

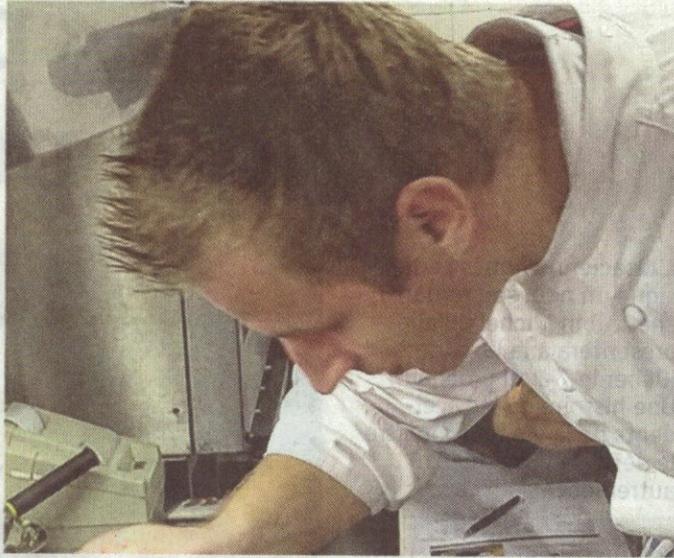
# L'Alsacien qui pâtitse à Bali

A 34 ans, Yannick Oppermann a déjà travaillé pour les plus grandes maisons. Chef pâtissier chez Alain Ducasse pendant cinq ans, il est aujourd'hui à la tête d'une brigade de 60 personnes dans le plus grand Palace de Bali.

**TRÈS JEUNE**, Yannick Oppermann veut être herpétologue, un métier relatif à l'étude scientifique des reptiles. Mais sa mère refuse, trop dangereux ! Il trouve une deuxième voie en regardant son oncle couper avec dextérité des oignons. C'est ce métier qu'il veut faire. Il entreprend une formation de cuisinier et de pâtissier pendant trois ans. Puis, il opte pour la pâtisserie et obtient un BTM (Brevet technique des métiers) de pâtissier, chocolatier, glacier, confiseur et traiteur auquel il faut ajouter trois ans d'études supplémentaires pour obtenir le Brevet de maîtrise supérieure (BMS).

## Une seule ambition, aller toujours plus loin

Il commence à travailler en apprentissage à la pâtisserie Kuntzmann à Metz. Il participe à de nombreux concours dont un qui lui ouvre les portes d'un stage de trois semaines chez Gaston Lenôtre, l'un des temples de la pâtisserie parisienne alors qu'il n'a même pas 20 ans. Ensuite, tout va aller très vite. Il conjugue le tra-



Yannick Oppermann a travaillé cinq ans pour le groupe Alain Ducasse. DR

vail en pâtisserie, les cours du soir et une formation à l'École nationale supérieure de pâtisserie Yssingeaux à Lyon.

« C'est un très beau métier, mais les contraintes sont énormes. Si la passion n'est pas au rendez-vous, il est impossible de l'exercer », explique le chef pâtissier. Mais quand on a de l'ambition, cette passion peut emmener celui qui la possède très loin.

Chicago, Hong-Kong, Macao, Shanghai, Pékin..., la liste des pays est longue. Le tournant s'est opéré fin 2009 lorsqu'il est contacté et embauché par Nicolas Berger, l'exécutif chef pâtissier

d'Alain Ducasse. Il travaille un an au Jules Vernes - Paris Tour Eiffel (2 étoiles Michelin). Alain Ducasse lui propose alors de revoir tout le concept de son restaurant Le Spoon à Hong-Kong (devenu le Rech). Il le nomme chef pâtissier avec pour objectif d'obtenir des étoiles. Alors âgé de 26 ans, le jeune pâtissier relève le défi et en obtient deux en deux ans ! En 2013, désireux de relever d'autres défis, il quitte le groupe Ducasse et est engagé non pas comme chef pâtissier mais comme chef exécutif au Peninsula, un palace 5 étoiles à Pékin. À moins de 30 ans, il a désormais la lourde tâche de la

gestion de toutes les équipes chargées de la pâtisserie dans le complexe hôtelier. « Mon rôle était de trouver de nouvelles recettes, de créer de nouveaux desserts et de reconstruire et redonner une dynamique à une équipe ».

À Shanghai, au Shangri la Pudong, un palace 5 étoiles de 2 000 chambres, il occupe le même poste pendant deux ans. Mais il a un rêve : travailler à Bali. Il tombe amoureux de l'île lors de vacances. Un rêve qui devient réalité quelques mois plus tard quand il obtient un poste de chef exécutif pour le plus grand palace de l'île, le Mulia Resort. Mille chambres et villas, l'Alsacien dirige une équipe de 60 personnes. Aujourd'hui, il est responsable de toute la pâtisserie disponible dans les six restaurants et la dizaine de "outlets" du complexe hôtelier.

Emission de télévision en Chine, livre de recettes, Yannick Oppermann se sent bien en Asie. « Je suis un homme heureux. J'ai fondé une famille et j'ai un métier formidable. Maintenant, mon objectif est de devenir "corporate executive" qui consiste à s'occuper de tous les établissements d'un groupe sur un continent ». Yannick Oppermann fait partie de ceux qui font briller l'Alsace dans le monde. Non, la pâtisserie ne fait pas que grossir. Elle fait aussi grandir ceux qui l'exercent avec talent. ■

RICHARD NICOLINI

DNA 05/04/2018