

**DOSSIER DE PRESSE**  
**24<sup>e</sup> édition**

**SALON**  
*Vivre*  
**CÔTÉ SUD**

DÉCORATION - JARDIN - SAVEURS

**AIX-EN-PROVENCE**  
**PARC JOURDAN**  
**31 MAI AU 3 JUIN**

**ANCRAGE ET MÉTISSAGE**

**Contacts presse**

Isabelle Cremoux-Mirgalet

Tél. 06 11 64 73 68

Stéphanie Kirkorian

Tél. 06 17 98 43 27

Adeline Caltagirone

Tél. 06 11 35 43 94

*vivrecolesud@14septembre.fr*



[www.vivrecolesud.fr](http://www.vivrecolesud.fr)



PHOTO: SYLVIE BECOUET - STYLISME - AURÉLIE DES ROBERTS ACCOMPAGNÉE DE LOUISE TRÉVAUX DU FRAVAL, TISSUS - MISTIA PARIS, ELTIS



## THÈME 2024: ANCRAGE ET MÉTISSAGE

Nouvelle page blanche à écrire ensemble dans les allées du parc Jourdan d'Aix-en-Provence, nouvelle carte blanche aussi. «Ancrage et métissage», le thème, offre une double entrée par une même porte. Soudés, jumelés, ces deux mots se complètent, se conjuguent. «Ancrage» comme l'idée du commencement, faisant autant référence aux origines, aux racines, qu'à une terre, une culture, une langue qui nous relie. «Ancrage» comme la mémoire des gestes d'artisans qui se répètent pour pérenniser, transmettre un savoir-faire. Un mot que nous avons choisi d'allier à un autre. «Métissage» pour sa pluralité, sa diversité, pour les courants culturels, artistiques qui le traversent. «Métissage» comme un croisement d'influences multiples qui viennent s'enrichir et formuler de nouvelles expressions. Telles les saveurs, les couleurs qui prennent du relief, de l'intensité, en s'associant. Rencontres et échanges sont au programme de cette édition du salon Vivre Côté Sud. Il existe mille et une façons d'approprier ces deux mots, nous vous en confions l'expression. Chaque exposant en aura sa traduction, chaque visiteur en choisira son interprétation.

Très beau salon à tous !

*Martine Duteil,  
rédactrice en chef de «Maisons Côté Sud»*

## LE PATIO-LOUNGE CÔTÉ SUD

Autour du bassin, la styliste-scénographe Aurélie des Robert, qui repère pour le magazine des lieux d'exception, identifie et suit des acteurs de la déco et du design, source des pièces rares et objets du quotidien à mettre en lumière, croise, pour nous, «Ancrage et métissage». Ainsi, le patio-lounge Côté Sud, façon cabinet de curiosités, accueillera courants multiples, mais aussi objets porteurs de gestes et de savoir-faire.

## TALENTS ASSOCIÉS

L'Atelier Buffile créera pour l'occasion des céramiques mêlant motifs ethniques, savoir-faire ancestral, valeurs de transmission. Seront aussi représentées: les terres mêlées de la Faïencerie d'Apt autour de celles de Pascale Mestre, associées à une vision plus contemporaine, réalisées dans un atelier du village de La Bisbal d'Empordà, en Espagne, cuites au feu de bois, sous la direction créative d'Inès-Olympe Mercadal (IOM). Mais aussi des créations du designer Sam Baron fabriquées à partir de terres cuites de la région de Batalha, au Portugal, et réunies sous le nom de Maria Portugal Terracota; des pièces de Clara Armanet, Brutal Ceramics; une sélection de produits du quotidien autour de différents artisanats européens pour La Maison de Commerce; des chaises de La Chaiserie Landaise et du studio de création sarde Pretziada; des décorations murales, tissées par une communauté de tisserands et vanniers ghanéens, de Baba Tree; des pièces anciennes d'Atmosphère d'Ailleurs et d'As'Art... L'ensemble est réuni dans un espace réalisé par Benoît Così, C & Co Aménagement, aux couleurs des peintures et d'enduits à la chaux de Mercadier, et d'une sélection de textile griffés Casamance et Élitis.

## MISE EN LUMIÈRE SUR DES GESTES AUX SAVOIR-FAIRE



### BABA TREE

#### L'aventure ghanéenne

Présentés dans les pages de *Côté Sud* comme une exception culturelle, mêlant instinct et expertise, les artisans ghanéens de l'aventure Baba Tree façonnent des objets à partir d'herbes sèches de la savane. Touché au cœur par cet artisanat, Gregory MacCarthy développe avec une communauté de tisserands et de vanniers une large collection de paniers, de plats, de chapeaux, mais aussi des liens humains.

### PRETZIADA

#### Le souffle sarde

Le duo Pretziada concentre son activité créative sur la Sardaigne. Au gré de rencontres avec les artisans, il livre de ce territoire une approche nouvelle. C'est à une heure de route de Cagliari, à Santadi, en terres rurales du Sulcis, que Kyre Chenven et Ivano Atzori sont venus s'installer pour développer leur vision. Elle, originaire de Californie, lui, né à Milan, le couple constate qu'une culture artisanale est à faire connaître. Pretziada promeut le territoire à travers les mots, la photographie et une collection d'objets de design fabriqués par des artisans sardes.

### ATELIERS ZELIJ

#### L'approche expérimentale

Ateliers Zelij est né en 2003 de la rencontre entre Samir Mazer, artiste, et Delphine Laporte, architecte d'intérieur. Passionné par les revêtements de surface et les matières artisanales, le duo créatifs s'interroge sur la fusion entre design et artisanat d'art, entre tradition et innovation. À travers de nouvelles trajectoires géométriques et sensibles, Ateliers Zelij reinvente depuis vingt ans le genre et travaille à préserver ce savoir-faire unique.

### IOM

#### L'apparence du marbre

La collection IOM, d'Inès-Olympe Mercadal, est fabriquée à la main dans un atelier écoresponsable du village de La Bisbal d'Empordà, en Espagne. En lien direct avec la tradition centenaire de la céramique, les pièces (vaisselle, carafes, pieds de lampes, tabourets...) reproduisent l'aspect du jaspe et sont séchées au soleil pendant plusieurs jours, alors que les couleurs sont créées à partir de pigments naturels. Inès-Olympe Mercadal évoque l'apparence du marbre, mais surtout le souvenir du papier des livres anciens, en clin d'œil à ses études littéraires.

### PAO ARTESANIA

#### L'inspiration colombienne

Designer colombienne, Pao Artesania travaille simultanément tradition artisanale, durabilité et commerce équitable, révélant au passage la valeur culturelle, symbolique et artisanale des communautés ethniques du pays. Elle est la cofondatrice de l'Asociación Ayuda a los Artesanos Indígenas (AAAI), un projet qui cherche à promouvoir et accompagner artisans et communautés du pays.



## DÉMONSTRATIONS CULINAIRES

### De la Toscane jusqu'à Marseille

Les chefs se sont installés ici soit parce qu'ils y sont nés, soit parce qu'ils ont tant aimé la région qu'ils ont décidé d'y vivre. Du Var aux Alpilles, nos invités viendront nous raconter comment ils ont tricoté leur univers culinaire avec ce territoire du Sud: **Michel Hulin** aux Baux-de-Provence (La Cabro d'Or, maison Baumanière), **Mathias Dandine** avec ses deux maisons, (La Magdeleine à Géménos et La Bastide Bourrelly à Cabriès), **Nicolas Pierantoni** à l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle (maison Alain Ducasse), **Camille Gandolfo** (Les Bords de Mer) et **Ludovic Turac** (Une Table au Sud) à Marseille, **Marc Fontanne** au Puy-Sainte-Réparate (Château de Fonscolombe)... Et puis on parlera d'huile d'olive de Provence évidemment ! À noter, une petite folie: le pâtissier **Clément Higgins** (Bricoleurs de Douceurs) viendra nous parler de Méditerranée avec **Fabien Rugi** (La Boîte à Sardine) qui lui déniche les plantes marines à intégrer à ses desserts. Un défi qu'ils partagent avec nous. Dimanche sera la journée de la famille: nous ne résistons pas à l'envie de faire venir devant vous «*la più grande*» des cuisinières italiennes, **Anna Bini**, pour nous donner une leçon de *pasta* de Toscane, et nous poursuivrons avec la famille Sammut: c'est le symbole de la transmission, le lien qui nous attache à ce salon depuis des années. **Reine Sammut** sera notre fil rouge, rejointe par **Julia Sammut** et son épicerie à manger (Épicerie l'Idéal) et **Nadia Sammut** (La Fenière et Kom&Sal) qui emmène toute son équipe nourricière dans son énergie contagieuse. Vous venez avec nous ?

Anne Garabedian, rédactrice en chef du magazine «*Le Cœur des Chefs*»

### Vendredi 31 mai

- 11 h 30: **Mathias Dandine**, La Magdeleine/ La Bastide Bourrelly.
- 15 h 30: Masterclass dégustation organisée et animée par France Olive, «*À la découverte des huiles d'olive médaillées au Concours Général Agricole (CGA)*».
- 17 h 30: **Michel Hulin**, La Cabro d'Or Baumanière, Les Baux-de-Provence.

### Samedi 1<sup>er</sup> juin

- 11 h 30: **Nicolas Pierantoni**, l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle, Maison Alain Ducasse.
- 15 h 30: **Marc Fontanne**, La Table de l'Orangerie - Château de Fonscolombe.
- 17 h 30: **Clément Higgins**, Bricoleurs de Douceurs, avec les herbes marines de **Fabien Rugi**, La Boîte à Sardine.

### Dimanche 2 juin

- En fil rouge: **Reine Sammut** toute la journée.
- 11 h 30: **Anna Bini**, la *pasta* de Toscane.
  - 15 h 30: **Julia Sammut**, Épicerie l'Idéal.
  - 17 h 30: Brigade de rêve, **Nadia Sammut**, La Fenière à Lourmarin, emmène son équipe nourricière dans son énergie contagieuse. Et ils seront tous là !

### Lundi 3 juin

- 11 h 30: **Ludovic Turac**, Une Table au Sud.
- 15 h 30: **Camille Gandolfo**, Les Bords de Mer.

## PARTENAIRES DES DÉMONSTRATIONS

Chaque jour, les chefs cuisineront sur le stand, équipé par La Boutique Morcrette avec du matériel Lacanche et OpenCook (stand P07) et le meilleur de la Provence. Les produits médaillés au Concours Général Agricole sont mis à leur disposition par la Chambre régionale d'agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur (stand P05), qui propose également d'accorder chaque recette avec un vin d'ici. La décoration de cet espace est réalisée par Terra Nomade (stand D24).





## LA CHAMBRE D'AGRICULTURE

La Chambre régionale d'agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur reconduit pour la sixième année son partenariat avec le salon «Vivre Côte Sud», visant à valoriser les produits médaillés au Concours Général Agricole (CGA) 2024, en particulier sur l'espace des démonstrations culinaires ainsi qu'un espace de vente dédié aux médaillés. Ancrés dans nos paysages et notre territoire, nos producteurs et productrices vous invitent à découvrir et partager le meilleur de notre terroir. Vins, huiles d'olive et autres produits médaillés au CGA à Paris vous attendent. Cette opération, soutenue par la Région Sud souhaite sensibiliser le grand public, la presse et les chefs étoilés à la valeur des produits d'exception récompensés par le CGA. Découvrez nos produits et rencontrez nos producteurs médaillés sur:

- Le stand des producteurs médaillés autour du bassin en P05.
- L'espace des démonstrations culinaires, orchestré par Anne Garabedian, journaliste culinaire et rédactrice en chef du magazine «Le Cœur des Chefs».
- Le stand de vente de vins médaillés au verre autour du bassin le 31 mai, lors de la soirée d'inauguration officielle.
- Lors de la remise des médailles oléicoles du CGA, organisée en partenariat avec France Olive, aux producteurs de notre région lors de l'inauguration du salon le vendredi 31 mai à 18h30.

## SCÉNOGRAPHIES MAISON SAINT-SA ET TERRE ET MÉTAL

Maison Saint-Sa et Terre et Métal se sont associés pour réaliser la mise en scène de l'entrée, du kiosque et de l'espace lounge. Accompagnant la thématique du salon, chacun a manié matières, couleurs, apporté sa propre touche à travers ses créations.

## CONSEILS ET PROJETS DÉCO

Transformez votre projet en réalité! Rencontrez l'équipe d'architectes et de décorateurs d'intérieur, membres de l'UFDI. Venez leur poser vos questions pour votre futur projet de rénovation et de décoration. Vous évaluerez ensemble vos besoins et ils vous apporteront leur expertise. N'hésitez pas à prendre rendez-vous sur place ou en ligne. *06 45 66 41 03 ou [contact@escaleinterieur.com](mailto:contact@escaleinterieur.com)*

## LA SOIRÉE DU VENDREDI 31 MAI

La nocturne du vendredi soir est devenue un véritable rendez-vous. Aux couleurs et aux saveurs du Sud, elle est l'occasion pour tous de profiter d'une belle soirée estivale, avec des animations et la possibilité de dîner sur place. Un temps fort et convivial pour se mettre à l'heure d'été en découvrant le salon à la tombée du jour. Soirée ouverte à tous. Entrée 10€, à partir de 18h.





## LES ENTREPRISES DU PATRIMOINE VIVANT (EPV)

L'Association Régionale des Entreprises du Patrimoine Vivant Provence-Alpes-Côte d'Azur a pour vocation de fédérer et faire rayonner les entreprises labellisées EPV de la région. Distinguées par l'État, ces entreprises portent haut les couleurs de l'excellence artisanale et industrielle française à travers le monde. Fidèles à leurs valeurs communes de respect, d'exigence et d'innovation, elles s'appliquent à cultiver et transmettre les savoir-faire rares de leurs aînés. Fabricants de calissons ou de confitures, confiseurs ou torrificateurs, fabricants de voiles, de sellerie, de moteurs de Méhari et de 2CV, des sandales de Saint-Tropez, mais aussi potiers, savonniers, verriers, santonniers, fabricants d'objets d'art et de décoration... Ce sont autant d'acteurs d'une fabrication responsable et respectueuse, qui s'engagent

sur la qualité et la durabilité de leurs produits, tout autant que sur le bien-être et la formation des talents qui les façonnent. Ambassadeurs créatifs et passionnés, les femmes et les hommes des EPV de la région Sud sont à l'écoute des tendances et des évolutions qui permettent de rester à la pointe de leurs métiers et des attentes nouvelles. Être labellisé, c'est porter un projet d'avenir sur notre territoire avec les jeunes qui sont formés: celui d'ancrer une fabrication française d'excellence dans un patrimoine qui fait notre fierté partagée. C'est ce que nous vous proposons de venir découvrir à travers notre pavillon et espace d'exposition EPV, comme une résonance au thème choisi par Côté Sud cette année, «Ancrage et métissage».

## LES EXPOSANTS EPV

**Brun de Vian-Tiran:** manufacture de fibres nobles. [brundeviantiran.com](http://brundeviantiran.com)

**Chocolaterie de Puyricard:** artisan chocolatier. [puyricard.fr](http://puyricard.fr)

**Confiserie du Roy René:** confiseries provençales. [calisson.com](http://calisson.com)

**Dragées Reynaud:** fabrique de dragées. [dragees-reynaud.com](http://dragees-reynaud.com)

**Fer à Cheval:** savonnerie traditionnelle. [fer-a-cheval.fr](http://fer-a-cheval.fr)

**K.Jacques:** artisan créateur de sandales. [kjacques.fr](http://kjacques.fr)

**La Corvette - savonnerie du Midi.** [la-corvette.com](http://la-corvette.com)

**La Verrerie de Biot:** artisan de verrerie. [verreriebiot.com](http://verreriebiot.com)

**Léonard Parli:** fabrique de calissons. [leonard-parli.com](http://leonard-parli.com)

**Méhari Club de Cassis:** rénovation de voitures de collection. [mehariclub.com](http://mehariclub.com)

**Nougats Boyer:** maître confiseur nougater. [nougat-boyer.fr](http://nougat-boyer.fr)

**Savonnerie Le Sérail:** savonnerie artisanale. [savon-leserail.com](http://savon-leserail.com)

**Savonnerie Marius Fabre:** fabricant de savon de Marseille. [marius-fabre.com](http://marius-fabre.com)

**UPSM:** Union des professionnels du savon de Marseille. [savon-de-marseille-traditionnel.fr](http://savon-de-marseille-traditionnel.fr)



Revenir à l'essentiel d'une étoffe brute, intemporelle. Le plaid «La 240» de la manufacture Brun de Vian Tiran, Entreprise du Patrimoine Vivant, réunit trois pôles d'excellence française: le savoir-faire de huit générations de la manufacture, les laines rares et la créativité à travers sa collaboration avec L'ENSCI - Les Ateliers. Ici, plaid extrait de la collection Transhumance, coloris Soleil, 100% Mérinos d'Arles Antique.

## OÙ ?

À Aix-en-Provence, ville au riche patrimoine architectural et culturel. Rendez-vous en plein air, dans les allées du parc Jourdan.

## QUAND ?

Du vendredi 31 mai au lundi 3 juin inclus.

De 10h à 22h30 le vendredi (nocturne).

De 10h à 20h le samedi.

De 10h à 19h le dimanche.

De 10h à 18h le lundi.

## QUI ?

• 26000 visiteurs attendus (80 % grand public, 20 % professionnels).

• 250 exposants sélectionnés sur un espace de 10000 mètres carrés.

## BILLETTERIE

Entrée 12€, tarif réduit 10€.



Plan non contractuel

## ANCRAGE ET MÉTISSAGE

Maison, décoration, jardin, saveurs, art de vivre : une répartition en 7 espaces thématiques pour faciliter la visite du salon.

## DÉCORS

Décorateurs, tissus, matériaux, mobilier, luminaires, linge de maison, art de la table.

## TALENTS

Artistes, artisans, stylistes, objets de décoration, accessoires de mode, senteurs et produits de soins.

## CRÉATEURS

Artistes, concepteurs, designers présentant des pièces décoratives uniques.

## AGENCEMENTS

Revêtements de sols, de murs, énergies renouvelables, domotique, portes, fenêtres, cheminées, piscines, spas, vérandas, stores.

## JARDINS

Paysagistes, pépiniéristes, abris de jardin, mobilier, poteries, accessoires, outillages.

## VOYAGES

Objets du monde, vêtements, linge de maison, mobilier, accessoires.

## SAVEURS

Vins, huiles, épicerie fine, condiments, confiserie, pâtisserie, produits à déguster sur place, ustensiles de cuisine.