

PIERRE

HERMÈS

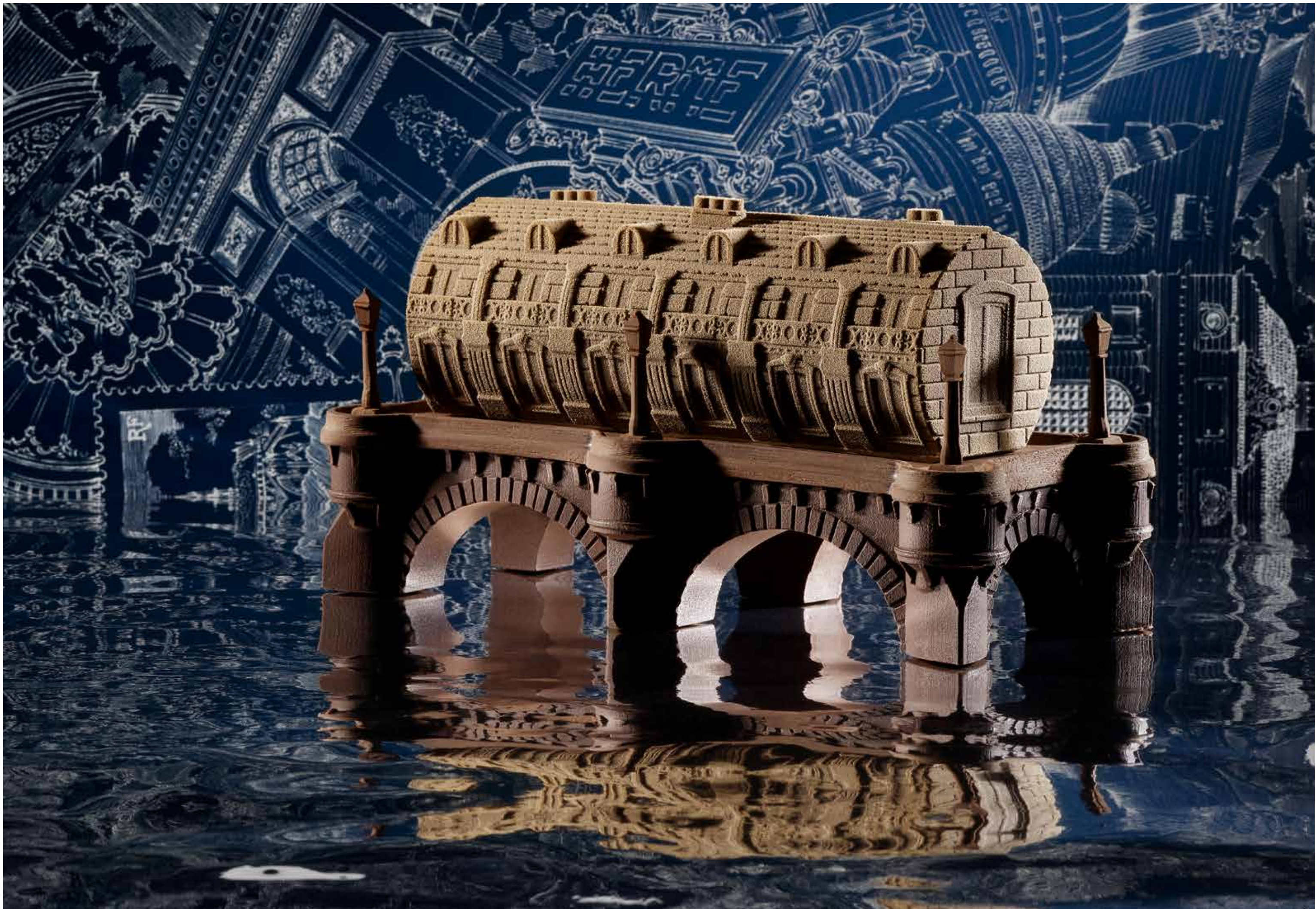
MONSIEUR

HAUTE

PÂTISSERIE











Chama-se PIERRE HERMÉ e é o criador do conceito de Alta Pastelaria. Mais que “desenhar” e, depois, tornar reais doces lindos de se ver e de se comer, junta sabores e inova com colaborações ousadas. Fomos conhecê-lo a Paris.

No final dos anos 90, numa era em que Paris era cidade-casa para os jornalistas de moda e beleza, não havia vez que eu lá fosse em que não conseguisse tempo para me sentar numa LaDurée para me deliciar com dois macarrons escolhidos entre os clássicos e a carta sazonal. E raramente regressava a casa sem uma caixa (sempre maravilhosa) bem recheada com um mix selecionado a dedo. “Os melhores macarrons do mundo”, afirmava eu, sem dúvidas. E assim foi uns bons anos até que, em 2000 e pouco, me falaram de uma loja que tinha aberto na rue Bonaparte e que, supostamente, tinha macarrons fora de série. Fui experimentar convencida que nada nem ninguém poderia destronar o meu número 1 em matéria daquelas delícias redondas, delicadas e coloridas. Lembro-me de entrar na loja PIERRE HERMÉ e sentir logo que ali se levava a pastelaria a sério. O ambiente tinha a seriedade de uma joalheria só atenuada pelas exclamações de prazer e espanto de quem se depara com preciosidades comestíveis. Quando provei um exemplar lilás que revelou ser tudo aquilo que eu espero de um macarron, atualizei o meu top de preferências e PIERRE HERMÉ passou a figurar bem lá no alto.

Quando, recentemente, surgiu o convite para conhecer pessoalmente PIERRE HERMÉ, foi essa a primeira memória que me veio à cabeça, à qual rapidamente acudiram outras de notícias que fui lendo ao longo dos anos sobre a expansão mundial da marca, com inúmeras lojas pelo mundo – de Tóquio a Doha, passando por Marraquexe (no extraordinário Hotel La Mamounia)– e das invulgares colaborações com artistas de todas as áreas.

Foi precisamente uma dessas colaborações que nos conduziu a Paris. Assim, foi lado a lado com JOANA VASCONCELOS, que entramos na casa-mãe PIERRE HERMÉ –uma espécie de laboratório/cozinha experimental/sala de visitas– onde pudemos assistir à interação de dois artistas de duas artes. JOANA VASCONCELOS está a construir –essa é a palavra porque se trata efetivamente de um edifício– um bolo de noiva, que ganhará brevemente vida em Inglaterra e ao qual se poderá subir até ficar junto aos bonecos da noiva e do noivo. A missão de PIERRE HERMÉ será fazer a versão comestível dessa obra de arte.

Enquanto os dois adiantavam pormenores, assistimos à sessão fotográfica daquele que será o bolo de Natal da casa PIERRE HERMÉ. Uma detalhada escultura em chocolate, guardada num estojo-cofre, em edição limitada de apenas 60 exemplares e com um preço a rondar os 250 euros. Uma jóia temporária, mas uma jóia. Enquanto isso chegou até junto de nós uma caixa cuja beleza exterior deixou adivinhar a riqueza interior:

macarrons, claro. Ainda o que se vende mais na lojas PIERRE HERMÉ (65%). Do menu fazem sempre parte 18 macarrons, 10 clássicos, 8 sazonais. E é claro que a questão que se impõe é: qual escolher? Um da coleção *Infiniment* (caramelo, amande, réglisse) ou da coleção *Signature* (o famoso *Ispahan* de rosa líchia e fambroesa, o *Rose Bonbon*, o de *Carte Citronnée*)? Optámos pelo *Crêpe Suzette*, uma delícia de caramelo, laranja e *Grand Marnier* que consegue concentrar em duas pequenas rodela recheadas toda a essência de uma das grandes sobremesas da gastronomia francesa. E como experimentar todos é uma impossibilidade física, ficámos pela descrição de uma outra versão que se revelou surpreendente às papilas gustativas de quem por ela optou: o macarron de azeite e baunilha, uma combinação ousada mas, segundo quem provou, vencedora.

À pergunta óbvia se tem um favorito, PIERRE HERMÉ responde que, obviamente, é o próximo e acrescenta que não procura ideias, encontra-as. Isso e soluções para coisas (comestíveis e doces) que nunca foram feitas. É esse o super poder de PIERRE HERMÉ.





Qual é a sua definição de Haute Pâtisserie?

Haute Pâtisserie é um termo que eu inventei há mais de 20 anos. Trata-se de um tipo de pastelaria altamente criativa, vendida num ambiente elegante, com muita atenção a todos os detalhes.

É, por isso que acabou de referir, uma arte?

O fabrico é artesanal mas a criação é uma forma de arte, sim.

É também essa a razão pela qual é tão importante para si ter colaborações com artistas de outras áreas, como a JOANA VASCONCELOS?

Sempre me pareceu muito interessante colocar o meu métier em relação com outros, com outras disciplinas, principalmente as artísticas. Esse cruzamento é sempre enriquecedor.

Com que outras artes já se cruzou?

Fotógrafos, floristas, perfumistas, designers... Perfumistas, por exemplo, posso dizer que é quase o mesmo trabalho. Eu trabalho com a boca, eles com o nariz... Na verdade fiz um livro em que falo desse cruzamento. Por exemplo, há um perfume que se chama Femme, de Rochas, cujas notas principais são rosa, pêssego e cominhos. Criei uma tarte à base desses ingredientes que ficou deliciosa. Nessa relação com a perfumaria descobri aromas que não conhecia, foi incrivelmente enriquecedor. Fiz esse livro, *Au Coeur du Goût*, há 3 anos. E depois acabei por criar uma coleção de perfumes para a L'Occitane.

Com que arte lhe falta trabalhar?

Ainda não sei (risos). Depende dos encontros. Não se pode programar, é um instante.

Veio para Paris aos 14 anos, para ser aprendiz de GASTON LENÔTRE. Em termos de gastronomia, o que mudou mais na cidade desde essa altura?

A pastelaria era considerada apenas uma disciplina da cozinha, o estatuto mudou e hoje há quem visite as lojas de Pâtisserie da mesma forma que vai a um restaurante Michelin. Por isso até já sugeri que se criasse um Grande Prémio de Pâtisserie de Paris, outro da baguete, outro do croissant. É importante que se dê o máximo destaque à pâtisserie numa cidade onde ela já tem tanta relevância turística.

Como contrata as pessoas que trabalham consigo?

Todos os caminhos são possíveis. Alguns vêm ter connosco, outros procuramos nós. Hoje em dia também é importante seduzir os jovens talentosos, é importante dar-lhes perspectivas e mundo, dizer-lhes que não é apenas um trabalho... Neste momento, no total, tenho 700 pessoas a trabalhar comigo no mundo.

É considera que tem uma obra-prima?

Não me cabe a mim dizer, mas sim aos outros. Mas segundo me dizem seria o Ispahan, uma combinação de rosa, líchia e fambroesas. No ano passado fiz um bolo com pralinê e ervas

frescas que correu muito bem também mas o Ispahan já tem 15 anos, uma criação demora algum tempo a impor-se. Há que esperar.

Costuma dizer que a sua inspiração vem de todo o lado... Tira notas?

Sim, dantes tinha um caderno, agora é no telefone.

É acha que há sensualidade no seu trabalho?

A sensualidade é essencial na Pâtisserie. Quando crio um bolo tenho de antecipar como a pessoa o vai degustar, como se vai sentir ao comê-lo. Tenho de imaginar esse cenário que é, efetivamente, sensual. Pode haver boas ou más surpresas! A surpresa é essencial, cria emoções.

Todos os desafios são possíveis?

Sim. Queriam que eu criasse um bolo para o ano 2000, eu achei um conceito ridículo mas acabei por criar um 2000 folhas! Foi o mais próximo que consegui.

De onde vem o seu interesse por pastelaria?

Nasci nele. Os meus pais tinham uma padaria-pastelaria. O meu pai, pela forma como trabalhava, passou-me a paixão. A minha mãe na caixa, o meu pai no fabrico. Foi natural.

Qual é o próximo passo?

É um caminho continuo. É importante dar continuidade, formar pessoas no trabalho criativo, na direção artística. Há que encontrar alguém que possa fazer esse trabalho.

Já encontrou essa pessoa, já tem substituto?

Não tenciono parar para já mas é importante antecipar as coisas para que a empresa continue. Criei a empresa do zero e não gostaria que desaparecesse comigo. No trabalho artesanal, a transmissão é essencial. É o know how, sim mas também o espírito, a emoção. É um métier cultural, mais do que apenas técnico.

Os programas de televisão que entretanto surgiram no mundo inteiro foram importantes para elevar o estatuto da pâtisserie?

Antes disso, eu já tinha criado associações para que se falasse de pâtisserie e para a colocar em relação com várias outras disciplinas, já falo do métier há muito tempo.

Já fez muito de facto, qual o sonho que falta concretizar?

Gostaria de fazer uma obra de arte de macaron inspirada no quadro *O Jardim das Delícias*, de BOSCH, partindo da parte central do tríptico. Para dar um outro estatuto ao macaron, estou a pensar nisso.

texto —————> Sandra Gato  
fotos —————> Stéphane de Bourgies  
Laurent Fau  
Patrick Rougere