

PARIS : Les Bûches Nomades Pierre Hermé, expédiées dans toute la France

presseagence.fr/lettre-economique-politique-paca/2021/10/30/paris-les-buches-nomades-pierre-herme-expediabiles-dans-toute-la-france/

October 30, 2021



Les Bûches Nomades Pierre Hermé Paris s'invitent à votre table partout en France pour les fêtes de fin d'année. Pour l'occasion, la collection Nomades s'enrichit de deux nouvelles créations : Nomade Origine et Nomade Infiniment Praliné Noisette.

Ces nouvelles pâtisseries se distinguent par leur forme oblongue, cachant un entremets savoureux, une explosion de saveurs et de contrastes de textures, procurant toujours plus d'émotions et de sensations.

BUCHE NOMADE ORIGINE

Ode au chocolat, la Bûche Nomade Origine célèbre le chocolat de l'Hacienda Eleonor en Equateur. Dans cet entremets à la forme oblongue, Pierre Hermé met en lumière toutes les facettes de ce chocolat d'exception dans un jeu de contraste de textures où les arômes du chocolat se libèrent progressivement. Crumble chocolat, biscuit moelleux au chocolat, fines feuilles de chocolat noir à la fleur de sel, crème onctueuse au chocolat et ganache légère au chocolat noir Pure Origine Équateur, Hacienda Eleonor. 6/8 personnes : 55€

BUCHE NOMADE ISPAHAN

Pour Noël, la pâtisserie Nomade Ispahan se pare de ses plus beaux atours. Le biscuit macaron s'associe à une crème légère aux parfums suaves et délicats de rose, dont les saveurs se prolongent par les notes florales et fraîches du letchi accompagné du tourbillon vif et acidulé d'une compotée de framboises. Biscuit macaron, crème aux pétales de roses, biscuit à la rose, framboises et letchis. 6/8 personnes : 55€

BUCHE NOMADE INFINIMENT PRALINE NOISETTE

Pierre Hermé offre une ode à l'incontournable noisette du Piémont. Expérience de goûts et de sensations, la noisette offre toutes ses facettes à ce dessert infiniment gourmand. Biscuit moelleux, crème onctueuse, praliné caramélisé croustillant et éclats de noisettes croquants sont la promesse d'un voyage aux confins du plaisir. Pâte sablée et biscuit aux noisettes, praliné noisette fondant et croustillant, crème onctueuse et crème Chantilly aux noisettes, éclats de noisettes du Piémont torréfiées. 6/8 personnes : 55€

Créations disponibles sur commande entre le 1er et le 16 décembre via le site

www.pierreherme.com

pour combler tous les gourmands, aux quatre coins de l'hexagone (excepté en Corse).

À PROPOS DE LA MAISON PIERRE HERMÉ PARIS

Pierre Hermé est l'héritier de 4 générations de boulangers pâtisseries alsaciens. Célébré en France, au Japon et aux Etats-Unis, 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 un univers de goûts, de sensations et de plaisirs. Son approche originale du métier de pâtissier l'a conduit à révolutionner les traditions les mieux établies. Son travail et son audace en font un nom incontournable de la gastronomie française. La Maison de Haute Pâtisserie imaginée et fondée par Pierre Hermé en 1997, inaugure sa première boutique à Tokyo en 1998 suivie en 2001 par la pâtisserie parisienne au 72 rue Bonaparte, au coeur du quartier Saint-Germain. Du choix rigoureux des matières premières jusqu'aux délices sucrés vendus dans des boutiques soigneusement designées et une qualité irréprochable du service, les créations de Pierre Hermé portent à chaque étape de leur élaboration le sceau du luxe. Élu Meilleur Pâtissier du Monde par l'Académie des World's 50 Best Restaurant en 2016, le pâtissier-chocolatier met sa maîtrise technique, son talent et sa créativité au service du plaisir de tous les gourmands. Dans une démarche permanente de promotion du savoir-faire français, Pierre Hermé est membre de plusieurs associations dont le Comité Colbert et les Relais Desserts. La Maison Pierre Hermé Paris a également obtenu le label Entreprise du Patrimoine Vivant, distinguant les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence. Elle est également partenaire des groupes Ritz-

Carlton, Park Hyatt, La Mamounia, New Otani, Oetker Collection...etc. Elle compte plus de 50 points de vente, répartis dans douze pays et un effectif de près de 600 collaborateurs. www.pierreherme.com