

PIERRE HERMÉ

PARIS

Catalogue Entreprises





© Stéphane de Bourgies

Pierre Hermé, un pâtissier français au sommet de son art

Avec *“le plaisir pour seul guide”*, Pierre Hermé invente son propre univers de goûts, de sensations et de plaisirs. Celui que *Vogue USA* surnomme le *“Picasso of Pastry”* crée une Haute-Pâtisserie moderne, reconnue partout dans le monde.

Héritier de quatre générations de boulangers-pâtisseries alsaciens, Pierre Hermé arrive à Paris à 14 ans pour faire son apprentissage chez Gaston Lenôtre. Sa soif d'apprendre lui ouvre toutes les portes. Il explore toutes les arcanes du métier, profite de ses jours de repos pour travailler aux côtés de ses aînés. Il collabore même au journal d'entreprise et gravit un à un tous les échelons de la grande maison parisienne. Son parcours se poursuit chez d'autres grands noms, notamment Fauchon dont il sera le chef pâtissier pendant dix ans, avant de créer la Maison Pierre Hermé Paris en 1998 avec Charles Znaty.

Créateur inspiré, Pierre Hermé bouscule les traditions du métier : éliminer les décorations excessives qui encombrant les pâtisseries, utiliser le sucre comme le sel, en assaisonnement pour relever d'autres nuances de goûts, se remettre chaque jour en question, explorer de nouvelles saveurs, dompter de nouveaux ingrédients et revisiter ses propres recettes.

Au sein de son Atelier de Création, tel un artiste, Pierre Hermé imagine les goûts et les associations de saveurs. Ses créations, il les aborde par le dessin, à la manière d'un couturier. Il écrit les recettes, fixe les proportions. À ses côtés, les pâtisseries réalisent les essais, jusqu'à obtenir le résultat qu'il imaginait.

Des plaisirs aux rencontres, des lectures aux voyages, des fragrances aux textures... Pierre Hermé est curieux de tout. Tout l'inspire. Son travail et son audace en font un nom incontournable de la gastronomie française. Élu Meilleur Pâtissier du Monde par l'Académie des World's 50 Best Restaurants en 2016, le pâtissier-chocolatier met sa maîtrise technique, son talent et sa créativité au service du plaisir de tous les gourmands sur terre... et jusque dans l'espace ! Début 2017, Pierre Hermé a envoyé les premiers macarons dans les étoiles, à destination des astronautes de la Station Spatiale Internationale.

PIERRE HERMÉ

PARIS



Sommaire

Macarons	4
Chocolats	6
Cakes	12
Nomades	13
Confiseries	14
Thés	15
Coffrets Cadeaux	16
Sur-Mesure	18
Événementiel	19
Tarifs	20

ÉQUIPE COMMERCIALE ENTREPRISES

servicecommercial@pierreherme.com

01 77 37 09 47

Conditions générales de vente sur demande

PIERRE HERMÉ

PARIS





Macarons

"Les macarons n'ont que quelques grammes pour mettre nos sens en émoi. Des yeux, on les dévore déjà. Les doigts effleurent leur surface, les arômes sont doucement humés. Lorsque l'on croque leur fine enveloppe croustillante, les oreilles en sont toutes émoustillées. Alors vient en bouche une grâce délicate".

Pierre Hermé



Coffrets Signature

COFFRETS
de 7, 12, 18, 24 ou 40 macarons
et de 4 ou 7 macarons en coffret métal
Personnalisation sur demande



Coffrets d'Exception

SYRINE
Assortiment de 24 macarons



INITIATION
Assortiment de 20 macarons





Chocolats

Un assortiment rigoureux de recettes originales gourmandes et mixées avec soin. Résultat d'un apprivoisement patiemment rôdé. Armé de savoir-faire, Pierre Hermé affirme son style parcouru d'une obsession, la primauté du goût du cacao.



Bonbons de Chocolat

“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 envoûter le palais, offrant fondant et moelleux tout en déclenchant une succession d’arômes qui viennent envahir le corps tout entier.”

Pierre Hermé



Assortiment de Bonbons de Chocolat 50 g, 120 g, 210 g, 350 g, 500 g.

Personnalisation sur demande



PIERRE HERMÉ

PARIS





Bonbons de Chocolat au Macaron

Inviter le macaron dans un bonbon chocolat. Quoi de plus naturel pour Pierre Hermé qui manie ces deux répertoires gourmands avec passion ?

En résulte une création métissée où s'impose la pureté du goût du cacao tout en révélant le goût de l'amande et la texture moelleuse du macaron.



20 pièces



12 pièces

PH cubes

Le PH Cube est une petite bouchée qui a juste ce qu'il faut d'épaisseur pour révéler un contraste de textures entre l'enrobage craquant, les ganaches moelleuses ou les pralinés croustillants.



36 pièces

PIERRE HERMÉ

PARIS



Snacking Chocolat



MENDIANTS

120 g

Chocolat noir - Chocolat au Lait



CROQUANTS AU PRALINÉ

120 g



NOUGATINES

135 g



ORANGETTES

120 g



ABSOLUMENT

110 g

Chocolat noir - Chocolat au Lait

PIERRE HERMÉ

PARIS



Tablettes

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.



Sélection de 10 tablettes de chocolat, grands crus de chocolat noir, chocolat au lait et chocolat blond.



Cakes

Bombé, moelleux ou assagi, notes fruitées, cacaotées ou inspirées des saveurs Fetish de la Maison, le "gâteau de voyage", version de "l'afternoon cake", nous entraîne sur les chemins de la gourmandise avec une irrésistible touche de Pierre Hermé.



CAKE ISPAHAN

Biscuit à la rose, framboises & litchis



CAKE ORPHÉO

Biscuit au chocolat, praliné feuilleté aux noisettes, enrobés de chocolat noir aux amandes grillées



CAKE INFINIMENT CITRON

Biscuit aux zestes de citron



CAKE MOGADOR

Biscuit au chocolat au lait & fruit de la Passion



CAKE INFINIMENT PRALINÉ NOISETTE

Biscuit à la noisette, praliné noisette & noisettes caramélisées



Les entremets Nomade voyagent jusqu'à vous !

La Maison Pierre Hermé Paris utilise la technologie pour ce qu'elle a de meilleur. L'envoi de ces gâteaux en froid négatif (-18°C) préserve ainsi toutes les qualités esthétiques et gustatives et permet, après décongélation en froid positif, de retrouver une qualité optimale en termes de saveurs.

NOMADE ISPAHAN

Biscuit macaron, crème aux pétales de roses, biscuit à la rose, framboises et litchis.



NOMADE DE SAISON

Saveurs variant au gré des saisons

PIERRE HERMÉ

PARIS



Confiseries

"Tout l'art du confiseur,
à travers d'exquises gourmandises
à partager."

Pierre Hermé



NOUGATS
180 g
3 saveurs



CARAMELS
180 g
3 saveurs



CONFITURES
220 g
6 saveurs

PIERRE HERMÉ

PARIS



THÉS

Sélection de thés en sachet ou en vrac

THÉS NOIRS

ISPAHAN

Letchi, framboise & rose

JARDIN DE PIERRE

Agrumes, jasmin, rose & violette

EARL GREY FLEURS BLEUES

Thés noirs parfumés à la bergamote

THÉ VERT

CÉRÉMONIE

Sencha, fleur d'oranger et agrumes

Thés

Boissons idéales pour accompagner tous vos plaisirs sucrés, les boissons de la Maison Pierre Hermé Paris sont le fruit d'un patient travail de sélection et de composition de saveurs.





Coffrets à Composer

Lignes sobres et allures colorées,
parés d'un lien de cuir élégant,
les coffrets cadeaux de la
Maison Pierre Hermé s'habillent
de chic pour mieux s'offrir.



MOSAÏC

Une gamme de coffrets cadeaux
dévoilant un ensemble d'assortiments emblématiques
de la Maison Pierre Hermé Paris.

Disponibles en 2 formats.

PIERRE HERMÉ
PARIS



PIERRE HERMÉ
PARIS

MONTS & MERVEILLES

Offre cadeau par excellence,
elle révèle sous ses courbes élégantes une sélection
gourmande de créations Pierre Hermé Paris
à composer à l'envi.

Disponibles en 3 formats.

CARTE CADEAU
DIGITALE

PIERRE HERMÉ
PARIS

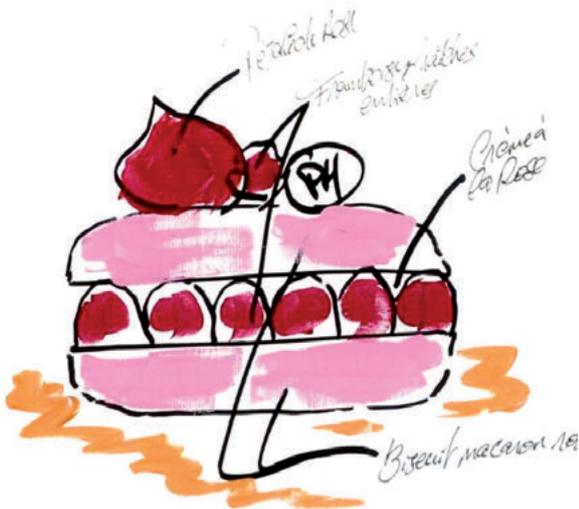
30 €, 50 €, 100 € et 150 €



Le Sur-Mesure

Des produits exceptionnels pour des soirées et des cadeaux d'exception, la Maison Pierre Hermé Paris se tient à votre disposition pour réaliser le projet correspondant à vos envies : nous développons avec vous un cadeau original et personnalisé.

Offrez des macarons ou des bonbons chocolat à l'image de votre entreprise. Couleurs, saveurs ou impression d'un logo, nous réalisons pour vous des gourmandises qui vous ressemblent, présentées dans des boîtes personnalisées. Bonbons chocolat, macarons, confiseries, petits fours secs... Toute la créativité de Pierre Hermé présentée dans des écrins colorés ou illustrés par des artistes chers à notre Maison. L'occasion d'offrir à quelques privilégiés un moment de gourmandise unique.



La Haute-Couture

Qui n'a jamais rêvé d'une pâtisserie créée uniquement pour soi ? Dans l'intimité de son Atelier de Création, Pierre Hermé élabore des recettes Haute-Couture sur-mesure, pour des passionnés de gourmandise.

La première création Haute-Couture fût un macaron coing-framboise offert par un jeune homme à sa mère. Son idée ? Rappeler à sa mère les fruits de son verger qu'elle appréciait tant. Depuis, la liste des commandes Haute-Couture passées à Pierre Hermé s'allonge chaque année. Célébrités, familles royales, capitaines d'industrie, anonymes...

Qu'il s'agisse d'un défilé de mode, d'un mariage ou d'une conférence internationale, les demandes partagent toutes le même caractère exceptionnel.



Événements

Un lancement presse ?
Une soirée pour vos meilleurs clients ?
Offrez une expérience gourmande
unique à vos convives.
Animations par un chef pâtissier, parcours
commenté sur le thème de votre choix,
pyramide de macarons.
Votre chargée d'affaires vous conseille
et élabore avec vous l'animation
qui correspondra le mieux
à vos événements.

PYRAMIDES DE MACARONS
35, 55, 80, 130, 160, 210, 350, 400 macarons

PIERRE HERMÉ

PARIS



MACARONS

COFFRETS SIGNATURE

4 macarons métallique	12,32 €
7 macarons	19,43 €
7 macarons métallique	22,27 €
12 macarons	33,18 €
18 macarons	48,34 €
24 macarons	64,45 €
40 macarons	104,27 €

COFFRETS D'EXCEPTION

Initiation 20 macarons	56,87 €
Syrine 24 macarons	75,83 €

BONBONS CHOCOLAT

SIGNATURES & CLASSIQUES

50 g	11,37 €
120 g	19,91 €
210 g	30,33 €
350 g	47,39 €
500 g	58,77 €

CHOCOLATS AU MACARON

12 pièces	23,70 €
20 pièces	35,07 €

PH CUBES

36 pièces	26,54 €
-----------	---------

SNACKING

Orangettes	13,27 €
Absolument Noir	13,27 €
Absolument Lait	11,67 €
Croquant au Praliné	13,27 €
Mendiants Noir	13,27 €
Mendiants Lait	11,67 €
Nougatines	10,90 €

TABLETTES

Pure Origine Java	9,00 €
Pure Origine Sao Tomé à la fleur de sel	9,00 €
Lait Pierre Hermé Paris	8,25 €
Blond Caramélisé à la Fleur de Sel	8,25 €
Lait et Noisettes grillées	8,25 €
Noir et Amandes grillées	9,38 €
Pure Origine Madagascar, Plantation Millot	9,95 €
Tablette Mendant Chocolat au Lait	9,17 €
Tablette Mendant Chocolat Blond	9,17 €
Tablette Mendant Chocolat Noir	10,43 €

PRIX HT

CAKES

Ispahan	21,80 €
Orphéo	21,80 €
Mogador	21,80 €
Infiniment Praliné Noisette	21,80 €
Infiniment Citron	21,80 €

NOMADES

Ispahan	56,87 €
Nomade de saison	56,87 €

CONFISERIES

Caramels	15,83 €
Nougats	15,83 €
Confitures	9,95 €

THÉS

20 sachets	13,27 €
80 g - vrac	11,37 €

COFFRETS CADEAUX

Cartes Cadeaux digitales	50 €, 100 € ou 150 €
Boîte à Gourmandises	à partir de 40 €
Mosaic – disponible en 2 tailles	à partir de 55 €
Monts & Merveilles – disponible en 3 tailles	à partir de 105 €

PYRAMIDES DE MACARONS

Prix sur demande



CADEAUX D'AFFAIRES & ÉVÉNEMENTS

servicecommercial@pierreherme.com
+33 (0)1 77 37 09 47

SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

@pierrehermeofficial
#pierreherme

PIERRE HERMÉ

PARIS