

A still life composition featuring several bright yellow lemons and green leaves scattered across a textured, light-colored wall. Interspersed among the lemons are several macarons in shades of light pink, peach, and cream. The lighting is soft and natural, highlighting the textures of the lemons' rinds and the smooth surfaces of the macarons.

2022

AVRIL - JUIN

APRIL - JUNE

PIERRE HERMÉ

PARIS

COLLECTION INFINIMENT®

saveurs uniques dans leur plus belle expression



INFINIMENT CARAMEL

Caramel au Beurre Salé
Salted-Butter Caramel
(1^l - 3 - 5^l - 6^l - 7 - 8 - 11^l - 12^l)



INFINIMENT PISTACHE

Pistache
Pistachio
(1^l - 3 - 5^l - 6^l - 7 - 8 - 10^l - 11^l)



INFINIMENT CHOCOLAT PURE ORIGINE BRÉSIL, PLANTATION PAINEIRAS

Pure Origin Brazilian Dark
Chocolate, Paineiras Plantation
(1^l - 3 - 5^l - 6 - 7 - 8 - 11^l)



INFINIMENT VANILLE DE MADAGASCAR

Vanille de Madagascar
Madagascan Vanilla
(1^l - 3 - 5^l - 6^l - 7 - 8 - 11^l)



INFINIMENT PRALINÉ NOISETTE

Praliné Noisette & Praliné Croustillant
Hazelnut Praline & Crispy Praline
(1^l - 3 - 5^l - 6^l - 7 - 8 - 11^l)



INFINIMENT KINAKO

Kinako
Kinako
(1^l - 3 - 5^l - 6 - 7 - 8 - 11^l)



INFINIMENT YUZU

Yuzu
Yuzu
(1^l - 3 - 5^l - 6^l - 7 - 8 - 11^l)



INFINIMENT GRIOTTE

Griotte
Cherry
(1^l - 3 - 5^l - 6^l - 7 - 8 - 11^l)



INFINIMENT FRAISE

Fraise & Confit de Fraise
Strawberry & Candied Strawberry
(1^l - 3 - 5^l - 6^l - 7 - 8 - 11^l)



INFINIMENT FRAMBOISE

Framboise
Raspberry
(1^l - 3 - 5^l - 6^l - 7 - 8 - 11^l)

COLLECTION SIGNATURE

créations rares & originales



ISPAHAN

Rose, Litchi & Framboise
Rose, Litchi & Raspberry
(1^l - 3 - 5^l - 6^l - 7 - 8 - 11^l)



MOGADOR

Chocolat au Lait & Fruit de la Passion
Milk Chocolate & Passion Fruit
(1^l - 3 - 5^l - 6^l - 7 - 8 - 11^l)



JARDIN JAPONAIS

Fleur de Cerisier (Griotte, Citron
& Fève Tonka)
*Cherry blossom (Morello cherry,
Lemon & Tonka bean)*
(1^l - 3 - 5^l - 6^l - 7 - 8 - 11^l)



JARDIN ZEN

Chocolat & Miso Blanc
Chocolate & White Miso
(1 - 2^l - 3 - 4^l - 5^l - 6 - 7 - 8 - 9^l - 10^l - 11^l)
Contient de l'alcool - Contains alcohol



Nouvelle création
New creation

OURÉA

Yuzu & Praliné Feuilleté Noisette
Flaky Hazelnut praline & Yuzu
(1^l - 3 - 5^l - 6^l - 7 - 8 - 11^l)



Nouvelle création
New creation

OUVRE-TOI

Caramel & Sésame noir croustillant
Caramel & Crispy black sesame
(1 - 3 - 5^l - 6 - 7 - 8 - 11 - 12^l)



JARDIN FRUITÉ

Citron Vert & Fruits Rouges
Lime & Red Berries
(1^l - 3 - 5^l - 6^l - 7 - 8 - 11^l)



VELOUTÉ MONTEBELLO

Yahourt, Pistache & Framboise
Yoghurt, Pistachio & Raspberry
(1^l - 3 - 5^l - 6 - 7 - 8 - 10^l - 11^l)

À PROPOS DE PIERRE HERMÉ

Héritier de quatre générations de boulangers pâtisseries alsaciens, Pierre Hermé a commencé sa carrière à l'âge de 14 ans, auprès de Gaston Lenôte. Célébré partout dans le monde, celui que Vogue a surnommé "Picasso of Pastry" a apporté à la pâtisserie goût et modernité. Avec "le plaisir pour seul guide", Pierre Hermé a inventé son propre univers de goûts, de sensations et de plaisirs, une approche originale du métier de pâtissier qui l'a conduit à révolutionner les traditions les mieux établies.

ABOUT PIERRE HERMÉ

Heir to four generations of Alsatian bakery and pastry-making tradition, Pierre Hermé revolutionised pastry-making with regard to taste and modernity. With "pleasure as his only guide", Pierre Hermé has invented his own universe of tastes, sensations and pleasures and created the modern concept of Haute-Pâtisserie, now world renowned.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Les macarons Pierre Hermé Paris se dégustent dans les 4 jours après leur achat. Pour profiter pleinement de leurs saveurs, il est préférable de les conserver en bas de votre réfrigérateur et de les sortir 30 minutes avant de les servir.

RECOMMENDATIONS FOR TASTING

Pierre Hermé Paris macarons should be consumed within 4 days following their purchase. Flavours are at their best when the macarons are kept at the bottom of the fridge (+4°C) and brought back to room temperature 30 minutes before serving.

INFORMATIONS ALLERGÈNES

Les chiffres présents dans la description vous permettent d'identifier les allergènes directement présents dans la recette ou sous forme de traces éventuelles (T) : 1 : Gluten - 2 : Crustacés - 3 : Œufs - 4 : Poissons - 5 : Arachides - 6 : Soja - 7 : Lait - 8 : Fruits à coque - 9 : Céleri - 10 : Moutarde - 11 : Graines de sésame - 12 : Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg - 13 : Lupin - 14 : Mollusques.

INFORMATION ABOUT ALLERGENS

The figures noted in the product description allow you to identify the allergens directly present in each recipe or that may be present as traces (T): 1: Gluten - 2: Crustaceans - 3: Eggs - 4: Fish - 5: Peanuts - 6: Soybeans - 7: Milk - 8: Nuts - 9: Celery - 10: Mustard - 11: Sesame seeds - 12: Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg - 13: lupin - 14: Molluscs.



REJOIGNEZ L'UNIVERS PIERRE HERMÉ PARIS
JOIN PIERRE HERMÉ PARIS UNIVERSE

@pierrehermeofficial
#pierreherme



Click & Collect

Disponible dans nos boutiques parisiennes.
www.pierreherme.com

PIERRE HERMÉ
PARIS