



Subtils et raffinés, les desserts de Jérôme de Oliveira font le bonheur des gourmets.

JÉRÔME DE OLIVEIRA, LA CRÈME DES PÂTISSIERS

Christophe Michalak dit de lui qu'il est « un talent à l'état brut, simple et élégant ». A 23 ans seulement, Jérôme de Oliveira a décroché le Graal du pâtissier: le 26 janvier 2009, il était sacré champion du monde. « J'ai toujours voulu faire ce métier », assure-t-il, évoquant avec nostalgie les bugnes de sa grand-mère. Après s'être illustré aux côtés de Michalak au Plaza Athénée, il a mis son talent au service des frères Pourcel en signant la carte de douceurs du Sea Sens, leur restaurant de l'hôtel Five Hôtel & Spa de Cannes. Il s'apprête d'ailleurs à y ouvrir Intuitions by J., un salon de gourmandises où déguster ses gâteaux, guimauves, caramels et fruits confits.

Son dessert fétiche. « La tarte au citron. Quand elle est bien travaillée, l'équilibre entre la douceur et l'acidité du citron peut être divin. »

■ **Five hôtel & spa.** 1, rue Notre-Dame, Cannes. Tél. : 04 63 36 05 05.

SES FOURNISSEURS PRÉFÉRÉS

POUR L'HUILE D'OLIVE.

■ Huilerie Sainte Anne. 138, route de Draguignan, Grasse. Tél. : 04 93 70 21 42.

POUR LE MIEL.

■ Le Rucher de Saint-Cézaire. 82, chemin de Chautard, Saint-Cézaire-sur-Siagne. Tél. : 04 93 60 20 81.

STÉPHANIE PAICHELER

Emmanuel Juppeaux