

Chefs pâtisseries

PAR LÉA DELPONT

Jérôme De Oliveira

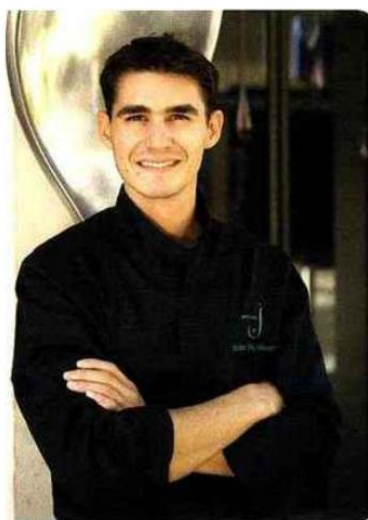
La gourmandise pour 6^e sens

Le jeune champion du monde de pâtisserie a ouvert sa boutique à Cannes : un "salon de gourmandises" baptisé Intuitions by J.

Certains rêvent de voir leur nom en haut de l'affiche. Jérôme De Oliveira, fils de commerçants lyonnais, rêvait de voir le sien sur une enseigne. C'est chose faite, et pas n'importe où : à 26 ans seulement, il a ouvert sa pâtisserie, Intuitions by J., au rez-de-chaussée de l'Hôtel V. Quelle plus belle vitrine que ce cinq-étoiles cannois ? Il est tout jeune, paraît encore moins que son âge. Mais l'ancien second de Christophe Michalak au Plaza Athénée, s'il regrette de moins voir les copains et de ne plus jouer au basket, sait aussi qu'il faut forcer le destin. Sacré champion du monde de pâtisserie en 2009, à 23 ans, quatre années seulement après son mentor, le benjamin de l'histoire du titre a décliné une avalanche de propositions mirobolantes de Shanghai aux Émirats préférant ouvrir sa boutique, baptisée "salon de gourmandises". "Je ne suis pas vieux mais c'est maintenant que ça se joue", dit-il. Le monde appartient à ceux qui se lèvent tôt : c'est son cas. Le laboratoire ouvre à 6 heures.

Il a le sucre dans le sang depuis l'âge de 4 ans. Enfant, la pâtisserie, c'était sa pâte à morder. Il n'a jamais perdu ce plaisir de jouer avec les textures, les formes, les couleurs... les saveurs en plus. BEP, bac pro, diplôme de l'École nationale supérieure de la pâtisserie à Yssingeaux, dans la Loire, il ne dévie pas d'un pouce de son objectif. Il débute chez le roi du macaron à Lyon, Sébastien Bouillet, Relais Dessert International, avant de rejoindre son idole en 2005. "Quand j'ai gagné le premier Mondial des Arts sucrés en 2008, Michalak m'a pris entre quatre yeux : 'Maintenant, c'est la Coupe du monde.' Je n'ai eu que trois mois pour me préparer avec le trio français. Ça a été très fatigant." Il a hérité de la pièce en chocolat et des 13 desserts à l'assiette, à réaliser en dix heures, sans se marcher sur les pieds avec ses deux coéquipiers chargés des sculptures en glace, en sucre, gâteau au chocolat et entremets qivré. D'où la nécessité de répéter les gestes à l'avance.

Le hasard, ou l'amour, a bien fait les choses puisque l'investisseur toulousain derrière l'hôtel cannois n'est autre que son beau-père. Il lui a ménagé une part du gâteau dans le projet. Le



restaurant du V, le SeaSens, est dirigé par les frères Pourcel. Il leur fournit les desserts, les mêmes qu'en boutique. Servis au chariot, les forêts-noires, ornées de deux cerises-bonbons, les dômes Écloisons, au glaçage écarlate surmonté d'une pâquerette en sucre, cœur fraise-yuzu-pistache, et les tartes au citron meringuées en forme de soleil rayonnant parlent bien mieux qu'une carte. Vous savez, cette petite voix mielleuse, la Gourmandise... Impossible de résister à la tentation quand on vous les met sous le nez.

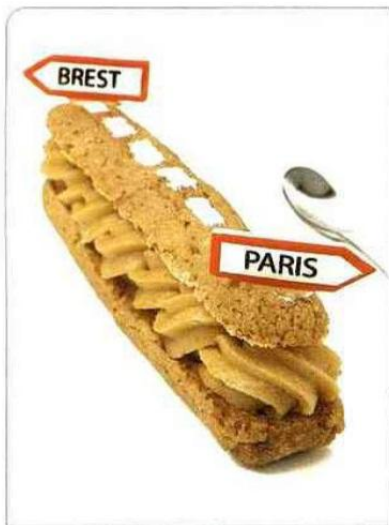
Il y a les classiques pour la clientèle cannoise : des éclairs au cordeau, des religieuses dodues - mais au caramel -, des paris-brest (à la noisette) transformés en ronds-points qui indiquent aussi la direction Cannes. Et il y a les créations : l'Exalte, alliance chocolat-vanille (une mousse 70 % et une légère crème brûlée, sur un croustillant aux noix de pécan) pour les

cacaomaniaques, l'Onde de choc, au cœur coulant praliné et biscuit croustillant, pétillant même, qui provoque un véritable petit sursaut de surprise.

Visuellement, des dômes galbés, glacés, des angles droits, de la symétrie, une leçon de géométrie en sucre. Point de circonvolutions de rubans cristallisés ou de constellations de gouttelettes. "J'aime l'épure, la netteté, la régularité." Il est carré dans ses gâteaux comme dans le travail. Mais ses œuvres - comme lui - sont tendres, moelleuses à l'intérieur...

Dans la boutique, le décor émeraude met en valeur les douceurs en chocolat. Parce que la pâtisserie est une affaire de volume, Jérôme De Oliveira a imaginé des présentoirs en hauteur plutôt que des comptoirs linéaires. Résultat : sa boutique est une vraie maison en sucre, du sol au plafond. On tourne autour d'un carrousel géant truffé de confiseries, manège enchanté rempli de guimauves, on ouvre les portes en cuir de la malle aux chocolats comme un dressing, et les plaquettes de cacao grimpent sur les murs comme des photos de famille punaisées. Elles sont modelées dans des moules qu'il a lui-même dessinés : elles se présentent comme des mosaïques, avec des carreaux irréguliers, pour casser les morceaux à la taille de l'envie du moment, ou comme un chapelet de gouttes qui se détachent une par une pour la gamme fourrée.

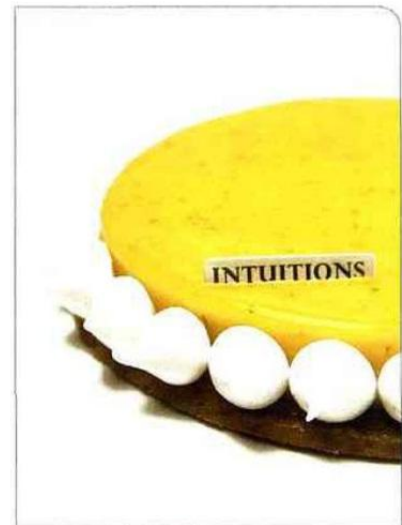
On aime aussi le concept des gâteaux de voyage, cookies, madeleines, clafoutis, cakes, à faire suivre dans le sac du goûter ou le panier de pique-nique. Décidément, entre le restaurant du V, le salon de thé attenant au lobby de l'hôtel, la terrasse, les chambres (mignardises d'accueil et room-service) ou chez soi, il n'y a pas un endroit où l'on ne puisse goûter aux desserts de Jérôme De Oliveira, qui a fait sienne cette confiance de Maupassant : "De toutes les passions, la seule respectable me paraît être la gourmandise." •



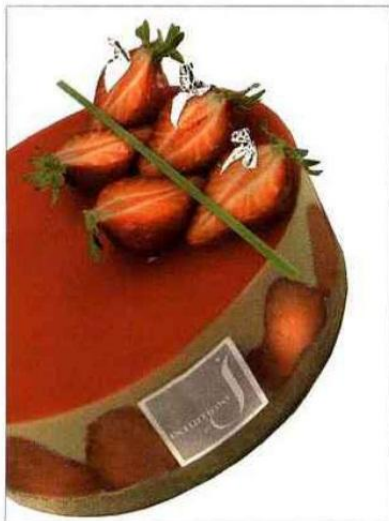
Paris-brest



Tarte fraises



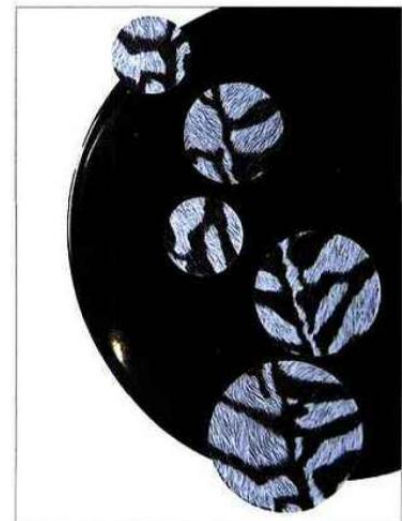
Tarte citron



Entremets fraiser



Intuitions by J.



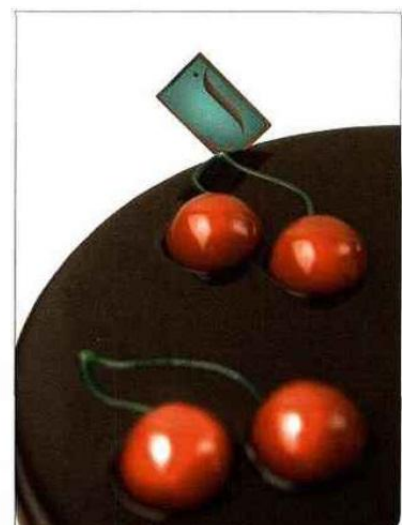
Exalte



Tropézienne



Macarons



Entremets forêt-noire