

SAINT-VALENTIN

14 FÉVRIER 2012



Le pâtissier Pierre Hermé crée un macaron exclusif pour la Saint-Valentin.

À l'occasion de la Saint-Valentin 2012, le pâtissier Pierre Hermé a imaginé un macaron exclusif, disponible à partir du 6 février.

Baptisé « Envie » (*biscuit macaron, crème vanille parfumée à la violette, baies de cassis*), ce nouveau macaron fera le bonheur de tous les gourmands amoureux. Il sera en vente dans les boutiques à l'enseigne de la Maison Pierre Hermé Paris, uniquement pour cette occasion.

Avec « Envie », tous les Roméo auront ainsi l'occasion de combler l'élue de leur cœur, avec un cadeau original et une création savoureuse. Ils auront cependant également à cœur de se souvenir que « *Diamonds are a girl's best friend* »...

NOUVEAUTÉS 2012

Nouveauté Saint-Valentin 2012 : Macaron Envie, en édition limitée à partir du 6 février

(biscuit macaron, crème vanille parfumée à la violette, baies de cassis)

Disponible à l'unité (1,95 €), au poids (85 €/kg), et en assortiment à partir de (17 €)



Nouveauté Saint-Valentin 2012 : Cœur Ivoire

(pâte feuilletée caramélisée, fines feuilles de chocolat blanc, riz au lait au mascarpone, crème de mascarpone, fruits moelleux-croquants à la gelée de vinaigre balsamique)

Disponible en tailles 2/3 personnes (33 €) et 4 personnes (41 €)



Cœur Ispahan

(biscuit macaron à la rose, crème aux pétales de rose, framboises entières, letchis)

Disponible en taille individuelle par deux en boîte transparente (20 €), en tailles 2/3 personnes (35 €) et 4 personnes (43 €)



Cœur Infiniment Vanille

(pâte sablée, ganache à la vanille, biscuit imbibé au jus de vanille, crème de mascarpone à la vanille)

Disponible en tailles 2/3 personnes (33 €) et 4 personnes (41 €)



Cœur Origine

(biscuit moelleux au chocolat, ganache légère au chocolat Pure Origine Venezuela Porcelana)

Disponible en tailles 2/3 personnes (33 €) et 4 personnes (41 €)



Cœur Désiré

(pâte à sablé breton, crème au citron, compote de fraises et bananes, biscuit moelleux au citron, fraises des bois entières, décor de fraises des bois)

Disponible en tailles 2/3 personnes (33 €) et 4 personnes (41 €)



Pour commander :

Par téléphone : 01 43 54 47 77

Par internet : www.pierreherme.com

En boutique :

72 rue Bonaparte, Paris 6^e

185 rue de Vaugirard, Paris 15^e

58 avenue Paul Doumer, Paris 16^e

Pour le macaron Envie uniquement :

4 rue Cambon, Paris 1^{er}

39 avenue de l'Opéra, Paris 2^e

Au publicisdrugstore, 133 avenue des Champs-Élysées, Paris 8^e

Aux Galeries Lafayette Espace Souliers et Créateurs, 40 boulevard Haussmann, Paris 9^e

Aux Galeries Lafayette Maison, 35 boulevard Haussmann, Paris 9^e

Au Printemps Parly 2, Espace Luxe, avenue Charles de Gaulle, Le Chesnay (78)

Aux Galeries Lafayette de Strasbourg, 33 rue du 22 novembre, Strasbourg

Aux Galeries Lafayette de Nantes, 2 à 20 rue de la Marne, Nantes

Bureau de Presse Pascale Venot :

Agnès Melin

+33 (0)1 53 53 01 05

amelin@pascalevenot.com

Relations Presse Pierre Hermé Paris :

Vanessa Lai

+33 (0)1 45 12 04 35

vanessa.lai@pierreherme.com