

# Vivre Côté Sud côté food

## Au sommet de l'inspiration

*Southern lifestyle on the foodie side.*

Vivre Côté Sud revient à Aix. Le thème de ce 19<sup>e</sup> salon : le bleu. Et les cuisiniers ont été mis à contribution...



Les démonstrations culinaires avec Edouard Loubet et Julia Sammut, temps forts du salon.

Rencontres, découverte des tendances déco pour repenser sa maison, sa terrasse ou son jardin, il y en aura pour tous les goûts et les couleurs cette année au salon Vivre Côté Sud. Placée sous le signe du bleu, cette 19<sup>e</sup> édition invite les cuisiniers au plongeon dans le Grand Bleu. Chaque jour, dans le décor d'une cuisine idyllique, les chefs célèbreront la Méditerranée, « mer nourricière ». Aux côtés de l'animatrice de France Bleu Provence, Anne Garabédian, on parlera cuisine en mode bleu profond. A la table de Vivre Côté Sud, les visiteurs (re)découvriront l'équipe du Domaine de Manville aux Baux-de-Provence sous la houlette du chef de bande Matthieu Dupuis-Baumal, « mais également le Marseillais Julien Diaz à qui nous soutirerons son secret de cuisson du poulpe, ou l'équipe de Pointe-Noire, le bar à mets des frères Mazzia à Aix-en-Provence », explique l'animatrice. Sans oublier la star de l'année, Fanny Rey, qui a décroché sa première étoile à Saint-Rémy-de-Provence et l'inénarrable « bonne humeur du clan Sammut avec maman Reine et ses deux filles, Julia épicière à Marseille, Nadia qui poursuit l'histoire de la maison familiale de Cadenet », poursuit Anne. L'Italie sera présente en la personne d'Anna Bini, qui dispensera une « leçon de pasta » avec l'accent, et Davide Dalmasso, heureux propriétaire de la Cambuse qui donnera à découvrir les meilleurs produits. Dimanche soir, une bande de joyeux drilles derrière les fourneaux proposera une dizaine de mets iodés à tous les étages arrosés des huiles d'olives primées lors du dernier Concours général agricole. A chaque plat un vin : les vins du Luberon s'associeront à chacune des démonstrations pour découvrir les meilleurs flacons du territoire.

*The Vivre Côté Sud home and garden fair is back in Aix for its 19th edition this June. The theme of the year is Blue, and cooks have been called in to do their bit.*

*Meeting people and discovering decoration trends to redo your home, terrace or garden: there's something for every taste and in every colour at this year's Vivre Côté Sud fair. This 19th edition is inviting some professional cooks to fish some delicacies from the deep blue sea. Every day, in the setting of an idyllic kitchen, chefs are celebrating the Mediterranean, source of so many good things. Anne Garabédian, presenter on the France Bleu Provence radio station, is hosting discussions about cooking fish and seafood. Matthieu Dupuis-Baumal of Domaine de Manville in Baux-de-Provence is there with his kitchen crew, "and also," says Anne Garabédian, "Julien Diaz from Marseille, telling us his secrets for cooking octopus, and the team from the Mazzia brothers' tapas bar, the Pointe-Noire, in Aix-en-Provence." Not forgetting the star of the year, Fanny Rey, who has won her first Michelin star in Saint-Rémy-de-Provence, and the boundlessly good-humoured Sammut family, Reine and her daughters Julia (with a fine grocery shop in Marseille) and Nadia (who runs the family restaurant in Cadenet). Italy is there too, with Anna Bini talking about pasta and Davide Dalmasso, owner of the Cambuse, showing the best Italian products. On the Sunday evening a whole bunch of cooks is concocting ten seafood specialties, using olive oils that won prizes at the last Concours Général Agricole. And to each dish its wine: the Luberon winegrowers are partnering the cooking demonstrations.*

Vivre Côté Sud, parc Jourdan, Aix-en-Provence, du 2 au 5 juin. Entrée : 10 et 7 €. Démonstrations et dégustations chaque jour à 11h30, 15h30 et 17h30.