

ABYSSES

Profondeurs du goût

COLLECTION NOËL
& FÊTES 2025

PIERRE HERMÉ
PARIS

ABYSSES

Profondeurs du goût

Une plongée mystérieuse dans les profondeurs des océans, des coraux, anémones et autres éponges de mer, telle est l'odyssée que nous invite à découvrir Pierre Hermé avec la collection Abysses. Inspiré par les œuvres de la céramiste d'art Courtney Mattison, en grès et en porcelaine émaillées à la main, la collection de Noël infiniment gourmande, définitivement marine, vient s'inscrire comme un chapitre supplémentaire à la Lettre à l'océan de l'artiste. Ici l'infiniment grand célèbre l'infiniment petit.

"Lorsque j'ai découvert le travail de Courtney Mattison, j'ai immédiatement été fasciné par le contraste qu'offrent ses sculptures imposantes et la fragilité de la céramique. Un travail qui oscille entre finesse et puissance. J'ai été touché par la beauté de son univers mêlant les convictions de la biologiste, l'engagement de l'artiste et l'expression infiniment élégante et vivante de ses œuvres. Comment ne pas être inspiré par la complexité organique et la résilience de ces écosystèmes marins ! "

Pierre Hermé
PH

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

COURTNEY MATTISON

Artiste



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

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

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

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



PHOTOS : Jeff Minton

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

Courtney Mattison

Courtney Mattison.....	2	Panettones & Stollen.....	42
Calendriers de l'Avent.....	4	Épiphanie	46
Macarons.....	11	Tarifs & Informations.....	52
Chocolat.....	16	Suggestions de cadeaux.....	54
Coffrets Cadeaux	30	Contact & Demande de devis	55
Pièces d'Exception	34	CGV	56
Gâteaux de Voyage.....	38		

*Collection disponible à partir du 23 octobre 2025.

CALENDRIERS DE L'AVENT

Cette année encore, Pierre Hermé célèbre l'Avent avec trois éditions singulières de son calendrier, mêlant savoir-faire artisanal, créativité et créations chocolatées. Chaque version offre une expérience unique, pensée pour sublimer l'attente des fêtes avec gourmandise.





CALENDRIER DE L'AVENT SIGNATURE

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

Calendrier Signature - 180 g
56,67€ HT

CALENDRIER DE L'AVENT INFINIMENT GOURMAND

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

Calendrier Infiniment Gourmand - 500 g
90,05€ HT





CALENDRIER DE L'AVENT D'EXCEPTION

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

Calendrier d'Exception en Edition limitée.
950g
154,17€ HT





COLLECTION MACARONS ADORABLES

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

Macaron à la pièce : 2,65€ HT



REFLET

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

Marron & Gingembre



SÉRÉNA

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

Mandarine & Pain d'épices



TRUFFE BLANCHE & NOISETTE

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

Truffe blanche & Noisette



ROSE DES SABLES

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

Chocolat au Lait, Rose & Amande



AURÉA

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

Mangue & Miel du Maquis Corse



LOOMI

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

Chocolat Noir & Citron Noir



KIZUNA

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

Pamplemousse & céleri

TRUFFE NOIRE ET PAIN GRILLÉ

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

Truffe noire & Pain grillé



COFFRETS DE MACARONS DE NOËL

COFFRETS DE 4, 8, 12, 18, 20, 24 OU 40 MACARONS

DLC 5 JOURS



4 MACARONS
Coffret métallique
14,22€ HT



8 MACARONS
24,64€ HT
Coffret métallique
26,54€ HT



12 MACARONS
36,97€ HT



18 MACARONS
53,08€ HT



20 MACARONS
INITIATION
62,56€ HT



24 MACARONS
68,25€ HT



40 MACARONS
112,80€ HT

*Les coffrets de Noël associent saveurs Signature et créations exclusives imaginées pour les fêtes.



CHOCOLAT

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



BONBONS CHOCOLAT

ASSORTIMENTS DE BONBONS CHOCOLAT

DLC 1 MOIS



T0 : 50g
5 pièces
13,27€ HT



T1 : 120g
12 pièces
25,59€ HT



T2 : 230g
23 pièces
36,97€ HT



T2 Praliné : 240g
24 pièces
36,97€ HT



T3 : 395g
38 pièces
60,66€ HT



T4 : 545g
51 pièces
79,62€ HT

BONBONS CHOCOLAT AU MACARON

ASSORTIMENTS DE 12 OU 20
BONBONS CHOCOLAT AU MACARON

Trait d'union entre l'univers du macaron et celui du chocolat, les bonbons chocolats au macaron sont composés d'une couche de pâte d'amande fondante surmontée d'une ganache ou d'un praliné.

DLC 1 MOIS



T1 : 145g
12 pièces
27,49€ HT



T2 : 290g
20 pièces
36,97€ HT

PH CUBES

ASSORTIMENT DE 36 PIECES

Un cube aux saveurs intenses que l'on croque en une seule bouchée pour laisser exploser les saveurs d'une ganache moelleuse ou d'un praliné fondant. Les PH Cubes ne se domptent pas, ils nous possèdent.

DLC 1 MOIS



125g
36 pièces
27,49€ HT

MARRONS GLACÉS

MARRONS GLACÉS NATURES

Il n'est pas de fêtes de fin d'années sans marrons glacés. Pour l'occasion, Pierre Hermé est fidèle aux marrons d'exception de la Maison Corsiglia. Fragiles, ils ne se croquent pas, mais se rompent du bout des doigts avec délicatesse pour laisser perler le sirop.

DLC 1 MOIS



6 pièces
22,50€ HT

TRUFFES

ASSORTIMENTS DE 12 OU 20 PIÈCES

Gourmandises à picorer du bout des doigts, les truffes s'invitent dans la collection de Noël pour le plaisir des petits et des grands.

DLC 1 MOIS

TRUFFE INTENSE

Comment résister à l'intensité d'une truffe au chocolat noir dont la coque craquante contraste avec la texture moelleuse de la ganache.

TRUFFE MOGADOR

Pierre Hermé réinterprète la saveur Fetish de la Maison, Mogador, jouant une composition où l'acidité et le parfum du fruit de la Passion trouvent leur équilibre dans la douceur du chocolat au lait.

TRUFFE INFINIMENT PRALINÉ NOISETTE

Infiniment gourmande, la truffe célèbre la noisette du Piémont dans toutes ses nuances dans une alternance de notes de caramel et de noisette.

TRUFFE INFINIMENT CITRON NOIR

Le chocolat noir Bélize, Plantation Xibun, 64 % de cacao, rencontre le citron noir, condiment du Golfe Persique aux accents empyreumatiques. D'abord chocolatée, l'attaque cède à des notes acidulées, profondes et fumées, avant qu'une amertume subtile et orientale ne prolonge les arômes du chocolat. Un voyage entre intensité et mystère.



12 pièces
100g - 23,70€ HT



20 pièces
180g - 35,07€ HT



Intense
6 pièces
68g - 9,00€ HT



Infiniment
Citron Noir
6 pièces
68g - 9,00€ HT



Infiniment
Praliné Noisette
6 pièces
68g - 9,00€ HT





BOULE DE NOËL

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

COMPOSITION

- Mini Tablette au Chocolat Blond
- Nougatine Ispahan
- Chocolat Blond
- Croquant Praliné Noisette Chocolat au Lait
- Chocolat Noir
- Nougatine Mogador
- Carré PH Noisettes Caramélisées Chocolat au Lait
- Bonbon Chocolat Acajou (Praliné Noix de Coco, pâte de fruits au Fruit de la Passion & Chocolat au Lait)
- Bonbon Chocolat Infiniment Praliné Noisette

14,22€ HT
80g
DLC 1 MOIS



COFFRET INFINIMENT GOURMAND

L'envie naît de la diversité. Dans ce coffret Infiniment Gourmand, orangettes, mendiants et irrésistibles se partagent la scène pour le plus grand plaisir des gourmands.

585g
46,45€ HT
DLC 1 MOIS



TABLETTES

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

DLC 1 MOIS



INFINIMENT PRALINÉ SARRASIN, CHOCOLAT NOIR
120 g - 12,32€ HT

INFINIMENT PRALINÉ AMANDE, CHOCOLAT AU LAIT
120 g - 10,83€ HT

SNACKING

DLC 1 MOIS



CROQUANTS CHOCOLAT AU LAIT & CHOCOLAT NOIR

Pour les inconditionnels de praliné fondant, les croquants sont l'une des spécialités de la Maison. Enrobés d'une fine couche de nougatine puis de chocolat au lait ou de chocolat noir, le craquant de la nougatine sublime le fondant du praliné avant de laisser place à une sensation d'envahissement et de plénitude.

125g - 17,06€ HT



MENDIANTS CHOCOLAT NOIR OU CHOCOLAT AU LAIT

Palet de chocolat craquant, fruits secs et fruits séchés dans leur plus simple appareil, les mendiants noir ou lait, se savourent à l'infini.

Noir : 135g - 17,06€ HT, Lait : 135g - 15,00€



ORANGETTES

Infiniment moelleux, les oranges enrobées dévoilent leurs parfums sous une couche craquante de chocolat noir.

120g - 17,06€ HT



ABSOLUMENT

Un coffret Absolument irrésistible où l'on se plonge pour retrouver quatre interprétations Fétish de la Maison. A savourer et déguster indéfiniment.

135g - 13,27€ HT



NOUGATINES ISPAHAN & MOGADOR

Pierre Hermé réinterprète les saveurs Fetish de la Maison, jouant une composition où leur parfum trouvent l'équilibre dans la douceur du Chocolat au Lait et la puissance du Chocolat Noir

125g - 13,27€ HT





RÉCIFS

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



Praliné Noisette
& Chocolat Noir
27,49€ HT



Praliné Amande
& Chocolat au Lait
24,17€ HT



Praliné Noix de Pécan
& Chocolat Blond
24,17€ HT

COFFRETS CADEAUX

Pour les fêtes de fin d'année, Pierre Hermé Paris signe une collection de coffrets à offrir ou à partager. Coffret de macarons, de Bonbons Chocolat, Champagnes, Thés et Gâteaux de voyage composent ces assortiments gourmands.



SÉLECTION PIERRE HERMÉ PARIS

COFFRETS CADEAUX

COFFRET CÉRÉMONIE - 57,60€ HT

- Coffret Bonbons Chocolat 50g
- Réglette de 6 Truffes Infiniment Praliné Noisette
- Croquants Chocolat au Lait & Chocolat Noir
- Thé Cérémonie 20 sachets

COFFRET PLAISIR DES SENS - 83,25€ HT

- Coffret Bonbons Chocolat 120 g
- Nougatines Ispahan & Mogador
- Croquants Chocolat au Lait & Chocolat Noir
- Tablette Infiniment Praliné Amande, Chocolat au Lait
- Réglette de 6 Truffes Infiniment Praliné Noisette

COFFRET INITIATION

& CHAMPAGNE - 100,00€ HT

- Coffret 20 macarons Initiation
- Champagne Duval Leroy

COFFRET PLAISIR GOURMAND - 153,26€ HT

- Coffret Bonbons Chocolat 230g
- Cake Mogador
- Confiture Ispahan
- Thé Ispahan
- Coffret Truffes 12 pièces
- Nougatines Ispahan & Mogador
- Croquants Chocolat au Lait & Chocolat Noir

COFFRET MONTS & MERVEILLES - 297,27€ HT

- Coffret Bonbons Chocolat 395g
- Coffret Bonbon Chocolat au Macaron 145g
- Coffret Truffes 20 pièces
- Thé Cérémonie
- Thé Ispahan
- Cake Infiniment Praliné Noisette
- Cake Ispahan
- Orangettes
- Mendiants Chocolat au Lait
- Boule de Noël
- Tablette Infiniment Praliné Amande Chocolat au Lait
- Tablette Infiniment Praliné Sarrasin Chocolat Noir



COFFRET
MONTS & MERVEILLES



NÉRÉE

PIÈCE D'EXCEPTION

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

12 personnes
Prix sur demande





PIÈCE D'EXCEPTION

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

Prix sur demande



GÂTEAUX DE VOYAGE

Les cakes de Pierre Hermé s'invitent aussi au pied du sapin. Incontournable collection dont on se régale tout au long de l'année, elle s'enrichit pour les fêtes d'un pain d'épices à la structure singulière apportant une nouvelle harmonie de saveurs.





ISPAHAN

Le Cake Ispahan. Ou la rencontre entre un délicieux biscuit aux amandes à la rose et des éclats de framboises. À déguster accompagné d'une tasse de thé Ispahan pour un goûter parfumé.

Rose, Framboise & Letchis
26,54€ HT
DLC 2 SEMAINES



MARBRÉ ULTIME

L'équilibre parfait entre la puissance du goût du chocolat noir Pure Origine Bélize et les notes boisées de la vanille de Madagascar. Un duo de saveurs exprimé dans toute son intensité dans un biscuit moelleux marbré enrobé de chocolat noir et piqué d'éclats de chocolat noir à la fleur de sel.

Vanille & Chocolat Noir
26,54€ HT
DLC 2 SEMAINES



INFINIMENT CITRON

Le citron zélé s'invite à l'anglaise dans un cream-cheese aux effluves de Lemon Curd. Son acidité fait pétiller les grains de sel qui font swinguer le sucré. Entouré de biscuits à la cuillère, il cache en son cœur un peu de marmelade. Moelleux à souhait, délicieusement onctueux, on n'en fait qu'une bouchée.

Citron
26,54€ HT
DLC 2 SEMAINES



PAIN D'ÉPICES CHOCOLAT NOIR & MIEL

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

Pain d'Épices Chocolat noir & Miel
26,54€ HT
DLC 6 SEMAINES



INFINIMENT PRALINÉ NOISETTE

Ce cake se caractérise par la plénitude du parfum doux et suave de la noisette du Piémont soulignée par les notes caramélisées du praliné. On perçoit le contraste de textures entre le moelleux du cake, le praliné fondant et croustillant, l'onctuosité de la crème, le croquant des noisettes caramélisées.

Praliné Noisette
26,54€ HT
DLC 2 SEMAINES



ORPHÉO

Enrobé de chocolat noir aux amandes grillées, ce gâteau emmène l'imaginaire vers l'absolue gourmandise d'un "gros" rocher praliné. Un fantôme assouvi dès la première bouchée. Où la couche craquante fond sous la langue. Où les morceaux de praliné feuilleté flirtent avec le moelleux du biscuit au chocolat. Où les morceaux de noisettes grillées emportent ce doux jeu de textures au firmament

Noisette & Chocolat Noir
26,54€ HT
DLC 2 SEMAINES



MOGADOR

Un biscuit au fruit de la Passion piqué d'éclats de cacao à la fleur de sel et enrobé d'une ganache au chocolat au lait et au fruit de la Passion. Pierre Hermé réinterprète ici l'association de saveurs Mogador dans une version cake parfaitement addictive où le parfum du fruit se prolonge d'une note cacao lactée intense.

Chocolat au Lait & Fruit de la Passion
26,54€ HT
DLC 2 SEMAINES

PANETTONES & STOLLEN

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





PANETTONE ISPAHAN

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

Rose, Framboise & Letchis
33,18€ HT
DLC 6 SEMAINES



PANETTONE INFINIMENT NOISETTE

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

Noisette
33,18€ HT
DLC 6 SEMAINES



PANETTONE INFINIMENT CHOCOLAT

Du souvenir du goût prodigieux d'un Panettone chocolaté confectionné par son ami le pâtissier italien Iginio Massari, il en décline la recette dans une version maison à la note puissante de cacao Grand Cru Araguani et de morceaux d'oranges confites.

Du moelleux à n'en faire qu'une bouchée.

Chocolat
33,18€ HT
DLC 6 SEMAINES



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.

28,44€ HT
DLC 4 SEMAINES



PANETTONE ARYA

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

Pistache & Fleur d'oranger
33,18€ HT
DLC 6 SEMAINES

ÉPIPHANIE

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





GALETTE INFINIMENT AMANDE

Iconique, la galette Infiniment Amande ouvre le bal de l'Épiphanie. Pierre Hermé y célèbre toutes les facettes du goût du fruit sec. La crème d'amande enrichie d'amandes torréfiées vient se lover dans un feuilletage doré, croustillant à souhait.

4 personnes : 33,18€ HT
8 personnes : 53,08€ HT
12 personnes : 68,25€ HT



GALETTE MOGADOR

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

4 personnes : 36,02€ HT
8 personnes : 58,77€ HT
12 personnes : 73,93€ HT



GALETTE FAÇON PAIN PERDU

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

4 personnes : 36,02€ HT
8 personnes : 58,77€ HT
12 personnes : 73,93€ HT



BRIOCHE FEUILLETÉE FAUBOURG SAINT-HONORÉ

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

6 personnes : 42,65€ HT

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

Pierre Hermé
PH



TARIFS & DÉTAILS

RÉF.	ARTICLE	PRIX HT	PRIX TTC	POIDS (grammes)	DIMENSIONS (mm)	À CONSOMMER DANS LES...*	TVA
CALENDRIERS DE L'AVENT							
63798	Calendrier de l'Avent Signature	56,67€	68,00 €	180	275 x 275 x 50	1 mois	20%
63799	Calendrier de l'Avent Infiniment Gourmand	90,05€	95,00 €	500	275 x 275 x 50	1 mois	5,5%
63800	Calendrier de l'Avent d'Exception	154,17€	185,00 €	950	275 x 275 x 50	1 mois	20%
MACARONS							
64309	Coffret 4 Macarons - Métal	14,22€	15,00 €	68	100 x 75 x 57	5 jours	5,5%
64307	Coffret 8 Macarons	24,64€	26,00 €	137	228 x 50 x 50	5 jours	5,5%
64308	Coffret 8 Macarons - Métal	26,54€	28,00€	137	228 x 50 x 50	5 jours	5,5%
64306	Coffret 12 Macarons	36,97€	39,00€	180	181 x 116 x 50	5 jours	5,5%
64305	Coffret 18 Macarons	53,08€	56,00€	270	185 x 171 x 50	5 jours	5,5%
64304	Coffret Initiation 20 Macarons	62,56€	66,00€	300	275 x 275 x 50	5 jours	5,5%
64303	Coffret 24 Macarons	68,25€	72,00€	360	218 x 218 x 50	5 jours	5,5%
64302	Coffret 40 Macarons	112,80€	119,00€	600	288 x 288 x 50	5 jours	5,5%
BONBONS DE CHOCOLAT							
63850	Assortiment de BBC T0	13,27€	14,00€	50	95 x 92 x 37	1 mois	5,5%
63851	Assortiment de BBC T1	25,59€	27,00€	120	132 x 132 x 37	1 mois	5,5%
63852	Assortiment de BBC T2	36,97€	39,00€	230	177 x 169 x 37	1 mois	5,5%
63856	Assortiment de BBC T2 100% Praliné	36,97€	39,00€	265	177 x 169 x 37	1 mois	5,5%
63853	Assortiment de BBC T3	60,66€	64,00€	395	206 x 227 x 37	1 mois	5,5%
63854	Assortiment de BBC T4	79,62€	84,00€	545	245 x 249 x 37	1 mois	5,5%
63860	Assortiment de BBC au macaron T1	27,49€	29,00€	140	132 x 132 x 37	1 mois	5,5%
63861	Assortiment de BBC au macaron T2	36,97€	39,00€	240	177 x 169 x 37	1 mois	5,5%
63859	Assortiment PH Cubes T1	27,49€	29,00€	100	132 x 132 x 37	1 mois	5,5%
63864	Marrons Glacés 6 Pièces Nature Signature	22,50€	27,00€	137	128 x 128 x 40	1 mois	20%
TRUFFES							
63874	Truffes Intense 6 Pièces	9,00€	9,50€	68	172 x 29,1 x 29,1	1 mois	5,5%
63873	Truffes Praliné Noisette Signature 6 Pièces	9,00€	9,50€	68	172 x 29,1 x 29,1	1 mois	5,5%
63875	Truffes Infiniment Citron Noir Signature 6 Pièces	9,00€	9,50€	68	172 x 29,1 x 29,1	1 mois	5,5%
63857	Coffret carrée Truffes T1 Signature 12 pièces	23,70€	25,00€	100	128 x 128 x 40	1 mois	5,5%
63858	Coffret carrée Truffes T2 Signature 20 pièces	35,07€	37,00€	180	164 x 164 x 40	1 mois	5,5%
63876	BOULE DE NOËL	14,22€	15,00€	85	110 x 105	1 mois	5,5%
GOURMANDISES							
63862	Coffret Infiniment Gourmand Signature T2	46,45€	49,00€	520	184 x 352 x 528	1 mois	5,5%
63868	Croquants Lait & Noir	17,06€	18,00€	130	165 x 112 x 27	1 mois	5,5%
64023	Orangeilles	17,06€	18,00€	120	165 x 112 x 27	1 mois	5,5%
63871	Mendians Lait	15,00€	18,00€	135	165 x 112 x 27	1 mois	20%
63872	Mendians Noir	17,06€	18,00€	135	165 x 112 x 27	1 mois	5,5%
63869	Nougatines Ispahan & Mogador Signature	13,27€	14,00€	134	122 x 123 x 20	1 mois	5,5%
63870	Absolument	13,27€	14,00€	135	122x 123 x 20	1 mois	20%
63866	Tablette Infiniment Praliné Samasin Chocolat Noir	12,32€	13,00€	120	157 x 18 x 8	1 mois	5,5%
61767	Tablette Infiniment Amande Chocolat au lait	10,83€	13,00€	120	157 x 18 x 8	1 mois	20%
RÉCIFS							
63830	Récif en Chocolat Noir	27,49€	29,00€	200	130 x 130 x 65	1 mois	5,5%
63831	Récif en Chocolat au lait	24,17€	29,00€	200	130 x 130 x 65	1 mois	20%
63832	Récif en Chocolat Blond	24,17€	29,00€	200	132 x 130 x 65	1 mois	20%

	ARTICLE	PRIX HT	PRIX TTC	POIDS (grammes)	DIMENSIONS (mm)	À CONSOMMER DANS LES...*	TVA
COFFRETS CADEAUX							
62554	Coffret Cérémonie	57,60€	60,77€	-	230 x 230 x 70	-	5,5%
62554	Coffret Plaisir des sens	83,25€	87,83€	-	224 x 224 x 145	-	5,5%
62554	Coffret Initiation & Champagne	100,00€	120,00€	-	274 x 274 x 52	-	20%
62554	Coffret Plaisir Gourmand	153,26€	161,69€	-	270 x 270 x 170	-	5,5%
62554	Coffret Monts & Merveilles	297,27€	313,62€	-	350 x 350 x 250	-	5,5%
PIÈCE D'EXCEPTION							
63838	Nérée	sur mesure	sur mesure	-	420 x 420 x 370	-	5,5%
63837	Pièce d'Exception	sur mesure	sur mesure	-	620 x 590 x 366	-	5,5%
GÂTEAUX DE VOYAGE							
63879	Cake Ispahan	26,54€	28,00€	360	160 x 105 x 102	2 semaines	5,5%
63881	Cake Marbré Ultime	26,54€	28,00€	360	160 x 105 x 102	2 semaines	5,5%
63877	Cake Infiniment Citron	26,54€	28,00€	360	160 x 105 x 102	2 semaines	5,5%
63878	Cake Infiniment Praliné Noisette	26,54€	28,00€	360	160 x 105 x 102	2 semaines	5,5%
63883	Cake Orphéo	26,54€	28,00€	360	160 x 105 x 102	2 semaines	5,5%
63880	Cake Mogador	26,54€	28,00€	360	160 x 105 x 102	2 semaines	5,5%
63882	Cake Pain d'Épice Chocolat Noir & Miel	26,54€	28,00€	360	160 x 105 x 102	2 semaines	5,5%
PANETTONES & STOLLEN							
63885	Panettone Ispahan	33,18€	35,00€	645	190 x 190 x 180	6 semaines	5,5%
63886	Panettone Infiniment Noisette	33,18€	35,00€	600	190 x 190 x 180	6 semaines	5,5%
63887	Panettone Infiniment Chocolat	33,18€	35,00€	600	191 x 190 x 180	6 semaines	5,5%
63884	Panettone Arya	33,18€	35,00€	625	192 x 190 x 180	6 semaines	5,5%
63888	Stollen	28,44€	30,00€	720	210 x 150 x 76	6 semaines	5,5%
ÉPIPHANIE							
[Galette et Brioche uniquement livrables en région parisienne]							
63840	Galette Infiniment Amande (4 personnes)	33,18€	35,00€	614	230 x 230 x 50	1 jour	5,5%
63841	Galette Infiniment Amande (8 personnes)	53,08€	56,00€	1027	280 x 280 x 50	1 jour	5,5%
63842	Galette Infiniment Amande (12 personnes)	68,25€	72,00€	1362	330 x 330 x 50	1 jour	5,5%
63843	Galette Mogador (4 personnes)	36,02€	38,00€	720	230 x 230 x 50	1 jour	5,5%
63844	Galette Mogador (8 personnes)	58,77€	62,00€	1152	280 x 280 x 50	1 jour	5,5%
63845	Galette Mogador (12 personnes)	73,93€	78,00€	1519	330 x 330 x 50	1 jour	5,5%
63846	Galette Façon Pain Perdu (4 personnes)	36,02€	38,00€	706	230 x 230 x 50	1 jour	5,5%
63847	Galette Façon Pain Perdu (8 personnes)	58,77€	62,00€	1384	280 x 280 x 50	1 jour	5,5%
63848	Galette Façon Pain Perdu (12 personnes)	73,93€	78,00€	1560	330 x 330 x 50	1 jour	5,5%
63849	Brioche Feuilletée Faubourg Saint-Honoré	42,65€	45,00€	1034		1 jour	5,5%

*Sous réserve du respect des conditions de conservation.



Nos suggestions de cadeaux

(budget €HT/personne)

LES INOUBLIABLES > 100€

- Coffret Monts & Merveilles p.32
- Coffret Initiation & Champagne p.32
- Coffret de 40 macarons p.14

LES IRRÉSISTIBLES entre 50 et 100€

- Coffret de macarons Initiation p.14
- Coffret Bonbons Chocolats T4 p.18
- Coffret Cérémonie p.32

LES PLAISIRS DES SENS entre 20 et 50€

- Récifs p.28-29
- Gâteaux de Voyage p.40-41
- Coffret Bonbons Chocolats T2 p.18

LES ATTENTIONS GOURMANDES < 20€

- Truffes - 6 pièces p.20
- Boule de Noël p.23
- Snacking p.26

DÉPARTEMENT ENTREPRISES PIERRE HERMÉ PARIS

UNE ÉQUIPE DÉDIÉE POUR VOUS ACCOMPAGNER DANS VOS PROJETS LES PLUS AMBITIEUX

Des cadeaux d'affaires personnalisés à la sublimation d'événements, en passant par la création de recettes Haute-Couture et l'organisation de masterclass au sein de l'Atelier de Création de Pierre Hermé, l'équipe commerciale Entreprises vous accompagne et met tous les talents de la Maison au service de la réussite de vos projets.

Associez votre image à l'excellence du savoir-faire de la Maison Pierre Hermé Paris :

Cadeaux

Noël, remerciement, fidélisation, incentive...

Expériences Macaron et Pâtisserie

Masterclass & Dégustation

Événements

Anniversaire d'entreprise, tea-time, gâteaux et cadeaux de mariage, défilés de mode, expérience en boutique, lancement de produit, journée presse...

JE SOUHAITE EFFECTUER UNE DEMANDE DE DEVIS

1. Je parcours le catalogue et sélectionne mes références préférées.
2. J'envoie un email à **servicecommercial@pierreherme.com** en précisant les informations suivantes : coordonnées complètes, fonction, quantité de cadeaux, budget par personne, liste des références éventuellement sélectionnées, carte message souhaitée, adresse / pays de livraison ou mention "multiadresses".
3. L'équipe dédiée prépare ma proposition commerciale personnalisée et me contacte afin de m'accompagner tout au long de mon projet.
4. Je suis Pierre Hermé Paris sur les réseaux sociaux et m'abonne aux newsletters pour ne pas manquer les nouveautés et l'actualité de la Maison.

DÉPARTEMENT ENTREPRISES PIERRE HERMÉ PARIS

servicecommercial@pierreherme.com

01 77 37 09 47

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

PRÉAMBULE

1. INFORMATIONS SUR LE VENDEUR

Le vendeur est la société Pierre Hermé France, dont le nom commercial est Pierre Hermé Paris, société à responsabilité limitée par actions simplifiée au capital de 703.330 Euros, immatriculée au registre du Commerce et des Sociétés sous le numéro 434.851.952, dont le siège social est situé 100 boulevard Malesherbes, 75017 Paris (ci-après « le Vendeur »).

2. OBJET

2.1. Tout achat de Produits par le Client au Vendeur est soumis et expressément régi (i) par les présentes Conditions Générales de Vente (ci-après dénommées les " CGV ") qui ont été communiquées au Client avant la passation de sa commande, et (ii) à l'acceptation sans condition de celles-ci par le Client. L'acceptation par le Client peut être attestée par (i) le consentement écrit ou verbal du Client ou de tout représentant du Client, (ii) l'acceptation par le Client de la livraison des Produits ou du paiement du prix d'achat des Produits, ou toute acceptation de ce type par tout représentant du Client, ou (iii) tout autre comportement du Client ou de tout représentant du Client conforme à l'acceptation des CGV.

2.2. Le Vendeur se réserve le droit de modifier tout ou partie des présentes CGV à tout moment, lesdites modifications n'étant pas applicables, sauf accord entre les Parties, aux Commandes en cours de traitement.

2.3. Les présentes CGV ne peuvent être révisées, modifiées ou autrement amendées ou changées que par un avenant écrit signé par un représentant dûment autorisé du Vendeur. Le Client est informé par les présentes du réjet express par le Vendeur des conditions générales d'achat et de paiement du Client, même si elles sont jointes à son bon de commande, et de toute condition incompatible avec les présentes CGV proposée par le Client dans son bon de commande ou son acceptation du devis du Vendeur. Nl'absence d'objection ultérieure du Vendeur à des conditions différentes des présentes CGV, ni la livraison des Produits, ne constituent un accord du Vendeur sur ces autres conditions.

2.4. Les présentes CGV et les confirmations de commande constituent l'intégralité de l'accord entre les Parties et remplacent tous les accords antérieurs précédemment conclus entre elles, étant précisé que les dispositions des éventuels accords de licence ou de franchise entre les Parties prévaldront toutefois sur les présentes Conditions Générales de Vente en cas de contradiction entre leurs dispositions.

3. CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS PROPOSÉS

3.1. Les Produits proposés au Client sont ceux qui figurent dans le catalogue publié par le Vendeur, y compris sur son Site Internet, dans la limite des stocks disponibles et sous réserve du bon fonctionnement du Site Internet gérés par le Vendeur.

3.2. Chaque Produit est présenté avec une photographie et un descriptif ainsi que ses allergènes.

3.3. Les descriptifs sont destinés à présenter au Client les caractéristiques essentielles des Produits avant la prise de commande définitive et ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité du Vendeur. Les photographes des Produits sont fournies à titre indicatif et n'ont pas de valeur contractuelle.

3.4. Le Vendeur peut, à tout moment et à sa seule discrétion, remplacer, modifier ou améliorer un Produit. Dans ce cas, le Vendeur déclare que lesdits changements n'affecteront pas négativement la qualité du Produit.

3.5. Le Vendeur se réserve également le droit d'interrompre la production et la vente de Produits à tout moment.

4. COMMANDE, CONFIRMATION ET MODIFICATION DE COMMANDE

4.1. Les Commandes sont réalisées par le Client par courrier électronique sur les formulaires mis à la disposition auprès des Clients par le Vendeur, ou le cas échéant, via l'interface dédiée.

4.2. Sur le Site Internet du Vendeur ou, le cas échéant, sur l'interface dédiée, les Commandes peuvent être passées soit en utilisant un "Compte d'invité" soit par l'ouverture d'un Compte Client par la saisie de deux identifiants : une adresse e-mail et un mot de passe. Ces identifiants sont et devront être tenus confidentiels. Le droit d'accès par le Client aux identifiants peut s'effectuer sur simple demande auprès du Service Clients

du Vendeur, qui répondra uniquement par e-mail à l'adresse utilisée lors de la création du Compte Client.

4.3. Afin de passer Commande, le Client s'engage à remplir les éléments constitutifs de sa Commande avec précision et rigueur. À ce titre, il s'engage à renseigner intégralement les différentes rubriques nécessaires au bon traitement de sa Commande et notamment :

- L'adresse, coordonnées téléphoniques, fax et adresse électronique du Client / du Responsable du Client,
- Type des Produits,
- Nombre des Produits,
- Adresse de facturation,
- Date de livraison prévue.

4.4. Toutes les Commandes sont soumises à l'acceptation du Vendeur et aucune Commande ne constituera un engagement ferme du Vendeur à moins et jusqu'à ce que cette Commande soit acceptée, comme en atteste une confirmation de commande émise et envoyée électroniquement par le Vendeur au Client dans les 48h ouvrables suivant la réception de la Commande.

4.5. Le Vendeur se réserve le droit de refuser une Commande en cas de manquement du Client à l'une de ses obligations, et plus généralement, de refuser toute Commande anormale ou incomplète pour quelque raison que ce soit.

4.6. Aucune Commande ne pourra être annulée ou modifiée par le Client après l'acceptation de cette Commande par le Vendeur sans l'accord préalable et écrit du Vendeur. Pour toute annulation de Commande, le Client doit contacter le Service Commercial par téléphone uniquement et, pour une annulation de Commande au plus tard 4 jours avant la date de livraison ou d'enlèvement, un avoir sera émis par le Service Commercial si le paiement intégral a déjà été effectué par le Client. Si l'annulation ou la modification est autorisée par le Vendeur, le Client devra payer au Vendeur tous les frais encourus et les dommages subis par le Vendeur en raison de l'annulation ou de la modification, et accepter les conséquences potentielles, le cas échéant, des changements sur le prix et le délai de livraison des Produits tel qu'il peut être informé par le Vendeur.

4.7. Le Service Client est joignable au - 33 01 45 12 24 02 (ou +33(0) .40.86.30.39) du lundi au dimanche de 9 h à 18 h ou par e-mail.

5. RUPTURE DE STOCKS

5.1. Les Produits vendus sont proposés dans la limite des stocks disponibles.

5.2. Les Produits sont fabriqués de façon artisanale et sont disponibles en quantités limitées. À toutes fins utiles, il est important de noter que les Commandes passées durant les périodes de fêtes (Fêtes de fin d'année notamment) pourraient entraîner des risques de rupture de stocks conséquents au regard des ruptures pouvant intervenir pendant les autres périodes de l'année.

5.3. En outre, en raison des origines spécifiques de nos ingrédients et de nos matières premières, il existe un risque de pénurie dû à un défaut d'approvisionnement de ceux-ci souvent du aux aléas climatiques ou à tout cas de force majeure ou à tout événement indépendant de la volonté du Vendeur.

5.4. En cas de rupture de stock, Pierre Hermé Paris prendra contact avec le Client par téléphone ou par e-mail dans les meilleurs délais afin de convenir avec lui de décaler la livraison en attendant le réapprovisionnement de ce Produit lorsque cela est possible soit pour lui proposer de remplacer le Produit par un autre équivalent en qualité et en prix, ou, si le remplacement n'est pas possible, le produit non livré ne sera pas facturé.

5.5. Les Commandes sont préparées le matin même de l'expédition pour garantir toute la fraîcheur des Produits. En cas de rupture de stock d'un Produit, le Vendeur contactera le Client afin de convenir avec lui de reporter la livraison jusqu'à ce que le Produit soit réapprovisionné, dans la mesure du possible, ou de lui proposer de remplacer le Produit par un autre équivalent en qualité et en prix, ou, si le remplacement n'est pas possible, de lui rembourser le Produit manquant si le paiement intégral a déjà été effectué par le Client. Afin de respecter la date d'expédition prévue, le Client doit renvoyer le Produit de remplacement souhaité avant 12h00 (heure française), faute de quoi l'expédition de la Commande sera automatiquement reportée au jour suivant.

6. LIVRAISON DES PRODUITS

6.1. Les Produits sont vendus et livrés par le Vendeur au Client EX WORKS LES ULIS (Incoterms ICC 2020).

6.2. La livraison des Produits au Client est réputée avoir eu lieu, et le risque de perte ou de dommage est transféré au Client, dès la remise au transporteur. En aucun cas, le Vendeur ne pourra être tenu responsable de la détérioration des Produits due à leur retrait tardif auprès du transporteur.

6.3. Les Produits seront étiquetés conformément aux exigences des normes du pays de destination, à condition que le Client ait informé Pierre Hermé Paris de toutes les informations requises en temps utile.

6.4. Sauf accord spécifique entre les Parties ou disposition contraire dans la confirmation de la Commande, les dates et heures de livraison des Produits seront celles prévues dans la Commande.

6.5. Le Vendeur s'engage à faire tous les efforts commerciaux raisonnables pour respecter les dates de livraison indiquées dans le devis ou la confirmation de Commande à condition que le Client fournisse toutes les informations nécessaires à la Commande suffisamment tôt avant la date de livraison convenue. Toutefois, les délais de livraison sont indicatifs. Le Vendeur ne sera pas responsable et ne manquera pas à ses obligations envers le Client en raison d'une livraison effectuée dans un délai raisonnable avant ou après la date de livraison indiquée ou s'il en est empêché par un cas de force majeure, tel que défini à l'article 14.8.

6.6. Le vendeur se réserve le droit d'effectuer la livraison par lots, tous ces lots devant être facturés séparément et payés à l'échéance par facture, sans tenir compte des livraisons ultérieures. Le retard de livraison d'un lot ne libère pas le Client de ses obligations d'accepter les autres livraisons.

6.7. La quantité de toute portion des Produits, telle qu'enregistrée par le Vendeur sur l'envoi de LES ULIS, constitue une preuve concluante de la quantité reçue par le Client lors de la livraison, sauf si le Client fournit une preuve probante du contraire.

7. INSPECTION DES PRODUITS

7.1. Le risque de transport est supporté par le Client. Il appartient au Client de vérifier les envois à l'arrivée et de faire toutes les réserves qui lui paraîtraient justifiées, voire de refuser le colis s'il est susceptible d'avoir été ouvert ou s'il présente des signes de détérioration.

7.2. Dès la réception des Produits expédiés en vertu des présentes, le Client doit également les inspecter et notifier par écrit au Vendeur toute réclamation concernant des manques, des défauts ou des dommages, et conserver les Produits en attendant les instructions écrites du Vendeur concernant leur destination. Si le Client ne notifie pas le Vendeur dans les quarante-huit (48) heures suivant la réception des Produits par le Client, ces Produits seront considérés de manière irrévocable comme conformes aux présentes CGV et comme ayant été irrévocablement acceptés par le Client.

7.3. En cas de confirmation des manques, défauts ou dommages notifiés par le Client, la responsabilité du Vendeur sera limitée au remplacement des Produits dans un délai raisonnable ou à la rectification de la facture des Produits pour refléter la quantité réelle livrée, étant précisé qu'aucune indemnité ou compensation de quelque nature que ce soit ne sera due au Client à ce titre.

8. PRIX

8.1. Les prix des Produits sont ceux spécifiés dans la liste de prix du Vendeur en vigueur, disponible sur demande du Client.

8.2. Sauf si la loi applicable l'exige, tous les prix indiqués ne comprennent pas les frais de transport, de manutention et d'assurance expédition, ni les taxes, frais, droits et prélèvements, quelle que soit leur désignation ou leur imposition, y compris, mais sans s'y limiter, les taxes sur la valeur ajoutée et les retenues à la source qui sont prélevées ou basées sur les prix payés en vertu des présentes CGV. Toutes les taxes liées aux Produits achetés conformément aux présentes CGV sont alors à la charge du Client (à l'exception des taxes basées sur le revenu net du Vendeur), sauf si le Client présente un certificat d'exemption acceptable pour le Vendeur et les autorités fiscales compétentes. Si un certificat d'exemption présenté par le Client est considéré comme non valide, le Client paiera au Vendeur le montant des taxes ainsi que les pénalités et les intérêts y afférents.

9. PAIEMENTS

9.1. Tous les paiements sont effectués en Euros.

9.2. Sauf disposition contraire dans la confirmation de Commande, ou accord écrit entre les Parties, le règlement s'effectue par virement bancaire à fin de mois à compter de la date d'émission de la facture.

Le Vendeur conservera la propriété du Produit vendu au Client jusqu'à ce que le Vendeur ait reçu le paiement intégral du prix du Produit, y compris, sans limitation, le principal et tous les montants accessoires.

9.3. Le Client ne peut suspendre le paiement de tout montant dû et payable à titre de compensation de toute réclamation ou de tout litige avec le Vendeur, qu'il s'agisse d'un manquement du Vendeur, d'une faille ou autre.

9.4. En cas de conditions de crédit accordées au Client, toutes les Commandes seront acceptées à condition que le Client soit en mesure de payer le montant total du prix d'achat. Si cette condition préalable n'est plus remplie, ce qui sera présumé si des informations défavorables sur la situation économique du Client existent, comme en cas de déclaration officielle de faillite du Client ou de toute autre situation d'insolvabilité (qu'elle soit légalement déclarée ou non) pouvant supposer un changement notable de sa situation financière affectant sa solvabilité ou si les paiements ne sont pas effectués dans le délai de paiement convenu, alors le Vendeur sera en droit de réclamer le paiement immédiat, sans avoir à être soumis aux dates convenues, de toutes les marchandises livrées et non encore payées par le Client.

9.5. Toute somme, non contestée avant son échéance, et qui reste impayée à sa date d'exigibilité par le Client, portera intérêt de son échéance à son paiement, cet intérêt courant de jour en jour et ainsi qu'avant tout jugement, à un taux égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque Centrale Européenne pour ses opérations de refinancement plus les récentes, majorité de 10 points outre des frais de recouvrement de 40 euros et ce nonobstant le droit pour le Vendeur de suspendre toute autre Commande en cours entre les Parties.

10. GARANTIE DES PRODUITS

10.1. Le Vendeur garantit au Client que les Produits sont fabriqués et emballés selon des règles de qualité strictes, et conservés conformément aux normes en vigueur en France.

10.2. Nonobstant ce qui précède, il incombe au Client de prendre toutes les mesures nécessaires, dès la réception des Produits, pour s'assurer que les Produits sont stockés et conservés dans des conditions sûres et hygiéniques, compte tenu de la nature des Produits. En aucun cas, le Vendeur ne pourra être tenu pour responsable d'un défaut de stockage et de conservation des Produits après la livraison.

10.3. À cet égard, le Vendeur ne sera pas responsable si le Client n'a pas respecté les conditions optimales de stockage ou si les Produits sont consommés au-delà de la date de péremption indiquée sur l'emballage.

11. RESPONSABILITÉ

11.1. Chaque Partie est responsable de ses propres actions et de celles de son personnel.

11.2. Il est convenu entre les Parties que le Client n'aura pas droit à la réparation des dommages indirects, accessoires ou consécutifs, tels que les pertes financières, les frais financiers, le manque à gagner, la perte de chiffre d'affaires, l'atteinte à l'image de marque, les troubles de jouissance de toute nature, et que le droit à réparation du Client sera limité au montant équivalent aux sommes versées par le Client au titre de la Commande ayant entraîné la responsabilité du Vendeur. Toutefois, cette limitation de responsabilité ne s'applique pas en cas (i) de décès et/ou de dommages corporels, (ii) de faute intentionnelle ou de négligence grave.

11.3. Le Vendeur ne sera en aucun cas responsable de toute réclamation ou action intentée contre le Client par un tiers.

11.4. Aucune des Parties ne peut intenter une action plus d'un (1) an après la survenance de l'événement à l'origine de la réclamation et/ou la connaissance par cette Partie d'une réclamation certaine, sauf disposition contractuelle contraire.

11.5. La limitation de responsabilité prévue au présent article 11 tient compte du risque de chacune des Parties.

12. PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

12.1. La structure, la mise en page, la charte graphique, les textes, la base de données, les images, les photos, les sons, les vidéos et tout autre élément composant les publications, Site internet et Applications mobiles

du Vendeur sont et restent la propriété intellectuelle et exclusive du Vendeur et sont protégées par le droit d'auteur. Les marques, les noms commerciaux et les logos figurant sur ce site internet sont des marques déposées sauf mention contraire.

12.2. La reproduction, la représentation, l'exploitation, la redistribution, ou l'utilisation à quelque titre que ce soit, même partiellement, des publications, Site internet sont soumis à l'autorisation expresse et préalable du Vendeur, titulaire de l'ensemble des droits de propriété intellectuelle. Toute reproduction totale ou partielle, modification ou utilisation des Produits ou de leurs images pour quelque motif que ce soit est strictement interdite.

13. CESSIION DES DROITS

13.1. Aucun droit ou obligation du Client en vertu des présentes ou découlant des CGV ne peut être cédé sans le consentement écrit préalable du Vendeur. Une telle cession sans le consentement écrit préalable du Vendeur sera nulle et non avenue.

13.2. Les devoirs, droits et obligations du Vendeur au titre des présentes peuvent être cédés, et les droits du Vendeur au titre des présentes peuvent être délégués à une ou plusieurs de ses Sociétés affiliées ou à un tiers compétent, en tout ou en partie.

13.3. Les CGV lient les successeurs et cessionnaires autorisés, leur profitent et sont applicables par eux.

14. DISPOSITIONS DIVERSES

14.1. DOMICILIATION

Les Parties élisent domicile à leur siège social respectif.

14.2. PRÉLÈVES - NOTIFICATIONS

14.2.1. Les Parties conviennent expressément que les documents sur support électronique et/ou numérique sont présumés avoir été reçus par le destinataire dans des conditions permettant d'identifier leur auteur, de garantir leur intégrité et qu'ils sont conservés dans des conditions raisonnables de sécurité.

14.2.2. Toute correspondance et notification au titre des présentes doit être faite par écrit et envoyée par courrier recommandé ou certifié, affranchissement et frais d'enregistrement prépayés, avec accusé de réception, ou par courrier de nuit par un service de messagerie internationalement reconnu, et est réputée donnée lors qu'elle est ainsi postée ou envoyée au Client à l'adresse indiquée dans la confirmation de commande ou à toute autre adresse que l'une des parties peut notifier à l'autre partie conformément au présent article 14.2.

14.2.3. En cas de notification par lettre recommandée avec accusé de réception, elle sera réputée avoir été valablement notifiée le jour de la première présentation de la lettre recommandée.

14.2.4. Le réjet ou tout autre refus d'accepter ou l'impossibilité de délivrer en raison d'un changement d'adresse dont aucun avis n'a été donné sera considéré comme une réception de l'avis, du consentement ou de la communication envoyée.

14.3. PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES

Chaque Partie se conformera aux obligations qui lui incombent en vertu de toute législation pertinente en matière de protection des données personnelles et notamment à la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'Informatique, aux fichiers et aux libertés, telle que modifiée, et au Règlement général sur la protection des données personnelles (ci-après dénommé "RGPD") n° 2016/679/UE du 27 avril 2016.

14.4. INTERPRÉTATION

En cas de difficulté d'interprétation de l'un quelconque des titres des clauses et/ou de l'un quelconque des titres et clauses y afférents, les Parties conviennent de déclarer les titres inexistants.

14.5. DIVISIBILITÉ

14.5.1. Les Parties conviennent expressément que dans l'hypothèse où la suite d'une décision de justice définitive ou d'une modification légale ou réglementaire, l'une des dispositions des CGV serait déclarée nulle ou inapplicable, cette situation n'affecterait pas les autres dispositions des CGV.

14.5.2. Les Parties conviennent de s'efforcer, de bonne foi, de remplacer la disposition déclarée nulle ou sans effet par une clause valable capable d'être exécutée, ayant dans la mesure du possible le même effet que la disposition déclarée nulle ou sans effet.

14.6. INTÉGRALITÉ

14.6.1. Les présentes CGV et la Commande constituent l'intégralité des accords entre les Parties et remplacent toutes les discussions, ententes ou accords antérieurs

entre les Parties concernant la question de toute vente de Produits.

14.6.2. Aucune autre obligation ne pourra s'y ajouter, sauf conclusion d'un avenant convenu entre les représentants habilités de chacune des Parties.

14.7. NON RENONCIATION

14.7.1. Le fait pour le Vendeur de ne pas faire appliquer une condition des CGV ou d'exercer un droit découlant des présentes ne constitue pas une renonciation au droit du Vendeur de faire appliquer ces conditions ou d'exercer ce droit par la suite. Toute renonciation à un manquement par le Client aux termes des présentes doit être faite par écrit et ne doit pas être considérée comme une renonciation à tout autre manquement ou au même manquement ultérieur.

14.7.2. Tous les droits et recours en vertu de la présente Commande sont cumulatifs et s'ajoutent à tous les autres droits et recours que le Vendeur peut avoir en droit ou en équité.

14.8. FORCE MAJEURE

14.8.1. Ni le Vendeur, ni le Client ne saurait être tenu responsable de toute inexécution, la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une de ses obligations décrites dans les présentes CGV qui aurait pour origine un cas de force majeure.

14.8.2. À ce titre, la force majeure s'entend de tout événement extérieur, imprévisible et irrésistible au sens de l'article 1218 du code civil. De façon expresse, sont considérées comme cas de force majeure ou cas fortuit, outre ceux habituellement retenus par la jurisprudence des cours et tribunaux français : les grèves totales ou partielles, grèves patronales, émeutes, troubles civils, insurrections, guerres, intempéries, épidémies, blocages des moyens de transport ou d'approvisionnement pour quelque raison que ce soit, tremblements de terre, incendies, tempêtes, inondations, dégâts des eaux, restrictions gouvernementales ou légales, modifications légales ou réglementaires des formes de commercialisation, pannes d'ordinateur, blocages des télécommunications, y compris des réseaux de télécommunications, toute remise en cause des fondements mathématiques régissant la théorie des algorithmes cryptographiques, utilisés pour les infrastructures à clé publique et tout autre cas indépendant de la volonté des Parties empêchant l'exécution normale du contrat.

14.9. IMPRÉVISION

En cas de modification, pendant la durée d'exécution de la Commande, des circonstances économiques par rapport aux circonstances lors de son acceptation, indépendamment de l'intervention des Parties et outre les cas de Force Majeure, les Parties s'engagent à se rencontrer pour prendre compte ces nouvelles circonstances et à étudier leurs conséquences au regard de leurs engagements. À défaut d'accord, les Parties s'engagent à appliquer les dispositions de l'article 1195 du Code Civil.

14.10. LOI APPLICABLE - COMPÉTENCE

Les CGV sont régies exclusivement par la loi française.

EN CAS DE LITIGE RÉSULTANT DE L'EXISTENCE, DE LA VALIDITÉ, DE L'INTERPRÉTATION, DE L'EXÉCUTION OU DE LA RÉSOLUTION POUR QUELQUE CAUSE QUE CE SOIT DES CGV, LE LITIGE SERA PORTÉ DEVANT LES TRIBUNAUX COMPÉTENTS DE PARIS (FRANCE). LES TRIBUNAUX COMPÉTENTS DE PARIS SONT ÉGALEMENT COMPÉTENTS POUR LES MESURES PROVISOIRES, Y COMPRIS AUX FINS DE MESURES CONSERVATOIRES, AINSI QUE POUR LES PROCÉDURES EN RÉFÈRE, LES PROCÉDURES EX PARTE, LA MISE EN CAUSE DE LA MULTIPlicité DES DÉFENSEURS.

29. PROCÉDURE AMIABLE

1. En cas de difficultés d'exécution et/ou d'interprétation des documents contractuels et, préalablement à la saisine des juridictions compétentes, les Parties conviennent de tenter de se rapprocher en désignant chacune d'elle un de leur membre de niveau « Direction Générale ».

3. Dans ce cadre, ces représentants établiront un ordre du jour de cette réunion, et, le cas échéant, des réunions suivantes, permettant de mettre fin à leur différend.

4. En cas d'accord, les Parties signeront un protocole d'accord confidentiel et/ou un avenant aux Documents Contractuels.

5. En cas d'absence d'accord entre les Parties, chacune d'elle retrouvera son entière liberté d'action.

DÉPARTEMENT ENTREPRISES PIERRE HERMÉ PARIS

servicecommercial@pierreherme.com

01 77 37 09 47

REJOIGNEZ L'UNIVERS PIERRE HERMÉ PARIS

www.pierreherme.com



@pierrehermeofficial



@Pierre.Herme.Paris



@Pierre.Herme_FR



@Pierre-Hermé-Paris

#PierreHerme #PicassoOfPastry

