



Tea-time par

JÉRÔME DE OLIVEIRA
Pâtisserie Intuitions
Cannes - Monaco



Autour de Jérôme de Oliveira, à gauche : Yohan Palamara (sous-chef pâtissier), Pierre-Paul Vella, Fabien Vicente, Lucas Bejoint, Vi N'Guyen, Saki Kondo, Shih Sin Yuan, Guillaume Durand et Nicolas Stuner.

Intuitions... comme une évidence, une spontanéité...

Serait-ce cette intuition qui guide Jérôme de Oliveira dans la création de pâtisseries lorsqu'elles sont classiques et revisitées, ou plus originales... Tout en gardant le souci du goût et de l'esthétique.

Devant de telles douceurs, la maxime de Guy de Maupassant, adoptée pour précepte par le chef pâtissier, prend tout son sens : « *De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise...* »

Enfant surdoué de la pâtisserie, Jérôme de Oliveira a connu une vocation précoce. Très précoce. Dès sa plus tendre enfance, il en est sûr, il sera pâtissier. Il apprend auprès des plus grands, il sera le brillant élève de Sébastien Bouillet et de Christophe Michalak.

Champion des Arts sucrés en 2008 et Champion du monde de pâtisserie en 2009, il écrit aujourd'hui sa propre histoire.

Au pays de la gourmandise

En avril 2012, il ouvre une première pâtisserie baptisée *Intuitions*, au rez-de-chaussée du *Five Seas Hotel* à Cannes. Peu de temps après, une deuxième boutique est ouverte à Monaco. Il fait de ces deux endroits des temples dédiés à la gourmandise, très vite repérés par les gourmets.

D'un côté de la boutique, dans une ambiance contemporaine, aux teintes dominantes d'émeraude, des macarons (dont un macaron tropézienne), des entremets, des tartellettes, un Paris-Brest individuel ou à partager, une religieuse dévoile ses choux... De l'autre côté, sur des étagères en bois, le coin *picking* avec ses gâteaux de voyage, ses confitures, ses madeleines, ses cookies, brownies et financiers... Le tout fait maison.

Jérôme de Oliveira nous a accueillis dans cet univers sucré pour partager son tea-time. À déguster à la terrasse de la pâtisserie ou dans le salon de thé, rebaptisé « Salon de gourmandises ».

L'Addiction du chocolat

Dès l'entrée de la boutique, le carrousel de confiseries fait de l'œil à tous ceux qui passent la porte. Dans de grands bocaux de verre, attendent sagement guimauves, caramels, nougats, dragées, pralines ou fruits confits.

Mais c'est plutôt les tablettes qui nous intéressent. Et surtout l'une d'entre elles ! Élégante et bien bombée, une tablette de chocolat au cœur de caramel beurre salé, fondant mais pas coulant. Une association sans fausse note.

« *Pour obtenir cette forme de larme de chocolat, j'ai dû spécialement penser et concevoir un moule. Impossible de déguster cette tablette ailleurs.* »

Il existe une autre version au chocolat au lait avec fourrage praliné pour les *aficionados* du 100 % chocolat.

Rhum, chocolat, banane... Un trio gagnant

Voilà un gâteau au petit goût de paradis. La tartelette *Zion* est un souvenir de Jamaïque, que Jérôme de Oliveira a ramené dans ses bagages.

Le chef pâtissier a réalisé un travail autour de la banane et du chocolat, une association qui marche à tous les coups, rehaussée d'un peu de rhum. Un vent d'exotisme souffle sur la Croisette. Et en bouche, un déferlement de saveurs.

La tartelette est joliment décorée par une myriade de gouttelettes chocolatées. Un délice pour les yeux et les papilles.

Pour la Saint-Valentin

Une gourmandise peut-elle en cacher une autre ?

À première vue, nous sommes face à un dessert en forme de fraise. Un travail de précision, avec le souci du détail jusque dans les nervures des feuilles et les *akènes*, ces petites graines jaunes constellant la surface du fruit.

Cette première gourmandise se révèle être une cloche de chocolat rouge et jaune abritant une deuxième gourmandise. Lorsqu'on ôte celle-ci, on aperçoit un entremets, en forme de cœur et d'un rouge flamboyant. Il y a un bavaois à la fraise, un coulis fraise, un crémeux citron, un croustillant aux fruits secs et un biscuit pistache. De la douceur, du fruit et du croustillant...

Entremets Attirance Fraise, un dessert au style contemporain ? C'est la création réalisée par Jérôme de Oliveira lors de son intronisation dans l'association Relais Deserts International en 2015.

Une Onde de choc percutante

Pour poursuivre ce tea-time, Jérôme de Oliveira nous propose une autre facette de son savoir-faire en proposant un dessert à l'assiette, servi sur un support original.

Le visuel parle de lui-même : l'*Onde de choc* n'est autre que la retombée d'une explosion gourmande. On imagine aisément cette lave chocolatée dévaler les pentes d'un volcan et se répandre élégamment sur l'assiette. En bouche, du fondant, du craquant, de l'onctueux... Un voyage gourmand où toutes les textures sont au rendez-vous.



Jérôme et son épouse Aurore.