



## **« Une Table, au Sud », premier livre du chef étoilé Ludovic Turac**

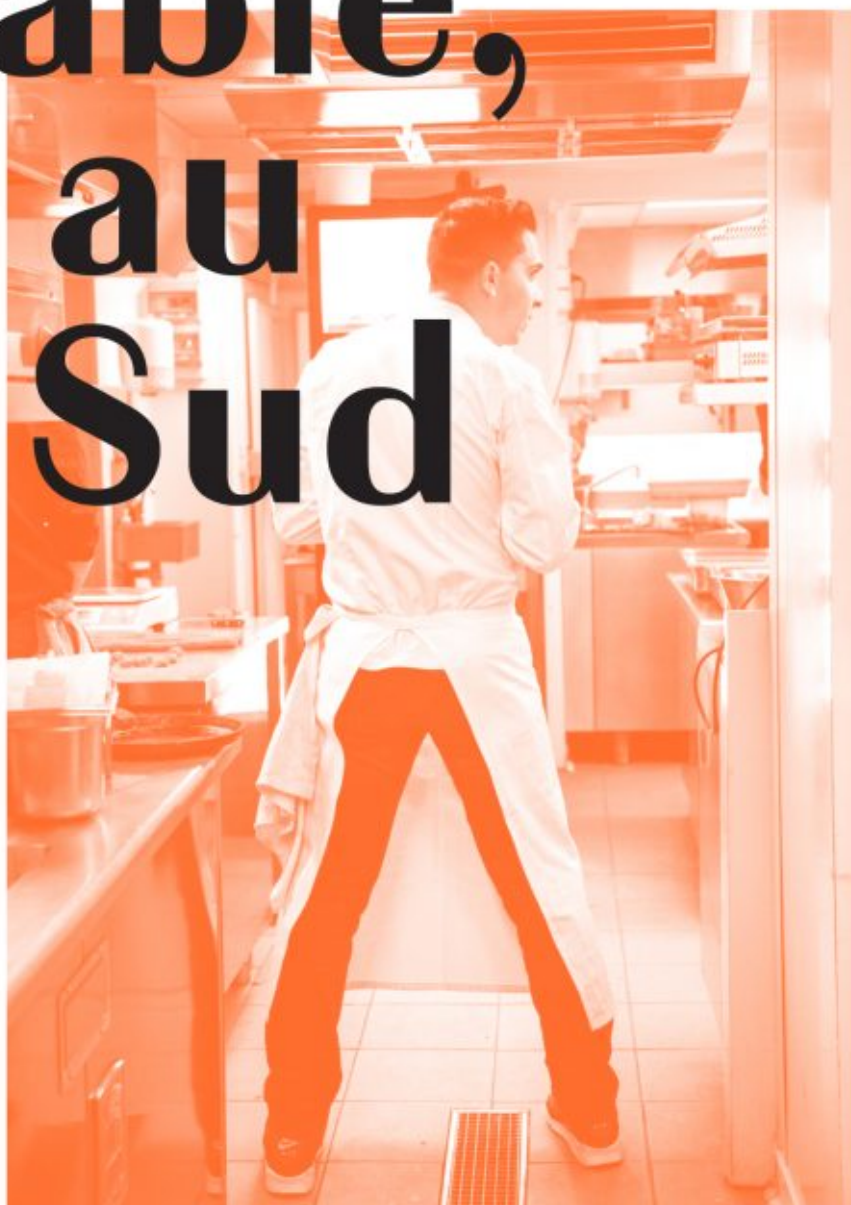
**Avec sa cuisine Ludovic Turac tisse chaque jour un lien avec les autres. Ce lien, il a souhaité le développer au sein d'un livre de 25 recettes, faciles ou plus techniques, héritées de sa grand mère, imaginées dans son restaurant ou testées entre amis.**

**Le livre paraît en novembre 2019 aux Editions de l'Épure.**

---

# une table, au Sud

LUDOVIC  
TURAC



Textes et photographies  
Anne et Jean-Philippe Garabédian

Le jeune chef étoilé **Ludovic Turac et sa femme Karine**, sont à la tête de leur établissement **Une Table au Sud** depuis 2013. Dynamique et passionné le chef aime échanger, partager, rencontrer. C'est ce lien tissé chaque jour avec autrui au travers de sa cuisine qu'il a voulu accentuer dans ce premier ouvrage, au titre reprenant le nom du restaurant.

**Près de 25 recettes** réalisables à la maison, très accessibles, ou version étoilées, plus techniques sont à découvrir dans ce livre. Des recettes apprises de sa grand-mère, imaginées dans la cuisine de son restaurant avec ses équipes, en regardant la mer, du premier étage de son restaurant situé sur le Vieux-Port ou encore testées avec une bande d'amis...



Dans « Une Table, au Sud », le lecteur retrouve un peu des origines arméniennes du chef, de ce fort lien avec la Méditerranée, de sa spontanéité et de son inventivité dans chacune de ses recettes à base de produits de région savamment sélectionnés.

Ce livre raconte une aventure humaine et professionnelle, le parcours d'un jeune chef passionné de son terroir. Avec ce premier ouvrage et dans cette dynamique d'échange et de partage, Ludovic Turac s'invite chez les lecteurs pour

transmettre avec passion son savoir-faire et son goût de cuisine bien pensée.

« Une Table, au sud » fait également partie de la sélection à la **7ème édition du Prix Champagne Collet du Livre** de Chef, dont le prix sera remis le 9 décembre 2019.

## **Une Table, au Sud**

Editions de l'Épure

Auteur : Ludovic Turac

Photographe : Jean-Philippe Garabedian

Textes : Anne Garabedian

24€

En vente au restaurant Une Table au Sud, sur commande aux Editions de l'Épure

---



# Le salon Vivre Côté Sud fête ses 20 ans

**La 20ème édition du Salon Vivre Côté Sud se tiendra, du vendredi 8 au lundi 11 juin 2018, au Parc Jourdan à Aix-en-Provence (13). À édition exceptionnelle, scénographie et animations exceptionnelles. Cet anniversaire fera la part belle à une jeune génération de talents, qui réserve bien des surprises, parce qu'à 20 ans tout est permis. Au programme des démonstrations culinaires sous le thème de La Transmission.**



Un bel âge pour ce salon qui s'est imposé au fil des saisons comme le rendez-vous de référence des amoureux du sud, professionnels ou particuliers, toujours plus curieux de découvrir les nouveautés qui signent la tonalité de l'année. Un moment dédié à l'art de vivre « **made in Méditerranée** », idéal pour se mettre à l'heure d'été, faire des rencontres et des découvertes avec des passionnés du **Sud**.

Pour fêter les 20 ans de **Vivre Côté Sud**, le salon a choisi de mettre en avant ceux qui transmettent avec amour. Les **chefs** qui accompagnent et poussent les jeunes dans ce métier, qui leur donnent l'envie, qui partagent sans compter leur temps et leurs **recettes**.

Les **cuisiniers** seront dans l'évocation de celles et ceux qui ont compté pour chacun, que ce soit au sein de leur famille (père, mère, grand-mère...) ou dans leur apprentissage.



Démonstration culinaire Reine Julia et Nadia Sammut

## Programme du 8 au 11 juin 2018 :

Vendredi 8 juin :

11h30 : **Jean-François Gérard**, la famille et la transmission dans la brigade **Hostellerie Bérard & SPA, La Cadière d'Azur**

15h30 : **Mickaël Féval** et **Julien Courtin**, en ouvrant « **Molène** », Olivia et Mickaël transmettent à Julien, à leur côtés depuis 10 ans, l'amour de la Bretagne.

17h30 : **Emmanuel Perrodin**, la transmission par le livre « **la bibliothèque idéale d'Emmanuel Perrodin** », le chef itinérant combine une recette avec les trois livres qui ont le plus compté pour son apprentissage de la cuisine.

Samedi 9 juin :

11h30 : **Nadia** et **Reine Sammut** avec **Ernest Hung Do** « **La Fenière**, la belle histoire qui continue »

15h30 : **Pierre Reboul** avec **Jeanne Martinier** qui accompagne le chef depuis la réouverture du **Château de la Pioline** (Aix en Provence).

17h30 : **Clément Higgins**, **Les Bricoleurs de douceurs**, forme sa seconde **Clémence** depuis l'ouverture il y a 2 ans. Clément et Clémence, la jeunesse forme la jeunesse...



Coté Sud 2017 - ©JP Garabedian

Dimanche 10 juin :

11h30 : **Anna Bini** « La transmission de la Pasta » d'Anna à **Monica** chef de cuisine qu'elle a formée à **Casa Bini** (Paris).

15h30 : **Christelle Brua**, Chef Pâtissière du **Pré Catelan**\*\*\* (Frédéric Anton à Paris) et Germain son second qu'elle a formé à ses côtés depuis 2014.

17h30 : **Mathias Dandine**, **Les Lodges Ste Victoire** (Tholonet) arbitre les recettes provençales « Revisitées » salées et sucrées par la « Brigade de Rêve : démo collective et festive » avec une pizza « provençale » par **Davide Dalmasso**, **La Cambuse**, et son pizzaiolo **Sébastien Richard**, **Le Panier de Sébastien**, etc...

Lundi 11 juin :

11h30 : **Ludovic Turac** d'**Une Table, au Sud** (Marseille) et **Fanny Aimerait** sa seconde qu'il forme depuis 5 ans.

15h30 : **Sylvain Erhardt, Albin Sarnette, Meigge** et **Richard Auray** : « Collaboration chefs-agriculteurs : mode d'emploi » A Sénas, la transmission du champ à l'assiette : asperges de **Roques Hautes**, et restaurant **Le Bon Temps**.

**3 démonstrations** suivies de dégustations chaque jour à 11h30, 15h30 et 17h30 orchestrées par **Anne Garabedian**, journaliste culinaire et rédactrice en chef du magazine **Le Cœur des Chefs**.

Accès libre et gratuit avec la complicité de **Davide Dalmasso** (La Cambuse).



Coté Sud 2017 - Christelle Brua\*\*\* Le Pré Catelan (Paris) - ©JP Garabedian

### **Dream-team :**

« La Brigade de Rêve » est de retour : une bande de potes, tous réunis par une passion des produits et du geste, soudés par une sauvage tendance à faire du bruit... Ensemble, ils nous réservent dimanche soir une ambiance tapageuse, certes, mais ils sont surtout les meilleurs ambassadeurs de nos recettes provençales, qui cette fois, seront revisitées ! Le dimanche à 17h30.

### **Les producteurs d'ici à l'honneur :**

Chaque jour, les chefs pourront cuisiner avec le meilleur de la Provence : les huiles d'olive et produits médaillés au **Concours Général Agricole** seront mis à leur disposition par la **Chambre Régionale d'Agriculture Provence Alpes Côte d'Azur**, qui vous proposera également d'accorder chaque recette avec un vin d'ici.

Avec la collaboration de **Lacanche-Westahl** pour **Morcrette**.

« 20 ans. Le bel âge. Un joli parcours et des liens, des amitiés nouées un peu plus fort à chaque édition et l'envie de continuer à porter l'ébullition créative du sud, son art de vivre ce 'je ne sais quoi' qui fait qu'on y est bien. Certainement un mélange de douceur, de savoir-faire, de modernité, de couleurs, de senteurs, de saveurs. Vivre Côté Sud est plus qu'un salon, c'est un rendez-vous où se



retrouvent depuis longtemps et pour longtemps, des passionnés et des fidèles chaque année plus nombreux. C'est pour eux, exposants et visiteurs que nous avons plaisir à réaménager le Parc Jourdan et à créer la surprise chaque année. Vivre Côté Sud, c'est un rendez-vous qui exprime si bien l'essence et l'esprit de la Méditerranée. La soirée du vendredi soir s'est vite imposée comme la soirée qui marque le lancement de la saison. Celle de nos 20 ans aura une saveur particulière » souligne **Florence Colonna, commissaire générale**.

### **Salon Vivre Côté Sud**

**Aix-en-Provence, Parc Jourdan**

Du **vendredi 8** au **lundi 11 juin 2018**

Horaires :

De 10h00 à 23h30 le vendredi (nocturne)

10h00 à 20h00 le samedi

10h00 à 19h00 le dimanche

10h00 à 18h00 le lundi

Entrée : **10 euros** - Tarif réduit : **8 euros**

Photos Coté Sud 2017 - ©JP Garabedian

## **RELIRE**

Fête de la gastronomie Nadia Sammut présente « la cuisine libre »

FOOD'IN SUD 2018 : Le programme complet de la 3ème édition Battle Gourméditerranée / Toques Blanches Lyonnaises : la revanche !

Food In Sud : « Tables 13 » a permis la rencontre des chefs et des artisans-producteurs

Les nominés des Prix Gastronomades 2015 dévoilés !