

Barbara Hermé



Il intervient quand vous êtes aux fourneaux ? « En fait, nous cuisinons souvent ensemble, ou avec ma fille Sarah, qu'il considère comme la sienne, et à qui il aime apprendre à faire des gâteaux. Aux fourneaux, comme dans tous les autres domaines, il me fait toujours sentir que je suis la meilleure ! Evidemment, on ne se dispute jamais en cuisine. »

Vos fournisseurs ? « Joël Thiébaud pour les légumes > mercredi et samedi, marché de l'avenue du Président-Wilson, Paris-16e la Poissonnerie du Bac, > 69, rue du Bac, Paris-7e les échoppes du passage Brady pour les produits exotiques > Paris-10e et, pour le reste, La Grande Epicerie, » > 38, rue de Sèvres, Paris-7e

Vos recettes qu'il aime ? « Il apprécie que je lui fasse des desserts, ça le repose ! Je lui prépare les pâtisseries que mes parents m'emmenaient déguster après les concerts, à Salzbourg, quand j'étais petite. J'ai l'impression, à travers ces recettes, de lui transmettre la joie de vivre de ces moments précieux. »* A Paris : 72, rue Bonaparte (6e), 185, rue de Vaugirard (15e), 4, rue Cambon (1er). www.pierreherme.com

« Aux fourneaux comme ailleurs, il me fait toujours sentir que je suis la meilleure. » Epouse du plus célèbre pâtissier de la planète depuis un an, **Barbara Rihl**, de son nom de jeune fille, est aussi une créatrice de mode glamourissime. Sa ligne de sacs et d'accessoires (www.barbararihl.com) est vendue dans le monde entier (à Paris : chez L'Éclairneur, aux Galeries Lafayette, au Printemps...). Née en Autriche, dans une famille de juristes mélomanes, Barbara garde de son enfance à Salzbourg des souvenirs aussi poétiques que les desserts qu'elle prépare pour Pierre Hermé *, son aimé.

La première fois que vous avez cuisiné pour Pierre ? « Je lui ai fait une "Wienerschnitzel", cette escalope panée viennoise, très fine, que l'on déguste avec une salade de pommes de terre aux câpres, comichons et olives. »