

PIERRE HERMÉ PARIS

N°16 MARS - AOÛT 2011

GOURMANDISES

PETITS GÂTEAUX & TARTES

CHOCOLATS

GÂTEAUX DE VOYAGE

VIENNOISERIES

DESSERTS

PETITS-FOURS

SURPRISES

GLACES & SORBETS

CONFISERIES

ENTREMETS

MACARONS



MARS-AOÛT 2011

Surprises 5	Tablettes de Chocolat 21	Entre 46
Chocolat 7	Chocolat Chaud 22	Confitures 48
Carrés de Chocolat 9	Snacks Chocolat 23	Cakes & Gâteaux dits "de voyage" 50
Croquants au Praliné 9	Glaces & Sorbets 24	Confiserie 52
PH Cubes 10	Gaufres 26	Pâtes de Fruits 53
Nougatines 11	Émotions 27	Petits-Fours Secs Sucrés 54
Tartes Fines 12	Macarons 31	Viennoiseries 55
Sujets Moulés 14	Thés Rares & Parfumés 35	Bougies Parfumées 56
Chocolat au Macaron 16	Entremets & Tartes 36	Cadeaux & Réceptions 57
Exubérante 17	Fetish Ispahan 40	Livres de Recettes 59
Absolument Chocolat & Praliné 18	Fetish Paris-Brest 41	
	Fetish Envie 42	
	Fetish Tartes 45	



ELSA
Biscuit citron à l'huile d'olive, fruits rouges
crus & cuits, crème mousseline au citron



Surprises



Une nouvelle façon de découvrir les saveurs fétiches de la Maison et de renouveler les sensations gourmandes. La "Surprise" recèle un cœur moelleux dans une meringue ou une fine coque de chocolat fondante et craquante. Un gâteau emballé comme un bonbon.

Jusqu'au 24 avril

SURPRISE ISPAHAN

Meringue croustillante, crème à la rose, litchis et compote de framboises

En taille individuelle

6,20 €

Du 31 mai au 18 septembre

SURPRISE CÉLESTE

Meringue croustillante, crème mousseline au fruit de la passion, biscuit aux éclats d'amandes grillées, confit de rhubarbe aux fraises

En taille individuelle

6,20 €

Du 26 avril au 29 mai

Nouveauté

SURPRISE ENVIE

Meringue croustillante, biscuit moelleux aux amandes, compote de cassis, baies de cassis, crème mousseline vanille à la violette

En taille individuelle

6,20 €

ISPAHAN



Ganache au chocolat et à la framboise, pâte de fruits au litchi et à la rose, enrobées de chocolat noir

AZUR



Ganache au chocolat noir, au yuzu et au citron vert, enrobée de chocolat noir

TSUKI



Praliné croustillant aux éclats de maïs grillé et salé, pâte de fruits à l'orange, enrobés de chocolat noir

SATINE



Ganache au chocolat amer et au fruit de la passion, pâte de fruits à l'orange, enrobées de chocolat noir

CHUAO



Ganache au chocolat noir pure origine Chuao et au cassis, baies de cassis, enrobées de chocolat noir

CORSO



Gianduja à l'huile d'olive et à la fleur de sel, éclats d'olives noires, enrobés de chocolat noir

PIETRA



Praliné noisette fondant et croustillant, enrobé de chocolat noir

LOU



Ganache au chocolat au lait et au gingembre, gingembre confit, enrobés de chocolat noir

MOGADOR



Ganache au chocolat au lait et au fruit de la passion, enrobée de chocolat au lait

CHOC CHOCOLAT



Ganache au chocolat amer, nougatine aux éclats de fèves de cacao, enrobées de chocolat noir

AMBRE



Ganache au chocolat amer au whisky Laphroaig single cask 10 ans, enrobée de chocolat noir

BALHAZAR



Ganache au chocolat au lait à la cannelle caramélisée, enrobée de chocolat au lait

INTENSE



Ganache au chocolat amer et intense, enrobée de chocolat noir

ALMERA



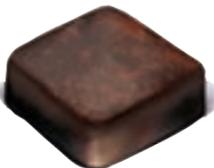
Pâte d'amande à l'orange confite et au Grand-Marnier, enrobée de chocolat noir

OUVRE-TOI



Praliné au sésame, nougatine au sésame, enrobés de chocolat au lait

INFINIMENT VANILLE



Ganache au chocolat noir, aux vanilles du Mexique, de Madagascar et de Tahiti, enrobée de chocolat noir

MAKASSAR



Ganache mousseuse au caramel au beurre salé, enrobée de chocolat noir

MATHILDA



Praliné aux amandes aux zestes de citron et craquelin, enrobé de chocolat au lait aux amandes grillées



HILOSOPHIE DU CHOCOLAT "Pour moi, un bonbon de chocolat doit avoir un enrobage ni trop fin ni trop épais. Juste ce qu'il faut d'épaisseur pour éprouver le plaisir du contraste de textures entre l'enrobage et le moelleux des ganaches ou le croustillant ou l'onctuosité des pralinés. J'entretiens une relation particulière, à la fois physique et passionnelle avec le chocolat. C'est une matière qui ne se laisse pas apprivoiser facilement, un ingrédient particulièrement complexe et sensible. Maîtriser ses propriétés physiques demande une grande attention à la température et à l'hygrométrie."

Heureux d'être parvenu au niveau de maîtrise technique auquel il aspirait, Pierre Hermé peut désormais laisser libre cours à son imagination afin de "poursuivre sa quête des mille et une façons d'explorer les plaisirs du chocolat".

Telle une potion magique, le chocolat est une source de plaisirs intenses et inédits. Pour mieux en apprécier les qualités, il est recommandé de le déguster dans le calme, avec une pointe d'appétit pour aiguïser les sens. Le chocolat déploie tous ses arômes et dévoile sa texture idéale à une température proche de 21°C. Sa brillance, ses rondeurs, ses parfums intenses, le craquement de l'enrobage qui cède sous la dent sont les premières formes d'expression qui provoquent les sens. Lorsqu'il fond en bouche, le chocolat vient envôter le palais, offrant fondant et moelleux tout en déclenchant une succession d'arômes qui viennent envahir le corps tout entier. Un chocolat imprègne des sensations que le palais mémoriserà, cette longueur en bouche est signe d'un chocolat de caractère, elle prolonge le plaisir et invite à renouveler l'expérience...

Assortiment, en boîte de 60 g 10,00 €
 Assortiment, en boîte de 120 g 18,00 €
 Assortiment, en boîte de 210 g 28,00 €
 Assortiment, en boîte de 350 g 43,00 €
 Assortiment, en boîte de 500 g 53,00 €
 Assortiment, en boîte de 750 g 81,00 €
 Assortiment, en boîte de 900 g 95,00 €
 Prix à la pièce 1,70 €





CARRÉS DE CHOCOLAT

MÉLISSA



Chocolat au lait à la fleur de sel

PORCELANA



Chocolat noir pure origine Venezuela Porcelana

MADAGASCAR



Chocolat noir pure origine Madagascar

JAVA



Chocolat noir pure origine Java

En boîte de 120 g

19,00 €

CROQUANTS AU PRALINÉ

CHOCOLAT AU LAIT

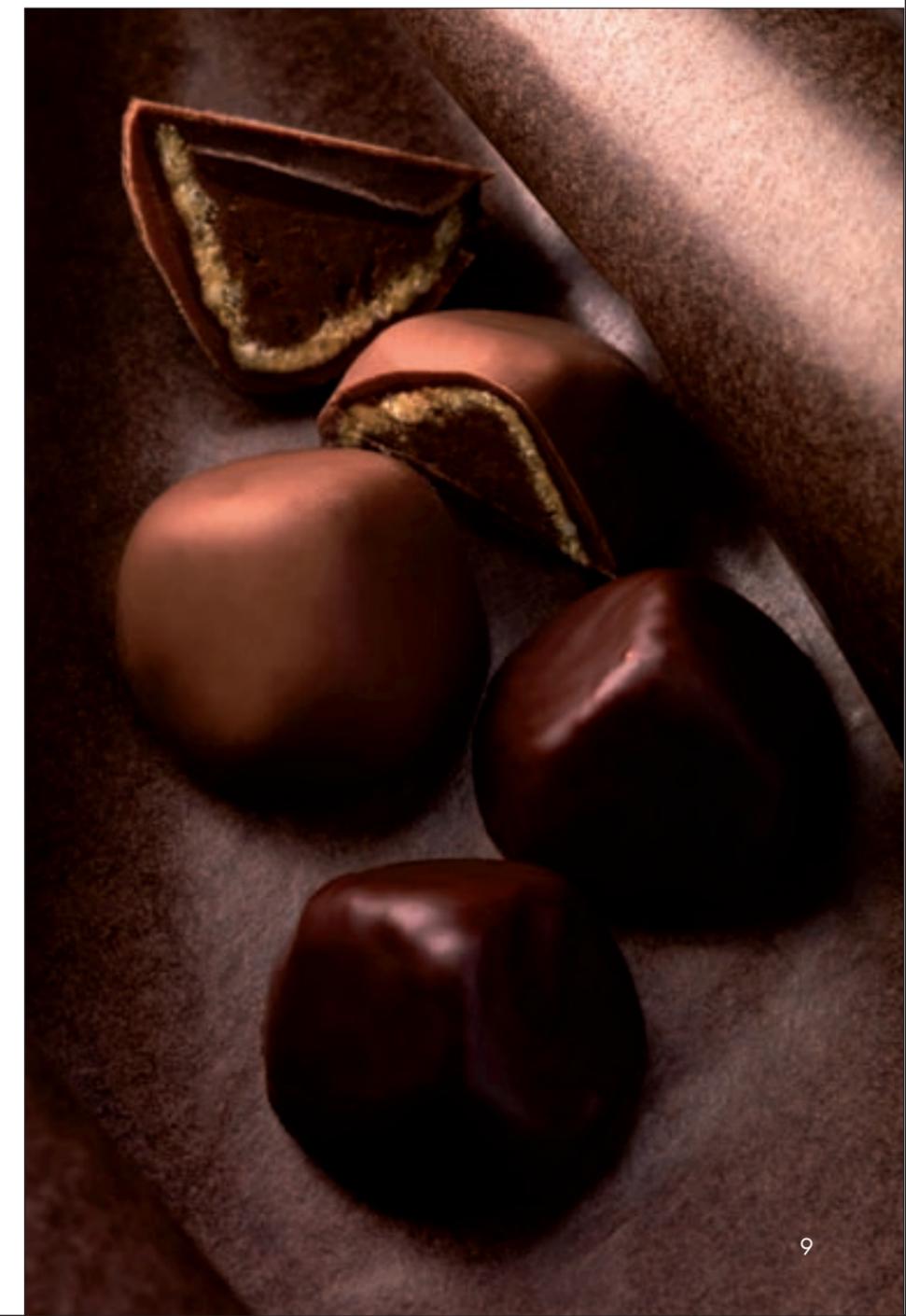
Fine nougatine, praliné aux noisettes fondant et croustillant, enrobés de chocolat au lait

CHOCOLAT NOIR

Fine nougatine, praliné aux noisettes fondant et croustillant, enrobés de chocolat noir

Assortiment de 12 pièces

23,00 €



PH CUBES

CORSO

Gianduja à l'huile d'olive et à la fleur de sel, éclats d'olives noires, enrobés de chocolat noir

INTENSE

Ganache au chocolat amer et intense, enrobée de chocolat noir

PIETRA

Praliné aux noisettes fondant et croustillant, enrobé de chocolat noir

Assortiment de 36 pièces

27,00 €



NOUGATINES

ISPAHAN

Nougatine à la framboise et à la rose, enrobée de chocolat noir

CARRÉMENT CHOCOLAT

Nougatine au chocolat, enrobée de chocolat noir

MOGADOR

Nougatine au fruit de la passion, enrobée de chocolat au lait

SATINE

Nougatine au fruit de la passion, à l'orange et au yaourt, enrobée de chocolat noir

Assortiment de 20 pièces

25,00 €

Assortiment de 36 pièces

45,00 €

TARTES FINES

Délicat mélange de la tarte au chocolat et du sablé, cette création bouscule nos a priori sur les snacks chocolatés à emporter partout avec soi et à grignoter à tout moment. Dans son étui transparent, cette délicate part de tarte allie une pâte sablée à la semoule de maïs à une ganache au chocolat. Quelques bouchées suffisent à une escapade gourmande.

CHLOÉ

Pâte sablée à la semoule de maïs, éclats de framboises, ganache au chocolat, fine feuille de chocolat noir

PORCELANA PURE ORIGINE

Pâte sablée à la semoule de maïs, croustillant au chocolat noir, ganache au chocolat pure origine Porcelana, fine feuille de chocolat noir

La pièce 4,50 €



SUJETS MOULÉS

MASQUE DE DANSE MAGAR, NÉPAL



Masque en bois destiné aux cérémonies de purification et de fécondité des villages Magar de l'Himalaya.

Chocolat au lait, 45 % de cacao

67,00 €

STATUETTE PRÉCOLOMBIENNE CHANCAY, PÉROU



Sujet décoratif en bois (XI-XV^e siècle) surmontant un élément de hotte rituelle conservé dans des grottes de la partie désertique du Pérou.

Chocolat noir de Colombie, 75 % de cacao

67,00 €

STATUETTE SÉNOUFO, CÔTE D'IVOIRE



Détail de statuette originaire de la région de Korogo représentant un petit personnage féminin, utilisée dans les cultes domestiques.

Chocolat noir pure origine Ghana, 75 % de cacao

67,00 €

MASQUE DAN, CÔTE D'IVOIRE



Les yeux exorbités, les nombreux orifices sont à la fois repère pour les danseurs et symbole de double vie. La bouche, proéminente, représente l'importance de la parole.

Chocolat noir pure origine Ghana, 75 % de cacao

67,00 €

MASQUE KÉNYAH KAYAN, BORNÉO



Masque des peuples Kényah Kayan de l'île de Bornéo, utilisé lors des rituels pour assurer de bonnes récoltes au village.

Chocolat noir pure origine Java, 75 % de cacao

67,00 €



CHOCOLAT ART PREMIER
Hommage aux cultures des origines du chocolat, les moulages Art Premier de la Maison Pierre Hermé Paris sont réalisés avec les meilleurs crus de chocolat noir, des cacaos de pure origine Colombie, Java ou Ghana. Certains sont également proposés en chocolat au lait.

CHOCOLAT AU MACARON

De la rencontre entre le bonbon de chocolat et le macaron naît un instant d'émerveillement à l'état pur. Pas tout à fait chocolat... pas tout à fait macaron, c'est une gourmandise métisse, d'un genre nouveau, qui respecte intégralement la pureté du goût du chocolat tout en révélant le goût de l'amande... De la grande gourmandise.

INTENSE

Ganache au chocolat amer, biscuit macaron chocolat, pâte d'amande fondante au macaron chocolat, enrobés de chocolat noir

CHLOÉ

Ganache au chocolat et à la framboise, biscuit macaron framboise, pâte d'amande fondante au macaron framboise, enrobés de chocolat noir

MOGADOR

Ganache au chocolat au lait et au fruit de la passion, biscuit macaron fruit de la passion, pâte d'amande fondante au macaron fruit de la passion, enrobés de chocolat au lait

PIETRA

Praliné au macaron, biscuit macaron chocolat, pâte d'amande fondante au macaron, enrobés de chocolat noir

Assortiment de 12 pièces 22,00 €
Assortiment de 20 pièces 32,00 €
La pièce 1,90 €



EXUBÉRANTE

Mi-tablette, mi-gâteau, cette création bouscule nos sens et nos idées à propos du chocolat noir.

À la fois tablette pour son côté très chocolat et gâteau pour sa base en pâte sablée au maïs, Exubérante est une gourmandise d'un nouveau genre, à admirer et à partager, inspirée d'une sculpture de Béatrice Arthus-Bertrand.

"Quand Béatrice Arthus-Bertrand m'a dévoilé sa sculpture, j'ai tout de suite aimé la spontanéité exprimée par cette œuvre, la puissance qui s'en dégageait" déclare Pierre Hermé, qui admire le travail de l'artiste depuis longtemps.

"Cette création a une exactitude, une personnalité qui m'est apparue évidente. L'objet m'attirait énormément et il m'a inspiré une autre façon d'utiliser du chocolat noir." Dans sa composition, la puissante amertume du chocolat noir pur Venezuela est équilibrée par la souplesse sucrée du Gianduja et ponctuée d'une note de caramel au beurre salé.

Dans son écrin bleu, Exubérante se laisse regarder avant d'être partagée. Il faut traverser la coque en chocolat pour atteindre le cœur moelleux, riche de textures et de goûts.

Expression gourmande née d'une forme sensuelle et troublante, Exubérante conjugue les plaisirs du gâteau et de la tablette pour le plus grand plaisir des amateurs de chocolat.



EXUBÉRANTE

Ganache au chocolat pure origine Venezuela, gianduja à la pâte sablée au maïs, éclats de caramel au beurre salé, amandes grillées au sel et poivre, enrobés de chocolat noir

54,00 €

ABSOLUMENT

Des ganaches et des pralinés, au chocolat noir ou au lait, sous la forme de bâtonnets, variations sur le thème de combinaisons de saveurs fétiches de la Maison Pierre Hermé Paris et présentées dans des étuis transparents.

“Avec Absolutement Chocolat, j’ai voulu aller plus loin dans l’exploration du côté ludique du chocolat. C’est une fantaisie, un plaisir différent. Le cérémonial du bonbon de chocolat est allégé grâce à cette forme de bâtonnet qui évoque plutôt des chocolats moins sophistiqués. Même si les recettes sont identiques à celles des bonbons de chocolat, on les mange d’une autre façon. J’aime à penser que ce sont des chocolats pour soi, que l’on peut transporter facilement et grignoter à tout moment.”

ABSOLUMENT CHOCOLAT NOIR



INTENSE - Ganache au chocolat amer et intense, enrobée de chocolat noir

PIETRA - Praliné feuilleté aux noisettes, enrobé de chocolat noir

En boîte de 140 g

13,20 €

ABSOLUMENT CHOCOLAT ASSORTIMENT



CARAMEL - Chocolat noir, éclats de caramel
FRAMBOISE - Chocolat noir, éclats de framboises

GINGEMBRE - Chocolat au lait, gingembre confit, filaments de noix de coco grillés

En boîte de 90 g

13,20 €

ABSOLUMENT CHOCOLAT AU LAIT



MOGADOR - Ganache au chocolat au lait et au fruit de la passion, enrobée de chocolat au lait

MATHILDA - Praliné aux amandes aux zestes de citron et craquelin, enrobé de chocolat au lait aux amandes grillées

En boîte de 120 g

13,20 €

ABSOLUMENT PRALINÉ



CHOCOLAT NOIR - Praliné aux amandes aux éclats de maïs grillé et salé, enrobé de chocolat noir

CHOCOLAT AU LAIT - Praliné aux amandes aux éclats de maïs grillé et salé, enrobé de chocolat au lait

En boîte de 120 g

13,20 €





TABLETTES DE CHOCOLAT

Des crus de chocolat issus des meilleures fèves, des fruits secs de grande qualité, des ingrédients soigneusement sélectionnés. Le meilleur du chocolat concentré sur quelques carrés de plaisir.



Tablettes Origine

Dans sa quête de grands crus de cacao rarissimes, Pierre Hermé crée les tablettes Origine. Elaborées à partir de fèves d'exception, les tablettes Origine dévoilent de nouvelles facettes du chocolat.

PORCELANA

Chocolat noir pure origine Porcelana (Venezuela)
En tablette de 80 g 12,00 €

CHUAO

Chocolat noir pure origine Chuao (Venezuela)
En tablette de 80 g 10,50 €



Tablettes de Dégustation

Les grandes tablettes classiques du répertoire chocolat portées au sommet de l'excellence. Des crus de chocolat issus des meilleures fèves, des fruits secs de grande qualité, des ingrédients soigneusement sélectionnés. Le meilleur du chocolat, concentré sur quelques carrés de plaisir.

CHOCOLAT AU LAIT

En tablette de 80 g 8,20 €

CHOCOLAT AU LAIT & NOISETTES GRILLÉES

En tablette de 100 g 8,20 €

CHOCOLAT NOIR & AMANDES GRILLÉES

En tablette de 100 g 8,20 €



Tablettes de Méditation

Les fèves de cacao de pure origine offrent une variété infinie de plaisirs et de sensations. Les goûts très typés de ces tablettes de Méditation diffèrent selon le climat, les producteurs et les méthodes de culture du cacao.

JAVA

Chocolat noir pure origine Java
En tablette de 80 g 8,70 €

SAO TOMÉ

Chocolat noir pure origine Sao Tomé à la fleur de sel
En tablette de 80 g 8,70 €

MADAGASCAR

Chocolat noir pure origine Madagascar
En tablette de 80 g 8,70 €



Tablettes de Récréation

La face ludique du chocolat. Une autre façon d'aller à la découverte du monde de goûts, de textures et de saveurs imaginé par Pierre Hermé.

MÉLISSA

Chocolat au lait à la fleur de sel
En tablette de 80 g 9,90 €



Tablettes Fourrées

Une ganache fondante enfermée dans la coque d'une tablette de chocolat : ni tout à fait tablette, ni tout à fait bonbon mais vraie gourmandise !

CHLOÉ

Chocolat noir fourré ganache au chocolat et à la framboise, éclats de framboises
En tablette de 90 g 8,40 €

MOGADOR

Chocolat au lait fourré ganache au chocolat au lait et au fruit de la passion
En tablette de 90 g 8,40 €

MATHILDA

Chocolat au lait fourré praliné aux amandes aux zestes de citron, éclats d'amandes grillées
En tablette de 90 g 8,40 €



COFFRET 6 TABLETTES

Au choix dans les gammes Dégustation, Méditation, Fourrées
Coffret 6 tablettes 45,00 €



CHOCOLAT CHAUD

Un chocolat chaud, épais et délicatement parfumé, une mousse onctueuse... Cinq invitations gourmandes à la relaxation. Pour vivre une expérience des plus délicieuses et obtenir un chocolat des plus onctueux et mousseux qui met en valeur la pureté des arômes du chocolat, Pierre Hermé vous conseille d'utiliser le mousoir d'une chocolatière.

<p><i>Jusqu'au 8 mai</i> MOGADOR Chocolat Noir & Fruit de la Passion En boîte de 250 g</p>	<p>INFINIMENT VANILLE Chocolat Noir, Vanilles de Tahiti, du Mexique & de Madagascar En boîte de 250 g</p>	<p>COFFRET 2 TASSES À CHOCOLAT Coffret Bernardaud comprenant deux tasses et deux soucoupes en porcelaine de Limoges</p>
<p>INFINIMENT CHOCOLAT Chocolat Noir En boîte de 250 g</p>	<p><i>Du 9 mai au 18 septembre</i> CHLOÉ Chocolat Noir & Framboise En boîte de 250 g</p>	<p>CHOCOLAT CHAUD Infinitement Vanille En boîte de 250 g</p>
<p>CANNELLE DE CEYLAN Chocolat Noir & Cannelle de Ceylan En boîte de 250 g</p>		

SNACKS CHOCOLAT

Fruits Enrobés

ORANGES CONFITES
PARFUMÉES À LA FRAMBOISE,
ENROBÉES DE CHOCOLAT NOIR

ABRICOTS MOELLEUX
PARFUMÉS À LA VIOLETTE,
ENROBÉS DE CHOCOLAT NOIR

GINGEMBRE CONFIT
PARFUMÉ À LA BANANE,
ENROBÉ DE CHOCOLAT AU LAIT

Assortiment, en boîte de 180 g 28,00 €

AIGUILLETTES
D'ÉCORCE D'ORANGE CONFITES,
ENROBÉES DE CHOCOLAT NOIR
En boîte de 180 g 28,00 €

GINGEMBRE CONFIT,
ENROBÉ DE CHOCOLAT NOIR
En boîte de 180 g 28,00 €



Mendiants

MENDIANTS
AU CHOCOLAT NOIR



En boîte de 200 g

MENDIANTS
AU CHOCOLAT AU LAIT



En boîte de 200 g

22,00 €

22,00 €

MISS GLA'GLA & CIE

Miss Gla'Gla

Création originale de la Maison Pierre Hermé Paris, Miss Gla'Gla se déguste immédiatement, du bout des doigts. Cette gourmandise est une glace prise en sandwich entre deux biscuits macaron ou sablés croustillants. Le tout forme un accord où le croquant et le moelleux le disputent au délicieux.

Glaces & Sorbets

Toutes les glaces disponibles en pot de 1 l le seront également en pot de 140 ml à partir du 3 mai, et pourront être transportées dans un emballage isolant avec une cartouche réfrigérante permettant une conservation au froid pendant environ 45 minutes.

Du 3 mai au 18 septembre

MISS GLA'GLA MONTEBELLO

Glace à la pistache, sorbet à la fraise, deux biscuits macaron

Du 3 mai au 18 septembre

MISS GLA'GLA INFINIMENT CHOCOLAT

Sorbet au chocolat pure origine Madagascar, nougatine aux éclats de fèves de cacao, fleur de sel et poivre de Sarawak, deux biscuits macaron chocolat

Du 3 mai au 18 septembre

MISS GLA'GLA INFINIMENT CAMEL

Glace au caramel au beurre salé et éclats de caramel croquant, deux biscuits sablés croustillants

Du 3 mai au 18 septembre

MISS GLA'GLA ISPAHAN

Glace à la rose, compote de litchis, sorbet à la framboise, deux biscuits macaron

Nouveauté

Du 26 avril au 29 mai

ENVIE

Glace à la vanille et à la violette, sorbet au cassis

Du 22 mars au 11 septembre

CÉLESTE

Glace au fruit de la passion, sorbet à la fraise, compote de rhubarbe aux fraises

Du 24 mai au 3 juillet

MOSAÏC

Glace à la pistache, griottes, sorbet à la griotte

INFINIMENT CAMEL

Glace au caramel au beurre salé, éclats de caramel croquant

SATINE

Sorbet au fromage blanc, coulis d'oranges, sorbet au fruit de la passion, morceaux de sablés au beurre

SORBET INFINIMENT CHOCOLAT

Sorbet au chocolat, nougatine aux éclats de fèves de cacao, fleur de sel, poivre de Sarawak

SORBET ISPAHAN

Sorbet au litchi et à la rose, sorbet à la framboise

En pot de 140 ml (à partir du 3 mai)

6,60 €

En pot de 1 litre

30,00 €

Du 3 mai au 18 septembre

MISS GLA'GLA SATINE

Sorbet au fromage blanc, coulis d'oranges, sorbet au fruit de la passion, deux biscuits macaron

Du 3 mai au 11 septembre

MISS GLA'GLA CÉLESTE

Glace au fruit de la passion, sorbet à la fraise, compote de rhubarbe aux fraises, deux biscuits macaron

Du 24 mai au 3 juillet

MISS GLA'GLA MOSAÏC

Glace à la pistache, griottes, sorbet à la griotte, deux biscuits macaron

En taille individuelle

6,20 €

Juqu'au 20 mars

ISPAHAN

Glace à la rose, compote de litchis, sorbet à la framboise

MONTEBELLO

Glace à la pistache, sorbet à la fraise

En pot de 140 ml (à partir du 3 mai)

6,80 €

En pot de 1 litre

32,00 €





GAUFRES

La gaufre fait son entrée dans l'univers de goûts, de sensations et de plaisirs imaginé par Pierre Hermé.

Pierre Hermé a choisi de réinterpréter la gaufre de tradition lilloise, en utilisant les saveurs emblématiques de la Maison Pierre Hermé Paris...

À partir du 3 mai
ISPAHAN

Pâte à gaufres, crème à la rose, éclats de framboises

À partir du 3 mai
INFINIMENT VANILLE

Pâte à gaufres, crème aux vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar

À partir du 3 mai
PIETRA

Pâte à gaufres, crème au praliné noisette, éclats de noisettes caramélisées

ÉMOTIONS

Les combinaisons de saveurs fétiches de la Maison Pierre Hermé Paris interprétées sous forme de desserts ou de gelées, et servies dans un verre transparent. Vendu uniquement en boutiques pâtisseries.

Jusqu'au 24 avril
ÉMOTION ISPAHAN



Gelée de letchis et framboises fraîches, compote de framboises, crème onctueuse à la rose

Dessert individuel présenté dans un verre transparent 7,30 €

Nouveauté
Du 26 avril au 11 septembre
ÉMOTION ENVIE



Compote de cassis et baies de cassis, crème prise à la violette, crème de mascarpone à la vanille et à la violette

Dessert individuel présenté dans un verre transparent 7,30 €

N'attendez plus jamais

Commandez sur le site Internet www.pierreherme.com et réglez avec votre carte bancaire. Vous pourrez ainsi retirer vos achats directement à la caisse de la boutique 185 rue de Vaugirard, Paris 15^e

Le catalogue de la Maison Pierre Hermé Paris est disponible en version téléchargeable sur www.pierreherme.com

Service Voiturier Express

Un appel téléphonique 10 minutes avant votre arrivée et votre commande est mise à disposition à votre véhicule lors de votre passage devant la boutique Pierre Hermé Paris qui aura enregistré votre commande et votre règlement.

Réceptions & Commandes Spéciales

Cocktails, réceptions, événements, défilés, lancements presse à Paris ou à Tokyo, prenez contact avec notre service commercial au 01 77 37 09 47. L'atelier Commandes Spéciales est également en mesure de réaliser des pièces uniques pour les entreprises ou les particuliers.

e-gourmandises

Les macarons, les chocolats, les fours secs et tous les plaisirs gourmands de la Maison Pierre Hermé Paris sont disponibles à la livraison en France et en Europe. www.pierreherme.com

Se faire livrer

Livraison entre 10 h et 20 h, du lundi au dimanche, pour toute commande passée et réglée la veille, ou au plus tard le jour même avant 12 h.

Prix € TTC

SEMAINE

Paris	25,00
Départements 92, 93, 94	40,00
Départements 77, 78, 91, 95	80,00

DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

Paris	50,00
Départements 92, 93, 94	90,00
Départements 77, 78, 91, 95 (pas de livraison)	

Cadeaux d'Entreprise

À tout moment de l'année, notre service commercial propose une sélection de produits saisonniers disponibles en emballage cadeau : chocolats, biscuits, pâtes de fruits... Une gamme complète de gourmandises signées Pierre Hermé Paris dans une présentation de qualité.





"And then of course, there are the famous macarons. These tiny almond cakes filled with ganache have long been the quintessential Parisian pastry. Hermé's renditions, however, come in bold colours and original combinations."

Departure (US) – Simone Girne

"Une fois dans la boutique, difficile de résister aux macarons"

À Nous Paris

"Pierre Hermé, STAR du macaron de Paris à Tokyo"

La Vie Magazine – Hélène Hervet

"Pierre Hermé, roi du macaron et arbitre des élégances pâtisseries"

Madame Figaro – AG

"Hermé, notre saint macaron"

Le Point

"Mieux encore... il a bousculé ces dernières années la pâtisserie traditionnelle... en donnant notamment naissance à des macarons insolites – truffe blanche, vanille / huile d'olive"

Valeurs Actuelles – Virginie Jacobberger-Lavoué

"Ce défricheur de saveur et prince du macaron"

Edelweiss (Suisse) – Anne Weber

"Pierre Hermé, le grand pâtissier-prince des macarons"

Lyon Capital

TOUT LE MONDE LES ADORE

Les macarons n'ont que quelques grammes pour mettre nos sens en émoi. Ils doivent être ronds, légèrement bombés, avec de belles couleurs chatoyantes. Des yeux, on les dévore déjà. Les doigts caressent leur surface bien lisse ou sont tentés par les toutes petites graines. Les saveurs titillent déjà les narines lorsque l'on croque leur fine enveloppe croustillante. Les oreilles en sont tout émoussées. Alors seulement, vient en bouche une grâce délicate... Une anecdote ? Une simple friandise ?

Les Boîtes Cadeaux



LES INCONTOURNABLES DE PARIS
Boîte de 7 pièces 17,00 €



LA GALERISTE
Boîte de 16 pièces 37,00 €



LE MAKE-UP ARTIST
Boîte de 16 pièces 37,00 €



LA DÉCORATRICE
Boîte de 16 pièces 37,00 €



SIGNATURE
Boîte de 40 pièces 76,00 €



TOUT LE MONDE EN PARLE
Boîte de 40 pièces 76,00 €



INITIATION
Boîte de 20 pièces 58,00 €

Le Macaron par Pierre Hermé

“Vanille, café, framboise, chocolat sont les parfums traditionnels qui ont depuis toujours enchanté les gourmands. Je les aime aussi à la menthe fraîche, au caramel au beurre salé, à la rose, au thé Earl Grey, au chocolat au lait et fruit de la passion. Toutes ces saveurs évoquent de façon poétique et gourmande la promesse d’une bouchée de bonheur.”



BOÎTE RONDE
Boîte de 12 pièces 25,00 €



BOÎTE RONDE
Boîte de 20 pièces 38,00 €



Nouveauté
À partir du 4 avril
INDULGENCE
Menthe Fraîche & Petits Pois
Uniquement en taille petit-four, prix au kilo 85,00 €
Prix à la pièce, en taille petit-four 1,95 €



À partir du 11 avril
ARABESQUE
Abricot & Pistache
Uniquement en taille petit-four, prix au kilo 85,00 €
Prix à la pièce, en taille petit-four 1,95 €



Nouveauté
Du 26 avril au 17 juillet
ASPERGE VERTE & HUILE DE NOISETTE
Asperge Verte & Huile de Noisette
Uniquement en taille petit-four, prix au kilo 85,00 €
Prix à la pièce, en taille petit-four 1,95 €



Nouveauté
À partir du 18 avril
RÉGLISSE & VIOLETTE
Régilisse & Violette
Prix à la pièce, en taille individuelle 4,50 €
Prix à la pièce, en taille petit-four 1,95 €
Prix au kilo, en taille petit-four 85,00 €



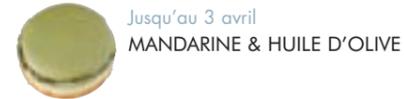
INFINIMENT CHOCOLAT PORCELANA
Chocolat Pure Origine Venezuela Porcelana
Prix à la pièce, en taille individuelle 4,50 €
Prix à la pièce, en taille petit-four 1,95 €
Prix au kilo, en taille petit-four 85,00 €



MOGADOR
Chocolat au Lait & Fruit de la Passion
Prix à la pièce, en taille individuelle 4,50 €
Prix à la pièce, en taille petit-four 1,95 €
Prix au kilo, en taille petit-four 85,00 €



À partir du 18 juillet
INFINIMENT CAFÉ
Café
Uniquement en taille petit-four, prix au kilo 85,00 €
Prix à la pièce, en taille petit-four 1,95 €



Jusqu'au 3 avril
MANDARINE & HUILE D'OLIVE
Mandarine & Huile d'Olive
Uniquement en taille petit-four, prix au kilo 85,00 €
Prix à la pièce, en taille petit-four 1,95 €



À partir du 2 mai
INFINIMENT JASMIN
Fleur de Jasmin & Thé au Jasmin
Uniquement en taille petit-four, prix au kilo 85,00 €
Prix à la pièce, en taille petit-four 1,95 €



À partir du 9 mai
INFINIMENT PISTACHE
Pistache
Prix à la pièce, en taille individuelle 4,50 €
Prix à la pièce, en taille petit-four 1,95 €
Prix au kilo, en taille petit-four 85,00 €



À partir du 11 avril
INFINIMENT CITRON
Citron
Prix à la pièce, en taille individuelle 4,50 €
Prix à la pièce, en taille petit-four 1,95 €
Prix au kilo, en taille petit-four 85,00 €



Jusqu'au 8 mai
COING & ROSE
Coing & Rose
Prix à la pièce, en taille individuelle 4,50 €
Prix à la pièce, en taille petit-four 1,95 €
Prix au kilo, en taille petit-four 85,00 €



Jusqu'au 1^{er} mai
MÉTISSÉ
Carotte, Orange & Cannelle
Uniquement en taille petit-four, prix au kilo 85,00 €
Prix à la pièce, en taille petit-four 1,95 €



Jusqu'au 24 avril
INFINIMENT MENTHE FRAÎCHE
Menthe
Uniquement en taille petit-four, prix au kilo 85,00 €
Prix à la pièce, en taille petit-four 1,95 €



INFINIMENT ROSE
Rose & Pétale de Rose
Uniquement en taille petit-four, prix au kilo 85,00 €
Prix à la pièce, en taille petit-four 1,95 €



Jusqu'au 17 avril
ARABELLA
Chocolat au Lait, Gingembre Confit, Banane & Fruit de la Passion
Uniquement en taille petit-four, prix au kilo 85,00 €
Prix à la pièce, en taille petit-four 1,95 €



Jusqu'au 10 avril
DÉPAYSÉ
Thé Vert Matcha, Haricot Rouge Azuki, Citron Vert & Gingembre
Uniquement en taille petit-four, prix au kilo 85,00 €
Prix à la pièce, en taille petit-four 1,95 €



À partir du 4 avril
HUILE D'OLIVE & VANILLE
Huile d'Olive & Vanille
Uniquement en taille petit-four, prix au kilo 85,00 €
Prix à la pièce, en taille petit-four 1,95 €



INFINIMENT CAMEL
Caramel au Beurre Salé
Prix à la pièce, en taille individuelle 4,50 €
Prix à la pièce, en taille petit-four 1,95 €
Prix au kilo, en taille petit-four 85,00 €



Jusqu'au 3 avril
CHUAO
Chocolat Pure Origine Chuao, Cassis & Baies de Cassis
Prix à la pièce, en taille individuelle 4,50 €
Prix à la pièce, en taille petit-four 1,95 €
Prix au kilo, en taille petit-four 85,00 €



Jusqu'au 10 avril
CRÈME BRÛLÉE
Vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar, Éclats de Caramel
Prix à la pièce, en taille individuelle 4,50 €
Prix à la pièce, en taille petit-four 1,95 €
Prix au kilo, en taille petit-four 85,00 €

THÉS RARES & PARFUMÉS

Boisson idéale pour accompagner les pâtisseries, les cakes, les gâteaux de voyage, les fours secs et les fours moelleux, le thé de la Maison Pierre Hermé Paris est le fruit d'un patient travail de sélection et de composition de saveurs.

"Le thé, produit noble, accompagne les mets sucrés tout autant que salés. J'aime accompagner mes pâtisseries de thé, car cette association développe des équilibres gustatifs. Sa légère amertume permet d'atténuer le goût sucré tout en le valorisant. C'est pourquoi j'ai composé des mélanges et sélectionné des thés qui s'accordent parfaitement avec mes créations."



CÉRÉMONIE



Thé vert Sencha parfumé à l'amande, cardamome et jasmin
En boîte de 90 g 12,60 €
La boîte de 20 sachets individuels de 2 g 19,00 €

ENVIE



Thés noirs parfumés au cassis et à la violette
En boîte de 90 g 12,60 €
La boîte de 20 sachets individuels de 2 g 19,00 €

JARDIN DE PIERRE



Thés parfumés aux agrumes, jasmin, rose et violette
En boîte de 90 g 12,60 €
La boîte de 20 sachets individuels de 2 g 19,00 €

ISPAHAN



Thés noirs parfumés au litchi, framboise et rose
En boîte de 90 g 12,60 €
La boîte de 20 sachets individuels de 2 g 19,00 €

EARL GREY FLEURS BLEUES



Thés noirs parfumés à la bergamote
En boîte de 90 g 12,60 €
La boîte de 20 sachets individuels de 2 g 19,00 €

SATINE



Thés noirs parfumés au fruit de la passion et à l'orange
En boîte de 90 g 12,60 €
La boîte de 20 sachets individuels de 2 g 19,00 €

DARJEELING FIRST FLUSH



Récolte de printemps
En boîte de 90 g 20,00 €
La boîte de 20 sachets individuels de 2 g 25,00 €

YU



Thés noirs parfumés au yuzu, agrumes et pomme
En boîte de 90 g 12,60 €
La boîte de 20 sachets individuels de 2 g 19,00 €

ENTREMETS & TARTES

“Je considère la pâtisserie comme un Art avec un grand A en ce sens qu’elle est un véritable mode d’expression de la sensibilité au même titre que la musique, la peinture, la sculpture. Contrairement à la cuisine, dont on a toujours reconnu la dimension artistique, la pâtisserie a longtemps été présentée comme une science exacte où tout est pesé, mesuré, ne laissant la place ni à l’expression personnelle ni à la création. Souvent, les seules fantaisies étaient les architectures et compositions en sucre tiré, soufflé, pastillage et autres pièces d’apparat dites “artistiques”. Aujourd’hui, nombre de professionnels ont délaissé le faste des pièces en sucre pour s’intéresser davantage à ce que l’on mange, ouvrant la voie à une véritable pâtisserie d’auteur. Avant même de les confectonner, j’imagine les gâteaux, desserts, bonbons de chocolat et glaces d’abord dans ma tête. Je compose les goûts, les textures, nuances et sensations que je

veux exprimer. Par exemple, une crème au chocolat moelleuse, onctueuse, froide avec une pâte croustillante, fondante, sucrée, des fruits acides, un jus amer. Et l’on retrouve un dessert contrasté, véritable architecture du goût qu’une recette ne suffit, à elle seule, à retranscrire. Mes recettes sont la traduction de mon esprit, de ma sensibilité. Elles ne sont qu’un code permettant la transmission et la reproduction des fruits de mon imagination comme les partitions le sont pour la musique. Cette écriture est importante, elle permet de fixer des bases pour mieux laisser libre cours à la création. Ainsi, mes créations évoluent sans cesse au fil du temps, de mes rencontres, de mes découvertes, des saisons et de mon inspiration. Un même accord gourmand n’est jamais figé et peut donner lieu à des interprétations très différentes.”

Pierre Heré



Nouveauté
Jusqu’au 23 août dans la boutique
72 rue Bonaparte uniquement
GOURMANDISE CONSTELLATION
Pâte à choux aux éclats d’amandes grillées et de sucre en grains, crème pâtissière allégée, marmelade d’oranges, fraises, crème de mascarpone à la cardamome
Individuel 6,50 €
3/4 personnes 32,00 €

Sur commande uniquement
MILLEFEUILLE INFINIMENT VANILLE
Pâte feuilletée caramélisée, crème de mascarpone à la vanille
Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

À partir du 29 mars
MONTEBELLO
Biscuit dacquoise aux pistaches, crème mousseline à la pistache, fraises ou framboises fraîches selon la saison
Individuel 6,50 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

Nouveauté
À partir du 5 avril
ELSA
Biscuit citron à l’huile d’olive, fruits rouges crus et cuits, crème mousseline au citron
Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

Jusqu’au 8 mai
FLAN DES AMATEURS
Pâte brisée, flan nature
Individuel 5,00 €
3/4 personnes 18,00 €
6/8 personnes 28,00 €

CARRÈMENT CHOCOLAT
Biscuit “moelleux chocolat”, crème onctueuse au chocolat, mousse au chocolat, croustillant au chocolat, fines feuilles de chocolat craquant
Individuel 6,50 €
Taille unique 4/6 personnes 38,00 €

LA CERISE SUR LE GÂTEAU
Biscuit dacquoise aux noisettes croquantes, praliné feuilleté, fines feuilles de chocolat au lait, ganache et chantilly au chocolat au lait
Taille unique 6/8 personnes 85,00 €

PLAISIRS SUCRÉS
Biscuit dacquoise aux noisettes croquantes, praliné feuilleté, fines feuilles de chocolat au lait, ganache et chantilly au chocolat au lait
Individuel 6,50 €

2000 FEUILLES
Pâte feuilletée caramélisée, praliné feuilleté, crème mousseline au praliné
Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

DÉSIRÉ
Pâte à sablé breton, crème au citron, compote de fraises et bananes, biscuit moelleux au citron, décor de fraises, fraises des bois ou framboises selon la saison
Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

PLÉNITUDE
Macaron chocolat, éclats de chocolat noir à la fleur de sel, mousse et ganache au chocolat amer, caramel croquant
Individuel 6,50 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

ORIGINE
Biscuit au chocolat amer, ganache légère au chocolat Porcelana (pure origine Venezuela), éclats de chocolat à la fleur de sel
Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

ISPAHAN

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

Individuel	6,90 €
3/4 personnes	32,00 €
6/8 personnes	56,00 €
10/12 personnes	79,00 €

Nouveauté

Du 26 avril au 29 mai
ENVIE

Biscuit moelleux aux amandes, compote de cassis, baies de cassis, crème à la vanille à la violette

Individuel	6,90 €
3/4 personnes	32,00 €
6/8 personnes	56,00 €
10/12 personnes	79,00 €

Nouveauté

Du 26 avril au 2 octobre
HERMÉ CARRÉ ENVIE

Crème brûlée à la vanille et à la violette, compote de cassis, enrobées d'une fine couche de chocolat blanc à la vanille, pâte à sablé breton

Individuel	6,50 €
------------	--------

Nouveauté

Du 26 avril au 29 mai
TARTE ENVIE

Pâte sablée, compote de cassis, biscuit imbibé au cassis, crème de mascarpone vanille à la violette, nappage cassis et fruits rouges

Individuel	6,50 €
3/4 personnes	32,00 €
6/8 personnes	56,00 €
10/12 personnes	79,00 €

Du 31 mai au 3 juillet
TARTE AUX FRAISES

Pâte feuilletée caramélisée, crème de mascarpone et fraises fraîches

Individuel	6,50 €
3/4 personnes	32,00 €
6/8 personnes	56,00 €
10/12 personnes	79,00 €

Du 31 mai au 3 juillet
TARTE TANGO

Pâte sablée au sésame, crème au parmesan Reggiano, compote de framboises et de poivrons rouges, framboises fraîches, tuile sucrée au parmesan

Individuel	6,90 €
3/4 personnes	32,00 €
6/8 personnes	56,00 €
10/12 personnes	79,00 €

Du 31 mai au 3 juillet
TARTE CÉLESTE

Pâte sablée, crème brûlée au fruit de la passion, compote de rhubarbe aux fraises, fraises fraîches

Individuel	6,50 €
3/4 personnes	32,00 €
6/8 personnes	56,00 €
10/12 personnes	79,00 €

Nouveauté

Du 31 mai au 3 juillet
TARTE ABRICOT & PISTACHE

Pâte brisée, abricots poêlés à la vanille, crème d'amande à la pistache, amandes sablées

Individuel	6,50 €
3/4 personnes	32,00 €
6/8 personnes	56,00 €
10/12 personnes	79,00 €

TARTE INFINIMENT CITRON

Pâte sablée, crème au citron, zestes de citron confits, gelée au citron

Individuel	5,50 €
3/4 personnes	23,00 €
6/8 personnes	41,00 €
10/12 personnes	58,00 €

TARTE INFINIMENT CAFÉ

Pâte sablée, biscuit imbibé au café, ganache et chantilly au café mélange Pierre Hermé

Individuel	6,50 €
3/4 personnes	32,00 €
6/8 personnes	56,00 €
10/12 personnes	79,00 €

TARTE INFINIMENT VANILLE

Pâte sablée, ganache au chocolat blanc et à la vanille, biscuit imbibé au jus de vanille, crème de mascarpone à la vanille

Individuel	6,90 €
3/4 personnes	32,00 €
6/8 personnes	56,00 €
10/12 personnes	79,00 €

Du 10 mai au 3 juillet

TARTE CROUSTILLANTE AUX CERISES & PISTACHES

Pâte brisée, crème d'amande à la pistache, griottes et cerises noires, crumble à la cardamome

Individuel	6,50 €
3/4 personnes	32,00 €
6/8 personnes	56,00 €
10/12 personnes	79,00 €

De fin août à mi-septembre selon la saison des figues

TARTE GARANCE

Pâte brisée, figues rôties, framboises fraîches, crème chiboust à la cannelle caramélisée

Individuel	6,90 €
3/4 personnes	32,00 €
6/8 personnes	56,00 €
10/12 personnes	79,00 €



FETISH ISPAHAN

Jusqu'au 20 mars

L'association de la Rose, de la Framboise et du Letchi est certainement la saveur fétiche des fans de Pierre Hermé.

Cette combinaison de goûts est aussi l'une de ses plus envoûtantes créations, un équilibre permanent entre le capiteux et l'acidulé. Avec Fetish Ispahan, la Maison Pierre Hermé Paris livre aux amateurs un mois exceptionnel, placé sous le signe de la couleur Rose.



ÉMOTION ISPAHAN
Gelée de letchis et framboises fraîches, compote de framboises, crème onctueuse à la rose
Dessert individuel présenté dans un verre transparent 7,30 €



CAKE ISPAHAN
Biscuit aux amandes à la rose, gelée de framboises
Taille unique 19,00 €



SENSATION ISPAHAN
Gelée de framboises, gelée à la rose, morceaux de letchis, macaron rose
Dessert individuel présenté dans un verre transparent 7,30 €



CHEESE-CAKE ISPAHAN
Pâte sablée, cheese-cake moelleux à la rose et à la framboise, compote de framboises et letchis, crème légère au cream-cheese à la rose
Individuel 6,50 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €



MILLEFEUILLE ISPAHAN
Pâte feuilletée caramélisée, crème de mascarpone à la rose, compote de framboises et letchis
Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €



SURPRISE ISPAHAN
Meringue croustillante, crème à la rose, letchis et compote de framboises
Taille unique 6,20 €



TARTE ISPAHAN
Pâte sablée, crème d'amande à la rose et letchis, framboises fraîches, gelée de letchis et macaron à la rose
Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

FETISH PARIS-BREST

du 22 mars au 24 avril

Le Paris-Brest doit son nom à la course cycliste éponyme, à laquelle, si l'on en croit la tradition, un pâtissier de Maisons-Lafitte voulut rendre hommage. D'où sa forme de couronne qui évoque une roue de bicyclette.

La course est passée, le gâteau est resté. Pour le plus grand bonheur de ses inconditionnels amateurs, prêts à courir le marathon du dimanche matin pour s'en régaler.

La Maison Pierre Hermé Paris leur offre 3 semaines de rêve avec un Fetish Paris-Brest...

Pour Pierre Hermé, le Paris-Brest se conçoit comme suit : le plaisir d'une impeccable pâte à choux, réalisée dans les règles de l'art, à la fois croustillante et moelleuse, recouverte d'amandes et de sucre. Et une garniture faite de crème mousseline pralinée, c'est-à-dire la combinaison d'un mélange de crème au beurre pour le côté onctueux, et de crème pâtissière parfumée d'un praliné "grand cru" (70% de noisettes) pour le côté savoureux.

Cet exercice de style pâtissier, Pierre Hermé s'est régalié de le décliner en différentes saveurs : Infiniment Vanille ou Infiniment Caramel, Carrément Chocolat, ou Ispahan (rose, framboise et letchi), renouvelant ainsi la tradition à sa façon gourmande et jubilatoire.



PARIS-BREST ISPAHAN
Pâte à choux aux éclats d'amandes grillées, crème de mascarpone à la rose, letchis et framboises fraîches
Individuel 6,50 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €



PARIS-BREST INFINIMENT CARAMEL
Pâte à choux aux éclats d'amandes grillées, crème mousseline au caramel, éclats de caramel à la fleur de sel
Individuel 6,50 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €



PARIS-BREST CARRÉMENT CHOCOLAT
Pâte à choux aux éclats de fèves de cacao grillées, praliné feuilleté au chocolat noir, crème de mascarpone au chocolat
Individuel 6,50 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €



PARIS-BREST INFINIMENT VANILLE
Pâte à choux aux éclats d'amandes grillées, crème mousseline à la vanille, éclats d'amandes caramélisées
Individuel 6,50 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €



FETISH ENVIE

du 26 avril au 29 mai

Dans le répertoire des créations gourmandes de Pierre Hermé, "Envie" désigne l'association du cassis, de la vanille et de la violette. Cette création est apparue pour la première fois au répertoire de Pierre Hermé en 1992.

Après avoir longtemps cherché la meilleure façon d'apprivoiser ce goût d'une extrême délicatesse, le Fetish Envie livre cette année 5 variations pâtissières, dont le "Hermé Carré", un gâteau en forme de trois petits cubes de pur bonheur.

"Il m'arrive parfois de créer des nouveautés de façon spontanée... ou au contraire très réfléchi." dit Pierre Hermé ; "ce fut le cas de cette association du cassis et de la violette, née d'une intuition, mais que j'affectionne particulièrement et que je perfectionne au fil du temps, au gré de mes... envies..."

Accord très parfumé, très fleuri, tellement simple et naturel... mais qui nécessite un dosage d'une grande précision.

La violette, une force florale qu'il faut apprivoiser. Puis le cassis, qui équilibre et apporte la juste dose d'amertume.

"D'une façon totalement évidente, la vanille s'est invitée dans cet accord fruit-fleur."

"La subtilité de la vanille anoblit la saveur de la violette et arrondit l'acidité du cassis".

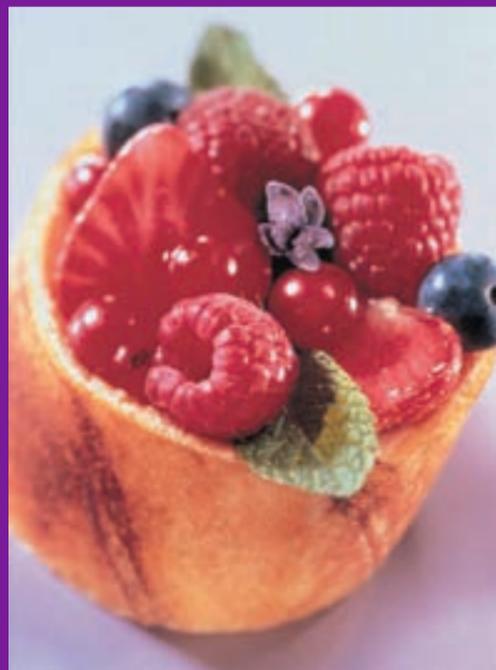
La dégustation commence ainsi sur une note florale de violette très plaisante, mais fugace. Puis le cassis prend le dessus et équilibre l'intensité du parfum de la fleur. L'amertume du cassis qui avait envahi le premier plan s'efface à son tour peu à peu devant la délicate violette qui reprend en finale possession du palais et prolonge le plaisir de la dégustation.

Une dégustation qui se fait lentement, au rythme du mélange des saveurs et des textures, cher à Pierre Hermé.

SURPRISE ENVIE

Meringue croustillante, biscuit moelleux aux amandes, compote de cassis, baies de cassis, crème mousseline vanille à la violette

En taille individuelle 6,20 €



ENVIE

Biscuit dacquoise aux éclats d'amandes grillées, compote de cassis, crème vanille parfumée à la violette, décor de fruits rouges

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

HERMÉ CARRÉ ENVIE

Crème brûlée vanille à la violette, compote de cassis, enrobées d'une fine couche de chocolat blanc à la vanille, pâte à sablé breton

Individuel 6,50 €



GLACE ENVIE

Glace à la vanille et à la violette, sorbet au cassis

En pot de 140 ml (à partir du 3 mai) 6,60 €
En pot de 1 litre 30,00 €

TARTE ENVIE

Pâte sablée, compote de cassis, biscuit imbibé au cassis et crème de mascarpone vanille à la violette, nappage cassis et fruits rouges

Individuel 6,50 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

ÉMOTION ENVIE

Compote de cassis et baies de cassis, crème prise à la violette, crème de mascarpone à la violette

Dessert individuel présenté dans un verre transparent 7,30 €



FRESH TARTES

du 31 mai au 3 juillet

Pierre Hermé revisite la traditionnelle tarte et célèbre les contrastes de textures. Onctuosité de la crème mascarpone, chantilly ou de la ganache au gré de ses envies. Légèreté et croquant de la pâte sablée. Dans un premier opus, Pierre Hermé magnifie un goût, un ingrédient : le Café, la Vanille, le Caramel ou le Chocolat. Puis viennent des tartes qui jouent sur les associations de goûts, très audacieuses pour certaines. Rêve de contrastes, saveurs sublimes, insolites et surprenantes.

TARTE AUX FRAISES

Pâte feuilletée caramélisée, crème de mascarpone et fraises fraîches

Individuel 6,50 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €



TARTE ABRICOT & PISTACHE

Pâte brisée, abricots poêlés à la vanille, crème d'amande à la pistache, amandes sablées

Individuel 6,50 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €



TARTE INFINIMENT VANILLE

Pâte sablée, ganache au chocolat blanc et à la vanille, biscuit imbibé au jus de vanille, crème de mascarpone à la vanille

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €



TARTE TANGO

Pâte sablée au sésame, compote de framboises, crème au parmesan Reggiano et poivron rouge, framboises fraîches

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €



TARTE INFINIMENT CAFÉ

Pâte sablée, biscuit imbibé au café, ganache et chantilly au café mélange Pierre Hermé

Individuel 6,50 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €



TARTE INFINIMENT CITRON

Pâte sablée, crème au citron, zestes de citron confits, gelée au citron

Individuel 5,50 €
3/4 personnes 22,00 €
6/8 personnes 39,00 €
10/12 personnes 57,00 €



TARTE CÉLESTE

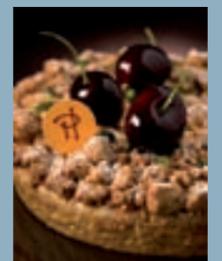
Pâte sablée, crème brûlée au fruit de la passion, compote de rhubarbe aux fraises, fraises fraîches

Individuel 6,50 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

TARTE CROUSTILLANTE AUX CERISES & PISTACHES

Pâte brisée, crème d'amande à la pistache, griottes et cerises noires, crumble à la cardamome

Individuel 6,50 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €



ENTRE

(émotions à partager)

Le célèbre pâtissier livre un épisode audacieux de sa quête d'absolu gourmand. Un pari plutôt osé puisque la présentation de ses créations se veut très sobre, voire minimaliste, tandis que les intitulés de ses compositions ne cèdent en rien à la facilité.

Des recettes exceptionnelles. De "nouveaux goûts, de nouvelles émotions" aux dires de Pierre Hermé qui déclare par exemple avoir passé trois ans "à réfléchir sur la façon de traduire l'odeur de l'ambre (un composant de la parfumerie) en une saveur". Au final un goût dans lequel n'entrent pas moins de 21 composants... C'est donc à un exercice de "haute pâtisserie" que nous convie le créateur. Un parcours initiatique. Celui-là même que cet insatiable gourmand aime à arpenter sans cesse. "Pour inventer de nouvelles gourmandises chaque année, il me faut puiser au plus profond de mes envies et de mes émotions. C'est cela que j'ai voulu partager. Je livre ces compositions avec la forme la moins présente possible. Depuis toujours je cherche à m'affranchir du "décor" car ma recherche va essentiellement vers le goût et le plaisir." À propos du thème "Entre", il ajoute : "L'homophonie des mots "Antre" et "Entre" est une façon de raconter tout cela. C'est un travail d'introspection, littéralement une descente dans l'"Antre" de mes émotions. Ces compositions ouvrent la porte à une autre interprétation des plaisirs que la gourmandise peut nous offrir. On ne parle plus de gâteau, ni de dessert. Ces créations sont faites pour nous propulser encore plus loin entre soi et son plaisir. Cette nouvelle voie, ce nouveau passage, c'est aussi l'idée que traduit l'Entre. Enfin, en les présentant dans des formats à partager, j'invite les amateurs à échanger entre eux leurs émotions, leurs sensations. "Entre" est aussi une invitation au partage, à une fête des sens, à un renouvellement des plaisirs."



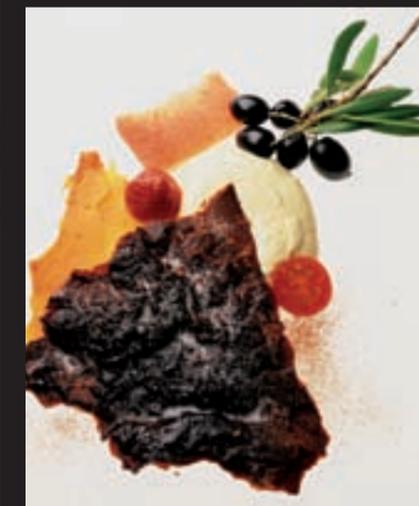
Du 8 mars au 5 juin
Le week-end uniquement
EXTASE



Pâte sablée au gingembre, biscuit amande au pamplemousse et gingembre confit, gelée de pamplemousse, fraises fraîches
Dessert à partager, pour 6 à 8 convives.
Uniquement sur commande

132 €

Du 7 juin au 18 septembre
Le week-end uniquement
RÉVÉLATION



Pâte feuilletée à la tomate, crème de mascarpone à l'huile d'olive et morceaux d'olives noires, compote de tomates et fraises
Dessert à partager, pour 6 à 8 convives.
Uniquement sur commande

132 €

Jusqu'au 6 mars
DÉLICIEUX

Gelée de wasabi, crème de mascarpone au wasabi, pamplemousse frais et confit, guimauve au thé vert

Dessert à partager, pour 6 à 8 convives.
Uniquement sur commande le week-end

132 €

CONFITURES

Préparées par Christine Ferber, exclusivement à partir de fruits frais.



Recettes de Pierre Hermé

- CÉLESTE**
Fraises, rhubarbe et fruits de la passion
- ÉDEN**
Pêches au safran et morceaux d'abricots moelleux
- ENVIE**
Poires à la violette et cassis
- ISPAHAN**
Letchis, framboises et roses
- MOGADOR**
Oranges, abricots et ananas
- MONTEBELLO**
Fraises et pistaches
- SATINE**
Oranges, fruits de la passion et mangues

En pot de 220 g 9,70 €

Recettes de Christine Ferber

- ABRICOTS À LA VANILLE**
- FRAISES MARA DES BOIS**
- FRAMBOISES À LA VIOLETTE**
- MYRTILLES DES BOIS**
- ORANGES AMÈRES**

En pot de 220 g 9,70 €



COFFRET DEUX CONFITURES
Deux confitures au choix

20,00 €

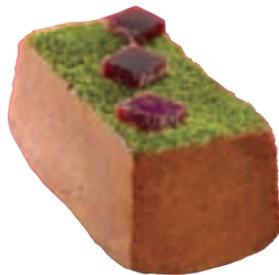
CAKES & GÂTEAUX DITS "DE VOYAGE"

Jusqu'au 24 avril
CAKE PRALINÉ PISTACHE



Biscuit pistache, praliné noisette feuilleté, chocolat au lait aux amandes grillées
Petit modèle 18,50 €

Du 26 avril au 19 juin
CAKE MONTEBELLO



Biscuit pistache, gelée de framboises
Petit modèle 18,50 €

Du 21 juin au 11 septembre
CAKE CHOCOLAT BANANE



Biscuit au chocolat, éclats de chocolat noir à la fleur de sel, bananes, gingembre confit
Petit modèle 18,50 €

CAKE ISPAHAN



Biscuit aux amandes à la rose et éclats de framboises, gelée de framboises
Taille unique 19,00 €

CAKE CHOCOLAT & PRALINÉ



Biscuit au chocolat, praliné feuilleté aux noisettes, enrobés de chocolat noir aux amandes grillées
Petit modèle 18,50 €
Grand modèle 25,00 €

CAKE AUX FRUITS



Biscuit aux fruits secs et confits, aromatisé au vieux rhum brun agricole
Petit modèle 18,50 €
Grand modèle 25,00 €

CAKE INFINIMENT CITRON



Biscuit aux zestes de citron
Petit modèle 18,50 €
Grand modèle 25,00 €





CONFISERIE

NOUGATS ISPAHAN

Nougat à la rose, éclats de framboises
En boîte de 235 g

23,00 €

CALISSONS

Pâte d'amande au melon et à l'orange confite,
croûte de sucre légère
En réglette de 175 g

19,00 €

ASSORTIMENT DE NOUGATS ISPAHAN, MONTEBELLO

Nougat à la rose, éclats de framboises
Nougat à la pistache, éclats de framboises
En boîte de 235 g

23,00 €



PÂTES DE FRUITS

OASIS



Pâte de fruits au citron vert, pâte de fruits
à la fraise et au basilic
En boîte de 240 g

14,20 €

CONSTELLATION



Pâte de fruits à l'orange à la cardamome,
pâte de fruits à la fraise
En boîte de 240 g

14,20 €

ISPAHAN



Pâte de fruits au litchi et à la rose, pâte de fruits
à la framboise
En boîte de 240 g

14,20 €

SATINE



Pâte de fruits à l'orange, pâte de fruits à l'abricot
et au fruit de la passion
En boîte de 240 g

14,20 €

ASSORTIMENT ISPAHAN, CONSTELLATION, OASIS



En boîte de 240 g

14,20 €

PETITS-FOURS SECS SUCRÉS



COFFRET OFFERT
pour l'achat
de 4 boîtes
de petits-fours secs



SACRISTAINS
Pâte feuilletée caramélisée au sucre
En boîte de 50 g 8,00 €

Du 21 juin au 18 septembre
GALETTES NANTAISES
Pâte sablée à la noix de coco
En boîte de 140 g 8,00 €

Du 1^{er} mars au 24 avril
LECKERLIS ENROBÉS DE CHOCOLAT
Biscuit aux épices, enrobé de chocolat au lait
En boîte de 180 g 15,00 €

Du 26 avril au 19 juin
SABLÉS AZUR
Pâte sablée au chocolat noir et au yuzu
En boîte de 125 g 12,00 €

SABLÉS INFINIMENT CITRON
Pâte sablée aux zestes et jus de citron
En boîte de 175 g 12,00 €

Du 21 juin au 18 septembre
SABLÉS CHUAO
Pâte sablée au chocolat pure origine Chuao
à la fleur de sel et au cassis
En boîte de 135 g 12,00 €

SABLÉS INFINIMENT CHOCOLAT
Pâte sablée au chocolat aux éclats de chocolat
et à la fleur de sel
En boîte de 135 g 12,00 €

SABLÉS DIAMANT VANILLE
Pâte sablée, enrobée de cristaux de sucre
En boîte de 135 g 12,00 €

SABLÉS FLORENTINS
Pâte sablée, garniture florentin au miel
de châtaignier, orange confite et amandes effilées
En boîte de 200 g 15,00 €

Du 1^{er} mars au 24 avril
SABLÉS MOGADOR
Pâte sablée chocolat noir à la fleur de sel
et au fruit de la passion
En boîte de 135 g 12,00 €

Du 26 avril au 19 juin
SABLÉS BRETONS
Pâte sablée au beurre demi-sel légèrement
parfumée à la bergamote
En boîte de 135 g 12,00 €

TUILES AUX AMANDES
Petit-four sec aux amandes effilées et vanille
En boîte de 100 g 8,00 €

TUILES PRALINÉ ET NOISETTES
Petit-four sec au praliné et aux éclats de
noisettes grillées
En boîte de 70 g 8,00 €

VIENNOISERIES

Les Signatures

Jusqu'au 28 août
BRIOCHE SATINE
Pâte à brioche, pâte sablée au fruit de la
passion, crème mousseline au fruit de la passion
et à l'orange
Taille unique 2,70 €

CROISSANT ISPAHAN
Pâte à croissant, pâte d'amande à la rose,
compote de framboises du Haut-Vivarais
Taille unique 1,80 €

PAIN AU CHOCOLAT & GIANDUJA
Pâte levée feuilletée, chocolat au gianduja
Taille unique 1,80 €

À partir du 30 août
PAIN AUX RAISINS & CANNELLE
Pâte à brioche feuilletée, crème d'amande
à la cannelle, raisins blonds et glaçage cannelle
aux noix de pécan
Taille unique 2,70 €

Les Classiques

CANNELÉ
Taille unique 2,00 €

CROISSANT
Pâte levée feuilletée
Taille unique 1,50 €

KOUGLOF
Pâte briochée aux raisins
Taille unique 2,40 €

Jusqu'au 10 avril
KOUGIN-AMANN
Une recette traditionnelle de Bretagne.
Pâte levée feuilletée au beurre et sucre caramélisé
Taille unique 2,70 €

À partir du 12 avril
KOUGIN-AMANN AUX FRUITS ROUGES
Pâte levée feuilletée au beurre et sucre caramélisé,
marmelade de fruits rouges
Taille unique 2,70 €

À partager

GÂTEAU BATTU
Pâte levée beurrée et sucrée
Taille unique 19,00 €





BOUGIES PARFUMÉES

Célébré pour ses entremets et ses macarons, le pâtissier innove avec la création de deux bougies parfumées. "Un prolongement naturel de mon travail sur le goût" résume-t-il. Ces dernières années, Pierre Hermé a collaboré avec des grands noms de la parfumerie, réinterprétant leurs créations olfactives en plaisirs gourmands. Avec ses bougies parfumées, Pierre Hermé se livre à l'exercice inverse. Puisant dans son répertoire gourmand imaginaire, il a inventé des atmosphères parfumées. Le pâtissier s'avoue volontiers passionné par le travail des parfumeurs ; il y voit "une évidente similitude entre le métier de parfumeur et de pâtissier : le goût et l'odorat se complètent." Hédoniste averti, il ajoute : "Les saveurs d'une pâtisserie évoluent en bouche comme le parfum sur la peau..."

BOUGIE PARFUMÉE SUCRE DE BOIS
Créée avec la collaboration d'Olivia Giacobetti, "Sucre de Bois" est une bougie aux accents gourmands. Elle évoque un sucre fondu aux parfums de muscovado, d'érable, de vanille Bourbon et de fruit de la passion.

BOUGIE PARFUMÉE HERBE D'AMANDES
Créée avec la collaboration de Jean-Michel Duriez, "Herbe d'Amandes" est un nom qui, à la manière d'un haïku, fait jaillir dans l'imaginaire un accord sophistiqué entre la puissance envoûtante de la fève tonka du Mexique et le maté vert aux accents herbacés et toniques.

Petit modèle (75 g)	26,00 €
Grand modèle (190 g)	38,00 €
Duo petits modèles (2 x 75 g)	36,00 €

CADEAUX & RÉCEPTIONS

Des produits exceptionnels pour des soirées et des cadeaux d'exception, le service commercial de la Maison Pierre Hermé Paris se tient à votre disposition pour réaliser le projet correspondant à vos envies.

CHAQUE OCCASION EST UNIQUE et doit être célébrée comme telle : nous développons avec vous un cadeau original et personnalisé.

ET POUR VOS CADEAUX D'EXCEPTION... offrez un macaron à votre image. Pierre Hermé propose aux amateurs éclairés la possibilité de créer une recette originale de macaron qui leur est exclusivement réservée.

Prenez contact avec notre équipe commerciale au 01 77 37 09 47, du lundi au vendredi de 9 h à 18 h ou par e-mail : servicecommercial@pierreherme.com



PIERRE
HERMÉ
INFINIMENT



ICH&KAR - JEAN-JACQUES PALLOT
AGNÈS VIENOT ÉDITIONS

Agnès Viénot Éditions 49,00 €

PH10 PÂTISSERIE PIERRE HERMÉ



Agnès Viénot Éditions 135,00 €

PLAISIRS SUCRÉS



Hachette 31,50 €
Hachette (petit format) 9,90 € (internet)

LA PÂTISSERIE DE PIERRE HERMÉ



Montagud Editores 120,00 €

LAROUSSE DES DESSERTS DE PIERRE HERMÉ



Larousse 34,90 €

LAROUSSE DU CHOCOLAT DE PIERRE HERMÉ



Larousse 29,90 €

MES DESSERTS AU CHOCOLAT



Agnès Viénot Éditions 35,00 €

LIVRES
DE RECETTES

Sur demande, Pierre Hermé personnalisera votre livre avec une dédicace. Lors de votre passage en boutique ou de la prise de commande par téléphone, l'équipe de vente vous renseignera.

COMME UN CHEF



Larousse 49,00 €

DESSERTS FACILES



Par Relais Desserts. Agnès Viénot Éditions 25,00 €

CONFIDENCES SUCRÉES



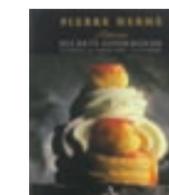
Pierre Hermé et Julie Andrieu. Agnès Viénot Éditions 28,90 €

MACARON



Agnès Viénot Éditions 29,90 €

SECRETS GOURMANDS



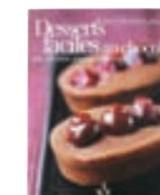
Agnès Viénot Éditions 29,90 €

CARRÉMENT CHOCOLAT



Agnès Viénot Éditions 19,90 €

DESSERTS FACILES AU CHOCOLAT



Agnès Viénot Éditions 28,00 €

LAROUSSE SCHOKOLADE



Larousse 31,50 €

Conditions générales de vente

TARIFS

Les prix figurant au présent tarif s'entendent Toutes Taxes Comprises (TTC) et sont libellés en euros (€). Le présent tarif est applicable à partir du 1^{er} mars 2011. Les prix sont mentionnés à titre indicatif et peuvent être modifiés à tout moment. Seuls les prix figurant sur le bon de commande dûment accepté sont fermes et définitifs.

PRISE DE COMMANDE

Les commandes peuvent s'effectuer par téléphone, par télécopie ou en boutique. De façon à toujours mieux vous satisfaire, nous vous suggérons d'effectuer vos commandes au moins 48 heures à l'avance. Pour les commandes importantes, nous vous recommandons de passer commande au moins 72 heures à l'avance. Nous nous réservons le droit de demander un acompte pour toute commande d'un montant supérieur à 150 € TTC.

MODIFICATION/ANNULATION

– Par le client : Toute annulation à moins de 24 heures de la date prévue de la réception de la commande entraîne la facturation totale (hors frais de livraison).
– Par la Maison Pierre Hermé Paris : Toute annulation de la prestation commandée entraîne le remboursement des sommes versées par le client à l'exclusion de tout autre indemnité.

MODALITÉS DE PAIEMENT

Toute commande enlevée dans une boutique Pierre Hermé Paris est payable au comptant. Les modalités de paiement particulières relatives aux commandes spéciales sont indiquées sur le bon de commande dûment approuvé. Les ventes ne sont fermes et définitives qu'après règlement total de la facture. Toute somme non payée à la date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira, de plein droit, et après mise en demeure préalable, des pénalités de retard au taux égal à une fois et demie le taux de l'intérêt légal, auxquelles s'ajouteront les frais inhérents à ce retard.

LIVRAISON

Les commandes sont livrées à l'adresse et à l'heure convenues lors de la prise de commande. La commande sera remise au client contre signature du bon de livraison, mention de l'heure de livraison et règlement de la facture, sauf autre accord. En cas de retard de plus de 2 heures sur l'horaire de livraison prévu à la commande, les frais de livraison ne seront pas facturés, sauf en cas d'absence, d'adresse incomplète ou erronée.

RÉCLAMATIONS

Le client devra s'assurer de la conformité de sa commande à la livraison/réception et mentionner ses éventuelles réclamations sur le bon de livraison. Pour être prise en compte, toute contestation relative à la facturation devra être signalée dans un délai maximum de 8 jours après la date de facturation.

FORCE MAJEURE

La responsabilité de la société Pierre Hermé Paris ne pourra être engagée si des perturbations de ses services de livraison sont consécutives à des cas de force majeure et notamment manifestations, grève des transports, blocages ou difficultés de circulation à caractère inhabituel.

LITIGES

À défaut de règlement amiable, tout litige sera de la seule compétence des Tribunaux de Paris. Toute commande auprès de la société Pierre Hermé Paris suppose l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente.

© Absolutement Chocolat, Carrément Chocolat, e-Gourmandises, Fetish, Ispahan, Pierre Hermé Paris, Plaisirs Sucrés, Satine, 2000 Feuilles, Envie de Pierre Hermé, Méditation, Miss Gla'Gla, sont des marques déposées de PH SAS.

Pierre Hermé Paris, RCS Paris B 434 851 952, 03/10. © PH SAS. Tous droits réservés. DOCUMENT NON CONTRACTUEL. Sous réserve des disponibilités. Les productions de la Maison Pierre Hermé Paris sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

PARIS

72 rue Bonaparte Paris 6^e
185 rue de Vaugirard Paris 15^e
publicisdrugstore 133 avenue des Champs-Élysées Paris 8^e
Galeries Lafayette 40 boulevard Haussmann Paris 9^e
Espace Souliers (Sous-sol) - Espace Luxe (1^{er} étage)
58 avenue Paul Doumer Paris 16^e
4 rue Cambon Paris 1^{er}
39 avenue de l'Opéra Paris 2^e
Printemps Parly II avenue Charles-de-Gaulle Le Chesnay (78)
Le Royal Monceau 37 avenue Hoche Paris 8^e

STRASBOURG

Galeries Lafayette 34 rue du 22 Novembre Strasbourg (67)

TOKYO

The New Otani 4-1 Kioi-cho, Chiyoda-ku, Tokyo 102
319, Ikspiari 1-4 Maihama, Urayasu-shi, Chiba-ken 279
La Porte Aoyama 5-51-8 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150
Isetan Shinjuku B1F3 14-1 Shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo 160
Nihonbashi Mitsukoshi B1F Honkan 1-4-1 Nihonbashimuromachi, Chuo-ku, Tokyo 103
Shibuya Seibu Bat A B1F 21-1 Udagawa-cho, Shibuya-ku, Tokyo 150
Daimaru Tokyo New Store 1F 1-9-1 Marunouchi, Chiyoda-ku, Tokyo 100
Ikebukuro Seibu B1 F, 1-28-1 Minami-ikebukuro, Toshima-ku, Tokyo 171

LONDRES

Selfridges 400 Oxford Street London W1A
13 Lowndes Street London SW1

WWW.PIERREHERME.COM

Retrouvez les macarons, les chocolats, les coffrets cadeaux et bien d'autres plaisirs gourmands. Livraison en France et en Europe.