

NICE MATIN

France

2 Mai 2013

nice-matin



Jérôme de Oliveira

27 ans, pâtissier, Cannes

« Dès l'âge de 3 ou 4 ans, je voulais déjà être pâtissier ». Jérôme de Oliveira a réalisé son rêve à deux pas de la Croisette. Aujourd'hui à 27 ans, il est à la tête de sa propre pâtisserie qu'il a baptisée *Intuition*. Située au rez-de-chaussée du **Five** hôtel, rue Bivouac-Napoléon, à Cannes, elle fait travailler sept personnes au laboratoire et quatre entre la boutique et le salon de thé.

« On a voulu un temps me pousser vers les études générales, mais pour moi, c'était la pâtisserie. Je suis entré dans le métier à 15 ans », confie le chef qui a offert une nouvelle jeunesse au Paris-Brest et réinventé le mille-feuille. A Lyon, berceau familial, il apprend d'abord la gourmandise, puis la pâtisserie à l'école supérieure nationale. Il en découvre les secrets au sein de la maison Bouillet, institution lyonnaise. Au Plaza Athénée à Paris ensuite pendant cinq ans. « Dès

que j'avais un moment, j'allais goûter les gâteaux des autres. » C'est là, entre classiques et modernes qu'il trouve sa voie. Réinventant les grands desserts à la française (religieuse déclinée au caramel beurre salé), il ose des créations comme son *Eclosion* (yuzu fraise et pistache) et son *Exalte* (chocolat, vanille et noix de pécan).

« *Epanoui à 200 %* », le champion du monde de pâtisserie (titre décroché à Lyon en 2009)



se dit fier de sa réussite : le 3 avril dernier, son entreprise a fêté sa première année... Et il y a un mois, Jérôme de Oliveira a ajouté une part à son gâteau en ouvrant une boutique éphémère au terminal 2 de l'aéroport Nice-Côte d'Azur.