



PIERRE HERMÉ  
PARIS

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

ARABESQUE  Abricot & Pistaches Croustillantes  
Apricot & Crunchy Pistachios

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

 PierreHerméParis  
 @PierreHermé - @PierreHermé\_FR  
 @pierrehermeofficial

Boutique en ligne - Online shop  
www.pierreherme.com

Cadeaux d'Affaires & Evénements - Corporate gifts & Events  
France : +33 (0)1 77 37 09 47  
UK: +44 (0)20 7235 3741

PIERRE HERMÉ  
PARIS

365  
FAÇONS  
D'AIMER  
LE CHOCOLAT

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

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

INFINIMENT CHOCOLAT BÉLIZE  Chocolat Noir Pure Origine Bêlize, District de Cayo, Plantation Xibun  
Pure Origin Belizean Dark Chocolate, Cayo District, Xibun Plantation

PLAISIR SUCRÉ  Chocolat au Lait & Praliné Feuilleté  
Milk Chocolate & Flaky Praline

Découvrir les 365 Façons d'Aimer le Chocolat  
Discover the 365 Ways to Love Chocolate  
[365chocolat.pierreherme.com](http://365chocolat.pierreherme.com)

CRÉATIONS ÉPHÉMÈRES

FRIVOLITÉ  Caramel au Beurre Salé & Pommes  
Salted-Butter Caramel & Apples

HUILE D'OLIVE À LA MANDARINE  Huile d'Olive à la Mandarine  
Olive Oil with Mandarin Orange

MÉTISSE  Orange & Carotte à la Cannelle de Ceylan  
Orange & Carrot with Ceylon Cinnamon

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)

PIERRE HERMÉ PARIS  
UNITED KINGDOM

MACARONS & CHOCOLATS STORES

13 Lowndes Street, SW1W 9EX London  
38 Monmouth Street, WC2H 9EP London

SELFRIDGES 400 Oxford Street, W1A 1AB London