

Olivier, vendeur chez Pierre Hermé à Londres

C'est un pur hasard. Olivier Simon, Colmarien âgé de 35 ans, s'est retrouvé premier vendeur dans la boutique londonienne d'un autre Colmarien, et pas des moindres, le pâtissier Pierre Hermé.

IL NE SE DESTINAIT PAS spécialement à la pâtisserie. Après une scolarité normale à Colmar, sa ville natale, Olivier Simon a obtenu un master d'histoire romaine à Strasbourg.

Puis il a débuté une série de concours administratifs, la motivation en demi-teinte. « Et surtout, je ne parlais pas anglais. J'étais nettement meilleur en latin ! » Un niveau d'anglais « catastrophique » en poche, il empoigne pourtant son sac à dos, direction Londres, à la recherche d'une auberge de jeunesse et d'un job. Qu'il décroche en deux jours, dans une chaîne de boulangeries française. « Je n'avais aucune expérience en vente, et encore moins en boulangerie ». Il a alors 26 ans.

Deux ans et une bien meilleure maîtrise de l'anglais plus tard, l'envie de changer de boulot le taraude. « C'était dur... mal payé. Mais j'ai appris la langue. Et la vente ». Il était même devenu premier ven-

deur. Il démissionne cependant, et se retrouve au chômage. Pas longtemps.

Une agence de recrutement le contacte afin de lui proposer un poste de vendeur dans une boutique qui vient juste d'ouvrir, en décembre 2009. Celle d'un des Alsaciens les plus connus au monde, le pâtissier colmarien Pierre Hermé.

Pour Eric Clapton et le Prince William

Surprise, « le responsable de secteur qui m'a fait passer l'entretien était Colmarien lui aussi. Un hasard total dans les deux sens, car cela n'était pas écrit sur mon CV ».

L'Alsace, pourtant, c'est la garantie d'avoir « la culture de la pâtisserie. En Alsace, c'est naturel. En Angleterre, pas trop... » Olivier est embauché comme vendeur dans la première boutique du célèbre pâtissier qui ouvre ses portes au sein de la galerie Selfridges. Il y restera six ans jusqu'à devenir responsable de magasin.

« Dans cette boutique, la clientèle numéro un, ce sont les gourmets. Ceux qui aiment l'excellence ». On y trouve les fameux macarons mais aussi des chocolats, « fabriqués à Wittenheim ». Les fameuses confitures de Christine Ferber sont égale-



Le Colmarien Olivier Simon a tout appris de la pâtisserie chez Pierre Hermé à Londres. Et son palais aussi. PHOTO DNA-NICOLAS PINOT

ment disponibles en rayons. Le magasin est également fréquenté par les expatriés, « surtout les Parisiens ». Les touristes de toute l'Asie sont aussi des fidèles de la boutique.

Olivier y a beaucoup appris sur la

pâtisserie mais aussi le chocolat : « Le sien est extraordinaire. C'est devenu mon standard. Je suis devenu très pointilleux sur la question... » Son palais aussi, a beaucoup appris en six ans.

Des anecdotes, il en a quelques-

unes. Des gardes du corps de la belle-sœur du Prince William aux macarons d'Eric Clapton. « C'était assez loin ; leur livraison coûtait plus cher que les macarons eux-mêmes ! »

En passant par celui qui commanda 60 kilos de chocolat, « maintenant tout de suite ! » Un caprice parmi tant d'autres.

« Il possède un sens du goût et des proportions extraordinaires »

Il est possible de commander des macarons sur-mesure. Ou des recettes. Des créations impossibles à quantifier que l'on s'arrache dans le monde entier. « Les lapins de Pâques sont réalisés avec le moule de son aïeul ». Une exclusivité qui fleurit bon le Colmar d'antan.

« Dans sa manière de créer, Pierre Hermé travaille comme un grand couturier. Il a tout dans sa tête, il écrit et fait un croquis du gâteau. Il goûte et modifie jusqu'à ce que ce soit parfait. Il possède un sens du goût et des proportions extraordinaires », dit Olivier qui ne cache pas son admiration pour le pâtissier.

Un joli hasard pour le jeune vendeur colmarien, à présent en poste à la boutique de Coven Garden. ■

NICOLASPINOT