

EDGAR

MODE ACTEURS D'ÉLÉGANCE | SHANGHAI L'ENJÔLEUSE | MONDIAL DE L'AUTO PAROLE DE PRÉSIDENTS
AUTOMOBILE & HORLOGERIE LIAISONS AU-DESSUS DE TOUT SOUPÇON | ROLLS ROYCE LÉGENDE VIVANTE



“ Mon seul vrai
luxe dans la vie ?
Les cigares. ”

“ L'angelisme
commence à
me taper sur
le système. ”

“ Je ne vous parlerai
ni de ma mère,
ni de ma fiancée. ”

“ François Hollande,
le retour de vacances en
train... Une très grande
leçon de marketing ! ”

Gad
Elmaleh
ACTEUR CAPITAL

France 5 € - Belgique 5,80 € - Canada 9,50 Can \$ - DOM 5,30 € - Luxembourg 5,80 €
Maroc 80 MAD - Portugal 6,50 € - Suisse 5 CHF - TOM 850 XPF - Tunisie 18,40 TND

M 02370 - TS - F: 5,00 € - RD

© Thomas Lavelle

jérôme de oliveira

La bonne intuition

À l'âge de vingt ans, il était déjà parmi les meilleurs, à vingt-trois ans il est Champion du Monde de Pâtisserie, trois ans plus tard, le voilà à la tête de sa première boutique : Intuitions by J.

Portrait d'un gourmand hors du commun. par dominique peltier



Jérôme de Oliveira est tombé dans le sucre dès l'âge de 4 ans. Comme à chaque fois, la famille n'y est pas étrangère. Maman cuisine, grand-mère

aussi et le "papy" entretient avec passion un formidable potager de fruits et légumes. Autant dire que le "gamin" s'est forgé très tôt un palais. Il observe, il participe et réalise "à peine sevré" ses premiers gâteaux au yaourt. Un petit prodige est né, mais à cette heure, personne ne le sait encore. On le subodore quand celui-ci choisit d'autorité de faire un BEP pâtisserie juste après une excellente troisième. Deux ans plus tard et le brevet en poche, il vise le BAC Pro, qu'il réussira sans souci. Jérôme est sur des rails, mais cela ne lui suffit pas. Avec beaucoup d'humilité, il nous livre ses réflexions. "Je ne voulais pas, et cela n'a rien de péjoratif, devenir un simple exécutant. Faire des croissants et des tartes aux pommes à longueur de journée ne me motivait pas vraiment, trop réducteur à mon goût. Je sentais que j'avais d'autres choses à tenter, c'est pourquoi j'ai poursuivi mes études en m'attelant au BTM [Brevet Technique des Métiers]". Parallèlement, Jérôme entre chez le talentueux chocolatier lyonnais Sébastien Bouillet et découvre l'univers des concours. "J'ai adoré

cette période, j'y ai appris tellement de choses. C'était le moyen le plus efficace pour progresser et surtout pour se jauger face aux autres". Il remporte son premier concours : Meilleur Apprenti de France Rhône, il en remporte un second et ainsi de suite... "C'était très difficile, car je devais conjuguer mes études, mon emploi chez Sébastien Bouillet et me préparer aux concours. Je voulais faire partie de l'excellence, pas être nécessairement le meilleur, mais être parmi les meilleurs. C'est ça qui m'a poussé à avancer". Véritable bête de concours, Jérôme gagne tout, alors forcément ça jase dans les laboratoires. Le Piazza Athénée lui ouvre ses portes sous la haute bienveillance du seigneur Christophe Michalak. Mais Jérôme n'en a pas terminé avec la compétition. Il remporte le très relevé Mondial des Arts Sucrés qui se déroule en binôme (femme/homme) avec Alice Barday. Christophe Michalak le pousse alors à s'inscrire à la Coupe du Monde de Pâtisserie, concours que lui-même avait remporté en 2005. Jérôme, à seulement 23 ans, termine premier et range, non sans fierté, sa coupe aux côtés de celle de son mentor. On imagine aisément toutes les propositions qui lui seront faites après cet exploit, mais qu'il refusera évidemment, n'acceptant que celle d'être le second de Christophe Michalak. Après cinq années au Piazza et un peu plus d'un an après

son sacre, Jérôme s'envole. Et c'est à Cannes qu'il se pose. Le Five, jeune palace cannois, qui a réussi à obtenir une cuisine signée des frères Pourcel, accueille les bras grands ouverts le jeune prodige. Trop heureux et conscient d'avoir celui que tous les étoilés du monde rêveraient d'avoir. Outre son talent qu'il prodigue pour l'hôtel et son restaurant, l'idée d'une boutique intégrée germe naturellement. Jérôme, qui est loin d'être naïf, s'investit financièrement et physiquement dans ce projet. Le résultat est là, une superbe boutique, une terrasse, un salon de thé et une brigade de sept personnes pour l'épauler. Ici, dans cet univers chic et convivial, Jérôme et son équipe réalisent au quotidien de véritables merveilles, des petits chefs-d'œuvre gourmands. On y revisite des standards, on surprend avec d'audacieuses créations, comme cette compotée de fraises accompagnée d'une mousse yuzu et d'un biscuit pistache baptisée "Écllosion". Jérôme de Oliveira, cela va sans dire, a eu une judicieuse intuition en venant s'installer à Cannes. Un bon début qui laisse présager un avenir délicieux et forcément sucré où l'amour de faire plaisir est au centre de son énergie. ■

Intuitions by J
1 rue Notre-Dame – 06400 Cannes
Tél. : +33 (0)4 63 36 05 05