

Pierre HERMÉ

MEILLEUR PÂTISSIER DU MONDE

La France est riche de fleurons gastronomiques. Pierre Hermé en est l'un des plus beaux. Elu en 2016 « Meilleur Pâtissier du Monde » par l'Académie des World's 50 Best et classé par le magazine Vanity Fair, comme l'un des français les plus influents dans le monde. Pierre Hermé est mondialement reconnu. Il incarne aujourd'hui son métier de pâtissier.



© Laurent Fau

BG : Pierre Hermé, comment vous définissez-vous ? Pâtissier, chocolatier ... ?

Pâtissier, chocolatier, confiseur, glacier, c'est le même métier. Moi, je suis pâtissier.

BG : Quelles sont les grandes lignes de votre parcours.

Mon père m'a transmis la passion de son métier. Je suis rapidement entré en apprentissage chez Lenôtre à partir de 1976 et j'y suis resté 6 ans. J'y ai appris les bases et les valeurs du métier, le sens du détail. En parallèle j'ai fait mon service militaire comme pâtissier du Ministre de la Défense.

Je suis ensuite entré chez un traiteur, François Clerc (aujourd'hui Saint Clair) à sa création, puis j'ai rejoint Alain Passart à Bruxelles, avant d'avoir l'opportunité de rentrer chez Fauchon, en tant que Directeur de la Pâtisserie. J'y suis resté 11 ans.

C'est alors que j'ai fondé PIERRE HERMÉ Paris. Au début je menais des missions de consultant notamment chez Ladurée.

En 98 j'ouvre ma première boutique à Tokyo puis une seconde en 2000 et en 2001 à Paris, rue Bonaparte.

Aujourd'hui PIERRE HERMÉ Paris, c'est 60 boutiques et 700 employés. Une marque forte, présente dans 11 pays : France, Japon, Angleterre, Allemagne, Hong Kong, Maroc, Arabie Saoudite, Qatar, Thaïlande. Nous produisons dans nos ateliers en France, au Maroc au Qatar, au Japon.

Construit autour d'une passion, enrichie de rencontres, de bon sens et de curiosité, le succès de Pierre Hermé trouve ses racines dans ses origines familiales alsaciennes de boulangers pâtisseries depuis quatre générations. Dès le plus jeune âge il savait qu'il serait pâtissier.

Présent aujourd'hui sur presque tous les continents, il est à la tête d'un empire de douceurs sur lequel le soleil ne se couche jamais. Ses fameux macarons ont même été dégustés dans l'espace par Thomas Pesquet et son équipage d'astronautes.

BG : Qu'est-ce qui vous a vraiment fait décoller ?

Dès le début j'ai choisi de travailler sur le macaron car je trouvais que c'était un parent pauvre. Chez Lenôte on faisait des formidables macarons mais avec peu de garniture, peu de parfums (vanille, chocolat, café, framboise) et très sucrés. Je me suis dit qu'on pouvait multiplier les goûts et surtout créer des sensations différentes. Nous avons travaillé sur le macaron en mettant plus de goût, plus de garniture. Nous avons ensuite développé d'autres pâtisseries, les chocolats, les glaces. Le Macaron, c'est notre produit principal. Les parfums et les combinaisons de saveurs sont infinies. Notre collection de macarons comprend 18 parfums différents. 10 sont permanents et 8 sont variables. Par exemple, nous travaillons actuellement sur un macaron à la Fleur de caféier. Nous essayons de coller aux saisons.

**BG : On dit de vous que vous êtes le Bocuse de la pâtisserie.**

Paul Bocuse a toujours été bienveillant à l'égard de ses confrères. Dans un univers professionnel, il faut être toujours bienveillant. Il faut cultiver cette bienveillance et la fraternité. Ces deux choses sont primordiales. Si en cela je ressemble à Paul Bocuse, je suis content. Paul Bocuse avait une stature mondiale. Il a mis les cuisiniers en lumière.

BG : Comment expliquez-vous l'engouement pour la pâtisserie et la revalorisation des pâtisseries ?

Pendant des années nous étions toujours derrière les cuisiniers. Historiquement le pâtissier était placé sous la responsabilité du Chef de cuisine. Aujourd'hui ce n'est plus le cas. Les Pâtisseries se sont mis à prendre la parole et à communiquer sur leurs créations. Aujourd'hui beaucoup d'hôtels se démarquent par leurs chocolats, gâteaux et pâtisseries. La pâtisserie est, par exemple, devenue un moyen de communication pour les hôtels.

BG : Que pensez-vous des émissions TV sur la pâtisserie ?

Je les trouve très bien et d'ailleurs j'y participe, comme jury avec Cyril Lignac dans le Meilleur pâtissier - Les Professionnels. C'est formidable

que l'on parle de notre métier pour donner envie aux jeunes de faire ce métier. On a tous besoin de jeunes talents.

BG : Vous êtes le parrain du Championnat du monde de Pâté en croûte ?

Je trouve que le pâté en croûte est autant cuisinier que pâtissier, que charcutier, c'est au carrefour des trois métiers. Dans le temps on appelait les pâtisseries, les oublieurs. Les oublis c'étaient des petits pâtés.

BG : Vous insistez souvent sur la transmission.

Dans nos métiers de l'artisanat, la transmission c'est un devoir. Notre devoir est de former les jeunes, de les accompagner, de suivre leur carrière, d'entretenir la relation.

Un jeune qui a passé une ou plusieurs années dans nos maisons, est dépositaire de tout un savoir-faire. C'est un patrimoine pour l'entreprise.

BG : Quelles sont les qualités pour faire un bon pâtissier ?

Il faut être curieux et passionné. Avec ça on peut tout faire. En fait nos métiers sont des métiers de culture. Il faut se créer sa propre culture,

développer sa curiosité sur les ingrédients, leur origine, les méthodes de culture, les qualités des ingrédients, l'histoire du métier, ceux qui ont fait ce métier, la variété des techniques, ..., c'est ça qui fait un grand professionnel. Il faut aborder son métier comme on fait des études. Faire une partie de travail en entreprise et ensuite il y a le travail personnel, aller sur les marchés, discuter avec d'autres professionnels, c'est ça qui forge votre culture du métier, votre culture du goût.

BG : Qu'est-ce qui vous anime encore ?

J'ai encore plein de choses à faire. C'est intéressant de poursuivre le développement de l'entreprise que j'ai créée. Jamais je n'ai pensé qu'elle en serait là où elle est aujourd'hui.

BG : Quel est le périmètre de la Maison PIERRE HERMÉ

Nous avons des boutiques en propre, nous avons aussi des licences pour des boutiques et des licences pour des hôtels. Pour ces derniers nous en avons quatre : La Mamounia à Marrakech, qui est le lieu le plus représentatif de notre savoir-faire : Nous nous occupons de tous les desserts de l'hôtel, nous avons une boutique, deux salons de thé, nous produisons les desserts des trois restaurants (asiatique, marocain et italien), une carte salée de snacking et les desserts au bar Majorelle et enfin toute l'offre de banquets. Il y a ensuite Le Park Hyatt, à Niseko au Japon, Ritz Carlton à Kyoto et l'hôtel New Otani à Tokyo, la plus petite boutique, de 14 m², la toute première de la marque.

... aller sur les marchés, discuter avec d'autres professionnels, c'est ça qui forge votre culture du métier, votre culture du goût.



Ensuite nous avons des collaborations avec des marques. Nous avons par exemple une collaboration mondiale avec Nespresso sur la création de trois cafés, des biscuits, des chocolats, une bougie et un gâteau. Ces produits seront vendus dans toutes les boutiques Nespresso du monde entier.

BG : Pour vous la table c'est quoi ?

Je suis un fou d'art de la table. C'est très important pour moi, j'adore faire une belle table avec de la belle vaisselle, des beaux verres, des objets, des fleurs. Pour moi une bonne table c'est aussi de très bons vins. Avec mon épouse, nous adorons recevoir.

BG : Quelle est votre pâtisserie préférée ?

La prochaine que je vais créer, car c'est celle qui m'intéresse. Mais à part ça, la tarte aux quetsches de mon père. C'est ma Madeleine de Proust.

BG : Votre plat préféré ?

Le lièvre à la Royale que je mangeais autrefois chez Robuchon ou aujourd'hui au Pré Catelan chez Frédéric Anthon et la Blanquette de veau que l'on fait dans notre restaurant à Paris à Beaupassage.

BG : Vos restaurants préférés ?

La Grenouillère, Emmanuel Renaut, l'Assiette Champenoise, l'Arpège, et plein d'autres, et pour les bistrotts, le Barratin à Paris dans le 20ème.

BG : Un endroit pour vous ressourcer ?

La Corse. ■