

## 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 Lenôtre. 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 allergenes 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](http://www.pierreherme.com)

PIERRE HERMÉ

PARIS



2022

MARS - AVRIL

MARCHE AVRIL

PIERRE HERMÉ

PARIS

## COLLECTION INFINIMENT®

saveurs uniques dans leur plus belle expression



### INFINIMENT CAMEL

Caramel au Beurre Salé  
*Salted-Butter Caramel*  
(1<sup>l</sup> - 3 - 5<sup>l</sup> - 6<sup>l</sup> - 7 - 8 - 11<sup>l</sup> - 12<sup>l</sup>)



### INFINIMENT PISTACHE

Pistache  
*Pistachio*  
(1<sup>l</sup> - 3 - 5<sup>l</sup> - 6<sup>l</sup> - 7 - 8 - 10<sup>l</sup> - 11<sup>l</sup>)



### INFINIMENT CHOCOLAT PURE ORIGINE BRÉSIL, PLANTATION PAINEIRAS

Chocolat Noir Pure Origine Brésil,  
Plantation Paineiras  
*Pure Origin Brazilian Dark  
Chocolate, Paineiras Plantation*  
(1<sup>l</sup> - 3 - 5<sup>l</sup> - 6 - 7 - 8 - 11<sup>l</sup>)



### INFINIMENT FLEUR D'ORANGER

Fleur d'Oranger & Orange  
*Orange Blossom & Orange*  
(1<sup>l</sup> - 3 - 5<sup>l</sup> - 6<sup>l</sup> - 7 - 8 - 11<sup>l</sup>)



### INFINIMENT PRALINÉ NOISETTE

Praliné Noisette & Praliné Croustillant  
*Hazelnut Praline & Crispy Praline*  
(1<sup>l</sup> - 3 - 5<sup>l</sup> - 6<sup>l</sup> - 7 - 8 - 11<sup>l</sup>)



### INFINIMENT ORANGE

Orange & Orange Confité  
*Orange & Candied Orange*  
(1<sup>l</sup> - 3 - 5<sup>l</sup> - 6<sup>l</sup> - 7 - 8 - 11<sup>l</sup>)



### INFINIMENT PAMPLEMOUSSE

Pamplemousse & Pamplemousse confit  
*Grapefruit & Candied Grapefruit*  
(1<sup>l</sup> - 3 - 5<sup>l</sup> - 6<sup>l</sup> - 7 - 8 - 11<sup>l</sup>)



### INFINIMENT NOIX DE PÉCAN

Noix de Pécan  
*Pecan Nuts*  
(1<sup>l</sup> - 3 - 5<sup>l</sup> - 6<sup>l</sup> - 7<sup>l</sup> - 8 - 11<sup>l</sup>)



### INFINIMENT VANILLE DE MADAGASCAR

Vanille de Madagascar  
*Madagascan Vanilla*  
(1<sup>l</sup> - 3 - 5<sup>l</sup> - 6<sup>l</sup> - 7 - 8 - 11<sup>l</sup>)



### Nouvelle création New creation INFINIMENT CHOCOLAT PURE ORIGINE ÉQUATEUR, PLANTATION HACIENDA ELEONOR

Chocolat Noir Pure Origine Equateur,  
Plantation Hacienda Eleonor  
*Pure Origin Ecuadorian Dark Chocolate,  
Hacienda Eleonor Plantation*  
(1<sup>l</sup> - 3 - 5<sup>l</sup> - 6<sup>l</sup> - 7 - 8 - 11<sup>l</sup>)

## COLLECTION SIGNATURE

créations rares & originales



### ISPAHAN

Rose, Litchi & Framboise  
*Rose, Litchi & Raspberry*  
(1<sup>l</sup> - 3 - 5<sup>l</sup> - 6<sup>l</sup> - 7 - 8 - 11<sup>l</sup>)



### MOGADOR

Chocolat au Lait & Fruit de la Passion  
*Milk Chocolate & Passion Fruit*  
(1<sup>l</sup> - 3 - 5<sup>l</sup> - 6<sup>l</sup> - 7 - 8 - 11<sup>l</sup>)



### ULTIME

Vanille de Madagascar & Chocolat  
Pure Origine Bélize  
*Madagascan Vanilla & Pure Origin  
Belizean Chocolate*  
(1<sup>l</sup> - 3 - 5<sup>l</sup> - 6 - 7 - 8 - 11<sup>l</sup>)



### PLAISIR SUCRÉ

Chocolat au Lait & Praliné Feuilleté  
*Milk Chocolate & Flaky Praline*  
(1 - 3 - 5<sup>l</sup> - 6 - 7 - 8 - 11<sup>l</sup>)



### Nouvelle création New creation

### JARDIN DES CARMES

Citron & Mélisse  
*Lemon & Lemon Balm*  
(1<sup>l</sup> - 3 - 5<sup>l</sup> - 6<sup>l</sup> - 7 - 8 - 11<sup>l</sup>)



### Nouvelle création New creation

### CAFÉ MAROCAIN

Café & Épices  
*Coffee & Spices*  
(1<sup>l</sup> - 2<sup>l</sup> - 3 - 5<sup>l</sup> - 6<sup>l</sup> - 7 - 8 - 9<sup>l</sup> -  
10<sup>l</sup> - 11 - 12<sup>l</sup>)



### Nouvelle création New creation

### JARDIN DE LA MAMOUNIA

Citron & Amlou  
*Lemon & Amlou*  
(1<sup>l</sup> - 3 - 5<sup>l</sup> - 6<sup>l</sup> - 7 - 8 - 11<sup>l</sup>)



### SATINE

Cream Cheese, compote d'Orange  
& Fruit de la Passion  
*Cream Cheese, Orange & Passion  
Fruit Compote*  
(1<sup>l</sup> - 3 - 5<sup>l</sup> - 6 - 7 - 8 - 11<sup>l</sup>)