

MONACO

madame
élégance & tendances

MODE
GRAND SOIR

INTERVIEWS
KENZO
SERGE LUTENS

ENVIES
D'AILLEURS
COURCHEVEL

GASTRONOMIE
RECETTES GRIFFÉES
PATRICK RAINGEARD

**CATERINA
MURINO**
DE JAMES BOND GIRL
À REINE D'ITHAQUE

7549-47-F-3.90 €





LES “INTUITIONS” DE JÉRÔME DE OLIVEIRA

par Christian Perrin

C'est la nouvelle star de la Côte d'Azur en pâtisserie. Il faut dire que Jérôme de Oliveira est arrivé au Five Hotel & Spa de Cannes au printemps 2011, tout auréolé d'un titre de champion du monde de pâtisserie décroché avec l'équipe de France en 2009, alors qu'il travaillait aux côtés de Christophe Michalak au Plaza Athénée. À 26 ans, il garde encore une allure d'adolescent au moment où il vient d'ouvrir depuis quelques mois, au rez-de-chaussée de l'hôtel, sa boutique "Intuitions by J.". Mais qu'on ne s'y trompe pas : plein d'idées et d'enthousiasme, ce Lyonnais d'origine sait où il va et ne se contentera pas des premiers lauriers que lui adresse sa clientèle exigeante de la Croisette.

Christian Perrin : Vos premiers émois en pâtisserie ?

Jérôme de Oliveira : C'est avec mes parents et surtout ma grand-mère, qui cuisinait très bien et faisait des gâteaux avec les produits du verger familial, que j'ai senti tout petit ma vocation pour ce métier. J'ai démarré par les tartes pour ensuite réaliser ma première pièce complète, une Forêt Noire. Susciter la gourmandise a toujours été ma ligne. Dès l'obtention de mon Brevet technique, je n'avais qu'une idée en tête, monter à Paris pour travailler avec Michalak. J'y suis parvenu et "le petit lyonnais", comme on m'appelait, a su faire sa place dans cette "dream team" de 25 pâtisseries.

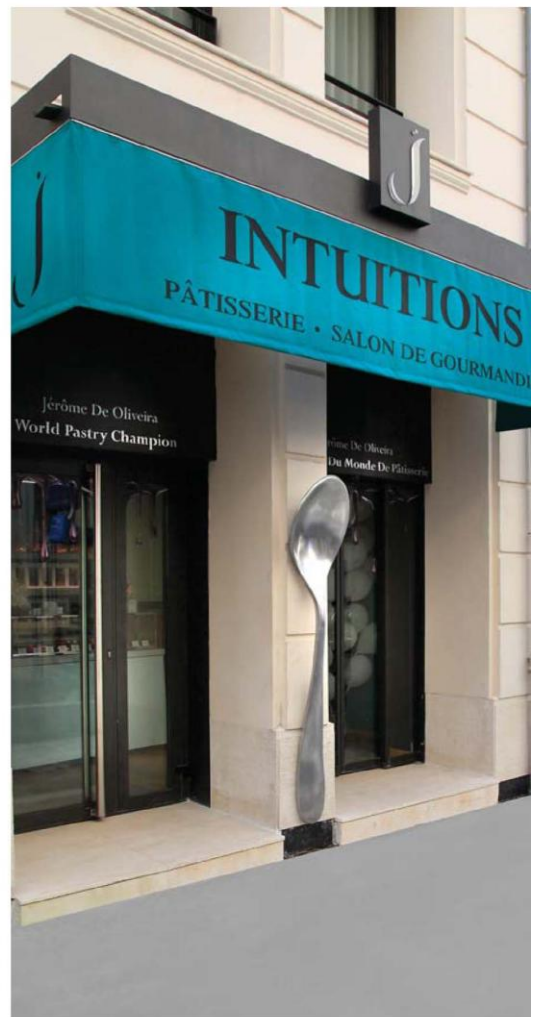
rouges ou aux agrumes, mais bien sûr, je suis les goûts de la clientèle. Dans le visuel, j'aime les gâteaux épurés et élégants, sans fioritures.

La boutique "Intuitions by J." affiche un design voyageur, complice de celui de l'hôtel, avec une dominante de nacre irisée et vert émeraude, parquet, et présentoirs décalés... « Je voulais créer un lieu raffiné et lumineux, à l'image de cet hôtel de charme, qui soit ouvert du petit déjeuner au début de soirée », assure Jérôme de Oliveira, car ici, nous produisons aussi nos chocolats, les viennoiseries, macarons, petits et gros gâteaux ». C'est réussi.

Une ligne directrice dans votre travail ?

Si j'écoutais mes envies personnelles, je ne ferais que des gâteaux aux fruits

Intuitions by J. - Five Hotel & Spa - 22, rue Bivouac Napoléon 06400 Cannes - Tél. : 04 63 36 05 07 - Fermé le lundi - www.patisserie-intuitions.com Email : boutique@patisserie-intuitions.com



JÉRÔME DE OLIVEIRA'S INTUITIONS

World Champion patisserie Chef Jerome De Oliveira joined the Five Hotel & Spa last year. A few months ago the innovative 26 year old from Lyon opened Intuitions by J, to the delight of Cannes.



Christian Perrin: What are your earliest fond memories of baking?

Jérôme De Oliveira: "I was inspired by my grandmother who was a great cook and made cakes with fruit from the family orchard. I started with tarts then progressed to Black Forest Gateaux. As soon as I got my patisserie diploma, I had one driving ambition: to work with top chef Michalak in Paris, where I became one of 25 'dream team' pastry chefs."

What are your professional guidelines?

"Personally, I would only make red fruit and citrus tarts, but of course I listen to customers. Visually, I like simple and elegant cakes without garnishes."

I decorated Intuitions by J shop in mother-of-pearl and emerald colours, in keeping with the hotel's charming style. It's very well lit with huge presentation cases."

Open from breakfast to early evening, the shop makes its own chocolates and macarons as well as all kinds of pastries.

Intuitions by J - Five Hotel & Spa - 22, rue Bivouac
Napoléon 06400 Cannes - Tel.: 04 63 36 05 07 -
www.patisserie-intuitions.com

