

Pierre Hermé : « L'émotion peut survenir à tout moment, dans un grand restaurant ou dans un bistrot »

Le grand pâtissier, qui vient de se lancer dans la chocolaterie, goûte ce qui est réputé bon, mais aussi ce qui ne l'est pas.

Par Laurent Guez

Le 25 mai 2024 à 09h30

Abonnés Votre abonnement vous permet d'accéder à cet article.

Paris (XVIIe), le 7 mai 2024. Pierre Hermé «essaie de tout goûter», y compris les produits industriels. «Pour combler ma faim une fois de temps en temps», confie le chef pâtissier. LP/Delphine Goldsztejn

- Réagir
- Enregistrer

Écouter l'article

00:00/00:00

[Pierre Hermé](#) est infatigable. L'homme qui a popularisé les macarons dans le monde entier vient de se lancer dans un nouveau métier : chocolatier. Le 26 avril, il a ainsi ouvert [sa première boutique Infiniment Chocolat à Paris](#), boulevard des Capucines (IIe). Soit quelques jours à peine avant d'être décoré par Emmanuel Macron en personne à l'Élysée, promu au rang d'officier de la Légion d'honneur.

Il nous confie qu'il prépare à Taïwan l'ouverture de nouveaux points de vente ainsi qu'un atelier de fabrication. [Le meilleur pâtissier du monde](#) 2016 s'apprête à ouvrir des boutiques à La Défense, à l'aéroport de Nice, à Roissy et, en juillet, un salon de thé et une pâtisserie à Versailles (Yvelines), dans l'ancien restaurant les Trois Marches.

Vous avez tardé à vous lancer dans le chocolat. À titre personnel, vous en raffolez ?

PIERRE HERMÉ. Je l'ai toujours aimé, je l'ai beaucoup travaillé et j'ai fabriqué des bonbons de chocolat bien avant d'ouvrir cette première boutique qui leur est dédiée, et pour laquelle nous avons imaginé des produits exclusifs, comme l'Algaé, une ganache noire de Belize à l'algue nori, avec une pâte de fruits yuzu-citron. Le chocolat, je l'aime noir, entre 64 % et 75 % de cacao, pour la dégustation, et au lait pour la gourmandise.

Newsletter Bien manger

Une newsletter qui va vous régaler !

[S'inscrire à la newsletter](#)[Toutes les newsletters](#)

Donc vous êtes gourmand, ce qui n'étonnera personne...

Oui ! J'essaie de tout goûter : ce qui est réputé très bon, et ce qui ne l'est pas. Y compris les produits industriels. Je viens de regoûter du Nutella, ce n'est pas mauvais. Je dirais même que c'est probablement la meilleure pâte à tartiner industrielle — même si je préfère qu'on sente la texture de la noisette, comme dans ma version que j'appelle Infiniment noisette. Je goûte aussi des produits industriels salés, comme les Chicken McNuggets de McDonald's, pour combler ma faim une fois de temps en temps.

Vidéo Le Nutella est-il (vraiment) mauvais pour la planète ?

Le Nutella est-il (vraiment) mauvais pour la planète ?

powered by Dailymotion

4:53

Chez McDo, vous commanderiez un Big Mac ?

Je ne suis pas fanatique de burgers... Sauf les miens, dans ma boutique de Beaupassage (Paris VIIe). J'en propose un à la volaille et à l'estragon, un autre au thon et à l'avocat, et un classique au bœuf haché, dont j'ai beaucoup travaillé la texture en mélangeant du rond de gîte et du plat de côte.

De façon générale, vous ne devez pas être facile à épater...

L'émotion peut survenir à tout moment, sans prévenir, dans un grand restaurant ou dans un bistrot. J'en ai ressenti une il y a quatre ans, à Golfe-Juan (Alpes-Maritimes), au Bistrot du Port, en dégustant un dessert incroyable : une langue d'oursin dans sa coquille, avec un sorbet pamplemousse. Je ne m'y attendais pas. Depuis, j'y suis retourné trois fois, uniquement pour ce dessert !

« À la maison, c'est moi qui fais à manger »

Pierre Hermé

Votre première émotion gustative ?

En bon Alsacien, je citerai L'Auberge de l'Ill, à Illhaeusern (Haut-Rhin). C'était mon premier repas dans un grand restaurant, où mes parents m'avaient emmené pour fêter mon brevet. Je me souviens encore de la mousseline de grenouille, à la fois pour son goût extraordinaire, sa texture et la sauce qui l'accompagnait, un pur bonheur.

Et le plat de votre enfance ?

La salade vigneronne : cervelas et comté, sans tomate ni laitue, juste avec du persil et de la ciboulette. J'aime les spécialités alsaciennes quand je suis en Alsace, pas les restaurants alsaciens à Paris.



Paris (Ile), le 10 mai. Pierre Hermé a ouvert sa toute première boutique entièrement dédiée au chocolat, Infiniment Chocolat. LP/Delphine Goldsztejn

Quels restaurants ont marqué votre vie ?

Il y en a un que je fréquente régulièrement depuis 1997 ! C'est Le Baratin (Paris XXe). J'y ai emmené des amis proches, des journalistes, des politiques... Tout le monde en sort heureux. J'y suis d'ailleurs allé tout récemment, après ma remise de décoration par le président de la République. Les tripes de Raquel Carena sont les meilleures que je connaisse, elle les cuisine à la catalane. Sinon, j'aimais beaucoup Le Bistrot Papillon de Christophe Saintagne. Je continue d'aller chez son successeur Fogo, du chef brésilien Raphael Rego, un bistrot gourmand qui propose des plats peu courants à Paris. Parmi mes autres adresses, il y a aussi, dans mon quartier, Dessirier (Paris XVIIe), de mon amie Caroline Rostang, où l'on mange de délicieux fruits de mer et où l'accueil est remarquable.

Et vos commerces préférés ?

Je fais souvent mes courses rue Poncelet (Paris XVIIe). Rue Bayen, j'achète mon poisson chez Daguerre Marée et mes fruits et légumes chez Planète Fruits. Mon café, je le prends

chez L'Arbre à café, rue du Nil (Paris IIe), qui est aussi mon fournisseur. Et mes fromages, chez Barthélémy (Paris VIIe).

Cela vous arrive de prendre des gâteaux chez vos confrères pâtisseries ?

Bien sûr. J'apprécie beaucoup Cédric Grolet, surtout dans sa boutique à Opéra. Je me fournis aussi chez mes copains Arnaud Larher, Laurent Duchêne, Nicolas Bernardé... J'admire aussi Maxime Frédéric, le chef pâtissier de Cheval Blanc Paris, c'est un génie. Et j'ai toujours un faible pour la maison Lenôtre, où j'ai appris mon métier. Guy Krenzer, directeur de la création, et Étienne Leroy, chef pâtissier de la maison, ont un talent fou. Pour le chocolat, je citerais ceux de Jean-Paul Hévin, de Patrick Roger et d'Alain Ducasse.

Vous cuisinez ?

Oui, à la maison, c'est moi qui fais à manger. La semaine dernière, j'ai préparé une salade avec des cœurs de laitue, une vinaigrette de xérès, de l'avocat bien assaisonné, des segments de pamplemousse et du crabe frais. J'adore ça !

Le plat que Pierre Hermé préfère



iStock

« Cela reste la blanquette, même si j'hésite avec le pâté en croûte. C'est un grand plat, familial, de partage. Un classique. Je l'aime bien avec un petit twist d'acidité sur la fin, soit du vinaigre blanc soit du citron. Je préfère que la sauce soit souple, un peu liquide, pas trop épaisse. Pour ma part, je la cuis à la cocotte-minute, pour obtenir une viande bien fondante. »

Le plat qu'il déteste



iStock

« Je n'aime pas la langue de bœuf. Je n'y arrive pas, c'est un rejet physique. Peut-être qu'un jour un cuisinier saura me la faire aimer. Par exemple, je n'aime pas le thym, mais j'ai appris à l'apprécier en découvrant celui, sauvage, de Corse, qu'on appelle *herba-barona*. »

Dans la rubrique Bien manger

[« On est submergés » : en Haute-Loire, le restaurant trois étoiles Marcon victime de son succès](#)

[VIDÉO. Trois conseils pour servir sa bière à la perfection](#)

[Cuisine : tout savoir sur le sarrasin, un délice sous toutes ses formes](#) P

[Voir tous les commentaires](#)

Paris 7eme arrondissement