

LE FIGARO MAGAZINE

France

15 Mars 2013



# LE FIGARO MAGAZINE

Vendredi 15 et samedi 16 mars 2013

**NOBLES ET REBELLES**

# Les aristos

Enquête sur des Français pas comme les autres

Arthur de Soutrait,  
créateur de la marque de  
vêtements Vicomte A.

Supplément Figaro - N° 2534 et 2535 et 2536 des 15 et 16 mars 2013 - CPPAP N° 048 C 8032 www.lesfigaromagazine.fr

## Cannes, Paris, Cherbourg... Les pâtisseries surréalistes

*Jeunes, doués, imaginatifs, ils incarnent le renouveau de la pâtisserie. Portraits de trois talents audacieux qui ont accepté de créer, pour « Le Figaro Magazine », un dessert inédit.*

PAR LAURENCE HALOCHE (TEXTE) ET RÉMY CORTIN (PHOTOS)

Il fut un temps où ils étaient surnommés les « pâteux » ou les « mange-farine » : des sobriquets de boulangers qui reléguèrent les pâtisseries à l'anonymat des arrières-cuisines. Ni Gaston Lenôtre ni Philippe Conticini n'avaient encore modernisé la profession en revisitant des classiques que l'on croyait confits dans la tradition pour des générations. C'était bien avant que Pierre Hermé ait l'audace d'acquiescer des saveurs insolites – son ispanhan à la rose, framboises et litchis est devenu un classique –, qu'il ait l'idée visionnaire de styliser ses créations.

En 1993, il lançait avec le designer culinaire Yan Pennor's l'artistique « cerise sur le gâteau » : une part géante de dacquoise graduée comme une règle d'écolier. Chaque évolution a ses excès. Ces quinze dernières années ont vu quelques vantards du cul-de-poule jouer les petits coqs en se glorifiant d'une pâtisserie de l'épate, monogrammée, compliquée et bourrée d'artifices. Une dérive qui ne doit en rien masquer l'émergence de jeunes talents capables d'intégrer les diktats des diététiciens tout en dosant bon goût, créativité et sensibilité. Maîtrise de la technique, équilibre des saveurs (sucré, salé, amer, acide), éveil d'une ..

### Jérôme de Oliveira

#### Le fraisier fleurit en verrine

Passé du genre à ramener sa fraise, et pourtant... Jérôme de Oliveira peut s'enorgueillir d'avoir été, à 23 ans, le plus jeune champion du monde de pâtisserie. De quoi rabattre le caquet des médisants qui voyaient dans sa vocation précoce la voie de garage d'un

cancre. Après cinq ans passés au Plaza Athénée, le jeune homme s'est installé à Cannes\*. Dans la vitrine d'Intuitions by J s'exposent classiques habilement revisités et créations. Architecture, joaillerie, mode... Tout l'inspire. « Si c'est esthétique, bon, équilibré, il n'y a pas de limites

à l'imagination ! » L'envie de convoquer l'été lui a donné l'idée de réinterpréter le fraisier dans une verrine. Biscuits à la cuillère à la menthe, crème légère à la vanille, petits cubes à l'aloë vera, perles de sucre rouge... Ça fleurit bon le soleil. \* 22, rue Bivouac-Napoléon, 06400 Cannes (04.63.36.05.07).



