



© Bianca de Melo

Noël 2024 chez Jérôme De Oliveira Un Voyage Enchanté en Laponie

Jérôme De Oliveira nous transporte cette année dans un univers féérique avec sa collection de bûches de Noël. Inspirée par les paysages enneigés de Laponie, cette collection célèbre la magie de Noël tout en offrant une touche ludique et sportive.

La bûche signature 2024

Sculptée à l'image d'un bobsleigh filant à toute allure sur la neige, cette bûche surprend par ses détails visuels et son harmonie de textures et de saveurs.

« Je voulais créer une bûche de Noël unique, quelque chose que je n'avais pas encore vu. J'avais déjà cette idée en tête et l'année dernière, le 25 décembre dans l'après-midi, je me suis lancé dans le projet de sculpter ce bobsleigh en chocolat pour obtenir un visuel en 3D. Content du résultat, je l'ai transformé en moule pour commencer à travailler sur la dégustation... Un long processus pour aboutir à cette création ».

Inspirée par l'esprit de la Laponie, cette bûche invite à une compétition gourmande tout en célébrant la magie de Noël. Les éléments de design rappellent les courses de bobsleigh, ajoutant une touche dynamique et festive à cette tradition.

Les saveurs d'un Noël en Laponie

En ce qui concerne les saveurs, la bûche Bobsleigh évoque l'hiver avec des notes de myrtille sauvage, fruit emblématique des flancs des monts de la Laponie finlandaise. Associée au nougat, une spécialité chérie de notre région, cette bûche offre une expérience gustative à la fois raffinée et réconfortante.

Composition : mousse nougat, coulis myrtille, biscuit moelleux aux amandes et croustillant aux amandes et myrtilles.

Quantité limitée à 100 exemplaires
Prix : 96 euros (8 parts)

Précommande à partir du 25 novembre sur www.jeromedeoliveira.com
Click and Collect à la boutique de Grasse
Livraison par coursier à Cannes et environs
Produit pas disponible en livraison surgelée par la poste



Jérôme De Oliveira

Champion du Monde De Pâtisserie

Tout a commencé très tôt pour Jérôme qui dès l'âge de 4/5 ans rêve déjà du jour où ses pâtisseries procureront à d'autres le même plaisir que celui qu'il éprouve devant la vitrine de la pâtisserie de son village.

Après avoir fait ses armes chez Sébastien Bouillet à Lyon, c'est au Plaza Athénée, auprès de Christophe Michalak, qu'il se forme pendant 5 ans. Fort de cette exigence et de cette rigueur apprise auprès des plus grands, il décroche le titre de Champion du Monde de Pâtisserie en 2009, à tout juste 23 ans. Et après avoir gagné l'année précédente le Mondial des Arts Sucrés.

Depuis 2012 Jérôme a posé ses valises sur la Côte d'Azur pour ouvrir sa propre boutique de pâtisserie et chocolaterie où il met en avant son art de revisiter les classiques. Pour lui, pas de belles réalisations sans passion, sans exigence, mais surtout rien de possible sans bonne humeur et sans originalité avec toujours pour objectif de faire du beau avec du bon.

Adresse boutique : 91 Av. Louison Bobet
06130 Grasse
E-shop : www.jeromedeoiveira.com
Instagram : @jeromedeoiveira



© Laurent Fau

Contact presse
Bianca de Melo
bianca@jeromedeoiveira.com
06 38 26 24 79

