

PIERRE HERMÉ  
PARIS



**LE RAPPROCHEMENT DE DEUX ICÔNES PARISIENNES INCONTOURNABLES**

Reflets du raffinement et de la créativité, symbolisant l'art de vivre à la française, la Société d'Exploitation de la Tour Eiffel (SETE) et la Maison Pierre Hermé Paris s'associent autour d'une collaboration exclusive, pour proposer de nouvelles créations gourmandes au cœur du monument historique en lui offrant ses premiers macarons : un duo de recettes autour de la saveur universelle du chocolat. Cette collection est disponible en exclusivité pour son lancement au bistrot du 1<sup>er</sup> étage, ainsi qu'au bar à macarons du 2<sup>ème</sup> et au bar à champagne du sommet.

#### Une vision partagée de l'excellence et l'art de vivre à la française

La collaboration tour Eiffel x Pierre Hermé Paris s'inscrit dans la volonté initiée il y a quelques mois de **développer la marque « Tour Eiffel »**. « *L'objectif est de capitaliser sur l'image du monument, symbole de Paris et de la France, en s'associant à des marques prestigieuses afin de faire rayonner le monument au-delà de ses murs* », commente Patrick Branco Ruivo, directeur général de la Société d'Exploitation de la Tour Eiffel (SETE). « *Je me réjouis de l'association de deux emblèmes parisiens qui incarnent tous deux le raffinement. Les visiteurs de la Tour pourront ainsi repartir avec un condensé de l'art de vivre à la française* ».

#### Deux recettes exclusives qui mettent en lumière la puissance iconique de la Tour

Pour symboliser la puissance iconique de la tour Eiffel, Pierre Hermé a imaginé un duo de recettes exclusives et chocolatées.

« *Avec ces macarons, j'ai voulu célébrer la tour Eiffel et Paris dont elle est l'emblème. Imaginer deux macarons, mon territoire d'expression favori, comme une ode à la Ville Lumière et à cette extraordinaire Dame de fer, m'est apparue comme une évidence* » souligne Pierre Hermé.

#### Macaron Jardin de la Tour Eiffel



Pierre Hermé a imaginé en exclusivité pour la tour Eiffel un macaron à la texture inédite dont la fraîcheur de la menthe éveille les sens pour se poursuivre dans les volutes d'une ganache au chocolat Pure Origine Brésil, Plantation Paineras, intense, à l'amertume prononcée. Sous la délicate feuille de chocolat craquante, se dévoile le biscuit à la fois croustillant et moelleux, associé à la ganache onctueuse. « *Cette fine plaque de chocolat noir craquant m'a permis de renforcer l'intensité du goût chocolat tout en jouant sur la texture singulière de ce macaron* ».

*Biscuit macaron, crème à la menthe fraîche, ganache au chocolat noir Pure Origine Brésil, Plantation Paineiras. 3 € l'unité.*

## Macaron Jardin sur la Seine



La tour Eiffel, les bords de Seine et ses amoureux, quelques notes de musique échappées d'un manège... nous sommes à Paris. Pour célébrer ce Paris romantique, Pierre Hermé réinterprète une de ses associations de saveurs fétiches, chocolat et framboise, dans une création exclusive. La vivacité de la framboise s'accorde à la douce amertume et à l'acidité délicate du chocolat noir pure origine Madagascar, Plantation Millot. Le macaron se révèle, plaisir voluptueux, à la fois tendre et sensuel, pour une relation passionnelle, infiniment parisienne.

*Biscuit macaron au chocolat, ganache au chocolat noir et à la framboise, confit de framboises. 2,50 € l'unité.*

Preuve d'un fort engouement, **près de 50 000 macarons se sont vendus depuis leur lancement le 23 octobre dernier.** Cette collection est disponible en exclusivité au bistrot du 1<sup>er</sup> étage, au bar à macarons du 2<sup>ème</sup> ainsi qu'au bar à champagne situé au sommet. **Il s'agit là des prémices d'une collaboration qui devrait s'étoffer dans les mois à venir avec de nouvelles créations dédiées, prochainement disponibles « hors les murs ».** Rendez-vous l'année prochaine !



Ecrin de 7 macarons  
A partir de 21 €

## Un trio de Chefs mondialement célèbres à la Tour

Avec Pierre Hermé, la tour Eiffel s'entoure d'un troisième Chef d'exception aux côtés de Frédéric Anton, aux commandes du Jules Verne et de Thierry Marx, à la tête de la Brasserie du 1<sup>er</sup> étage (*actuellement en travaux – réouverture prévue au printemps 2022*) et de la vente à emporter. De quoi (ré)enchanter l'expérience de visite !

### A propos de la Société d'Exploitation de la Tour Eiffel (SETE)

Le 1<sup>er</sup> novembre 2017, la Ville de Paris a confié l'exploitation et la gestion de la tour Eiffel à la SETE dans le cadre d'une délégation de service public pour une durée de 13 ans. La SETE est une société publique locale dont le capital est détenu à 99% par la Ville de Paris et à 1% par la Métropole du Grand Paris. Présidée par Jean-François Martins, Conseiller de Paris, la SETE compte environ 360 salariés. Elle est dirigée par Patrick Branco Ruivo et a réalisé 25,29 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2020. [www.toureffel.paris](http://www.toureffel.paris)

### A 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 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](http://www.pierreherme.com).

### CONTACTS PRESSE SETE

Alice BEUNARDEAU  
Directrice de la communication  
[abeunardeau@toureffel.paris](mailto:abeunardeau@toureffel.paris)  
+33 (0)1 44 11 23 08 / +33 (0)6 40 33 04 50

Victoria KLAHR  
Chargée de communication et relations médias  
[vklahr@toureffel.paris](mailto:vklahr@toureffel.paris)  
Tél. : +33 (0)1 44 11 23 44 / +33 (0)7 72 00 05 60

### CONTACTS PRESSE PIERRE HERMÉ PARIS

Cécilie ROUBIN - Responsable presse et partenariats - [cecilie.roubin@pierreherme.com](mailto:cecilie.roubin@pierreherme.com) / +33 (0)6 75 98 48 05  
Laura TUDAL - Bureau de Presse Pascale Venot - [ltudal@pascalevenot.fr](mailto:ltudal@pascalevenot.fr) / +33 (0)6 98 75 18 43  
Barbara SABLON - Bureau de Presse Pascale Venot - [barbara@pascalevenot.fr](mailto:barbara@pascalevenot.fr) / +33 (0)6 08 89 69 14