

Fleur de champaka, rose et macaron

Entretien avec

Jean-Michel Duriez nez de Jean Patou
& **Pierre Hermé** pâtissier

Pierre Hermé commence l'entretien en nous vaporisant un parfum et Jean-Michel Duriez nous demande si nous le trouvons féminin ou masculin.

Jean-Michel Duriez : En réalité, il n'y a pas d'odeurs sexuées, mises à part les odeurs corporelles d'hommes ou de femmes. La répartition par familles « masculines » ou « féminines » des odeurs découle simplement de conventions. Les odeurs fleuries et fruitées sont en général tenues pour féminines, les odeurs épicées, lavandées, aromatiques, boisées, sont plutôt considérées comme masculines. Mais il y a eu, pourtant, des essais de croisements qui ont fonctionné : *Le Mâle* de Gaultier, par exemple, est un parfum masculin, qui porte bien son nom a priori, mais dont la note est plutôt typique des parfums féminins : une note fleurie, poudrée, orientale... Inversement, *Féminité du bois* de Shiseido est aussi un parfum « bien nommé », mais qui se tient plutôt dans les codes masculins : une note très boisée sèche, basée sur le cèdre, propre au territoire masculin.

Quelques macarons ont été apportés par les soins de Pierre Hermé. Nous demandons à Jean-Michel Duriez d'en déguster un et de nous livrer ses impressions.



J.-M. D. : C'est très impudique, ce que vous me demandez de faire !

La première fois que j'ai vu Pierre, c'était sur une photo dans une atmosphère de pudeur impudique : on le voyait en haut d'un escalier en spirale présentant un éclair au chocolat avec un air un peu timide et malicieux à la fois. Une main de femme, surgissant d'en bas, s'emparait de l'éclair : le goût, l'odeur, sont des territoires très ancrés dans l'intime sexuel, sensuel. C'est pour cela que je dis que c'est impudique...

Jean-Michel Duriez déguste un macaron Vanille huile d'olive.

J.-M. D. : Un de mes préférés. Pour le parfumeur, dans les métiers du goût, la pâtisserie comme la cuisine, il y a une chose vraiment passionnante : c'est le fait qu'au goût viennent s'adjoindre une texture (du croquant ou du moelleux, comme ici dans le macaron) et une saveur, c'est à dire l'acidité, l'amertume, le salé ou le sucré - qui sont des dimensions qu'ignore le nez. Et puis bien-sûr il y a le goût, au sens strict, qui est donné par le nez, par rétro-olfaction. Pierre travaille tout autant que moi avec son nez. Mais pour moi, la création s'arrête là, alors que lui travaille aussi avec le palais et la langue - qui perçoit les fameuses saveurs.

Le macaron est un concentré de tout cela : il y a une dimension visuelle avec les couleurs et une texture qui se rapporte au toucher. Dans ce macaron-là, ce que je perçois immédiatement, c'est du salé et du sucré,



ou plus exactement du sucré et un peu de salé, la petite pointe de sel qui va bien, qui est juste dosée, qui vient vraisemblablement de petits éclats d'olive verte...

Pierre Hermé : On met, à la main, sur chaque macaron, trois morceaux d'olive, parfois quatre - ce n'est pas facile à doser. Si on les mettait directement dans la crème, ça donnerait un goût salé d'ensemble, alors que, lorsqu'on les pose dessus une fois qu'on a mis la crème sur le disque de biscuit, ça ne communique pas. Ça ne communique qu'en bouche, où le sel arrive par pics au lieu d'arriver en masse. Il arrive et il repart aussitôt. Fondu dans la crème, il ne repartirait pas, il serait fondu dans la masse ! La pâtisserie, c'est tout autant l'usage du sel que du sucre, car ils se soutiennent mutuellement, sans le sel, il n'y a pas de sucre, et vice versa.

Ferran Adria¹, par exemple, maîtrise cela à merveille : quand il y a du sucre sur quelque chose de salé, il arrive à point, comme disposé au laser, juste au moment où il faut, puis il repart, puis revient, puis repart. Et ça ne donne pas un goût sucré ! Même pour le sel, ça se passe de cette façon là. Certains cuisiniers veulent « créer », assembler des choses, mais ils n'ont pas « le sens », c'est une horreur !

J.-M. D. : En parfumerie, il y a un phénomène similaire, avec ce que l'on appelle les « mélangeurs », c'est-à-dire des parfumeurs qui « balancent » tout ce qu'ils ont sur leurs étagères. Avec des efforts, cela finit par donner un parfum qui sent relativement bon, mais qui est totalement dépourvu de cet enchaînement de sensations dont Pierre vient de parler, de ce « scénario du goût », c'est-à-dire le fait que tout n'arrive pas en même temps, qu'il y ait des étapes. En parfumerie aussi, on a cela : c'est toute la différence entre un parfum plat et un parfum avec du relief.

Comment arriver à créer ces étapes ? En dosant correctement, ce qui constitue un véritable mécanisme d'horlogerie, les notes de tête, les notes de cœur et les notes de fond. Chaque ingrédient utilisé en parfumerie a une volatilité propre. Si on trempe une mouillette dans ce produit, on sent tout de suite quelque chose. Puis ça s'évapore. Le temps d'évaporation est arbitrairement divisé entre les notes de tête, de cœur et de fond. Quand on a mélangé toutes les matières, que le parfum se trouve sur la peau, cette volatilité joue à plein : il y a des choses qui sentent tout de suite et s'en vont rapidement, d'autre qui vont decrescendo. Ça aussi c'est un scénario !

P. H. : Vous le sentez dans ce macaron : le sel arrive, se développe, puis disparaît, mais ne prend jamais le dessus.

Cela renvoie aussi à la volonté d'étonner : on a d'abord la crème, ce qui est doux, attendu, puis vient la surprise, et enfin une sorte de mort olfactive. Comme dans un parfum : on est obligé d'y revenir.

P. H. : Oui. Il y a là quelque chose que je suis bien incapable d'expliquer, un phénomène psychologique qui n'est pas de mon ressort, mais que je rencontre quotidiennement : l'envie d'y *revenir*. C'est quelque chose que j'appréhende d'instinct. L'*Ispahan*² provoque précisément cela : tu as envie d'y revenir, d'en avoir plus.

J.-M. D. : Ce que j'ai ressenti tout de suite avec ce macaron, c'est cette histoire de sucré et de salé, le



HEDIONE 954016
(FIRMENICH)

croquant qui vient, et tout de suite du moelleux en dessous... Je n'ai ressenti le goût, l'odeur donc, qu'en troisième lieu, parce qu'il faut mâcher. Puis je ressens l'huile d'olive et la vanille. Bizarrement, l'huile d'olive apporte de la fraîcheur, mais aussi de la rondeur. La vanille aussi apporte une certaine fraîcheur, ce n'est pas que du lourd quand elle est bonne. Quand elle est bonne, l'huile d'olive n'est pas grasse comme on pourrait l'attendre, mais a un départ de pomme verte, de végétaux. Ce qui est intéressant dans une bonne huile d'olive, c'est justement ce départ fruité, vert, acide et pétillant.

Pierre Hermé, dans quelle mesure la cuisine influence-t-elle votre pâtisserie ?

P. H. : J'ai créé un gâteau qui se présente sur une plaque en pâte sablée, qu'on casse très facilement en trois carrés : le *Hermé carré*³. C'est un concept qui m'est venu en mangeant quelque chose de salé chez Marc Veyrat, ce sont les bonbons au caviar : un carré de caviar juste trempé dans du beurre de cacao et du chocolat blanc. Ce qui m'a épaté, c'est le fait d'être dans quelque chose de dur, qui casse très facilement, puis dans le mou, et que dans ce mou il y ait des sensations : le caviar qui roule sur la langue, etc. C'était incroyable ! En repensant au repas, cela m'a semblé transposable au sucré. Je l'ai modifié, mais c'était mon point de départ. C'est ce genre d'influence que je reçois de la cuisine.

Nous demandons à Pierre Hermé de sentir des échantillons d'Enjoy et de Sira des Indes, créations de Jean-Michel Duriez

P. H. : Pour *Enjoy*, ce qui me vient en premier, c'est la poire, et le bourgeon de cassis puis des notes plus sucrées. La rose, qui est incontournable. Ce qui est agréable c'est qu'il est très fleuri et très délicat, très sensuel, féminin en diable ! La finale évolue au fur et à mesure, une uniformité se fait sur l'harmonie qui se crée. Au début, on sent des odeurs plus distinctes, puis finalement on a quelque chose qui devient uniforme.

J.-M. D. : Selon une vieille théorie un peu technique, pour qu'un parfum soit équilibré, il faut établir une construction pyramidale : un peu moins de notes de tête, un peu plus de notes de cœur, et beaucoup de notes de fond. Ce que tu viens d'exprimer, c'est un peu l'inverse : au départ, on a tout, puis on se concentre, comme l'inverse d'une pyramide, sur quelque chose de plus unifié, de plus simple.

P. H. : Ce qu'il m'inspire, c'est une grande élégance, une grande distinction. Je vois une femme distinguée le porter.

Pierre Hermé revient aux parfums de Jean-Michel Duriez.

P. H. : Dans ces deux parfums, je retrouve la même distinction, la même élégance. Quel est leur dénominateur commun ? La rose ?

J.-M. D. : Il y a certes de la rose, mais c'est surtout la façon dont les choses s'enchaînent qui les rapproche. Il n'y a guère que la rose et le jasmin qui sont toujours présents dans tous les parfums Jean Patou.

P. H. : On peut penser que c'est le style alors ?

J.-M. D. : Oui, je pense ... Ce qu'il y a de commun aussi, c'est que ce sont deux fleuris. La note fleurie, chez Patou, est très importante. Il y a souvent l'accord d'un cœur floral. Là la fleur, c'est le champaka. Et puis il y a le coté « l'm bad » du départ, qui est la banane.

P. H. : « Banane milk shake », tu disais.

J.-M. D. : Oui, et je me suis battu avec les gens de Patou pour faire passer cette note.

Pierre Hermé, vous n'avez pas parlé des textures que ces parfums vous inspiraient.

P. H. : Les deux sont dans l'onctueux, le moelleux. C'est du doux, du douillet.

J.-M. D. : Je trouve que *Sira des Indes* est dans le moelleux, mais *Enjoy* plus dans le pétillant. Mais je n'ai pas le dernier mot en ces matières.

P. H. : Oui, tu as raison, *Enjoy* est plus acidulé !

J.-M. D. : Par le cassis, peut-être.

Y a-t-il des fragrances, des saveurs à l'origine de vos passions ?

J.-M. D. : Je suis né quasiment dans *Calèche* d'Hermès. Et c'est sans doute l'acte fondateur de ma carrière. Ma mère a dû le porter un peu avant et quelques années après ma naissance. Gamin, je me suis pris de passion pour les parfums, je hantais les parfumeries d'Amiens pour sentir, sentir, sentir. Je demandais des échantillons, je collectionnais, je rassemblais tout ce que je pouvais. Un jour, pour la fête des mères, je me suis dit que j'allais lui offrir un parfum. C'était le cadeau à faire.

J'avais donc ainsi une bonne raison de plonger mon nez à nouveau dans une parfumerie : je sens plein de choses, *Shalimar*, N° 5, ... Et puis, soudain, je tombe sur *Calèche* d'Hermès : je trouve ça formidable, et pour l'une des premières fois j'ai ressenti quelque chose dans le ventre, en plus que ce que je ressentais généralement en sentant des parfums, dans le cœur ou dans la tête. C'est l'une des premières fois où ça s'est situé dans le ventre. Et quand les sentiments, les impressions, commencent à se situer là, ça devient vraiment profond ! Je me dis donc immédiatement « C'est extraordinaire, on dirait ma mère, je suis sûr qu'elle va aimer ! ». Je lui offre à l'âge de 10 ou 12 ans, et l'entend me déclarer : « Mais c'est le parfum que je portais à ta naissance ! » Ce choc, cette émotion olfactive, dans cette parfumerie - je m'y revois - a sans doute été l'acte fondateur. J'ai tout d'un coup réalisé que l'on pouvait vivre quelque chose d'extrêmement fort dans l'invisible.

Le parfum n'est pas strictement matériel. Ça entre en vous et va directement au plus profond de vous-même.

Cet acte invisible, ce *rien*, fut fondateur. Le geste du parfumeur s'assimile au vent, on vend du vent, quelque chose d'invisible censé être transporté dans l'air à travers un sillage, et aller à la rencontre des gens d'une manière invisible, très privée et très intime, jusqu'au plus profond. Dans l'ancien temps, les parfumeurs sentaient non pas sur des mouillettes mais sur des mouchoirs qu'ils agitaient : le geste du parfumeur à l'ancienne c'était déjà faire du vent.

P. H. : Je suis né dans la pâtisserie : dans la famille, on est boulanger pâtissier depuis quatre générations. L'appartement était au-dessus de l'atelier de pâtisserie de mes parents. Chez nous, il n'y avait pas beaucoup de séparation entre vie professionnelle et vie privée. Donc, j'étais dedans : le matin, je descendais, je voyais mon père faire le pain, le soir après l'école je lui donnais un coup de main. Le week-end, souvent, il travaillait, il faisait les choses qu'il n'avait pas le temps de faire pendant la semaine. Ma mère m'avait fait faire des tenues de pâtissier pour que je puisse donner un coup de main.

Y a-t-il un moment particulier où vous êtes vraiment devenu un créateur ?

P. H. : Il est essentiel de comprendre que chaque personne, dans nos métiers, suit un cheminement : on commence par être un apprenti, on apprend peu à peu à maîtriser les différentes techniques et les produits. Ensuite, à la maîtrise s'adjoint la capacité d'encadrer d'autres personnes, de transmettre. Puis vient généralement le stade où la personne est dans son élément, forte d'une pleine maîtrise de son métier. Et on peut s'arrêter là ! C'est seulement l'envie, la personnalité, qui peuvent alors permettre de ne pas s'en tenir à la répétition des gestes que l'on a appris, de devenir soi-même.

A 21, 22 ans, j'étais déjà habité par cette envie, mais je ne maîtrisais pas suffisamment mon métier pour l'assouvir. Or même s'il m'a fallu du temps pour me dégager des gestes appris chez Lenôtre, c'est bien la maîtrise technique qui m'a permis de ne pas me contenter de reprendre, de refaire, de répéter : connaissant les conséquences de mes actions, je pouvais désormais les penser et les repenser à nouveaux frais. En général, on se laisse alors aller à vouloir *exister* à travers ses créations, on cède à la tentation de l'excès, de la vaine exubérance. Il est important que cette agitation ne dure pas, que l'on arrive à se sentir suffisamment bien pour aller à l'essentiel.

D'où la *Tarte citron au citron*⁴ par exemple ?

P. H. : Oui. J'estime qu'il y a là à la fois une reprise de la classique tarte au citron - dont j'ai ôté la meringue, que je n'aime pas - et une création, une volonté d'ajouter quelque chose : en l'occurrence de l'acidité et de l'amertume. J'en ai justement fait en vacances chez des amis, puisque je trouvais qu'il fallait faire un gâteau simple. Mais cela m'a pris beaucoup de temps : ce n'est pas un gâteau si simple !

C'est un peu comme la *Tarte au café*⁵, d'une grande simplicité gustative : il y a *un* goût. Mais quand on la mange, il se passe des choses. Pour la tarte au café, je suis parti d'une inspiration, le café viennois. J'adore le café viennois : café et crème chantilly par dessus. La légèreté de la crème finit par se parfumer au café, avec son côté intense et noir, par les effluves, par le contact. En commençant, j'avais ça en tête : j'ai essayé





de retranscrire ça dans ma tarte. Je pense qu'en étant un peu imaginatif, c'est ce que l'on retrouve.

J.-M. D : Tu viens vraiment de me faire penser à quelque chose : la crème qui, par contact, s'imbibe d'un parfum, ça correspond à un phénomène que l'on connaît en parfumerie, bien que l'on ne le pratique plus aujourd'hui. C'est ce que l'on appelait l'*enfleurage*. C'est comme ça qu'on a extrait les fleurs pendant très longtemps - jusqu'à ce qu'on invente de nouvelles techniques, car c'était un peu fastidieux. On posait délicatement des fleurs, tête en bas, sur de grandes plaques de graisse, au contact de la graisse. Par simple contact, le parfum passait de la fleur à la graisse. La raison de ce phénomène est très simple : les corps gras ont la propriété d'absorber les odeurs. Ainsi, si on met du beurre non protégé dans le réfrigérateur, et un melon ou une truffe à côté, le beurre finit par voler le parfum du corps en question. C'est comme ça, par simple contact, que ta crème se parfume au café. Par simple contact ! Il serait amusant de concevoir des pâtisseries à partir de la technique de l'*enfleurage*. Cela te permettrait d'utiliser des matières premières qui n'existent pas en tant qu'extraits professionnels et d'aller prendre la plante là où elle se trouve.

Ce qui est fascinant dans vos pâtisseries, c'est l'assemblage des textures, des saveurs, des senteurs. On reçoit une impression entière, et en même temps des sollicitations diverses, des directions où l'on se

perd, auxquelles on revient sans cesse. L'*Emotion Ispahan*⁶, par exemple, quand on le mange, on sent bien qu'il y a différentes textures, mais elles sont harmonieusement fondues. C'est ce qui excite et étonne : on sent bien la rose, le litchi, les textures...

P. H. : Ce qui est intéressant, c'est de reprendre cette association de saveurs et d'en faire des choses différentes. Par exemple, l'*Ispahan* qui est à l'origine un gâteau, en faire l'*Emotion*, la glace, la confiture, etc. et d'arriver à retrouver, avec des nuances, le fil conducteur. Quand on goûte, c'est toujours l'*Ispahan* pour moi. C'est un exercice particulièrement intéressant, auquel je me livre depuis environ deux ans.

Avec l'*Ispahan*, on a d'abord l'unicité, puis on recherche les différentes textures. Pour la tarte au citron, il y a une fixation très nette : il y a la pâte, puis la crème, bien séparés en bouche chronologiquement, puis ils s'assemblent.

P. H. : Oui. C'est ce que j'appelle l'architecture du goût, qui se joue très différemment selon les gâteaux. Par exemple, avec le *Tango*⁷, c'est encore autre chose : on a la pâte sablée, avec un goût un peu étonnant - le sésame n'est pas évident, je crois - puis on est sur la framboise, le poivron, et on finit sur le parmesan, et ça finit par faire un ensemble. Le côté salé du parmesan déroute un peu du sucré mais l'équilibre est parfait, je trouve.

Ce gâteau-là, comme beaucoup, pour ne pas dire la plupart, est parti d'une envie : un jour, je me retrouve au salon *Slow Food* en Italie. J'y goûte des parmesans, beaucoup de parmesans. On les servait avec de la poire, avec de la figue, avec toute sorte de choses, et je me suis dit : « Le parmesan, forcément, c'est sucré ! » J'avais goûté des parmesans tellement bons, tellement délicats, que dès mon retour j'ai dit à un de mes assistants qu'on allait faire une crème au parmesan, mais sans faire cuire le parmesan, car il faut lui garder son goût tel qu'il est. Je lui ai donné une recette pour faire une crème sans cuire le parmesan. Et je lui ai dit que nous allions la marier à de la framboise et à du poivron - j'avais déjà fait le mariage framboise-poivron pour d'autres choses, et je l'aimais bien. C'était une pure intuition et ça a fonctionné. Le sésame non plus, je ne sais pas pourquoi... Pourtant il n'est pas superflu.

En parfumerie, quel est le cheminement d'une création ?

J.-M. D. : Mon cas est un peu à part parce que je suis le parfumeur d'une maison⁸. J'ai en moi les codes, les gènes de la maison, que j'intègre, qui font partie du projet, mais ils ne sont pas un carcan, seulement une référence. Je m'interdis de faire du *Joy*⁹ à chaque fois, mais il en va toujours d'un petit clin d'œil à l'esprit de la maison, tout en étant moi-même.

Le départ, comme le disait Pierre, c'est toujours une envie. Et en mode c'est vraiment comme ça aussi : une envie, une émotion quelque part. C'est ce que décrivait Pierre avec le parmesan. Très souvent, ça part de ce genre d'émotions, de sensations, d'une odeur qui va bien avec une autre. Un constat dans lequel on s'engouffre, sur lequel on décide de mener une recherche. Parfois, a contrario, l'idée de départ est purement abstraite : « Si je mélangeais ça et ça, qu'est ce que ça donnerait ? » C'est là que s'arrête la comparaison



GRAMBER
(IFF)

CEDRE VIRGINIE ES
(AGIPAL)

CITRONELLE...

CITRONELLE...

CITRONELLE...

CITRONELLE...

CITRONELLE...

CITRONELLE...

CITRONELLE...

CITRONELLE...

CITRONELLE...

CITRONELLE...

CITRONELLE...

CITRONELLE...

CITRONELLE...

avec le travail du pâtissier ou du chef : c'est un travail beaucoup plus fastidieux et long. C'est une telle mécanique, tellement précise ! Il faut deux ans pour concevoir un parfum comme *Sira des Indes* ou *Enjoy*. Je n'ai pas l'impression que chaque gâteau de chez Pierre Hermé ait été conçu chacun pendant deux ans - entre autre parce qu'il y a tellement de créations nouvelles : des plaques de chocolat, des confitures... C'est assez fastidieux, c'est une course de fond, la création d'un parfum. C'est pour cela qu'il faut partir d'une idée forte. Cette envie puissante doit être là jusqu'à la fin. J'avais fait un parfum pour Yohji Yamamoto, *Yohji Homme*, qui devait être le premier masculin de Yamamoto, et qui partait d'une envie de mélanger réglisse, rhum, et café. Je ne peux pas dire que ça vient d'une dégustation de café avec du rhum, ou de réglisse avec du café. En fait, c'était juste une idée purement intellectuelle, l'intuition d'une complémentarité. J'ai mis à peu près un an et demi à aboutir. Ce qui est amusant dans ce projet, et qui manifeste bien le rôle du marketing, c'est que mon idée était en réalité très bonne dès le départ, dans les deux ou trois premiers mois - ce qui est quand même long, trois mois de labeur à faire des essais tous les jours ! Mais quand je l'ai présentée au marketing, c'était sans doute trop tôt, ils n'étaient pas prêts pour ça, et quand ils l'ont senti, pour eux ça n'allait pas. Donc on est partis de cette idée et plus on allait plus on gommait le café, la réglisse, le rhum, et on se dirigeait vers un parfum masculin très classique et passe-partout. Au fil du temps, ces essais devenaient banals, et ils se sont presque énervés contre moi : « Essayez tout de même de me faire quelque chose qui soit du Yohji Yamamoto ! » Là, l'idée me vient de leur présenter de nouveau les essais d'un an plus tôt en leur disant « On pourrait partir là dessus ». Ils ont senti le parfum et se sont montrés totalement enthousiastes ! Ce qui s'est passé, c'est qu'ils avaient besoin eux-mêmes, sans le savoir, d'une maturation de quelques mois voire un an : l'odeur était bien entrée quelque part en eux et s'était installée. En revenant sur le premier essai, ils ont eu le coup de foudre, comme s'ils le sentaient pour la première fois, alors qu'ils l'avaient déjà senti un an plus tôt. Ce parfum n'a pas très bien marché mais il a marqué son époque, et influencé d'autres parfumeurs, qui se sont inspirés de cet accord rhum, café, réglisse. Voilà donc un exemple !

P. H. : En 1984, j'ai assisté à une quinzaine bulgare dans l'hôtel pour lequel je travaillais, or les Bulgares font des desserts à la rose, ce que j'ai trouvé intéressant. En arrivant chez Fauchon en 1986, j'ai commencé à faire des nouveautés, avec cette envie d'utiliser la rose. J'ai commencé à chercher ce que l'on pouvait parfumer à la rose, et à quoi associer la rose. J'avais trouvé deux pistes : la première, c'était l'accord de la rose et du caramel. J'ai essayé sur les macarons. Ça fonctionne plutôt bien. On est dans le doux complet, mais ça fonctionne à partir du moment où on les superpose sans les mélanger. Si on les mélange, ça ne marche plus tellement bien.

J'avais aussi trouvé l'accord de la rose et de la framboise. J'avais commencé, en 1997, à faire un gâteau qui s'appelait *Le Paradis*. Il était constitué de deux couches de génoise imbibée à la rose avec une crème bavaroise à la rose et des framboises fraîches dedans. J'ai fait ce gâteau pendant dix ans, il ne marchait pas très bien, mais chez Fauchon, où j'étais à l'époque, on me laissait toute latitude. Je tenais à garder ce gâteau car je le trouvais innovant et surtout ... je l'aimais bien ! Puis ensuite, à mon arrivée chez Ladurée, j'ai eu envie de faire autre chose, et le concept du *Paradis* me semblait dépassé : il était trop moussoux, et

il manquait de contrastes de textures, même si j'aimais bien l'accord. Je me suis aperçu que le litchi avait des goûts de rose : pour moi l'évidence c'était de mélanger rose, litchi, framboise, puis j'ai pensé à un support tel que le macaron pour créer des contrastes de textures. J'ai changé la crème, j'ai utilisé une crème au beurre. Il y a des gens qui disent qu'ils n'aiment pas la crème au beurre, mais je crois que c'est l'une des crèmes que l'on fabrique le plus dans la maison, car il y a crème au beurre et crème au beurre. Il y a la « crème au beurre au beurre » et la crème au beurre. C'est donc à ce moment-là qu'est né l'*Ispahan*, que l'on vendait bien mais sans plus chez Ladurée. Je l'ai pourtant toujours maintenu à la carte. Étonnamment, à l'ouverture de notre boutique, c'est devenu le gâteau le plus vendu, le gâteau fétiche.

L'humour peut-il guider vos créations ?

J.-M. D. : J'ai un fantasme, qui évidemment ne se réalisera pas, qui est venu du *Yohji Homme*. L'histoire de la réglisse c'était purement olfactif - je trouvais que ça allait bien avec le café, qu'il y avait des points communs, le rhum pouvant faire la note de tête, le côté très éthéré du départ. Et en même temps je trouvais que la réglisse, ces petit points noirs, ces cachous, évoquaient de petites japonaises qu'on verrait d'en haut avec leurs cheveux noirs : on était bien chez Yohji Yamamoto ! Avec, en plus, le rhum, je trouvais que ce parfum avait un côté humoristique et j'ai vraiment forcé et réussi à obtenir que sur les testeurs dans les magasins, où souvent on met un petit sticker avec la description très rapide du parfum - ambré, fleuri, fruité, deux ou trois matières premières, cardamome, vétiver, ... - on mette le mot « drôle ». Je trouvais Yohji Yamamoto approprié à cette expérimentation qui montrait qu'un parfum, ce n'est pas seulement de l'odeur, mais aussi des sensations. Et des sentiments. J'avais réussi à obtenir que dans la description olfactive dans les magasins, ce soit un parfum « rhum, café, réglisse » et « drôle » pour que les gens se posent la question « pourquoi drôle ? », qu'ils le sentent.

En tout cas, mon fantasme, né de cette expérience, ce serait de mettre du gaz hilarant dans les parfums. Il y a des gens qui ont expérimenté les phéromones dans les parfums, cette molécule qui à l'inhalation provoquerait soi-disant une attirance sexuelle. On sait que ça existe, mais de toute façon il est désormais interdit de mettre des phéromones dans les produits cosmétiques parce qu'on ne connaît pas bien le résultat sur la physiologie humaine. Par contre, on sait que la phéromone existe, qu'elle a un vrai pouvoir d'attirance. L'autre petit problème, c'est que les phéromones d'humains n'existent pas, et donc on utilisait des phéromones de porc, ce qui est absurde ! C'était vraiment pour le principe, un pur produit marketing.

P. H. : Des gens le présentaient comme un aphrodisiaque ?

J.-M. D. : Oui, des américains le vendaient comme parfum à la phéromone, conçu pour attirer la femme ! Donc, dans le même ordre d'idée, je rêve d'un parfum pétillant comme du Perrier, où les bulles seraient du gaz hilarant. Il y a un côté un peu « plan-plan » parfois dans le parfum...

P. H. : Ça provoque quelque chose quand on met du parfum, moi c'est un geste que j'aime bien le matin.

C'est un geste positif, qui apporte quelque chose, la première odeur du matin après le dentifrice.

J.-M. D. : Oui, un geste qui apporte le sourire à défaut du rire ! Et c'est une vraie jubilation !

P. H. : Réglisse, rhum, café c'est dans quel ordre d'importance ?

J.-M. D. : Dans l'évaporation, dans la volatilité, c'est rhum-réglisse-café et pour le dosage, c'est trois tiers, en parfumerie en tout cas.

P. H. : C'est pas mal, ça ! Tu m'as donné une idée, moi qui déteste la réglisse ! Parce que pour moi, la réglisse, ce n'est pas un goût, c'est une sensation avant d'être un goût. J'ai beaucoup de mal avec ça, je trouve que ça prend beaucoup de place en bouche. Mais pour la première fois, j'ai goûté un plat à la réglisse vraiment superbe, chez un cuisinier en Angleterre, Heston Blumenthal, au *Fat Duck*. C'est même pratiquement le plus beau plat que j'aie mangé là bas : saumon à la réglisse. Quand le type a annoncé ça, j'ai pensé « Mazette ! ». Le résultat était d'un équilibre, d'une justesse ! Je me suis dit qu'il fallait que je reconsidère mon point de vue sur la réglisse. Bien dosé, ça doit le faire.

J.-M. D. : Exactement, et je pense qu'il faut considérer la réglisse comme une épice, et non pas comme un ingrédient. Dans les facettes de la réglisse, dans les accords prévisibles qui marcheraient bien, dans la reconstitution des facettes de la réglisse, il y a une facette anisée et boisée...

P. H. : D'ailleurs quand tu mélanges du café et de l'anis, tu obtiens un goût de réglisse.

J.-M. D. : Oui. Un départ anisé, cœur violette très intéressant et un fond café, un fond torréfié, café presque caramel.

P. H. : Et la réglisse à la violette, ça existe ! Dans mon enfance j'ai connu le *Zan* à la violette.

Y a-t-il pour vous, Jean-Michel Duriez, des lieux d'inspiration ?

J.-M. D. : Le métier de parfumeur est beaucoup fondé sur la mémoire. Ma mémoire est vouée aux odeurs : j'ai une très mauvaise mémoire pour un tas de choses, mais pas pour les odeurs. J'ai déjà bien rempli mon « disque dur » dans mon enfance : tout ce qui est odeurs de nature, ces choses importantes qui sont vraiment la base des émotions. Je continue à nourrir ce disque dur en permanence, mais de choses moins classiques que les odeurs de nature - même si c'est bien de temps en temps de s'en remettre un coup. Mes découvertes sont plutôt liées à des choses un peu spéciales, un peu urbaines : j'adore l'odeur des gens. Ce n'est pas un plaisir avec tous, mais en un sens pourtant, si, c'est toujours un plaisir. L'odeur de la nature, l'odeur de la mer, sont tellement fortes en moi que je les ai déjà pour la vie : je me souviens de l'odeur des troènes quand je me baladais en vélo pour aller d'un endroit à un autre. Ça je l'ai pour la vie. À tel point que ça a été la note de base pour *Un Amour de Patou* - avec la fleur d'osmanthus, qui est à des milliers de kilomètres, en Chine. Aujourd'hui, je remplis mes émotions avec la cuisine, la pâtisserie. Et puis, je m'intéresse aussi aux odeurs de magasins, aux odeurs de musées, et même de rues.

Parmi les odeurs que je trouve extraordinaires, il y a le kérosène - même s'il serait compliqué de faire un parfum au kérosène... C'est un plaisir, une jubilation, de le sentir quand on prend l'avion.

*Propos recueillis par
Damien Baldin et Guillaume Zorgbibe*

- 1- Le chef du restaurant *El Bulli*, à Barcelone.
- 2- Macaron à la rose, crème à la rose, litchis et framboises fraîches.
- 3- *Hermé carré Envie* : crème brûlée vanille à la violette, compote de cassis, enrobées d'une fine couche de chocolat blanc à la vanille, pâte à sablé breton.
- 4- Pâte sablée, crème au citron, zestes de citron confit, gelée au citron.
- 5- Pâte sablée, biscuit imbibé au café, chantilly et ganache au café, mélange Pierre Hermé.
- 6- Gelée litchis framboises, framboises fraîches, compote de framboises, crème onctueuse à la rose.
- 7- Pâte sablée au sésame, crème parmesan reggiano, compote framboises-poivrons rouges, framboises fraîches, tuile sucrée au parmesan.
- 8- Seuls Hermès, Chanel et Cartier et Jean Patou ont un nez « à demeure » chargé de concevoir les parfums. Les autres maisons font appel à des intervenants extérieurs.
- 9- *Joy* est le premier parfum créé par Jean Patou lui-même en 1929. Il a fait la célébrité de la maison outre-atlantique.



