

PIERRE
HERMÉ

La crème des pâtisseries

Pierre Hermé est devenu en dix ans l'un des plus célèbres pâtisseries de l'Hexagone. Héritier de quatre générations de boulangers pâtisseries, il apprend en regardant travailler son père au milieu des forêts-noires et des torches aux marrons. Il monte à Paris à 14 ans pour se faire la main auprès de Gaston Lenôtre. Il rejoint ensuite la maison Fauchon avant de créer la marque Pierre Hermé.

Stéphanie Freedman
L'ALSACE du 28 janvier 2008

Paris

« **J**E REVIENS EN ALSACE deux ou trois fois par an, mais pour ma mère, ce n'est pas assez », confie le pâtissier superstar. Né à Colmar en 1961, Pierre Hermé grandit dans le laboratoire à gâteaux familial.

« Mon père, décédé en 2007, m'a communiqué sa passion. Il avait toujours plaisir à faire son métier. Comme pour de nombreux enfants d'artisans, le seul moyen de le voir était de rester avec lui en cuisine », se souvient Pierre Hermé.

Déjà gourmand de savoir-faire, il commence « en nettoyant les plaques », sous l'œil attentif de son papa. « Ensuite, poursuit-il, j'ai pu peler les marrons pour les torches. Un jour, j'ai eu le droit de décorer les bûches, d'y poser le petit champignon en sucre... » Reste une marche à gravir sur le podium de l'apprenti pâtissier. « À 14 ans, juste avant que je ne parte chez

Lenôtre, j'ai pu mettre les cerises sur la forêt-noire », la consécration pour Pierre Hermé.

Le sucre coule déjà dans ses veines, ce qui n'est pas vraiment du goût de sa maman : « Elle m'a découragé en me disant que je ne trouverai jamais de femme ! ». L'amour des desserts est le plus fort. À 20 ans, il devient chef pâtissier et construit sa carrière comme une irrésistible pièce montée.

Ses bases sont aussi solides qu'une nougatine et reconnues par la profession. Avec son associé, le publicitaire Charles Znaty, il crée la maison *Pierre Hermé Paris* au Japon et ouvre sa première boutique à Tokyo en 1998 suivie par un salon de thé en 2000. « Les Nippons aiment la créativité, le luxe et les marques. Le Japon m'a justement permis de me démarquer », précise Pierre Hermé. Et d'ajouter : « Les Japonais ont un point commun avec les Alsaciens,

20 novembre 1961
Naissance à Colmar

1^{er} septembre 1976
Départ à Paris et début
d'un apprentissage
de pâtissier chez Lenôtre

1^{er} janvier 1986
Arrivée chez Fauchon à Paris
en tant que chef pâtissier

1998
Ouverture avec Charles
Znaty de sa première
boutique à Tokyo au Japon

2001
Ouverture de la première
boutique Pierre Hermé
à Paris (6^e) dans le quartier
de Saint-Germain-des-Près

Son univers est en sucre. Ses desserts haute couture et sa palette colorée de macarons ont fait de lui une star. Pour Pierre Hermé, tout a commencé à Colmar, dans la boulangerie pâtisserie familiale.

« Une pâtisserie, c'est aussi bon tout seul l'après-midi. On ne peut pas culpabiliser les gens qui aiment les desserts. »



« Mon dessert préféré :
la tarte aux quetsches
que faisait mon père. »

PIERRE
HERMÉ

ils raffolent de ma torche aux marrons, qui là-bas s'appelle mont-blanc et dans laquelle j'ajoute de l'églantine que je commande par palettes entières chez Beyer à Pfstatt.»

Quand il revient à Paris en 2001, il ouvre sa boutique dans le très couru Saint-Germain-des-Prés, au 72, rue Bonaparte. Immédiatement à la mode, il crée des collections de gâteaux façon haute couture. Aussi beaux – avec des lignes épurées et des glaçages *design* – que bons – grâce à de subtils mélanges comme la rose, le litchi et la framboise – ses desserts font défiler les clients. Fin 2004, une deuxième boutique au 185, rue de Vaugirard accueille les gourmands, qui ont l'impression d'entrer dans une galerie d'art sucré. Pour partager son savoir-faire, Pierre Hermé ouvre dans le même temps un atelier de formation.

Écouter l'architecte pâtissier parler, c'est déjà se régaler : « J'imagine d'abord le dessert, ensuite j'écris la recette et je la dessine avant de la réaliser. C'est une construction mentale, presque un fantasme. J'y mets mes envies du moment, ma connaissance des goûts, des aliments, et ma technique. »

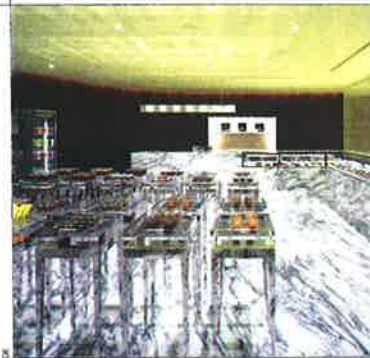
C'était début décembre à Strasbourg, alors que le marché de Noël battait son plein : Pierre Hermé est venu dédicacer son livre écrit avec Julie Andrieu *Confidences sucrées*.

En homme généreux, mais réservé, il met en émoi nos papilles en révélant quelques-unes de ses douceurs cuvée 2008 : « Je réfléchis à un dessert avec des spaghettis cuits dans du jus de fraise accompagné d'une gelée de vinaigre balsamique. Il y aura aussi une association pamplemousse et wasabi frais. »

Mais où va-t-il chercher cette inspiration au bon goût de délectation ? « Pour forger ma culture du goût, je m'intéresse à la gastronomie mais aussi à ce que l'on trouve dans les supermarchés. Il faut goûter à tout, au caviar, au McDo et aux raviolis en boîte », répond celui que le célèbre magazine *Vogue* a surnommé le « Picasso de la pâtisserie ».

L'artiste au bon sens artisan met de la couleur dans ses œuvres gourmandes. Le meilleur exemple : ses macarons, célèbres dans le monde entier. Roses, verts, jaunes, violets, pailletés, ces petits gâteaux tout ronds

En 1998,
Hermé s'installe
à Tokyo dans
un décor futuriste.



Un chef à l'origine
de la « macaron
mania ».





Dans sa boutique, au 185, rue de Vaugirard, à Paris.

sont une des plus belles créations de Pierre Hermé : *«Je suis à l'origine de la "macaron mania". Au début de ma carrière, les parfums étaient basiques : framboise, vanille, café, citron. La garniture ne servait qu'à coller le biscuit à base d'amande, de blanc d'œuf et de sucre. Je me suis dit que l'on pouvait donner du goût à la garniture.»*

Une idée géniale : truffe, foie gras, églantine, rose, fruit de la passion, ses joyeux macarons apportent gaieté au premier coup d'œil et bonheur à la première bouchée. Leurs fans qui n'habitent pas à Paris peuvent se réjouir : depuis novembre dernier, on peut les commander en ligne sur son site Inter-

net. Une excellente nouvelle car Pierre Hermé n'a pas en projet d'ouvrir une boutique en Alsace. Il compte en revanche inaugurer en automne 2008 une manufacture à Wittenheim. Avant de quitter le chef pâtissier, impossible de ne pas lui demander quel est son dessert préféré. *«C'est la tarte aux quetsches de mon père. Chaque fois que je venais, il me la faisait. Je ne saurais pas la refaire...»*, confie Pierre Hermé.

Gourmandise, simplicité, générosité et sincérité, voilà quelques-unes des couches du mille-feuille de ce pâtissier bien-aimé. ■

Mon lieu préféré en Alsace

Niedermorschwihr, chez Christine Ferber. Je vais toujours la voir quand je reviens en Alsace. J'aime aussi retourner dans la boulangerie familiale, avenue d'Alsace à Colmar, même si celle-ci ne nous appartient plus.

Ce qui symbolise le mieux la région

Pour moi, c'est avant tout une culture propre et un état d'esprit. Il existe une vraie culture alsacienne et une vraie culture gastronomique. Franchement la réputation de sérieux des Alsaciens n'est pas usurpée. Il y a des vraies valeurs dans cette région, un sens de la réalité.

Si l'Alsace était un personnage

Ce serait Bartholdi ou Albert Schweitzer peut-être. Tous deux ont été et resteront des personnages emblématiques de l'Alsace.