

PIERRE HERMÉ

PARIS



Dossier de Presse

UN VENT DE FRAÎCHEUR
SOUFFLE SUR
LA MAISON PIERRE HERMÉ PARIS

Mars 2019

CRÉATIONS GLACÉES PIERRE HERMÉ

COLLECTION PRINTEMPS-ÉTÉ 2019

Pour sa collection Printemps-Été 2019, Pierre Hermé travaille les textures et cisèle les saveurs au sein d'harmonieuses compositions glacées qui poussent nos sens à l'évasion. Personnalités aux parfums marqués, les glaces Pierre Hermé Paris exaltent la fraîcheur des saveurs empruntées aux collections de macarons « Infiniment » ou « Signature » de la Maison, pour écrire une histoire estivale audacieuse.

*Laissez-vous guider par Pierre Hermé
aux confins de la gourmandise...*

NOS SECRETS DE FABRICATION

LA MAISON PIERRE HERMÉ PARIS
UTILISE UNE TECHNIQUE TRÈS SPÉCIFIQUE
QUI CONSISTE À SUPERPOSER LES SAVEURS
SANS LES MÉLANGER MAIS EN LES PANACHANT

Les parfums des glaces et des sorbets sont superposés puis mélangés délicatement et de manière aléatoire à l'aide d'une cuillère de glacier.

Le mélange est effectué à la main et atteste du caractère artisanal des glaces. Les glaces, sorbets et compotes sont associés de façon complémentaire et aléatoire tout en étant distincts. À chaque bouchée la sensation est différente selon les proportions de chacune des saveurs associées, l'une ou l'autre prédomine tout en traduisant l'association de saveurs initiale.

New

Jardin des Délices

Cette création glacée, initialement inspirée d'un parfum, est déclinée en trio inédit : la saveur de la Mandarine bien parfumée de Sicile, le Citron Vert originaire du Mexique plus juteux et aromatique pour la touche acide. Les deux agrumes sont sublimés par un Basilic au goût légèrement épicé et anisé, exubérant en saveur et évocateur de fraîcheur.

Glace à la mandarine, glace au citron vert et au basilic, confit de mandarines

Prix : Miss Gla'Gla : 6,90 €
160 ml : 7,20 € • 940 ml : 34 €



New

Ultime

Interprétation Glacée de l'Infiniment Chocolat, panaché avec la vanille de Madagascar, crème onctueuse au chocolat noir Pure Origine Bélize, District de Cayo, Plantation Xibun, fines feuilles de chocolat noir.

Chocolat, Vanille, Éclats de Chocolat

Prix : Miss Gla'Gla : 6,90 €
160 ml : 7,20 € • 940 ml : 34 €



New

Infiniment Fraise

Sorbet à la Fraise Gariguettes ou Ciflorette, en fonction de la période dans la saison. Tout le parfum des fraises fraîchement écrasées juste assaisonnées d'un peu de jus de citron et de sucre.

Prix : Miss Gla'Gla : 6,90 €
160 ml : 7,20 € • 940 ml : 34 €



Montebello

Un nom qui invite au voyage mais aussi une association de saveurs annonciatrice du printemps. L'interprétation de la pistache selon Pierre Hermé, le goût unique et délicat du fruit sec réhaussé de notes d'amande amère et ponctué d'éclats de pistaches grillées pour souligner la saveur fruitée et acidulée de la fraise.

Glace à la pistache, sorbet à la fraise

Prix : Miss Gla'Gla : 6,90 €
160 ml : 7,20 € • 940 ml : 34 €



Infiniment Praliné Noisette

Une création glacée autour des saveurs et des textures de la noisette qui enivre par sa volupté infinie. Une glace résolument gourmande qui révèle le parfum suave et sucré de la noisette travaillée sous forme de crème fondante ponctuée d'éclats caramélisés. Des parfums profonds qui appellent à la gourmandise.

Glace au praliné noisette, éclats de noisettes caramélisées, praliné noisette fondant et croustillant

Prix : Miss Gla'Gla : 6,90 €
160 ml : 7,20 € • 940 ml : 34 €



Infiniment Chocolat

Glace au goût très intense en chocolat, réhaussée par les éclats de nougatine aux fèves de cacao assaisonnés à la fleur de sel et au poivre noir.

Glace au chocolat amer, nougatine aux éclats de fèves de cacao, fleur de sel, poivre noir de Sarawak

Prix : Miss Gla'Gla : 6,90 €
160 ml : 7,20 € • 940 ml : 34 €



Miléna

Miléna, l'espiègle rafraîchit les douceurs de l'été dans un tandem inédit de saveurs. Fruits rouges capiteux, dominés par la délicate fraise des bois, s'acoquent à la vivacité de la menthe et affolent les sens. À chaque bouchée, une nouvelle sensation. Toute la fraîcheur et le fruité d'une glace d'été.

Prix : Miss Gla'Gla : 6,90 €
160 ml : 7,20 € • 940 ml : 34 €



Infiniment Vanille

Pierre Hermé a choisi d'assembler des gousses de vanille d'origines différentes : vanille de Tahiti qui apporte une note de fond, intense, vanille du Mexique pour une note florale, et vanille de Madagascar pour une note boisée. Cette association permet de créer un goût vanille « maison » qui restitue son idée de la vanille.

Sorbet et glace à la vanille

Prix : Miss Gla'Gla : 6,90 €
160 ml : 7,20 € • 940 ml : 34 €



Ispahan

Cette association de saveurs emblématique de la maison Pierre Hermé Paris célèbre l'association de la rose, de la framboise et du litchi.

La douceur de la rose, l'acidité des framboises et le goût de rose des litchis se prolongent. Ispahan est à la fois le nom d'une rose et celui d'une ville d'Iran qui abritait de merveilleux Jardins.

Sorbet au litchi et à la Rose, sorbet à la Framboise

Prix : Miss Gla'Gla : 6,90 €
160 ml : 7,20 € • 940 ml : 34 €



Glace au Macaron Infiniment Citron

Un sorbet où la vivacité du jus et l'amertume du zeste se marient au parfum et à la texture subtile du macaron à l'amande.

Pétillant, sa fraîcheur persiste si longuement que l'on pense à y revenir souvent.

Glace Infiniment Citron, pâte d'amande au citron, biscuits macarons

Prix : Miss Gla'Gla : 6,90 €
160 ml : 7,20 € • 940 ml : 34 €



COLLECTION PRINTEMPS-ÉTÉ 2019



Jardin des Délices

Mandarine, Citron Vert, Basilic
Mandarin, Lime, Basil



Ultime

Chocolat, Vanille, Éclats de Chocolat
Chocolate, Vanilla, Chocolate Chips



Infiniment Chocolat

Chocolat & Nougatine aux Fèves de Cacao
Chocolate & Nougatine with Cocoa Nibs



Miléna

Menthe Fraîche et Fruits Rouges
Fresh Mint & Red Fruits



Infiniment Fraise

Fraise
Strawberry



Montebello

Pistache & Fraise
Pistachio & Strawberry



Infiniment Vanille

Vanille
Vanilla



Ispahan

Rose, Framboise, Litchi
Rose, Raspberry, Litchi



Infiniment Praliné Noisette

Noisettes Caramélisées & Praliné Noisette
Caramelised Hazelnuts & Hazelnut Praline



Glace au macaron Infiniment Citron

Citron, Biscuit Macaron, Pâte d'Amande Citron
Lemon, Macaron Biscuit, Lemon Almond Paste

NOS POINTS DE VENTE

Nos Glaces sont disponibles dans toutes les Boutiques Pierre Hermé Paris en France Métropolitaine

Nos Cafés, Restaurants & Corners

Rue Bonaparte, Beaupassage & 86 Champs

Autre lieu : **le Royal Monceau – Raffles Paris**, pour une dégustation au sein du plus parisien des Palaces de la capitale.

Nos glaces sont expédiables partout en France Métropolitaine en partenariat avec



CRÉATIONS GLACÉES PIERRE HERMÉ PARIS AU ROYAL MONCEAU

Cet été, un chariot à glaces sera installé sur la terrasse du plus parisien des Palaces pour toute la durée de la belle saison.

Petits et grands pourront ainsi choisir leur saveur favorite dans la sélection proposée et s'installer confortablement au bord du bassin.

Les créations glacées remplaceront également les pâtisseries du *Royal Goûter*, disponible tous les après-midis au Bar Long de l'hôtel de 15h à 18h.

Royal Monceau – Raffles Paris
37 avenue Hoche, 75008 Paris
01 42 99 98 50 - dining.paris@raffles.com

À PROPOS DE LA MAISON PIERRE HERMÉ

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 est membre du Comité Colbert et partenaire des groupes Raffles et Ritz-Carlton ainsi que de la Maison Dior avec le Café Dior by Pierre Hermé à Séoul. Elle compte plusieurs dizaines de points de vente dans onze pays et un effectif de près de 600 collaborateurs.



PIERRE HERMÉ

PARIS

www.pierreherme.com

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

Facebook : Pierre.Hermé.Paris • Instagram : @pierrehermeofficial

Twitter : @PierreHerme_FR

CONTACTS PRESSE

Relations Presse Pierre Hermé Paris

Ségolène Berthier

Tel : +33(0)6 78 79 91 74

segolene.berthier@pierreherme.com

Bureau de Presse Pascale Venot

Lidwine Perriot

Tel: +33(0)1 53 53 01 06

lidwine@pascalevenot.com