

TOUTES LES SAVEURS
DE LA VIE

PIERRE HERMÉ
avec CATHERINE ROIG

TOUTES LES SAVEURS
DE LA VIE

BUCHET • CHASTEL

© Buchet/Chastel, Libella, Paris, 2022

ISBN 978-2-283-03526-9

À Valérie, ma Merveille
À Hadrien, mon fils

Introduction

UN FORMIDABLE APPÉTIT

« Je suis amnésique au passé. »

Cette phrase de Karl Lagerfeld, je l'ai faite mienne.

Pas tant par rejet du passé que par besoin viscéral de toujours regarder vers l'avenir.

Je distingue très nettement le passé de la mémoire. Dans mon esprit, s'appesantir sur hier, c'est regarder en arrière, avec tout ce que cela comporte de lourdeurs.

La mémoire, elle, constitue la personne que l'on est, avec tout ce que cela apporte de richesses et d'enseignements.

Philosophiquement, c'est très différent.

En tant que fils unique ayant perdu ses deux parents, je peux éprouver des manques liés à mon histoire qu'il serait vain de vouloir combler. Et encore plus de commenter.

En revanche, raconter comment je me suis construit à partir du bagage mémoriel qui est le mien me paraît avoir du sens, notamment si cela peut inspirer des jeunes gens qui cherchent leur voie ou qui aimeraient marcher dans mes pas.

M'appuyer sur les ressources de la mémoire pour me projeter dans le futur, je crois que je l'ai toujours fait, plus ou moins consciemment.

C'est la source de mon énergie. Et si cette énergie est parfois décrite comme phénoménale par ma femme Valérie et certains de mes proches, c'est qu'elle est constamment alimentée par un carburant inépuisable : ma passion pour mon métier.

Cette passion, qui m'anime depuis ma plus tendre enfance et qui m'animera toujours, est une chance inouïe. Car cultiver, développer, partager une passion quelle qu'elle soit est un moteur puissant pour avancer sur le chemin d'une vie riche et réussie. Cela me donne une soif dévorante d'aimer, de manger, d'apprendre, de voyager, de découvrir, d'échanger avec des gens aussi passionnés que moi, par la pâtisserie, la peinture ou toutes les formes d'art, y compris celui du kimono.

Cette force vive m'a propulsé de mon Alsace natale à l'école Lenôtre alors que je n'avais que quatorze ans. Elle m'a fait gravir les échelons : d'apprenti, je suis devenu commis, puis chef adjoint, puis chef tout court, créateur et entrepreneur. Dans le même temps, je progressais sur le plan personnel. En allant vers les autres, en leur demandant leur aide, leur éclairage, leurs conseils. Et puis, ayant quitté l'école très jeune, je me suis toujours appliqué à m'abreuver de culture, pas tant pour combler mes lacunes que pour alimenter mon insatiable curiosité. De la pâtisserie à la cuisine, de l'art à l'architecture, du vin au parfum en passant par la littérature, la mode, la photographie ou le design, j'explore chaque domaine avec une inextinguible appétence.

Car, j'en suis persuadé, tout est lié et tout fait sens.

Un voyage m'inspire un gâteau, un jardin me guide vers un arôme, une œuvre imprimée dans ma mémoire me dicte le motif d'une tablette de chocolat...

Ce formidable appétit nourrit en permanence ma créativité. Peut-être est-ce là le moindre de mes secrets : chercher, encore et toujours. Et trouver.

Partie I

LES BASES

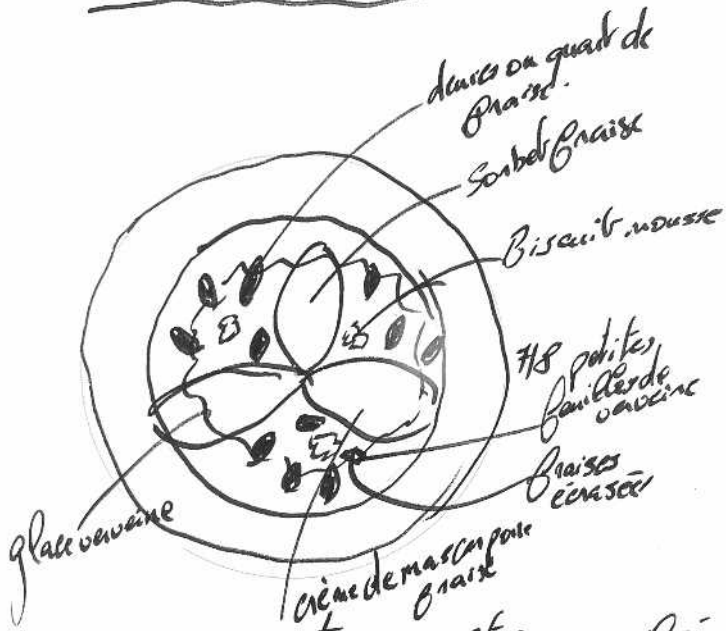
2010 2022
COMITE COLBERT

PIERRE HERMÉ

VARIATION DE GOÛTS TEXTURE

12 RUE FORTUNY PARIS

AUTOUR DE LA FRAISE DES BOIS
ET DE LA VERVEINE



Fine feuille de pâte feuilletée caramelisée
+ voir recette
+ sucrée avec 2/3 papiers de fraises

[Signature]
08.04.2022

Les dessins de chaque chapitre viennent des carnets de Pierre Hermé qu'il tient depuis son apprentissage chez Gaston Lenôtre. À chaque fois qu'il crée un gâteau, il le dessine.

Chapitre 1

IMPRÉGNATION

Mémoire & myrtilles

J'ai deux ans, trois peut-être. C'est l'été. Dans la forêt, les rayons du soleil se faufilent entre hêtres et sapins. Sur le chemin, je trotte aux côtés de ma nourrice, qui me tient par la main. Ensemble, nous partons cueillir les myrtilles sauvages qui abondent sur les terres fraîches et acides des Vosges. Maman Jacques incarne pour moi la douceur. Épouse du boulanger de Labaroche, elle fait d'excellentes tartes et confitures aux fruits des bois.

« Ne mange pas tout ! » me dit-elle en riant, alors que je saisis les myrtilles à pleines mains sur leurs arbrisseaux, les enfournant dans ma bouche en toute gourmandise. Le jus sucré des baies coule entre mes doigts, barbouille mes lèvres, ravit mes papilles déjà avides.

Le goût de la myrtille sauvage est le premier dont je me souviens.

La profondeur de ce petit fruit noir est à jamais gravée au fond de moi. On ne la retrouve pas du tout dans les myrtilles cultivées, qui n'ont aucun relief. Lorsque j'y pense, ce goût si subtil me revient immédiatement

en bouche. Mais je n'ai jamais travaillé la myrtille dans mes créations. J'aurais trop peur d'être déçu. Cette saveur est intouchable, elle doit rester dans mes souvenirs...

Elle fait remonter beaucoup de choses en moi. Des images, des émotions, des saveurs qui dessinent ma toute petite enfance par touches impressionnistes et douces-amères. De l'âge de trois mois jusqu'à mes trois ans, j'ai été placé en nourrice à Labaroche, à une vingtaine de kilomètres de Colmar où vivaient et travaillaient mes parents. Ma grand-mère paternelle avait décidé que sa bru – ma mère, donc – ne pouvait pas s'occuper à la fois de la boulangerie-pâtisserie familiale et de son bébé. Cette aïeule était une femme autoritaire au tempérament difficile. Elle habitait au-dessus de chez nous. Elle se pensait supérieure à ma mère, au prétexte que celle-ci venait d'un milieu modeste.

Du plus loin que je m'en souviens, je n'ai pas de ressenti particulier sur cette séparation ; j'étais trop petit. En revanche, ma mère l'a vécue comme un arrachement. Elle en a beaucoup souffert. Cela a durci son caractère, peut-être même fissuré sa vie. Mes parents n'ont pas eu d'autres enfants car elle craignait de revivre le cauchemar de cet éloignement, qu'elle a toujours reproché à mon père et à ma grand-mère. Les relations familiales s'en sont trouvées entachées, alourdies.

Ma mère s'est toujours bien occupée de moi, m'a donné une éducation stricte et constructive, des valeurs qui m'ont fait avancer dans la vie. Mais ce n'était pas une tendre. Le fait que je lui ai été enlevé alors que je n'étais qu'un nourrisson l'avait coupée

de ses émotions. Elle ne me faisait pas de cadeaux, ne me prenait pas dans ses bras. Toutefois, je n'ai pas le sentiment d'avoir été marqué par cette froideur qui habitait ma mère. L'ayant toujours connue, elle me paraissait normale. Je note simplement, en voyant à quel point ma femme Valérie est attentive au bien-être et au bonheur de son fils Hadrien qu'elle câline encore alors qu'il a plus de trente ans, que je n'ai pas connu cela. Je me dis que les parents des années soixante avaient d'autres comportements. Peut-être cela explique-t-il que, par contraste, je sois si démonstratif, que je montre si facilement mes sentiments à mes proches. Peut-être est-ce aussi pour cela que j'ai consacré ma vie aux douceurs...

Pour en revenir aux myrtilles, je prends conscience aujourd'hui seulement que l'une des premières choses que j'ai réalisées chez Lenôtre était... une tarte aux myrtilles ! Le fond de tarte en pâte sablée avait un goût de beurre que je trouvais incroyable. Je ne connaissais alors que la pâte à la margarine que mon père utilisait, à l'instar de la plupart des boulangers-pâtisseries de l'époque. Les myrtilles, elles, provenaient de Pologne. Elles étaient conservées en bocaux, de la marque Krakus. On égouttait soigneusement les fruits mais on gardait le jus, dont on faisait de la gelée. Leur goût se rapprochait étonnamment de celles ramassées dans la forêt.

La mémoire est décidément une drôle de chose !

Tarte aux questches & complicité

Je me souviens très bien de mon environnement de petit garçon. Nous habitons au-dessus du commerce familial, dans un appartement tout en longueur. Ma chambre était placée entre la salle à manger et la salle de bains. Tapissée de papier peint marouflé beigeasse, elle était meublée d'un lit cosy corner rustique, d'une vieille armoire, d'une petite table et d'un secrétaire que je n'utilisais pas. Une maquette de locomotive et un Pollux en peluche constituaient mes plus précieux trésors. Quant au balcon, orné de géraniums rouges comme il se doit en Alsace, il donnait sur les pompes funèbres voisines ! Mais le principal, c'était que ma chambre se situait juste au-dessus de l'atelier de boulangerie de mon père.

Chaque jour, l'odeur du pain et des brioches me réveillait en me chatouillant le nez. Le vendredi, les effluves de kouglofs (recette page 24) annonçaient le week-end. Tous les jours, Georges, mon père, descendait au fournil à deux heures du matin. Suzanne, ma mère, le rejoignait vers quatre heures. Ils étaient nés tous les deux en 1930 et tenaient la boulangerie-pâtisserie créée par mes arrière-arrière-grands-parents paternels. Il allait plus ou moins de soi que je reprendrais le commerce un jour, même si cela n'était pas réellement exprimé. Nous habitons en périphérie du centre-ville de Colmar, dans le quartier Jean-Macé. Pour le clin d'œil, je précise que Jean-Macé était un grand enseignant et pédagogue du XIX^e siècle, auteur d'un ouvrage intitulé *L'Histoire d'une bouchée de pain*.

Nous vivions donc dans le faubourg ad hoc ! Quand on allait dans le centre, on disait : « on va en ville », alors que ce n'était qu'à six cents mètres. Ma mère ouvrait la boutique à cinq heures, pour les ouvriers de l'usine de textile voisine, qui passaient acheter leur pain ou leur casse-croûte avant d'embaucher.

À cette époque, mon père faisait essentiellement des pains sur poolish, gros et longs, à la mie blanche, douce et goûteuse. Plus tard, il s'est mis à proposer des pains de seigle ou aux céréales, qui n'avaient rien à voir avec le pain au levain que l'on aime aujourd'hui. S'il était boulanger par habitude et par nécessité, c'est le métier de pâtissier qu'il aimait. Il vendait surtout des forêt-noires, des tartes aux fruits, des vacherins, des kouglofs traditionnels ou glacés. Des produits conventionnels pour une clientèle qui l'était tout autant. Pourtant, il était curieux et n'hésitait pas à suivre les stages que lui proposaient ses fournisseurs. Cela lui donnait envie de créer des nouveautés qui, hélas, ne remportaient pas le même succès que ses classiques. Ma mère racontait en riant que si les clients étaient intrigués par les nouveaux gâteaux, ils finissaient toujours par conclure : « Oh, c'est original ! Mais bon, finalement, donnez-moi une forêt-noire ! » Et les créations du jour nous restaient sur les bras... ce qui me permettait d'en manger quelques-unes au passage, au grand dam de ma mère qui mettait, à juste titre, un point d'honneur à surveiller mon alimentation.

Mon enfance est intimement liée à la pâtisserie. Plus qu'à la boulangerie, car le pain se fabrique la nuit, et mes parents tenaient à ce que je dorme plus qu'eux !

J'ai vite compris que pour passer du temps avec mon père, il fallait que je le rejoigne dans son atelier, l'endroit où il était le plus heureux. Passionné, il faisait tout lui-même, surtout les choses délicates. Nos moments privilégiés, c'étaient les week-ends d'avant les fêtes. Il fabriquait alors des choses qui sortaient de l'ordinaire : les moulages, les chocolats et les bredele, ces sablés de Noël qui sont une véritable institution en Alsace.

Je me souviens avec émotion des mannala (recette page 27), ces petits bonshommes doux comme des brioches que l'on mange pour la Saint-Nicolas. On en a élaboré récemment dans notre atelier de création, et quand bien même j'essaie de ne pas trop manger de gâteaux au quotidien, j'en ai croqué au moins trois car leur saveur me transporte illico dans la pâtisserie de mon père...

Pour Pâques, tradition alsacienne oblige, il confectonnait des lamala (recette page 30), des biscuits de Savoie en forme de moutons, cuits dans des moules en terre cuite, saupoudrés de sucre glace et glissés dans des sachets ornés de petits drapeaux. Cette recette-là, je l'ai longtemps servie au brunch de Pâques de l'hôtel Royal Monceau. Mon père faisait aussi des sablés au zeste de citron (recette page 28) en forme de lapins. Je les vois, je les sens, je les goûte encore dans ma tête ! La pâte était très bonne, pourtant elle était à base de margarine. Formé en Suisse – la référence pour les Alsaciens à l'époque –, il avait appris à faire comme ça. Sans doute le beurre était-il alors trop coûteux. En tout cas, il ne l'utilisait que pour les kouglofs.

En semaine, lorsque je sortais de l'école, je jouais au foot derrière l'église Saint-Antoine ou dans la cour de la cité HLM, avec mes copains issus pour la plupart de la communauté italienne qui y vivait à l'époque. Mais le week-end et les jours fériés, je n'avais qu'une idée en tête : être au cœur de l'atelier de pâtisserie. Ma grand-mère maternelle m'avait d'ailleurs confectionné un tablier et une toque.

Pour satisfaire ma curiosité insatiable et mon envie de mettre la main à la pâte, mon père me donnait des petites choses à faire, comme le nettoyage des plaques de cuisson ou l'épluchage des marrons pour les torches aux marrons (le nom alsacien du mont-blanc). Je ne sais pas pourquoi on les appelle « torches ». Peut-être à cause de la forme du vermicelle ? Toujours est-il que mon père en faisait beaucoup, et qu'il me fallait peler des kilos et des kilos de marrons frais. J'avais horreur de ça ! Je mettais le nez partout, j'observais, je touchais à tout. Un jour, je me suis profondément entaillé le pouce avec une machine à couper la pâte à pain. On voit encore la cicatrice. Non seulement j'ai cru perdre mon doigt, mais en plus, je me suis fait copieusement engueuler ! Loin de me rebuter, ces tâches ingrates et cette « blessure de guerre » ont aiguisé ma curiosité et mon envie de faire ce métier.

Mon père ayant très vite capté ma motivation, il m'a confié au fil du temps des tâches plus intéressantes. Dans une pâtisserie, on fait rarement un gâteau de A à Z, aussi je ne saurais dire quelle fut ma première réalisation complète. Au début, il me déléguait le montage des vacherins : je devais assembler

des disques de meringue et de la glace. Puis il m'a montré comment dresser les fruits sur les tartes. Plus les années passaient, plus j'étais dévoré par la curiosité. Je demandais sans cesse à apprendre. Je posais des questions sans relâche, quitte à assommer mon père et le chef pâtissier Bernard Sessa qui travaillait avec lui – et qui, par la suite, racheta la boulangerie-pâtisserie de mes parents. C'est ainsi que j'ai appris à foncer une tarte, à réaliser des rosaces de crème, à masquer un gâteau (c'est-à-dire enduire de crème et peigner ses bords), à confectionner des œufs en chocolat, des copeaux, des moulages...

Je faisais aussi les tournées avec mon père dans sa camionnette, une 2 CV, qu'il remplaça plus tard par une Dyane. Il était très Citroën, comme d'autres, à ce moment-là, pouvaient être Peugeot ou Renault. En tout cas, il ne dérogeait pas à cette marque. Au point que, lorsque la SM est sortie, je rêvais qu'il l'achète, mais ce n'était pas dans nos moyens. Pour les déplacements familiaux, nous avions une DS. Avec la Dyane, nous livrions du pain, des tartes, des confiseries aux clients qui passaient commande. On couvrait tout le quartier maraîcher de l'ouest et du sud-ouest de Colmar. Mon père connaissait tout le monde et, du coup, tout le monde me connaissait, car c'était moi qui descendais de voiture pour déposer les paquets. J'adorais ça. J'avais le sentiment de rendre les gens heureux en leur apportant des gâteaux. De quel plus beau métier aurais-je pu rêver ?

À la fin de l'été, il y avait la période bénie de la tarte aux quetsches, que mon père faisait si bien. C'est

sans doute l'une des choses qui éveillent le plus en moi son souvenir.

Si je sais reconstituer la recette (voir page 32), je n'ai jamais réussi à la refaire comme lui. Pourtant, la base en était simple : de l'eau, de la farine, de la margarine, du sucre, du sel. Cela donnait une pâte brisée basique, assez ferme, pas croustillante, presque « cartonnée ». Dessus, il mettait des brisures de biscuits à la cuillère un peu secs, puis des quetsches d'Alsace, que l'on ne récolte que pendant cinq à six semaines, entre mi-août et fin septembre. Ensuite, il saupoudrait la tarte de sucre à la cannelle – une épice qu'il ne dosait pas et qu'il sourçait encore moins –, et cuisait le tout dans un four à sole, ce qui donnait un résultat bien particulier : ce n'était que du fruit ! Je n'ai jamais retrouvé le goût ni la texture de cette tarte aux quetsches... Cela ne s'explique pas, c'est lié aux beaux moments passés avec mon père.

Certes, comme tout Alsacien de cette génération qui se respecte, il ne montrait pas ses sentiments. Mais nos rapports étaient complices. C'était un homme que son métier rendait heureux. En dehors de son atelier, il aimait la philatélie et les marches en montagne en famille et avec ses copains. Le lundi après-midi, il chantait avec la chorale des boulangers de Colmar, et la séance se terminait par un dîner entre confrères.

Inconsciemment, sa passion pour la pâtisserie a constitué un exemple pour moi. Il m'a beaucoup transmis. Au point que, lorsque j'ai commencé mon apprentissage, je pensais savoir beaucoup de choses. Je me trompais, bien sûr. Ne serait-ce que sur la qualité

des matières premières, j'avais beaucoup à apprendre. Mon père utilisait toujours des fruits exceptionnels, que nous allions ramasser dans nos deux vergers, à deux kilomètres de la maison : des groseilles, des quetsches, des mirabelles, des cerises qu'il fallait cueillir sans en abîmer la queue, car il les mettait en bocaux avec de l'alcool ; puis lorsqu'elles avaient bien macéré, il les couvrait de fondant et enfin de chocolat. Mais pour le reste, comme la plupart des pâtisseries de l'époque, il ne faisait pas de recherches spécifiques sur les ingrédients. Chez lui, je n'ai jamais vu une gousse de vanille ; il n'utilisait que de l'extrait liquide. Idem pour le zeste de citron, qu'il remplaçait par un arôme acheté en Allemagne. Il m'a fallu arriver chez Lenôtre pour découvrir les ingrédients de qualité, ce qui m'a ouvert des perspectives infinies que je continue d'explorer aujourd'hui.

LE KOUGLOF À LA FAÇON DE MON PÈRE

Pour 2 kouglofs de 6 personnes (2 moules en terre cuite de 18 cm de diamètre)

préparation 45 min

cuisson 40 min

repos 2 h 30

- Pour la pâte à kouglof :

250 g de farine

35 g de sucre en poudre

8 g de levure fraîche de boulanger

3 gros œufs (ou 4 petits)

225 g de beurre doux
6 g de fleur de sel de Guérande
185 g de raisins blonds

- Pour le façonnage et le moulage :

25 g de beurre doux pommade
35 g d'amandes entières mondées

- Pour le sirop amande à la fleur d'oranger :

50 cl d'eau minérale
750 g de sucre en poudre
65 g de poudre d'amande blanche
5 g d'arôme naturel de fleur d'oranger

- Pour les finitions :

200 g de beurre clarifié
200 g de sucre glace

Dans le bol du robot muni du crochet, mettez la farine, le sucre, la levure émiettée et 70 % des œufs (130 g). Faites tourner le batteur en vitesse lente. Laissez corser la pâte, ajoutez les œufs restants, puis mettez en vitesse moyenne (jamais en vitesse rapide). Dès que la pâte se décolle bien du bol, incorporez-y le beurre et la fleur de sel et attendez que la pâte se décolle à nouveau du bol (cela prend environ 20 minutes). Elle doit avoir une température finale de 24° à 25°. Ajoutez les raisins et mélangez 1 à 2 minutes de plus jusqu'à ce qu'ils soient régulièrement répartis dans la pâte. Tapissez un saladier de papier film, placez-y la pâte et mettez-la au réfrigérateur pendant 2 heures 30 minimum. La pâte est prête à l'emploi dès qu'elle est uniformément froide.

Procédez au façonnage et au moulage. Faites ramollir le beurre au four à micro-ondes afin de le rendre pommade. À l'aide d'un pinceau, beurrez les moules et

posez une amande dans chaque cannelure. Détaillez la pâte en 2 morceaux et façonnez-les en 2 boules. Puis creusez un trou au centre de chaque boule en écartant la pâte avec les doigts farinés et posez les boules dans les moules. Réservez dans une pièce à 28° pour environ 3 heures. Si le lieu est sec, couvrez les moules d'un linge humide.

Préparez le sirop à l'amande et à la fleur d'orange : dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre, incorporez la poudre d'amande et l'arôme de fleur d'oranger et laissez refroidir. Versez dans une boîte hermétique et conservez-la au réfrigérateur.

Pour faire cuire les kouglofs, préchauffez le four à chaleur tournante à 170° (th. 5-6), et enfournez-les pour 35 à 40 minutes. Sortez le sirop du réfrigérateur. Démoulez les kouglofs encore chauds, trempez-les dans le beurre clarifié chaud et posez-les sur une grille en inox avec le trou en haut. Laissez-les reposer 5 minutes, trempez-les dans le sirop à l'amande et à la fleur d'orange puis posez-les sur une grille en inox avec le trou en haut. Laissez-les reposer pendant 5 minutes. Le trou des kouglofs ne doit pas forcément être rempli de beurre ou de sirop lors des phases de repos. Saupoudrez-les de sucre glace. Laissez refroidir entièrement.

Utilisez toujours des moules en terre cuite qui donnent les meilleurs résultats. Avant la première utilisation, beurrez-les et faites-les brûler au four à 250° pendant 7 à 8 minutes pour les culotter. Ne les lavez jamais à l'eau, essuyez-les simplement. Ce n'est qu'après la sixième ou septième utilisation qu'ils donneront ce goût si particulier aux kouglofs.

LES MANNALA
DE MON AMIE CHRISTINE FERBER

Pour 25 mannala

préparation 1 h

cuisson 40 min

repos 4 h 45 en tout

- Pour la pâte :

35 cl d'eau minérale

50 g de levure fraîche de boulanger

3 gros œufs (ou 4 petits)

1 kg de farine type 45

120 g de sucre en poudre

20 g de sel fin

300 g de beurre doux

Quelques pépites de chocolat ou raisins secs

- Pour la dorure :

1 petit œuf

Le jaune d'un gros œuf

2 g de sucre

1 pincée de sel fin

Préparez la pâte : dans le bol du robot muni du crochet, versez l'eau et la levure émiettée et mélangez en 1^{re} vitesse. Ajoutez tous les ingrédients sauf le beurre. Pétrissez en 2^e vitesse pendant 20 minutes environ jusqu'à ce que la pâte se décolle et soit bien lisse. Ajoutez le beurre tempéré et coupé en morceaux. Pétrissez jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé et que la pâte se décolle des parois du bol du robot. Récupérez la pâte et couvrez-la de papier film. Laissez reposer pendant 45 minutes si la température ambiante est fraîche, 30 minutes s'il fait 25° ou plus.

Façonnez les mannala : divisez la pâte en morceaux de 80 g chacun, et roulez chaque morceau en boudin de 10 cm de long et 3 cm de large. Puis donnez-leur la forme de petits bonshommes : à l'aide d'une paire de ciseaux, réalisez une entaille jusqu'aux deux tiers de la hauteur du boudin pour former les jambes, puis deux entailles au-dessus des jambes pour former les bras. Vous pouvez poser des pépites de chocolat ou des raisins secs pour figurer les deux yeux. Posez les mannala sur des plaques à four recouvertes de papier cuisson. Laissez reposer dans une pièce à 28° pendant 3 à 4 heures, jusqu'à ce que la pâte gonfle.

Préparez la dorure : mélangez les ingrédients au mixeur plongeant et filtrez.

Préchauffez le four à chaleur tournante à 170° (th. 5-6). À l'aide d'un pinceau, appliquez délicatement la dorure sur les mannala. Enfournez-les pour 40 minutes. Sortez-les du four et laissez-les refroidir.

MES SABLÉS AU CITRON

Pour 75 sablés
préparation 40 min
cuisson 18 min
repos 2 h

- Pour la pâte :
400 g de beurre demi-sel
150 g de beurre doux
3 g de fleur de sel de Guérande

1 jaune d'œuf cuit dur et passé à travers un tamis ou une passoire

180 g de sucre glace

10 g de zeste de citron jaune

25 g d'écorces de citrons jaune confites

530 g de farine

100 g de fécule de pomme de terre

- Pour le glaçage au citron :

250 g de sucre glace

6,5 cl de jus de citron jaune (soit le jus de 1 citron ½)

Préparez la pâte à sablés : faites tempérer les beurres. Dans le bol du robot muni du crochet, mélangez les ingrédients dans l'ordre, sans trop mixer pour éviter de donner trop de corps à la pâte. Réservez au frais pendant 1 heure.

Détaillez les sablés : sur un plan de travail fariné, étalez la pâte sur 5 mm d'épaisseur. Détaillez-y des disques de 5 à 6 cm de diamètre et placez-les dans les moules de cuisson (procédez en plusieurs fois si vous n'avez pas assez de moules). Placez les moules sur une plaque à four et mettez-les au frais pendant 1 heure.

Préparez le glaçage : mélangez le sucre glace et le jus de citron.

Préchauffez le four à chaleur tournante à 165° (th. 4). Enfournez la plaque de sablés pour 18 minutes. Dès leur sortie du four, démoulez-les en retournant les moules sur une plaque. Laissez-les tiédir, trempez la surface de chaque sablé dans le glaçage et laissez-les sécher à température ambiante, sur une grille posée sur une plaque.

Vous pouvez confectionner cette grande quantité de pâte, en congeler une partie, la faire cuire ultérieurement en fonction de vos besoins.

Les sablés peuvent être conservés quelques jours dans une boîte hermétique, à température ambiante.

LES LAMALA À LA NOISETTE

Pour 3 grands lamala (moules en forme d'agneau pascal
grands modèles 21 x 11 cm)

préparation 25 min

cuisson 55 min

- Pour les noisettes grillées :
80 g de noisettes brutes du Piémont

- Pour le biscuit noisette :
6 œufs + 3 blancs d'œufs
250 g de sucre en poudre
230 g de farine
20 g de Maïzena
45 g de pâte pure de noisette
70 g de noisettes du Piémont grillées et concassées

- Pour le beurre farine :
200 g de beurre doux
60 g de farine

- Pour la finition :
50 g de sucre glace

Préparez les noisettes grillées et concassées. Préchauffez le four à chaleur tournante à 170° (th. 5-6). Disposez les

noisettes en une seule couche sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier cuisson. Glissez-les au four pour 15 minutes. Laissez refroidir puis retirez la peau des noisettes en les frottant entre vos mains. Posez-les sur une planche à découper et tapez dessus à l'aide d'une casserole pour les concasser grossièrement. Réservez.

Confectionnez le biscuit : tamisez ensemble la farine avec la Maïzena, puis ajoutez les noisettes du Piémont grillées et concassées. Dans le bol du robot muni du fouet, faites monter les œufs, les blancs et le sucre jusqu'à obtention d'une consistance très légère. Mettez la pâte de noisettes dans un saladier, détendez-la à l'aide d'une spatule en incorporant un peu d'œufs montés. Ajoutez le mélange farine/fécule/noisettes ainsi que la pâte pure de noisettes détendue en soulevant délicatement la préparation.

Préparez le beurre farine : malaxez le beurre en pomade, ajoutez la farine et mélangez. À l'aide d'un pinceau, beurrez les moules à lamala avec cette préparation, puis fermez-les à l'aide de la pince.

Faites cuire les lamala. Préchauffez le four à chaleur tournante à 190° (th. 6-7). Remplissez les moules de pâte en égalisant le dessus à l'aide d'une petite palette, puis enfournez au plus vite. Laissez cuire 40 minutes. Démoulez-les sur une grille et laissez-les refroidir. Quand ils sont à température, saupoudrez-les de sucre glace. Nouez un ruban autour de leur cou et plantez un petit drapeau sur leur dos.

Les lamala se conservent 5 jours à température ambiante.

LA TARTE AUX QUETSCHES
DE MON PÈRE

Pour 6 à 8 personnes

préparation 40 min

cuisson 1 h 15

repos 7 h en tout

- Pour la pâte brisée :

250 g de farine

190 g de beurre doux ramolli à température ambiante

5 g de fleur de sel de Guérande

3,5 g de sucre en poudre

½ jaune d'œuf

5 cl de lait frais entier à température ambiante

- Pour le biscuit cuillère :

8 blancs d'œufs (environ)

150 g de sucre semoule

7 jaunes d'œufs

85 g de farine

85 g de fécule de pomme de terre

- Pour le sucre à la cannelle :

50 g de sucre en poudre

2,5 g de cannelle en poudre

- Pour le nappage exotique :

25 cl d'eau minérale

1 zeste d'orange

1 zeste de citron jaune

1 gousse de vanille de Madagascar fendue et grattée

100 g de sucre en poudre

10 g de pectine NH (au rayon sucres-confitures)

Le jus de 2 citrons jaunes

3 feuilles de menthe grossièrement hachées

- Pour la cuisson :

900 g de quetsches d'Alsace fraîches

Confectionnez la pâte : tamisez la farine dans une jatte. Dans le bol du mixeur muni d'une lame plastique, mettez le beurre divisé en morceaux, la fleur de sel et le sucre. Ajoutez le jaune d'œuf et le lait. Mixez jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Introduisez alors la farine. Mixez et arrêtez dès que la pâte forme une boule. Enroulez-la dans un film étirable. Laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 2 heures. Sur un plan de travail fariné, étalez-la finement (environ 2 mm). Laissez-la reposer 2 heures au réfrigérateur puis détaillez-y un disque de 35 cm de diamètre. Mettez-le sur une plaque au réfrigérateur pendant 30 minutes avant de foncer la tarte. Beurrez un moule à fond amovible de 24 cm de diamètre et de 3 cm de hauteur. Réservez-le quelques instants au réfrigérateur, foncez-le, piquez-le à la fourchette et coupez le surplus de pâte. Laissez encore reposer 2 heures au réfrigérateur. Faites alors cuire la pâte à blanc : préchauffez le four à 170° (chaleur tournante, th. 5-6), garnissez le fond de haricots secs et enfournez pour 20 à 25 minutes.

Préparez le biscuit cuillère : tamisez ensemble la farine et la fécule. Dans le bol du robot mélangeur muni du fouet, montez les blancs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient fermes, puis versez les jaunes sur les blancs et laissez mélanger doucement encore quelques secondes. Incorporez le mélange farine/fécule en soulevant la préparation avec une spatule. Préchauffez le four à chaleur tournante à 230° (th. 7-8). Étalez le biscuit cuillère à plat, à l'aide d'une spatule, sur une plaque à four recouverte d'une feuille en silicone et enfournez pour

5 minutes. Retirez du four et laissez refroidir sur grille. Laissez sécher à température ambiante puis mixez au robot mixeur. Réservez dans une boîte hermétique.

Préparez le nappage : faites chauffer l'eau, les zestes et la gousse de vanille jusqu'à 45°. Ajoutez le sucre en poudre préalablement mélangé avec la pectine et portez à ébullition pendant 3 minutes. Retirez du feu, ajoutez le jus de citron et la menthe, laissez infuser pendant 30 minutes et filtrez. Réservez au frais.

Pour le sucre à la cannelle, mélangez les deux ingrédients et réservez.

Préchauffez le four à chaleur tournante à 160° (th. 4). Parsemez le fond de tarte précuit de biscuit cuillère séché en poudre. Coupez les quetsches en deux et dénoyautez-les. Disposez-les bien droites sur le fond de tarte en les serrant au maximum. Saupoudrez-les de la moitié du sucre à la cannelle et enfournez pour 30 à 40 minutes. Laissez refroidir à température ambiante puis procédez à la finition.

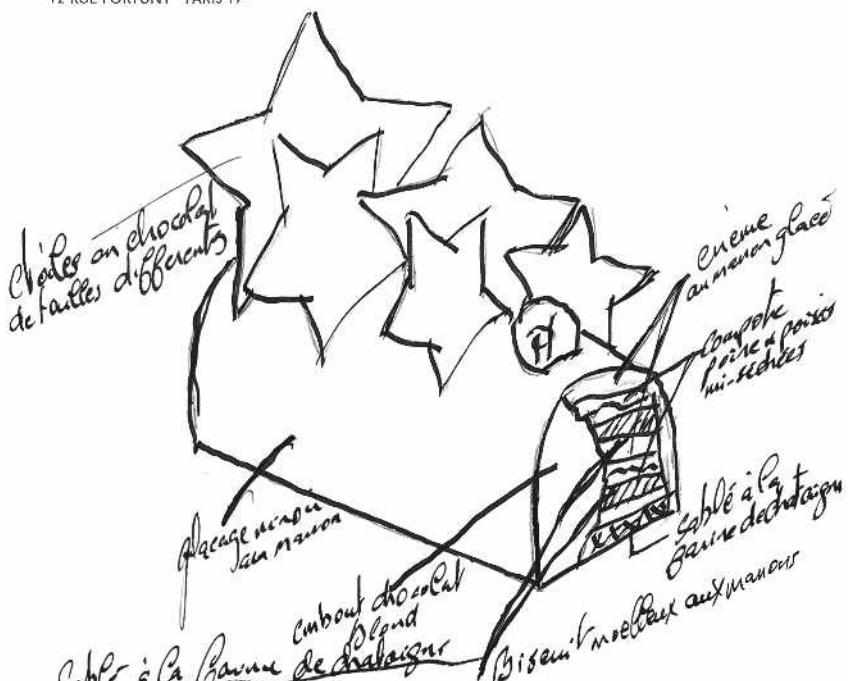
Pour terminer, faites fondre le nappage dans une casserole. À l'aide d'un pinceau, recouvrez-en le pourtour de la tarte et saupoudrez l'ensemble de la tarte de sucre à la cannelle, juste avant de servir.

NOEL 2016

PIERRE HERMÉ

BUCHE HOTTAGE

12 RUE FORTUNY PARIS 17^e



- 400 g beurre demi-sel
- 150 g sucre
- 110 g sucre glace
- 3 g eau bleue
- 20 g de jaunes d'œufs battus durs
- 530 g de farine de châtaigne (farine tamisée la farine 1502)
- 100 g de Beurre de pomme de terre

[Signature]
26.02.2016

Chapitre 2

FONDATIIONS

Lobbying & glace royale

31 août 1976. En ce début de matinée, il fait déjà chaud sur le quai de la gare de Colmar. L'été a été caniculaire, en Alsace comme ailleurs. Je transpire en hissant ma valise dans le train pour Paris. Mes parents, qui m'ont accompagné, n'en mènent pas large en me regardant monter dans le wagon. Ni eux ni moi n'avons la moindre idée de ce que je vais trouver à la capitale. Mais s'ils sont légitimement inquiets de voir leur fils unique de quatorze ans s'envoler, moi, je suis surexcité. À partir de demain, je serai officiellement apprenti et cela me remplit de joie.

Cinq ans plus tôt, j'avais dévoilé à ma mère mon désir de devenir pâtissier. « Ce n'est pas un bon métier, mon garçon ! Tu ne trouveras jamais de femme si tu fais ça ! » m'avait-elle alors répondu.

Dans sa bouche, ce « ça » était lourd de sens et d'amertume. Je l'entends encore... Elle a vraiment essayé de me dissuader de me lancer dans la pâtisserie. Sans doute se référait-elle à sa propre vie, qu'elle avait imaginée différente. Avant leur mariage, de ses quatorze à trente ans, elle était vendeuse en mercerie

et en confection ; je crois qu'elle aurait préféré poursuivre dans cette voie, mais le cadre familial rigide lui enjoignait d'être la femme du boulanger-pâtissier. Elle avait choisi mon père, et mon père avait choisi ce métier. Alors elle s'est conformée à ce que l'on attendait d'elle. Me concernant, les arguments de ma mère n'ont pas porté leurs fruits. Ni à ce moment-là, ni plus tard.

Je serais pâtissier, jamais je n'en démordrais.

Pendant mes années de collège, lorsque je rentrais de l'Institut Champagnat (Issenheim) où j'étais interne depuis le début de la sixième, je n'avais qu'une obsession : travailler à la pâtisserie avec mon père. Lui, il soutenait ma détermination. Et comprenait d'autant mieux mon ambition qu'il adorait son métier. C'est lui qui m'avait trouvé une première place d'apprenti, chez l'un de ses collègues, à Colmar. Mais ledit collègue ayant finalement décrété qu'il ne formerait plus les « fils de patrons » pâtissiers, il fallut me trouver autre chose. Dans un premier temps, mon père me casa chez un autre de ses confrères, à Ribeauvillé. Mais au début de l'année 1976, il tomba sur une petite annonce dans les *Dernières Nouvelles d'Alsace* : la Maison Lenôtre cherchait des apprentis.

« On va leur écrire ! » s'exclama mon père. J'étais exalté. Un peu stressé aussi. Certes, je connaissais la séparation d'avec mes parents puisque j'étais en internat depuis quelques années, mais là, on parlait d'un saut dans l'inconnu. Tout juste savais-je que Gaston Lenôtre avait inauguré sa pâtisserie parisienne en 1957, au 44, rue d'Auteuil, avec son épouse Colette.

« C'est une maison d'excellence, me disait mon père. Moderne, avec ça, et réputée pour sa pâtisserie au beurre ! » soulignait-il.

M. Lenôtre avait ouvert son école en 1971 à Plaisir, dans les Yvelines. Mon père a été très heureux que j'y sois admis. À la fin de l'année scolaire, j'ai décroché mon BEPC et profité des vacances en famille. Et en ce fameux 31 août 1976, après plus de cinq heures de voyage, je débarquais à la gare de l'Est avec ma valise. J'ai pris le métro jusqu'à Michel-Ange-Auteuil, à l'autre bout de la capitale, j'ai rempli les formalités au service du personnel de la Maison Lenôtre et l'on m'a attribué une chambre de bonne au huitième étage sans ascenseur. Je ne le savais pas encore, mais j'allais vivre six ans dans cet immeuble, au 24 de la rue Félicien David. La chambre que je partageais avec mon colocataire, un dénommé Régis Durand, également apprenti chez Lenôtre, donnait sur une cour intérieure. Pas de vue, donc. Pas de salle de bains non plus, juste un lavabo : nous étions censés nous doucher à l'école. Quant aux toilettes, elles étaient sur le palier. En forme de L, notre chambrette était dotée d'un long couloir, presque plus grand que la pièce elle-même mais dont on ne pouvait rien faire ! J'avais acheté une télé, un frigo et rien d'autre.

Régis fumait comme un pompier, ce qui m'incommodait au plus haut point et me rappelait mes parents qui avaient toujours une cigarette à la bouche. Mais il était sympa et bricoleur. On avait d'ailleurs refait le papier peint ensemble.

Bref, ce n'était pas le grand luxe, mais après tout, je n'allais pas passer beaucoup de temps dans cette

chambre. Dès le lendemain de mon arrivée, j'étais debout à quatre heures du matin pour monter dans le bus qui nous emmenait à l'école Lenôtre.

C'était parti pour la vie. Ma vie.

Pendant les deux premiers mois de formation, on travaillait au laboratoire de cinq à huit heures, avant d'enchaîner à l'école Lenôtre par des cours théoriques pour assimiler les techniques, les produits, les recettes de base et l'histoire du métier. Ces leçons ont constitué mon socle. J'en ai rempli une vingtaine de classeurs, contenant les savoir-faire fondamentaux de la pâtisserie. Ces classeurs ne me quittent jamais, ils sont toujours près de moi au bureau. Cela me rassure, même si je les connais par cœur ! Tout y est : les différentes farines, toutes les pâtes à gâteaux, la cuisson du sucre, le travail du beurre, de la crème, des œufs, les noisettes, les amandes... C'est là que j'ai compris à quel point il est fondamental d'entrer dans ce métier avec une connaissance approfondie des ingrédients. Je me réfère encore souvent à ces cours : j'utilise par exemple celui des décors pour enseigner l'écriture au cornet à l'anglaise aux jeunes pâtisseries de la maison.

Écrire un message d'anniversaire ou un prénom sur un gâteau n'est pas un jeu d'enfant, et je me revois m'entraîner à tracer des lettres le soir, dans ma chambre de bonne. Pour ne pas gâcher de chocolat, j'utilisais du dentifrice que je mettais dans un cornet en papier en guise de poche à douille. Passionné, déterminé à réussir, j'y passais mes soirées ! Ma soif d'apprendre était inextinguible. Elle l'est encore aujourd'hui.

Si cette école a été pour moi un formidable point de départ, c'est en grande partie grâce à son directeur, Gilbert Poné, et aux professeurs Paul Rey et Joël Bellouet. Mais mon modèle absolu, c'était M. Lenôtre. C'était une sacrée personnalité, à qui j'ai dédié mon titre de « meilleur pâtissier du monde », décerné par les World 50 Best Restaurants en 2016. Cela tombait sous le sens, pour la simple et bonne raison qu'il m'a montré le chemin.

Dans les années soixante-dix, M. Lenôtre passait à la radio, à la télévision, dans les magazines... J'étais fasciné par le fait que son travail de pâtissier l'ait rendu aussi célèbre. Pas pour la notoriété elle-même, qui m'a toujours indifféré, mais parce que cela me paraissait incroyable pour un métier d'artisan ! Il faut dire qu'il a énormément apporté à la pâtisserie. Mieux : il l'a révolutionnée. Très exigeant sur la qualité du moindre ingrédient, il portait une attention toute particulière aux détails et avait compris l'importance de l'organisation pour produire de bons gâteaux à grande échelle. Mais surtout, contrairement à la plupart des pâtissiers de l'époque qui gardaient jalousement tous leurs secrets, il partageait son savoir-faire – au point de créer sa propre école. Pour M. Lenôtre, il était plus intéressant de donner une recette que de la garder pour soi, car il était curieux de voir comment elle allait se transformer en passant de main en main. Un peu comme ce qui se joue aujourd'hui sur les réseaux sociaux ! Il était vraiment précurseur, et beaucoup de grands chefs pâtissiers des années soixante-dix, quatre-vingt et quatre-vingt-dix sont passés par son école. C'est la génération Lenôtre,

dont je fais partie. Mon apprentissage au sein de ses équipes a été une vraie richesse. Homme généreux et passionné, M. Lenôtre a éveillé mon ambition, en me montrant la diversité du métier de pâtissier. Cela m'a fait prendre conscience de ce que je pourrais en faire. C'est d'autant plus fort que, dans les faits, je l'ai peu connu, n'ayant eu avec lui que des relations très épisodiques.

La première fois que je l'ai rencontré, c'était un mois après mon arrivée en apprentissage. Le service traiteur de Lenôtre avait besoin qu'un élève aille faire des crêpes pour un événement au Pré Catelan. Je m'étais évidemment porté volontaire. Mais une fois arrivé devant la galettière, un engin sur lequel je n'avais jamais travaillé, j'ai paniqué, et M. Lenôtre, qui supervisait ses équipes, s'en est aperçu. Il s'est approché de moi et m'a dit : « Regarde, mon petit, je vais te montrer les bons gestes. Tu vas voir, c'est pas compliqué. »

Et c'est ce qu'il a fait, calmement, sans s'énerver ni avoir l'air excédé. Pendant toute la journée qui a suivi, j'ai craint d'être viré, ce qui ne s'est pas produit. Il ne m'a fait aucune remarque, ni négative, ni positive. La seule chose qu'il ait dite de moi, à ma connaissance, est venue trois ans plus tard. J'avais dix-sept ans et nous participions à un congrès de pâtissiers à Metz. Mes parents avaient fait le déplacement, car ils voulaient rencontrer M. Lenôtre, pour lui demander si je travaillais correctement. Ce dernier leur a répondu : « Si j'avais un fils comme Pierre, je serais le plus heureux des hommes ! »

Je suis content qu'ils aient pu entendre cela. Pas pour qu'ils soient fiers de moi, car au fond, la fierté de mes parents n'a jamais été un moteur. Je m'en suis préservé parce que c'était quelque chose qui ne m'appartenait pas. En revanche, j'étais motivé par la volonté de ne pas les décevoir, ce qui est différent. Ils m'avaient laissé partir très jeune, alors je voulais leur prouver que j'étais digne de leur confiance. Certes, je faisais un peu la fête avec mes copains dans nos chambres de bonne, buvais parfois une bière ou un pastis. Mais j'étais très sérieux dans mon travail car je n'avais qu'une peur : être renvoyé en Alsace avec une étiquette « retour » sur ma valise ! Alors j'ai bossé, bossé, bossé.

Au bout de deux mois d'école, un examen élimina une grande partie de notre classe d'apprentis. De quarante élèves, on est passés à vingt-deux. Je pense que beaucoup de mes camarades échouaient car ils n'avaient pas idée de ce qu'était réellement le métier, alors que moi, j'avais la chance de le connaître grâce à mon père.

Par la suite, nous avons été répartis dans les différents postes de l'atelier.

J'ai commencé aux entremets, j'ai poursuivi par le tour (où l'on fabrique les pâtes), la chocolaterie-confiserie, les glaces, le tout, étalé sur deux ans. Comme on nous confiait évidemment les tâches les plus simples, je demandais sans relâche à mes responsables de m'enseigner des techniques plus intéressantes. D'abord, je le confesse, pour éviter les travaux ingrats. Une fois ou deux, je m'étais fait piéger aux macarons, une tâche répétitive consistant à les décoller du papier sur lequel ils cuisent en les

mouillant à la vapeur d'eau. J'ai vite appris à esquiver ! Ce que je voulais, c'était avancer. J'avais déjà conscience que lorsque l'on cumule passion et détermination, rien n'est impossible. Je me suis rapproché de Richard Lecoq, qui confectionnait les pâtes des macarons et des biscuits. Je le harcelais, lui posais des questions sans arrêt. Je lui disais : « Montrez-moi » cent fois par jour. Je notais les recettes et les recopiais chez moi le soir pour les apprendre par cœur.

En conséquence, au bout de six mois, tout le monde savait qui j'étais, chez Lenôtre ! Si j'ai un conseil à donner aux jeunes qui ont envie de se lancer dans la pâtisserie ou dans tout autre domaine artisanal, c'est incontestablement d'envisager le parcours menant à ces métiers comme des études classiques, et de fournir, comme en médecine ou en lettres, une grande part de travail personnel. Il est primordial de lire, de se documenter sur les produits, de s'exercer chez soi sur les techniques. Cela porte toujours ses fruits, je peux en attester.

Pendant ma deuxième année d'apprentissage, j'étais fasciné par le sucre d'art, également dit décor, un poste où l'on réalisait et décorait les pièces montées et les gâteaux d'exception. Je rêvais d'y travailler une fois mon CAP décroché. Pour moi, c'était le graal ! Le problème, c'est que Lenôtre ne mettait pas d'apprentis à ce poste délicat. Mais j'étais tenace. Puisque je rêvais de travailler au décor, il me fallait employer les grands moyens pour y parvenir. Alors, mes jours de repos, j'allais y proposer bénévolement mes services. Et si nécessaire, j'allais aussi aider à la cuisine chaude

ou froide. J'ai même fait de la charcuterie, toujours avec le décor en ligne de mire. Je m'étais tellement entraîné dans ma chambrette avec le dentifrice que je savais manier la glace royale et le travail décoratif du chocolat. Dans le bus qui nous emmenait à l'atelier de Plaisir tous les matins, je me suis employé à le faire savoir à tous les responsables. C'est là que j'ai compris le sens du mot « lobbying », je crois. Résultat : lorsque j'ai décroché mon CAP, j'ai été nommé... au décor ! J'y ai passé un an. Je gagnais le SMIC, auquel s'ajoutaient des primes de week-ends et des bonus d'extras, car j'étais toujours partant pour aller travailler à des événements.

Sucre & raison

Lors de ma première année d'apprentissage, je retournais régulièrement à Colmar le week-end. Je n'aimais rien tant que confectionner pour mes parents les gâteaux emblématiques de la Maison Lenôtre : la charlotte Cécile, à base de biscuits à la cuillère, de crème bavaroise à la vanille et de mousse au chocolat ; la Feuille d'automne, une meringue italienne cuite et meringue succès aux amandes avec une mousse au chocolat sur une base de beurre ; le Casino, un biscuit roulé à la framboise et à la crème vanille. Je me souviens aussi du Clairefontaine, un gâteau recouvert de tranches d'orange, constitué d'un biscuit au Grand-Marnier, d'un sablé et d'une bavaroise à l'orange.

J'étais convaincu de les épater en leur montrant ce que j'avais appris. Ils goûtaient religieusement à « mes » gâteaux, mais ne terminaient pas leurs assiettes.

« Vous n'aimez pas ? leur demandais-je.

– Si, si, c'est très bon, répondaient-ils prudemment. Mais...

– Mais quoi ? m'énervais-je.

– En fait, c'est beaucoup trop sucré ! » finirent-ils par lâcher.

Trop sucré ? Mais ils ne voyaient donc pas qu'il s'agissait de recettes Lenôtre, autant dire de l'Évangile, à mes yeux ? Que signifiait ce « trop sucré » ? Mes parents étaient eux-mêmes pâtissiers, et m'avaient fait baigner dans la saveur sucrée depuis mon plus jeune âge. Je n'allais quand même pas trahir les recettes de Lenôtre parce que leur palais ne les comprenait pas ! Bref, j'étais vexé comme un pou.

Mais les semaines et les mois passant, l'agacement s'est peu à peu effacé et leurs remarques ont commencé à infuser dans mes pensées. Sans le savoir, en exprimant leur goût et leur ressenti, mes parents m'ont appris à réfléchir à la gestion du sucre.

J'en ai tiré trois postulats fondateurs :

- le sucre est la mère des saveurs ;
- cette saveur s'analyse au prisme de l'équilibre ;
- il s'agira, pour toujours, du cœur de mon travail : privilégier le sens sur la forme.

L'utilisation du sucre a beaucoup évolué depuis mon enfance. On tend depuis quelques années à tout désucre, et à raison, car l'excès de sucre est réputé nocif pour la santé. Quand j'étais apprenti chez Lenôtre, pour faire une crème pâtissière, on utilisait 300 grammes de sucre pour un litre de lait, contre... 150 grammes aujourd'hui !

Néanmoins, le sucre reste indispensable sur la scène de la bonne pâtisserie, car il y joue plusieurs rôles.

Le premier, c'est celui d'assaisonnement. Le sucre basique (blanc en poudre ou cristal) relève le goût des gâteaux et des entremets. Il appartient au pâtissier d'en gérer au mieux les quantités pour qu'il révèle sans les écraser les saveurs des produits utilisés (fruits, chocolat, crème, etc.).

Le deuxième, c'est l'apport de goût. Lorsqu'ils ne sont pas raffinés, et selon leur provenance et la façon dont ils sont produits, les sucres possèdent leurs propres saveurs et développent d'étonnantes palettes aromatiques. Pour rehausser une tarte aux abricots ou le gâteau Odysée (biscuit à la noix, gelée de marron, crème à l'eau de noix) de notes réglissées, j'utilise le sucre noir d'Okinawa. Si je souhaite des notes plus caramélisées, voire vanillées, comme pour la galette des Rois aux marrons glacés que j'avais créée en 2012, je choisis le sucre noir muscovado de l'île Maurice. Je me suis également penché sur le sucre de fleur de coco, qui, s'il n'a pas un très bon bilan carbone, développe un goût intéressant, notamment dans des sablés (recette page 55), que je réalise pour mes filleules Lily et Jill Levy-Waitz.

Le sucre a aussi un rôle « physique » en pâtisserie. Ce qui signifie que l'on ne peut pas le réduire impunément, au risque de mettre en péril la structure même du gâteau. Le sucre fait partie des fondations de la meringue, de la dacquoise ou du biscuit du macaron. Sans une quantité suffisante, ils ne tiennent pas debout ! Quant aux glaces, si elles manquent de sucre, elles brûlent littéralement le palais.

Donc s'il importe de réfléchir à la dose de sucre utilisée pour maîtriser l'apport gustatif et nutritionnel de chaque gâteau, il est tout aussi crucial de ne pas commettre l'excès inverse qui consiste à supprimer le sucre.

Il arrive que l'on me dise : « Vos gâteaux sont trop sucrés. » Je réponds toujours la même chose. À savoir que oui, puisque c'est de la pâtisserie et que la pâtisserie, par définition, a vocation à être sucrée. Après quoi, je précise que j'utilise la quantité de sucre nécessaire selon mon goût, en lequel j'ai confiance.

Saveurs mères

En dehors du sucré, toutes les autres saveurs retiennent mon attention : elles constituent autant de « briques » gustatives qui m'aident à concevoir mes pâtisseries, mes macarons, mes chocolats et mes desserts.

Ainsi, impossible de parler du sucre sans parler du sel, pour la bonne raison que le sel met le sucre sur un piédestal. Je dis parfois que le meilleur dans le sucre, c'est le sel. Voilà qui est facile à vérifier : goûtez un gâteau au chocolat sans sel. Même s'il est réalisé par un bon pâtissier avec des ingrédients de qualité, il vous paraîtra fade. Alors que la quantité optimale de sel rehaussera sa saveur. L'inverse est vrai aussi : une bonne sauce tomate est encore meilleure si on la fait mijoter avec un morceau de sucre. Dans ma pâtisserie, j'utilise de la fleur de sel, au goût plus délicat. Pour un résultat parfait, nous la pesons soigneusement. Car en pâtisserie, l'excès de sel est pire que son absence. J'en ai fait l'expérience il y a quelques années

dans un restaurant triplement étoilé à New York, où l'on m'a servi en guise de dessert une omelette norvégienne littéralement recouverte de fleur de sel. Peut-être n'ai-je pas compris l'effet recherché par le chef, mais je n'ai pas pu la manger ! Alors que chez Guy Savoy, j'avais beaucoup apprécié une sorte de brioche nommée « Le Salé », qui est un dessert signature de la maison. Tout est question de mesure...

Autre saveur majeure : l'amertume. Ayant un faible pour les goûts marqués, je l'aime beaucoup... mais jusqu'à un certain point. En effet, elle demande à être maniée avec subtilité. Dans le cas contraire, elle écrase le goût, et il faut tout le talent d'une cheffe pâtissière comme Jessica Préalpato pour la pousser jusqu'à la limite du supportable et la marier avec d'autres saveurs. L'amertume m'évoque avant tout le chocolat noir. Entre 64 et 75 % de cacao, il offre un équilibre parfait entre le parfum spécifique des fèves, l'amertume, le sucre et les notes de torréfaction. Le pure origine Brésil, plantation Païneiras, le pure origine Belize, plantation Xibun (district Cayo) et le pure origine Pérou, plantation Asprobo (province de Morropòn), que les experts de Valrhona m'ont fait découvrir au fil du temps, sont à mon goût optimaux sur ce plan. L'amertume s'exprime aussi dans certains fruits passionnants à travailler : pamplemousse, citron, amandes... Et dans la livèche, la berce, l'estragon, des herbes que j'ai de plus en plus de plaisir à introduire dans mes gâteaux, tant elles leur apportent de la fraîcheur et de l'inattendu.

Quant à l'acidité, que l'on utilise en pâtisserie essentiellement via les jus d'agrumes ou le vinaigre blanc, elle agit de la même façon que le sucre et le sel : en révélant le goût. J'aime mettre une pointe d'acidité là où on ne

l'attend pas. D'ailleurs, dans certaines de mes créations, elle n'est pas perceptible. Elle réveille un sorbet à la fraise, elle tempère un macaron ananas-livèche, emmenant cette dernière vers une note herbacée et d'épine de pin plutôt que vers une note de céleri. Elle enlève aux haricots rouges du Japon leur côté « légumes » dans un cheesecake au thé vert et aux azukis. Idem dans le macaron Métissé (carottes cuites, crème à l'orange, jus d'orange, jus de citron, cannelle), où elle efface la note potagère de la carotte tout en mettant en valeur sa sucrosité.

Et puis il y a ce que certains appellent la cinquième saveur : l'umami. Difficile à définir, insaisissable, c'est un révélateur de goût aussi puissant que subtil. Généré par la fermentation, qui fabrique de l'acide glutamique (base du glutamate), l'umami est généralement associée à la cuisine salée (bouillon dashi, sauce soja, anchois, parmesan...), mais sa profondeur m'a donné envie de l'introduire dans la pâtisserie. J'ai commencé avec le miso blanc, que j'aime marier au chocolat, et je poursuis ce travail avec le macaron au kinako, une fine poudre de soja torréfiée, qui donne au gâteau une douceur, un velouté et un caractère uniques.

Bugnes & mentoring

Par leurs critiques constructives, mes parents m'ont appris à regarder au-delà du prisme Lenôtre. Mais j'ai mis du temps à dépasser ce que l'on m'avait enseigné dans cette maison qui, à mes yeux, représentait ce qui se faisait de mieux. D'autant qu'après avoir obtenu mon diplôme, j'y suis resté un bon moment, travaillant sous la houlette des chefs Daniel Raguin (qui, pour la petite histoire, est l'oncle du pâtissier Carl Marletti),

Jean-Pierre Després, Yves Mellot, Philippe Rousselet, Michel Chaudun et Joël Bellouet. Je n'ai que d'excellents souvenirs de ces maîtres, notamment de Bellouet, qui m'avait pris en affection malgré ou peut-être *grâce* à ma curiosité débordante. Il m'avait demandé d'être son apprenti pour présenter son brevet de maîtrise. Cette marque de confiance m'a énormément touché.

Après une année au fameux poste décor, le chef adjoint de la pâtisserie Lenôtre de l'avenue Victor-Hugo (Paris 16^e), mon ami Philippe Traineau, m'a fait part d'une drôle d'idée : « Tu sais quoi ? On pourrait échanger nos postes ! Je viendrais au décor et toi à la boutique Victor-Hugo pour assurer les cuissons et les finitions. »

C'était loufoque mais tentant. Et évidemment, j'ai dit oui tout de suite. Le plus drôle dans cette histoire, c'est qu'on nous a laissés faire, et ça a très bien fonctionné. De plus, Gérard Prosper, le chef pâtisier chargé de cette entité de la maison, m'a appris à prendre des responsabilités et à les assumer. Du coup, quelque temps plus tard, quand la boutique a déménagé dans un espace plus grand, on nous a attribué une équipe plus importante. Là encore, j'ai pu compter sur Gérard, qui m'a fait gagner un temps fou en m'apprenant à gérer l'activité de la boutique et des collaborateurs. À la façon d'un coach, il m'a aidé à me développer sur le plan relationnel, m'a ouvert des horizons, m'a appris à entretenir de bons rapports avec les équipes de vente, les fonctions support, la direction. En réalité, il m'a offert une véritable formation, qui complétait les savoir-faire techniques. Le métier rentrait, dans tous ses aspects. Plus les mois passaient, plus j'étais avide de conseils.

Fabien Foenix – aujourd’hui glacier à Paris – qui avait fait son apprentissage chez Lenôtre un peu avant moi, m’a aussi beaucoup guidé, en me donnant des clés et des codes plus intuitifs, très utiles pour naviguer dans une grande maison comme Lenôtre. Il m’indiquait sur qui je pouvais compter, qui il valait mieux éviter. Cela m’a fait avancer, sur le moment et par la suite, et m’a permis plus tard d’endosser la fonction de chef pâtissier adjoint en dirigeant une équipe de huit personnes dès l’âge de vingt et un ans, chez le traiteur-pâtissier François Clerc.

Mais pour l’heure, on était en 1981 et le service militaire approchait. J’ai alors pris les devants, en allant voir M. Lenôtre.

« J’aimerais rester à Paris et garder ma chambre de bonne si c’est possible, lui ai-je dit, ne doutant de rien.
– C’est tout ? » m’a-t-il répondu en riant.

Moyennant quoi, il m’a décroché un rendez-vous avec le chef qui dirigeait alors les cuisines du palais de l’Élysée. Marcel Le Servot était un homme de cœur, qui n’avait pas sa langue dans la poche et dont les faveurs n’allaient manifestement pas au Parti socialiste.

« Je veux bien m’occuper de ton cas, petit, mais si la gauche passe, on va me virer et je ne pourrai plus rien pour toi ! » m’a-t-il lancé.

Au-delà de toute considération politique, je me suis mis à prier pour que Valéry Giscard d’Estaing reste président de la République. Ce qui, comme on sait, ne fut pas le cas. Pourtant, contre toute attente, Marcel Le Servot est resté le chef de l’Élysée et, tout en essayant de satisfaire le palais délicat de François Mitterrand à coups de fins friands au foie gras, il a

réussi à me placer comme pâtissier au ministère de la Défense. Quant à M. Lenôtre, il avait accepté de me laisser bénéficier de ma chambre dont je « payais » le loyer en travaillant pour la maison Lenôtre le week-end. Bref j'étais le plus heureux des conscrits !

Après un mois et demi de classes à Fontainebleau, je me suis retrouvé propulsé sous les ors du palais de Brienne, rue Saint-Dominique (Paris 7^e), qui abrite les bureaux et le logement de fonction du ministre des Armées. Il s'agissait de Charles Hernu, nommé deux mois plus tôt. On était en juillet 1981, et je n'ai plus jamais revu la caserne. Pendant dix mois, j'ai vécu une sorte de rêve. C'était à peine croyable. L'atelier de pâtisserie était situé à côté du bureau du majordome, que l'on appelait « Patron ». Ce monsieur d'origine vosgienne se disait alsacien, ce qui n'est pas tout à fait la même chose, mais bon, passons, cela nous faisait des points communs.

Mes collègues me soufflaient sans arrêt : « Vas-y, fais-lui des kouglofs pour te faire bien voir ! » Il était très gourmand et comme il passait par la pâtisserie pour entrer dans ses quartiers, je l'abreuvais de gâteaux. En retour, il m'accordait très facilement des « perms ».

Mais plus que des kouglofs, ce sont surtout des bugnes que j'ai souvent cuisinées pour Charles Hernu. Breton de naissance, il fut longtemps député-maire de Villeurbanne. Très attaché à la région lyonnaise, il l'était aussi à ses douceurs, dont les bugnes sont reines. Le ministre adorait ces petits beignets longs saupoudrés de sucre. Souvent, en début de journée, il passait une tête dans mon atelier en se dirigeant vers son bureau.

« Tout va bien, mon petit ? me demandait-il. Vous êtes heureux à ce poste, j'espère ? »

Il enchaînait invariablement par des questions plus gourmandes : « Dites-moi, quand allez-vous nous refaire ces délicieuses bugnes ? Ou bien cette irrésistible brioche aux pralines ? »

Lui et son épouse Dominique étaient des gens chaleureux, gentils, au contact simple et direct. Je discutais souvent de pâtisserie avec Mme Hernu qui tenait à ce qu'il y ait toujours quelque chose de sucré à offrir à toute heure aux visiteurs du ministère. Nous parlions de la texture des sablés, des parfums des macarons, que je réalisais selon ses envies. J'étais au comble du bonheur et je débordais tellement d'énergie que le soir, pour gagner un peu d'argent, je travaillais au restaurant La Ferme Saint-Simon, que tenait Francis Vandenhende, le mari de Denise Fabre. C'est son chef pâtissier, André Heslebeuf, qui m'avait proposé ce job. C'était une période intense, riche, géniale.

Mes créations pâtisseries de l'époque étaient encore très inspirées par celles de Lenôtre, chez qui je travaillais le week-end. J'ai mis du temps, au moins quatre ou cinq ans, à oser faire autrement, à transgresser. De tempérament loyal, cela ne me paraissait pas correct.

Même chose avec mes parents. Il m'a fallu des années pour leur avouer – et m'avouer à moi-même – que je ne reprendrais pas l'affaire familiale, contrairement à leurs souhaits. Je crois que je ne l'ai clairement exprimé qu'au moment où ils ont pris leur retraite, en 1992 ! J'esquivais, j'avais peur de leur dire que je n'avais pas envie de vivre comme eux.