

Pierrot, le fou de vin

PÂTISSIER HORS DU COMMUN ET AGITATEUR DE SAVEURS, PIERRE HERMÉ
EXPLORE AVEC, TOUT AUTANT DE JUBILATION L'UNIVERS DU VIN.
IL AIME SES ÉMOIS GUSTATIFS ET L'INTENSITÉ DES AMITIÉS QU'IL FAIT NAÎTRE.

Par Catherine Gerbod

Ses gâteaux sublimes sont des objets de haute gastronomie qu'il a longtemps présentés en collections, deux fois par an, à la façon des grands couturiers. La vitrine de son magasin parisien du 6^e arrondissement ressemble à celle d'une bijouterie de la place Vendôme. Pourtant, Pierre Hermé est à mille lieux du personnage épris de luxe qu'on pourrait imaginer... surtout lorsqu'il se met à parler de vin. "J'ai plus d'émotion avec un brouillé de Descombes ou une Muntada de Gauby (côtes-du-roussillon-villages) qu'avec un Mouton Rothschild", lance-t-il avant d'ajouter, affirmatif : "A Paris, la culture des vins est dans les bistrots."

L'homme qui a révolutionné la pâtisserie regrette que tant de restaurants, même parmi les plus réputés, aient des cartes des vins si peu imaginatives. "En ouvrant la carte des vins, je vois tout de suite où je suis. Il m'arrive souvent de me dire qu'il n'y a rien à boire." Dans ce cas, Pierre Hermé commandera de l'eau et évitera de revenir... Il préférera retourner là où il y a des "beaux vins", comme au *Baratin*, son "restaurant préféré au monde", un lieu sans prétention du 20^e arrondissement qui ressuscite la tradition bistrotière parisienne. Là, il partage les trouvailles du patron, le fameux "Pinuche", alias Philippe Pinoteau, qui sait dénicher comme personne des vins de vigneron taillés pour procurer ce que l'on demande au vin : "tout simplement du plaisir".

Pierre évoque avec la même tendresse Guy Sammut, mari de la talentueuse restauratrice Reine Sammut, qui lui a fait découvrir la cuvée Marie Berrier du domaine Bonneau à Châteauneuf-du-Pape, et avec qui il s'adonne chaque été au rite réjouissant du rosé glaçon-couscous de poisson. Ou encore Michel Tardieu, fin limier de la vallée du Rhône, pourvoyeur de tant de bouteilles

inoubliables. S'il chérit le vin, c'est parce que celui-ci a le parfum des amitiés solides, et pas seulement parce qu'il constitue un univers de sensations et de saveurs à explorer aussi riche que celui de la pâtisserie. Ses vins préférés, ceux qu'il évoque avec un sourire gourmand, sont ceux qui lui rappellent des moments de voluptés partagées, comme le vosne-romanée Les Hautes Maizières du domaine Prieuré Roch ou Le Clos de Monsieur Noly, un pouilly-fuissé du domaine Valette.

Pierre Hermé ne dissertera pas sur les mets qui leur conviennent le mieux. De plus en plus, il apprécie "le vin pour le vin", même s'il aime le boire au cours d'un repas. Le dessert, il le savoure seul, jugeant que le jeu des arômes y est suffisamment complexe.

"Il se passe déjà assez de choses dans le gâteau lui-même." Pour

ce perpétuel agitateur de saveurs, l'alliance dessert et vin relève toujours du pur exercice de style.

Bien sûr, il lui arrive de soumettre ses papilles expertes à ce genre de défi, mais il n'y trouve pas de félicité gustative supplémentaire.

Après le dessert, oui, il succombera à la tentation d'un sauternes ou d'une Sélection grains nobles de Marie-Thérèse Chappaz, une vigneronne suisse

découverte récemment. Il y a reconnu les qualités des vigneron dont il se sent proche, ceux qui sont des artistes du goût, sachant sublimer leur parfaite maîtrise de la technique pour exprimer leur sensibilité, donner des frissons. Même si certains de leurs vins désarçonnent parfois au premier contact et sont difficiles à faire comprendre à des amis moins connaisseurs que lui : "Le vin, c'est un cheminement", assure-t-il.

Quant à enfermer l'essence d'un vin dans un macaron... Pas question ! Pierre Hermé ne transformera pas un produit qui lui apporte tant de bonheur. Le vin, il préfère le boire. ■

« A Paris,
la culture
des vins est
dans les
bistrots »



Rose, huile d'olive...
le macaron,
réinventé par Pierre
Hermé, a pris
un coup de jeune.