

**CANAL GOURMANDISES**

**France**

**16 Mai 2013**



## CANNES 2013 : Chez Jérôme De Oliveira... c'est un Festival de Gourmandises !



**Considéré comme un des pâtissiers parmi les plus talentueux de sa génération, Jérôme De Oliveira crée sa 1ère pâtisserie en 2012.**

**Si vous êtes sur la Croisette durant le Festival de Cannes jusqu'au 26 mai 2013, c'est à deux pas !, rendez-vous au Salon de Gourmandises, poétiquement appelée « Intuitions by J » à Cannes au Five Hôtel et SPA.**

Nous vous vous proposons de faire connaissance avec notre champion du Monde en lisant cette article puis de regarder l'émission "**Portrait de Chef**" en 2010 lorsque Jérôme De Oliveira officiait au Plaza Athénée aux cotés d'un autre Champion du Monde : **Christophe Michalak**.

**Portrait** : Depuis l'âge de 4 ans, **Jérôme de Oliveira** a toujours voulu être pâtissier.

Né dans une famille où le goût de la cuisine et des bonnes choses sont très présents, il se passionne tout de suite pour la pâtisserie et la créativité qui en découle. Il s'amuse des associations de parfums, du jeu des textures, des formes, des couleurs...de la

richesse sans limite de la gourmandise !

**Originaire de Lyon**, il y fait son apprentissage : BEP, BAC PRO puis BTM à l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie en poche, il fait ses premières armes aux côtés d'un grand nom, Sébastien Bouillet, Relais Desserts International.

Voulant progresser auprès de son idole, Jérôme s'est ensuite donné les moyens d'intégrer la brigade de **Christophe Michalak** au **Plaza Athénée**.

De concours en concours, Jérôme nous prouve qu'il aime le challenge et que cela lui réussit puisqu'il sort vainqueur du Mondial des Arts Sucrés en 2007, et **réalise son rêve en 2009**, en devenant le plus jeune **Champion du Monde de Pâtisserie... à tout juste 23 ans !**



Après 5 années passées au Plaza Athénée, il quitte sa place de sous chef en février 2011 pour relever un nouveau défi en s'installant à Cannes, où il ouvre la pâtisserie «*Intuitions by J*», expression de toute sa générosité.

#### Avant de poursuivre votre lecture : L'Emission

Découvrez l'émission "Portrait de Chef" enregistrée en juin 2010 au Plaza Athénée à Paris, Jérôme répond aux questions de Christophe Devé quelques mois après avoir été sacré Champion du Monde de la Pâtisserie.



#### La Pâtisserie Intuitions by Jérôme De Oliveira :

« *Intuitions* »... C'est une somme d'idées, d'envies, d'inspirations, que Jérôme veut traduire dans chacune de ses créations, et vous les faire partager...

C'est aujourd'hui un rêve devenu réalité au travers d'un lieu unique, un véritable écrin de douceur à l'image de Jérôme, délicat et généreux...

Nichée au rez-de-chaussée du Five Hotel & Spa, 22 rue Bivouac Napoléon à Cannes, cette première boutique Intuitions émerveillera vos sens.

Vous assisterez à une véritable féerie sucrée, où les gourmandises en tout genre sont mises en scène sur des supports raffinés, ludiques, alliance de nacre irisée, de cuir, d'innox ou encore de verre, pour le plaisir des yeux et des papilles évidemment ! Produits classiques revisités, créations plus osées, tout est pensé par Jérôme dans le

souci du beau et du bon...



Dans l'univers d'Intuitions, entremets, tartelettes, religieuses, cakes, viennoiseries côtoient glaces, macarons, bonbons en chocolat et autres tablettes... Sans oublier le carrousel de confiseries qui dispose, dans de grands bocaux de verre, guimauves, caramels, nougats, dragées, pralines, fruits confits et encore bien d'autres surprises...

A déguster sur place ou à emporter, pour le bonheur des grands et des petits !

En effet, le salon de thé, ici poétiquement rebaptisé « Salon de Gourmandises », vous permet de prolonger l'expérience de la boutique Intuitions dans le lobby de l'hôtel : dans un espace privilégié où le temps s'arrête, vous vivrez l'expérience d'un voyage immobile et vous vous laisserez envahir par le plaisir de la gourmandise...

La boutique pâtisserie et le Salon de Gourmandises, situés au rez-de-chaussée du Five Hotel & Spa, au 22 rue Bivouac Napoléon - Cannes - Plus d'Infos : [patisserie-intuitions.com](http://patisserie-intuitions.com)



