

LE MYSTÈRE PIERRE HERMÉ

par Charles Znaty

On lui demande souvent d'où et comment lui viennent ses idées. Ces combinaisons de goûts, de textures et de saveurs. Ces savoureuses créations qui font sa marque de fabrique et sont reconnaissables entre mille. Il se prête volontiers à répondre... *Gourmandise, plaisir, sensations, rencontres, fragrances, textures*. Pierre Hermé est curieux de tout et tout l'inspire. Cela paraît facile ! Lui voyage, ses créations, elles, nous transportent. On a tout écrit sur Pierre Hermé. « *Picasso de la pâtisserie, Virtuose du sucré, Architecte des émotions, Dior des desserts* »... mais comparaison n'est pas raison. On a cherché à comprendre et à expliquer : la lignée de pâtissiers dont il est issu, son apprentissage auprès du maître Gaston Lenôtre, ses origines alsaciennes. À tout cela Pierre Hermé reconnaît devoir sa « *passion du métier* » et son goût immodéré du « *travail bien fait* ». Aussitôt il ajoute, le « *sens du détail* » et son « *terroir mental* ». Des images qui nous laissent entrapercevoir son paysage sensible intérieur - une sorte de jardin zen où chaque *Pierre* recèlerait une émotion, qu'inlassablement, patiemment, Pierre Hermé ordonne avec délicatesse, comme il saisit chaque chose - et la tendresse qui se lit dans son regard. Terroir mental dans lequel il puise, cultive, compose, imagine, regarde, soupèse et invente ce qui demain va nous régaler.

Pourtant, après plus de quinze ans passés à cheminer à ses côtés, dans les arcanes de son répertoire créatif, il semble bien que l'essentiel reste encore à révéler. Du passé, faisons l'inventaire. Le savoir-faire ? Un patrimoine légué par nos devanciers que l'on se doit d'entretenir et de transmettre à chaque génération. Chez Pierre Hermé, les pâtissiers viennent du monde entier et parlent tous la même langue : *le tour de main* est un apprentissage du sensible. La technique ? Une discipline d'airain qu'il faut savoir parfaitement maîtriser pour pouvoir la contenir dans ses limites ancillaires lorsque vient le moment de créer. Aucune création de Pierre Hermé ne cède à la tentation de l'exploit technique et si ses pairs l'admirent, c'est également pour avoir su si bien employer la technique – voire l'inventer quand cela était nécessaire – et l'asservir au plaisir de manger, de partager, plutôt que de se contenter des satisfecit qu'une élite à l'affût des prouesses et de la beauté du geste lui aurait facilement accordés. Les ingrédients ? De faux amis dont il apprivoise peu à peu toutes les facettes avant de leur accorder leur place dans une recette. À l'évidence, toutes les pistaches, tous les chocolats ne se valent pas... et la vanille ou la rose peuvent exhaler bien des parfums différents. Le sucre ? Tantôt « *une toile de fond* », tantôt « *un assaisonnement, un condiment* » qui participe à l'équilibre d'un ensemble sans jamais chercher à jouer la vedette. Parce que Pierre Hermé considère la fin du repas comme une « *apothéose* », il a démodé les pâtisseries dans lesquelles le sucre, cache-misère flagorneur, aplatissait les saveurs pour masquer le peu de noblesse de la composition.

Le goût de l'enfance ? Le point sur lequel l'apport de Pierre Hermé s'est révélé iconoclaste. Non content d'avoir débarrassé sa pâtisserie de tout maniérisme, des fioritures, des décors inutiles qui constituent la loi du genre, il a aussi relégué au rang de gadgets les références au monde de l'enfance. En démontrant, par ses créations, que les gourmandises sucrées ne sont pas l'apanage de la jeunesse, Pierre Hermé a ouvert en grand les portes des cercles de la Gastronomie pour y faire définitivement admettre les pâtissiers. N'en déplaise aux amateurs, il n'y a pas plus de madeleines d'autrefois que de mélanges façon *Casimir* chez Pierre Hermé. Une seule raison à cela : la nostalgie aura toujours le même goût.

En commençant dès 1986 à s'inspirer du rythme des saisons pour inventer de nouveaux plaisirs sucrés, Pierre Hermé choisissait la voie que lui indiquait la Nature. La fraîcheur des fruits de saison, le climat, les fluctuations de ses envies ordonnaient de nouvelles recettes, de nouvelles créations. Ce n'était pas la voie de la facilité. Un bon millier de recettes et nombre de devantures de pâtisseries témoignent encore aujourd'hui de cette époque-là. *Nul n'est prophète en son pays*, dit-on. Est-ce pour cela qu'il nous aura fallu aller jusqu'au Japon pour ouvrir la première boutique « Pierre Hermé Pâtissier Paris » en 1998 ? Avec la « foi du charbonnier » et le soutien indéfectible d'une poignée de fidèles, nous avons alors entrepris de faire connaître et reconnaître du plus grand nombre celui qui était déjà un grand créateur parmi les pâtissiers. En inventant à l'époque le concept de « *Pâtisserie Haute Couture* » et en popularisant cette idée de « *Collections* », nous ne cherchions qu'à faire entendre cette différence à un public japonais averti et avide de nouveautés. Le succès fut au rendez-vous.