



**ENTREPRISE
RICHEZ OLIVIER**

Rénovation - Isolation
Couverture - Charpente
Zinguerie

04 93 76 17 42 / 06 10 04 15 10

olivier.richez@live.fr

www.couverture-charpente-levens.fr

La cuisine niçoise au patrimoine national

p. 2 à 8



PHOTO CYRIL DODERGNY

La cuisine niçoise, vraiment aux petits oignons !

Tourte de blette, socca, pissaladière copieusement arrosée d'huile d'olive, pan bagnat, petits farcis, merda de can, stock-fish... Mais oui, vous êtes bien à Nice ! Si la capitale azurée est connue pour son histoire, son architecture, son cadre exceptionnel et sa Baie des Anges, la cuisine préparée ici avec amour, avec les bons produits du terroir et le tour de main transmis de génération en génération, est aussi une ambassadrice pour la renommée de la ville et de sa région.

Pour nos visiteurs, le voyage commence souvent dans l'assiette, et pour nous autochtones, rien de plus précieux que ces moments partagés autour d'une table rassemblant la famille et les amis.

Un péché de gourmandise ?

Peut-être, mais c'est tellement bon...

Comme tout ce qui est exceptionnel, la cuisine de Nice est souvent « imitée », bien sûr jamais égalée. Et gare à ceux qui osent transgresser les traditions : comme le barde d'Astérix, ils pourraient terminer le festin bâillonnés et attachés dans un arbre...

Saviez-vous que notre pan bagnat est entré au « patrimoine français » en octobre dernier ? Une reconnaissance pour le « sandwich » ensoleillé, signature gustative du Comté de Nice, trésor national, dans lequel



Photo Cyril Doderigny

« Li es mai de 200 receta ouriginali, si basant sus de proudouch venant en proumié de la vièa Countèa de Nissa »



on incorpore (entre autres) tomates, radis, fèves et cébettes, œuf dur, olives noires et anchois, mais non, non, non pas de vinaigrette ! (voir recette en pages suivantes).

Ce savoir-faire, il faut le protéger, pour éviter les dérives qui dénatureraient l'authenticité.

C'est pour cela que le label « Cuisine nissarde » a été créé il y a un quart de siècle par le Cercle La Capelina d'or sur lequel l'office de tourisme métropolitain Nice Côte d'Azur veille

comme le lait sur le feu et fait vivre. Et on ne rigole pas : un comité technique a été mis en place afin de définir des critères de sélection portant sur les recettes, mais aussi sur la qualité des produits et de l'accueil. Le label est attribué aux restaurateurs

« qui œuvrent à la valorisation de la cuisine niçoise, qui s'engagent sur le respect des recettes, la qualité des produits et des matières premières utilisées, la qualité d'accueil et d'information de la clientèle comme la conformité avec la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité ». Tout est dit dans cette profession de foi. Les établissements se reconnaissent au logo officiel. Il ne vous reste plus qu'à passer... à table !

MICHEL BERRY

Un véritable trésor dans son assiette !

Les racines

La cuisine niçoise est une cuisine « de transition » entre la Provence et l'Italie, entre la Méditerranée et les Alpes. Elle est riche des produits de son terroir que les cordons bleus savent marier en un bouquet de saveurs subtiles. Si elle est avant tout la cuisine du soleil et celle de la bonne santé pour le grand public, les connaisseurs distinguent des subtilités entre la « niçoise », la « mentonnaise » et la « monégasque » qui ont chacune leurs particularités.

200 recettes

Avec plus de deux cents recettes originales, elle est l'une des plus riches (et des plus savoureuses) de nos régions. « Son originalité est aussi due à l'isolement politique et géographique du Comté de Nice pendant plusieurs siècles, créant une cuisine d'autarcie alimentaire dans une région montagneuse et pauvre. Cette incitation à l'inventivité a contribué à ancrer la cuisine niçoise dans l'identité et les valeurs locales ».

(Ref : Wikipédia).

Quel mesclun !

Honneur à la salade niçoise, mondialement connue, qui se déguste en entrée et peut même faire un plat complet sain et riche en goûts.

À son « menu » : cébettes, tomates, fèves, céleri, petits artichauts violets, poivrons verts et rouges, feuilles de basilic, œufs durs, filets d'anchois, huile d'olive et olives de Nice. Mais ni mayonnaise, ni ketchup !



Une affaire de famille(s)

C'est avant tout une cuisine familiale, transmise de parents à enfants, réalisée avec des produits du terroir mais préparés et assemblés sur la base de « recettes immuables ».

Les bons produits

Si les terres maraîchères sont en nette régression dans la vallée du Var du fait de l'urbanisation de Nice Éco Vallée, de nombreux agriculteurs des A.M. produisent - souvent en bio - tout ce qu'il faut pour se régaler. On les retrouve sur les principaux marchés et parfois à la vente directe à l'exploitation. C'est un gage de qualité.

Sur le pouce aussi

Pas d'élitisme ! On peut manger « niçois » et très bon sans se ruiner : une belle part de pissaladière ou de socca, des petits farcis achetés au coin de la rue... Il y a même des snacks officiellement labellisés !

À table !

Le label « Cuisine nissarde » est attribué par l'office de tourisme métropolitain aux restaurateurs qui s'engagent sur le respect des recettes, la qualité des produits, la qualité d'accueil et d'information de la clientèle.

Des valeurs sûres !

(Photo DR Fred Benenson)

Alex Benvenuto : « Transmettre notre tradition culinaire »

En vue de l'inscription à l'UNESCO des « Pratiques culinaires du pays niçois, de la mer à la montagne », une association, représentée par son président Alex Benvenuto et son vice-président Pierre Belleudy, a été créée en 2017.

En octobre 2019, le Comité du patrimoine ethnologique et immatériel du ministère de la Culture a émis un avis favorable à l'inscription des pratiques culinaires du pays niçois à son inventaire. Questions à Alex Benvenuto, retraité, ex-DRH au Crédit agricole, passionné de jazz et de culture du pays de Nice, auteur de vingt-cinq livres dont plusieurs sur la cuisine niçoise.

Alex Benvenuto, la cuisine niçoise va-t-elle être classée à l'UNESCO ?

Le 15 octobre 2019, le ministère de la Culture a tranché : la cuisine niçoise fait désormais partie du patrimoine culturel immatériel national. C'est en 2017 que Franck Bermond, professeur de cuisine à Sophia-Antipolis et au Greta, responsable de l'école de cuisine niçoise à Nice, a eu le premier cette idée farfelue. Maintenant, nous avons bon espoir d'être à l'UNESCO en 2021.

Comment fonctionne l'association ?

Durant deux ans l'association a réuni un comité technique et scientifique de vingt experts, compétent et représentatif, avec mission d'analyser et établir les différents aspects de la cui-



sine niçoise. Je précise que nous sommes tous des bénévoles. Nous n'avons pas de sponsor, pas de financement, nous sommes de vrais passionnés.

Que vous apportera l'UNESCO ?

Ce classement est un outil formidable. Il va permettre de renforcer la prise de conscience de l'importance de la cuisine dans la culture et le patrimoine niçois. Il faut tout mettre en oeuvre pour la mettre en valeur. Cela passe par la Sauvegarde, l'Evolution et la Transmission en tant qu'élément de notre identité au même titre que notre histoire ou notre langue. Cette cuisine est spécifique parce qu'on allie la douceur de la mer à la rudesse de la montagne.

Quels sont vos objectifs ?

Notre but n'est pas de dire qu'on interdit la mayonnaise dans le pan bagnat, mais de transmettre ce patrimoine culinaire.

Nous devons évoluer : une tradition figée est une tradition morte. Déjà, des cours de cuisine niçoise sont donnés au lycée hôtelier. Nous allons aussi favoriser les circuits courts, les produits locaux.

RECUEILLI PAR DAVID VINCENT

- Voir l'émission de la Météo à la carte : « La gastronomie niçoise inscrite au patrimoine culturel français ! » sur Youtube.

- Le samedi 22 février à 15 heures au MAMAC, dans le cadre de « Nice, ville d'art et d'histoire », conférence d'Alex Benvenuto sur la cuisine niçoise : « Du garum au pissalat ».

L'atelier cuisine niçoise dirigé par Franck Bermond

La ville de Nice a la volonté de valoriser la cuisine niçoise en offrant un lieu de transmission et d'apprentissage autour des savoir-faire culinaires et traditionnels. C'est ainsi que l'Atelier cuisine niçoise, dirigé par Franck Bermond (photo), propose depuis le 16 décembre 2019 des cours de cuisine locale, des concours culinaires, des conférences, des présentations et des découvertes d'artisans. Situé en plein coeur de la Vieille-

Ville, au sein du palais du Sénat, cet atelier est ouvert aux personnes désirant apprendre à réaliser les recettes emblématiques de la cuisine niçoise avant de les déguster sur place ou de les emporter.

2, rue du Sénat, 06300 Nice
04.97.13.35.85 ou 04.37.13.44.56
lateliercuisinenicoise@ville-nice.fr
www.lateliercuisinenicoise.fr



Jacques Gantié : « Les recettes sont immuables »

Jacques Gantié, écrivain, journaliste, ex-éditorialiste et grand reporter à Nice-Matin où il tient la chronique « Saveurs » nous régale de ses coups de cœur sur son blog www.jacquesgantie.com. Son point de vue avisé et gourmand sur la cuisine niçoise.

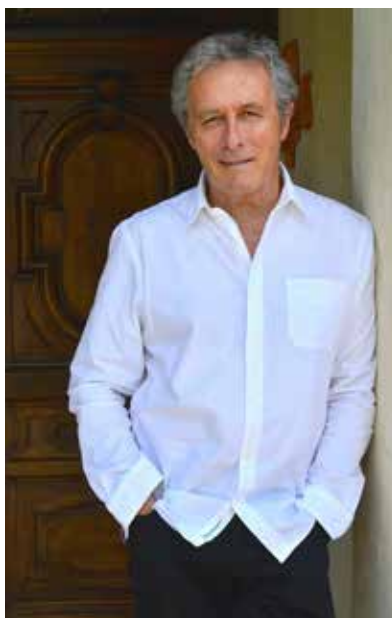
Où en est la cuisine niçoise aujourd'hui ?

C'est un paradoxe : elle est connue et appréciée, mais les adresses ne se sont pas multipliées ces dernières années. Elle est pourtant portée par des gens de talent, comme Dominique Le Stanc, qui avait deux étoiles au Chanteclerc, et qui a une histoire étonnante puisqu'il a repris à la famille Giusti « La Merenda » près de la mairie de Nice. C'est de la belle et bonne cuisine niçoise, le plus difficile étant de faire toujours la même chose mais bien. Il y a aussi d'autres bons restaurants rue Grimaldi, comme le « Davia » de Pierre Altobelli.

Peut-il y avoir de la bonne cuisine niçoise ailleurs que dans le Comté de Nice ?

Non. Des chefs peuvent s'en inspirer, mais il faut évidemment les produits du terroir. On trouve ailleurs des adresses respectables, mais comme les bouchons lyonnais, elle est submergée par une bistronomie dynamique qui attire la clientèle jeune.

Peut-on toucher à la tradition et mettre par exemple de la mayonnaise dans le pan bagnat ?



Sans être intégriste, il faut respecter nos plats, la manière dont les assiettes sont assemblées. Les recettes sont immuables. C'est une cuisine de couleurs impressionnistes, avec le rouge, le jaune, le vert. Ajouter du quinoa ou des nouilles, c'est n'importe quoi ! Cela dit, même Escoffier avait un peu dérapé... Le classement à l'Unesco est important pour la reconnaissance, mais à condition que ce soit pour avancer, pas pour célébrer et commémorer.

Car si rien ne bouge...

Le grand chef Jacques Maximim a eu une approche intéressante. Il a été le premier à mettre sa touche personnelle en introduisant la courgette fleur au début des années 80. C'est une évolution subtile, comme celle de la ville de Nice, où quinze ans auparavant il y avait un parcours de cuisine niçoise bien balisé. Aujourd'hui, beaucoup de petites adresses ont disparu, notamment sur les collines de Bellet du fait de l'urbanisation. Des actions comme celle de la Capelina sont très positives car elles mettent en lumière notre richesse gastronomique. Il y a aussi le travail érudit du magazine « Lou Sourgentin » qui fixe la mémoire. Pour ceux qui veulent manger vraiment niçois, le livre de Jacques Médecin « La bonne cuisine du Comté de Nice » reste un repère.

RECUEILLIS PAR MICHEL BERRY (Photo DR)



ALP'AZUR AUDIT

Société d'expertise comptable

Tél: 04.22.70.01.89

@ : lionel.alpazuraudit@orange.fr
@ : cmaria.alpazuraudit@orange.fr



180, Avenue de la Porte des Alpes - Plan du Var - 06670 LEVENS

Les restaurants labellisés

Les restaurants listés ci-dessous ont tous obtenu le label « Cuisine nissarde » :

Vieux-Nice

CHEZ THÉRÉSA

Cuisine spécialisée - Sans gluten - Pizza - Traditionnelle - Végétarienne - Pause gourmande. Cuisine niçoise depuis 1925. Nichée au cœur du vieux Nice, cette institution niçoise propose de déguster l'authentique socca, cuite au feu de bois.

28, rue Droite, 06300 Nice, tél. 06.13.53.11.76.

LU FRAN CALIN

Régionale française - Cuisine niçoise - Méditerranéenne - Cuisine spécialisée - Traditionnelle. Restaurant labellisé cuisine nissarde traditionnelle. Cours de cuisine à la demande, du mardi au samedi matin. 70 € par personne, repas inclus.

5, rue Francis-Gallo, 06300 Nice, tél. 04.93.80.81.81.

SOCCA DU COURS

Dégustation de spécialités locales faites comme à la maison, spécialités niçoises : socca, pissaladière, petits farcis, daube, cannellonis...

Cours Saleya, 06300 Nice, tél. 04.83.39.70.27.

RESTAURANT

LA TABLE ALZIARI

Régionale française - Cuisine niçoise - Méditerranéenne.

4, rue François-Zanin, 06300 Nice, tél. 04.93.80.34.03.

ACCHIARDO

Régionale française - Cuisine niçoise - Cuisine spécialisée - Traditionnelle. Restaurant traditionnel niçois tenu par la famille Acchiardo depuis 1927 (quatre générations).



38, rue Droite, 06300 Nice, tél. 04.93.85.51.16.

LE SAFARI

Régionale française - Cuisine niçoise - Méditerranéenne - Cuisine spécialisée - Pizza - Traditionnelle. La carte du restaurant mise sur le terroir niçois avec la fameuse bagna cauda, la cascade niçoise, suivie d'un plat de calamars aux artichauts, de pâtes fraîches au véritable pistou, sans oublier les viandes et les pizzas cuites au feu de bois.

1, cours Saleya, 06300 Nice, tél. 04.93.80.18.44.

A BUTEGHINNA

Régionale française - Cuisine niçoise - Provençale - Cuisine spécialisée - Végétarienne - Services. Niché entre un escalier et une ruelle du Vieux Nice, ce restaurant respire l'authenticité. A Buteghinna propose une cuisine régionale traditionnelle, élaborée dans le respect de la tradition et du goût des produits, toujours très frais et même du jardin, cuisinés et préparés selon les recettes du comté.

11, rue du Marché, 06300 Nice, tél. 04.93.92.28.22.

Nice Ville

RECETA DE JOU

Snack traiteur nissart. Dans une ambiance de marché, venez déguster spécialités niçoises et autres gourmandises. 4, place de la Gare-du-Sud, 06000 Nice, tél. 06.80.28.18.77.

LA CANTINE DE LULU

Régionale française - Cuisine niçoise - Méditerranéenne - Provençale - Cuisine spécialisée - Traditionnelle. Tous les jours, c'est le repas familial du dimanche ! La cuisine d'une grand-mère niçoise qui reçoit sa famille.

26, rue Alberti, 06000 Nice, tél. 04.93.62.15.33.

LA RATAPIGNATA

« LE RENDEZ-VOUS NIÇOIS »

Régionale française - Cuisine niçoise - Méditerranéenne - Provençale - Cuisine spécialisée - Traditionnelle. Cuisine locale à base de produits frais. Tenu par trois frères, dans un cadre chaleureux et authentique, ce restaurant est spécialisé dans les plats niçois tel que le stockfish, les tripes, gnocchi maison et daube de joue de bœuf, encornet, pissaladière, farcis, soupe au pistou, escargots et bien d'autres.

63, avenue du Ray, 06100 Nice, tél. 04.92.15.06.39

LOU PELANDRON

Restaurant niçois, quartier de la li-

bération. Cuisine simple et familiale dont les spécialités sont les petits farcis, le pan bagnat et la pissaladière... Tout ça dans une ambiance chaleureuse et sympathique.

4, boulevard Joseph-Garnier, 06100 Nice, tél. 04.93.98.47.06

LE TCHITCHOU

Régionale française - Cuisine niçoise. Spécialités niçoises.

29, avenue Georges-Clémenceau, 06000 Nice, tél. 09.83.32.15.30.

LA ROTONDE

Régionale française - Cuisine niçoise - Méditerranéenne - Provençale - Service après 22 h. Avec son décor éclatant de couleurs, son carrousel du XVIII^e siècle et ses chevaux de bois. Hôtel Le Negresco, 37, Promenade des Anglais, 06000 Nice, tél. 04.93.16.64.00.

CHEZ DAVIA

Régionale française - Cuisine niçoise - Méditerranéenne - Provençale.

11 bis, rue Grimaldi, 06000 Nice, tél. 04.93.87.91.39.

Port/Acropolis/ Nice-Est

LOU BALICO

Régionale française - Cuisine niçoise - Méditerranéenne - Services - Service après 22 h - Vente à emporter. Lou Balico est une institution qui enchante les amateurs de cuisine niçoise (socca, merda de can, petits farcis...).

20, avenue Saint-Jean-Baptiste, 06000 Nice, tél. 04.93.85.93.71.

LE JARDIN D'HÉLÈNE

Régionale française - Cuisine niçoise - Services - Vente à emporter. Spécialités selon la tradition niçoise, faites maison avec des produits frais.

15, rue de Orestis, 06300 Nice, tél. 04.93.89.17.94.

Exposition

« Cuisine nissarde »

LA TABLE « À » JULIE

Régionale française - Cuisine niçoise - Méditerranéenne - Pause gourmande - Apéro tapas - Services. Restaurant de spécialités niçoises. La carte surfe sur un esprit niçois. Courte, elle va à l'essentiel : une ardoise renouvelée chaque semaine au gré des saisons, et du marché ainsi qu'un plat du jour. 50, rue Arson, 06300 Nice, tél. 04.92.04.43.50

Nice Nord

LA GAITÉ NALLINO

Régionale française - Cuisine niçoise . Restaurant niçois de tradition familiale depuis quatre générations. Dans le quartier de Cimiez, un restaurant niçois utilisant tous les produits frais locaux pour valoriser une cuisine traditionnelle : farcis, pissaladière, raviolis... tout est maison ! 72, avenue Cap-de-Croix, 06100 Nice, tél. 04.93.81.91.86.

L'AUTOBUS

Régionale française - Cuisine niçoise - Méditerranéenne - Provençale. Tout près de la cascade de Gairaut, L'Autobus sélectionne des produits frais et locaux pour vous faire partager son amour d'une cuisine niçoise simple et authentique. 142, avenue de Gairaut, 06100 Nice, tél. 04.93.84.49.88.

La Gaude

LA GAUDRIOLE

Régionale française - Cuisine niçoise. 6, rue Centrale, 06610 La Gaude, tél. 04.93.24.88.88.

Toudon

LA CAPELINE

Régionale française - Cuisine niçoise



. Cuisine faite maison : spécialités niçoises (une des particularités les Pelotons, petits raviolis « sans pâte »). Dans les assiettes, la cuisine locale est mise à l'honneur : pissaladière, salade... Hameau Vescous, 06830 Toudon, tél. 04.93.08.58.06.

Gilette

LOU COUNTEA

Régionale française - Cuisine niçoise. 7, place du Docteur-Morani, 06830 Gilette, tél. 04.93.73.97.50.

La Colle-sur-Loup

NOTES DE CUISINE

A l'occasion d'un moment convivial, initiation à la gastronomie niçoise, aux secrets d'une cuisine de terroir conviviale pour réaliser des plats savoureux autour de produits locaux. Pissaladière, petits farcis, tourte de blettes... 39, rue Yves-Klein, 06480 La Colle-sur-Loup, tél. 07.83.34.65.94

Castagniers

CHEZ MICHEL

Régionale française - Cuisine niçoise. Depuis trois générations, le restaurant Chez Michel est une institution et une référence de l'arrière-pays niçois.

Authentique cuisine dans le respect de la tradition et de la qualité, avec ses spécialités niçoises.

1, place Saint-Michel, 06670 Castagniers, tél. 04.93.08.05.15.

Villefranche-sur-Mer

LOU BANTRY

Régionale française - Cuisine niçoise. 13, quai Amiral-Courbet - 06230 Villefranche-sur-Mer, tél. 04.93.91.87.68.

St-Laurent-du-Var

LA PASSION DES METS

Régionale française - Cuisine niçoise - Cuisine spécialisée - Traditionnelle - Services - Vente à emporter. Restaurant - Traiteur de spécialités niçoises. La passion des mets, c'est l'histoire de Nicolas et Sophie Dulong du Lycée Hôtelier Paul-Augier à Nice, deux chefs cuisiniers passionnés de Nice et de la merveilleuse cuisine niçoise. 18, boulevard Louis-Roux, 06700 Saint-Laurent-du-Var, tél. 04.93.89.46.17.

Vence

SIAN D'AQUI

Régionale française - Cuisine Niçoise Restaurant de spécialités niçoises. Situé sur l'une des plus belle place

de la cité historique, ce restaurant propose les classiques de la cuisine niçoise tout en profitant du calme et du charme de ce lieu. Tous les plats sont faits maison, à partir de produit bio et locaux.

9, place du Peyra, 06140 Vence, tél. 09.54.95.10.84.

Le Broc

RESTAURANT L'ESTRAGON

Régionale française - Cuisine niçoise. Cuisine traditionnelle, avec terrasse et jardin, dans l'arrière-pays niçois. 101, route de Nice, 06510 Le Broc, tél. 04.93.29.08.91.

Levens

SAS BABI

Régionale française - Cuisine niçoise. 201, avenue du Général-de-Gaulle, 06670 Levens, tél. 04.89.97.12.30.

A emporter et snacks labellisés

« Merenda e Goustaroun » : ces établissements listés ci-dessous sont tous labellisés « cuisine nissarde ». Cette catégorie a été créée en 2017. Elle reflète parfaitement l'habitude locale de manger en plein air.

CHEZ THÉRÉSA (Vieux-Nice) ; RECETA DE JOU (Nice) ; LE JARDIN D'HÉLÈNE, (Port/Acropolis/Nice-Est) ; LOU PELANDRON (Nice) ; SOCCA DU COURS (Vieux-Nice) ; A BUTEGHINNA (Vieux-Nice) ; SAS BABI (Levens).

Lou Balico : Sarah Issautier perpétue la tradition

Dans la famille Issautier, je demande le père. Jo, ancien chef cuisinier, a laissé les rênes du restaurant Lou Balico à sa fille Sarah, 35 ans. *« Ma mère, Adrienne Ghiglion-Issautier, a commencé la cuisine en 1945, raconte Jo Issautier. Après avoir tenu un restaurant place Garibaldi, puis l'Escalinada, rue Pairolière en 1951, elle s'est installée avenue Saint-Jean-Baptiste il y a quarante et un ans. Inspirée par mes grands-mères qui lui ont tout appris, Adrienne a elle-même inventé des recettes de cuisine niçoise. Elle est la première à présenter les beignets de fleurs de courgettes. Elle était*



complice et rivale d'Hélène Barale ». Lou Balico est bien sûr labellisé « cuisine niçoise ». Sarah Issautier, fille de la troisième génération, qui a repris la gestion du restaurant avec son équipe, dont John, chef cuisinier : *« Pour nous, cette reconnaissance est d'autant plus importante que nous nous sommes à l'origine de cette idée, indique Sarah Issautier. Au comité technique, nous représentons le côté "restauration de génération en génération". Nous sommes heureux de la valorisation de la cuisine niçoise, c'est une reconnaissance de l'authenticité de notre travail ».* **D.V.**

La Gaité Nallino, depuis quatre générations



Fils de la quatrième génération de la famille Nallino, André est à la tête du restaurant « La Gaité Nallino », situé avenue Cap-de-Croix, entre Cimiez et Rimiez.

« Mes arrière-grands-parents ont créé cet établissement en 1875, raconte André Nallino. A l'époque, la salle du restaurant était une terrasse réservée aux danseurs ».

Le restaurant est labellisé « cuisine niçoise ». « Tous nos plats sont à 100% cuisine niçoise : daube, stock-

fish, raviolis, gnocchis fait maison, tourte de blette, farcis, poche de veau. Nous suivons un cahier des charges bien établi, nous respectons les recettes, les produits, la fraîcheur et la fabrication. Nous sommes contrôlés une ou deux fois par an ».

Sur la photo, de gauche à droite : André Nallino, Johanna Crené, chef adjoint, et Alexandre Lalli, chef cuisinier. Absents : Jean-Paul Heuzard, commis de cuisine ; Marie Le Goriadec, Sophia Arena et Melissa Bacher, serveuses

Chez Michel, rendez-vous culinaire à Castagniers

À Castagniers, le restaurant Chez Michel est aussi labellisé « cuisine niçoise ».

« L'établissement, qui comprend aujourd'hui une grande salle de 130 couverts et une terrasse pouvant contenir 150 clients, a été construit en 1950 par mon père Louis, indique Francis Michel, 74 ans, maître restaurateur depuis 2013. Quand mon père est décédé, j'avais 11 ans. Ma mère, Marie, a repris les rênes du restaurant pour proposer une cuisine familiale traditionnelle et niçoise.

C'est en 1978 que j'ai pris la suite avec mon épouse Jeannine. Aujourd'hui, nous sommes aidés par mon fils Jean-Louis (sur la photo, à droite) qui s'occupe du bar et de la salle ». Le plat favori des clients, les raviolis à la daube niçoise. « Ils sont faits main, à la manière de Marie, ma grand-mère, poursuit Francis Michel. Nous servons aussi le pan bagnat, les petits farcis, les capouns (chou farci), les beignets de fleurs de courges, les tripes niçoises et la tête de veau ». **D.V.**



Municipales

Hervé Paul brigue un quatrième mandat

Hervé Paul, maire depuis 2001, briguera un quatrième mandat à la tête de la liste « Tous ensemble pour Saint-Martin-du-Var ».

M. le maire, pourquoi vous représentez-vous ?

J'aime mon village. J'y suis né et j'y ai grandi, j'ai toujours vécu là. Je suis attaché à Saint-Martin-du-Var, j'essaie de le servir. Je veux améliorer encore la qualité de vie des villageois. Je rencontre des gens qui me disent : « Monsieur le maire, on est ravis d'habiter à Saint-Martin-du-Var où l'on trouve tous les services possibles. Mais, en plus, on a l'esprit du village, la tranquillité ».

Quels sont vos objectifs ?

Ce qui m'importe, c'est la qualité de vie, la protection de l'environnement, que les gens soient épanouis. Je veux aussi améliorer le « vivre ensemble » et la solidarité entre jeunes et aînés. Nous avons déjà développé beaucoup d'activités



pour les jeunes, nous avons, par exemple le plus haut mur d'escalade de la région, des infrastructures sportives. D'autre part, une résidence seniors de 55 appartements va ouvrir mi-février. Nous privilégions le lien entre les générations. Nous organisons beaucoup de fêtes, nous avons un tissu associatif très dense. Nous comptons 500 adhérents dans nos associations sportives sur 3 000 habitants.

Que pensez vous des difficultés dénoncées par certains maires ?

Je ne me plains pas. Quand un dossier est compliqué je me retrouve les manches.

Nous rencontrons les gens, nous discutons, nous écoutons tout le monde. Nous sommes à leur service. Ce qui explique notre réussite. Nous rassemblons toutes les bonnes volontés, nous sommes sans étiquette. Je ne vois que l'intérêt du village. Et ma récompense est de voir les gens heureux.

RECUEILLI PAR DAVID VINCENT

Inscriptions sur les listes électorales : vous avez jusqu'au 7 février

Pour participer aux élections municipales et communautaires des 15 et 22 mars, vous pouvez encore vous inscrire sur les listes électorales jusqu'au 7 février.



Comment s'inscrire ?

- Sur internet en créant un compte sur service-public.fr (possibilité

de s'inscrire jusqu'au 7 février minuit).

- Par correspondance : en téléchargeant les formulaires d'inscription sur les sites web des communes.

- Vous pouvez aussi vous inscrire en vous rendant directement à la mairie de la commune où vous souhaitez vous inscrire.

Les pièces à fournir

- Un formulaire d'inscription disponible dans toutes les mairies
- Une photocopie d'un justificatif de domicile de moins de trois mois (facture de téléphone fixe, d'électricité, de gaz, etc.

DEVIS GRATUIT - ARRIÈRE PAYS NIÇOIS ET VALLÉES



- ◆ Couverture ◆ Charpente
- ◆ Etanchéité ◆ Isolation
- ◆ Zinguerie

www.pst06.fr - Tél. 04 93 27 84 46

Les bons petits plats de Miss Bretzel

Crêpes façon Apple pie

Instructions

Pour la pâte à crêpes :

Mélanger au fouet l'œuf et le sucre sans blanchir l'ensemble.

Ajouter 3 cuillères à soupe de farine (sur les 125 g) et un peu de lait (sur les 250g) puis mélanger au fouet.

Lorsque la pâte est homogène, ajouter à nouveau trois cuillères à soupe de farine et un peu de lait, puis mélanger à nouveau. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la farine. Cela permettra d'éviter la formation de grumeaux. Ajouter le reste de lait et l'alcool, bien homogénéiser.

Note : Il n'est pas obligatoire de laisser reposer la pâte au réfrigérateur mais il est tout à fait possible de la réaliser à l'avance.

Pour la cuisson, faire chauffer une poêle assez large avec un peu de beurre. Lorsqu'elle est bien chaude, déposer une louche de pâte à crêpes et la répartir sur toute la surface de la poêle.

Lorsque la crêpe se décolle, la retourner et poursuivre la cuisson encore 1 min environ. Graisser à nouveau la poêle puis répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte (avec cette quantité, vous devriez faire environ 5 crêpes, vous pourrez manger la 5^e sans scrupules).

Pour la garniture :

Éplucher les pommes et les poires puis les découper en petits cubes.



Les mélanger avec le sucre cassonade, la cannelle, la gousse de vanille et le jus de citron.

Dans une poêle, faire fondre le beurre puis ajouter les fruits.

Lorsqu'ils commencent à caraméliser, retirer du feu.

Répartir la garniture sur 4 crêpes et les rouler. Déguster chaud (il est possible de réchauffer les crêpes garnies au four quelques minutes).

Ingédients

Pour 4 pièces :

Pour la pâte à crêpes :

1 œuf
25 g de sucre
125 g de farine
250 g de lait
Une cuillère à soupe d'amaretto (facultatif)
Beurre pour la cuisson

Pour la garniture :

4 pommes
2 petites poires
100 g de cassonade
1 cuillère à café de cannelle
1 gousse de vanille
30 g de beurre
Le jus d'un demi-citron
1 cuillère à soupe de farine de maïs (facultatif)



Retrouvez
Miss Bretzel sur

rockthebretzel.com
info@rockthebretzel.com

Le mot de Miss Bretzel

Une recette assez simple à réaliser avec des saveurs classiques, mais tellement bonne qu'il serait dommage de passer à côté, surtout en cette période de l'année !

Soyons zen

Et si vous lâchiez prise ?

L'Access bars® se définit comme un soin énergétique. Car soyons bien clair autant que zen, il s'agit avant tout de bien-être.

Dans la pratique, la personne qui reçoit le soin est allongée et le praticien pose ses doigts successivement sur les 32 points de la tête. Ce n'est pas un massage car les doigts ne bougent pas. C'est une sorte de "nettoyage" qui permet de libérer les individus de leurs pensées, limitations et mémoires. Un peu comme si on effaçait des vieux fichiers sur un ordinateur. La méthode d'Access Consciousness a été conçue par Gary Douglas dans les années 1990 aux États-Unis. Elle s'appuie sur un ensemble d'outils énergétiques de développement personnel visant à se libérer de certains modèles de comportements, limitations, croyances, mémoires négatives et autres blocages. Tout comme les ordinateurs ont parfois besoin d'une réinitialisation pour repartir sur de meilleures bases,



Esthétique - Soins du corps
Massages - Prestations à domicile
Tél. 06.38.39.23.15 zenetsens.fr



notre système a besoin de faire le vide de certaines informations inutiles ou obsolètes pour faire de la place à un nombre infini de possibilités.

Qu'est-ce que les Bars ? Les « Bars » sont les espaces immatériels de stockage énergétique de toutes nos croyances, jugements, mémoires, limitations... C'est tout ce que notre conscience utilise de manière répétitive, sur le mode du pilotage automatique, pour provoquer nos réactions dans tous les domaines de la vie. En résumé, l'Access Bars® permet notamment de lâcher prise du mental, diminuer le stress et les angoisses, améliorer la confiance en soi, s'ouvrir au changement. Un moment de déconnexion totale.

*Pour ce moment de détente, deux possibilités : en pleine forêt dans un chalet en bois au Cervagne à Roquebillière ou un institut cocooning à Carros.
Vous pouvez contacter Gaëlle au 06 38 39 23 15
ou Amandine au 06 50 00 42 46.*

GRANIT Immobilier



**Toutes Transactions immobilières,
Villas, terrains et locations.
Conseils en aménagements fonciers**

Agrée FNAIM 2017

Avis de valeur offert en cas de mise en vente ou en location

Dally BERMOND ☎ 04.93.79.87.83 ☎ 06.11.16.01.42
20, boulevard Léon Sauvan - 06690 Tourrette-Levens
www.granitimmo.com - granitimmo@orange.fr

« Green deal » : les seize engagements concrets du Département

La protection de notre environnement, si menacé, passe à la fois par de grandes transformations qui appellent des investissements importants des collectivités publiques, mais aussi par de toutes petites choses à la portée de chacun. Comme les petits ruisseaux font les grandes rivières, nous sommes, chacun, placés devant nos responsabilités. Économiser, trier, ne pas sur-consommer est à la portée de tous ! Encore faut-il avoir conscience des enjeux pour nos enfants et petits enfants... Le Conseil départemental a lancé en juin 2018 son « Green deal », un plan ambitieux et concret sur dix ans qui va démarrer cette année.

« Il s'inscrit dans le contexte du changement climatique qui a aussi un impact local » explique Charles-Ange Ginésy. Les dernières pluies et inondations sont malheureusement là pour le rappeler. Il est même à craindre que ce qui est encore « exceptionnel » ne devienne régulier...



*Il faut protéger notre cadre de vie pendant qu'il en est encore temps...
(Photo MB)*

Autour du météorologue Louis Bodin, un comité d'experts a défini seize priorités pour le Département, seize qui ne dépendent que de notre volonté d'agir. Autrement dit, elles sont accessibles, et « on va y arriver » petit à petit, par des progrès dans les comportements, dans les façons de se déplacer, de se chauffer, de se nourrir, etc. Des petites touches qui amélioreront le tableau général.

En prenant l'initiative de ces changements, le Conseil départemental a donc choisi d'agir localement sur des

points qu'il maîtrise ou dont il a la responsabilité. Les collèges, les Ehpad, les routes, l'aménagement du territoire, etc. On lira ci-dessous les seize engagements.

Il est en tous cas impératif d'agir et vite pour que notre « maison » demeure habitable. Faire chacun de petits efforts, c'est une bonne résolution pour 2020 non ?

MICHEL BERRY

Un engagement sur dix ans

1. Diviser par deux le gaspillage alimentaire dans les collèges, soit 20 centimes économisés par repas réinvestis dans la qualité.
2. Augmenter la qualité des repas dans les cantines, avec 20% « au moins » de bio et 50% de produits labellisés.
3. Former les élèves aux pratiques éco-responsables pour qu'ils les transmettent ensuite aux familles.
4. Protéger de nouveaux espaces pour en faire de nouvelles zones naturelles (100 hectares dès cette année).
5. Création d'un «Green Day» au printemps pour sensibiliser les familles au jardinage, à l'environnement.
6. Mise en place d'une appli ludique pour découvrir la richesse écologique de nos grands parcs régionaux.
7. Créer de nouvelles pistes cyclables (EuroVélo 8 littorale entre Menton et Mandelieu, sur le parc de Sophia Antipolis, sur les «Balcons d'Azur»).
8. Favoriser le covoiturage avec la création de places de parking dédiées.
9. Aménagement de parkings à vélos dans les 28 collèges volontaires.
10. Création d'espaces de coworking sur le territoire pour travailler en évitant les déplacements.
11. Aller vers le «zéro pesticide» en sensibilisant les communes, agglos, le monde agricole et les jardiniers amateurs.
12. Soutien à l'agriculture locale, au pastoralisme dans les espaces départementaux.
13. Aide aux populations pour lutter contre la précarité énergétique en baissant les dépenses de chauffage par de meilleures installations.
14. Rénovation énergétique des bâtiments du Département, en particulier de tous les collèges.
15. Création d'un site web «Green deal» sur lequel on trouvera tous conseils utiles pour protéger l'environnement.
16. Intégration d'éco-critères dans les subventions attribuées.

Livres

Les coups de cœur de Mag

Le maître et Marguerite de Mikhaïl Boulgakov



Un roman fascinant écrit sous la dictature stalinienne. Boulgakov y consacra douze ans, il fut remanié plusieurs fois et publié vingt-cinq ans après sa mort, amputé d'une centaine de pages. Par le biais de cette histoire rocambolesque où plusieurs niveaux de lecture, intrigues, époques ou personnages s'entrecroisent, l'écrivain, miné par sa propre veulerie face à un régime lui imposant des écrits tronqués de leur substance, fait un parallèle avec Ponce Pilate, refusant par faiblesse de sauver Jésus et torturé jusque dans ses rêves.

"La Lâcheté n'est-elle pas le plus grand crime ?" Cette phrase revient comme un leitmotiv harceler les personnages, qui comme le procureur romain ou Le Maître, se retrouvent aux prises avec leur conscience. Lorsque le roman débute, il est question de l'existence ou non du Christ. Puis des phénomènes surnaturels vont se succéder et le diable aidé de ses suppôts, notamment le chat Béhémot doté de paroles, prendront un malin plaisir à déstructurer la machine bureaucratique si bien huilée, répandant tour à tour l'allégresse ou la consternation à

leur passage. Parallèlement à une dénonciation du totalitarisme, l'histoire de Marguerite prête à vendre son âme au diable et résolue à tout pour aider le Maître, apparaît comme la seule issue face à la persécution, l'unique liberté de l'écrivain. Jusque dans la mort, leur âme survivra et le génie résistera aux ténèbres. "Les manuscrits ne brûlent jamais" nous dit-il, hanté qu'il est et condamné au silence sur cette terre.

Une œuvre ébouriffante, incroyablement maîtrisée de bout en bout et qui procure d'emblée un immense plaisir même si on ne détient pas toutes les références. J'ai aimé retrouver la folie douce, l'humour slave parfois acide et ce léger non sens propres aux écrivains russes tels Gogol. Comme un condensé de vie où les méchants ne sont pas ceux que l'on croit, les bons pas si clairs, et les barrières Bien/Mal floues, souvent édictées par des lois iniques. Incroyable satire mixant l'Histoire, la religion et le fantastique qui emporte, même si quelques passages peuvent sembler un peu longs. Mais quel souffle!

Broché : 658 pages. Poche : 8,50 €. Éditeur : Robert Laffont (25 juin 2015)





S.A.S. Nicolas LANGLOIS
CHARPENTE
ZINGUERIE
COUVERTURE
CHALET EN BOIS

DEVIS GRATUIT
06 34 52 21 03
www.langlois-couverture.fr

994, route de Saint-Blaise
06670 Levens



sas langlois nicolas



nicolas.langlois06@hotmail.fr





Carneval...

L'ora de dinnar per lo ric

Es quora

a fam

Per lo paure

Es quora a da manjar...

L'heure du repas pour le riche

C'est quand il a faim

Pour le pauvre

C'est quand il a quelque chose à manger...

Tribolet > Triboulet (Sa Majesté

le Roi du Carnaval)

la Regina de li flors > la Reine

des fleurs

un carri > un char

lo passa carriera > le défilé

la màsquera > le masque

si mascara/s'estravestir >

se déguiser

lo Palhasso > la Paillasse

la ratapinhata > la chauve-souris

una aigla > un aigle

lo dimars gras > le mardi gras

lo fuec d'artifici > le feu d'artifice

li gansas > les ganses

un crespèu > une crêpe

Cançon oficiala dau Carneval dei escòlas dau 2009

> chanson officielle du Carnaval des écoles 2009 :

paraulas de Maurís

Viva, viva, ancuei es Carneval Viva, viva, anem toi balar

Es la fada Mascarada

En plaça Massena

Cercant dapertot

son calinhaire Chapacan...

Viva, viva, aujourd'hui c'est Carnaval Viva, viva, allons tous danser

Il y a la fée Mascarade

sur la place Masséna

Qui cherche partout

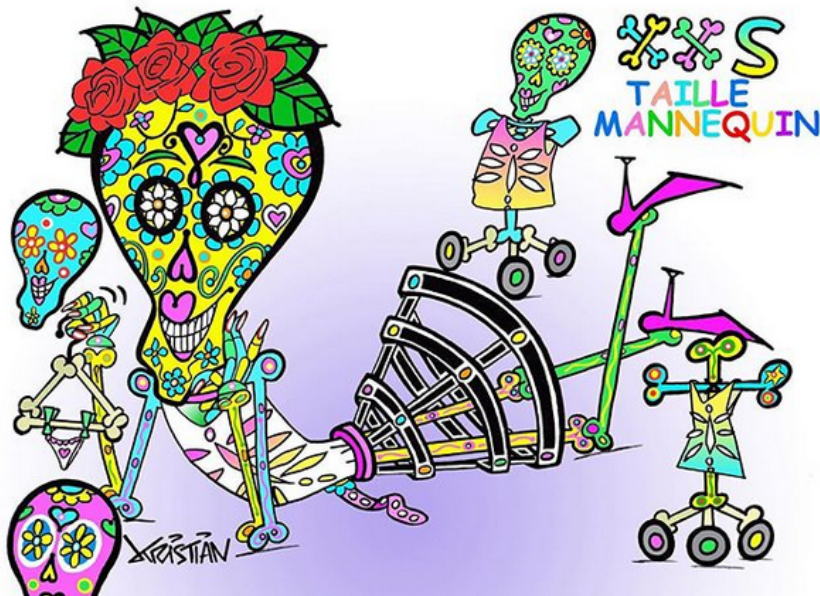
Son amoureux Chapacan...

lo rei de la mòda > le roi de la mode

cordurar > coudre

la cordurada > la couture

un ponch > un point



lo fieu > le fil

l'escaparon > le coupon de tissu

un dentelum > un tissu de dentelle

lu belòris / li belúrias > les habits de luxe

lu charchèlis > les parures, les atours

lu rifonfons > les fanfreluches

li daururas > les bijoux

la colana > le collier

lu pendins > les boucles d'oreille

la mòstra > la montre

tirar una capelada > saluer

Cançon oficiala dau Carneval dau 1922 > chanson officielle du Carnaval 1922 :

paraulas de Menica Rondelly

Velo!Velo !Velo ! E dont ? E dont ? Coma fa lo bulo

Dintre de l'orizon. Niça s'illumina D'aquí, damont, Cadun s'encamina Sota lu lampions !

Le voilà ! Le voilà ! Le voilà ! Et où ? Et où ?

Comme il se pavane

Dans (à) l'horizon.

Nice s'illumine D'ici, de là, Chacun s'achemine Sous les lampions

A si retrovar lo mes que ven per la leiçon trenta-setzena !

Au mois prochain pour la trente-sixième leçon !

Dessin de Kristian, projet de char pour le Carnaval 2020

Alpes Azur Mercantour reconnu Réserve internationale de ciel étoilé



Charles-Ange Ginésy, président du Conseil départemental des Alpes-Maritimes, président de la communauté de communes Alpes d'Azur, président du parc national du Mercantour, Éric Mele, président du parc naturel régional des Préalpes d'Azur, Laurent Scheyer, directeur adjoint du parc national du Mercantour, ont célébré à Valberg l'obtention du label.

Le territoire Alpes Azur Mercantour vient d'être reconnu Réserve internationale de ciel étoilé par l'International Dark-Sky Association. Créée en 1988, cette association basée aux Etats-Unis vise à préserver la nuit noire et lutter contre le fléau de la pollution lumineuse qui fait disparaître les étoiles dans le ciel. Chaque année, elle désigne ainsi de nouveaux lieux qui mettent en place des mesures pour réduire l'éclairage excessif.

Avec ce label prestigieux, notre territoire devient la 14e RICE dans le monde, la 3e de France, après le Pic du Midi de Bigorre dans les Pyrénées et le Parc national des Cévennes - classées respectivement en 2013 et 2018 -, et la première dans la région Sud-est.

« Une récompense exceptionnelle »

La Réserve Internationale de Ciel Étoilé Alpes Azur Mercantour ⁽¹⁾ concerne 75 communes, soit près de 55 000 habitants. Elle s'étend sur près de 2 300 km² allant du Haut-Pays Grassois aux confins de l'Ubaye et comprend 3 zones cœur où plus de 3 000 étoiles peuvent être observées : le Parc national du Mercantour, la Réserve naturelle régionale des Gorges de Daluis, réserve biologique de Cheiron et de part et d'autre de la rivière sauvage Estéron ⁽²⁾.

Pour le président du Conseil départemental, Charles-Ange

Ginésy : « Ce label dont nous sommes très fiers, est une récompense exceptionnelle car il est le résultat de plusieurs années de travail, d'efforts et d'observation. Un véritable travail commun et une confiance indéfectible de nombreuses communes dont je tiens à remercier fortement et chaleureusement les maires qui ont apporté leur soutien, avec l'engagement fort du Conseil départemental. Ce projet s'inscrit pleinement dans la politique GREEN Deal que j'ai souhaitée impulser. Nous sommes déterminés à aller encore plus loin pour lutter contre la pollution lumineuse et sauvegarder notre écosystème mais plus largement pour protéger notre environnement et ainsi construire un mode de vie à la fois moderne et durable. Cette RICE récompense ainsi l'un des plus beaux lieux d'observation du ciel étoilé de la planète. »

(1) En mai 2019, le Département des Alpes-Maritimes, aux côtés du Parc national du Mercantour, du Parc régional des Préalpes d'Azur et de la Communauté de Communes Alpes d'Azur, présentait sa candidature au label Réserve Internationale de Ciel Étoilé (RICE).

(2) Cette Réserve Internationale de Ciel Étoilé (RICE) vient couronner une série de moments forts :

Les 40 ans du Parc National du Mercantour ;

Les 45 ans de l'Observatoire du Plateau de Caussols ;

Les 50 ans de la Lunette du Père Josset ;

Les 100 ans de la fermeture du fameux observatoire du Mont Mounier, succursale de l'observatoire de Nice à l'époque et en fonctionnement de 1892 à 1918.

Prochainement en février

Dimanche 16 février

Fête de la Saint-Valentin

Repas et soirée spectacle "Diva Dalida". Tél. 06 81 87 51 55.

Entrée : 30 euros par personne.



Dimanche 23 février

Course VTT

Les Monts d'Aspremont.

Inscrip. sur www.xmbchallenge.fr



Bientôt les vacances...

■ Au Point Jeunes



Luge, spéléo, soirées poker... Le Point Jeunes d'Aspremont propose pour les vacances d'hiver plusieurs activités. Inscriptions : le vendredi 7 février de 16h30 à 19h et le samedi 15 février de 10h à 12h30 au Point Jeunes (ancienne école). Rens. en mairie au 04 93 08 00 01.

Mardi 18 février

Séance cinéma

À 14h30, salle Hono-ré-Trastour.
Tous publics : Samsam



Mardi 25 février

Séance cinéma

À 14h30, salle Hono-ré-Trastour.
Tous publics : Ducobu 3



ÉTAT CIVIL

Ils ont vu le jour.

Félicitations aux heureux parents !

■ THUAL CURRALO Merlin, né le 23 décembre 2019 à Nice, fils de Anne-Laure THUAL & et de Paulo CURRALO

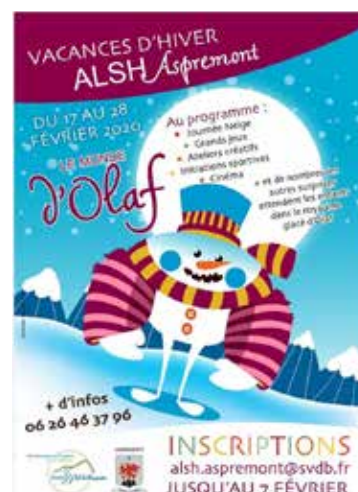
■ SCHENK Scarlett, née le 29 décembre 2019 à Nice, fille de Turkia RAHIM & de Michaël SCHENK

■ SCHENK Scarlett, née le 29 décembre 2019 à Nice, fille de Turkia RAHIM & de Michaël SCHENK

Ils se sont unis. Tous nos vœux de bonheur aux jeunes époux...

Le 28 décembre 2019 : FOUGAS Mendy & FEVE Aurélie

■ Le monde d'Olaf à l'ALSH



ALSH d'Aspremont propose un programme d'hiver sur le thème du monde d'Olaf, héros de La reine des neiges. Insc. jusqu'au 7 février. Rens. 06 26 46 37 96. alsh.aspremont@svdb.fr

Notre histoire

Blancs, noirs, rouges... Lorsque l'on évoque les confréries des Pénitents, il existe toujours une part de mystère bienveillant à leur égard. Mais il s'agit bien de dévotion dont il est question, de dévotion extrême.

Qu'est-ce donc que cette confrérie ? Une association de laïcs qui ne sont ni des prêtres, ni des moniales ou des moines, ni des religieux ou des religieuses, mais qui ont choisi de vivre leur foi au travers de règles spécifiques.

À l'origine, ces gens, profondément pieux, cherchaient à retrouver l'esprit d'union et de fraternité qui unissait les premiers disciples du Christ, ou du moins l'image qu'ils s'en faisaient. Contrairement aux moines, les membres de ces petites communautés désiraient vivre au contact de leurs contemporains tout en se tenant éloignés des vanités et des futilités du monde. Ainsi ils renonçaient à certains des plaisirs de la vie afin de se concentrer sur la prière et la vie en union avec le Christ. Mais ils considéraient aussi la pénitence comme un don de soi à l'autre.

Ils se chargeaient d'enterrer les défunts (une mission particulièrement courageuse en temps d'épidémie,

Loin des vanités et des futilités du monde

soulignons-le !), d'accompagner des mourants, de gérer des établissements hospitaliers, orphelinats, et toute œuvre de solidarité envers la population.

Les Pénitents se faisaient ainsi un devoir de chanter durant les offices religieux et de suivre les processions. Ce qui n'a pas changé aujourd'hui.



Ces âmes dévouées et charitables étaient toutes volontaires. Dans le Comté de Nice, il y a eu jusqu'à sept confréries de Pénitents dont une composée de femmes uniquement.

La plus ancienne est celle que nous connaissons, ici, à Aspremont : les Pénitents blancs.

Elle fut fondée au départ à Rome, en 1267, sous le nom de Santa Maria del Gonfalon, et n'arriva à Nice qu'en

Processions et chants

Nice, Aspremont, Saint-Étienne-de-Tinée, Puget-Théniers, Tende... Sainte-Croix gère surtout les hôpitaux avant d'en construire un, le centre hospitalier régional qui sera géré par les Pénitents blancs jusqu'en 1973 (ancienne clinique Sainte-Croix, cédée sous forme de bail à l'hôpital Saint-Roch).

Mais pour en revenir à notre village, l'existence de la confrérie Sainte-Croix est mentionnée dès 1754. Les Pénitents se réunissaient dans la jolie petite chapelle de la rue Marius-Ferrier, entièrement rénovée aujourd'hui (photo ci-dessus).

Véritable petit bijou, elle accueille désormais de belles expositions artistiques et a retrouvé son rang au

sein du patrimoine historique de la commune. À Aspremont, selon des archives datant d'octobre 1754, la confrérie des Pénitents blancs, dite Gonfalon, était composée de 72 frères et 80 sœurs, venant du village et des hameaux voisins. Ils se réunissaient chaque dimanche afin de chanter l'office, entre la messe et assister à toutes les manifestations religieuses.

Quand les Pénitents étaient appelés à sortir de la chapelle pour accompagner les défunts à leur dernière demeure ou assister à des processions, ils avaient pour obligation de revêtir une robe de toile blanche, assortie d'un cordon servant de ceinture, avec sur la tête une sorte de cape dans la même étoffe et les femmes un voile blanc sur leur chevelure.

Dans l'idée, chaque confrérie tentait d'apporter à son niveau une réponse simple à ses préoccupations matérielles et spirituelles. Sous les différentes autorités civiles, épiscopales ou monastiques, chacune adoptait un fonctionnement conforme aux traditions de la région.

Une diversité qui n'est pas sans rappeler celle du monde associatif contemporain...

Sources et illustration : Archives départementales.

Ouvrage de Pierre Robert Garino :

Aspremont, Castagniers, Colomars.



Les Banès perpétuent les traditions

Les musiciens et chanteurs du groupe « Les Banès » animent les fêtes à Belvédère, comme dans la Vésubie et la Tinée. Les villageois se font une joie de voir et écouter ces musiciens experts du fifre, du saxo, de la trompette, du tambour et de la grosse caisse. Pour évoquer ce groupe traditionnel, nous rencontrons Christian Lambert, 64 ans, chanteur et musicien, au bar des Tilleuls, à Belvédère.

« *“Les Banès” ont été créés vers 1988-89 par Gérard Cauvin, notre regretté Louis Ghintran, et mon frère Patrick Lambert qui est aussi artiste, créateur de tableaux en bois* », explique Christian Lambert qui est arrivé dans le groupe un an plus tard.

Passion de la musique traditionnelle

« *Ma famille est issue de Belvédère depuis des générations. Je vis au village, je travaillais à la Préfecture, puis à la CPAM à Nice et j’ai fait la route Nice-Belvédère pendant trente ans* ».

C’est à Belvédère que Christian Lambert retrouve ses compagnons pour exercer sa passion de la musique traditionnelle : « *Nous sommes dans la continuité de l’ancien*



groupe créé il y a soixante ans, “Ceux de Belvédère”. Pendant mon enfance au village, tout le monde entamait des chants traditionnels créés par les anciens de Belvédère. Nous avons envie de perpétuer ces traditions du haut pays et du village en particulier ».

Christian Lambert joue du saxo alto et, comme la majorité des membres du groupe, chante la Vésubie, la Tinée, mais aussi Paris et l’Allemagne

« *Nous participons aux animations dans beaucoup de villages, dans la Vésubie, la Tinée, à Nice (Fête des Mai). Nous sommes allés à Paris pour représenter les stations du haut pays niçois, une fois en Allemagne à Emskirchen, ville jumelée à Roquebillière* ».

Presque tous retraités, « Les Banès » forment « une sacrée équipe, formidable et pleine d’entrain », qui fait participer son public en interprétant ses compositions ou des reprises comme

Nissa la Bella ou Bella Ciao.

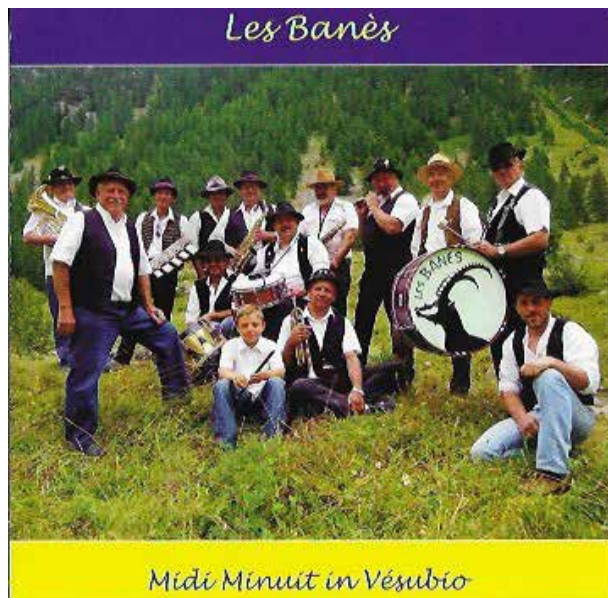
« *Nous sommes folkloriques dans notre esprit, nous désirons conserver ces traditions et tout ce qui en fait partie. Nous continuons à faire valoir ce folklore et c’est un bonheur pour nous que de le perpétuer* ».

DAVID VINCENT



BELVÉDÈRE

du haut pays



« Les Banès » ont accompagné le Corou de Berra sur un enregistrement et ont aussi produit deux CD : « Allegrio » et « Midi, Minuit in Vesubio ». Ont participé au dernier CD : André Ripert (grosse caisse), Michel Ghintran (trompette), Marcel Rainart (saxo, accordéon), Adrien Nervi (fifre), Patrick Lambert (caisse claire), Gérard Cauvin (trompette et fifre), Francis Pasqua (euphonium), José Cervel (picouins), Jérôme Raibaut (tambour), Jean-Marc Nervi (grosse caisse).

Sur des musiques anciennes du haut pays, les paroles sont écrites par des gens de Belvédère et un ami de La Bollène-Vésubie, Michel Barengo. Les fans du groupe peuvent aussi les écouter le vendredi soir sur la radio « Fréquence K ».

« Les Banès » se produiront les 2 et 3 février à la Saint Blaise, pour animer la farandole du chou, les 25 et 26 février pour le carnaval et la Fête de la polente ainsi que dans toutes les fêtes du village.

D.V.



À vos agendas

Fête

de la Saint Blaise

La fête de la Saint Blaise est célébrée chaque année le premier lundi de février à la chapelle qui porte le même nom. Saint Blaise préservait des maux de gorge.

Après la messe du lundi, le curé bénit les campagnes puis les musiciens commencent à jouer et la farandole du chou se met en place, conduite par les derniers mariés de l'année écoulée. Organisé par le comité des fêtes de Belvédère. Rens. et réservations : 06.35.27.90.96 ou 06.18.97.44.98

■ Dimanche 2 février

- 10h30 : messe à l'église Saint-Pierre-Saint-Paul
- 12h : apéritif offert par la mairie

- 14h : loto à la salle polyvalente

■ Lundi 3 février

- 10h30 : messe à la chapelle Saint Blaise suivie de la farandole du chou

- 12h30 : repas animé par un DJ à la salle des fêtes de Belvédère. Fifes et tambours animeront la fête.

Mardi 25 février

Mardi Gras, carnaval, bal costumé

- 15h30 : défilé carnavalesque avec chars au départ de Pavy suivi d'un goûter offert par le café des Tilleuls

- 21h30 : bal costumé avec DJ, salle polyvalente

Rens. comité des fêtes, 06.35.27.90.96 ou 06.18.97.44.98

Mercredi 26 février

Fête de la polente



Belvédère perpétue tous les ans, le mercredi des Cendres, la tradition à la fois festive et gastronomique de la fête de la polente, célébrée le lendemain du Mardi gras. Fête gratuite sur la place du village avec de nombreuses animations. La fête sera animée par un groupe folklorique.

EXPOSITIONS

Mercredi 26 février

Mercredi des Cendres, exposition du Bouaire à l'office de tourisme de Belvédère. Mise aux enchères.

Du 1^{er} au 29 février

Les arbres remarquables, d'hier à aujourd'hui

Du samedi 1^{er} au samedi 29 février, exposition présentée par le Département des Alpes-Maritimes. Depuis la fin du XIXe siècle, l'homme s'intéresse aux arbres remarquables. En s'appuyant sur des photographies anciennes et actuelles, l'exposition présente les relations entre ces arbres et l'homme, dans les espaces forestier, agricole et urbain des Alpes-Maritimes.



La vie du village

Cérémonie des vœux

C'est dimanche 5 janvier, dans la salle des fêtes « salle Pierrette-Laugier » Espace des Oliviers, que le maire Jean-François Spinelli et l'ensemble du conseil municipal ont souhaité les vœux à la population castagnérénque et leurs amis.

Au terme de son 7^e mandat et pour la 43^e fois avec ce qu'elle véhicule d'espérance, de souhaits et de projets individuels et collectifs, il a souhaité la bienvenue aux autorités qui s'étaient déplacées pour l'occasion et a énuméré les réalisations de l'année écoulée et les projets pour 2020, en indiquant que *« si nous avons pu entreprendre et réaliser, c'est que nous avons été aidés, subventionnés et soutenus par le conseil départemental et la Métropole et je les en remercie, alors que les subventions de l'État se font de plus en plus rares. »*

Élu pour la première fois en 1977, le maire a ensuite confirmé sa candidature aux prochaines élections municipales, rappelant son attachement au village de 1630 habitants: *« village où j'ai donné par passion, par conviction, une grande partie de ma vie »*. Il termina en félicitant son conseil municipal pour le magnifique travail pour la commune à ses côtés et leur adressa ses meilleurs vœux, joie, bonheur, santé, réussite pour l'année 2020, puis présenta ses meilleurs vœux aux élus présents, au personnel communal et à la communauté castagnérénque et leurs amis. La députée Marine Brenier a félicité le maire et son équipe. Quant à Éric Ciotti, député, Conseiller départemental où il préside la commission des finances, a assuré le maire de son entier soutien et rappelé l'engagement du Département au sein de la commune.

A l'issue des discours, la *Marseillaise* fut chantée par l'assistance, puis fut dégustée la galette des Rois et siroté le



verre de l'amitié à la santé de tous avec une animation musicale.

Au côté du maire Jean-François Spinelli, et de ses adjoints Raymond Michel, Jacques Murris et Raymond Leautier et de l'ensemble du conseil municipal, nous avons noté la présence du député Éric Ciotti, conseiller départemental du canton de Tourrette-Levens, président de la commission des finances au Conseil départemental, qui représentait également le président du Conseil départemental Charles-Ange Ginesy; la députée Marine Brenier conseillère métropolitaine; les maires Alain Frère de Tourrette-Levens, Isabelle Bres de Colomars, Alex Ferretti d'Aspremont, Paul Burro de Bélvédère, les adjoints représentant leur maire, Jean-Claude Ghiran de Levens, Jacqueline Cornillion de Roquebillière, Sophie Esposito de Drap, de nombreux adjoints et conseillers municipaux des communes voisines, le chef d'escadron François Cordeille, commandant la compagnie de gendarmerie de Nice, le capitaine Hervé Blanc, commandant le groupement de gendarmerie de Carros-Saint-Martin-du-Var; l'adjudant-chef Fabien Bauer, commandant la brigade de gendarmerie de Saint-Martin-du-Var;

le lieutenant Christophe Laugier commandant le corps des sapeurs-pompiers de Castagniers et de nombreux pompiers; Bertrand Gasiglia, chef de cabinet du Conseil départemental, premier Adjoint de Tourrette-Levens; les présidents des associations communales, de nombreux artisans et entrepreneurs.



La vie du village

Arbre de Noël : mieux vaut tard que jamais !

L'arbre de Noël des enfants qui était programmé pour le 20 décembre et qui a dû être annulé en raison des intempéries par la préfecture des Alpes-Maritimes a été reporté au vendredi 10 janvier.

Après un magnifique spectacle de magie et de clown qui a amusé tous les enfants des écoles de la commune du village et des Moulins, le Père Noël était revenu à Castagniers pour distribuer les jouets avec le maire Jean-François Spinelli et l'ensemble de la commission des écoles à tous les enfants qui fréquentent l'école et les enfants de moins de 3 ans qui habitent sur la commune qui avait

À cette occasion, le maire Jean-François Spinelli a remercié la Mère Abbessse et les Moniales d'avoir offert un sachet de chocolat de leur fabrication à tous les enfants, a remercié et félicité tout le personnel des écoles et a souhaité à tous une bonne année 2020.

Au côté du maire Jean-François Spinelli, nous avons noté la présence des adjoints Jacques Murris, délégué des



écoles et Raymond Leautier; des membres du conseil municipal Isabelle Stefani, Isabelle Blain-Descormiers, Fabien Benard; des directeurs des écoles des Moulins et du Village et le personnel communal des écoles.

À vos agendas

Samedi 1^{er} février

À 14h30 : cours de couture, organisé par l'A.P.E de l'école du village.

De 14h à 16h.

Participation 15 euros.

Salle d'animation.

Dimanche 2 février

À 14h30, loto, organisé par l'A.P.E de l'école des Moulins.

Nombreux lots.

Salle des fêtes, salle Pierrette-Laugier, Espace des Oliviers.

Mardi 4 février

À 16h : crêpes de la Chandeleur, organisé par l'A.P.E de l'école du village. Jardin d'enfants. Espace des Oliviers.

Vendredi 14 février

À 20h30 : cinéma. Tout Public. Salle des fêtes, salle Pierrette-Laugier, Espace des Oliviers.

Dimanche 1^{er} mars

À 15h : loto cycliste, organisé par le

Cycloclub de Castagniers. Salle des fêtes, salle Pierrette-Laugier, Espace des Oliviers. Doté de nombreux lots.

Samedi 7 mars

De 14h à 17h : carnaval, organisé par l'A.P.E de l'école du village. Espace des Oliviers.

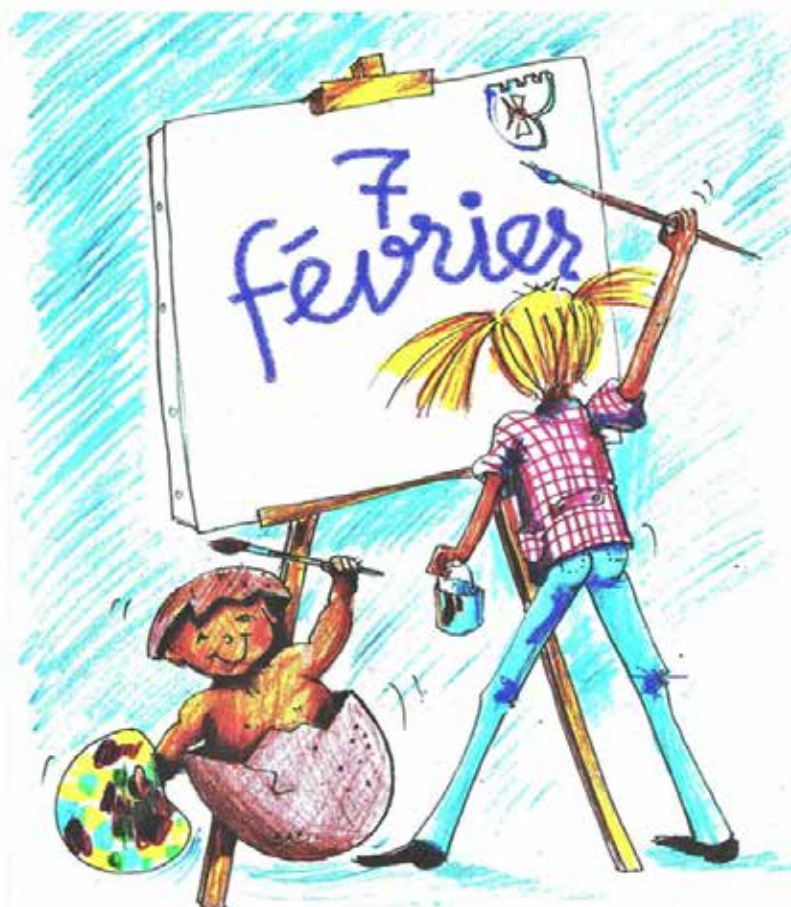
Concours de boules : prix d'ouverture secteur des vallées FFPJP. Doublette, triplète, organisé par le club pétanque sportive de Castagniers. Espace des Moulins. Reporté au 26 mai si pluie.



Vernissage



DES PT'ITS BOUTS DE LA CRECHE
&
DE LA MATERNELLE DU GROUPE SCOLAIRE H.P. GIRARD



LE VENDREDI 7 FEVRIER 2020

A PARTIR DE 18 H 30

SALLE DES ARTS DE LA MAIRIE DE COLOMARS

EXPOSITION PERMANENTE DU 3AU 28 FEVRIER 2020 AUX HEURES DE MAIRIE

VOEUX DE LA MUNICIPALITÉ SPORTIFS ET ASSOCIATIONS À L'HONNEUR !

Beaucoup d'émotion et d'amitié pour Gisèle Kruppert, maire, entourée des élus du conseil municipal, du personnel communal, des agents de la voirie de la Métropole à l'occasion des derniers vœux de la mandature.

L'occasion, lors de cette cérémonie, de remettre une «attestation de reconnaissance» aux associations, aux présidents et bénévoles pour leur implication dans la vie de la commune. Mais aussi de rendre hommage à Hélène Fouassier, qui a enseigné 14 années à l'école Jules Romains, de souhaiter la bienvenue à Delphine Frass du Falicomptoir et de remercier les bénévoles de la Crèche provençale : Muriel Bollone et Marie-Josée Eusébi

Comme chaque année, des récompenses ont été remises aux sportifs pour leurs résultats 2019 :

- Solène Butruille (championne d'Europe d'escrime - de 23 ans et vice-championne d'Europe par équipes)
- Andrew James (sélectionné en équipe de France de football américain)
- Luca Bosco (champion du monde de kart Shifter Rok)
- Maxim Chané (champion du monde de cross-triathlon U23, 9^e au classement du monde XTerra, 7^e au XTerra European Tour)
- André et Gérard Vecchié pour leur participation à la Diagonale des Fous à la Réunion. André (76 ans) a fini la course des 65 km en moins de 24h. Gérard, son fils, a terminé la Diagonale (166 km) en 47h53'53".
- Marlène Charlon, Laurence Rabuel, Gilles Antonio et Jean-Pierre Fiore de Falicoun Trail Plaisir, club qui termine à la 1^{ère} place de sa catégorie au Challenge FSGT 06 de course hors stade.
- Les équipes relais de Falicon Team Tri pour leur bon classement au marathon Nice-Cannes (8^e et 112^e sur 391).
- Léa Saint Yves, Anaë Renault, Louis Lanfranchi et Maximin Gasperi, jeunes du Tennis Club de Falicon pour leur belle progression au cours de l'année.
- Alexis Goulesque, entraîneur des U7-U8 du Football Club de Falicon
- Mireille Corniglion, José Bilet, Vincent Peirani, Hervé Corniglion de l'A.S.Falicon Pétanque.

Excellente année 2020 à tous !



OUVERTURE DE L'ÉPICERIE DU VILLAGE



Il y a un peu plus d'un an, l'épicerie du village fermait ses portes. Après son rachat par la municipalité, les travaux de rénovations du bâtiment touchent à leur fin. Et c'est le 1^{er} février, date officielle d'ouverture, que Delphine Frass aura le plaisir de vous accueillir à partir de 7h30 !

Plus d'informations : www.falicon.fr

ET AUSSI

LE COMITÉ DES PETITES DE FALICON VOUS PROPOSE

LOTO 2

de la St-valentin

2	10	7	41	58	72	80
14	39	69	85			
5	21	53	70			

DE NOMBREUX LOTS À GAGNER !

PLACES LIMITÉES !
Date limite d'inscriptions le 13 février 2020

RÉSERVATIONS :
contact@comitepetitesfalicon.fr
ou au 04 92 07 92 70

MENUS ADULTE : 25 €
Plat, dessert
+ 3 cartons loto

MENUS ENFANT : 10 €
Plat, dessert
+ 1 bolon

CARTONS SUPPLÉMENTAIRES :
1 carton : 5 €
3 cartons : 15 €

19H30
FALICON
SALLE ELAGORA

SAMEDI 15 FÉVRIER

Levens, Marianne d'or du développement durable

Notre village s'est vu décerner la Marianne d'or du développement durable par Alain Trampoglieri, secrétaire général du concours Marianne d'or, celle-ci remise officiellement le samedi 4 janvier lors de la traditionnelle cérémonie des vœux. « Beaucoup d'émotion, car c'est une reconnaissance importante du travail accompli par mes élus et nos services municipaux qui n'ont pas ménagé leurs efforts » a précisé Antoine Vêran, maire de Levens.



De gauche à droite : Jean-Michel Maurel, maire de Duranus, Dominique Estrosi-Sassone, sénatrice des Alpes-Maritimes, conseillère métropolitaine, conseillère municipale de Nice Antoine Vêran, maire de Levens, Alain Trampoglieri, secrétaire général du concours Marianne d'or, Éric Ciotti, député, président de la commission des finances du département des Alpes-Maritimes et le Docteur Alain Frère, maire de Tourrette-Levens.

Prochainement

Du samedi 1^{er} février au samedi 28 mars

Galerie du Portal
Exposition

Vernissage le samedi 1^{er} février, à 16h30.
Christian Stabile.



Dimanche 8 mars
Stage
de danse

Hip Hop et afro contemporain. Stage proposé par AMSL Danse Levens.

Tél : 06 86 74 25 52

Samedi 15
Session niçoise

Salle sous la crèche de 19h à minuit.





ROUBION
Alpes Maritimes

SKIEZ DIFFERENT !

OFFRE DECOUVERTE
Les 8 et 9 février 2020
2 JOURNEES A PRIX FOUS
Votre forfait journée ski à 9€ au lieu de 19€ !

Retrait du pass auprès de nos hôtes

À Roubion, surfez sur le pouvoir d'achat
Découpez le flyer en bas de page, d'une valeur de 10 euros

Présentez-le à la caisse des remontées mécaniques pour l'achat d'un forfait Découverte à 9 euros

Valable les 8 et 9 février 2020

Et plus encore...

Vos forfaits vous rapportent 15% de remise chez notre partenaire Go Sport Cap 3000

ROUBION : LA STATION QUI AUGMENTE VOTRE POUVOIR D'ACHAT !



ROUBION
Alpes Maritimes

Partenaire de

GO SPORT

OPERATION PROMOTIONNELLE
Du 10 janvier au 10 mars 2020

1 forfait journée offert pour 150€ d'achats chez GO SPORT Cap 3000 (A retirer à la caisse des remontées mécaniques de Roubion sur présentation d'un ticket de caisses GO SPORT)

15% de réduction sur vos achats chez GO SPORT Cap 3000 sur présentation de 2 forfaits journée ski à Roubion (Forfaits de même date, valable sur articles hors soldes et promotions)



SKIEZ DIFFERENT !

- ✓ Un nouveau télésiège
- ✓ Un nouvel espace débutant
- ✓ Une piste de luge tubing

ROUBION
Alpes Maritimes

OFFRE DECOUVERTE
Les 8 et 9 février 2020
2 JOURNEES A PRIX FOUS
Votre forfait journée ski à 9€ au lieu de 19€ !

Retrait du pass auprès de nos hôtes

www.roubion.com  Facebook Roubion-Les Buis

Credits photos : Adressatix



Une cérémonie des vœux émouvante

Une vie consacrée à Roure, au service de la collectivité et de ses habitants... C'est devant une salle comble et avec beaucoup d'émotion que René Clinchard, maire de la commune de Roure, entouré de son conseil municipal et d'un parterre d'élus a présenté ses vœux aux Rouroises et Rourois, le dimanche 12 janvier.

À cette occasion, il faisait part à l'assemblée de sa décision de ne pas briguer un troisième mandat.

En effet, après 43 ans au sein du conseil municipal de Roure, soit 7 mandats, dont deux en tant que maire, 8 ans conseiller métropolitain, douze ans président du comité des fêtes et trente-huit ans correspondant local de *Nice-Matin*, il aspire à passer à autre chose et s'occuper de ceux qu'il aime.

Pour autant il a précisé, que sa passion pour Roure reste intacte et qu'il travaillera jusqu'au dernier jour de son mandat.

« *Je ne veux pas partir sans remercier toutes celles et ceux qui m'ont accompagné et aidé dans mes projets et actions au quotidien, c'est un devoir pour moi de les honorer et de leur exprimer toute ma gratitude pour leur*



précieux concours... », message adressé aux élus, acteurs locaux et entreprises.

Pour clore son discours, c'est en souhaitant le meilleur pour Roure, qu'il adresse tous ses vœux de réussite à la liste conduite par son troisième adjoint, Jean-Claude Linck, qu'il soutient dans

l'intérêt de son beau village que Rouroises et Rourois affectionnent tant.

La présentation des vœux étant achevée, Rouroises et Rourois ont pu partager le verre de l'amitié et la galette des Rois.

Rencontre avec Julie Félix auteur de *L'amour qui pique les yeux*

Julie Félix, sympathique Rouroise de cœur, est venue dernièrement pour la dédicace de son livre, *L'amour qui pique les yeux*, un premier récit témoignant d'un rare talent littéraire.

D'une simplicité et d'une justesse bouleversantes, ce livre raconte l'histoire d'amour extraordinaire entre deux héros de la vie quotidienne, mais aussi le témoignage poignant d'une sœur. À lire absolument...



La fête du cochon, c'est bientôt !

Comme chaque année, le comité des fêtes, présidé par Richard Zuppo, organise avec l'aide de bénévoles la traditionnelle fête du cochon aux dates suivantes :

- Samedi 29 février, à 18 heures.

Dégustation gratuite de boudin.

À la salle polyvalente.

- Dimanche 1^{er} mars, à 12h30.

Repas à 20 euros.

Assiette de charcuterie de pays, gnocchis maison, rôti de porc, fromage, dessert, café, vin compris.

À la salle polyvalente.

Réservations avant le 27 février.

Tél. 06 58 66 37 00 ou 06 61 29 56 61.



SAINT-MARTIN-DU-VAR



La vie du centre de loisirs

Tout schuss en 2020

Dans le cadre des activités du mercredi à l'accueil de loisirs, la commune met en place des mercredis skis pour la deuxième année consécutive.

Jeux sur la neige, repas au restaurant, cours de ski avec les professeurs de l'ESF, voici le programme des 40 enfants inscrits pour cette saison 2020.

Durant six mercredis les enfants et leurs animateurs, Christelle, Virginie, Gwenaëlle et Marie, prendront le bus pour Auron afin de profiter pleinement des pistes enneigées.

L'équipe d'animation est complétée par des parents volontaires, Thierry Leroy Remy, Eve Breton, Olivier Hassoun, Sabrina Graille, François Valente et Alexandra Teus. Un grand merci à eux, sans qui la qualité de ces journées pour les enfants ne serait pas la même.



La ferme comme en vrai

L'association La ferme intervient sur l'accueil de loisirs 3-5 ans une fois par mois pour des ateliers de médiation animale. Esther Parrado est venue en compagnie de ses animaux les mercredi 11 décembre et 15 janvier pour la

plus grande joie des 29 enfants présents.

Lors de la première séance, quelques petites appréhensions ont pu se faire sentir pour certains, mais chacun a appris à s'observer, s'apprivoiser pour passer un bon moment.

6^{ES} RENCONTRES CULTURELLES D'AURON



APRÈS-MIDI JEUNESSE

LUNDI 17 FÉVRIER - 14H30 > 18H30 - SAINT-ETIENNE-DE-TINÉE - SALLE DES FÊTES



LECTURES CONTÉES (4 - 9 ans)

14h30 « 2050, une mer dans l'océan » par Alain Plas

16h45 « Menton et le fruit d'or » par Alain Plas



SPECTACLE DE CONTE

15h30 (4 - 9 ans)

« Les sept frères magiciens » par Alain Grinda



ATELIER D'ILLUSTRATION

15h > 16h30 (6 - 10 ans)

par Emilie Camatte

Illustration à partir d'un livre ou d'un texte et présentation du métier d'illustrateur.



ATELIER ARTISTIQUES

14h30 > 17h30 (5 - 12 ans)

par Sylvie T

Création de maquettes d'un bâtiment emblématique et de son blason, création d'une lettrine avec de la dorure et de l'aquarelle.



ATELIER DE STREET ART

14h30 > 18h30 (6 - 16 ans)

par l'artiste Anthony Alberti

Les ateliers d'initiation au Street Art sont à destination du jeune public, apprentissage de l'utilisation de bombes aérosols (Water Based) pour le confort et la sécurité des plus petits.



Les enfants pourront se faire dédicacer les livres tout au long de l'après-midi. Un goûter leur sera également offert.

CONFÉRENCES



MERCREDI 19 FÉVRIER - 18H - CINÉMA LE RIOUNET

“ Taqyya ! Comment les frères musulmans

veulent infiltrer la France ”

Entretien avec MOHAMED SIFAOU

Journaliste spécialiste de l'islam politique et du terrorisme, chargé de cours à la Sorbonne, Mohamed Sifaoui est notamment l'auteur de *La France malade de l'islamisme* (2002), de *Combattre le terrorisme islamiste* (2007) et de *Pourquoi l'islamisme séduit-il ?* (2010).

Dernier ouvrage paru : *Taqyya ! Comment les frères musulmans veulent infiltrer la France* (L'Observatoire).



MERCREDI 26 FÉVRIER - 18H - CINÉMA LE RIOUNET

“ Droit dans le mur ”

Entretien avec JEAN-FRANÇOIS KAHN

Jean-François Kahn a été professeur, puis journaliste (Le Monde, L'Express, Europe 1, Antenne 2), avant de diriger L'Événement du jeudi. Il a fondé le journal *Marianne*. Essayiste de talent, il est l'auteur d'une vingtaine d'ouvrages dont *Tout change parce que rien ne change : Introduction à une théorie de l'évolution sociale* (Fayard, 1994), *Les Bullocrates* (Fayard, 2006), *Philosophie de la réalité* (Fayard, 2011). Son *Dictionnaire Incorrect* et son *Abécédairaire mal-pensant*, parus chez Plon en 2005 et 2007, ont été d'immenses succès.

Dernier ouvrage paru : *Droit dans le mur. De nos erreurs et du refus de les reconnaître* (Plon).

Un cocktail sera offert à l'issue de chaque conférence.



Pour la seconde fois, la station de ski d'Auron se transformera en véritable galerie d'art à ciel ouvert sur la place centrale face à la patinoire. Les vacanciers pourront admirer les œuvres originales des artistes de talent comme: Stéphane Cipre, Sabine Géraudie, Chamane ou encore Olivia Turek.

Un programme riche vous attend :

Le vendredi 21 février 2020 à 16 h :

- Ouverture de l'exposition
- Live Painting en direct sur la patinoire à 18h30 suivi d'un cocktail offert.
- Présentation des artistes en présence de Madame Le Maire Colette Fabron et de ses adjoints.
- Présentation des partenaires.
- Tirage au sort « la main heureuse » avec de nombreux lots à gagner.

Le samedi 22 février 2020 et le dimanche 23 février 2020 :

- Ouverture de l'exposition de 10h30 à 20h.

SAINT-MARTIN-VÉSUBIE



Prochainement

Dimanche 2 février

- Théâtre "Lâcher prise", à 16h, salle Jean-Gabin. Entrée : 5 euros.

Vendredi 7 février

- Concours de belote contrée. Ouvert à tous, dotation BASM de 50€, 20h au clos de boules.

Samedi 8 février

- Course de Biathlon laser. Courses enfants et adultes à partir de 10h. Inscriptions sur place au Boréon dès 9h. Infos au 06.84.94.61.70 ou au 06.15.31.79.10. Organisée par le Club des Sports Vésubiè section nordique.

Vendredi 14 février

- Soirée Zen à la piscine pour la Saint-Valentin. De 17h à 21h Vésubià Mountain Park.
- Concert "Scott Allen Fun Project" 21h, espace Jean-Grinda.

Du 15 février au dimanche 1^{er} mars

- Manèges sur la place des Allées.

Samedi 15 février

7^e édition de l'Échappée Blanche. Au programme initiation et découverte gratuites des activités nordiques encadrées par des professionnels. Toute la journée au Boréon, infos au 04.93.02.21.11

Dimanche 16 février

- La Valentine : courses enfant 1km 3km/5km et adultes 10km et 20km. Inscriptions sur place au Boréon dès 9h. Infos au 06.84.94.61.70. ou au 06.15.31.79.10. Organisée par le Club des Sports Vésubiè section nordique.
- Théâtre "Mon meilleur copain", à 16h, espace Jean-Grinda.

Carnaval, Titou roi de la Fantaisie

■ Samedi 22 février

15h30 : tournée du héraut annonçant l'arrivée de sa Majesté dans les rues du village.
17h : arrivée de sa majesté Titoun sur son char.
22h : bal avec dj Miss Cecyls - salle Jean-Gabin.

■ Dimanche 23 février

Le matin : scène libre, ouverte à tous les fifres et tambours de nos vallées.
11h30 : dégustation de Pépa réalisée par les polentiers du village, sur la place Général de Gaulle.
14h30 : visite du cortège carnavalesque aux résidents de l'hôpital Saint-Antoine.

■ Lundi 24 février

Toute la journée, dès 7h : tournée dans le haut du village et ses alentours avec le Biffou Jouve.
10h : arrivée du Bifou sur la place du village.
15h : après-midi enfantine. Animations et spectacle suivis d'un goûter.

■ Mardi 25 février

Toute la matinée, dès 7h : tournée dans le bas du village et ses alentours avec

Jeudi 20 février

- Soirée Carnaval fluo à l'espace escalade. De 19h30 à 22h30 Vésubià Mountain Park

Vendredi 21 février

- Biathlon nocturne. Course ludique et festive de biathlon en nocturne, repas sur place. Pour tous niveaux, inscriptions sur place. Infos au 06.84.94.61.70 ou au 06.15.31.79.10. Organisé par le Club des Sports Vésubiè section nordique.



le Biffou Maje.

15h : défilé carnavalesque jusqu'à la place de la Frairie.

Ambégu de la municipalité.

17h30 : tirage de la tombola accompagné de vin chaud offert par « Chez Amandine » et dégustation de boudins offerte par la boucherie « Chez Marco ».

21h : feu d'artifice, suivi de la procession des pénitents blancs et de l'incinération de sa Majesté Titoun, place de la Gare.

22h : bal costumé avec DJ Becchetti, salle Jean-Gabin.

Programme sous réserve de modifications.

Vendredi 28 février

- Karaoké organisé par la Chorale de l'Amitié. 17h30, salle Jean-Gabin, petite restauration sur place. Infos au 06.62.38.14.70.

- Tous les samedis soir, séance de cinéma à 20h30, espace Jean-Grinda au Vésubià Mountain Park.

Service d'Information
au 04.93.03.21.28 et sur
www.saintmartinvesubie.fr



La vie du village

Une salle des fêtes comble pour la dernière cérémonie des vœux du maire Josiane Borgogno

Ayant en effet choisi de ne pas briguer un troisième mandat, le premier magistrat, dans un discours empli de dignité et d'émotion, a fait le bilan de ses douze années de mandat. Un bilan très positif, 11 millions d'euros d'investissement sans augmentation des taxes locales.

Quelques exemples de réalisations essentielles : la construction de la nouvelle école et son accueil de loisirs, des gîtes ruraux labellisés Gîtes de France et un gîte d'étape pour randonneurs, structures ludiques et sportives, tout un patrimoine communal entièrement rénové, comme les immeubles communaux, appartements, chapelles, mairie, etc... Un environnement protégé grâce à la réalisation d'un réseau d'eau permettant un arrosage raisonné et la ressource en eau préservée, des actions pédagogiques pour les enfants et les adultes en faveur de l'environnement, la station de traitement contre l'arsenic dans l'eau potable... Le dernier projet en date, l'acquisition par la mairie des locaux du bar restaurant avec des travaux en cours dont la livraison est prévue fin février.

« Tous ces projets ont été soutenus financièrement et j'en remercie les acteurs, l'État, la Région, la Métropole, le Parc national du Mercantour et au premier rang d'entre eux le Département des Alpes-Maritimes ».

« Comme beaucoup de communes françaises, Saint-Sauveur traverse un moment difficile à cause de la fermeture de commerces et le départ en retraite du médecin, mais

Éric Ciotti, député, président de la commission finances du Département et conseiller départemental du canton de Tourette-Levens a fait part de sa grande émotion à l'annonce

de la décision de Josiane Borgogno lui exprimant toute sa reconnaissance après douze ans au service du bien commun, pour son inlassable dévouement, pour sa générosité et pour son courage, rappelant son combat quotidien pour soutenir les petites communes rurales et les citoyens qui ont droit à la même considération et au même soutien de la part de l'État.



je sais que notre village peut relever ces défis. Il suffit d'avoir du courage, de la volonté, de la motivation, de la solidarité et de beaucoup travailler. »

Josiane Borgogno a remercié chaleureusement tous les acteurs de la vie du village, à commencer par les bénévoles d'associations et leurs présidents respectifs.

« En 12 ans, la commune a alloué 276 000 € de subventions aux associations et le principal bénéficiaire en a été le comité des fêtes ».

Une expérience humaine extraordinaire

Des remerciements également à tous les services administratifs et techniques de toutes les collectivités pour leur aide et soutien dans la gestion communale, à tous les professionnels de santé exerçant sur la commune.

Un chaleureux hommage aux gendarmes, PGHM et pompiers : *« Vous faites un métier de passion mais un métier à risques, et vous méritez toute notre reconnaissance ».* Beaucoup d'émotion dans les propos du maire pour remercier son conseil municipal et les agents communaux soulignant les liens d'amitié tissés au fil des ans.

« Ces douze années furent une expérience humaine extraordinaire, douze ans c'est long et court à la fois. J'ai toujours œuvré pour l'intérêt général, jamais pour les intérêts particuliers. Il est probable que tout ça me manquera mais j'ai choisi de ne pas me représenter. D'autres projets m'attendent et il est temps que je profite de ma merveilleuse famille qui m'a tellement soutenue et encouragée. Je souhaite à chacun d'entre vous une très belle et douce année et je souhaite à ma chère commune le meilleur pour 2020 ».

Très longuement et chaleureusement applaudie, Josiane Borgogno, très émue, a ensuite cédé la parole à Éric Ciotti, député, avant d'inviter à partager les galettes des Rois.



SAINT-SAUVEUR-SUR-TINÉE



La vie du village

...

Très belle cérémonie de vœux en présence d'Éric Ciotti, député, président de la commission finances du département et conseiller départemental du canton de Tourette-Levens ; Caroline Migliore, conseillère départementale du canton de Tourette-Levens ; Fernand Bianchi, maire de Valdeblore-La Colmiane ; Martine Barengo Ferrier, maire de La Bollène Vésubie ; René Clinchard, maire de Roure ; Philip Bruno, maire de Roubion.

Le père Raphaël, vicaire de la paroisse de la Tinée ; le capitaine Christophe Gaasch Schenck, commandant en second du groupement de gendarmerie de Puget-Théniers ; le chef Sylvain Guibot, représentant la brigade de gendarmerie de la Tinée ; le



capitaine Briquetti, représentant le SDIS ; l'adjudant-chef Lionel Calvi, chef du centre de secours de Saint-Sauveur-sur-Tinée ; Alain Crolard, principal du collège Saint-Blaise ; Nathalie Jacquot, gestionnaire du collège Saint-Blaise.



Pot de fin d'année avec le personnel communal

Comme chaque année, la municipalité a réuni le personnel communal et leur famille pour un pot de fin d'année bien sympathique.

Le maire leur a adressé des remerciements chaleureux soulignant son émotion puisque, ayant choisi de ne pas se représenter, ce moment d'amitié et de partage était le dernier.



Trente ans de service !

Véronique Mattei, secrétaire, et Marielle Casanova, rédacteur, honorées par le maire Josiane Borgogno et le conseil municipal.

« Je suis heureuse au nom du conseil municipal de vous remettre cette médaille de vermeil, en reconnaissance de votre travail exemplaire au sein de la mairie pendant ces trente années. Une médaille amplement méritée. C'est une fierté pour vous mais aussi pour moi. Depuis douze ans, j'ai pu apprécier votre dévouement, votre efficacité, votre disponibilité et vos compétences et je peux vous assurer de ma satisfaction d'avoir travaillé à vos côtés », a souligné le maire.

AGENDA

FÉVRIER

Exposition « Rabots »

Jusqu'au 30 avril - Gratuit
14 h à 17 h 30
Musée des métiers traditionnels

Tournoi de judo

Dimanche 9 février
9 h à 17 h - Hall des sports
aotljudo@gmail.com

Loto familial de l'APE Tordo

Dimanche 9 février
14 h - Salle des fêtes

Stage de cirque

Du 24 au 28 février de 14 h à 16 h 30
Hall des sports
Tous en piste : 06 74 46 94 27

Spectacle de magie et ventriloquie avec Triton

Judi 27 février
14 h 30 - Salle des fêtes - Entrée gratuite

Soirée Trulles

Samedi 29 février
20 h - Salle des fêtes
AOTL Foot : 06 13 40 42 46

MARS

Carnaval à cheval

Dimanche 1^{er} mars
À partir de 10 h - Village
AOTL équitation : 06 75 53 09 85



Découvrez les pages Instagram, Facebook et Twitter de Tourrette-Levens

www.tourrette-levens.fr



Musée des métiers traditionnels
Tourrette-Levens

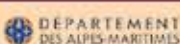
CULTURE
SCIENCE
PACA

RABOTS



Exposition
15 janvier au 30 avril 2020

Maison des Remparts, Tourrette-Levens - Entrée libre, 14 h - 17 h 30 - Fermé le lundi - tél. 04.97.20.54.60



AGENDA

Ateliers Bien être

les jeudis 6, 13 février
à 17h45 yoga salle du camping
à St Dalmas.

Jeu de rôle

les mercredis 5, 12 février
de 14h30 à 17h30,
la Médiathèque de Valdeblore
Entrée libre.

Après-midi « jeux sénior »

les vendredis 7, 14, 21, 28 février. 14h30 à 17h à la salle de La Roche

Ateliers « Café, tricot, thé »

les vendredis 7, 14 février.
14h à 17h à la Médiathèque de Valdeblore

Courses de ski

Samedi 8, courses inter ski clubs (U12) à La Colmiane
Dimanche 9, Grand prix de La Colmiane.

Qi Gong

Dimanche 9, de 10h30 à 12h30 salle du Camping à St Dalmas.

Séances de cinéma

salle à La Bolline
Mardi 4, 20h30 « Les Vétos ».
Mardi 18, 17h30 « Les Incognitos » et 20h30 « Je voudrais que quelqu'un m'attende quelque part ».

Descente aux flambeaux

Vendredi 14, descente aux flambeaux suivie d'un feu d'artifice

Loto & soirée Folk du Club Plaisir & Loisirs

Samedi 15, 16h loto suivi d'une soirée animée sur le thème Amour & Folk
salle du Clôt de La Bolline par le Club Plaisir et Loisirs. *Sur réservation.*

Loto du Ski Club de La Colmiane

Mercredi 19, 17h30 salle du Clôt à La Bolline. Restauration sur place, Ouvert à tous.

Garden party de l'ESF, Descente aux flambeaux

des enfants et moniteurs et feu d'artifices, Vendredis 21 et 28 février.

Carnaval

Samedi 22, 14h à 17h Carnaval pour les enfants à la salle du Clôt à La Bolline.

Arrivée de la course cycliste Paris Nice samedi 14 mars à La Colmiane.

www.colmiane.com

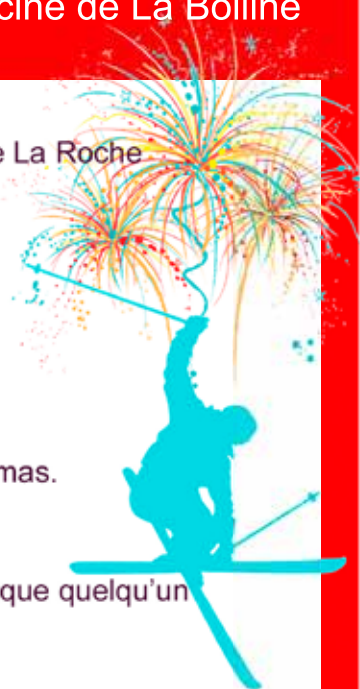


LA COLMIANE VALDEBLORE

DE LA GLISSE ET DU FUN

Carnaval, descentes aux flambeaux,
feux d'artifices...

Ouverture de la Piscine de La Bolline
le 15 février



LA TRINITÉ



CARNAVAL de La Trinité

Dimanche 1 Mars 14 h 30



RENCONTRE



Bébé

en partenariat avec

Gratuit
ouvert à tous

PORTAGE

Samedi 1^{er} février 2020
à 10 h à Tourrette-Levens

MASSAGE

Mercredi 12 février 2020
à 16 h à Saint-André de la Roche

Samedi 21 mars 2020
à 10 h à Saint-Martin-du-Var



RENCONTRE
entre

Parents



& accueillants
de la petite enfance

Gratuit

“Partage et Papotage”

RÉUNIONS THÉMATIQUES, DÉBATS, ÉCHANGES ...

LES FRATRIES

SAMEDI 1^{ER} FÉVRIER DE 10H30 À 12H
Médiathèque de la Trinité

LES LIMITES

MARDI 11 FÉVRIER DE 15H À 17H
PMI DE SAINT-MARTIN-DU-VAR

L'ALIMENTATION DU JEUNE ENFANT

SAMEDI 7 MARS DE 10H30 À 12H
Médiathèque de la Trinité

LES LIMITES

SAMEDI 6 JUIN DE 10H30 À 12H
MÉDIATHÈQUE DE LA TRINITÉ

NOUVEAU !!!!



**De mars à juin, venez participer gratuitement,
avec vos enfants de 6 à 11 ans,
aux ateliers hebdomadaires du Programme
de Soutien aux Familles et à la Parentalité (PSFP) :**

- Pour renforcer vos compétences parentales en communication, gestion des émotions, régulation des conflits
- Pour que vos enfants apprennent à mieux écouter et dialoguer, à gérer leurs colères, à résister aux pressions

Infos & inscriptions : 06 19 71 39 74

Le SIVoM Val de Banquière est présidé par Honoré Colomas, maire de Saint-André de la Roche.
Il regroupe les communes d'Aspremont, Castagniers, Colomars, Duranus, Falicon,
La Roquette-sur-Var, Levens, Saint-André de la Roche, Saint-Blaise, Saint-Martin-du-Var,
Tourrette-Levens et La Trinité.

21, boulevard du 8-Mai 1945
06730 Saint-André de la Roche
Tél. 04 92 00 50 50
www.sivomvaldebanquiere.fr
[@sivomvaldebanquiere](https://twitter.com/sivomvaldebanquiere)

La MSAP de Colomars labellisée "Maison France Services"

Au 1^{er} janvier 2020, la Maison de Services au Public (MSAP) de Colomars a officiellement été labellisée "Maison France Services". Au total, ce sont 460 structures qui ont reçu cette labellisation au niveau national, dont dix dans les Alpes-Maritimes.

Depuis 2017, les usagers qui poussent la porte de la MSAP peuvent y trouver différentes informations, des services de proximité ou encore l'agence postale.

Un lieu d'accueil accessible et polyvalent, qui, au delà du simple "regroupement" de prestations, permet aussi de maintenir un lien social avec les citoyens vivant en zones rurales et périurbaines.

Via un accès au numérique, il est possible de réaliser les télé-procédures auprès des différentes administrations, comme la CAF, Pôle Emploi, la Caisse d'assurance retraite ou la Caisse Primaire d'Assurance Maladie, qui est joignable par le biais de visio-entretiens.

Un outil indispensable à l'ère du tout connecté

Télécharger son CV, s'inscrire à Pôle Emploi, ouvrir un compte Ameli ou monter un dossier de demande d'allocations : de nombreuses démarches se font désormais majoritairement en ligne. *"On est là aussi pour aider les gens avec la dématérialisation"*, confirme Marine Trouche, chargée d'animation et de développement de la MSAP. Des ateliers informatiques ouverts à tous sont d'ailleurs organisés tous les lundis.

Des ateliers mémoires animés par une psychologue clinicienne sont également accueillis chaque mois, pour aider ceux qui le souhaitent à acquérir, entre autres, des techniques de mémorisation.

"Avec la labellisation, on espère pouvoir attirer plus de partenaires dans nos locaux", poursuit Marine.

Une permanence des Finances Publiques est notamment à l'étude pour le courant de l'année.

Elle viendrait s'ajouter aux permanences bénévoles déjà présentes : avocat, notaire, expert-comptable et également un délégué du défenseur des droits.

MSAP de Colomars , 1 place de la Madone
Tél : 04 93 37 82 42 Mail : msap.colomars@svdb.fr



France
services

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Et si on parlait sport

Yannick Garin : « Bénévole, je rends ce que le ski m'a donné »

Président du comité Côte d'Azur et de la ligue PACA de ski, Yannick Garin, 47 ans, est aussi élu au comité directeur de la Fédération française de ski. Questions à un homme à l'agenda très chargé :

Le bénévolat représente une part très importante de vos activités ?

Je suis président de la ligue ski Paca qui compte 12 000 licenciés et 120 clubs aussi bien en ski alpin, snowboard ou nordique, tout en restant président du Comité de ski Côte d'Azur. Je dirige, organise et coordonne l'activité de notre sport, sur notre territoire, le haut niveau avec les équipes fédérales du comité, le ski-études de Saint-Etienne-de-Tinée, le pôle espoir de Valdeblore, le ski loisir avec tous les clubs du littoral, la formation des cadres. Je coordonne avec les clubs l'organisation des courses régionales de toutes les catégories qui représentent une soixantaine d'épreuves dans tout le département. Sans oublier les athlètes en équipe de France.

Cela fait beaucoup pour un seul homme ?

Oui, mais en faisant cela, je rends ce que le sport m'a donné. Cela fait maintenant quarante et un ans que je suis licencié au Ski Club de la Colmiane. Grâce à ce club j'ai été athlète de haut niveau, j'ai fait partie de l'équipe fédérale du Comité de Ski

Côte d'Azur, j'ai gagné des épreuves nationales et internationales. J'étais dans les premiers Français de ma génération et à cette époque-là, j'aurais pu intégrer un groupe des équipes de



France. Cette vie dans le sport de haut niveau m'a appris à être conquérant dans la vie sportive mais aussi dans la vie tout court. C'est ainsi que je me suis investi dans ce monde sportif associatif et professionnel avec autant d'exigence et de rigueur.

« Diriger, c'est aussi savoir déléguer »

Et sur le plan professionnel ?

C'est donc à la suite de mon moniteurat que j'ai été élu, en 1999, directeur de l'école de ski de la Colmiane et vice-président du Ski Club. Puis en 2014 j'ai été nommé président du Comité Côte d'Azur et de la ligue PACA et membre au Comité directeur de la Fédération française de Ski. Et depuis peu, je suis directeur de la station de La Colmiane et élu Comité directeur du Syndicat national des moniteurs de ski, qui représente 17 000 moniteurs professionnels. La rigueur et la discipline associative m'ont permis de me construire en tant qu'homme et dans ma vie professionnelle.

Le Club des sports de la Vésubie ?

C'est une association sportive comptant sept cents membres, que nous avons créée avec des hommes et des femmes prêts à s'engager auprès des citoyens de nos vallées afin de dynamiser et diversifier les activités. Nous avons donc développé plusieurs sections sportives comme le ski nordique, le karaté, le football, l'escalade, la plongée, la randonnée, etc. Je remercie toutes ces forces vives qui m'ont élu président de cette belle association.

Comment arrivez-vous à gérer vos vies, professionnelle et associative ?

Je dors très peu, mes journées de travail commencent très tôt et finissent très tard. Pour vous donner une idée, tous mes entraîneurs avec nos mini-bus parcourent la France et l'Europe pour nos athlètes, mais avant tout, avec des enfants que j'ai en responsabilité, donc je dois être disponible 7j/7j et 24h/24h. Être dirigeant c'est être responsable. Diriger c'est aussi savoir déléguer, que ce soit au niveau professionnel ou associatif je m'entoure de collaborateurs avec qui nous partageons la même envie de réussir, ce qui me permet de déléguer en toute confiance.

RECUEILLI PAR DAVID VINCENT

Portrait de champion

Stella Mirouf, l'étoile filante

La jeune Stella Mirouf, de Saint-Martin-du-Var, est une véritable étoile filante. À 12 ans, elle est déjà vice-championne de France de vitesse moto ! Sa catégorie, c'est V1 en 25Power.

« Je pratiquais l'équitation et j'ai commencé la moto à l'âge de 10 ans, raconte la Saint-Martinoise. J'ai essayé un PW 50 et ça m'a plu. Mon père avait un "pocket" (mini-moto) qu'il a remonté pour moi. Et en 2018, j'ai couru une saison complète en championnat d'Occitanie où je me suis classée quatrième ».

Fille de Didier Mirouf, responsable d'atelier dans la métallurgie, et de Magali, Stella a connu la moto par l'intermédiaire de sa sœur Emma, 10 ans, qui roule aussi, mais pour le plaisir. « En 2019, je me suis engagée en championnat de France V1 réservé aux 7-12 ans, avec une moto Bucci de 110 cc, poursuit Stella, licenciée au Moto-Club LDP du président Eddy Herrada, de Tourrette-Levens. Pendant l'intersaison, pour préparer la saison, j'ai été coaché par Cyrill Carrillo, ancien pilote GP125 mondial sur le circuit karting de Rognac ».

En tête du championnat à mi-parcours, elle terminera vice-championne de France à cause d'une petite chute.

« La Bucci, c'est un châssis italien de course avec des petites roues et un moteur Dax chinois, explique Didier Mirouf. On peut changer le moteur et garder la moto quelques années ».

Podiums à moto... Félicitations au collège

C'est donc avec la même moto Bucci, mais avec un nouveau moteur de 160 cc que Stella va s'attaquer à sa nouvelle saison en 2020 : « Je vais faire le championnat de France 25 Power pour les pilotes de plus de 12 ans. À raison de



deux courses par week-end, cela fait 14 ou 16 courses dans l'année ».

Un calendrier assez chargé pour la jeune collégienne, en 5^e au collège Ludovic-Brea de Saint-Martin-du-Var, qui ne sacrifie pas ses études pour autant : « J'ai reçu mon bulletin avec les félicitations pour mon premier trimestre » indique Stella dont le père Didier est passionné de moto.

« J'ai fait du circuit avant la naissance de Stella, puis j'ai arrêté, mais j'ai toujours suivi les courses. Mais c'est Stella qui a choisi de faire de la moto ».

Pour son entraînement physique, Stella, grande et frêle, pratique l'escalade, la course à pied, fait du renforcement musculaire.

« Mes modèles sont Valentino Rossi, Fabio Quartararo et Johan Zarco. Chez les filles, Anna Carasco ».

À l'avenir, Stella Mirouf rêve de moto, mais garde les pieds sur terre : « J'aimerais être architecte », dit-elle avant de conclure : « Je remercie tous ceux qui m'ont aidée ».

DAVID VINCENT



Randonnons en raquettes

Plateau Saint-Jean

Au départ de Beuil-Les-Launes, col de Sainte-Anne (1551 mètres)

Description

Voici une randonnée abordable dénuée de difficulté, qui permet d'accéder en toute quiétude aux spacieuses étendues du plateau Saint-Jean avec en toile de fond deux cimes marquantes du haut Cians : le mont Mounier (2817m) au Nord et le sommet des Cluots (2106m) au Sud.

Point d'orgue du parcours, la chapelle Saint-Jean-Baptiste (XIX^e), restaurée dans les années 90, fait l'objet d'un pèlerinage annuel (fin juin) au cours duquel les



Beuillois faisaient autrefois bénir les troupeaux..

Itinéraire

Au départ du col de Sainte-Anne (1551 m), suivre plein Sud la direction "plateau Saint-Jean" (b.32) en s'élevant par une petite route jusqu'au bâtiment "le Mounier" planté sur une colline. Juste avant celui-ci, le tracé part à plat sur la droite, puis monte rejoindre le collet de Guérin ; ne pas

s'écarter de la ligne électrique, en particulier avant d'arriver au collet où il faut quitter une bonne piste pour emprunter un tracé ascendant sur la droite.

Depuis le collet (b.57) tourner à droite sur la piste (Ouest) en veillant à ne pas dégrader les traces damées du parcours de ski de fond. Traverser le plateau Saint-Jean vers le Sud (b.57a - 57b), pour se rapprocher de la chapelle qu'on aper-

Accès routier

De Nice (aéroport), remonter la vallée du Var par la RM 6202, puis la RD 6202 jusqu'à Touët-sur-Var. Peu après le village, prendre à droite la route des gorges du Cians (RD 28) qu'on remonte jusqu'à Beuil, puis continuer en direction des Launes jusqu'au col de Ste-Anne.

Fiche technique

Durée : 3 heures

Dénivelé : +200 mètres /
-200 mètres

Cartographie spécifique :
CARTOGRAPHIE TOP 25 n°
3640 OT

RANDONNÉE FACILE

çoit plantée sur un promontoire. Une courte montée donne rapidement accès à celle-ci (1751 m).

Retour par le même itinéraire.

NB : à noter l'abri en bois très commode installé à l'aplomb de la chapelle (b.57b).



CHULLANKA
ÉQUIPEMENT MONTAGNE & VÉLO

10%*
DE REMISE EN MAGASIN

SUR PRÉSENTATION DE CE COUPON
VALABLE JUSQU'AU 29 FÉVRIER
2020

*voir conditions en magasin

WWW.CHULLANKA.COM

Chullanka Antibes - 2222, route de Grasse - 06600 ANTIBES
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h30 - 04 92 91 79 00

Page réalisée avec le concours
de **www.randoxygene.org**

Les guides RandOxygène vous proposent une grande variété d'itinéraires à parcourir dans le cadre des différentes activités de pleine nature. Ces activités se déroulent dans un milieu naturel parfois difficile et soumis aux aléas climatiques.

Chaque usager évolue en fonction de ses capacités dans ce milieu sous sa propre responsabilité et doit prendre les précautions nécessaires pour une pratique en toute sécurité.

Consultez les informations :
www.departement06.fr > Envie d'Alpes-Maritimes >
Terre de sports > Guides Randoxygène

4 pattes et compagnie

Un prix (littéraire) pour le loup

"Lorsqu'on tire un seul fil de la nature, on découvre qu'il est attaché au reste du monde". Cette citation de John Muir, grand naturaliste et militant de la biodiversité avant l'heure, est un joli préambule à l'ouvrage de Caroline Audibert. Dernièrement, l'auteure a reçu le Prix 30 Millions d'Amis Essai pour son livre *Des loups et des Hommes* (Plon - Terre Humaine). Elle y détaille, dans le contexte d'une érosion significative de la biodiversité, la question "du vivre-ensemble entre les hommes et le sauvage" dont le loup est le symbole.

Caroline Audibert est une enfant du pays. Elle est partie très tôt sur les traces de ce loup qui avait disparu du territoire français il y a 25 ans et qui a repris ses droits sans pour autant être accepté par tous.

Ouvrage à vocation diplomate

Dans son récit d'enquête qui évoque le retour de la "bête" en France depuis la fin des années 1980, Caroline espère venir à bout de l'image du grand méchant loup.

« Des loups et des hommes engage à renouer des amitiés perdues, animales... », explique la jeune femme. Entre fascination pour le loup et compassion sincère pour les éleveurs victimes d'attaques, Caroline dépasse le clivage du « pour/contre » et défend une vision plus nuancée. "C'est un ouvrage à vocation diplomate, expliquait-elle dernièrement dans les colonnes de *Nice-Matin*. "Le but est de s'orienter vers une voie médiane de coexistence entre l'animal et le pastora-



lisme. Une voie permettant le respect de la biodiversité et du vivant".

Trois ans de travail entre Mercantour, Suisse, Abruzzes, Cévennes le confirment : "Le loup revient, refait partie de notre vie et l'homme n'a pas le droit de s'octroyer le droit de vie ou de mort sur cet animal". Assurément !

Un compromis est-il possible alors ?

"Oui", dit l'auteure "à condition de s'adapter à chaque exploitation, à chaque alpage selon ses points forts et ses points faibles. Il n'y a pas de solution unique. Il y en a plusieurs : réduire la taille des troupeaux, les déplacer d'alpage en alpage, sélectionner certaines races de chiens pour effrayer les meutes... C'est une responsabilité partagée entre gouvernement, communes, territoires, associations..."

Les nouveaux départs sont parfois longs à prendre et les chemins aussi escarpés que les flancs des montagnes. L'homme et le loup, c'est peut-être aussi une histoire mêlée de peur et de fascination, un équilibre à trouver pour sortir de la passion et aboutir à la raison.

B. D.

Réuni chez Drouant dans le salon Goncourt, le jury du Prix Littéraire 30 Millions d'Amis – Teresa Cremisi, Didier Decoin de l'Académie Goncourt, Irène Frain, Didier van Cauwelaert, Frédéric Vitoux de l'Académie française, Michel Houellebecq, Reha Hutin, et l'écrivain Joël Dicker – a attribué le Prix Littéraire 30 Millions d'Amis à une large

majorité et au premier tour du scrutin à Alexandre Siniakov pour son ouvrage « Détachez-les et amenez-les moi » (Fayard). Ce récit émouvant raconte l'histoire d'un moine qui a recueilli des chevaux et des ânes abandonnés et qui décide d'en prendre soin avec un attachement sincère.



Vente Réparation Location
ROUTE VTT E-BIKE
TÉL. 04 93 54 62 77

23, Quai de la banquière - 06730 Saint-André-de-la-Roche
www.oxybike-cycles.fr



Des maisons de retraite à vivre



Les Figuiers
Une maison de retraite Senectis



Les jardins de Saint-Paul
Une maison de retraite Senectis



Les jardins de Sainte-Marguerite
Une maison de retraite Senectis



L'Angélique
Une maison de retraite Senectis



Le Bistrot de Pins
Une maison de retraite Senectis



Sainte-Juliette
Une maison de retraite Senectis

Retrouvez toutes les coordonnées sur www.senectis.com

Thierry Wintrebert : l'art de la transparence

« À l'âge de dix ans, je plongeais avec un masque et ce que je sortais de l'eau perdait ses couleurs », raconte Thierry Wintrebert dans son atelier de Saint-André-de-la-Roche pour expliquer l'origine de sa passion.

« C'était dans les années cinquante, j'ai passé mon enfance dans les mers tropicales. Je suis originaire des Flandres, mais je suis né à Hanoï en Indochine où j'ai suivi mes parents. J'ai alors voulu montrer ce qu'il y avait au fond de l'eau. J'ai mis trente ans pour le faire ».

Mais, avant de réaliser son rêve, Thierry Wintrebert a suivi des études de droit, puis est devenu pilote d'avion.

« Puis, à 35-40 ans, je suis revenu à mes premières amours et j'ai commencé à travailler la matière, du polyméthacrylate de méthyle ou plexiglas dans lequel sont enfermées mes œuvres. Personne ne m'a rien appris, je suis autodidacte à 100%. Au début, il y avait beaucoup de bulles. Alors, j'ai fait fabriquer un autoclave, un four cylindrique qui cuit à 120° ». Une pression de dix bars est le secret de la perfection de ses objets sans aucune bulle, avec une transparence parfaite. On n'y voit pas de couches, on a une impression de suspension.



Clientèle anglophone

« L'acrylique a l'avantage de ne pas vieillir, il ne jaunit pas », poursuit cet artiste complet qui fabrique



lui-même tous les objets : des bateaux semblant flotter entre deux eaux, des avions, des poissons criants de vérité.

Seuls les objets trouvés aux puces, tels des robinets, des clés, ne sont pas de sa fabrication. «

Je mets dans le plexiglas des objets compatibles et qui plaisent aux gens censés l'acheter. Les idées ne viennent pas de moi mais de la clientèle ».

Tous ces
objets
é t o n -

nants et uniques – en vente à partir de 45€ – sont à voir au magasin géré par Danielle, son épouse, dans le Vieux-Nice, rue Jules-Gilly.



« J'ai voulu avoir un lieu de vente à Nice pour la clientèle anglophone. Je vends aux Américains, aux Néo-Zélandais, surtout l'été. Je vends beaucoup moins aux Français, je ne suis pas reconnu dans mon

propre pays ».

À quatre-vingts ans, Thierry Wintrebert aimerait transmettre son art, mais ne trouve pas de jeunes intéressés par ce beau métier : « C'est le problème des artisans : les candidats ne sont pas nombreux pour la reprise », regrette-t-il. Pourtant, ce repreneur bénéficierait d'une formation artistique pour lui seul... en toute transparence.

DAVID VINCENT

Transparence, 2, rue Jules-Gilly,
Nice. Tél. 04.93.13.91.67 –
www.wintrebert.com



Une entreprise, une histoire

Spiruline : la nourriture des Aztèques est produite à Roquebillière

Depuis 2018 Muriel Le Guennec et son mari Hervé produisent de la spiruline sur leur exploitation perchée à 750 mètres d'altitude dans le quartier Cervagn à Roquebillière. Cette micro algue réputée « miraculeuse » a produit ses effets bénéfiques chez ces producteurs. Depuis qu'ils la consomment, la vétérinaire urgentiste Muriel dit avoir « la patate », et Hervé « a résolu d'importants problèmes de santé ». Toute la famille, même leur petite fille, croque avec plaisir dans les brindilles de spiruline.

Culture exigeante

Cette exploitation n'est pas de tout repos : « lever avant le petit jour la récolte, surveillance jusqu'à la tombée de la nuit. C'est une culture très technique. En hiver, avec une température de -15 degrés, il ne faut pas de soleil direct ». Alimentation traditionnelle des Aztèques, la spiruline revient sur le devant de la scène. Beaucoup en sont persuadés : « c'est la nourriture du futur. Elle est presque aussi riche que le lait maternel, pauvre en calories, abondante en acides aminés, en protéines, en antioxydants, en fer. Elle n'intéresse pas seulement les végétariens. D'ailleurs, nous sommes plutôt flexitariens » (moins de consommation de viande, sans la supprimer totalement). « Elle est moins consommatrice en énergie que l'élevage et le soja, elle est économe en eau, en énergie, en espace ».

L'eau de là...

De l'eau, il en faut quand même pour alimenter les trois bassins de 100 mètres carrés chacun dans lesquels les micro algues sont cultivées. Muriel soulève d'ailleurs au passage cette question : « il faudrait se décider à restaurer le canal du Caire, pour favoriser le retour de l'agriculture de proximité ! »

Si le jeune couple s'est installé précisément à cet endroit, c'est pour bénéficier des qualités de cette eau de source : « notre spiruline est garantie sans pesticides ni métaux lourds, elle ne présente aucune trace de perturbateurs endocriniens ». Tous les producteurs se trouvant sur le pourtour méditerranéen ne peuvent pas en dire autant : « nous la présentons telle quelle, soit en brindilles soit en poudre ». S'il existe aussi des comprimés en pharmacie, Muriel considère que leur fabrication par pressage « peut altérer ses qualités nutritives, ainsi que les excipients qu'ils contiennent ». Préférant « revenir au vert en 2017 dans un mode de vie



sain » c'est Hervé qui fait des recherches sur les propriétés et les modes de production de la spiruline, décidant le couple à cultiver dans une installation bioclimatique. « Nous avons trois serres exposées au sud, protégées au nord, avec toiles d'ombrages réglables. Une structure dans une sorte de parpaings stocke la chaleur car il doit toujours y avoir adéquation entre la température et l'ensoleillement. Un séchoir assure l'opération à moins de 60 degrés pour préserver les vitamines ».

Déjà en vente

Dans les trois cents mètres carrés de bassins, l'objectif de 200 kilos de récolte par an n'a pas été atteint la première année. « La météo ne nous a pas aidée, pluie, tempêtes... Hervé a dû déneiger souvent, on espère une meilleure récolte en 2020 ».

Il n'y a pas encore de points de vente à Nice pour cette spiruline made-in-Roquebillière.

« On la trouvera sur les marchés de la Vesubie, chez Joël l'épicier de notre village. On peut aussi la commander par téléphone ».

Alors, prêts à découvrir la nourriture des Aztèques ?

LISE TELL

Renseignements par téléphone au 07.52.62.33.63 et sur www.terres-essentielles.over-blog.com

Trucs et astuces

Une pièce de monnaie dans le congélateur

Comment savoir si votre congélateur s'est arrêté de fonctionner longtemps pendant votre absence ?

À votre arrivée à la maison après une absence, vous constatez, en voyant les témoins des horloges qui clignotent qu'il y a eu une coupure d'électricité.

Difficile de vérifier si elle a été de courte durée ou bien plus longue !

Et une inquiétude alors, pour tous les aliments stockés dans le congélateur ; comment savoir s'ils ne se sont pas recongelés après avoir dégelé ; seront-ils encore consommables, devez-vous tout jeter ?

Voilà une astuce toute simple....

Le test de la pièce de monnaie.

1.- Placez un récipient, une tasse ou un bol rempli d'eau dans le congélateur.

2.- Lorsque l'eau aura totalement congelé, poser une pièce de monnaie sur le dessus, et remplacez le contenant bien à



plat dans le congélateur.

À votre retour, si la pièce de monnaie est restée sur le dessus de la tasse, c'est rassurant, il n'y a pas eu de décongélation et les ingrédients stockés sont consommables.

Mais si la pièce de monnaie est dans le fond de la tasse, c'est parce que la coupure d'électricité a été longue ; l'eau, après s'être liquéfiée a regelé et les aliments ont décongelé et congelé à nouveau.

Il est donc fortement déconseillé de les manger, ils sont impropres à la consommation et dangereux pour votre santé.

En cas de panne électrique, n'ouvrez surtout pas la porte du congélateur durant toute la coupure et attendez encore une heure.

Vous pouvez aussi vérifier l'autonomie de vos congélateurs sur les notices.

Où trouver VieVillages hors du canton

CAGNES

- Bureau de tabac, Val Fleuri
- Cagnes Presse, 69, boulevard Maréchal Juin

CROS DE CAGNES

- Supermarché Casino
- Bureau de tabac, 28, avenue des Oliviers

SAINT-LAURENT-DU-VAR

- Intermarché, bd Marcel-Pagnol

NICE

- Alexx Presse, 40, avenue Sainte-Marguerite,
- Kiosque chez Alex, 93, quai des États-Unis
- Max B Presse, 54, rue Bonaparte
- Kiosque TNL, 23, boulevard Delfino

- Restaurant La Gaité Nallino, 72, avenue Cap-de-Croix
- La Pignata, alimentation et tabac, 244, av. de Fabron
- Spar de Bellet, 507, route de Bellet
- Le Goupil, 21, rue Barla

LA TRINITÉ

- Bar tabac presse, 84, boulevard du Général-de-Gaulle

SAINT-ANDRÉ DE LA ROCHE

- Oxybike, 23, quai de la Banquière
- Cordonnerie-serrurerie, 23, quai de la Banquière
- Carrefour-Market



Vie Villages voyage

**Merci à nos lecteurs de nous avoir fait partager leurs photos de voyage
VieVillages visite de nombreux pays et ce n'est pas fini.**



Christopher
*de la boutique Nickyta à Nice
sur la plage à Rio de Janeiro*



Aurore à Montréal



**Françoise et Martine à
Pompéi au pied du
Vésuve. Naples**



Antoine
*devant la Benemérita y Respectable
Logia Cuna N°2 de America
à Saint Domingue*



Petites annonces

Offres de service

Dame cherche huit heures de ménage sur Castagniers, Aspremont, la Loubière, le lundi de 8 h à 12 h et le jeudi de 9 h à 13 h avec chèques service. Références contrôlables. 06.38.31.73.88.

Jardinier propose ses services. Entretien jardins et espaces verts, tout travaux. Tél. 06.18.52.06.50.

Divers

Vends barque résine 3mx1,60m et sa remorque. Prix : 450€. Tél. 06.29.99.01.09./04.93.79.72.20.

Vends remorque bateau 4,20 m (+ rallonge) x 1,30 m. Prix : 150€. Tél. 06.29.99.01.09./04.93.79.72.20.

Suite déménagement vend table et buffet ancien, 2 fauteuils relaxation cuir

et bois avec appui jambes, livres, cd, divers objets. Prix à discuter. Tél. 07.82.87.40.06.

Donne meuble living noir et beige, bon état, 2,50mx0,60cm. Vends table ronde ébéniste, très bon état, 1 m de diamètre avec rallonge. 100 €. Vends table en pin bon état, 1m de diamètre avec rallonge plus 4 chaises. 50 €. Vds frigidaire avec petit congélateur dessus, neuf, hauteur : 1,60m. Tél. 06.36.90.60.59.

Recherche location à compter du 1^{er} juin. Meublée si possible. Entre Tourette-Levens et Levens, en passant par Saint-Blaise et Aspremont. 2 ou 3 pièces. Contacter le 06.72.05.13.92.

Loue en location saisonnière été/hiver (semaine, quinzaine) 2 pièces plus terrasse couverte tout confort, calme, cli-

matisation réversible intégrée, cuisine équipée. Nice, rue de France (hauteur musée Chéret), 100 m de la mer, station tram à proximité. Tél. 04.93.08.78.93. (répondeur).

Vds déneigeuse sur chenilles Yanmar 765 C, très peu servie. Largeur de travail : 66 cm. Eclairage. 2500€. Tél. 06.03.15.21.42.

Vend une cuve à eau galvanisée 1500 litres sur roues. A voir et prix à débattre. Tél. 04.93.05.07.55.

Recherche personne pour petits travaux de couture, pose et dépose rideaux. Tél. 04.93.79.78.30. Levens

À vendre, au port de Nice, pointu traditionnel de 4 mètres entièrement refait avec moteur hors-bord neuf. Droit à l'an-

POMPES FUNÈBRES DES COLLINES POMPES FUNÈBRES DE LA TINÉE MARBRERIE CARDI-ANDRIO MAISON FUNÉRAIRE DE GAIRAUT

Assistance décès 24 h/24 - 7 jours / 7

04 97 20 50 50

Sur tout le département

Franck Andrio : 06 80 21 75 38

www.pompes-funebres-collines.com



VieVillages/Numéro 48 - Février 2020

Association Loi 1901
579, avenue Caravadossi
06790 Aspremont
Tél. 06 74 68 71 12
contact@vievillages.fr
N°ISSN : 2492-6841
Tirage : 12000 exemplaires
Président : Thierry Buchet
Secrétaire : Fabien Brasselet

Roure, La Roquette-sur-Var,
Saint-Blaise, Saint-Dalmas-le-Selvage, Saint-Étienne-de-Tinée,
Saint-Martin-du-Var, Saint-Martin-Vésubie, Saint-Sauveur-sur-Tinée, Tourrette-Levens,
Utelle, Valdeblore, Venanson,
La Trinité, Saint-André de la Roche, Valberg.

Ont collaboré à ce numéro :
Michel Berry, David Vincent,
Marie Sin, Lise Tell, Mag March, Brigitte Darbot,
Franz Chavarroche ainsi que toutes les municipalités présentes dans ce numéro : Aspremont, Belvédère, La Bollène-Vésubie, Castagniers, Clans, Colomars, Duranus, Falicon, Ilonse, Isola, Lantosque, Levens, Marie, Rimplas, Roquebillière, Roubion,

Crédits photographiques :
Nice-Matin/DR/AdobeStock/FreePik/Pixabay
Maquette : V&V CelMar Presse
Merci aux Editions Gilletta
Impression : SAS Nice-Matin 214, Bd du Mercantour - Nice
Tous droits réservés.
La reproduction, même partielle, des articles est interdite.
Ne peut être vendu. Ne pas jeter sur la voie publique.

Petites annonces

Les petites annonces sont gratuites pour les particuliers. Merci de nous les transmettre exclusivement par mail : contact@vieuvillages.fr ou par courrier, à l'adresse suivante : Vie Villages, 579, av. Caravadossi, 06790 Aspremont

neau inclus. Prix : 5500€ à débattre. Tél. 06.29.99.01.09./04.93.79.72.20.

Donne cours d'anglais (conversation et remise à niveau) à domicile. Bilingue (anglais, langue maternelle). Tél. 06.14.85.57.41.

Particulier vend poêle japonais. Très peu servi – comme neuf - en très bon état. Prix : 200€. Valeur magasin : 350€. Tél. 09.50.10.72.14. 06.95.28.81.56.

Enseignante spécialisée donne cours pour accompagner vos enfants en difficultés scolaires ou présentant des troubles d'apprentissage (tels que DYS, TDA/H, EIP, HP). Proposition d'une méthodologie spécifique adaptée aux besoins spécifiques de votre enfant. Tél. 06.03.22.75.00.

Au plus offrant (minimum 50€), disques 45 T de juke box : 97 sans pochette ; 160 avec. 33 T : 160 variétés et jazz ; 140 classiques plus 35 DVD ; offre partitions anciennes plus DVD jazz. Tél. 04.93.08.54.62.

Poster de Plus belle la vie, 60x40 cm, dédié par tous les acteurs des débuts de la série (29). Rare, plus 2 photos dédiées par Thomas et Samia ; et autres, de journaux. 90€. Tél. 04.93.08.54.62.

Vends portail en fer avec portillon, prix :

350€. Tél. 06.86.79.11.95.

Je vide ma maison. Vds vêtements homme de qualité : costumes, vestes 52/52 ; pantalons 42/44 ; 1 trench-coat cuir état neuf, 1 microfibre femme ; manteau renard blanc état neuf 40/42 ; manteau Dior vison 40/42 ; superbe veste couleur prune en peau 44 ; robes, chemisier, chaussures, etc. Commode bois TBE ; objets décoratifs et petits meubles. Prendre RDV pour visiter au 07.71.81.38.37.

À vendre Super 5 Renault, 1990, essence, 270 000 km, 4 ch. Bleu marine, type Saga, contrôle technique jusqu'au 16/11/2019. Roulante, à remettre en état, soit pour refaire CT, soit pour pièces. 250€, prix ferme. Tél. 06.85.44.53.36. ou 06.20.90.38.40.

Auto sans permis, 2010, diesel, noir gris, boîte à vitesse déposée, pare-chocs avant et arrière abimés, vérin abimé, manque clés suite à un acte de vandalisme, 15 exemplaires sortis collection en l'état 5000 € à débattre. Tél. 06.20.90.38.40.

Vends Nintendo DSI bleu, en très bon état, avec la pochette, le chargeur, sans le styler et avec 3 jeux en très bon état et qui fonctionnent : Nintendogs, Mario Bros, Mario kart. Prix : 50€. Tél. 06.65.10.26.64 ou manonlabb07@gmail.com

Vends meuble TV ou informatique en pin, larg 58, prof 40, haut 64 sur roulettes avec 2 étagères TBE 15€ et un meuble TV ou ordinateur en pin, plusieurs étagères de rangement.

Excellent état. larg 82, prof 47, haut 65 sur roulettes 20€ et une console, larg 80, haut 80, prof 30, blanche et grise TBE avec 2 tiroirs 25€. Tél. 06.27.22.25.33.

Vends bottines noires avec fourrure TBE, talon compensé de 7 cm, pointure 37. Tél. 06.27.22.25.33.

Immobilier

Vends appartement de 98 m² à Utelle dans maison de village, restauré à 70% comprenant : 1 grande salle à manger/salon - 1 grande cuisine - 1 salle de bain/WC - 1 grande chambre (à finir) - 1 petite pièce. Électricité, plomberie, isolation neuves, Double vitrage neuf.

Tél : 04.93.02.76.97

ou mail : jean-marc.dutt@orange.fr

À 20 minutes de Nice, rare, exceptionnelle bâtisse 18e siècle, 22 pièces. 550m² sur 37720 m² de terrains. Façades et toitures refaites. Fenêtres et volets neufs. Belles caves voûtées.

Annexes 350 m². Oliviers ancestraux, ruisseau. Bassin de 120 000 L.

Tél. 04.93.14.07.08. 06.81.51.75.57.



Votre publicité ici

Contactez-nous
Fabien : 07 86 41 15 45



DÉPARTEMENT
DES ALPES-MARITIMES

06

LE 15 FÉVRIER 2020

L'ÉCHAPPÉE BLANCHE

MADE IN*



CENTRE NORDIQUE DU BORÉON - 10H À 17H

NOMBREUSES INITIATIONS ET ESPACES À DÉCOUVRIR EN FAMILLE

RANDONNÉE - RAQUETTES À NEIGE - SKI ALPINISME - SKI DE FON

CHASSE AUX TRÉSORS - PARC ALPHA (GRATUIT POUR LES -12 ANS)

CASCADE DE GLACE - BIATHLON...

* L'Échappée blanche du Département des Alpes-Maritimes



PROGRAMME COMPLET SUR :
DEPARTEMENT06.FR

