

Le roi



FABRICE SUBIRGOS/AGNÈS VIÉNOT

Samedi dernier, le Salon du livre gourmand accueillait une véritable star. Pour s'en convaincre, il suffisait d'aller faire un tour à la conférence donnée par Pierre Hermé en compagnie de Julie Andrieu à l'occasion de la sortie de "Confidences sucrées", livre dans lequel la médiatique Julie rend accessible à tous l'œuvre du maître. Si son nom n'est sans doute pas très connu du grand public, sa réputation est internationale. Et ceux qui ont déjà fait le pèlerinage de la rue Bonaparte à Paris et fait la queue sur le trottoir, au milieu des touristes américains ou japonais, savent que cette réputation est loin d'être usurpée...

Né dans une famille de boulangers-pâtisseries alsaciens, Pierre est tombé tout petit dans le pétrin. A 14 ans il est envoyé à Paris pour faire ses classes chez Gaston Lenôtre. Après son passage par les plus grandes maisons parisiennes (Fauchon, Ladurée...), il se lance à son nom, d'abord à Tokyo en 1998, avant d'ouvrir sa première boutique à Paris. La reconnaissance est fulgurante... "Le plus joli compliment que les gens me font, sans le savoir, c'est quand ils me disent que ça fait longtemps qu'ils viennent chez moi. La maison Hermé en tant que telle existe depuis 1870 à Colmart, mais à Paris depuis 2001 seulement..."

Enfin indépendant, Pierre Hermé donne libre cours à ses idées, jusqu'à inventer un concept, la pâtisserie "haute couture". "L'idée des collections, je l'ai inventée involontairement quand je suis arrivé chez Fauchon en 1986. J'avais pour mission d'en faire la meilleure pâtisserie de Paris. J'ai donc proposé à la direction de présenter mes créations dans un cycle qui serait celui des saisons. C'est comme ça qu'est née l'idée des collections, qu'ensuite j'ai peaufinée jusqu'à faire des défilés." Mais il y a deux ans, il décide d'arrêter les collections et de trouver un autre rythme, au gré de ses envies.

On s'en doute, la "haute pâtisserie" a un prix - sa bûche-phare pour

AMANDE Pierre Hermé était de passage à Bruxelles samedi dernier. Rencontre avec un pâtissier star...

Noël 2007 coûte la bagatelle de 245 € ! Il faut dire qu'elle est à la truffe noire et vendue avec un diamant noir et sa râpe pour terminer la présentation... "Pour s'offrir un repas dans un restaurant gastronomique deux ou trois étoiles, il y a un ticket d'entrée qui n'est pas le même que lorsqu'on s'achète une très belle expérience de gâteau. Un macaron coûte 1,70 €, un petit gâteau 5-6 €. C'est une somme, mais on peut se faire plaisir et avoir une expérience gustative..." Quand on a succombé à son macaron Mosaïc (vanille, pistache, cannelle et griottine) ou à son fétiche Ispahan (litchi, rose et framboise), comment ne pas lui donner raison ? Simples ou complexes, les accords sont toujours parfaits.

Histoires de gâteaux

Qui, à part lui, aurait pu réussir à mélanger poivron, framboise, parmesan et sésame ? Improbable ? Non, cette tartelette est tout simplement divine... "Il y a plusieurs histoires dans ce gâteau. Avant de le créer, je faisais un sorbet poivron-ramboises en partant d'un plat cuisiné que j'avais goûté et dans lequel

il y avait du poivron et quelques framboises. Ce n'était pas très bon mais je me suis dit que l'inverse devait marcher. Puis je suis allé au salon du goût à Turin et là, j'ai goûté des parmesans extraordinaires. Il y avait moyen, à partir d'un très bon parmesan, de faire quelque chose de sucré. Après, il y a de l'intuition, mais dans ce gâteau, il y a plusieurs histoires qui se sont croisées."

On le voit, rien n'est impossible pour Pierre Hermé, qui, dans sa récente gamme "Antre", a même tenté de transformer un parfum en goût... "J'aime bien l'ambre. Je me suis demandé ce que ça pouvait donner en goût. Un ami nez chez Patou m'a aidé. On a identifié les vingt et un composants de l'ambre de parfumerie, on a enlevé ce qui n'était pas alimentaire, ce que je n'aime pas, comme le thym, le romarin. Après, la difficulté c'était de doser ce goût... Ça perturbe mais ça reste bon..."

merie, on a enlevé ce qui n'était pas alimentaire, ce que je n'aime pas, comme le thym, le romarin. Après, la difficulté c'était de doser ce goût... Ça perturbe mais ça reste bon..."

Sensations et plaisirs

La finalité de sa création, Pierre Hermé la résume dans le slogan de sa maison : "Un univers de goût, de sensations et de plaisir." Loin de la simple construction intellectuelle ou de la répétition de techniques artisanales, la cuisine mêle chez lui "intuition, souvenirs et émotion". Et ne lui dites pas qu'il est perfectionniste, il déteste ça, même s'il avoue être soucieux du moindre détail.

Mais avoir des idées ne suffit pas, il faut savoir les vendre, communiquer. "J'ai créé la maison Hermé avec Charles Zenatti, qui vient de l'univers de la publicité. Il y a eu un gros travail de communication qui a aidé à donner une certaine exposition à la marque, qui a facilité la reconnaissance. Mais la création est au centre et le marketing s'appuie sur le travail de création." Pierre Hermé se plaît à rajouter qu'"on peut communiquer, faire des pieds et des mains, si la promesse n'est pas tenue, les gens ne reviennent pas".

Il est vrai, Monsieur Hermé, qu'on n'a jamais été déçu et qu'on attend impatiemment de goûter à vos prochaines inventions. Pour cela, il faudra se rendre à Paris... En effet, le bonhomme n'a pas l'intention d'ouvrir de boutique en Belgique. "Vous avez trop de bons pâtisseries à Bruxelles..."

Hubert Heyrendt

Envie de lecture ?

Dans "Confidences sucrées", publié chez Agnès Viénot (336 pp., env. 28,90 €), Julie Andrieu et Pierre Hermé confrontent, dans des conversations vivantes, leurs conceptions des desserts. Au total, une centaine de recettes, dont quelques classiques simplifiés de la maison Hermé, comme le macaron Mogador.

Envie de goûter ?

Boutiques Pierre Hermé : 72 rue Bonaparte 75006 Paris et 185 rue Vaugirard 75015 Paris. Boutique en ligne : www.pierreherme.com.

Retrouvez un entretien plus long avec Pierre Hermé sur <http://lacuisineaquatremaisons.lalibreblogs.be>

Pierre Hermé : "La cuisine est une manière d'exprimer ce que je suis et ce dont j'ai envie."

SORTEZ COUVERTS

LITTLE ARGENTINA par Marie-Anne Georges

■ **AU MILIEU DE NULLE PART**, voilà où est situé le restaurant. Coincé au croisement de la rue de Spa et de la rue du Marteau, l'enseigne n'a pour voisins que des professions libérales, l'une ou l'autre grande société, pas mal de flats et, pas très loin... les institutions européennes. Voilà pourquoi on le qualifie d'au milieu de nulle part. Si l'on se retrouve dans le quartier le soir, c'est qu'on s'est déplacé pour "Mi Tango". Rien d'un quartier branché, pas l'ombre d'une rue commerciale, aucun autre choix comme restaurant. En hiver, vous pouvez passer à côté sans le remarquer ; en été, par contre, grâce à sa terrasse, vous serez attiré par ce petit coin de pavé calme.

"Mi Tango", comme son nom l'indique, est un restaurant d'inspiration argentine et donc, par la force des choses - et des migrations du début du XIX^e-XX^e siècle -, italienne. Si vous n'avez pas réservé, mieux vaut arriver assez tôt; ainsi, non content d'être servi assez rapidement, vous assisterez au remplissage de la petite salle (une trentaine de couverts), salle toute de noire vêtue et éclairée aux bougies. Vers 21 h 30, le brouhaha bat son plein. Mais si vous arrivez vers 22 heures et qu'une table se libère, vous serez toujours bien accueilli. Bon, passons aux choses sérieuses, on est venu pour manger. Et boire.

Le vin proposé en suggestion change au gré des humeurs du fournisseur, mais est toujours d'origine argentine. Ce soir-là, il s'agissait d'un malbec bernarda de

Jean Rivier à 19 € la bouteille. La carte peut être assez rapidement parcourue, qui s'insère dans un petit album photo plastifié. Quelques brusquettes (pains toastés) en entrées, diverses salades, des pâtes (faites maison !), des piadinas (sortes de crêpes-pizzas italiennes servies uniquement le midi), les suggestions du jour et les desserts.

■ **ON A ENTAMÉ LE BIEN AGRÉABLE VIN** avec un bien bon crostini de polenta (gorgonzola-roquettes) (6 €), on a aussi goûté aux brusquettes boscaiola (tomates, champignons, ail, persil) et madrilenia (manchego, serrano, origan et huile d'olive) (+/- 4 €). Puis, on s'est dit qu'avec une petite salade, on calmerait le petit creux qui nous restait. Mais le problème, c'est que celle qu'on a choisie (l'argentine-12 €) était assez costauda (avec ses fines tranches d'entrecôtes grillées et ses poivrons grillés). Cela ne nous a pas empêché de bien l'apprécier. Heureusement qu'on n'a pas opté pour une des suggestions du jour, toujours de la viande argentine (tira de asado, entrecôte-18,5 €, hamburger, chorizo, 13,5 €) mais dans d'autres proportions ! Tant qu'à terminer en beauté, on s'est laissé séduire par un tiramisu (5 €)... servi dans un bocal. Ce qui nous a valu le commentaire du volubile tenancier : "On n'a pas terminé sa salade, mais pour le tiramisu, par contre..."

Mi Tango, rue de Spa, 31, 1000 Bruxelles. 02.230.99.95. Du lundi au vendredi à midi et de 19 à 22h30 (vendredi jusqu'à 23 heures).

BARAVINS

■ **CHÂTEAU LAUJAC 2005** Que n'a-t-on pas déjà écrit sur le millésime 2005 ? En tout cas, il ne déçoit pas sur cette bouteille médocaine tout ce qu'il y a de plus classique, où le cabernet sauvignon se taille environ deux tiers de

l'encépagement, le merlot fournissant le tiers restant. Il en résulte un vin souple et charmeur, déjà savoureux aujourd'hui mais que vous pourrez aisément garder en cave pendant deux ou trois ans.

Le château, situé sur la commune de Bégadan, appartient à la famille Cruse depuis 1852. Le vignoble comprend 40 hectares et s'étale sur de belles coupes graveleuses. Sa robe rouge cerise précède un nez de fruits à noyaux et de fruits rouges. Servez-le sur une volaille ou un gibier à plumes, ou encore sur des fromages pas trop corsés, à une température de 16 à 18 °.

8,99 € chez Delhaize.



ETIENNE SCHOLASSE