



2017  
COLLECTION PRINTEMPS  
SPRING COLLECTION

À PROPOS DE PIERRE HERMÉ

Héritier de quatre générations de boulangers pâtisseries alsaciens, Pierre Hermé a commencé sa carrière à l'âge de 14 ans, auprès de Gaston Lenôte. Célébré partout dans le monde, le "Best Pastry Chef of the year" a apporté à la pâtisserie goût et modernité. Avec "le plaisir pour seul guide", Pierre Hermé a inventé son propre univers de goûts, de sensations et de plaisirs, une approche originale du métier de pâtissier qui l'a conduit à révolutionner les traditions les mieux établies.

ABOUT PIERRE HERMÉ

Heir to four generations of Alsatian bakery and pastry-making tradition, Pierre Hermé began his career at the age of 14 as an apprentice to Gaston Lenôte.

Famous all around the world, the "Best Pastry Chef of the year" revolutionized pastry-making with regard to taste and modernity. With "pleasure as his only guide", Pierre Hermé invented his own unique world of tastes, sensations and pleasures, an original approach to the profession of pastry chef which led him to revolutionize even the most firmly entrenched traditions.

SIGNATURES

INFINIMENT ROSE  Rose & Pétales de Rose  
*Rose & Rose Petals*

INFINIMENT CARAMEL  Caramel au Beurre Salé  
*Salted-Butter Caramel*

INFINIMENT CHOCOLAT PAINEIRAS  Chocolat Noir Pure Origine Brésil, Plantation Painceiras  
*Pure Origin Brazilian Dark Chocolate, Painceiras Plantation*

INFINIMENT CAFÉ IAPAR ROUGE DU BRÉSIL  Café Iapar Rouge du Brésil  
*Iapar Rouge du Brésil Coffee*

REJOIGNEZ L'UNIVERS PIERRE HERMÉ PARIS  
JOIN PIERRE HERMÉ PARIS UNIVERSE  
Boutique en ligne - Online shop  
www.pierreherme.com  
Cadeaux d'Affaires & Evénements - Corporate gifts & Events  
France : +33 (0)1 77 37 09 47  
UR : +44 (0)20 7235 3741  
PierreHerméParis  
@PierreHermé - @PierreHermé\_FR  
@pierrehermeofficial

SIGNATURES

MOGADOR  Chocolat au Lait & Fruit de la Passion  
*Milk Chocolate & Passion Fruit*

ARABESQUE  Abricot & Pistaches Croustillantes  
*Apricot & Crunchy Pistachios*

CRÉATIONS ÉPHÉMÈRES

JARDIN D'OLYMPÉ  Vanille & Safran  
*Vanilla & Saffron*

REINE DES PRÉS & MIEL DU MAQUIS CORSE  Reine des Prés & Miel du Maquis Corse  
*Meadowsweet & Honey from the Maquis Shrubland Region of Corsica*

JASMIN, NÉROLI & IMMORTELLE  Jasmin, Néroli & Immortelle de Corse  
*Jasmine, Neroli & Corsican Immortelle flower*

INDULGENCE  Menthe Fraîche & Petits Pois  
*Fresh Mint & Garden Peas*

CÉLESTE  Fruit de la Passion, Rhubarbe & Fraise  
*Passion Fruit, Rhubarb & Strawberry*

CITRON & CITRON PÂTE SABLÉE  Citron & Pâte Sablée au Citron  
*Lemon & Lemon Shortbread Pastry*

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Les macarons Pierre Hermé Paris se dégustent dans les 4 jours après leur achat. Pour profiter pleinement de leurs saveurs, il est préférable de les conserver en bas de votre réfrigérateur et de les sortir 30 minutes avant de les servir.

RECOMMENDATIONS FOR TASTING

Pierre Hermé Paris macarons should be consumed within 4 days following their purchase. Flavours are at their best when the macarons are kept at the bottom of the fridge (+4°C) and brought back to room temperature 30 minutes before serving.

PIERRE HERMÉ PARIS  
FRANCE

PÂTISSERIES  
72 rue Bonaparte, Paris 6<sup>e</sup>  
185 rue de Vaugirard, Paris 15<sup>e</sup>

BOUTIQUES MACARONS & CHOCOLATS

4 rue Cambon, Paris 1<sup>er</sup>  
39 avenue de l'Opéra, Paris 2<sup>e</sup>  
18 rue Sainte-Croix-de-la-Bretonnerie, Paris 4<sup>e</sup>  
89 boulevard Malesherbes, Paris 8<sup>e</sup>  
58 avenue Paul Doumer, Paris 16<sup>e</sup>  
PUBLICIS DRUGSTORE 133 avenue des Champs Élysées, Paris 8<sup>e</sup>  
GALERIES LAFAYETTE HAUSSMANN 35 boulevard Haussmann, Paris 9<sup>e</sup>  
PRINTEMPS PARLY II Avenue Charles de Gaulle, Le Chesnay (78)  
LA VALLÉE VILLAGE 3 cours de la Garonne, Serris (77)  
GALERIES LAFAYETTE 34 rue du 22 Novembre, Strasbourg (67)  
GALERIES LAFAYETTE Centre Commercial Masséna, Nice (06)