE PART DES VENTES REVERSÉE

Une contribution issue des ventes de "Récif" sera directement reversée à l'association Coral Planters.

100 RÉCIFS PORTEURS D'UNE SURPRISE UNIQUE

Parmi les créations Récifs, 100 renferment un certificat d'adoption de corail, offert par la Maison Pierre Hermé Paris.

UN COFFRET EXCLUSIF SUR PIERREHERME.COM

Disponible en exclusivité sur le site de Pierre Hermé Paris, un coffret réunit la pièce "Récif" et l'adoption d'un corail, pensé comme un cadeau à la fois gourmand, engagé et symbolique.

UN DON LIBRE POUR PROLONGER L'INITIATIVE

Chaque client peut prolonger son geste par un don supplémentaire à l'association, proposé lors de sa commande en ligne.



RÉCIF

Inspiré par la beauté brute de l'écosystème marin, Pierre Hermé invite à une plongée au fond des océans à la recherche de galets pralinés façonnés par le temps.
29€ la pièce



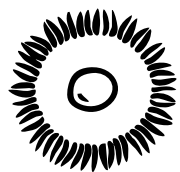
Praliné Noisette
& Chocolat Noir



Praliné Amande
& Chocolat au Lait



Praliné Noix de Pécan
& Chocolat Blond



THE CORAL PLANTERS

Avec la collection Abysses, profondeurs du goût, Pierre Hermé Paris plonge dans les profondeurs des océans pour célébrer la beauté fragile des récifs coralliens. Inspirée par les œuvres de la céramiste Courtney Mattison, cette collection rend hommage à ces écosystèmes dont la richesse et la délicatesse fascinent autant qu'elles interpellent.

Nous savons cette beauté menacée : les récifs coralliens abritent près de 25 % de la biodiversité marine mais 20 % d'entre eux sont déjà irrémédiablement détruits, parmi les 80% des récifs restant, seuls 30 % se trouvent encore dans un état satisfaisant. Préserver cet équilibre vital est une urgence à laquelle chacun peut contribuer. Nos métiers d'artistes et d'artisans sont souvent un vecteur de prise de conscience : en suscitant l'émotion, il ouvre le regard et invite à agir. À notre échelle, nous croyons qu'il est de notre responsabilité de contribuer, lorsque nous le pouvons, à la défense de causes environnementales qui nous tiennent à cœur.

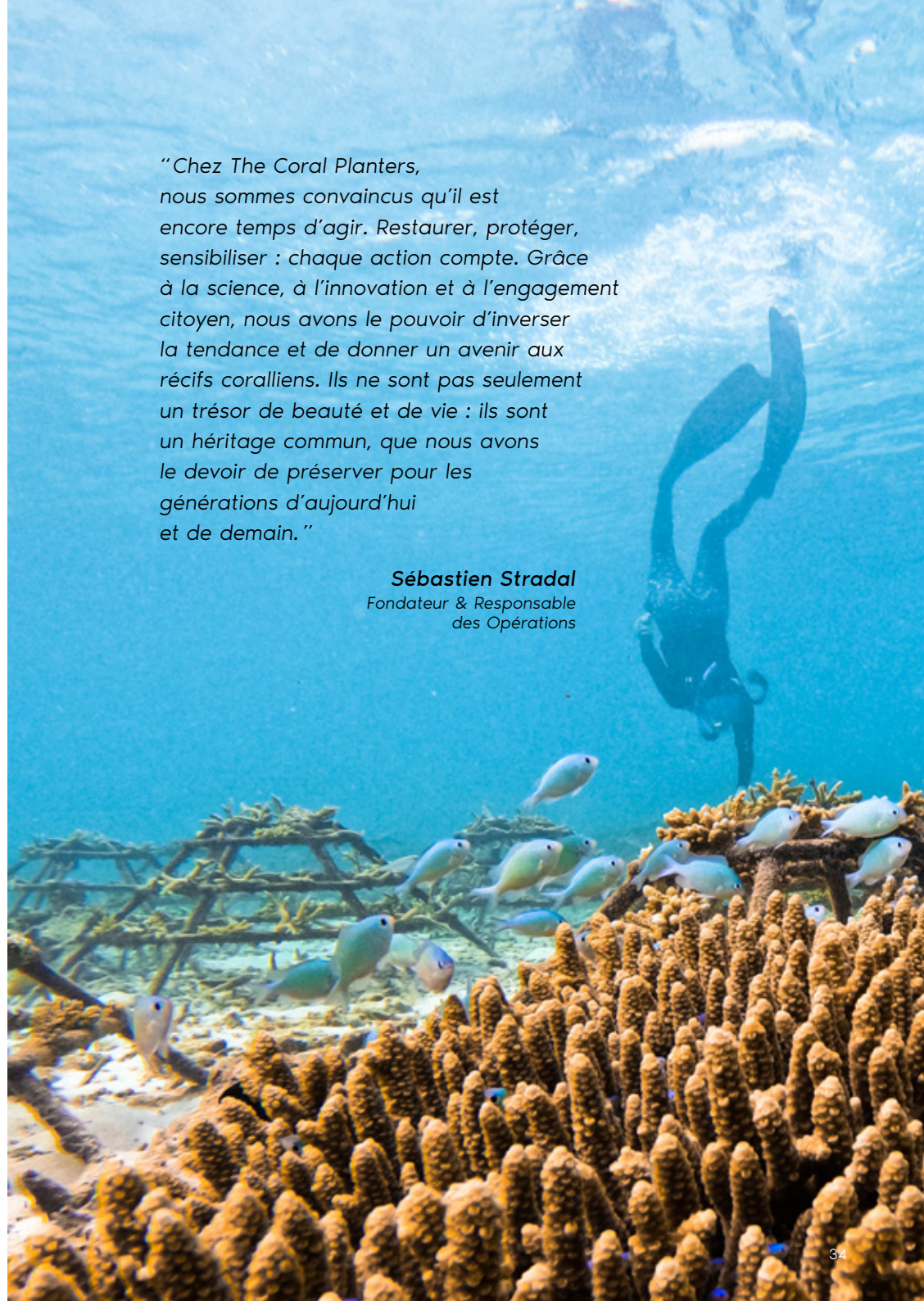
C'est pourquoi la Maison a choisi de donner un prolongement concret à cet hommage en s'engageant aux côtés de The Coral Planters. Fondée en 2017 et reconnue d'intérêt général, cette association française agit pour restaurer les récifs coralliens, créer de nouvelles aires marines protégées et sensibiliser le public à la beauté et à la fragilité des océans, à travers une démarche résolument pédagogique.

Le sujet de la transmission nous est particulièrement cher : transmettre le goût, un savoir-faire, un héritage. C'est aussi l'une des missions de The Coral Planters, qui œuvre à sensibiliser les générations futures à la préservation des océans. Sur ce terrain, nos démarches se rejoignent naturellement.

À travers l'adoption d'un corail, vous devenez, avec nous, acteur de ce projet. Ce geste symbolise un engagement partagé : transformer l'émotion en responsabilité et faire de la beauté une invitation à préserver ce qui est essentiel.

“Chez The Coral Planters, nous sommes convaincus qu'il est encore temps d'agir. Restaurer, protéger, sensibiliser : chaque action compte. Grâce à la science, à l'innovation et à l'engagement citoyen, nous avons le pouvoir d'inverser la tendance et de donner un avenir aux récifs coralliens. Ils ne sont pas seulement un trésor de beauté et de vie : ils sont un héritage commun, que nous avons le devoir de préserver pour les générations d'aujourd'hui et de demain.”

Sébastien Stradal
Fondateur & Responsable
des Opérations





BOULE DE NOËL

Devenue indispensable pour décorer le sapin, la boule de Noël garnie de créations de Chocolats et de Confiseries, s'habille du reflet des océans pour une intensité renouvelée.

Assortiment de créations de chocolats
et de confiseries

15€





TABLETTES

Pierre Hermé et Courtney Mattison imaginent deux tablettes en hommage aux trésors des océans. La Tablette Infiniment Praliné Sarrasin enrobée de chocolat noir et la Tablette Infiniment Praliné Amande enrobée de chocolat au lait. Deux tablettes dont les saveurs suaves et douces de fruits secs associées au chocolat se révèlent en parfaite harmonie.



INFINIMENT PRALINÉ SARRASIN, CHOCOLAT NOIR
120 g - 13€

INFINIMENT PRALINÉ AMANDE, CHOCOLAT AU LAIT
120 g - 13€

PANETTONES, CAKES & STOLLEN

Élaborés à partir d'un levain naturel (levito madre), nos Panettones incarnent l'excellence de la tradition italienne, héritée du savoir-faire milanais. Leur fabrication requiert un processus rigoureux de plus de 65 heures, rythmé par plusieurs étapes essentielles pour développer une mie légère, moelleuse et subtilement alvéolée. Après une cuisson maîtrisée, chaque Panettone est suspendu pour un refroidissement naturel, selon la méthode traditionnelle italienne. Ce geste fondamental préserve son volume, sa tenue et sa texture délicate. Pour cette collection, Pierre Hermé réinterprète ce classique italien en y insufflant des saveurs signatures de la Maison Pierre Hermé Paris : Ispahan, Arya, Infiniment Chocolat et Infiniment Noisette... Une alliance gourmande entre héritage et audace.





PANETTONE ISPAHAN

Pierre Hermé interprète l'émblématique Ispahan dans un panettone festif. Des éclats de framboises et de letchis viennent enrichir de leurs parfums fruités la texture aux notes de rose de cette brioche singulière, alors qu'une pâte d'amande infiniment moelleuse et quelques bâtonnets d'amandes craquantes parsèment délicatement la délicieuse brioche bombée.

Rose, Framboise & Letchis
35€



PANETTONE ARYA

Brioche singulière et moelleuse, à la texture incroyablement alvéolée, Pierre Hermé en imagine une version où le craquant des éclats de pistaches torréfiées et le croquant du praliné feuilleté s'acoignent à la fleur d'oranger dont le parfum sublime les saveurs subtiles du fruit sec.

Pistache & Fleur d'oranger
35€



PAIN D'ÉPICES CHOCOLAT NOIR & MIEL

Que serait Noël sans pain d'épices ? Pierre Hermé en imagine une nouvelle interprétation comme une ode à l'outr-gourmandise. Les parfums du pain d'épices moelleux se développent avant de donner la réplique à une ganache au chocolat noir et miel de châtaigner délicieusement aromatique.

Pain d'Épices, Chocolat Noir & Miel de Châtaigner
28€



PANETTONE INFINIMENT CHOCOLAT

Du souvenir du goût prodigieux d'un Panettone au chocolat confectionné par son ami le pâtissier italien Iginio Massari, il en décline 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.

Chocolat Noir
35€



PANETTONE INFINIMENT NOISETTE

Pierre Hermé offre au panettone de Noël une nouvelle tonalité de saveur. La noisette du Piémont tantôt craquante, tantôt croustillante pour une dégustation infiniment moelleuse, infiniment savoureuse.

Noisette
35€



STOLLEN

Pierre Hermé réinterprète le traditionnel stollen, d'origine germanique, en l'enrichissant d'un cœur de pâte d'amande infiniment fondant, ponctué d'une constellation de fruits secs.

Pâte briochée aux épices, pâte d'amande, fruits secs et fruits confits
30€

ÉPIPHANIE

Attendues, espérées, rêvées, les galettes prennent la suite des festivités de Noël et de la fin d'année, s'inscrivant tout naturellement dans la fresque. Pierre Hermé renouvelle le savoir-faire en leur donnant une expression innovante. La pâte feuilletée croustillante accueille le pain perdu, la crème d'amande fait une place à la ganache au chocolat alors que le fruit de passion, l'ananas et le chocolat au lait enrichissent le registre traditionnel galette à la crème d'amande. Quant à la brioche feuilletée, elle célèbre la gourmandise du moment. De quoi bouleverser les sens !





GALETTE INFINIMENT AMANDE

Iconique, 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.

Crème aux amandes grillées & éclats d'Amandes torréfiées
Indiv : 7,90€, 4 personnes : 35€, 8 personnes : 56€,
12 personnes : 72€ (sur commande uniquement)



GALETTE MOGADOR

Pierre Hermé réinterprète l'émblématique Mogador dans une galette d'exception. Les parfums du fruit de la passion s'invitent dans la crème d'amande, alors que l'ananas rôti et la ganache fruitée instillent leurs notes acidulées pour une dégustation croustillante, riche en émotions.

Fruit de la passion & Chocolat au lait
4 personnes : 38€, 8 personnes : 62€,
12 personnes : 78€ (sur commande uniquement)



GALETTE FAÇON PAIN PERDU

Comme un fantôme, infiniment envoûtante, cette galette est un rêve. Pierre Hermé s'en amuse, offrant au croustillant de la pâte feuilletée, la pâte à brioche du pain perdu, délicieusement spongieuse. La crème d'amande et le caramel moelleux sont de la partie recréant à la dégustation toutes les sensations de ce dessert irrésistible Fetish de la maison.

Caramel, Amande & Lait de Poule
4 personnes : 38€, 8 personnes : 62€,
12 personnes : 78€ (sur commande uniquement)



BRIOCHE FEUILLETÉE FAUBOURG SAINT-HONORÉ

Pierre Hermé donne à la brioche feuilletée une autre dimension, infiniment gourmande. Croustillante et moelleuse, les parfums de vanille de la brioche s'imposent avant de laisser la crème onctueuse à la noix de Pécan dévoiler ses secrets de gourmandise ponctuée par la rondeur d'un caramel moelleux à la vanille.

Vanille, Noix de Pécan & Caramel
6 personnes : 45€

COURTNEY MATTISON

Artiste



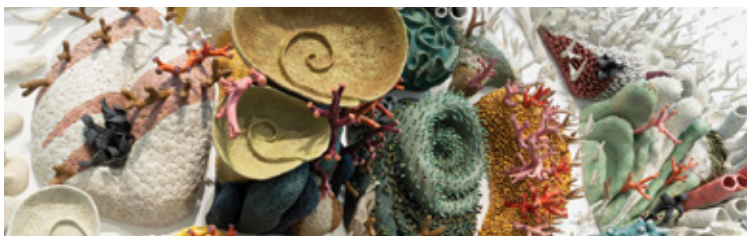
Artiste activiste, Courtney Mattison a fait d'une lettre à l'océan son art. Comme un rappel à la vie, elle montre à voir ce qu'on oublie au fond des océans. Ce monde fragile est d'autant plus menacé par les effets grandissants du changement climatique.

Fascinée par la sculpture et l'océan, Courtney Mattison façonne dès son plus jeune âge des créatures marines afin de mieux comprendre l'anatomie des organismes qu'elle étudie en biologie. La céramique est le support idéal pour prolonger et retranscrire cette fragilité absolue. La céramique devient son langage. Associant

science et art, à travers de magistrales installations en céramique, les trésors coralliens refont surface.

Courtney Mattison bouscule notre inconscience collective. "J'aime les récifs coralliens pour les mystères qu'ils recèlent et pour les minuscules animaux et végétaux qui sont les architectes sans visage d'un univers vivant et vital. Ils sont essentiels à la santé de l'océan."

Après de longues séances d'exploration, d'observation attentive, elle trace un croquis, puis le numérise pour recréer le dessin de l'installation à l'échelle. Chaque pièce sculptée à la main prend ensuite place sur une carte aux mesures réelles, sur le sol de son studio de San Francisco. Baguettes et pinces permettent de travailler la céramique. Un travail de précision, qui demande entre quatre et douze mois selon le projet.



PHOTOS : Jeff Minton et Courtney Mattison

"Je me suis immédiatement investie dans ce projet. Nos métiers partagent de nombreux points communs, comme le travail manuel et la part de rêve que nous souhaitons offrir. Je façonne à la main chacune de mes sculptures pour célébrer la richesse et la fragilité des récifs coralliens. Je cherche à susciter l'émerveillement tout en illustrant les effets du changement climatique et les autres menaces qui pèsent sur les écosystèmes marins. Dans mon univers artistique, le blanchiment des coraux incarne à la fois leur beauté et leur vie éphémère. Plutôt que d'ignorer ce phénomène de dépérissement, je préfère l'aborder avec douceur afin de provoquer une prise de conscience et d'agir pour la préservation des récifs. Collaborer avec Pierre Hermé pour partager mon travail et le transposer, au fil de nos échanges, dans une collection de pâtisseries a été une expérience particulièrement enthousiasmante."

Courtney Mattison
CM

Les sculptures en céramique de Courtney Mattison, reconnues internationalement, ont été commandées et exposées aux États-Unis, en Europe et en Asie par des mécènes tels que Christian Dior Couture, Vacheron Constantin, Boucheron et Hyatt. Son parcours muséal comprend des expositions personnelles aux États-Unis et des expositions collectives, dont « Iris Van Herpen. Sculpting the Senses », organisée par le Musée des Arts Décoratifs de Paris. L'Administration postale des Nations Unies a publié l'œuvre de Mattison sur un timbre commémorant le 50e anniversaire du Jour de la Terre. Ses œuvres ont fait la couverture de Beaux Arts, American Craft et Nature, ainsi que du Smithsonian Magazine, d'ELLE Décoration France et de BBC World Service. Elle vit et travaille à San Francisco.

courtneymattison.com [@CourtneyCoral](https://www.instagram.com/CourtneyCoral)



Biographie

EDUCATION

2011 Master of Arts half scholarship, Brown University, Providence, RI. Environmental Studies: Art for Marine Conservation. Included thesis co-advisor and coursework at Rhode Island School of Design, Providence, RI

2008 Bachelor of Arts cum laude, Skidmore College, Saratoga Springs, NY. Marine Biology and Ceramic Sculpture

SELECTED EXHIBITIONS

2023–Present: 'Iris Van Herpen. Sculpting the Senses.' Musée des Arts Décoratifs, Paris, France. Curated by Cloé Pitiot and Louise Curtis (catalogue, touring through March 2026).

2024–2025: 'Fragile Beauty: Art of the Ocean.' Hillwood Estate, Museum and Gardens, Washington, DC, USA. Curated by Wilfried Zeisler, PhD.

2024: 'Homo Faber: The Journey of Life.' Fondazione Giorgio Cini, Venice, Italy. Curated by the Michelangelo Foundation.

2023: 'Courtney Mattison: UNDERCURRENT.' Minnesota Marine Art Museum, Winona, MN, USA. Curated by Jon Swanson.

2023: 'Wayfinding.' Craft Contemporary, Los Angeles, CA, USA. Curated by Holly Jerger.

2019–2023: 'Fragile Earth: The Naturalist Impulse in Contemporary Art.' Florence Griswold Museum, Old Lyme, CT, USA. Curated by Jennifer Parsons, PhD (catalogue, touring).

2021–2022: 'Turn the Tide: Courtney Mattison.' New Bedford Whaling Museum, New Bedford, MA, USA. Curated by Naomi H. Slipp, PhD (touring).

2019: 'Artist in Residence: Courtney Mattison.' ICA San Diego/North (formerly Lux Art Institute), Encinitas, CA, USA. Curated by Guusje Sanders (invitational).

2016: 'Courtney Mattison: Sea Change.' Virginia Museum of Contemporary Art, Virginia Beach, VA, USA. Curated by Alison Byrne (invitational).

“Je vous souhaite de belles fêtes
de fin d’année et une plongée infiniment
gourmande dans les profondeurs du goût.”

Pierre Hermé
PH





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... Elle compte plus de 90 points de vente, répartis dans treize pays et un effectif de près de 1000 collaborateurs.

www.pierreherme.com



CONTACTS PRESSE

PIERRE HERMÉ PARIS

Angélique ROZAN

+33(0)6 49 90 50 21

angelique.rozan@pierreherme.com

Cécilie ROUBIN

+33(0)6 75 98 48 05

cecilie.roubin@pierreherme.com

BUREAU DE PRESSE PASCALE VENOT

Élodie CUSSE

+33(0)6 78 58 64 86

elodie@pascalevenot.fr

REJOIGNEZ PIERRE HERMÉ PARIS

-  @pierrehermeofficial
-  @Pierre.Herme.Paris
-  @Pierre.Herme_FR
-  @Pierre-Hermé-Paris