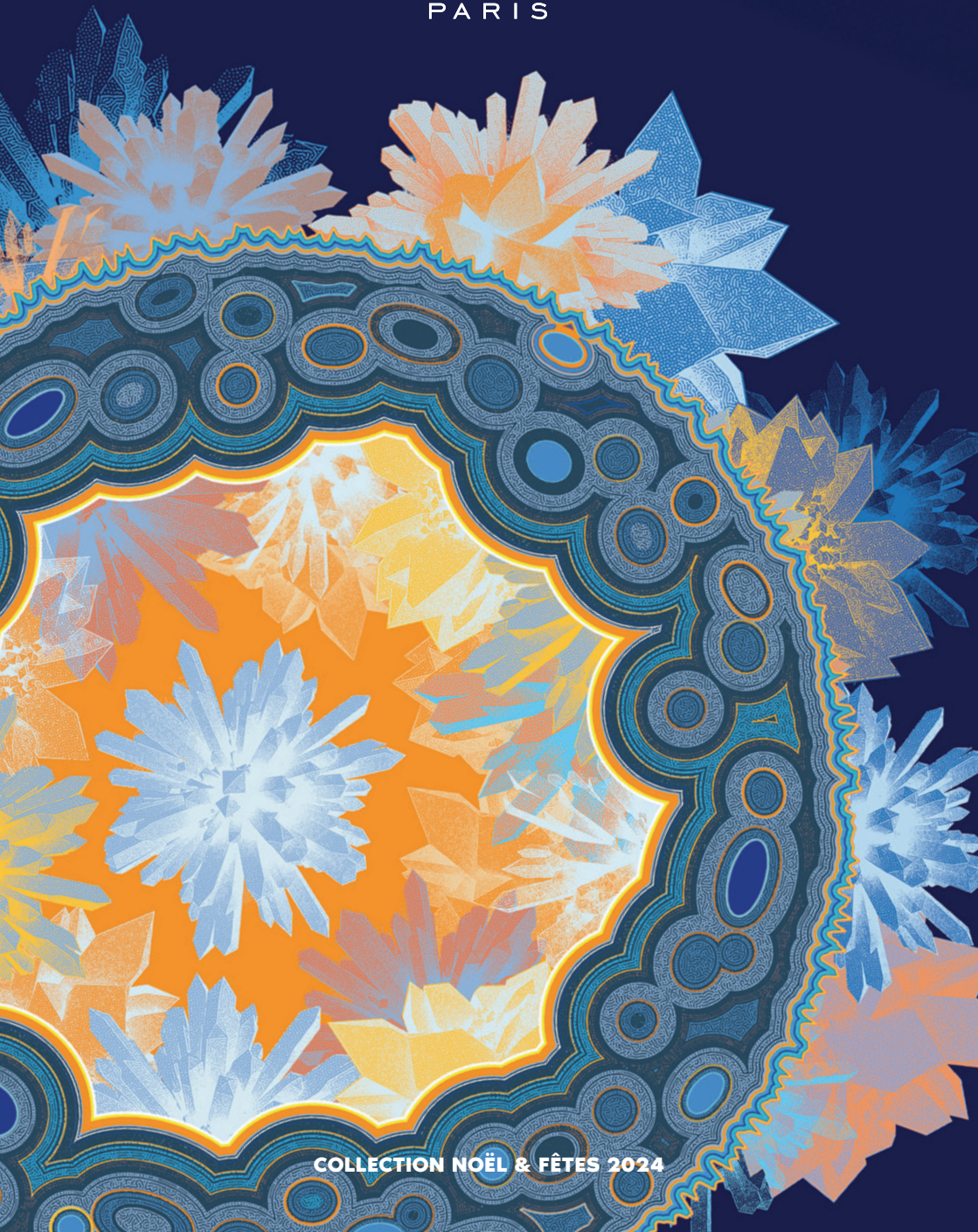


PIERRE HERMÉ

PARIS



COLLECTION NOËL & FÊTES 2024

Pierre par Pierre

de la Nature au Goût

Aussi mystérieuse que précieuse, la collection de Noël imaginée par Pierre Hermé est un voyage inédit au centre de la Terre. De lectures en musées, de roches en cristaux, le minéral s'impose dans son "ipséité" géologique comme source d'inspiration infinie. Ses reflets, ses reliefs, ses dimensions parfois hors norme, sa puissance, font naître une fascination, point de départ de Pierre par Pierre, un double sens qui convoque les arcanes de la Nature et appelle la créativité de Pierre Hermé, avant de céder la place à l'imaginaire.

D'apparence solide, parfois aussi fragile, les minéraux s'apparentent par bien des points à la pâtisserie. On y retrouve les trésors de la Terre sans lesquels rien ne prendrait vie puis l'assemblage des ingrédients nécessaires à la création. La Terre, ses roches et les gâteaux partagent le même vocabulaire de la graine au noyau en passant par la croûte. Les molécules sont choisies et parfaitement ordonnées puis assemblées pour donner naissance à des structures en 3 dimensions à la géométrie variée. La lumière s'y réfléchit ensuite laissant apparaître couleurs et formes invitant l'envoûtement et la gourmandise.

Pierre Hermé et Dimitri Rybaltchenko se retrouvent naturellement dans l'univers du minéral, chacun dans son évocation intime. Un jeu de contrastes et de complémentarité qui entre en résonance, alliant épaisseur légère, pureté imparfaite, transparence et couleur, reliefs et nuances, célébrant la beauté des cristaux dans une fascinante collection de Noël.

"Les cristaux ont immédiatement fait naître chez moi un émerveillement, une fascination appelant à la contemplation. Un côté scintillant, précieux, une certaine forme de magie et de mystère, l'archétype même de ce que m'évoquent les fêtes de fin d'année. Comme le glaçage d'un gâteau, les roches révèlent sous leur carapace brute, l'éclat captivant des cristaux, révélateur de Nature et de puissance. C'est dans cette approche que nous nous sommes retrouvés avec Dimitri. Son interprétation lumineuse, tout en contraste laisse à chacun le pouvoir d'imaginer son propre univers. Son dessin offre une impression de transparence, de pureté, de volume. Des couleurs et des formes qui fascinent, pétillent, pour laisser s'exprimer nos émotions."

Pierre Hermé
Dimitri



Chaque dessin, chaque création sucrée raconte une histoire, mémorable. Trésor enfoui, découverte insolite, aventure gustative nouvelle, la collection de Noël de Pierre Hermé invite au mystère, à l'imaginaire et à l'enchantement sans jamais totalement se dévoiler.

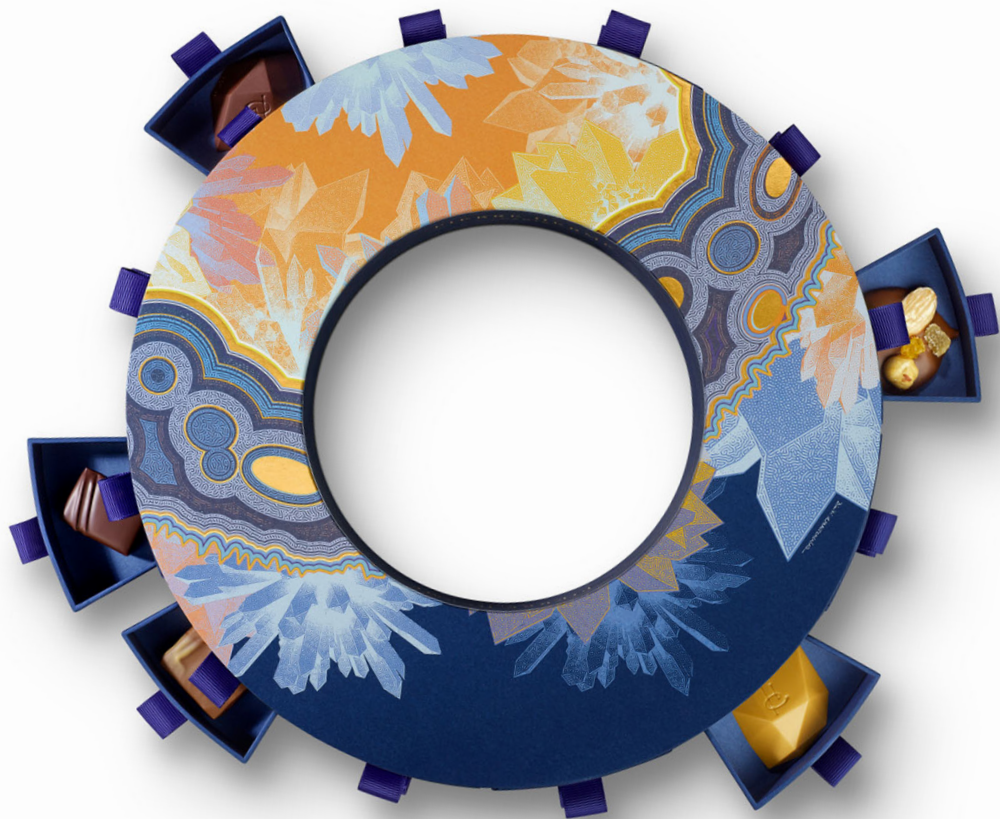
“ C'est la première fois que je dessine des cristaux. Ils suscitent l'admiration. Comme des sculptures sorties de la Terre, la première impression est leur force mais aussi leur délicatesse Les cristaux ne se dévoilent pas, ils demandent à être découverts. Pour ce dessin je me suis attaché à traiter leur éclat, à jouer les contrastes tout en économisant les couleurs, le jaune et le bleu, le froid et le chaud. Puis je me suis inspiré de leur trame organique pour traiter la transparence en superposant des trames opaques, en travaillant leur relief. ”

Dimitri RYBALTCHENKO

Calendriers de l'Avent.....	6	Épiphanie	42
Macarons.....	12	Dimitri Rybaltchenko	46
Chocolat.....	17	Tarifs & Informations.....	49
Coffrets Cadeaux	29	Suggestions de cadeaux.....	51
Pièce d'Exception.....	34	Contact & Demande de devis.....	52
Gâteaux de Voyage.....	36	CGV.....	53
Panettones & Stollen.....	39		

CALENDRIERS DE L'AVENT





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
61,61€ 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

Cette année, le calendrier de l'Avent, en édition limitée, accueille les créations du Centre Verrier de Meisenthal. Les boules de verre de Noël sont travaillées à la main et soufflées à la bouche par les artisans. Comme une ode au centre de la Terre, la verrerie imagine pour Pierre Hermé une boule de Noël aux facettes côtelées dont les couleurs reproduisent avec élégance et réalisme l'éclat, les reflets et les reliefs des cristaux.

Calendrier d'Exception en Edition limitée.
Couleur de la boule en verre au choix : orange ou bleu
180 g
161,14€ HT





COLLECTION MACARONS ADORABLES 2024

Foie gras, truffe noire mais aussi pain au levain toasté de la Maison Poillâne, avocat ou encore graines de courge... Pour les fêtes de fin d'année, Pierre Hermé compose une partition où les ingrédients d'exception s'accordent et se répondent en écho dans de précieuses associations pour ponctuer le tracé du dessin de savoureux souvenirs de voyage.

Macaron à la pièce : 2,65€ HT



ALTO

La magie de Noël s'installe, portée dans ce jardin extraordinaire par la réminiscence du parfum du pain d'épices. Pierre Hermé imagine un duo inédit où le caramel doux et moelleux s'invite au côté des notes aromatiques du pain d'épices lui donnant une texture onctueuse et tempérant par ses notes suaves l'ardeur des épices.

Pain d'Épices & Caramel



ÉCLAT

Alliance inattendue du citron et des graines de courge, Pierre Hermé offre à l'agrumes le rôle principal soulignant son parfum par la surprenante note végétale d'un praliné aux graines de courge.

Citron & Praliné Graine de courge



JADE

Association inattendue de l'avocat et du pamplemousse rose dans ce macaron comme facetté par la Nature. Pierre Hermé en polit les contours, assaisonnant la crème onctueuse à l'avocat d'une touche de coriandre pour pousser la note verte du fruit, de quelques gouttes de Tabasco et de jus de citron pour le mettre en valeur. Quant à la crème de pamplemousse, sa légère amertume donne du relief à cette bouchée éphémère.

Avocat & Pamplemousse



ÉMERAUDE

Pierre Hermé sublime les saveurs du poivre de sapin auquel il offre le premier rôle. L'amertume du miel de printemps du maquis corse vient apporter l'équilibre, éclipsant légèrement la saveur résineuse du sapin pour n'en laisser que le parfum. Un macaron infiniment festif.

Miel & Poivre de Sapin



AURORE

Association gourmande s'il en est, Pierre Hermé associe au chocolat pure origine Bélize, district de Cayo, Plantation Xibun, un praliné aux noix de Pécan dont les notes singulières se dévoilent progressivement apportant parfum et croquant. Toute la gourmandise du fruit sec se révèle sans jamais gommer la saveur du chocolat.

Chocolat & Praliné Noix de Pécan



AMÉTHYSTE

Pour contre-balancer le goût douxcreux du marron, Pierre Hermé lui associe un confit de cassis dont l'acidité, l'amertume et le parfum cisèlent la saveur du fruit et l'érigent sur un piédestal.

Marron Glacé & Cassis



ÉGLANTINE, FIGUE ET FOIE GRAS

Pierre Hermé imagine un macaron tout en équilibre où le parfum de la figue de Soliès tempère l'acidité de l'églantine. Un accord où les fruits s'équilibrent et façonnent la rondeur et la légère sucrosité d'une gelée de foie de gras.

Églantine, Figue & Foie Gras



TRUFFE NOIRE ET PAIN GRILLÉ POILÂNE

Festif s'il en est, la truffe noire retrouve le pain au levain Poilâne 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 poilâne grillé

COFFRETS DE MACARONS DE NOËL

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

DLC 5 JOURS



4 MACARONS
Coffret métallique 13,75€ HT



8 MACARONS
Coffret 23,70€ HT
& Coffret métallique 25,59€ HT



12 MACARONS
Coffret 35,07€ HT



18 MACARONS
Coffret 51,18€ HT



20 MACARONS INITIATION
Coffret 60,66€ HT

24 MACARONS
Coffret 65,40€ HT



40 MACARONS
Coffret 109,00€ HT



CHOCOLAT

Les coffrets de chocolat de la collection s'illuminent sous le dessin de Dimitri Rybaltchenko. Précieux, mystérieux et éclatant, chaque coffret est une invitation à la découverte des créations de la Maison.

BONBONS CHOCOLAT

ASSORTIMENTS DE BONBONS CHOCOLAT

DLC 1 MOIS



T0 : 50g
5 pièces
13,27€ HT

T1 : 120g
12 pièces
22,75€ HT

T2 : 210g
23 pièces
32,23€ HT



T3 : 350g
38 pièces
51,18€ HT



T4 : 500g
51 pièces
70,14€ HT

PH CUBES

DLC 1 MOIS

100g
36 pièces
26,54€ HT



BONBONS CHOCOLAT AU MACARON

ASSORTIMENTS DE 12 OU 20
BONBONS CHOCOLAT AU MACARON

DLC 1 MOIS



T1 : 140g
12 pièces
23,70€ HT

T2 : 240g
20 pièces
35,07€ HT

T2 100% lait : 235g

21 pièces
33,18€ HT



T2 Praliné : 265g
24 pièces
36,02€ HT

COFFRET INFINIMENT GOURMAND

Pour une infinie gourmandise, ce coffret à partager contenant des mendiants, des orangettes et les fameux irrésistibles, des amandes et des noisettes enrobées de chocolat.

DLC 1 MOIS



585g
46,45€ HT

TRUFFES

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

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 PRALINÉ NOIX DE PÉCAN

Une nouvelle création dans la famille des truffes mettant à l'honneur les notes suaves, la légère amertume et le croquant de la noix de pécan délicieusement caramélisée.



12 pièces
100g - 19,91€ HT
DLC 1 MOIS

20 pièces
180g - 32,23€ HT
DLC 1 MOIS



6 pièces
68g - 9,00€ HT
DLC 1 MOIS





BOULE DE NOËL

Éclatante et scintillante, la boule de Noël emprunte au dessin de Dimitri Rybaltchenko ses couleurs pures et ses formes cristallines. Elle renferme des créations précieuses chocolatées, qui enchanteront les gourmands pendant les fêtes.

COMPOSITION

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

13,27€ HT
80g
DLC 1 MOIS



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.

6 pièces
20€ HT
DLC 1 mois

TABLETTES

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



INFINIMENT PRALINÉ NOISETTE, CHOCOLAT NOIR
120 g - 12,32€ HT
DLC 1 MOIS

INFINIMENT PRALINÉ NOIX DE PÉCAN, CHOCOLAT AU LAIT
120 g - 10,83€ HT
DLC 1 MOIS

SNACKING

DLC 1 MOIS



CROQUANT LAIT & 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 croquant de la nougatine sublime le fondant du praliné avant de laisser place à une sensation d'envahissement et de plénitude.
130g - 13,27€ HT



MENDIANT CHOCOLAT NOIR OU 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 : 125g - 13,27€ HT, Lait : 135g - 11,67€ HT



ORANGETTE
Infiniment moelleux, les oranges enrobées dévoilent leurs parfums sous une couche craquante de chocolat noir.
120g - 13,27€ HT



NOUGATINES
ISPAHAN & MOGADOR
134g - 10,90€ HT





GÉODES

170g
DLC 1 MOIS



PLAISIR INTENSE
Praliné Infiniment Amande,
Chocolat Noir
27,48€ HT



PLAISIR SUCRÉ
Praliné Infiniment Noisette,
Chocolat au Lait
24,16€ HT



INFINIMENT PRALINÉ NOIX DE PÉCAN
Praliné Infiniment Noix de Pécan,
Chocolat Blond
24,16€ HT

COFFRETS CADEAUX



SÉLECTION PIERRE HERMÉ PARIS

COFFRETS CADEAUX

COFFRET CÉRÉMONIE - 55,71€ HT

- Coffret Bonbons Chocolat, 50g
- Réglette de 6 truffes Infiniment Praliné Noisette
- Croquants
- Thé cérémonie 20 sachets

COFFRET PLAISIR DES SENS - 81,74€ HT

- Coffret Bonbons Chocolat, 120g
- Mendant lait
- Croquant
- Tablette Infiniment Praliné Noisette, Chocolat Noir
- Réglette de 6 Truffes Infiniment Praliné Noisette

COFFRET INITIATION & CHAMPAGNE - 100,00€

- Coffret Initiation
- Champagne Duval Leroy



COFFRET CÉRÉMONIE



COFFRET PLAISIR DES SENS

COFFRET PLAISIR GOURMAND - 142,83€ HT

- Coffret Bonbons Chocolat, 210g
- Cake Mogador
- Confiture Ispahan
- Thé Ispahan 20 sachets
- Assortiment Truffes 12 pièces
- Nougatines
- Croquants

COFFRET MONTS & MERVEILLES - 280,22€ HT

- Coffret Bonbons Chocolat, 350g
- Coffret Bonbons Chocolat au macarons, 140g
- Assortiment Truffes 20 pièces
- Thé Cérémonie 20 sachets
- Thé Ispahan 20 sachets
- Cake Praliné Noisette
- Cake Pain d'épices
- Orangette
- Mendant lait
- Boule de Noël
- Tablette Infiniment Praliné Noisette, Chocolat Noir
- Tablette Infiniment Praliné Noix de Pécan, Chocolat au Lait

COFFRET INITIATION & CHAMPAGNE



COFFRET PLAISIR GOURMAND



COFFRET MONTS & MERVEILLES



RÉVÉLATION PIÈCE D'EXCEPTION

L'aspect polymorphe de la bûche d'exception fascine. À l'image d'un cristal précieux, Pierre Hermé en sculpte les contours. Sur un étincelant socle de chocolat noir se dévoile la bûche comme facettée. Pierre Hermé y joue la partition du chocolat pure origine Equateur, Hacienda Eleonor et du blé noir jonglant avec leur amertume. En contrepoint, la note saline du sel de soja se fait révélateur. Les textures, tantôt croustillante de la pâte sablée et du praliné au blé noir, tantôt moelleuse et souple du biscuit au chocolat contrastent avec l'onctuosité de la crème au chocolat et la légèreté de la chantilly ponctuée d'éclats de chocolat au sel de soja.

10-12 personnes : 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 INFINIMENT MANDARINE

Entre audace et tradition, le symbolique pain d'épices de Noël, moelleux et parfumé, est ici revisité pour servir la mandarine de Sicile. Travaillée sous toutes ses coutures, la mandarine nous livre par touche son goût subtil puis sa légère amertume. Un cake qui, par la superposition de tranches de pain d'épices et de marmelade de mandarine, est définitivement infiniment gourmand. Une opulence envoûtante.

Pain d'Épices & Mandarine
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



PANETTONE ISPAHAN

Pierre Hermé interprète l'emblématique 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 AUX MARRONS GLACÉS

Dans ce panettone aux marrons confits, Pierre Hermé joue une partition festive. Les morceaux d'oranges confites infusent leur parfum à la pâte briochée aux saveurs beurrées dont chaque bouchée révèle de généreux morceaux de marrons. En contraste au moelleux de la pâte, la croûte délicatement meringuée est parsemée d'amandes brutes et croquantes.

Marrons glacés
33,18€ HT
DLC 6 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'acoquent 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



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

PANETTONES & STOLLEN





ÉPIPHANIE

L'histoire se poursuit dans le monde mystérieux des cristaux. Comme autant d'éclats piégés dans la roche, les quatre créations imaginées pour l'épiphanie par Pierre Hermé dévoilent leur structure étincelante rappelant le minéral.



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 INFINIMENT CITRON

Un exercice de style autour de la galette traditionnelle où le citron s'invite à la fête. La pâte feuilletée croustille sous le palais. Explorent alors en bouche le parfum citronné de la crème aux amandes, puis la chair fraîche de l'agrumes piquante d'acidité. Enfin ne reste au palais que la seule belle note parfumée du fruit.

4 personnes : 36,01€ HT
8 personnes : 58,77€ HT
12 personnes : 73,93€ HT



GALETTE NOISETTE & GIANDUJA

Pierre Hermé imagine un labyrinthe de saveurs où la pâte feuilletée infiniment croustillante s'impose avant de laisser place au parfum de la noisette. La crème de noisette s'ouvre sur un gianduja au goût très pur, réhaussé par le craquant d'éclats de fruits secs torréfiés.

4 personnes : 36,01€ HT
8 personnes : 58,77€ HT
12 personnes : 73,93€ HT



BRIOCHE FEUILLETÉE INFINIMENT CLÉMENTINE

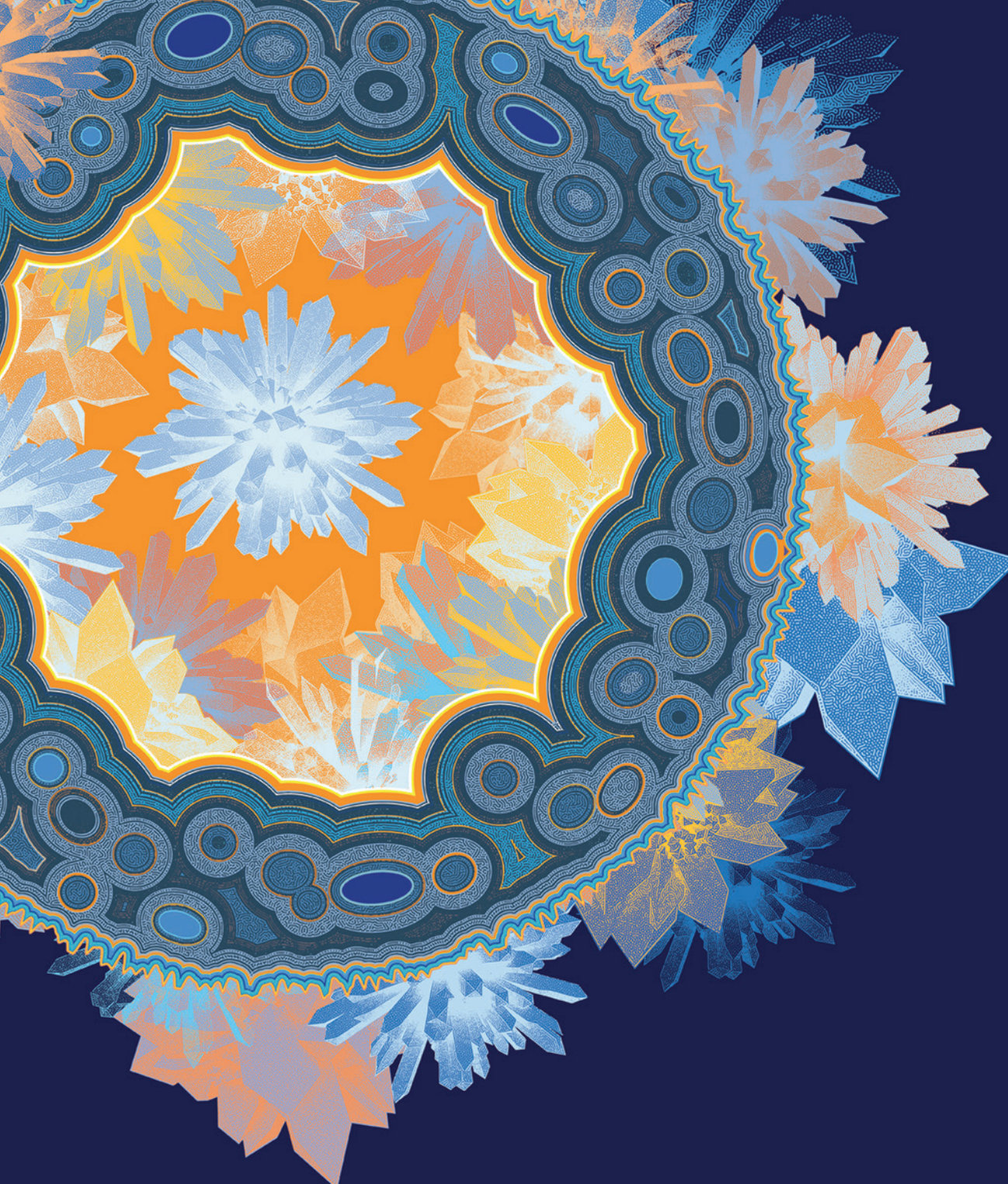
A la façon d'une géode dévoilant un cristal précieux, la brioche feuilletée croustillante et moelleuse s'ouvre sur une crème d'amande onctueuse au confit de clémentine infiniment parfumé et ponctuée de zestes d'agrumes.

6 personnes : 33,18€ HT



FÈVES

Pierre Hermé x DIMITRI RYBALTCHENKO



DIMITRI RYBALTCHENKO

Dessinateur indépendant



Dessinateur indépendant, Dimitri Rybaltchenko vit et travaille à Paris. Depuis plus de 30 ans, il collabore avec les plus grandes maisons de création françaises. Il a notamment signé des carrés de soie pour Hermès, du mobilier et de la décoration pour Fendi Casa, habillé des parfums pour Diptyque, des vitrines pour Hermès, Dior et Saint-Laurent.

Ce qui frappe dans son travail, c'est l'évasion que suscite ses créations. Les formes, les sujets, flottent dans une sorte d'immensité, s'envolent vers les horizons lointains, s'échappent vers l'inconnu. Alors dans une ombre, un détail, se révèle la rêverie et l'émotion des sentiments cachés.

De sursauts de couleurs en détails malicieux, toutes les créations de Dimitri Rybaltchenko sont des histoires, des fables, des récits dessinés. Pour créer la collection Pierre par Pierre, Dimitri Rybaltchenko a plongé dans le monde merveilleux des cristaux, s'inspirant notamment des géodes, ces roches mystérieuses dont l'intérieur est tapissé d'extraordinaires cristaux. Créer la surprise, évoquer la dualité entre l'extérieur, qui suscite une extrême gourmandise, et l'intérieur, qui va provoquer un plaisir profond ont été au cœur de ses premières esquisses.

“Trésor caché révélant une surprise éclatante, les cristaux symbolisent la profondeur des émotions. Ils évoquent le fascinant voyage des profondeurs de la Terre vers la lumière. Cette aventure qui a inspiré mon travail pour Pierre par Pierre”.

Le résultat, c'est cette alchimie entre un bleu nuit, profond comme l'univers infini et une palette de couleurs chaudes comme le cœur de la Terre. C'est cette myriade de détails de la matière jouant de leurs reflets, évoquant l'intime autant que l'immensité. La collection Pierre par Pierre est un voyage aux confins de l'univers gourmand de Pierre Hermé.

“Je vous souhaite un Noël
scintillant et précieux, empreint de magie,
de mystère et de gourmandise !”

Ricene Hané
RH



TARIFS & DÉTAILS

RÉF.	ARTICLE	PRIX HT	PRIX TTC	POIDS (grammes)	DIMENSIONS (mm)	À CONSOMMER DANS LES...*	TVA
CALENDRIERS DE L'AVENT							
61454	Calendrier de l'Avent Signature	61,61€	65,00 €	180	275 x 275 x 50	1 mois	5,5%
61455	Calendrier de l'Avent Infiniment Gourmand	90,05€	95,00 €	500	275 x 275 x 60	1 mois	5,5%
61456	Calendrier de l'Avent d'Exception Boule Bleu	161,14€	170,00 €	950	275 x 275 x 60	1 mois	5,5%
61457	Calendrier de l'Avent d'Exception Boule Orange	161,14€	170,00 €	950	275 x 275 x 60	1 mois	5,5%
MACARONS							
61826	Coffret 4 Macarons - Métal	13,75€	14,50 €	68	100 x 75 x 57	4 à 5 jours	5,5%
61827	Coffret 8 Macarons - Métal	25,59€	27,00 €	136	228 x 50 x 50	4 à 5 jours	5,5%
61831	Coffret 8 Macarons	23,70€	25,00€	136	228 x 50 x 50	4 à 5 jours	5,5%
61832	Coffret 12 Macarons	35,07€	37,00€	206	181 x 116 x 50	4 à 5 jours	5,5%
61835	Coffret 18 Macarons	51,18€	54,00€	307	185 x 171 x 50	4 à 5 jours	5,5%
61836	Coffret Initiation 20 Macarons	60,66€	64,00€	343	260 x 46 x 25	4 à 5 jours	5,5%
61837	Coffret 24 Macarons	65,40€	69,00€	416	218 x 218 x 50	4 à 5 jours	5,5%
61838	Coffret 40 Macarons	109,00€	115,00€	692	288 x 288 x 50	4 à 5 jours	5,5%
BONBONS DE CHOCOLAT							
61389	BBC T0	13,27€	14,00€	50	83 x 83 x 40	1 mois	5,5%
61392	BBC T1	22,75€	24,00€	120	128 x 128 x 40	1 mois	5,5%
61393	BBC T2	32,23€	34,00€	210	164 x 164 x 40	1 mois	5,5%
61394	BBC T2 100% Lait	33,18€	35,00€	235	164 x 164 x 40	1 mois	20%
61395	BBC T2 100% Praliné	36,02€	38,00€	265	164 x 164 x 40	1 mois	5,5%
61396	BBC T3	51,18€	54,00€	350	210 x 210 x 40	1 mois	5,5%
61397	BBC T4	70,14€	74,00€	500	245 x 245 x 40	1 mois	5,5%
61398	BBC au macaron T1	23,70€	25,00€	140	128 x 128 x 40	1 mois	5,5%
61399	BBC au macaron T2	35,07€	37,00€	240	164 x 164 x 40	1 mois	5,5%
61400	PH Cubes	26,54€	28,00€	100	128 x 128 x 40	1 mois	5,5%
TRUFFES							
61447	Truffes 12 Pièces	19,91€	21,00€	100	128 x 128 x 40	1 mois	5,5%
61448	Truffes 20 Pièces	32,23€	34,00€	180	164 x 164 x 40	1 mois	5,5%
61444	Truffes Intense 6 Pièces	9,00€	9,50€	68	172 x 29,1 x 29,1	1 mois	5,5%
61445	Truffes Infiniment Praliné Noisette 6 Pièces	9,00€	9,50€	68	172 x 29,1 x 29,1	1 mois	5,5%
61446	Truffes Mogador 6 Pièces	9,00€	9,50€	68	172 x 29,1 x 29,1	1 mois	5,5%
61440	BOULE DE NOËL GOURMANDISES	13,27€	14,00€	85	110 x 105	1 mois	5,5%
61452	Croquants Lait & Noir	13,27€	14,00€	130	147 x 90 x 25	1 mois	5,5%
61449	Orangeilles	13,27€	14,00€	120	100 x 100 x 25	1 mois	5,5%
61450	Mendiants Lait	11,67€	14,00€	135	147 x 90 x 25	1 mois	20%
61451	Mendiants Noir	13,27€	14,00€	135	147 x 90 x 25	1 mois	5,5%
61453	Nougatines Ispahan & Mogador Signature	10,90€	11,50€	134	100 x 100 x 25	1 mois	5,5%
61443	Marrons Glacés 6 Pièces Nature Signature	20,00€	24,00€	137	128 x 128 x 40	1 mois	20%
61756	Tablette Fourrée Noir Praliné Noisette	12,32€	13,00€	120	157 x 18 x 8	1 mois	5,5%
61757	Tablette Fourrée Lait Praliné Noix de Pécan	10,83€	13,00€	120	157 x 18 x 8	1 mois	20%
61404	Coffret Gourmand T2	46,45€	49,00€	520	184 x 352 x 528	1 mois	5,5%
GÉODES							
61759	Géode en Chocolat Plaisir Intense	24,48€	29,00€	175	105 x 99 x 93	1 mois	5,5%
61758	Géode en Chocolat Plaisir Sucré	24,16€	29,00€	175	105 x 99 x 93	1 mois	5,5%
61760	Géode en Chocolat Praliné Pécan & Chocolat Blond	24,16€	29,00€	175	105 x 99 x 93	1 mois	5,5%

RÉF.	ARTICLE	PRIX HT	PRIX TTC	POIDS (grammes)	DIMENSIONS (mm)	À CONSOMMER DANS LES...*	TVA
COFFRETS CADEAUX							
	Coffret Cérémonie	55,71€	58,77€	-	230 x 230 x 70	-	5,5%
	Coffret Plaisir des sens	81,74€	86,23€	-	224 x 224 x 145	-	5,5%
	Coffret Initiation & Champagne	100,00€	120,00€	-	274 x 274 x 52	-	20%
	Coffret Plaisir Gourmand	142,83€	150,68€	-	270 x 270 x 170	-	5,5%
	Coffret Monts & Merveilles	280,22€	295,63€	-	350 x 350 x 250	-	5,5%
61376	PIÈCE D'EXCEPTION	Prix sur demande	Prix sur demande	1440	-	2 jours	5,5%
GÂTEAUX DE VOYAGE							
61747	Cake Ispahan	26,54€	28,00€	360	160 x 105 x 102	2 semaines	5,5%
61746	Cake Infiniment Citron	26,54€	28,00€	360	160 x 105 x 102	2 semaines	5,5%
61748	Cake Orphée	26,54€	28,00€	360	160 x 105 x 102	2 semaines	5,5%
61749	Cake Infiniment Praliné Noisette	26,54€	28,00€	360	160 x 105 x 102	2 semaines	5,5%
61751	Cake Mogador	26,54€	28,00€	360	160 x 105 x 102	2 semaines	5,5%
61750	Cake Ullime	26,54€	28,00€	360	160 x 105 x 102	2 semaines	5,5%
61752	Cake Pain d'épices Infiniment Mandarine	26,54€	28,00€	360	160 x 105 x 102	6 semaines	5,5%
VIENNOISERIES							
61887	Stollen	28,44€	30,00€	720	210 x 150 x 76	6 semaines	5,5%
61885	Paneltone Marron Glacé	33,18€	35,00€	590	190 x 190 x 180	6 semaines	5,5%
61874	Paneltone Pistache Fleur d'Oranger	33,18€	35,00€	625	191 x 190 x 180	6 semaines	5,5%
61886	Paneltone Ispahan	33,18€	35,00€	645	192 x 190 x 180	6 semaines	5,5%
ÉPIPHANIE							
	(Gallettes et Brioches uniquement livrables en région parisienne)						
57813	Galette Infiniment Amande (4 personnes)	33,18€	35,00€	515	230 x 230 x 50	1 jour	5,5%
57814	Galette Infiniment Amande (8 personnes)	53,08€	56,00€	860	280 x 280 x 50	1 jour	5,5%
57815	Galette Infiniment Amande (12 personnes)	68,25€	72,00€	1145	330 x 330 x 50	1 jour	5,5%
61385	Galette Infiniment Citron (4 personnes)	36,01€	38,00€	584	230 x 230 x 50	1 jour	5,5%
61386	Galette Infiniment Citron (8 personnes)	58,77€	62,00€	969	280 x 280 x 50	1 jour	5,5%
61387	Galette Infiniment Citron (12 personnes)	73,93€	78,00€	1234	330 x 330 x 50	1 jour	5,5%
61617	Galette Noisette & Gianduja (4 personnes)	36,01€	38,00€	506	230 x 230 x 50	1 jour	5,5%
61619	Galette Noisette & Gianduja (8 personnes)	58,77€	62,00€	761	280 x 280 x 50	1 jour	5,5%
61620	Galette Noisette & Gianduja (12 personnes)	73,93€	78,00€	1300	330 x 330 x 50	1 jour	5,5%
60873	Brioche Feuilletée Infiniment Clémentine	33,18€	35,00€	662		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.16

LES IRRÉSISTIBLES entre 50 et 100€

- Coffret de macarons Initiation p.16
- Coffret Bonbons Chocolats T4 p.19
- Coffret Cérémonie p.32

LES PLAISIRS DES SENS entre 20 et 50€

- Géodes p.28
- Gâteaux de Voyage p.38
- Coffret Bonbons Chocolats T2 p.19

LES ATTENTIONS GOURMANDES < 20€

- Truffes - 6 pièces p.21
- Boule de Noël p.24
- Snacking p.25

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

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

