



Jérôme De Oliveira Intuitions by J. - Cannes (06)

Le goût du sucre : une source de plaisir

Depuis l'âge de 4 ans, Jérôme de Oliveira rêve d'être pâtissier. Né dans une famille où le goût de la cuisine et des bonnes choses est très présent, Jérôme a toujours associé les repas, et particulièrement les desserts, à un moment de pur plaisir et de partage. Lyonnais d'origine, considéré parmi les plus talentueux pâtissiers de sa génération, il crée sa première pâtisserie à l'image d'un salon de gourmandises où il s'amuse des associations de parfums, du jeu des textures, des formes et des couleurs...

Pouvez-vous décrire votre univers culinaire ?

« Intuitions by J. » ? C'est le nom que j'ai choisi pour décrire la somme d'idées, d'envies, d'inspirations que je mets dans les créations et que je souhaite partager avec mes clients. J'ai voulu en faire un écrin de douceur, à la fois raffiné et généreux, mettant en scène des gourmandises en tout genre. D'abord pour le plaisir des yeux, car j'attache aussi une grande importance au visuel, mais surtout pour le plaisir des papilles au moment de la dégustation. J'y propose des classiques revisités, tels que le Paris-Brest à la noisette ou la Tarte Citron et sa meringue croquante. Mes créations les plus osées sont « L'éclosion » pour laquelle j'ai travaillé sur une mousse au yuzu ; des gâteaux de voyage ; une gamme de macarons ; des confiseries ; des glaces ; des tablettes ou encore des bonbons chocolat... Tout est toujours effectué dans le souci du beau et du bon. Toutes ces douceurs sont disponibles à la vente à emporter mais aussi pour une dégustation sur place dans le salon de gourmandises. En fait, là où je souhaite faire vivre à mes clients l'expérience d'un voyage immobile, en les transportant par le goût dans leurs souvenirs...

Quelle est votre définition et votre philosophie du goût ?

Le goût est pour moi le plaisir des belles et bonnes choses. C'est avant tout un ressenti très personnel, lié au vécu de chacun, à son éducation, à sa sensibilité. Lorsque je travaille mes produits sur le goût, mon objectif premier consiste à susciter chez mes clients une émotion, ou à faire ressurgir des souvenirs rassurants. Ou au contraire de les surprendre en leur faisant découvrir de nouvelles sensations. Je pense que par le goût on peut vraiment marquer les gens, leur faire vivre une expérience unique.

Comment travaillez-vous sur le goût lors de vos essais ?

Le goût dépend de plusieurs éléments qui ont

tous une importance dans le résultat final. Le choix des produits et des matières premières, les associations de parfums réalisées et le jeu des textures ; tout ceci est primordial. Je m'attache donc lors de mes essais à travailler des produits de saison (ou de la saison à venir lorsque je réfléchis à ma future collection) et dans la mesure du champ de possibles que me propose la région. Je m'essaie à des alliances de parfums et de saveurs qui me sont dictées par mes connaissances, mais aussi par mon intuition. Néanmoins, je me limite toujours à 2-3 parfums maximum car j'aime les goûts francs et identifiables. Je lance ensuite une série de recettes correspondant à mes envies en terme d'associations de parfums, mais aussi aux textures recherchées. Puis vient le temps de la dégustation qui tient une place prépondérante et qui permet de confirmer ou d'infirmer certains choix de départ. La dégustation permet d'affiner ou d'intensifier certains parfums ou textures. Une fois le goût calé, je m'attache au visuel, à la netteté de la présentation.

Quelles émotions cherchez-vous à susciter chez vos clients ? Pouvez-vous donner un exemple concret en associant le dessert choisi à des émotions ou une réaction attendue au moment de la dégustation ?

Je cherche à susciter avant tout du plaisir. La plus belle récompense est de voir le sourire sur le visage de nos clients lorsqu'ils se délectent de nos créations. Une émotion doit découler de chaque bouchée. C'est une partie de ma générosité que je mets dans mes desserts. J'aime travailler la mandarine, par exemple, car je sais qu'elle évoque à mon père son enfance au Portugal. J'ai recours par ailleurs à la fleur d'oranger qui a un effet « madeleine de Proust » chez ma fiancée. Ce sont souvent les produits les plus simples qui font voyager dans les souvenirs.

Quelle est la proportion d'inné et d'acquis dans le goût de chacun ?

Le goût est culturel, il dépend des habitudes alimentaires de chacun. L'éducation alimentaire

donnée par les parents joue selon moi une place importante dans la part d'inné du goût. En ce qui me concerne, j'ai eu beaucoup de chance. En effet, vivant à la campagne, j'ai grandi avec les fruits et légumes du jardin, le goût des choses vraies.

Mais l'apprentissage du goût est long, voire infini, comme les possibilités offertes dans notre métier. Le goût ne se maîtrise jamais totalement. Il s'approprie au fil des années, des découvertes gustatives, des rencontres, des voyages... En tout cas, je pense que ce qui fait la différence au quotidien, c'est la curiosité, l'envie de s'essayer à de nouvelles expériences gustatives, mais aussi de pouvoir goûter continuellement des parfums qui semblent connus et maîtrisés et que l'on redécouvre parfois sous de nouvelles formes ou textures. Cette curiosité joue un rôle capital dans la formation du goût.

Quel rôle joue la technique, la mémoire et votre propre sensibilité dans votre travail sur le goût ?

Le parcours de Jérôme de Oliveira

Il fait son apprentissage (BEP, BAC Pro puis BTM) à l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie et ses premières armes aux côtés de Sébastien Bouillet, au Relais Desserts International. Puis, désireux de progresser davantage et de découvrir l'univers de l'hôtellerie-restauration, il intègre la brigade de Christophe Michalak au Plaza Athénée. Ouvrant en étroite collaboration avec Christophe durant 5 années très enrichissantes, il décroche les titres du Mondial des Arts Sucrés (remporté en 2008 avec Alice Barday) et de la Coupe du Monde de Pâtisserie (en 2009 aux côtés de Marc Rivière et Jérôme Langillier). Fort de tous ces concours prestigieux et titres en poche, il décide de s'installer à Cannes où il ouvre sa première boutique-salon de gourmandises qu'il baptise « Intuitions by J. », au sein du Five Hotel & Spa*****.

La technique, la mémoire et ma propre sensibilité sont indissociables. La mémoire fait appel à des souvenirs ou des moments bien précis de mon passé, des éléments qui m'ont marqué et construit sur le plan de mes goûts.

La technique me permet de maîtriser les associations de saveurs, de textures et d'atteindre une qualité de montage mettant en valeur le tout, toujours dans un souci d'équilibre de goût. Enfin je pense que ma sensibilité est prépondérante, car c'est mon palais qui a la décision finale ! C'est forcément une partie de mes goûts personnels, de mes envies et de ma générosité qui intègre mes créations.

Quel rapport y-a-t-il entre votre goût et l'équilibre d'un dessert, d'une pâtisserie, d'un chocolat ou d'une glace ?

L'équilibre d'un produit et mon goût sont étroitement liés. Le goût que ressent mon palais et qu'analyse mon cerveau sont les seuls juges du bon équilibre entre le trop sucré ou le trop fade, le trop acide ou trop amer, le trop gras ou trop léger... La révélation optimale du goût d'un produit réside aussi dans une dégustation à bonne température. Ni trop froid, sinon cela bloque les saveurs, ni trop chaud pour ne pas faire trop ressortir le sucre et donner une sensation de lourdeur.

Comment votre goût a-t-il évolué depuis votre apprentissage et comment pensez-vous qu'il va évoluer dans les années à venir ?

Au début de mon apprentissage, je goûtais beaucoup moins les produits qu'aujourd'hui. J'avais donc plus de difficultés à identifier les parfums moins communs et à imaginer de nouvelles associations. Aujourd'hui je goûte en permanence, mes produits actuels, les nouveautés qu'on me présente, des produits étrangers. Je travaille pour valoriser ces saveurs et n'en additionne jamais plus de 3 différentes. J'aime les goûts francs et les gâteaux moins sucrés... Telle est ma vision pour l'avenir...

Selon vous, quelle place a le goût aujourd'hui dans l'évolution de la pâtisserie et quelle place prendra-t-il demain ?

Les techniques, l'esthétique ont joué dans l'évolution de notre métier mais le goût reste un facteur prépondérant pour juger de la qualité d'un produit, que ce soit dans les écoles, dans les concours, dans un laboratoire de préparation ou dans l'assiette du client.

Les clients justement sont exigeants et savent faire la différence. Le visuel d'une pâtisserie peut les faire acheter mais c'est le goût et la qualité gustative du produit qui les fera revenir. Il y a un vrai intérêt chez les consommateurs d'aujourd'hui pour un retour aux produits authentiques, ils souhaitent souvent connaître l'origine des produits, sont attentifs à la composition, aiment les saveurs originales mais pas « chimiques ». Je suis très attentif à cela et m'efforce de faire évoluer ma pâtisserie dans le même sens.

« Juste une goutte ... »



Pour 20 pièces

Utiliser une couverture d'enrobage à 70%.

Praliné cacahuète

- 105 g eau
- 357 g sucre semoule
- 536 g cacahuètes
- 2 g sel fin

Faire un caramel avec l'eau et le sucre. Mixer le caramel, les cacahuètes torréfiées et le sel.

Ganache gingembre

- 298 g crème liquide 35% UHT
- 40 g trimoline
- 79 g gingembre frais haché
- 73 g couverture noir 70%
- 444 g couverture lait 40%
- 66 g beurre extra fin

Faire bouillir la crème et la trimoline, infuser le gingembre

4 mn. Chinoiser et reporter le poids avec la crème à 255 g. Verser sur les couvertures, émulsionner au fouet. A 35°C ajouter le beurre mou en mixant. Couler à 32°C.