

L'INVITÉ DU MOIS

## PIERRE HERMÉ PÂTISSIER CRÉATEUR : LES ALSACIENS, DES GENS SÉRIEUX ET RESPECTUEUX

### QUI ÊTES-VOUS ?

P. H. • Je suis né à Colmar, dans une famille de boulangers-pâtisseries dont je représente la 4<sup>ème</sup> génération. Tout petit, je passais beaucoup de temps dans l'atelier de mon père. Dès neuf ans je savais que je voulais être pâtissier. Après des études à Colmar puis à Issenheim, j'ai rejoint Gaston Lenôte à l'âge de 14 ans. Avec lui, j'ai appris le sens du détail, de la rigueur. Il a créé mes bases, mon socle de références. Puis j'ai passé un an et demi en Belgique et au Luxembourg, avant de revenir à Paris en tant que chef-pâtissier chez Fauchon, puis comme consultant pour Ladurée. Fin 1996, avec Charles Znaty nous avons cofondé la Société de Créations Pâtisseries Socrepa. Notre volonté n'était pas d'ouvrir une pâtisserie mais de créer une marque de luxe dans le domaine de la pâtisserie. Ce qui, à l'époque, n'existait pas. La créativité fait partie de mon mode de fonctionnement naturel. Il est tout simplement vital pour moi d'imaginer des choses nouvelles, d'associer de nouvelles saveurs, de sublimer les parfums... en fonction de mes envies. Au-delà de mon métier, j'ai d'autres centres d'intérêt, comme l'art contemporain, l'architecture, la culture, le design, le vin, mais aussi les univers de la parfumerie et de la mode. Tous peuvent être source d'inspiration pour mes créations.



## COMMENT FONCTIONNE VOTRE ENTREPRISE?

P. H. • Notre stratégie consiste à faire de bons produits, que ce soit dans le domaine de la pâtisserie, du chocolat ou d'autres créations gourmandes, en nous développant à notre rythme. La première pâtisserie Pierre Hermé Paris a été ouverte à Tokyo en 1998 puis à Paris en 2001, suivie d'une seconde en 2004. Chacune de nos boutiques dispose de son propre atelier où sont réalisées quotidiennement les créations. Nous avons également ouvert des boutiques « Macarons & Chocolats » et développé un partenariat au sein des Galeries Lafayette. Notre corner de Strasbourg a ouvert en 2010. Aujourd'hui, nous sommes aussi implantés à Londres, Osaka, Kobe, Dubaï, Hong Kong, Doha et prochainement à Séoul. Pour répondre à la hausse d'activité, nous avons ouvert la « Manufacture Macarons & Chocolats Pierre Hermé Paris ». Elle se situe à Wittenheim (68) et a vu le jour en 2008. Les locaux que nous avons repris à la famille Abtey ont été adaptés à une production artisanale. Sur place, 60 pâtisseries et chocolatiers confectionnent chaque jour les macarons et les chocolats, qui sont ensuite exportés vers nos différents points de vente. Aujourd'hui, la Maison compte près de 500 collaborateurs, 33 points de vente et une boutique en ligne.

## QUEL EST VOTRE REGARD SUR L'ALSACE?

P. H. • L'Alsace est une région de gastronomie, dynamique, tournée vers l'export, où les habitants ont la réputation d'être sérieux et travailleurs. Lorsqu'un Alsacien vient en rendez-vous à Paris, il arrive avec un quart d'heure d'avance. Cela montre qu'un Alsacien est précis, ponctuel et respectueux. Lorsque j'ai décidé d'ouvrir une manufacture, j'ai rencontré Bernard Kuentz de la Maison de l'Alsace, pour lui demander ses conseils. Il était important pour Charles Znaty et moi-même d'avoir un appui de la Région et le CAHR nous a extrêmement bien épaulés. Cela a pesé dans notre décision d'implantation. Depuis l'ouverture de la Manufacture, je viens encore plus souvent en Alsace. J'en profite pour rendre visite à ma famille. Pour autant, ce n'est pas sûr qu'aujourd'hui j'aimerais y vivre. Pendant toutes ces années, j'ai appris à apprécier la vie parisienne avec ses avantages et ses inconvénients. Mais qui sait ?

---