



PIERRE HERMÉ

LA PASSION COMME BOUSSOLE



« Je devais faire mon apprentissage en Alsace mais mon père a lu dans les DNA que Lenôtre cherchait des apprentis.»

Voilà comment Pierre Hermé, à l'âge de 14 ans, fait ses valises pour Paris afin de se former au métier de pâtissier. Une décision qui va l'éloigner de Colmar, où sa famille est dans la pâtisserie depuis trois générations... La relève se fera donc du côté de la capitale. Une relève à la hauteur: Pierre Hermé est aujourd'hui reconnu à travers le monde. Avec le plaisir pour seul guide, le pâtissier chocolatier a su imprimer sa marque et séduire les palais. Un défi qu'il relève toujours avec passion.

«*Ce n'était pas difficile de partir si jeune, j'avais une telle envie d'apprendre ce métier.*» Cette soif d'apprentissage est son moteur: à peine entré chez Lenôtre que déjà tout le monde dans l'entreprise le connaît. Il sera volontaire pour tout et passera son temps libre à s'instruire pour tout connaître de son métier. Pierre Hermé apprendra des grands chefs et mettra en pratique tous ses acquis. Lors de ses rares retours en Alsace, il va ainsi travailler aux côtés de son père dans la boutique familiale pour apporter sa touche. Après Lenôtre, il sera chef pâtissier chez Fauchon pendant onze ans, avant de développer sa propre entreprise. Le premier client sera la pâtisserie Ladurée. Autant de marques célèbres pour lesquelles Pierre Hermé a apporté son regard et sa «pâte».



Un de ses coups de maître? Sa façon de revisiter le macaron et de le remettre à la mode. «*Ce gâteau, j'ai appris à le réaliser chez Lenôtre, mais je ne l'aimais pas particulièrement, je le trouvais trop sucré et manquant de goût.*» Il va alors travailler sur la garniture, étendre la palette des saveurs, améliorer l'apparence... de quoi en faire un objet de désir. «*J'ai redonné envie à plein de pâtisseries de faire des macarons à travers le monde.*» Dans sa bouche, c'est un simple constat, pas besoin d'y voir de vantardise. Aujourd'hui, les macarons représentent la majeure partie de son chiffre d'affaires, c'est aussi et surtout une palette infinie de goûts. Anis et safran, fleur d'oranger et gingembre, rose... la liste est longue.

Pierre Hermé crée sa propre marque et ouvre une première boutique en 1998, au Japon, puis un salon de thé en 2000. C'est ensuite au tour de Paris, rue Bonaparte dans le 6^e arrondissement: «*Avec Charles Znaty, mon associé, notre volonté était de créer une marque de luxe dans le domaine de la pâtisserie.*» Au fil des années, son entreprise s'agrandit, il emploie aujourd'hui près de 600 collaborateurs dans une cinquantaine de boutiques présentes dans douze pays du globe. Cette reconnaissance mondiale aura même un écho en Alsace puisqu'en 2008, il choisit d'y installer sa manufacture. «*Sur les conseils de Bernard Kuentz, à la tête de la Maison de l'Alsace à*



Paris, j'ai rencontré des acteurs locaux qui nous ont aidés à monter ce projet.» Une stratégie qui le ramène régulièrement dans sa région d'origine... même si ce n'est pas assez fréquent au goût de sa maman!

Le surnom de *Picasso of Pastry* donné par Jeffrey Steingarten, journaliste américain du magazine *Vogue*, Pierre Hermé l'explique par son envie de toujours renouveler son art en le croisant avec d'autres disciplines. Design, peinture, architecture, orfèvrerie, sculpture, il collabore avec d'autres artistes pour «*mettre en relation la pâtisserie avec d'autres disciplines, c'est une particularité de ma maison.*» Des pâtisseries aussi belles à regarder que bonnes à déguster, c'est la recette de Pierre Hermé. Quand il ne voyage pas pour aller à la rencontre de toutes ses équipes, il prend le temps de créer dans son atelier parisien. Et même s'il est reconnu en tant que pâtissier et chocolatier français, il sait bien que son goût des bonnes choses vient aussi de son enfance alsacienne. Son péché mignon? La tarte aux quetsches de son père. «*Pour moi, il n'y a que les quetsches alsaciennes qui valent le coup. Tous ses souvenirs gustatifs m'ont donné des envies*»... et des ailes! Le 13 juin 2016, Pierre Hermé a été sacré «*meilleur pâtissier du monde*» par le classement des «*World's 50 Best Restaurants*».

Il sait bien que son goût des bonnes choses vient aussi de son enfance alsacienne.



PIERRE HERMÉ