

THOMAS BOOG



PIERRE HERMÉ

PARIS



Une collection de Pâques onirique

du 16 mars au 13 avril

Avec une collection de Pâques placée sous le signe des coquillages, la collaboration inédite entre la Maison Pierre Hermé Paris et l'artisan décorateur Thomas Boog nous entraîne vers un univers marin onirique. Admirateur de longue date du travail de l'artiste, tantôt contemporain et épuré, tantôt baroque, où s'entremêlent savamment coquillages et coraux, la rencontre entre Pierre Hermé et Thomas Boog était inévitable. Pierre Hermé donne alors carte blanche à Thomas Boog pour créer un œuf de Pâques extraordinaire, où les coquillages ne seront plus en nacre mais en chocolat. Lorsqu'il découvre le prototype, Pierre Hermé est subjugué, et deux années seront nécessaires pour réussir à reproduire à l'identique l'œuf de Thomas Boog.



*“Je voulais une collection inattendue,  
unique à l'image des créations de Thomas Boog,  
une collection qui interpelle  
avant d'être partagée.”*

*Pierre Hermé*

La passion du travail des ingrédients bruts réunit les deux hommes dans la quête de l'excellence. Thomas Boog sélectionne, sculpte, polit, blanchit, taille les coquillages pour révéler leur splendeur parfois discrète. Pierre Hermé goûte, choisit, cisèle, révèle, sublime les meilleurs ingrédients. Tous les deux, avec précision et minutie, réinventent la matière, l'associent, pour mieux la sublimer.

Le goût s'amuse de contrastes alliant chocolat blond caramélisé et chocolat au lait ou encore chocolat noir pure Origine Belize et chocolat au lait dans différents assemblages.

Édition limitée  
“La Face de l'Œuf”  
Coffret Prestige



## LA FACE DE L'ŒUF

Des œufs singuliers composés d'un assemblage élégant et baroque de coquillages. Chacun des œufs est composé de deux chocolats mettant en valeur un visage à la manière des œuvres extravagantes d'Arcimboldo. L'œuf Thomas Boog est proposé en quatre versions dont une édition limitée.



*Chocolat blond caramélisé  
et face chocolat noir  
Pure Origine Bélize*



*Chocolat au lait  
Pierre Hermé Paris  
et face en chocolat blond*



*Chocolat noir  
Pure Origine Bélize  
et face chocolat au lait  
Pierre Hermé Paris*

PIERRE HERMÉ  
PARIS



*Chocolat blond  
caramélisé*



*Chocolat au lait  
Pierre Hermé Paris*



*Chocolat noir  
Pure Origine Belize*

## NAUTILUS AVARUM

Les moulages, présentés telles des œuvres d'arts sur leurs socles, donnent au Nautilus Avarum, fossile vivant à la coque élégamment spiralée, ses lettres de noblesse.

Disponible en 2 tailles  
Poids 195 g  
Poids 285 g avec 50 g de garniture





## ŒUF POSÉIDON

Ligne sobre et épurée, l'œuf Poséidon se révèle, marqué des empreintes fossilisées de coquillages, creusées à même le chocolat.

Dimension : 14 cm



*Chocolat blond  
caramélisé*



*Chocolat au lait  
Pierre Hermé Paris*



*Chocolat noir  
Pure Origine Bélize*





## TABLETTE COQUILLAGES PRALINÉ

Deux tablettes inédites, dont l'aspect ondulé rappelant le ressac, se parent de 4 coquillages délicieusement fourrés d'un praliné noisette ou d'un praliné pignon de cèdre.

*Tablette Coquillages Infiniment Praliné Noisette*

*Tablette Coquillages Infiniment Praliné Pignon de cèdre*

## LAPINS DE FRANÇOIS POMPON

Le pâtissier-chocolatier y célèbre les lignes épurées et rondes des sculptures de François Pompon, ce sculpteur visionnaire de la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle. Poules et lapins en chocolat arborent des formes lisses, pleines et arrondies, rendant hommage à la puissance douce et au rendu du mouvement des créations de François Pompon, sculpteur visionnaire de la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle. Pour les puristes, on retrouve bien sûr le chocolat noir, Pure Origine Madagascar, Plantation Millot, 68% de cacao et le chocolat au lait de la Maison. Chaque sujet, excepté les plus petits, sera garni de petits œufs assortis.



## COLOMBE DE PÂQUES

C'est dans la plus pure tradition italienne que Pierre Hermé crée cette année sa Colombe de Pâques. Une tradition qui remonte au Moyen Âge en Italie où l'on enrichissait le pain à l'occasion des Fêtes. Pour imaginer ce Panettone, Pierre Hermé utilise le premier levain et une farine en provenance d'Italie pour travailler cette pâte beurrée à la texture aérée et au goût incomparable dans la plus stricte tradition. Il l'enrichit de morceaux d'oranges confites et d'éclats de chocolat noir Pure Origine Venezuela, Grand Cru Araguani, qui apportent croquant et gourmandise à ce pain généreux.



PIERRE HERMÉ  
PARIS



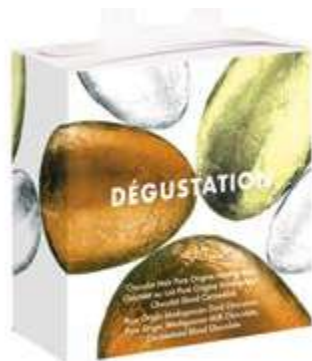
POCHETTE COQUILLAGE  
EN CHOCOLAT 90 g

Pure Chocolat Noir, Lait et Blond



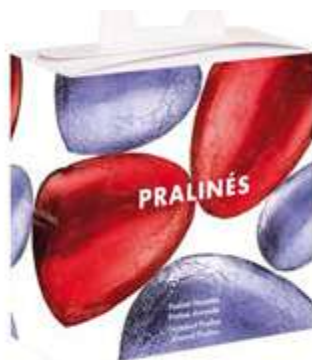
## ŒUFS DÉGUSTATION 220 g

Chocolat Blond Caramélisé à la Fleur de Sel, Chocolat au Lait Pierre Hermé Paris, Chocolat Noir Pure Origine Madagascar



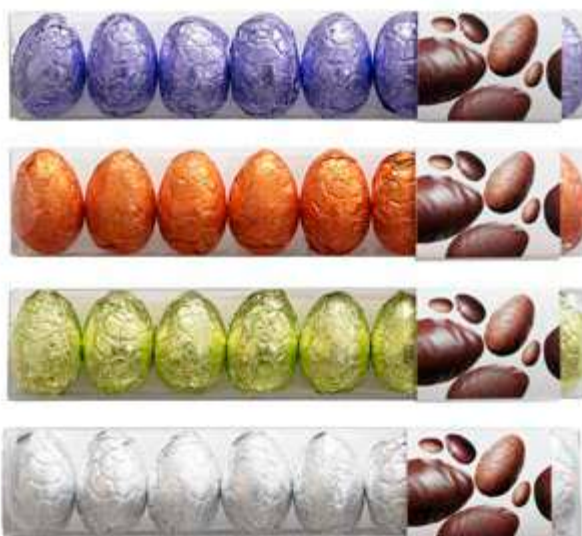
## ŒUFS PRALINÉS 220 g

Infiniment Praliné Noisette  
Infiniment Praliné Amande



## DEMI-ŒUFS CROQUANT NOUGATINE 220 g

Demi-Œuf Croquant Nougatine Chocolat au Lait,  
Demi-Œuf Croquant Nougatine Chocolat Noir



## RÉGLETTES PETITS ŒUFS

Chocolat noir Pure Origine Madagascar  
Chocolat au Lait Tanariva  
Chocolat Blond caramélisé à la fleur de sel  
Praliné Noisette

## COLLECTION DE PETITS ŒUFS

Habillés de papiers colorés, les petits œufs aux saveurs multiples de la Maison Pierre Hermé Paris se compilent désormais dans deux coffrets ultra désirables, tels des écrins.



Chocolat Noir Pure Origine Madagascar



Chocolat au Lait Tanariva



Chocolat Blond Caramélisé



Infiniment Praliné Amande



Infiniment Praliné Noisette



Chocolat Noir Manjari



COFFRET ŒUFS  
DÉGUSTATION & PRALINÉS  
36 œufs (270 g)



COFFRET ŒUFS  
DÉGUSTATION & PRALINÉS  
64 œufs (480 g)

# PIERRE HERMÉ

PARIS

Avec le goût comme unique obsession, le pâtissier-chocolatier n'a eu de cesse d'aller à la recherche de grands crus uniques, pour les apprivoiser et exploiter toutes les facettes et la richesse qu'un chocolat peut exprimer. Pierre Hermé a su interpréter toute l'expression de la singularité de ses Grands Crus au coeur de ses créations audacieuses de Pâques. Initié, passionné ou simple gourmand, chacun aura l'occasion de vivre un moment exceptionnel en dégustant l'une des créations chocolatées de la Maison Pierre Hermé Paris.



## CHOCOLAT NOIR PURE ORIGINE BELIZE

*Plantation Xibun, District Cayo, 64% de cacao*

La dernière découverte de Pierre Hermé en matière de chocolat. Issue d'une plantation traversée par la rivière Xibun dans le district de Cayo au Belize. Il se caractérise par une grande longueur en bouche, un parfum de cacao très pur et des notes de fruits rouges.



## CHOCOLAT AU LAIT PIERRE HERME PARIS

*45 % de cacao*

Créé en exclusivité pour Pierre Hermé Paris, le Chocolat au lait Pierre Hermé Paris, 45% de cacao, révèle un parfum prononcé de cacao, prolongé par des notes lactées et un léger goût de caramel.



## CHOCOLAT BLOND CARAMÉLISÉ À LA FLEUR DE SEL

*32% de beurre de cacao*

La caramélisation de la poudre de lait qu'il contient procure à ce chocolat une intense douceur biscuitée et peu sucrée de prime abord, laissant rapidement place aux notes généreuses de sablé à la pointe de sel.



## A PROPOS DE THOMAS BOOG

Né en montagne Suisse et parisien d'adoption, Thomas Boog a toujours été ébloui par les coquillages depuis son enfance. Il a très vite compris que le coquillage était un cadeau de la Nature. *“C'est est un trésor, une tradition qui se perpétue depuis la nuit des temps. Le coquillage est éternel.”* C'est ainsi qu'après une carrière de directeur artistique dans des Maisons de luxe, il décide en 1989, de se consacrer à sa passion. Il puise aujourd'hui son inspiration dans les fonds marins, associant coraux et coquillages pour imaginer des décors aussi élégants qu'inattendus et des œuvres uniques au style singulier et exotique. Il joue avec les couleurs, les matières et l'accumulation structurée de coquillages, *“le coquillage résiste lorsqu'il est maîtrisé, lorsque le motif est répété. L'intervention de l'Homme est primordiale pour révéler la beauté d'un coquillage, tout comme la farine et les œufs le sont pour le pâtissier qui les transforme en dessert d'exception”.*

## À PROPOS DE LA MAISON PIERRE HERMÉ PARIS

Créée en 1997, la Maison de Haute Pâtisserie imaginée par Pierre Hermé et Charles Znaty inaugure sa première boutique à Tokyo en 1998 suivie en 2001 par la pâtisserie parisienne au 72 rue Bonaparte, au cœur du quartier Saint-Germain. Chaque jour, les fans toujours plus nombreux viennent y découvrir pâtisseries, macarons et chocolats : des trésors de gourmandises élaborés avec la passion du goût propre à Pierre Hermé, élu Meilleur Pâtissier du Monde par l'Académie des World's 50 Best Restaurants en 2016. Pierre Hermé Paris s'associe à L'Occitane fin 2017 en réinventant les codes de la cosmétique et de la gourmandise au cœur d'une bulle de bien-être, le 86Champs, ouvert sur la plus belle avenue du Monde. La Maison Pierre Hermé Paris, entreprise du patrimoine vivant, est membre du Comité Colbert et partenaire des groupes Raffles pour l'hôtel Royal Monceau, Ritz-Carlton, La Mamounia ainsi que de la Maison Dior avec le Café Dior by Pierre Hermé à Séoul et Tokyo. Elle compte plusieurs dizaines de points de vente dans douze pays et un effectif de près de 700 collaborateurs.

[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)



# PIERRE HERMÉ

PARIS

## TARIFS PÂQUES 2020

COLLECTION THOMAS BOOG X PIERRE HERMÉ PRIX HT

### LA FACE DE L'ŒUF

Chocolat Noir <i>face</i> Chocolat Lait .....	55,92 €
Chocolat Lait <i>face</i> Chocolat Blond .....	49,17 €
Chocolat Blond Caramélisé <i>face</i> Chocolat Noir .....	55,92 €

LA FACE DE L'ŒUF ..... 142,18 €  
Edition limitée - Coffret Prestige

### NAUTILUS AVARUM - DISPONIBLE EN CHOCOLAT NOIR, LAIT ET BLOND

Poids 195 g Chocolat Noir ou Blond .....	27,49 €
Poids 195 g Chocolat Lait .....	24,17 €
Poids 285 g Chocolat Noir ou Blond .....	40,76 €
Poids 285 g Chocolat Lait .....	35,83 €

### ŒUF POSÉIDON - DISPONIBLE EN CHOCOLAT NOIR, LAIT ET BLOND

Dimension 14 cm Chocolat Noir ou Blond .....	40,76 €
Dimension 14 cm Chocolat Lait .....	35,83 €

TABLETTE COQUILLAGES PRALINÉ NOISETTE .....	9,48 €
COQUILLAGE EN CHOCOLAT .....	10,90 €

### COLLECTION D'APRÈS FRANÇOIS POMPON

#### LAPIN D'APRÈS FRANÇOIS POMPON

Chocolat Lait - 150 g .....	24,17 €
Chocolat Noir - 150 g .....	27,49 €
Chocolat Blond - 150 g .....	27,49 €
BRIOCHE Colombe de Pâques - 600 g .....	26,54 €

#### COLLECTION DE PETITS ŒUFS

##### RÉGLETTE 8 ŒUFS

Chocolat Noir, Blond ou Praliné Noisette.....	9,38 €
Chocolat Lait .....	8,25 €

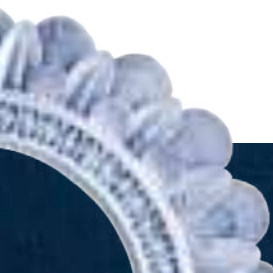
ŒUFS DÉGUSTATION - 220 g ..... 21,80 €

ŒUFS PRALINÉS - 220 g ..... 21,80 €

DEMI-ŒUFS CROQUANT NOUGATINE - 220 g ..... 21,80 €

COFFRET ŒUFS DÉGUSTATION & PRALINÉS - 270 g ..... 36,97 €

COFFRET ŒUFS DÉGUSTATION & PRALINÉS - 480 g ..... 50,24 €



PIERRE HERMÉ  
PARIS



## CADEAUX D'AFFAIRES & ÉVÉNEMENT

[servicecommercial@pierreherme.com](mailto:servicecommercial@pierreherme.com)

+33 (0)1 77 37 09 47

[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)