

PIERRE HERMÉ

PARIS

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

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

REJOIGNEZ PIERRE HERMÉ PARIS



@pierrehermeofficial



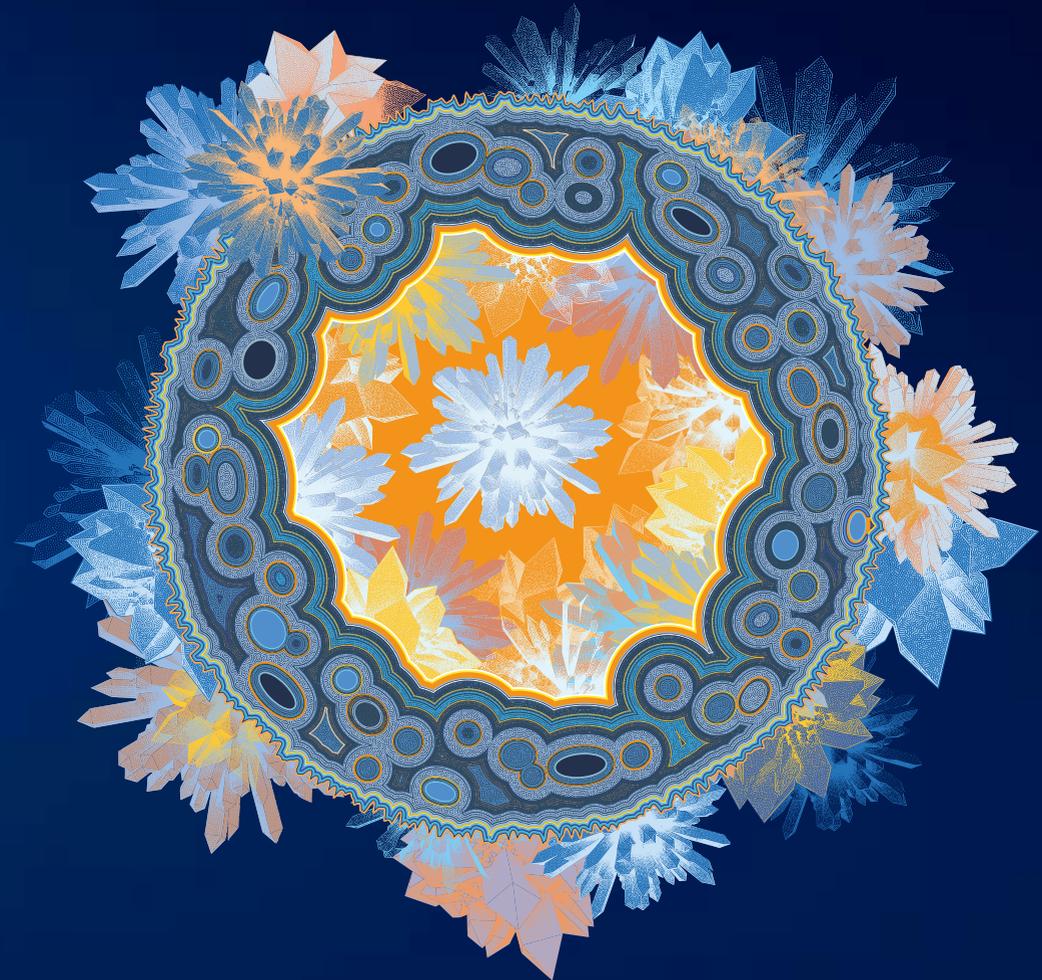
@Pierre.Herme.Paris



@Pierre.Herme_FR



@Pierre-Hermé-Paris



COLLECTION NOËL & FÊTES 2024
DOSSIER DE PRESSE



Pierre par Pierre

de la Nature au Goût

Aussi mystérieuse que précieuse, la collection de Noël imaginée par Pierre Hermé est une exploration au coeur de la terre. De lectures en musées, de roches en cristaux, le minéral s'impose dans son "ipséité" géologique comme source d'inspiration infinie. Ses reflets, ses reliefs, ses dimensions parfois hors norme, sa puissance, font naître une fascination, point de départ de Pierre par Pierre ; un double sens qui convoque les arcanes de la Nature et la créativité de Pierre Hermé, avant de céder la place à l'imaginaire.

D'apparence solide, mais parfois fragiles, les minéraux s'apparentent par bien des aspects à la pâtisserie : les trésors de la Terre, sans lesquels rien ne prendrait vie et l'assemblage des ingrédients nécessaires à la création. La Terre, ses roches et les gâteaux partagent le même vocabulaire, de la graine au noyau en passant par l'enveloppe. Les molécules sont choisies, parfaitement ordonnées puis assemblées pour donner naissance à des structures en trois dimensions à la géométrie variée. La lumière s'y réfléchit ensuite, laissant apparaître couleurs et formes qui invitent à l'envoûtement et à la gourmandise.

Pierre Hermé et Dimitri Rybaltchenko se retrouvent dans l'univers du minéral, chacun dans son évocation intime. Un jeu de contrastes et de complémentarité qui entre en résonance et célèbre la beauté des cristaux dans une fascinante collection de Noël, alliant épaisseur légère, pureté imparfaite, transparence, couleurs, reliefs et nuances.

"Les cristaux ont immédiatement fait naître chez moi un émerveillement, une fascination appelant à la contemplation. Leur aspect scintillant, précieux, leur confère une certaine forme de magie et de mystère, l'archétype même de ce que m'évoquent les fêtes de fin d'année. Comme le glaçage d'un gâteau, les roches révèlent sous leur carapace brute, l'éclat captivant des cristaux, révélateur de nature et de puissance. C'est dans cette approche que nous nous sommes retrouvés avec Dimitri. Son interprétation lumineuse, tout en contraste, laisse à chacun le pouvoir d'imaginer son propre univers. Son dessin offre une impression de transparence, de pureté, de volume. Des couleurs et des formes qui fascinent, pétillent, pour laisser s'exprimer nos émotions."



Chaque dessin, chaque création sucrée raconte une histoire mémorable. Trésor enfoui, découverte insolite, aventure gustative nouvelle, la collection de Noël de Pierre Hermé invite au mystère, à l'imaginaire et à l'enchantement sans jamais totalement se dévoiler.

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 précommande à partir du 17 octobre 2024 sur pierreherme.com
Disponibles en boutique à partir du 24 octobre 2024



CALENDRIER DE L'AVENT SIGNATURE

Assortiment de créations chocolatées
65€

CALENDRIER DE L'AVENT GOURMAND

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





CALENDRIER DE L'AVENT ÉDITION LIMITÉE

Pour cette collection Pierre par Pierre, le Calendrier de l'Avent d'Exception est proposé en Édition Limitée en dialogue avec la célèbre Verrerie de Meisenthal. Les boules de verre sont travaillées traditionnellement à la main et soufflées à la bouche par les maîtres verriers. Héritiers d'un savoir-faire d'exception, les artisans de Meisenthal confrontent des gestes ancestraux à des questionnements contemporains dans le cadre d'une collection de boules de Noël fabriquées chaque hiver en Moselle. Comme une ode au centre de la Terre, la Verrerie imagine pour Pierre Hermé une boule de Noël aux facettes côtelées dont les couleurs reproduisent avec élégance et réalisme l'éclat, le relief et les reflets des cristaux.

Assortiment de créations chocolatées, accompagné d'une boule de Noël en verre de la Verrerie de Meisenthal (bleue ou orangée)

170€





MACARONS LES ADORABLES

Foie gras, truffe noire mais aussi pain au levain toasté de la Maison Poilâne, avocat ou encore graines de courge... Pour les fêtes de fin d'année, Pierre Hermé compose une partition où les ingrédients d'exception s'accordent et se répondent en écho dans de précieuses associations.

2,80€ l'unité



JADE

Association subtile de l'avocat et du pamplemousse rose dans ce macaron facetté par la Nature. Pierre Hermé en polit les contours, assaisonnant la crème onctueuse à l'avocat de quelques gouttes de Tabasco et de jus de citron pour le mettre en valeur et d'une touche de coriandre pour pousser la note verte du fruit. Quant à la crème de pamplemousse, sa légère amertume donne du relief à cette bouchée éphémère.

Biscuit macaron, ganache à l'avocat, confit de pamplemousse



AMÉTHYSTE

Pour contrebalancer le goût douxereux du marron, Pierre Hermé lui associe un confit de cassis dont l'acidité, l'amertume et le parfum cisèlent la saveur du fruit et l'érige sur un piédestal.

Biscuit macaron, crème au marron glacé, confit de cassis



ÉMERAUDE

Pierre Hermé sublime les saveurs du poivre de sapin auquel il offre le premier rôle. L'amertume du miel de printemps du maquis corse vient apporter l'équilibre, éclipsant la saveur résineuse du sapin pour n'en laisser que le parfum. Un macaron infiniment festif.

Biscuit macaron, ganache au poivre de sapin, miel onctueux



ALTO

La magie de Noël s'installe, portée par la réminiscence du parfum du pain d'épices. Pierre Hermé imagine un duo où le caramel doux et moelleux s'invite aux côtés des notes aromatiques du pain d'épices, une texture onctueuse aux notes suaves qui tempèrent l'ardeur des épices.

Biscuit macaron, crème au pain d'épices, caramel moelleux



TRUFFE NOIRE & PAIN GRILLÉ POILÂNE

Festif s'il en est, la truffe noire retrouve le pain au levain Poilâne 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.

Biscuit macaron, ganache à la truffe noire, praliné au pain Poilâne grillé



ÉGLANTINE, FIGUE & FOIE GRAS

Pierre Hermé imagine un macaron tout en équilibre où le parfum de la figue de Solliès tempère l'acidité de l'églantine. Un accord où les fruits s'équilibrent et façonnent la rondeur et la légère sucrosité d'une gelée de foie de gras.

Biscuit macaron, crème églantine et figue, gelée de foie gras



ÉCLAT

Alliance inattendue du citron et des graines de courge, Pierre Hermé offre à l'agrumes le rôle principal soulignant son parfum par la surprenante note végétale d'un praliné aux graines de courge.

Biscuit macaron, crème au citron, praliné aux graines de courge



AUORE

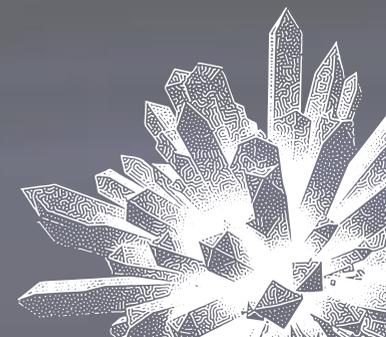
Pierre Hermé associe le chocolat Pure Origine Bélize, district de Cayo, Plantation Xibun, à un praliné aux noix de Pécan dont les notes singulières se dévoilent progressivement, apportant parfum et croquant. Toute la gourmandise du fruit sec se révèle sans jamais gommer la saveur du chocolat.

Biscuit macaron, ganache au chocolat, praliné noix de pécan



HAUTE-PÂTISSERIE

Se laissant envoûter par le monde minéral, Pierre Hermé imagine une collection de bûches dont les goûts et les textures se déploient en mille facettes. Accords insoupçonnés et textures en clair-obscur, les bûches cristallisent l'attention. Avec la Pièce d'Exception, le minéral atteint son apogée en se lovant dans la forme incurvée d'une druse.



RÉVÉLATION PIÈCE D'EXCEPTION

L'aspect polymorphe de la Pièce d'Exception fascine. À l'image d'un cristal précieux, Pierre Hermé en sculpte les contours. Sur un étincelant socle de chocolat noir, la bûche dévoile ses multiples facettes. Pierre Hermé y joue la partition du chocolat Pure Origine Equateur, Hacienda Eleonor et du blé noir, jonglant avec leur amertume. En contrepoint, la note saline du sel de soja se fait révélatrice. Les textures, tantôt croustillante de la pâte sablée et du praliné au blé noir, tantôt moelleuse et souple du biscuit au chocolat, contrastent avec l'onctuosité de la crème au chocolat et la légèreté de la chantilly ponctuée d'éclats de chocolat au sel de soja.

ENTREMETS AU CHOCOLAT - Pâte sablée au blé noir, biscuit moelleux, crème onctueuse et crème Chantilly au chocolat noir pure origine Équateur, praliné au blé noir, éclats de chocolat au sel de soja

PIÈCE EN CHOCOLAT NOIR - fourrée Praliné Amande, cristaux à détacher fourrés Praliné Noisette et Pistache

Prix sur demande



FRAGMENT BÛCHE SIGNATURE

Mimant l'aspect cristallin et les reflets opaques de certains minéraux, la Bûche Signature promet un autre voyage. Pierre Hermé y invite les saveurs de la corne de gazelle traditionnelle, s'amusant des goûts et jouant sur les contrastes de textures. Le goût de l'amande prédomine, porté par la crème, l'amlou et la pâte d'amande à la fleur d'oranger. Comme ciselés dans la matière, se dévoilent ensuite les notes de miel, les parfums d'orange confite et de fleur d'oranger.

Biscuit aux éclats d'amandes grillées, pâte d'amande parfumée à l'eau de fleur d'oranger, compote d'orange, croustillant amlou
12 personnes : 130€

Disponibles en boutique et sur pierreherme.com à partir du 21 novembre 2024
en format individuel, du 12 au 31 décembre en format à partager



ISPAHAN

Création iconique de la Maison, il n'est pas de fêtes de Noël sans bûche Ispahhan. 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
Indiv., 4 pers, 8 pers : 10€, 48€, 82€



ARYA

Entre les mains de Pierre Hermé, la bûche offre 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
Indiv., 4 pers, 8 pers : 10€, 48€, 82€



AURORE

Pierre Hermé apporte au chocolat noir Pure origine Equateur, Hacienda Eleonor, l'étréscille de la noix de pécan dans un va-et-vient de saveurs gourmandes. Le croquant d'une pâte sablée au chocolat à la fleur de sel s'associe au moelleux et à la légèreté d'un biscuit et d'une chantilly au chocolat et à la noix de pécan, tous les deux teintés par les parfums d'une crème et d'un praliné qui subliment le fruit sec.

Pâte sablée chocolat à la fleur de sel, biscuit au chocolat et noix de pécan, crème à la noix de pécan, praliné noix de pécan, chantilly au chocolat Hacienda Eléonor
Indiv., 4 pers, 8 pers : 10€, 48€, 82€



INFINIMENT CITRON

Le citron dans toute sa splendeur. Pierre Hermé en travaille chaque éclat, chaque nuance, l'amertume, l'acidité et le parfum. Le biscuit moelleux en révèle ici la fraîcheur, là, la senteur, dans une bûche à l'infinie légèreté.

Pâte sablée au citron, crème Chantilly au citron, biscuit moelleux imbibé au citron, citron légèrement confit, gelée de citron
Indiv., 4 pers, 8 pers : 10€, 48€, 82€



REFLET

Pierre Hermé rend hommage au marron dont il s'amuse à facetter les contours, invitant le gingembre en ponctuation tantôt en jus, tantôt confit en petits éclats dans le biscuit. La vanille en tempère l'impétuosité et renforce la douceur des éclats de marrons glacés.

Sablé breton à la farine de châtaigne, biscuit moelleux au marron et au gingembre, crème à la vanille et au marron glacé, confit de gingembre.
Indiv., 4 pers, 8 pers : 10€, 48€, 82€



Galerias
Lafayette
LE GOURMET

AURORA

(Exclusivité Galeries Lafayette Le Gourmet)

Pierre Hermé initie un harmonieux dialogue entre la rose et la bergamote. Les notes suaves de la crème à la rose ouvrent le pas avant de laisser place aux parfums et à la légère acidité de la bergamote du biscuit soufflé, d'une gelée et de la chantilly d'une infinie fraîcheur. Un goût unique, alliance de la fleur et de l'agrumes.

Sablé au citron, biscuit soufflé imbibé à la bergamote, gelée et crème Chantilly à la bergamote, crème mascarpone à la rose
6-8 pers : 72€



BÛCHE GLACÉE SOLENTO

Toute en fraîcheur, la glace prend part aux festivités de fin d'année dans une bûche glacée pensée comme un gâteau. Pierre Hermé invite en contrepoint de la glace panachée mangue-citron vert, un biscuit soufflé délicatement imbibé, moelleux et léger, dont la texture met en valeur la douceur du sorbet à la mangue, ponctué par la vivacité des parfums du citron vert.



Biscuit soufflé imbibé au sirop de mangue et citron vert,
sorbet au citron vert et sorbet à la mangue
6-8 pers : 72€





NOMADES

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





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.

Biscuit macaron, crème aux pétales de roses, biscuit à la 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.

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 : 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...

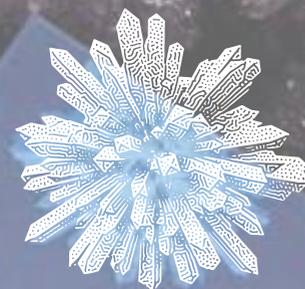
Biscuit dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté, fines feuilles de chocolat au lait, ganache et crème Chantilly, chocolat au lait
6 personnes : 54€



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).

Sablé Infiniment Vanille, biscuit imbibé à la vanille, ganache et crème mascarpone à la vanille de Tahiti, du Mexique et de Madagascar
6 personnes : 54€



CHOCOLAT

Le chocolat accompagne Pierre Hermé depuis l'enfance, des effluves de chocolat de l'atelier de son père jusqu'à sa formation auprès de Gaston Lenôtre.

Tout au long de ces années, il travaille en permanence la matière, jusqu'à entretenir avec elle une relation passionnelle, fusionnelle... Celle-ci est vivante, sensible, aux propriétés très spécifiques qu'il faut apprendre à apprivoiser, à observer et avec laquelle il faut établir un lien quasi physique.

Ses plus grandes créations, Pierre Hermé les doit au chocolat. Depuis toujours, il cherche à en sublimer la complexité, à en explorer chaque origine, avec le plaisir et la gourmandise comme seuls guides. Imaginée en osmose parfaite entre le lieu et la matière, cette nouvelle boutique entièrement dédiée à cet ingrédient si envoûtant a ouvert ses portes au **23 boulevard des Capucines (Paris II^e)**. La boutique **Infiniment Chocolat** permet au gourmand, à l'amateur et au connaisseur de découvrir toute l'étendue du savoir-faire chocolatier de la Maison.



GÉODES

Comme échappées de la roche, Pierre Hermé donne vie à trois géodes de chocolat rappelant en tout point la forme cristalline de l'almandin. Une fois brisée, la coque craquante dévoile un praliné aux fruits secs aux mille éclats de saveurs.

29€



PLAISIR INTENSE
Praliné Infiniment Amande,
Chocolat Noir



PLAISIR SUCRÉ
Praliné Infiniment Noisette,
Chocolat au Lait



**INFINIMENT PRALINÉ
NOIX DE PÉCAN**
Praliné Infiniment Noix
de Pécan, Chocolat Blond

Disponible en boutique et sur pierreherme.com
à partir du 24 octobre 2024

BOULE DE NOËL

Éclatante et scintillante, la boule de Noël emprunte au dessin de Dimitri Rybaltchenko ses couleurs pures et ses formes cristallines. Elle renferme des créations précieuses chocolatées, qui enchanteront les gourmands pendant les fêtes.

Assortiment de créations de chocolats
et de confiseries
14€



COFFRETS DE BONBONS CHOCOLAT

Les coffrets de chocolat de la collection s'illuminent sous le dessin de Dimitri Rybaltchenko. Précieux, mystérieux et éclatant, chaque coffret est une invitation à la découverte des créations de la Maison.



Coffrets de
bonbons chocolat

50g - 24€
210g - 34€
350g - 54€
500g - 74€





TABLETTES CHOCOLAT FOURRÉES

Pierre Hermé imagine deux tablettes en hommage aux trésors de la Terre. La Tablette Infiniment Praliné Noisette enrobée de chocolat noir et la Tablette Infiniment Praliné Noix de Pécan enrobée de chocolat au lait. Deux tablettes dont les saveurs suaves et douces de fruits secs associées au chocolat se révèlent en parfaite harmonie.



TABLETTE INFINIMENT PRALINÉ
NOISETTE DU PIÉMONT
Chocolat Noir
130g - 13€



TABLETTE INFINIMENT PRALINÉ
NOIX DE PÉCAN
Chocolat au Lait
130g - 13€



PANETTONE & STOLLEN

Pour combler les plus gourmands, Pierre Hermé imagine un trio de panettones : l'interprétation de la saveur Fetish Ispahan, une variation aux marrons glacés et une version Arya alliant la pistache et la fleur d'oranger. Originare d'Allemagne et très apprécié en Alsace, Pierre Hermé revisite aussi le stollen traditionnel.



Disponibles en boutique et sur pierreherme.com
à partir du 24 octobre 2024



PANETTONE ISPAHAN

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

35€



PANETTONE ARYA

Pâte briochée à la pistache
et fleur d'oranger, praliné feuilleté pistache,
pistaches torrifiées

35€



PANETTONE AUX MARRONS GLACÉS

Pâte briochée, oranges
et marrons confits

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

L'histoire se poursuit dans le monde mystérieux des cristaux. Comme autant d'éclats piégés dans la roche, les quatre créations imaginées par Pierre Hermé pour l'Épiphanie rappellent le minéral en dévoilant leur structure étincelante.





GALETTE NOISETTE & GIANDUJA

Pierre Hermé imagine un labyrinthe de saveurs où la pâte feuilletée infiniment croustillante s'impose avant de laisser place au parfum de la noisette. La crème de noisette s'ouvre sur un gianduja au goût très pur, rehaussé par le craquant d'éclats de fruits secs torréfiés.

Pâte feuilletée, crème onctueuse au gianduja, éclats de noisette torréfiés
4 pers, 8 pers, 12 pers (sur commande uniquement) :
38€, 62€, 78€



GALETTE INFINIMENT CITRON

Un exercice de style autour de la galette traditionnelle où le citron s'invite à la fête. La pâte feuilletée croustillante sous le palais. Explorent alors en bouche le parfum citronné de la crème aux amandes, puis la chair fraîche de l'agrume piquante d'acidité. Enfin ne reste au palais que la seule belle note parfumée du fruit.

Pâte feuilletée, crème d'amande au citron et chair de citron
4 pers, 8 pers, 12 pers (sur commande uniquement) :
38€, 62€, 78€



GALETTE INFINIMENT AMANDE

Pierre Hermé réinterprète la traditionnelle galette des rois en mettant en majesté une nouvelle facette des amandes. Doucement torréfiées pour en sublimer la saveur, les fruits secs se répartissent au cœur de la galette, apportant croquant et gourmandise. Un jeu parfait de contrastes entre feuilletage doré, croustillant et goût des amandes grillées.

Pâte feuilletée, crème aux amandes grillées, éclats d'amandes torréfiées
Indiv, 4 pers, 8 pers, 12 pers (sur commande uniquement) :
7,90€, 35€, 56€, 72€



BRIOCHE FEUILLETÉE INFINIMENT CLÉMENTINE

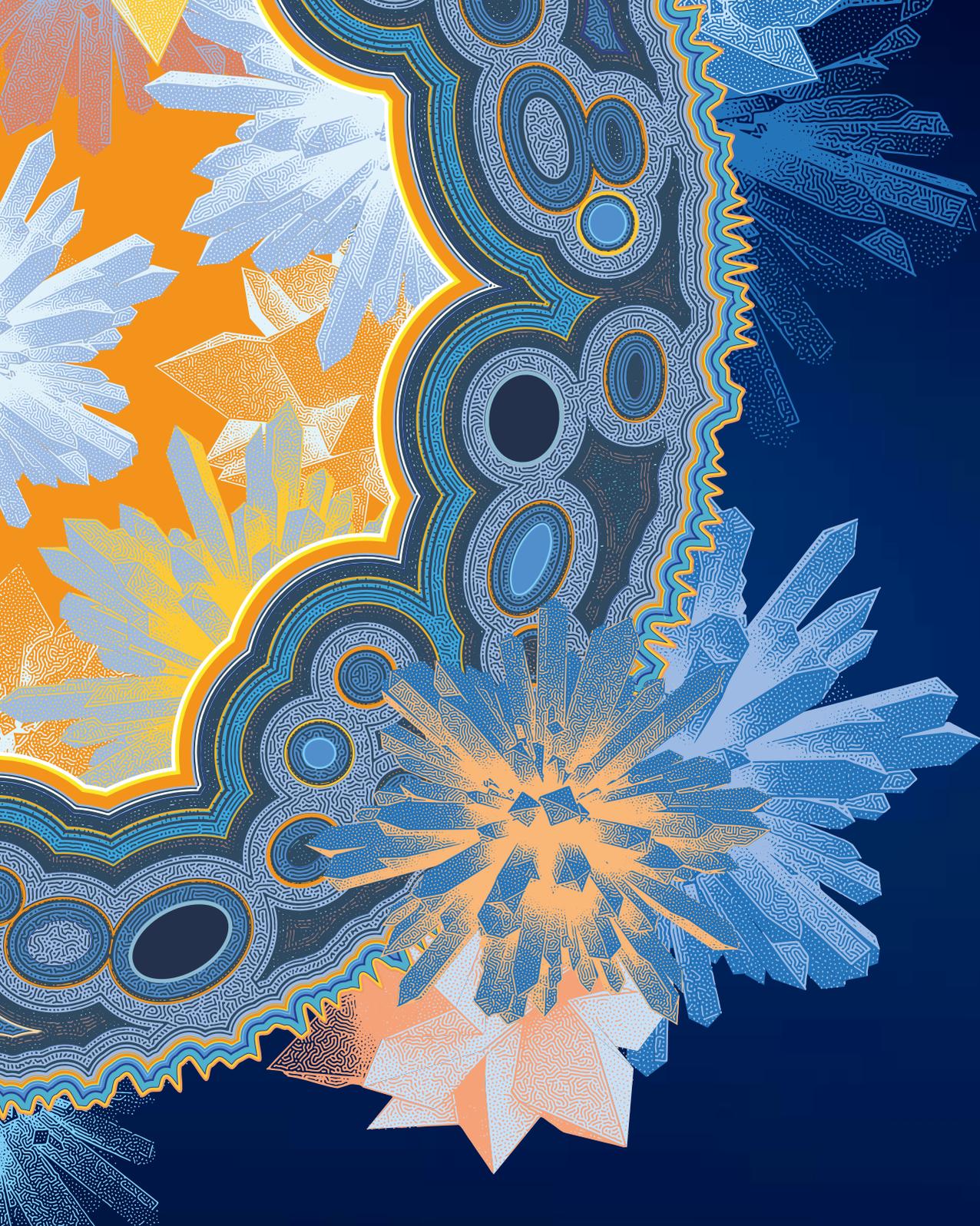
À la façon d'une géode dévoilant un cristal précieux, la brioche feuilletée croustillante et moelleuse s'ouvre sur une crème d'amande onctueuse au confit de clémentine infiniment parfumé et ponctuée de zestes d'agrumes.

Pâte à brioche feuilletée avec zestes de clémentine, crème d'amande à la clémentine
6 pers : 35€



FÈVES

Pierre Hermé x Dimitri Rybaltchenko



DIMITRI RYBALTCHENKO

Dessinateur indépendant



©Crédit Nicolas Demare

Dessinateur indépendant, Dimitri Rybaltchenko vit et travaille à Paris. Depuis plus de 30 ans, il collabore avec les plus grandes maisons de création françaises. Il a notamment signé des carrés de soie pour Hermès, du mobilier et de la décoration pour Fendi Casa, habillé des parfums pour Diptyque, des vitrines pour Hermès, Dior et Saint-Laurent.

Ce qui frappe dans son travail, c'est l'évasion que suscite ses créations. Les formes, les sujets, flottent dans une sorte d'immensité, s'envolent vers les horizons lointains, s'échappent vers l'inconnu. Alors dans une ombre, un détail, se révèle la rêverie et l'émotion des sentiments cachés.

De sursauts de couleurs en détails malicieux, toutes les créations de Dimitri Rybaltchenko sont des histoires, des fables, des récits dessinés. Pour créer la collection Pierre par Pierre, Dimitri Rybaltchenko a plongé dans le monde merveilleux des cristaux, s'inspirant notamment des géodes, ces roches mystérieuses dont l'intérieur est tapissé d'extraordinaires cristaux. Créer la surprise, évoquer la dualité entre l'extérieur, qui suscite une extrême gourmandise, et l'intérieur, qui va provoquer un plaisir profond ont été au cœur de ses premières esquisses.

"Trésor caché révélant une surprise éclatante, les cristaux symbolisent la profondeur des émotions. Ils évoquent le fascinant voyage des profondeurs de la Terre vers la lumière. Cette aventure a inspiré mon travail pour Pierre par Pierre".

Le résultat, c'est cette alchimie entre un bleu nuit, profond comme l'univers infini et une palette de couleurs chaudes comme le cœur de la Terre. C'est cette myriade de détails de la matière jouant de leurs reflets, évoquant l'intime autant que l'immensité. La collection Pierre par Pierre est un voyage aux confins de l'univers gourmand de Pierre Hermé.

"C'est la première fois que je dessine des cristaux. Ils suscitent l'admiration. Comme des sculptures sorties de la Terre, on oscille entre une impression de force et de délicatesse. Les cristaux ne se dévoilent pas, ils demandent à être découverts. Pour ce dessin, je me suis attaché à traiter leur éclat, à jouer les contrastes tout en limitant les couleurs, le jaune et le bleu, le froid et le chaud. Puis je me suis inspiré de leur trame organique pour traiter la transparence en superposant des trames opaques et en travaillant leur relief."

Dimitri Rybaltchenko

"Je vous souhaite un Noël
scintillant et précieux, emprunt de magie,
de mystère et de gourmandise !"

Siene Hens
SH



PIERRE HERMÉ

PARIS

Pierre Hermé est l'héritier de quatre générations de boulangers pâtisiers 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 vingt pays et un effectif de près de 700 collaborateurs.

www.pierreherme.com

