



*Cécile et Michel Oudot, Olivier Ciribilli et Clément Karagueuzian, lauréats du concours de Spécialités gourmandes aubagnaises en septembre 2018*

**ARTISAN**

# CÉCILE ET MICHEL OUDOT, OLIVIER CIRIBILLI ET CLÉMENT KARAGUEUZIAN

*Artisan-pâtissier et chocolatier*

*Publié le 21 novembre 2018*

Le Saint-Sauveur est un chou en forme de cigale, couvert d'un craquelin et fourré d'une mousseline au chocolat blanc et au romarin. Sur le dessus, de fins morceaux d'abricots caramélisés. Sur les côtés, des ailes en sucre, aussi transparentes que celles de leur modèle. Les Délices du Garlaban sont de fins biscuits aux amandes de Provence, dont la forme reprend la ligne de notre rocher. Un peu de sucre marque le sommet. Ces pâtisseries, l'une fraîche, les autres dites « *de voyage* », ont conquis le jury du concours de Spécialités gourmandes aubagnaises, réuni en septembre sous le Chapiteau culinaire.

« *En participant, nous avions à cœur de montrer ce que nous faisons nous-même, notre savoir-faire d'artisan-pâtissier* », confie Michel Oudot. En collaboration avec sa fille Cécile, il décline chaque jour pour la clientèle du Gourmet provençal un vaste échantillon de ses multiples talents, aussi habile dans la confection de gâteaux que dans la production de chocolats, de pâtes de fruits ou de confitures. « *Avec nos propres fruits !, déclare-t-il dans un sourire. Les abricots du Saint-Sauveur viennent de notre verger et le romarin du jardin.* »

Olivier Ciribilli partage cette polyvalence artisanale. Dans l'élégante boutique-salon de thé ouverte il y a deux ans avec son ami et associé Clément Karagueuzian, ses produits fabriqués sur place composent un paysage à ravir les gourmands : macarons, spéculos, tuiles, madeleines, nougats, chocolats et autres confiseries... Comme Michel, Olivier est heureux de « *cette reconnaissance apportée au travail fourni, de l'opportunité d'être apprécié par le public comme pur artisan* ». Lui aussi tient à la qualité des produits qu'il utilise. La farine des Délices du Garlaban est fabriquée sur meule de pierre au moulin Pichard, dans les Alpes-de-Haute-Provence, l'huile d'olive provient du moulin Margier, à Auriol.

Cécile Oudot et Clément Karagueuzian ont suivi de près la conception des pâtisseries, jusqu'à la version finale. « *Le dosage du romarin a été l'un des points délicats, révèle Cécile. Son goût est puissant. Il ne fallait pas qu'il l'emporte sur le reste. Nous avons aussi beaucoup travaillé sur les ailes de la cigale, jusqu'à obtenir le bon effet de transparence.* » Olivier et Clément penchaient pour un biscuit sablonneux, où le beurre enveloppe chaque grain de farine. « *Peu épais, pour qu'après deux bouchées on ait aussitôt envie d'y revenir, précise Clément. Nous avons effectué plusieurs tests pour trouver le meilleur équilibre entre les ingrédients.* »

Comme le règlement du concours le prévoit, Michel et Olivier partageront leur recette avec d'autres artisans aubagnais. Avec l'espoir que le Saint-Sauveur et les Délices du Garlaban transmettent, au-delà des océans, le goût d'Aubagne et de la Provence.

Au Gourmet Provençal, 8a cours Foch, 04 86 33 59 20  
Artisan-pâtissier et chocolatier - boulangerie  
Du mardi au samedi, de 6h à 19h30. Le dimanche, de 6h à 19h

Clément et Olivier, 1 avenue Jeanne-d'Arc, 09 54 05 53 09  
Biscuitier - chocolatier - confiseur - salon de thé  
Du mardi au samedi de 9h à 19h