

On fond pour les glaces de Céreste

Docteur en informatique, Gwendal Auffret a changé de vie. L'an dernier, il ouvre Scaramouche, qui vient d'être élu 5^e meilleur glacier de France par le site Tripadvisor®

Abricot fantôme, betterave bio, bâton de réglisse, géranium rosa, mojito ou raz-el-hanout... La terrasse de Scaramouche à Céreste ne désemplit pas. Les gourmands accourent pour se délecter des glaces artisanales aux saveurs originales, mais aussi classiques, concoctées par Gwendal Auffret. Une reconnaissance qui passe les frontières de la région puisque le site Tripadvisor® vient de publier le top 10 des glaciers préférés de sa communauté de voyageurs et les Alpes-de-Haute-Provence peuvent s'enorgueillir de figurer en 5^e position. Scaramouche obtient la note de 4,33/5. Les autres artisans primés se trouvent exclusivement sur la Côte d'Azur, à Paris et à Lyon.

Guidés par René Char

Pourtant, Scaramouche est né d'un hasard absolu. Gwendal Auffret, parisien d'origine bretonne, docteur en informatique travaille dans le milieu de



La vie d'Elizabeth et Gwendal a changé en 24 heures.

/ PHOTO STÉPHANE DUCLET

cinéma et fait passer les salles au numérique. Il rencontre la femme de sa vie Elizabeth Bard, une New-Yorkaise. Pour leurs dernières vacances à deux, elle est enceinte de 6 mois, ils décident de partir sur les traces de René Char "pour découvrir les paysages que le poète décrit et parce qu'on ne connaissait pas beaucoup la région". Arrivés à Céreste, en avril 2009, ils ne savaient pas que leur vie allait changer. "On n'avait pas du tout l'intention de quitter Paris. Une fois ici, on a rencontré la fa-

mille de celle qui a partagé la vie de René Char pendant la guerre. On a visité la maison où ils habitaient et on nous a proposé de l'acheter. On a fait une nuit blanche, des tableaux Excel... Le destin nous parlait. On a pris cette décision en 24 heures. Pour le boulot, on s'est dit qu'on allait s'arranger après", se rappelle le couple. Ils lâchent tout à Paris et s'installent en Provence.

Pour Elizabeth, ce n'est pas un problème, elle est auteur et peut suivre son mari, alors que

Gwendal se dit: "Damned, qu'est ce qu'on va faire?" Ensemble ils font un "brainstorming". Ils adorent les saveurs provençales et ont envie de les partager. "On voulait amener les gens ici, à Céreste. Pas question de faire des kilomètres en voiture chaque matin pour aller travailler." Après une petite étude de marché dans le secteur, ils se rendent compte qu'il n'y a pas de glacier artisanal dans le coin. Voilà le docteur qui se lance dans un CAP à Toulon. "On s'est moqué de moi



quand j'ai dit que je voulais faire ma glace à partir de fruits frais. On m'a dit que c'était trop cher et pas

viable." Il ne se décourage pas pour autant. Une fois son diplôme en poche, Gwendal installe un labo de 60m² à l'entrée du village et aménage son salon de thé cours Arstide-Briand, qu'il baptisera Scaramouche, du nom d'un film qu'il adore et a bouleversé sa vie enfant.

Dans son labo, il fait des tests "parfois c'est carrément infect, comme la glace à l'olive, mais on fait des essais". Sa marque de fabrique réside dans l'utilisation de produits locaux: le lait vient de Villeneuve, le melon de Céreste... En revanche, les pistaches et les citrons viennent de Sicile et les noisettes du Piémont, "mais on connaît les producteurs". Il a donc une carte permanente avec 21 parfums et une saisonnière qui changent en fonction des envies du glacier (*). En ce moment par exemple, il y a un sorbet au pastis et un autre à la carotte, orange bio, cardamome et noix de muscade. "Les clients nous demandent souvent: Alors qu'est qu'il y a de nouveau?. On s'est fait une petite réputation dans le coin, uniquement forgée sur le bouche-à-oreille."

Après un an et demi d'existence, Gwendal emploie six personnes. Pendant l'été, un triporteur sillonne les grandes manifestations du département. Une boutique franchisée a ouvert récemment ses portes à Apt et des revendeurs à Avignon et Bonnieux lui passent commande. Une succes story pour un couple de gourmands.

Lætitiá GENTILI

(* Par conscience professionnelle, la rédaction a goûté un maximum de parfums. Conclusion: on en veut encore.