

<http://franc-parler.info/spip.php?article957>



# Le pâtissier Pierre Hermé

- Interviews

Date de mise en ligne : 2017年4月21日

---

Copyright ©

Franc-Parler - Tous droits réservés

Franc-Parler - Tous droits réservés

---

### **Pierre Hermé, le sel du dessert**

Merci encore au Salon du chocolat de Tokyo qui a réuni une brochette des meilleurs chocolatiers actuels pour le plaisir des papilles. Les pâtissiers ne sont pas en reste et l'événement nous a donné l'occasion de croiser dans les allées le pâtissier Pierre Hermé qui a aimablement accepté de répondre à un feu de questions.

**Franc-Parler:** Est-ce que vous avez toujours voulu être pâtissier?

**Pierre Hermé:** Je suis né dedans donc...Je suis issu d'une famille de pâtissiers depuis quatre générations. Et donc, c'est un métier dont j'ai toujours eu envie, oui. Parce que mon père l'exerçait avec une certaine passion et j'ai toujours trouvé ça...Je dirais, c'est certainement ce qui m'a guidé un peu.

**Franc-Parler:** Très bien. Et vous avez mis la main à la pâte à partir de quel âge?

**Pierre Hermé:** Oh ben, tout petit. Ça veut dire, moi je ne sais pas...À l'âge de 5/6 ans, j'étais déjà dans le laboratoire en train, je dirais, de faire des gâteaux, ou de faire la plonge ou de...Donc, c'est très tôt.

**Franc-Parler:** D'accord, Vous êtes la quatrième génération de pâtissiers dans la famille. Est-ce qu'il y a des spécialités que vous continuez à faire?

**Pierre Hermé:** Non. La pâtisserie que je fais, elle n'a rien à voir avec, comment...les traditions familiales. Je fais des desserts traditionnels que j'interprète à ma façon et je fais pas mal de créations. Chaque saison, je fais une nouvelle collection automne/hiver, printemps/été et à chaque fois, il y a à la fois des créations, à la fois des grands classiques réinterprétés à ma façon. Donc, on est loin des pâtisseries qu'on faisait dans la boutique de mon père.

**Franc-Parler:** La boutique de votre père, c'était une boutique plus traditionnelle?

**Pierre Hermé:** Voilà, c'était une boulangerie-pâtisserie dans une ville de province.

**Franc-Parler:** Vous avez commencé tout de suite votre apprentissage quand même avec des noms assez importants...

**Pierre Hermé:** Je suis arrivé à Paris donc à l'âge de quatorze ans avec... J'ai commencé mon apprentissage chez Lenôtre, chez Gaston Lenôtre qui était pour moi, c'est vrai, la révélation du métier.

**Franc-Parler:** Lenôtre vous appris...tout?

**Pierre Hermé:** J'ai appris toutes les bases et tout le... et j'ai appris le sens de la qualité, la qualité des matières premières, la qualité du travail et la rigueur. Donc, c'était, je dirais que c'était vraiment un passage important.

**Franc-Parler:** Quelles sont les techniques qui sont difficiles à maîtriser? Est-ce qu'il y a des parties plus difficiles que d'autres?

**Pierre Hermé:** Il n'y a rien de difficile. Tout est une question de... Vous savez, quand on apprend un métier, il y a d'abord le stade où on apprend. Ensuite, le stade où on essaie de pratiquer et puis après il y a le stade où on maîtrise. Et ensuite il y a le stade où, avec cette maîtrise, on est capable de créer soi-même.

**Franc-Parler:** Vous êtes passé à la création à partir de quel moment, vers quel âge?

**Pierre Hermé:** Disons que j'ai eu envie de faire et de sortir des classiques et de créer un style qui m'est propre, je dirais, très vite quoi. Parce que, à partir du moment où j'ai pu maîtriser les techniques, j'ai eu envie de les transgresser pour ne pas me laisser imposer des choses. Et pour essayer de faire des choses uniquement parce que je pense que c'était bon ou parce que c'était bien, plutôt que de suivre des techniques apprises avec lesquelles forcément je n'étais pas toujours d'accord.

**Franc-Parler:** D'accord. Un peu rebelle, alors.

**Pierre Hermé:** Non, non pas rebelle, mais envie d'appriivoiser un style propre, quoi.

**Franc-Parler:** Vous avez parlé à l'instant du choix des produits. Apprendre à choisir les produits. Alors, comment ça se passe en pâtisserie pour choisir les produits?

**Pierre Hermé:** Notre métier est un métier de culture. Ça veut dire que pour pouvoir, je dirais, apprendre, connaître les produits, eh bien, il y a tout un cheminement et on apprend...Encore aujourd'hui, j'apprends beaucoup sur des produits que je ne connais pas ou des produits que je connais. Par exemple sur la fraise, j'apprends encore des choses sur la qualité des fraises. Donc, que ce soit en France, que ce soit ici au Japon, j'apprends à connaître ce qu'est une bonne fraise. On apprend tout le temps sur les produits. Il n'y a pas longtemps, j'ai fait un produit qui est à mi-chemin entre le dessert et le fromage, qui est une espèce de pizza aux poires et au pecorino. Et à cette occasion-là, j'ai appris beaucoup de choses sur le pecorino que je connaissais très peu. Le pecorino est un fromage italien qui existe en trois versions: plutôt souple, plutôt mi-sec ou sec. Et donc, à cette occasion-là, j'ai cherché à comprendre et à connaître les goûts du pecorino à ses différents stades de vieillissement et j'ai appris beaucoup. Donc, je dirais que c'est quelque chose qui est, cet apprentissage de la qualité et des particularités des ingrédients, c'est quelque chose qui est permanent.

**Franc-Parler:** Comment ça vous est venu à l'idée d'associer de tels produits?

**Pierre Hermé:** Parce que j'ai goûté ce fromage et je me disais: «Tiens, c'est quelque chose que je pourrais associer à quelque chose de sucré». Et donc, à partir de là, j'ai construit mon fromage, on va dire, c'est à mi-chemin entre les deux. Parce qu'en fait, c'est une abaisse de pâte brisée, plate sur laquelle on pose des poires et ensuite, on râpe quelques zestes d'oranges. On met du basilic et du romarin, un peu de sel et après du sucre cannelle, de l'huile d'olive et on fait cuire au four. Et ensuite, une fois que c'est froid, on met des copeaux de pecorino dessus. Donc, c'est à mi-chemin entre le salé et le sucré.

**Franc-Parler:** Est-ce qu'il y a d'autres produits qui vous tentent actuellement? Des ouvertures nouvelles?

**Pierre Hermé:** En ce moment, je suis en train de travailler sur un dessert à base d'oranges et de carottes. Et en fait, l'idée m'est venue par rapport à une entrée marocaine qui est une salade de carottes à l'orange. Et donc, j'ai eu envie de la travailler, mais en version sucrée puisque la version marocaine, elle est à mi-chemin entre le salé et le sucré et j'ai eu envie de travailler justement ce produit sur une version complètement sucrée.

**Franc-Parler:** Vous prenez beaucoup d'ouvertures vers les pays étrangers donc: le Maroc, l'Italie par exemple...

**Pierre Hermé:** Parce que en fait, comment... la pâtisserie que je fais, c'est pas une pâtisserie de terroir. C'est une pâtisserie, qui par les produits et quelquefois par les techniques est inspirée de tous les terroirs. Donc, c'est vrai que c'est très ouvert. L'été dernier, j'ai fait un dessert à base de fraises, de citron confit au sucre et de citron confit au sel, vous savez, les citrons marocains. Il y a des citrons au sel qu'on sert dans la cuisine et j'ai associé des citrons confits au sucre et des citrons confits au sel avec un jus à la vanille, des fraises et un sorbet à l'huile d'olive. Donc, là c'est pareil, il y a des inspirations...L'utilisation de l'huile d'olive, c'est pas courant, en pâtisserie. Sauf en Italie. En Italie, on trouve beaucoup d'huile d'olive dans les gâteaux, dans les biscuits. Oui, il y a des influences diverses et variées. Et l'hiver dernier, j'avais fait un dessert à base de haricots rouges japonais cuisinés, assaisonnés avec vinaigre blanc, zeste de citron vert et gingembre, servis avec des tranches de pamplemousse pelées à vif et puis un jus au citron et miel et une glace au thé vert matcha. Là, il y a forcément des envies qui viennent de mes passages au Japon, quoi. J'aime beaucoup le haricot rouge sucré et j'aime beaucoup le thé vert donc j'ai eu envie d'associer ces choses-là dans un dessert.

**Franc-Parler:** Donc, ça a été servi en France?

**Pierre Hermé:** Oui.

**Franc-Parler:** Toutes ces créations, vous les gardez longtemps? Vous les changez...

**Pierre Hermé:** Disons que dans la boutique que j'ai au New Otani, il y a trois catégories. Il y a les classiques, classiques interprétés à ma façon: millefeuilles, monts-blancs et autres kouigns amanns et croissants aux amandes et d'autres produits. Et ensuite il y a les créations qui sont en fait les gâteaux des dernières collections et ensuite, il y a les signatures. Les signatures, ce sont des gâteaux qui sont issus des créations et qui deviennent des classiques maison.

**Franc-Parler:** J'aime bien le terme couture. Il y a un grand parallèle, j'ai l'impression...

**Pierre Hermé:** Je dirais que dans notre métier, il y a deux parties. Il y a la partie création et la partie, je dirais, artisan. Il y a un stade où on peut être créateur et ensuite cette création, on en fait un artisanat, quoi. Ça veut dire qu'on refait tous les jours la même chose, les mêmes gâteaux. Et je dirais que dans la dimension création, je pense qu'on peut faire un parallèle avec d'autres métiers et d'autres disciplines, je dirais, artistiques. Parce que je pense que la cuisine est un art, du moins dans l'approche créative, oui. Parce que très souvent les cuisiniers ou les pâtissiers disent: "Notre métier est un métier d'artisans." Je suis d'accord avec ce terme-là et avec cette définition-là, mais dans sa partie l'exécution quotidienne, de plat, de travail. Et c'est vrai que là, c'est un métier d'artisan. Je dirais, dans la dimension créative, je pense que c'est une discipline artistique.

**Franc-Parler:** D'accord. D'ailleurs vous faites appel à un designer pour *La cerise sur le gâteau*.

**Pierre Hermé:** Là, c'était en fait une envie de travailler avec un designer, pas pour le plaisir de travailler avec un designer parce que ça fait genre, mais c'était pour sortir des formes habituelles des gâteaux qu'on peut imaginer. Qu'imaginent les pâtissiers en temps normal, c'est-à-dire le rond, l'ovale, le carré, le rectangulaire, et d'aller vers une autre forme, mais qui reste une forme de gâteau. Je ne voulais pas en travaillant avec un designer, créer une forme qui n'ait plus rien à voir avec le gâteau. Je voulais que ça reste un gâteau et qu'en même temps, il y ait une démarche différente de ce qui se fait habituellement.

**Franc-Parler:** Le choix, le clin d'oeil pour le nom de ce gâteau: *La cerise sur le gâteau*...

**Pierre Hermé:** C'est le hasard. C'est le hasard parce qu'un jour quand on travaillait avec Yan Pennor's, donc le designer. Il a mis, parce que je ne sais pas si vous avez vu cette forme, très géométrique, c'est un petit peu, on va dire, c'est un petit peu, ça manque un petit peu de sensualité, c'est pas vraiment... Et cette cerise qu'on a posée dessus, ramène une dimension un peu humaine, ramène de la sensualité dans ce gâteau. En fait, c'est vraiment le hasard parce que le jour où il m'a fait voir la maquette en carton qu'il avait confectionnée, il a posé, comment...une espèce de bulle en plastique rouge dessus. Et je lui ai dit: »Ah oui, c'est la cerise sur le gâteau!» Il m'a dit: »Je pense que tu as trouvé le nom.» C'est vraiment le hasard parce que lui, il avait une autre idée sur le nom au départ. Il voulait l'appeler *Le beurre et l'argent du beurre*.

**Franc-Parler:** C'est quand même tout un programme aussi. Chacune de vos créations a un nom?

**Pierre Hermé:** Oui. Alors, les noms, je dirais, pour moi, c'est le plus difficile à trouver. Soit lorsque c'est un dessert, souvent je procède [ainsi]: le nom et une espèce de résumé de ce qu'on peut trouver dans le gâteau. Par exemple: les fraises au citron confit et au sel et au sucre, jus à la vanille et sorbet à l'huile d'olive. Mais lorsqu'il s'agit de gâteaux, je leur donne des noms et c'est vrai que c'est souvent le plus difficile à trouver. Il faut trouver quelque chose qui soit à la fois évocateur qui, je dirais, qui soit qualitatif et qui soit fidèle un peu à l'esprit du gâteau, qui soit proche de l'esprit du gâteau. Et souvent, les noms, il y a aussi beaucoup de hasard. Par exemple dans la dernière collection, il y avait un gâteau qui s'appelle *Médélice*, en un seul mot. Et en fait, un jour, j'ai rencontré une jeune femme qui s'appelait mademoiselle Médélice. Et je trouvais, je me dis: «Mais c'est un nom admirable! C'est un nom de gâteau.» Et ça m'a donné l'idée d'utiliser ce nom en gâteau. Il y a le dernier gâteau que j'ai fait au chocolat qui s'appelle *Carrément chocolat*. Parce que là, la forme... le nom résulte de la forme. Et en même temps, c'est une espèce de jeu de mots, quoi. Parce que c'est un gâteau qui est vraiment franchement au chocolat. Il n'y a pas d'autre goût que le chocolat. Donc, je trouvais qu'il y avait une adéquation entre le nom, la forme et sa composition.

**Franc-Parler:** Donc, au niveau créations, sur vos collections, vous tablez sur combien de...

**Pierre Hermé:** Il n'y a pas de règles. Ça peut être 4, 5, 6, 7. Ça dépend.

**Franc-Parler:** Et le choix, vous avez printemps/été, automne/hiver. Certainement, ça se passe au niveau du choix des produits...

**Pierre Hermé:** Oui, c'est en relation à la fois avec, comment... les saisons. En hiver, il n'y a pratiquement pas de choses aux fruits rouges. Et puis en été et au printemps, il y a plus de choses aux fruits rouges. Et puis, c'est à la fois la saisonnalité des produits et puis les envies de travailler l'un ou l'autre produit.

**Franc-Parler:** À Paris, vous avez un salon de thé...

**Pierre Hermé:** À Paris, je me suis occupé pendant onze ans de la pâtisserie Fauchon. Ensuite, je me suis occupé du développement de Ladurée. Et donc, aujourd'hui je suis en train de chercher un emplacement pour créer un salon de thé Pierre Hermé à Paris. Je pense que ce devrait être chose faite d'ici le milieu de l'année. Et à Tokyo, je vais ouvrir une deuxième boutique le 7 juillet.

**Franc-Parler:** Pourquoi ce choix du Japon?

**Pierre Hermé:** Ça fait très longtemps que je viens au Japon. Ça fait une quinzaine d'années. Et de par les contacts, de par les rencontres, il s'est trouvé que j'ai fait une manifestation en 87 au New Otani. Et que donc, il y a des relations de, je dirais, de business, qui se sont créées avec le New Otani, ce qui nous a donné l'envie d'ouvrir la pâtisserie au New Otani. Et donc, aujourd'hui, je pense que le marché japonais est un marché captif pour lequel il y a de la place pour une marque de pâtisserie française haut de gamme. Parce qu'il y a beaucoup de marques de pâtisseries, qu'on va dire de type français qui sont implantées au Japon. Il y a toutes les grandes marques parisiennes: Lenôtre, Dalloyau, Peltier et autres. Toutes ces marques sont des marques qui ne sont pas incarnées par une personne. En fait, ce ne sont que des marques. Et la différence avec Pierre Hermé, c'est qu'il y a une personne qui parle et qui peut parler de ses produits et de ses créations.

**Franc-Parler:** Est-ce que vous êtes prêt à former de nouveaux pâtissiers?

**Pierre Hermé:** J'en ai formé déjà beaucoup. Si vous regardez les plus grandes maisons parisiennes aujourd'hui, ce sont des gens, qui sont passé... qui ont travaillé avec moi. Je pense que ce n'est pas fini.

**Franc-Parler:** Qu'est-ce que ça vous apporte justement de distribuer votre savoir?

**Pierre Hermé:** Dans mon métier, il y a une dimension qui est importante, et je crois c'est dans tous les métiers, c'est de transmettre. Et pour moi, c'est toujours un plaisir de rencontrer quelqu'un qui a cette espèce de feu sacré et qui est capable de devenir aussi un très bon professionnel et un très grand professionnel. Souvent les gens qui ont travaillé avec moi un certain temps, j'essaie de les suivre et de les épauler dans leur parcours quand ils en ont besoin. Ce n'est pas toujours le cas, c'est vrai que ce n'est pas toujours le cas. Lorsqu'ils ont un accroc dans leur parcours professionnel ou lorsqu'ils ont envie de passer à un stade différent, j'essaie de les épauler, soit de les aider à trouver un poste soit de les aiguiller ou de les mettre en relation avec des gens chez qui ils vont travailler. Et c'est quelque chose qui est important. Moi, je garde beaucoup de contacts avec les gens qui ont travaillé avec moi. Ce tissu relationnel est... Pour moi, ça fait partie intégrante de mon métier parce que j'attache beaucoup d'importance aussi aux relations humaines, avec les gens avec lesquels je travaille.

**Franc-Parler:** Les salons que vous allez faire, sur Paris, par exemple...Au niveau du choix des boissons, comment ça se passe?

**Pierre Hermé:** J'ai une passion qui est le vin. Donc, c'est quelque chose que je travaille beaucoup. J'aime aussi travailler sur le salé, mais pas sur de la grande cuisine salée. Mais sur une certaine approche du salé sur des plats, qui associent le salé et le sucré ou entièrement salés, mais qui restent assez simples. Mais qui font partie de l'univers du salon de thé. Je peux penser, par exemple dans les plats que je vais faire dans le nouveau salon de thé ici à Tokyo, il va y avoir une salade de coquilles Saint-Jacques marinées avec un jus de carottes et pousses d'épinards. C'est un plat extrêmement léger qui associe un légume et un coquillage, mais qui a une conception assez simple.

**Franc-Parler:** Pour moi, c'est une conception différente de l'image du salon de thé que j'ai qui est: le sucré

avec une tasse de thé...

**Pierre Hermé:** Il y a toujours un snack salé, il y a des petits sandwiches salés. J'ai travaillé aussi sur des sandwiches sucrés pour le salon de thé. Et on a l'habitude d'y manger aussi des fois des tartes salées. Donc, là aussi il y aura des tartes salées.

**Franc-Parler:** Qui est peut-être quasiment une nouveauté, je pense, au Japon?

**Pierre Hermé:** Non, les tartes salées, je pense que ça existe sous forme de quiches ou autres, mais je veux aller un petit peu au-delà de la quiche. Je veux dire que pour moi, la tarte salée, c'est un support pâte sur lequel on ajoute d'autres ingrédients.

**Franc-Parler:** Vous avez dit à l'instant que vous êtes très très vin. Alors, vous allez choisir quels types de vins?

**Pierre Hermé:** Aujourd'hui déjà, au New Otani, il y a une sélection de vins Pierre Hermé. Donc, ce sont des vins que j'aime et des vins que j'associe à certains desserts, mais mon goût pour le vin ne s'arrête pas aux vins de dessert. C'est quelque chose que je travaille en permanence parce que le vin...D'ailleurs le vin, c'est assez intéressant dans cette mesure où ça change tous les ans. Il y a tout le temps de nouveaux viticulteurs qui apparaissent. Il y a l'évolution de ceux qu'on connaît déjà et c'est un univers en perpétuel mouvement et j'aime bien cet aspect-là.

**Franc-Parler:** J'aurais une dernière question à vous poser. Lorsque vous avez un petit creux, qu'est-ce que vous choisissez comme pâtisserie?

**Pierre Hermé:** Je m'arrête très souvent dans une pâtisserie où j'achète des chocolats ou j'achète un gâteau. Ça dépend vraiment du moment. Hier, je passais sur le Salon du chocolat et je voyais le stand de Jean-Paul Hévin. Et je disais donc à la personne qui importe les chocolats de Jean-Paul Hévin ici. «Moi, ça m'arrive des fois de m'arrêter dans la boutique de Jean-Paul et d'acheter des chocolats ou un gâteau au chocolat pour goûter ce qu'il fait parce que j'aime bien goûter ce que font mes confrères à Paris.» Surtout quand ils font de bons chocolats et de bons gâteaux. Ça m'arrive même de rentrer dans une petite boulangerie de quartier pour acheter un gâteau que je trouve appétissant. En fait dans le gâteau, ce qui est important, c'est qu'il soit appétissant, c'est pas qu'il soit parfait.

Février 2005

Propos recueillis: Éric Priou