

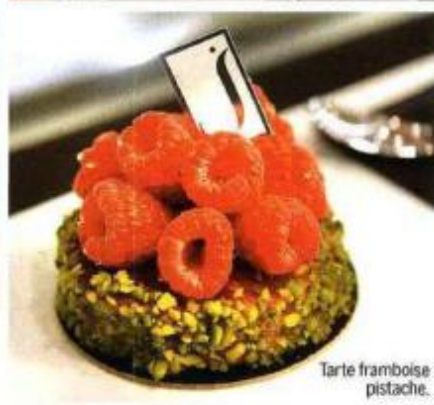
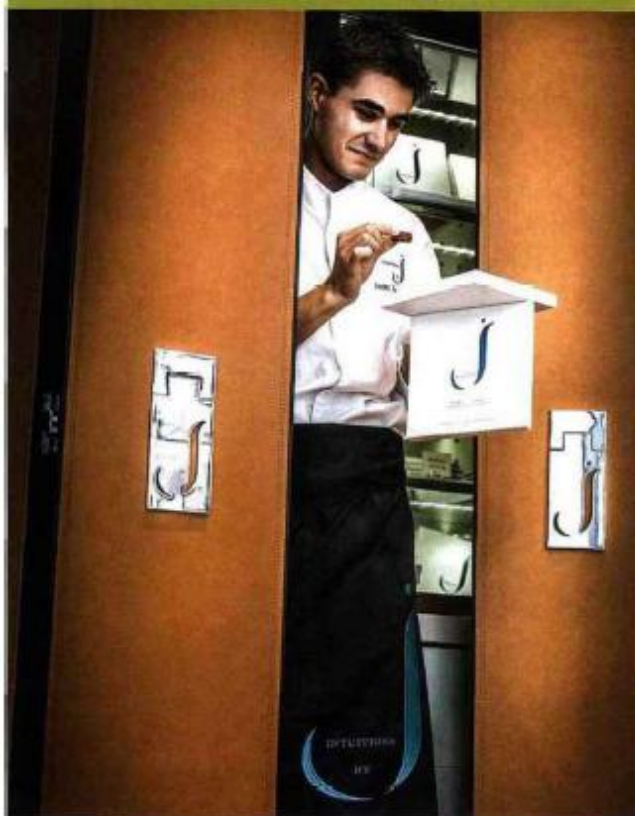
TENDANCES BY L'EXPANSION

France

5 Mai 2013

TENDANCES
by **L'Expansion**

Le nouveau surdoué du **SUCRÉ** a ferré les mamies gâteaux...



Tarte framboise pistache.

JÉRÔME DE OLIVEIRA

LE PETIT PRINCE DE CANNES

Le plus jeune champion du monde de pâtisserie ! Si, si, c'était en 2009, à l'âge de 23 ans. Un titre de gloire pour un minot de la spatule qui rêvait déjà, haut comme trois pommes, de crème chiboust et de pâte à chou. Formé par Sébastien Bouillet, à Lyon, et Christophe Michalak, à Paris, le jeune Lyonnais, belle gueule et tête bien fêlée, s'offre un séjour prolongé sur la Croisette. Moins par goût des paillettes que pour le confort que lui offre le Five Hôtel de Cannes, neuf et design. « Ici, j'ai carte blanche et j'ai accès à l'une des plus belles clientèles de France ! » s'enthousiasme Jérôme de Oliveira. Dans sa boutique-écrin aux tons turquoise, en à peine un an, le nouveau surdoué du sucré a ferré les mamies gâteaux de la Côte d'Azur, les sylphides des tapis rouges et les globe-croqueurs en escale sur la Riviera. Ses appâts ? Une classique tartelette à la framboise ; une tarte au citron, aux contours redessinés ; une bretonnante religieuse au caramel au beurre salé ; un Paris-Brest, mais sans escale à Cannes ; des macarons joliment dodus ; des cakes aux fruits confits ; et des créations plus personnelles. A l'image de ce carioca : un entremet tout en fraîcheur, déclinant mousse passion, marmelade ananas-vanille et croustillant *gianduja*-coco, le tout surmonté d'un décor de palmiers pop. En bouche, c'est la Croisette sous les tropiques.

Intuition, 22, rue Bivouac-Napoléon, Cannes (Alpes-Maritimes), 04-63-36 05-07
Pâtisseries à partir de 5,50 € et macarons à 1,60 €. Fermé le lundi



Tarte citron meringuée.