

**SAMEDI 21**

SEPT.

**DIMANCHE 22**

SEPT.

Esplanade de Gaulle  
16-21 avenue Antide Boyer  
13400 Aubagne

**GASTRONOMIE**

# Chapiteau Culinaire

Pour sa cinquième édition, qui se déroulera sous son célèbre Chapiteau Culinaire, la Fête de la Gastronomie aubagnaise prend plus que jamais tout son sens, s'inscrivant au cœur de MP G 2019, année de la Gastronomie en Provence.

**+** AJOUTER À MON CALENDRIER ([HTTPS://WWW.AUBAGNE.FR/AGENDA-133/CHAPITEAU-CULINAIRE-1895/EVENEMENT.ICS?](https://www.aubagne.fr/agenda-133/chapiteau-culinaire-1895/evenement.ics?CHASH=95937EF759156713B43A96D9A63E8763)  
CHASH=95937EF759156713B43A96D9A63E8763)

C'est un rendez-vous des plus gourmands que vous propose de vivre chaque année, depuis maintenant cinq ans, la confrérie des disciples d'Escoffier en partenariat avec la ville d'Aubagne. Au travers de deux journées résolument alléchantes, ces chefs, qui s'inscrivent dans les pas du célèbre Auguste Escoffier, invitent la population aubagnaise à venir se régaler de saveurs gastronomiques sous son grand Chapiteau Culinaire. Le temps d'un week-end, les mets les plus prestigieux s'offrent ainsi à toutes les papilles. En cette année MPG 2019 placée sous le signe de la Gastronomie en Provence, cette nouvelle édition prendra des saveurs typiquement provençales, servies « *de façon que chacun ait la possibilité de goûter à un maximum de saveurs, la confrérie Escoffier étant à l'origine de la gastronomie populaire* » précise Jean-Paul Casile, chef d'orchestre de l'évènement côté gastronomique.



## Les Délices du Garlaban et le Saint-Sauveur à l'honneur

Dès le samedi midi, cinq chefs embaumeront ainsi le Chapiteau Culinaire des arômes de leurs créations salées (médailillon de sole aux morilles, tartare aux deux saumons et lentilles, filet d'agneau rôti espuma de romarin, etc.) et sucrées (crumble de figues aux amandes, douceurs de cacao, biscuit moelleux et coulis de Guanaja, etc.) servis par les élèves de l'École Hôtelière de Provence, Institut La Forbine. L'îlot des savoir-faire aubagnais prendra également sa place à leurs côtés, les artisans de bouche de la ville y proposant leurs productions gourmandes à la vente. La brocante, qui se tiendra sur l'esplanade ce jour-là, permettra aux gourmets de pouvoir s'accorder des pauses chineuses entre les dégustations proposées le midi et celles du soir. Si le quinteur culinaire continuera à officier le dimanche, ce sont les douceurs récompensées l'an dernier dans le cadre du premier concours de la spécialité gourmande aubagnaise qui seront ici placées sous les projecteurs. À savoir, le « Saint-Sauveur », ce chou savoureux revisité par Cécile Oudot (Au Gourmet Provençal), ainsi que les « Délices du Garlaban », ce biscuit sec à la touche anisée née de l'imagination d'Olivier Ciribilli et Clément Karagueuzian (Pâtisserie Clément & Olivier). À déguster autour d'un café ou pour le dessert. Bon appétit et savoureuse dégustation !



- Samedi 21 et dimanche 22 septembre (midi).
- Esplanade Charles-de-Gaulle.
- Entrée libre samedi et dimanche midi, dîner et ambiance musicale samedi soir.
- Repas sur réservation dimanche midi au 04 42 18 16 86.
- Stationnement : parking du 8 mai, esplanade de Gaulle (1<sup>ère</sup> heure offerte).

