

# PIERRE HERMÉ

PARIS



## PONANT X Pierre Hermé Paris, alliance gourmande en mer



PONANT et Pierre Hermé Paris unissent leurs talents pour célébrer l'exploration des sens et l'Art du « goûter » à la française. Réunis par une philosophie commune, les deux maisons offrent une expérience gustative authentique aux multiples facettes.

Parcourir le monde dans le sillage des grands explorateurs, se laisser porter par l'immensité des paysages, puis succomber aux macarons de Pierre Hermé pour un tour du monde savoureux. À bord de l'ensemble des navires PONANT, les passagers pourront ainsi savourer au tea-time quatre macarons signés du Picasso de la pâtisserie. Telle une invitation à un voyage gustatif, l'emblématique Ispahan et les Infiniment Pistache, Vanille et Chocolat seront proposés.

*« Le macaron est mon territoire d'expression favori, il se prête à une créativité sans limite. Terrain d'exploration infini, chaque saveur est une invitation à s'ouvrir au monde en passant des terres d'Iran au Brésil, puis à Tahiti, au Mexique et jusqu'à Madagascar. Je me réjouis de ce partenariat pérenne entre nos deux Maisons. Nous nous retrouvons autour d'une mission commune, éveiller la curiosité, offrir un voyage des sens et une expérience raffinée »,* souligne Pierre Hermé.

*« La dégustation des macarons de Pierre Hermé à l'heure du thé va très rapidement devenir un nouveau rituel gourmand sur l'ensemble de nos navires. PONANT et Pierre Hermé Paris partagent l'ambition de créer des moments uniques, de proposer des expériences sensorielles inoubliables. Nous sommes ravis de cette collaboration entre deux ambassadeurs du savoir-faire français »,* déclare Hervé Gastinel, Président de PONANT.

**Pierre Hermé, invité d'honneur à bord du *Lyrial* en juillet, pour partager sa passion pour l'excellence gastronomique**

Pour célébrer cette nouvelle collaboration, *Le Lyrial* accueille Pierre Hermé comme invité d'honneur du 6 au 13 juillet 2023 entre Athènes et Istanbul, à la découverte des Trésors antiques de Méditerranée. À cette occasion, le maître pâtissier confectionnera les desserts à l'assiette servis lors des deux dîners de gala orchestrés par Pierre Hermé, Rachid Agouray et leurs équipes.

Lors de causeries, Pierre Hermé fera aussi partager aux passagers sa passion pour la créativité gastronomique et sa recherche constante de saveurs et de textures inédites. En compagnie de Pierre Jochem, Directeur Général de La Mamounia et du sous-chef Exécutif de la Mamounia Rachid Agouray, il lèvera le voile sur les coulisses des établissements de luxe, leur quête perpétuelle d'excellence et de créativité.

« *Trésors antiques de Méditerranée* »

Athènes – Istanbul, à bord du Lyrial, du 6 au 13 juillet 2023. 8 jours – 7 nuits

À partir de 3 960€ - [Découvrir la croisière](#)

## 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 cœur du quartier Saint-Germain. Du choix rigoureux des matières premières jusqu'aux délices sucrés vendus dans des boutiques soigneusement désignées 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](http://www.pierreherme.com)

Contacts presse | Cécilie Roubin +33 (0)6 75 98 48 05 [cecilie.roubin@pierreherme.com](mailto:cecilie.roubin@pierreherme.com) |

Barbara Sablon +33(0)6 08 89 69 14 [barbara@pascalevenot.fr](mailto:barbara@pascalevenot.fr)

# PierreHermé / # PicassoOfPastry



## À PROPOS DE PONANT

---

*Explore to inspire* : explorer pour mieux comprendre, apprendre, partager et protéger. PONANT s'engage depuis 35 ans pour un tourisme plus responsable et des voyages d'exploration porteurs de sens. La flotte sous pavillon français est composée de 13 navires de petite capacité, dotée d'équipements environnementaux dernière génération. Avec PONANT, l'exploration est raffinée, authentique et source d'inspiration. Plus d'informations sur [www.ponant.com](http://www.ponant.com)

Contacts Presse | Laure Foulartier +33(0)4 88 66 64 38 | Aurélie de Paula +33(0)4 88 66 64 16 | [presse@ponant.com](mailto:presse@ponant.com)

# PONANT / # INSTANTPONANT

© Crédit photo : ©Stephane de Bourgies, ©PONANT-Nicolas Matheus

