

# L'Instant : une pâte à tartiner à base d'huile d'olive locale

**D**ans les hauteurs de Cuges-les-pins, Gilles Buisson s'extasie de la nature. Mais il est également fasciné par l'histoire de son territoire d'origine. "L'huile d'olive de Cuges c'est un liant", explique celui qui a inventé la recette d'une pâte à tartiner au chocolat et à l'huile d'olive. Elle est commercialisée en ligne depuis plusieurs mois et rafle tous les concours. "L'Instant (le nom du produit) est apprécié tant pour son goût que son aspect et son originalité", expose l'inventeur détenteur du brevet de la recette.

La famille de Gilles Buisson est propriétaire de vergers d'oliviers depuis plusieurs générations sous le nom du Do-



Gilles Buisson a inventé la première pâte à tartiner à base de chocolat et d'huile d'olive.

/ PHOTO J.B.

**"Nous souhaitons créer une alchimie culinaire et une pâte à tartiner française"**

maine de Cugis en Provence. L'enfant du pays raconte avec passion les anecdotes historiques de son territoire de naissance. "Ici sont passés Napoléon, avant de devenir empereur, ou encore Victor Hugo qui s'est arrêté sur le plateau avant de partir à Toulon observer les négriers chargés d'esclaves et d'écrire *Les Misérables*", conte-t-il.

## Valoriser l'histoire d'un terroir

Outre les personnages célèbres qui sont passés par la commune perchée au cœur du parc naturel régional de la Sainte-Baume, l'olive fait partie intégrante de son histoire. Selon les données fournies par le syndicat de l'appellation d'origine protégée d'huile d'olive d'Aix-en-Provence

(AOP), l'exploitation oléicole débute au VI<sup>e</sup> siècle avant Jésus-Christ. Mais c'est au XVI<sup>e</sup> siècle que la généralisation de l'olivier en Provence s'implante véritablement dans la culture. "Le commerce de l'huile trouve de nouveaux débouchés dans l'industrie et la savonnerie", peut-on lire sur le site du syndicat d'AOP de l'huile d'Aix-en-Provence dont fait partie le territoire cugeois. Ce sont tous ces volets d'Histoire et de savoir-faire que Gilles Buisson a voulu compiler dans sa recette de pâte à tartiner. "Nous souhaitons créer une alchimie culinaire, c'était un pari fou de fabriquer une pâte à tartiner française et innovante", se félicite-t-il.

Il y a un an et demi, au début de la période de pandémie, ils étaient cinq à chercher le mé-

lange subtil entre le chocolat et l'huile d'olive. Selon l'inventeur, la mixture est une première mondiale. Le produit final est synonyme pour le propriétaire d'un "concentré d'Histoire" et d'un retour à ses racines. S'il est né en Pays d'Aubagne, il habite aujourd'hui Paris et partage sa vie entre la Suisse, Toulouse, Montpellier et... Cuges-les-Pins. "Je suis enseignant en business school au départ. J'ai d'ailleurs remporté le concours *Lépine* en 2012 (lire édition du lundi 14 mai 2012)", souligne l'entrepreneur. Il faut comprendre que Gilles Buisson est créateur de modèles économiques avant d'être inventeur de recette. Mais il ne recule devant aucune aventure. "Je ne suis pas paysan à la base, ni même cuisinier mais c'est vraiment l'idée de créer un

*business model made in France qui m'a motivé*", insiste-t-il. En effet, il n'y a que le cacao qui n'est pas produit en France. L'huile vient d'olives ramassées à la main sur son exploitation familiale des Bouches-du-Rhône. Et le tout est fabriqué et emballé dans une usine proche de Montpellier.

Pour l'instant, son produit est commercialisé en ligne uniquement mais il commence à peine à démarcher des épicerie fines. En attendant, l'Instant a été certifié Gourmet par l'agence de valorisation des produits agricoles. Une distinction qui est reconnue à l'international.

Julia BEAUFILS

9.90€ le pot de 200 grammes.  
Infos : [www.domainedecugis.com](http://www.domainedecugis.com)