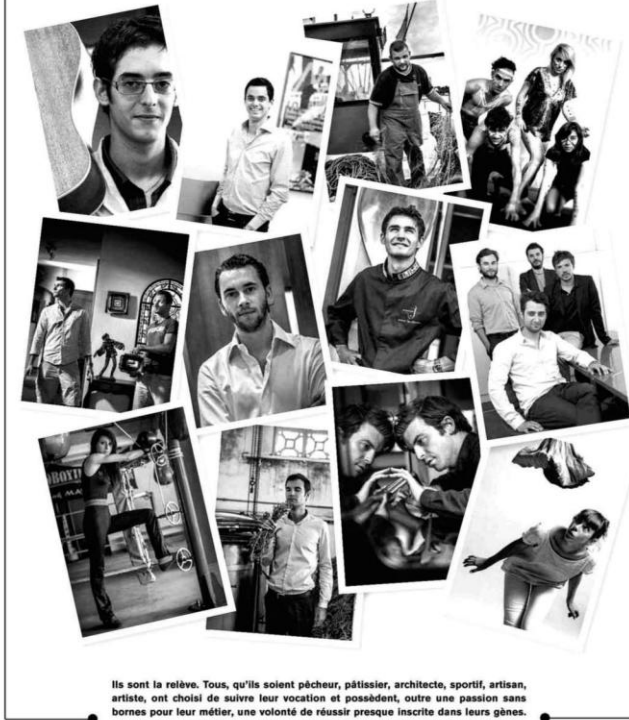




[**PORTRAITS**]
- / Profiles



Ils sont la relève. Tous, qu'ils soient pêcheur, pâtissier, architecte, sportif, artisan, artiste, ont choisi de suivre leur vocation et possèdent, outre une passion sans bornes pour leur métier, une volonté de réussir presque inscrite dans leurs gènes.
- / They are the future. All of them - fisherman, pastry chef, architect, sportsman, artisan, artist - have a sense of vocation and a passion for their profession, plus such a drive to succeed it must be in their genes.

[Pâtissier au grand cœur]

Jérôme de Oliveira

/ A big-hearted patissier

Par Marjorie Modi
Photo : Jean-Michel Sordello

[17 September 1985] Born in Tassin-la-Demi-Lune. [15 August 2002] Met his life partner, Aurore, involved in the Five Hôtel & Spa venture. [2009] Won the world patisserie championship with Jérôme Langillier and Marc Rivière. [3 April 2012] Opened his Intuition by J patisserie business.

[17 septembre 1985] Naissance à Tassin-la-Demi-Lune. [15 août 2002] Rencontre avec Aurore, sa compagne, qui participe à l'aventure du Five Hôtel & Spa. [2009] Championnat du monde de pâtisserie remporté avec Jérôme Langillier et Marc Rivière. [3 avril 2012] Inauguration d'Intuition by J.

L'esprit de famille

Lorsque j'étais enfant, mon grand-père avait un magnifique verger près de Lyon. Il m'a transmis le goût des vrais fruits. Et ma grand-mère, celui de la cuisine. Je garde en mémoire le goût de chacune de ses tartes, de ses bugnes et de ses crêpes. À 4 ans, je voulais déjà être pâtissier. Ma famille m'a encouragé et m'a transmis des valeurs de partage, de politesse et de persévérance qui m'ont permis d'arriver là où je suis. Aujourd'hui, c'est à mon tour de leur rendre ce qu'ils m'ont donné.

Consécration

Lorsque j'ai remporté le titre de Meilleur Apprenti du Rhône, puis de Rhône-Alpes, il y a une dizaine d'années, j'ai tout de suite su que j'étais fait pour les concours. L'esprit de compétition, la recherche de la perfection, le dépassement de soi sont des valeurs qui ont résonné en moi. J'ai découvert cet univers d'exigence et de créativité qui me colle aujourd'hui à la peau. Sur les conseils de Christophe Michalak, chef pâtissier au Plaza Athénée, dont j'étais le second, j'ai tenté le championnat du monde et je l'ai remporté en 2009 ! C'est une épreuve qui m'a fait grandir.

Tenir la distance

Après la Coupe du monde, j'ai aspiré à avoir une enseigne rien qu'à moi, afin de pouvoir vendre mes propres créations, sans avoir à rester toute ma vie dans l'ombre de quelqu'un. Je dois désormais faire face à de nouvelles responsabilités. L'important, pour moi, n'est plus de créer des pièces en sucre, mais de vendre mes croissants et mes macarons pour faire tourner ma boutique. Si je garde l'espoir de présenter, un jour, le concours du Meilleur Ouvrier de France, je tourne aujourd'hui la page des compétitions pour faire face à cette réalité économique. Et je sais que l'on m'attend au tournant. Si, à 26 ans, j'ai déjà fait un bon bout de chemin, mon objectif, maintenant, c'est de tenir la distance.

Pâtissier engagé

Lorsque je fais quelque chose, je vais jusqu'au bout. Quand j'aime les gens, je les aime vraiment. Quand je travaille, je travaille vraiment et quand je fais la fête, je fais vraiment la fête. Alors, quand je m'engage, c'est à fond. Depuis deux ans, je suis le parrain d'une association qui récolte des fonds pour la recherche destinée aux enfants atteints d'atrésie de l'œsophage, une maladie congénitale qui contraint les patients à s'alimenter très peu ou alors de façon artificielle. Avec le Plaza Athénée, nous avons organisé un goûter à l'hôpital Trousseau, à Paris. J'ai été touché par une maman dont le fils ne pouvait pas se nourrir. Je ne suis pas Brad Pitt, mais si, à ma petite échelle, mon nom peut contribuer à faire la lumière sur cette maladie et à récolter des fonds pour faire avancer la recherche, je serai fier pour eux. ♦

-/ Family solidarity

When I was a child my grandfather had a magnificent orchard near Lyon. He taught me to appreciate real fruit, and my grandmother to love good cooking. I can still remember the taste of each of her tarts, fritters and pancakes. By the time I was four I already wanted to be a pastry chef. My family encouraged me and taught me the values of sharing, politeness and perseverance that have enabled me to get to where I am today. Now it's my turn to repay them for what they gave me.

Validation

When I won the titles of Best Apprentice in the Rhône department and the Rhône-Alpes region, a dozen years ago, I knew immediately that I was made for competitions. The competitive spirit, the quest for perfection, the desire to surpass oneself... I identified with those values when I discovered this demanding, creative world that's now second nature to me. When I was second chef to Christophe Michalak, the Plaza Athénée's head pastry chef, he advised me to enter the world championship and I won it in 2009! That was a huge step forward for me.

Staying the course

After the championship I aspired to having my own business so I could sell my creations, not have to work in someone else's shadow all my life. So now I have to shoulder new responsibilities. What's important now isn't making confectionery creations but selling my croissants and macarons so the shop is profitable. Although I still hope one day to compete for the Best French Craftsperson title, right now I've given up competitions in order to deal with financial realities. I know I can't afford to make mistakes. I'm only 26 and I've already come a long way but my goal is to stay the course.

Helping others

I'm wholehearted about everything I do. When I like people, I really like them. When I work, I work hard, and when I party, I party hard too. So when I get involved in something I'm really committed. For the last two years I've been working with a charity that raises funds for research to help children suffering from oesophageal atresia, a congenital medical condition that means they have difficulty feeding or have to be fed artificially. With the Plaza Athénée we organised an afternoon tea at the Trousseau hospital in Paris. I was very affected by one mother whose son couldn't eat. I'm no Brad Pitt but if I can help, even on a small scale, to increase awareness about this abnormality and raise funds for research into it, I'll be proud for them. ♦

