



MON
CÔTÉ
SUD



avec *Christophe Michalak*
à *Maussane-les-Alpilles*





« **Mon Côté Sud** », c'est l'exploration d'une ville ou d'un village guidée par une personnalité qui nous la fait découvrir avec générosité. On suit cette personnalité dans les lieux qu'elle souhaite nous faire découvrir, mais également à travers **ses souvenirs et son attachement à sa part du Sud**. Elle partagera avec nous les activités et découvertes du lieu qui lui tiennent à cœur, qu'elles soient patrimoniales, culinaires, artisanales, culturelles, sociétales, environnementales... avec de belles rencontres humaines au programme. Patrick Bosso, Charles Berling, Grégory Montel, Melissa Theuriau et beaucoup d'autres ont accepté de se dévoiler et de nous faire découvrir **l'âme de cette région et de ses habitants**.





MAUSSANE-LES-ALPILLES AVEC CHRISTOPHE MICHALAK

Réalisé par Romain Fiorucci

Diffusion le **samedi 24 février** à 12h55

France 3 Provence-Alpes-Côte d'Azur

RÉSUMÉ

Dans ce nouvel épisode de **Mon Côté Sud**, **Christophe Michalak** nous emmène à **Maussane-les-Alpilles**, pour un épisode entre artisanat et gourmandise !

Depuis 30 ans il enchante nos papilles avec ses créations pâtisseries. Couronné **champion du monde** en la matière en 2005, il a côtoyé les plus grands comme Pierre Hermé, ou Alain Ducasse ; et a exercé son talent dans les plus prestigieux établissements de New York à Tokyo, en passant par Londres et Paris. **Si la pâtisserie connaît son heure de gloire à la télévision c'est en grande partie grâce à son influence.** Depuis quelques années, il a posé ses valises à Maussane-les-Alpilles, où il y a découvert des artisans et des personnalités incroyables, qu'il nous emmène rencontrer.

Au cœur des Alpilles, Christophe nous présente sa voisine **Edith, oléicultrice et présidente du moulin de Maussane**, qui nous partage les secrets de ses vergers, et nous convie à une dégustation d'huile d'olive !

Christophe nous entraîne ensuite chez **Marie-Caroline Guérin, la fondatrice de "L'antidote"**, une boutique de création de **bougies 100% végétales**. Après avoir affronté un cancer, Marie-Caroline a changé radicalement de vie, trouvant dans la création de bougies une forme d'antidote à ses épreuves. Christophe la rejoint pour concevoir une bougie sur mesure, mêlant des notes envoûtantes d'oranger et de bergamote...

Direction l'école "**Le Domaine du Possible**", une initiative qui tient particulièrement à cœur à Christophe. Ce lieu s'efforce de **réinventer le modèle éducatif traditionnel**, en accueillant les enfants marginalisés par le système scolaire classique. Véritable phare dans le paysage éducatif contemporain, cette école propose une alternative précieuse en encourageant les enfants à devenir les acteurs principaux de leur propre apprentissage.

Place au dessert ! À **Saint-Rémy-de-Provence**, c'est avec **Pierre Lilamand**, confiseur depuis cinq générations, que nous découvrons les coulisses de la fabrication des **fruits confits** dans ses ateliers. Pour clôturer cette journée gourmande en beauté, Christophe relève le défi de Pierre en nous concoctant un **dessert à base de fraises confites**, qui éveille irrésistiblement nos papilles !



PROCHAINES DIFFUSION



Marseille, avec **Titoff**
Samedi 2 mars à 12h55



CONTACT



ulyse.bonnevie@13prods.fr



04 91 09 14 21



facebook.com/13prods



[@13productions13](https://www.instagram.com/@13productions13)



twitter.com/13productions13

DISTRIBUTION

Christophe Michalak

Chef pâtissier

Edith Favier

Oléicultrice

Marie-Caroline Guérin

Fondatrice de L'antidote

Jean Rakovitch

Directeur de l'école Domaine du Possible

Linda Segura

Professeur des écoles

Pierre Lilamand

Confiseur