

# Vie Villages

Le mensuel gratuit du moyen et haut pays niçois

vievillages.com

MAI 2021 N° 62 - Rédaction et publicité : 06 74 68 71 12

Reconstruction

Un plan  
pour  
les sentiers  
de  
randonnée

p 34

## Ça mousse dans nos micro-brasseries !

p 2 à 8



# Le dossier

## Les brasseries artisanales des A.-M. ont le vent en poupe

Actuellement, la France est le premier pays européen en nombre de brasseries et numéro un en exportation de malt. Bien sûr, la Covid a eu pour effet de faire baisser les ventes de bières en raison de la fermeture des bars et restaurants.

Avant la pandémie, on n'avait jamais vu autant de brasseries artisanales, segment en constante augmentation tandis que celui de la bière traditionnelle avait tendance à stagner.

En 2019, la bière artisanale représentait 7% du marché français et la progression était rapide. En France, on enregistrait déjà plus de 1 900 micro-brasseries.

### Attrait pour le produit local et côté tendance

Actuellement, dans le département, on dénombre une grosse vingtaine de brasseries et micro-brasseries(\*) à la réussite variable.

La BIAM (lire l'encadré ci-dessous) est une association azuréenne comptant treize adhérents.

« *Et nous allons intégrer quatre ou cinq nouvelles brasseries prochainement* »



annonce Romuald Gourlot, président de la BIAM et gérant de la brasserie Craftazur à Antibes. « Ces brasseries sont pour la plupart dirigées par des duos ou des personnes seules. L'entreprise la plus importante est la Brasserie du Comté avec ses sept salariés, suivie par Blue Coast, plus récente, qui compte une dizaine de salariés ». Le succès des brasseries artisanales s'appuie sur l'attrait pour la production locale et sur le côté tendance de

la bière. Elles mettent en avant leur côté régional et visent le marché local, d'autres s'orientant vers le marché national voire international.

Nous avons rencontré et interrogé cinq brasseurs et micro-brasseurs du haut pays niçois (voir pages 4 à 8) qui produisent avec succès des quantités variables de bières d'excellente qualité, *made in Alpes-Maritimes*.

DAVID VINCENT

(\*) Voir page suivante (liste non exhaustive)

### La BIAM, association des brasseurs des Alpes-Maritimes

La BIAM (Brasseurs Indépendants des Alpes-Maritimes) rassemble les brasseurs locaux et indépendants des Alpes-Maritimes. Ses membres s'engagent dans le développement d'une communauté dynamique autour de la bière artisanale dans le sud-est de la France.

Les membres :

- Kamous (Isola)

- La Storia (Valderoure)
- Cerf-voise (Valdeblobre)
- Brasserie du Comté (Saint-Martin-Vésubie)
- La Brasserie Berroise (Berre-les-Alpes)
- Craftazur (Antibes)
- A la Fût (Cagnes-sur-Mer)
- La Cagnoise (Cagnes-sur-Mer)

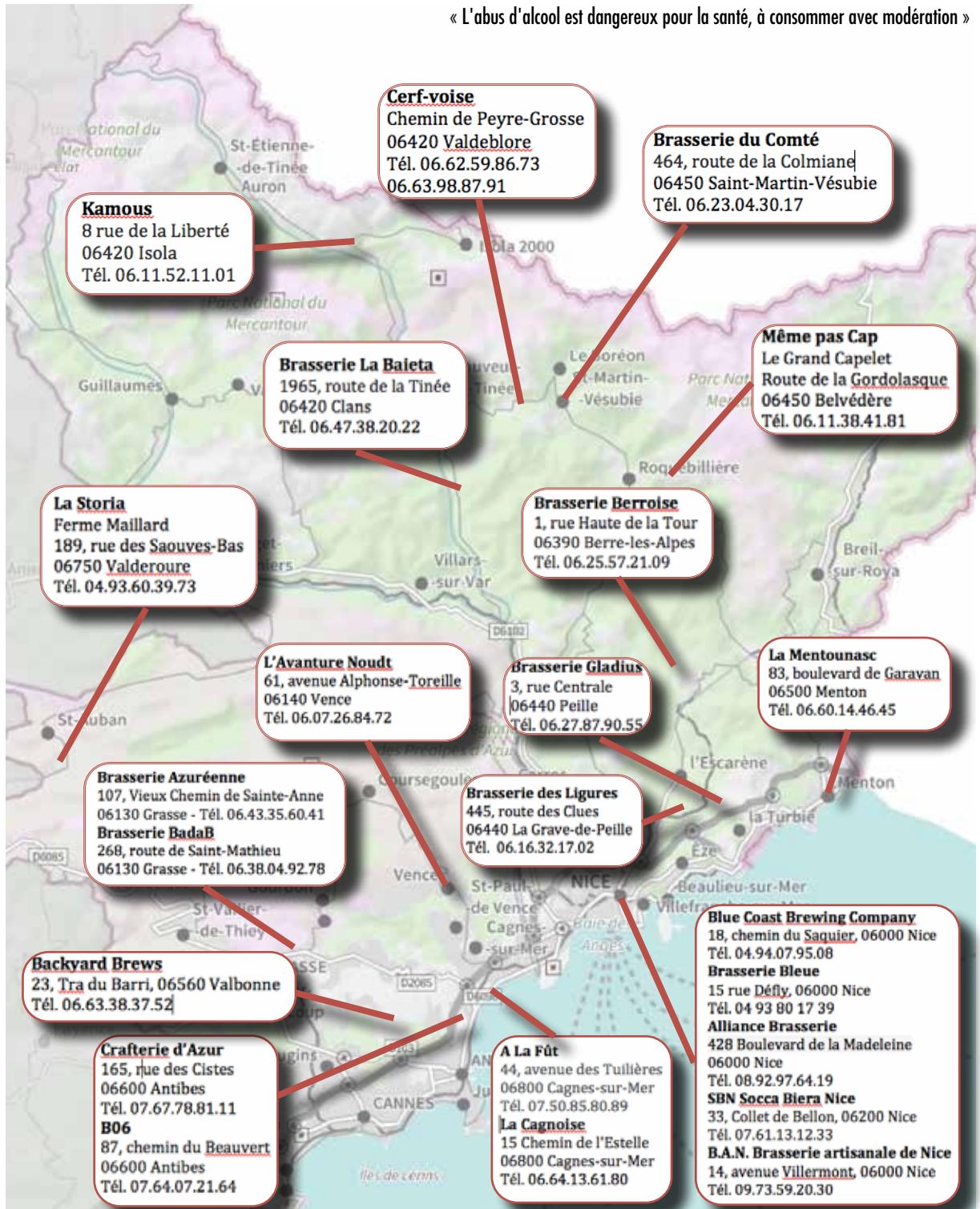


- Backyards Brews (Valbonne)
- Brasserie des Ligures (La Grave de Peille)
- Brasserie Bleue (Nice)
- Blue Coast Brewing Company (Nice)

# Le dossier

## Les brasseries et micro-brasseries azuréennes

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »



# Le dossier

## Brasserie du Comté : le nouveau départ !



Le 2 octobre 2020, le Boréon rendu fou par la tempête Alex a tout emporté, comme un tsunami. La Brasserie du Comté a été complètement détruite, réduite à néant. On a même retrouvé les cuves à bière à Nice sur la plage de Carras ! Pour les huit salariés de Saint-Martin-Vésubie, c'est la catastrophe. Mais les deux associés Edwards Dilly (*photo ci-contre*) et Laurent Fredj ne veulent pas baisser les bras. Leur entreprise étant la locomotive des brasseries du département, ils décident alors de tout reconstruire à Saint-Martin-Vésubie.

En attendant leur retour, nous rencontrons Edwards Dilly, directeur général de la Brasserie du Comté, chez leur hébergeur provisoire, Blue Coast, chemin de Saquier à Nice...

### **Edwards Dilly, comment va la Brasserie du Comté ?**

Nous sommes, pour les trois quarts de notre production, chez Blue Coast et, pour un quart, à la Brasserie des Ligures à Peille. Avant la catastrophe, lors du premier semestre de 2020, nous produisions 4 000 litres par semaine, puis 6 000 litres le second semestre. Aujourd'hui, nous produisons 8 000 litres par semaine. Nous livrons en temps normal pour un tiers aux restaurants, un tiers aux grandes surfaces et un tiers aux réseaux bio, traiteurs, etc.

### **La BIAM (Brasseurs indépendants des Alpes-Maritimes) vous a-t-elle aidés ?**

Oui, elle a créé pour nous la « Comté sur nous ». 4 000 litres ont été produits pour un financement de 35 000 euros. Nous avons toujours été les premiers à aider les autres brasseries, donc cela s'est fait naturellement... Il y a beaucoup d'entraide et de solidarité dans l'univers brassicole car nous tirons tous du même côté pour valoriser les bières artisanales locales.

### **Un nouveau bâtiment au Touron**

### **Cet hébergement chez Blue Coast va-t-il durer dans le temps ?**

Notre assurance nous a permis de le faire et de payer la location de 75 000 euros ici. Mais



en septembre, l'assurance ne marchera plus. Nous aurions été contraints de nous arrêter s'il n'y avait pas eu de solution. C'est pourquoi nous avons tiré la sonnette d'alarme. La première solution se trouvait à Carros, mais nous souhaitions impérativement remonter à Saint-Martin-Vésubie car notre histoire est attachée à cette vallée, l'équipe (*photo ci-dessous*) faisant des allers-retours entre le village et Nice.

### **Quand sera effectif votre retour à Saint-Martin ?**

Grâce à Ivan Mottet (maire de Saint-Martin-Vésubie), Christian Estrosi (président de la Métropole) avec le soutien d'Eric Ciotti (député et représentant du Département) et de Xavier Pelletier (préfet délégué à la reconstruction des vallées) nous avons obtenu la validation pour acheter un terrain à Saint-Martin-Vésubie, au Touron et un bâtiment tout en bois de 1 150 m<sup>2</sup> (*image ci-dessus*). La Métropole Nice-Côte d'Azur s'est engagée à valider le permis de construire en deux mois (délais légal minimum). Nous commençons les fondations le 15 juin, la structure sera livrée à partir de juillet et sera achevée courant septembre. Enfin, en octobre-novembre, nous installerons tout l'équipement.

### **Vos prévisions une fois installés à Saint-Martin ?**

D'ici 2023, nous prévoyons 15 000 litres par semaine, grâce à un investissement important de 3,5 millions d'euros (terrain + construction + équipement), nous allons acheter une salle de brassage de 25 hl, 14 fermenteurs de 25 et 50 hl et une embouteilleuse pouvant remplir 3 000 bouteilles/heure. En 2022, nous allons créer des softs (limonade notamment) et nous lancer dans une distillerie pour produire du gin, du whisky et d'autres spiritueux. Nous avons pour projets un atelier brassage pour particuliers et séminaires d'entreprises et nous souhaitons à terme devenir un centre de formation brassicole. Ce sera une attractivité de plus pour la vallée car nous voulons amener de l'activité économique toute l'année pour les hôtels et les restaurants du village. Enfin, nous allons passer à quinze salariés.

**RECUEILLI PAR DAVID VINCENT**



# Le dossier

## La Baieta, bière du pays niçois

Patrick Achat, originaire de Nice, était enseignant contractuel en sciences de la communication et de l'information à la faculté de Nice.

« J'ai voulu faire autre chose, mais avec mes mains, indique Patrick Achat. Je faisais de la bière à la maison, je ne voulais pas devenir agriculteur mais j'étais intéressé par l'artisanat ».

Voyant l'engouement pour les micro-brasseries ouvrant partout en France et dans la région, Patrick cherche une solution. Après avoir suivi une formation de brasseur à l'école nationale d'industrie laitière, l'ex-enseignant cherche un local dans le haut pays : « Le projet est né en 2018. Il y a eu une longue période de maturation articulée autour de visites de brasseries artisanales et de prospects concernant le choix du matériel. A l'issue de cette période, fin 2019, un local à Pont-de-Clans dans la vallée de la Tinée m'a été proposé à quelques kilomètres de mon domicile. La suite nous la connaissons tous, le premier confinement en mars 2020 qui a considérablement ralenti la mise en route de la brasserie ».

Patrick Achat a ainsi la capacité de produire 10 à 11 000 bouteilles par mois. « Mais le confinement a bridé la production », souligne le brasseur. Les bières de la BAB<sup>(1)</sup> sont certifiées bio et le brassage (empâtage des malts)



se fait au fourquet en bois de hêtre. A ce jour, la production de la brasserie Baieta<sup>(2)</sup> se conjugue en trois bières : une blonde, la Tinéa, une ambrée, la Méfi et une bière blanche, la Pantai. Des noms qui soulignent le côté « pays niçois ». Dans les mois à venir la BAB étoffera son offre avec une IPA, une stout et des bières de saisons...

### Projet de houblonnière

Par ailleurs, Patrick Achat a de nombreux projets : « J'ai un projet de houblonnière dans la Tinée, la Vésubie ou le Var, poursuit le jeune entrepreneur. J'attends des réponses d'agriculteurs voulant développer cette filière houblon. J'envisage une Maison du pays, ici, dans la vallée basse de la Tinée

qui sera réalisée et animée par des producteurs de la vallée pour les gens du pays et dans l'esprit d'un écotourisme des vallées. Il ne s'agit pas de faire de la concurrence avec l'existant dans ce domaine, mais d'être cohérent en ce qui concerne les discours récurrents sur l'économie locale et la préservation des espaces naturels du territoire ».

Ces projets - « en germination », comme il les définit - devront attendre un peu, « en raison de la pandémie freinant les initiatives qui, je l'espère, ne manqueront pas lorsque nous ferons, localement, le bilan économique et social de l'après-Covid ».

DAVID VINCENT

(1) Brasserie artisanale La Baieta

(2) Baieta : la bière niçoise



# Le dossier

## La Kamous, bière locale d'Isola

Située dans la rue principale d'Isola, joli village qui vaut beaucoup plus qu'une halte sur la route des stations de ski, la micro-brasserie de Freddy Masson produit en petite quantité une excellente bière locale, la Kamous.

« Je travaillais dans l'audiovisuel, en tant qu'intermittent du spectacle, puis en CDI en tant que régisseur vidéo adjoint au Grimaldi Forum de Monaco, explique Freddy. Ma compagne Sandrine Agnelli, originaire d'Isola, travaille au développement économique de la Métropole Nice-Côte d'Azur, sur les territoires du Moyen et Haut pays. Nous avons réfléchi. Nous voulions offrir à notre fils qui a neuf ans aujourd'hui, autre chose que la vie à Nice ».

Le couple décide alors de s'installer à Isola, dans la maison familiale de Sandrine, comprenant un potager et un verger : « Passionné par la fabrication de la bière, j'ai suivi une formation et choisi de démarer prudemment mon activité avec une petite unité de production ». Pour le local, l'arrière-grand-père, le grand-père et le père de Sandrine étaient boulangers à Isola. « Nous avons installé la brasserie dans l'ancien fournil, le "four de Pépé Pierre". C'est un beau local, avec un gros pétrin en bois datant de 120 ans et un grand four à bois, mais un espace restreint ».

La production de la micro-brasserie est de 100 litres par brassin<sup>(\*)</sup> : « Malgré la situation actuelle, qui m'a donné raison d'un investissement minimum pour démarrer, mon but est d'augmenter ma capacité de production dans la limite du local ».



### Blonde, ambrée, IPA...

La Kamous – « le chamois en niçois, mais avec un K » dixit Freddy –

commence à se faire connaître et à être de plus en plus appréciée : « Ça marche bien, les gens ont envie de goûter des produits régionaux. La bière a le vent en poupe. La bière artisanale permet de la créativité. L'eau, c'est 95% de la bière, elle vient des montagnes d'Isola. L'amidon des céréales (orge, blé, etc.) est transformé en sucre puis en alcool et en Co<sub>2</sub>. Comme beaucoup de brasseurs artisanaux, Freddy porte une attention particulière à la composition de ses bières.

« Je me penche actuellement sur des ingrédients bio par éthique mais je ne courrai pas après le label ».

Freddy s'est pour le moment concentré sur trois bières : une blonde, une ambrée et une IPA (India Pale Ale), alors qu'une blanche est annoncée. « L'IPA se nomme aussi Kascade, comme le nom du houblon aromatique qui en fait sa particularité et comme clin d'œil à la cascade de Louch qu'on voit sur les hauteurs » dit-il en montrant fièrement la chute d'eau, dans la montagne au-dessus de la chapelle Sainte-Anne.

DAVID VINCENT

(\*) Contenu d'une cuve de bière.

### Brasseries artisanales : des ingrédients locaux

Si les céréales utilisées pour le brassage (orge, blé, seigle, avoine, épautre, sarrazin) sont importées, les brasseurs artisanaux des A.-M. utilisent des ingrédients locaux qui font la spécificité de leur bière. Sont ainsi incorporés : fleur de sureau, safran, châtaigne, bourgeon de fleur de mélèze, pois chiche, citron-caviar, miel, fraise, anis, réglisse. L'eau compte pour 95% dans la fabrication de la bière. Souvent, il s'agit d'eau de source des montagnes du Mercantour, cristalline, donc sans calcium.

## Le dossier

# La Cerf-voise, la potion magique de Valdeblore



Sur le chemin de Peyre-Grosse, au dessus de Saint-Dalmas-Valdeblore, Sabrina Baietto, Thomas Dubreucq et leurs deux filles Luna et Lilou nous accueillent dans leur chalet en bois.

C'est dans cet endroit paradisiaque, avec vue sur la vallée que le couple produit la Cerf-voise, une bière locale.

« Nous sommes tous les deux nés à Nice, je suis originaire du Nord de la France, raconte Thomas. Sabrina était diététicienne et moi paysagiste, je travaillais dans les espaces verts à Saint-Martin-du-Var. Puis, nous nous sommes installés à Valdeblore avec la même activité de paysagiste et d'entretien d'espaces verts, mais aussi de transformation du houblon ». Cet indispensable houblon qu'on trouve dans la région, mais pas partout : « Nous en faisons pousser au Planet. Ici, nous sommes trop en altitude. Mais ma production n'est pas suffisante et je suis obligé de me fournir en Belgique ».

Ayant débuté en 2020, les brasseurs

de Valdeblore n'ont produit que trente-deux hectolitres à raison de cent-cinquante litres par brassin<sup>(\*)</sup>.

« Je vais installer des cuves de cinq cents litres pour produire plus, on va presque tripler les volumes », ajoute le brasseur qui a appelé sa bière la Cerf-voise : « Ce nom est dû à la présence de cerfs tout près de la maison et en référence à la cervoise, boisson des Gaulois qui ne contenait pas de houblon ».

### Produits bio non labellisés

Une potion magique dont la fabrication est due à l'eau pour plus de 95%, c'est aussi pourquoi ils ont choisi de la puiser dans le Mercantour tout proche : « L'eau, d'extrême grande qualité vient de la source de l'Esclator à 1400 mètres d'altitude, explique Thomas Dubreucq en montrant la montagne au dessus. C'est une eau cristalline, donc sans calcaire ».

Pour fabriquer cette bière, Thomas utilise des céréales maltées françaises :

« On peut utiliser de l'orge, du blé, de l'épeautre, de l'avoine ou du seigle. On a pour projet d'utiliser du sarrasin pour faire une bière sans gluten. Nous produisons la bière du randonneur, multi-céréales, mais aussi la bière au safran et la Cerf-moi-fort pour la Saint-Valentin. L'objectif est de mettre des ingrédients locaux (safran, châtaignes, bourgeons de fleurs de mélèze). Tous les ingrédients sont bio, mais la bière n'est pas labellisée ».

En vente dans les restaurants et points de vente locaux, la Cerf-voise commence à se faire remarquer. « Grâce au bouche-à-oreille, elle est demandée par des restaurants comme Quintessence à Roubion ou par la principauté de Monaco », conclut Sabrina Baietto.

Cependant, tous deux ne veulent pas trop produire afin de toujours privilégier la qualité et garder l'esprit artisanal de leur brasserie.

DAVID VINCENT

(\*) Contenu d'une cuve de bière

## Le dossier

# « Même pas Cap ! », la bière de la Gordolasque à Belvédère

Les amoureux de la vallée de la Gordolasque connaissent l'hôtel-restaurant *Le Grand Capelet*. Et les randonneurs savent que, outre le gîte et le couvert, ils peuvent depuis quatre ans goûter une excellente bière locale.

« Je vis dans la Gordolasque depuis quinze ans, avec ma compagne Marion et nos deux enfants qui ont sept et deux ans, explique Gabriel Rougerie, exploitant du *Grand Capelet*, ouvert de mai à novembre. L'hiver, je suis accompagnateur en montagne en raquettes ou dans l'Estérel. L'idée de brasser m'est venue après une année Erasmus au Pays de Galles, j'y ai découvert l'IPA (Indian Pale Ale). C'est le frère de ma compagne qui m'a initié à l'art de brasser. Il m'a dit "même pas cap de brasser" ».

Le défi était accepté. D'où le nom de la bière qu'il brasse depuis quatre ans.

### Bière au mélèze ou à la fleur de sureau

« Elle n'a jamais été commercialisée, poursuit Gabriel Rougerie. Elle est vendue seulement à l'hôtel. Je produisais 2 500 litres par an, j'en ai



produit 5 000 litres cette année. Plus tard, j'espère atteindre les 15 000 litres. Nous proposons trois sortes de bières : une blonde légère (lager), une brune au café et une IPA. Je travaille sur deux ou trois autres variétés ».

Devant le succès de cette activité complémentaire qui prendra de plus en plus d'importance, la brasserie qui était située au *Grand Capelet* a déménagé à Belvédère, dans les locaux de l'ancien restaurant *L'Abattoir*, qui a été baptisé « Même pas cap ! ».

La bière est fabriquée avec des produits locaux et étrangers :

« Nous utilisons de l'eau de la Gordolasque, du malt de Belgique (nous allons essayer de trouver un producteur plus proche), du houblon de Belgique, mais nous avons une houblonnière (nous avons produit 500 g l'année dernière). Nous agrémentons la bière blonde avec de la fleur de sureau, nous allons produire de la bière au mélèze. Nous utilisons des branches de cet arbre très parfumées et des chatons (pommes de pin). Nous fabriquons déjà notre propre mélèzade, un sirop non alcoolisé ». Ces bières de la brasserie « Même pas Cap ! » made in Belvédère seront à goûter à l'hôtel du *Grand Capelet* à partir de ce mois de mai.

DAVID VINCENT



## 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



DÉPARTEMENT  
DES ALPES-MARITIMES | 06

CLIC 06

# Des centres de proximité pour **VOUS** accompagner.

AVANT  
TOUT!

Seniors, personnes en situation  
de handicap et aidants

## 6 CLIC 06 dans le Haut et Moyen pays

### CLIC 06 de la Tinée

10 rue des Communes de France  
06660 Saint-Etienne-de-Tinée

### CLIC 06 du Var et de l'Estéron

18 rue du 4 Septembre  
06260 Puget-Théniers

### CLIC 06 de la Vésubie et du Valdeblore

Maison du Département  
30 avenue Corniglion Molinier  
06450 Roquebillière

📞 04.89.04.56.50

### CLIC 06 des Paillons et de la Banquière

15 Boulevard du 8 Mai 1945, La Laupia  
06730 Saint-André-de-la-Roche

### CLIC 06 de la Roya

43 route de la Giandola  
06540 Breil-sur-Roya

### CLIC 06 de la Bévéra

Mairie annexe - 5 boulevard de la 1<sup>re</sup> DFL  
06380 Sospel

📞 04.89.04.56.60

[www.departement06.fr](http://www.departement06.fr)

Twitter: #AlpesMaritimes Facebook: DEPARTEMENT06

UNE ACTION RÉALISÉE POUR

**VOUS**  
AVANT  
TOUT!  
PAR LE DÉPARTEMENT  
DES ALPES-MARITIMES

# Les bons petits plats de Miss Bretzel

## Samossas végétaliens aux légumes

Pour 20 portions :

- 10 feuilles de brick
- 2 carottes
- 1 pomme de terre
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile
- Quelques feuilles de coriandre fraîche
- Curry en poudre

### Instructions

1. Faire cuire les pommes de terre et les carottes à l'eau ou à la vapeur.
2. Découper les carottes en petits dès, et écraser la pomme de terre grossièrement.
3. Emincer finement l'oignon et les gousses d'ail.
4. Les faire revenir dans un poêle avec l'huile, puis ajouter le curry en poudre. Laisser cuire quelques minutes.
5. Ajouter la pomme de terre écrasée et les carottes, mélanger.
6. Hors du feu, incorporer la coriandre fraîche.
7. Découper les feuilles de brick en deux, puis déposer une cuillère à café de farce à l'extrémité.
8. Replier en faisant des triangles (vous trouvez plein de



Rock The Bretzel

vidéos sur internet pour vous aider !).

9. Les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner dans un four préchauffé à 180 °C pendant environ vingt minutes.

Pour plus de croustillant, vous pouvez huiler les samossas avant de les enfourner.

Retrouvez Miss Bretzel sur  
[rockthebretzel.com](http://rockthebretzel.com)  
[info@rockthebretzel.com](mailto:info@rockthebretzel.com)



### Le mot de Miss Bretzel

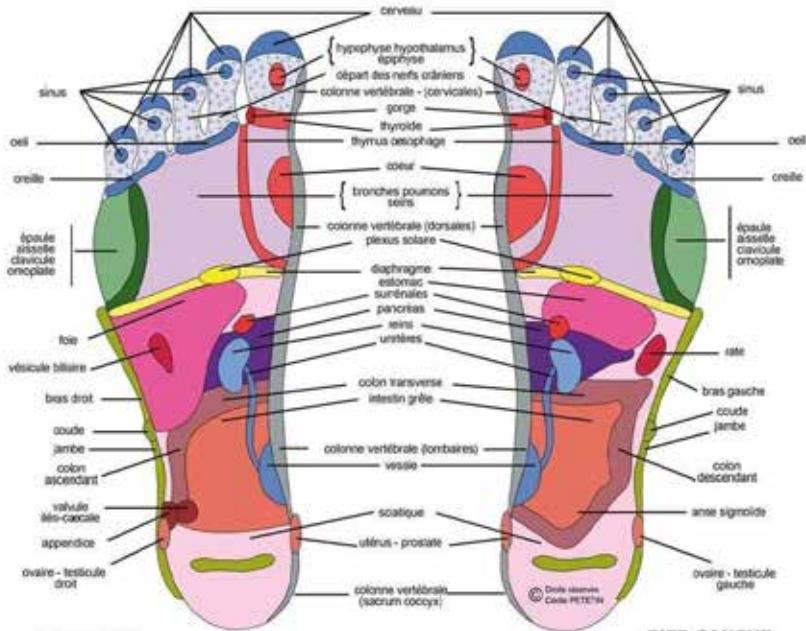
Facile à préparer, le façonnage est quand même assez long, mais bonne nouvelle, ils se congèlent parfaitement ! Cette recette est pleine de saveurs et libre à vous d'adapter les épices à votre goût. En plus, ces samossas sont végétaliens !



## La réflexologie plantaire, qu'est-ce que c'est ?

Soin thérapeutique ancestral pratiqué en Chine et en Egypte antique, la réflexologie plantaire est fondée sur le fait que chaque partie du corps humain est représentée à un endroit déterminé du pied. Ces zones sont appelées « points réflexes ». Tel un hologramme, les organes du côté gauche du corps sont représentés sur le pied gauche, et ceux du côté droit, sur le pied droit.

Ainsi, en stimulant par des massages ces points réflexes, ce massage spécifique (pression rotation avec les pouces, effleurements, étirements...) impacte les différents organes en rééquilibrant le flux énergétique corporel. En plus de l'aspect thérapeutique, la réflexologie plantaire apporte une réelle sensation relaxante.



# GRANIT Immobilier



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

Agréé 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.granitimmobilier.com](http://www.granitimmobilier.com) - [granitimmo@orange.fr](mailto:granitimmo@orange.fr)

# Premiers pas en niçois

Par Roger Gilli et Jean-Pierre Spies, IEO-06

## Per si devagar un pauc en riba de mar

Pour se distraire un peu au bord de la mer.

**Cu si manja una sieta  
de melets,  
si leca lu dets...**

Qui mange une assiette de mélettes se lèche les doigts...

**Lo peis, lu peis d'en riba de mar**

Le poisson, les poissons du bord de mer

**Lu pescaires sabon lo nom dei peis de toti ràcas, e sobretot lu sabon reconoísser !**

Les pêcheurs connaissent le nom de poissons de toutes sortes, et surtout savent les reconnaître !

**N'en vequí una pichina tiera poetica :**

En voici une petite liste poétique :

### L'amèndola

> Le picarel mandorle

**La bavèca** > La blennie

**Lo besugo** > La daurade

**La blada** > L'oblade

**La buga, lo bugon**

> La bogue

**La castanhòla**

> La demoiselle

**La girèla** > La girelle

**Lo góbi ò góbo** > Le gobi

**Lo gronc** > Le congre

**Lo licho ò bardolin**

> La liche

**Lo lobàs** > Le loup ou bar

**Lo melet** > La mélette ou athérine



- La morena** > La murène  
**La mostèla** > La mostelle  
**Lo morre-agut**  
> Le sar museau pointu  
**Lo mujol, lo mujolòto**  
> Le muge ou mule  
**La rascassa** > La rascasse  
**Lo sargo** > Le sar  
**Lo roquier** > Le crénilabre  
**Lo séra** > Le seran écriture  
**La sarpa** > La saupe  
**Lo suc** > Le chincharde  
**L'estrilha** > Le rouget  
**L'agulha** > L'orphie

- Oi, que bèu peis ! Oi, que bèu peis**  
**Que sauta sus la banca !**  
**Merlan per la taula d'un rei,**  
**Capon de Vilafranca,**  
**Estrilha d'aur, lobàs d'argent,**  
**Venetz crompar, bèli gents,**  
**Lu bèi peis sensa 'spinias.**  
**Son vius ! Venon de la pescar.**  
**L'i a que de s'esperlecar**

**Emb'un pauc d'oli e de farina**

Oh, quel beau poisson !  
Oh, quel beau poisson !  
Qui saute sur l'étal !  
Merlan pour la table d'un roi,  
Scorpène de Villefranche,  
Rouget d'or, loup d'argent,  
Venez acheter, messieurs dames,  
Les beaux poissons sans arêtes.

Ils sont vivants ! On vient de les pêcher.  
Il n'y a qu'à se régaler  
Avec un peu d'huile et de farine

**Refren :**  
**Li pescairitz**  
**Filhas de Catarina**  
**Non, parlan pas com' a París**  
**A la Marina...**

Les poissonnières  
Filles de Catherine  
Non, elles ne parlent pas comme à Paris,  
Au bord de mer...  
Extrait de la chanson *Li pescairitz*, (paroles de J. Regis, musique de H. Tel-lam), dans l'anthologie de la chanson niçoise de Delrieu

**Lo pescador de cana  
ne'n manja mai que ne'n ganha...**

**A si retrovar lo mes que  
ven per la leiçon cinquatena !**

Au mois prochain pour la cinquantième leçon !

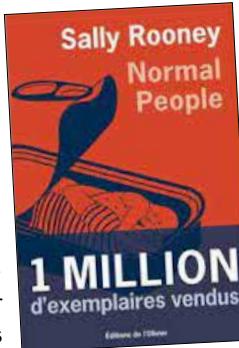
# Livres

## Les coups de cœur de Mag

### *Normal People* de Sally Rooney

Une petite ville en Irlande. Connell et Marianne fréquentent le même lycée et sont tous deux bons élèves. Les points communs s'arrêtent pourtant là. Elle est la fille à part, jugée hautaine car différente, isolée et mal aimée y compris au sein de sa riche famille où travaille la mère de Connell, le beau gosse en vue, sportif à l'allure cool sous sa réserve naturelle. Ces deux-là, aussi antinomiques soient-ils, vont s'attirer mutuellement, connaître leur première relation amoureuse, rompre et se retrouver sans cesse tout au long de ces années de fac où étrangement, les rôles vont s'inverser.

Une histoire à la fois simple par la fluidité de l'écriture et complexe, tout étant dans les nuances et les non-dits. Il faut prendre son temps, rentrer dans la psychologie des personnages qui évoluent et changent en fonction de leur environnement. Autant Marianne, plus mûre que ses camarades, sera rejetée ado, autant elle s'épanouira dans le contexte universitaire où chacun doit s'assumer individuellement. Autant Connell peinera à trouver ses marques dans un cadre aux contours superficiels où des étudiants aisés, souvent oisifs, dis-



courant sans fin. Sally Rooney a un don particulier pour percer ce jeu des apparences, faire ressortir la cruauté tapie derrière, pointer la différence entre se construire soi-même ou en fonction des autres.

Le style est très direct, il coule de lui-même, interférant les dialogues et les pensées au point qu'on imagine visuellement chaque scène, chaque échange. Tout reste à interpréter, l'auteure nous donnant juste les indices, effleurant les doutes et les interrogations de ce couple un peu hors normes, laissant toute liberté au lecteur de transcrire leur relation, les ratés ou les élans qu'elle leur procure. Un roman très actuel et plein de justesse qui a été adapté par la BBC et cartonne sur Canal plus !

*Editions de l'Olivier. Le 24 mars 2021. 22 euros. 310 pages. Finaliste du Man Booker Prize 2018. Lauréat du British Book Award 2019.*

**DEVIS GRATUIT  
06 34 52 21 03**

[www.langlois-couverture.fr](http://www.langlois-couverture.fr)

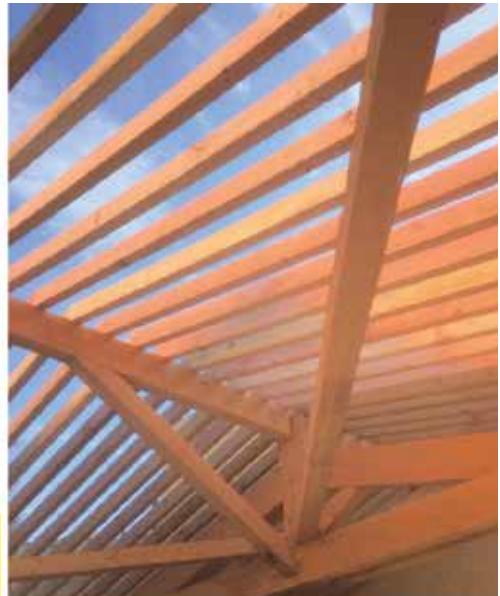


994, route de Saint-Blaise  
06670 Levens



sas langlois nicolas

[nicolas.langlois06@hotmail.fr](mailto:nicolas.langlois06@hotmail.fr)



L'écogeste avec



Mail : atelier.tourrette@gmail.com  
Facebook : Association l'Atelier – Tourrette-Levens

## Passer aux EcoKado...

EcoKado est un concept qui propose d'arrêter le «toujours plus» de biens matériels pour les anniversaires de nos petits (et grands) et de favoriser les échanges, les expériences, la simplicité.

Passer aux EcoKado permet de donner plus de sens à ce que l'on offre, de mettre en avant l'intention de faire plaisir. « Je te fais un cadeau qui a du sens pour moi, pour lequel j'ai passé du temps, pour lequel j'ai pensé à toi. » Vos cadeaux seront davantage personnalisés, de valeur sentimentale, et plaisants. Vous pourrez offrir :

Offrir un cadeau dématérialisé



Offrir un cadeau d'occasion



Offrir un cadeau fait maison



tites annonces ou en braderie

- un cadeau fait maison : un tee-shirt customisé, un marque page, un kit à gourmandise (cookies...).

Ce logo, utilisé sur un carton d'invitation, permet à l'hôte

- un cadeau dématérialisé : ex : un bon pour une sortie au cinéma avec pop corn/un goûter à la boulangerie/un massage/une soirée entre amis/un repas...
- un cadeau d'occasion : on peut fouiller dans ses affaires et trouver des jouets, bijoux en bon état dont on ne se sert plus... ou acheter sur un site d'occasion, de pe-

de dire à ses invités qu'il serait heureux de recevoir un cadeau fait-maison, d'occasion ou dématérialisé ; utilisé pour accompagner l'EcoKado offert il explique votre démarche. Vous trouverez sur le site des explications pour vous approprier ce concept ainsi que des idées de cadeaux.  
<http://ecokado.fr/>

*Nouvel ARRIVAGE !*

TERRASSE  
**QUIBERON**

- Lame extra-large : 200 mm
- Un chanfrein pour un esprit moderne & dynamique

**VIVRE en BOIS**

842 Boulevard du Mercantour, 06200 NICE

@ E-mail : nice@vivreenbois.com

VIVREENBOIS.COM

DEVIS GRATUIT - ARRIÈRE PAYS NIÇOIS ET VALLÉES

Une toiture rénovée,  
ça change tout !



◆ Couverture ◆ Charpente  
◆ Etanchéité ◆ Isolation  
◆ Zinguerie

**www.pst06.fr - Tél. 04 93 27 84 46**

# Une entreprise, une histoire

## Henri et Ginette Derepas (Champsoleil) : une vie de travail et des médailles

Champsoleil est une entreprise d'agriculture bio spécialisée dans l'oléiculture et le maraîchage créée en 1983 sur les hauteurs de La Trinité. Henri et Ginette Derepas ont la fierté d'avoir tiré de leurs 1 200 oliviers sur cinq hectares, des produits de haute qualité, obtenant près de deux cents médailles dans le monde entier (Etats-Unis, Japon, Argentine, Europe, etc.). Trente-huit ans plus tard, le couple pense à la transmission de sa propriété. Leurs deux fils ont choisi d'autres voies : « Mathieu, 35 ans, est ingénieur en microbiologie à Amiens et Maximilien, 30 ans, après une école Sup de Co, travaille à Emmaüs Défi à Paris. Nous avons aussi deux petits-enfants, Margot et Basile ». Les Derepas regrettent que leurs enfants n'aient pas repris l'entreprise, mais ils comprennent leurs choix : « Ils nous ont tellement vus travailler dur pour si peu de reconnaissance », admet Ginette qui sait que tout n'a pas été facile pour le couple d'agriculteurs qui s'est battu notamment pour avoir de l'eau (lire VieVillages de mai 2017).

**« Nourrir les gens, c'est un acte de civisme »**

Mais au final, quel est le remerciement de la société pour des gens qui ont passé leur vie à nourrir les autres ? « A la fin de sa vie, l'agriculteur est souvent contraint de vendre son terrain car il recevra entre 400 et 600 euros de retraite<sup>1)</sup>, on comprend mieux pourquoi les jeunes sont si réticents à s'engager ! Pourtant l'agriculture est un monde résilient qui rééquilibre le territoire et le rend durable. Pendant le premier confinement, on parlait des agriculteurs, des circuits courts. Après le confinement, beaucoup ont repris leurs habitudes de consommation. On a vite oublié aussi que des producteurs ont laissé perdre la moitié de leur production, par manque de main d'œuvre nationale. Si, à la prochaine crise sanitaire, il y a aussi une crise alimentaire, ce sera trop tard. On est vraiment sur le fil du rasoir ! ».



« Optimiste contrarié », comme le définit un ami, Henri Derepas pense tout de même à la suite de l'entreprise, afin que toutes ces vies de travail et d'engagement ne soient pas perdues. « Mais comment motiver les jeunes ? Aujourd'hui. 75% des installations reprises le sont hors cadre familial mais souvent sur de petites surfaces et par des candidats qui ne connaissent pas grand-chose à l'agriculture. Certains approchent la cinquantaine. Est-ce bien raisonnable ? Les plus jeunes que nous formons nous disent souvent : "C'est beau ce que vous faites mais je ne ferai pas autant !" ». Alors pour nourrir tout le monde en France il va falloir puiser dans toutes les strates de la société. Pour la survie des fermes, il va falloir trouver d'autres modes participatifs intelligents, du style partenariat public-privé, et reconnaître enfin que ces néo-paysans aient les mêmes droits que tous ceux de leur génération : le repos, les vacances, le loisir, la famille... ».

Henri et Ginette Derepas sont en train de réfléchir à la transmission de leur entreprise des hauteurs de La Trinité qui sera, ils l'espèrent, axée sur le partage et l'éthique, à l'image d'une longue vie de travail exemplaire.

**DAVID VINCENT**

1. Dernière minute : les retraites agricoles devraient être « revalorisées » à hauteur de 75% du SMIC à partir de novembre 2021, a annoncé le Premier ministre Jean Castex fin avril.

### Encore deux médailles d'or à Londres et San Remo

« L'idée, cette année, est d'être de nouveau présent dans les concours pour représenter la qualité de notre production maraîchine », annoncent Henri et Ginette Derepas qui ont obtenu l'an dernier, de nombreux prix. Lors du premier concours international de l'année, BIOL (meilleures huiles Bio du monde) en Italie, Champsoleil vient d'obtenir deux médailles pour ses deux huiles : Gold pour l'Efemera et Extragold (finaliste) pour l'AOP huile d'olive de Nice cuvée prestige « Lou Divin Préludi ». Cette année, de nombreux concours dont le concours général agricole sont annulés.

Ci-contre, Duarte Mendonça, de Tourrette-Levens, marié, trois enfants, s'occupe des 1 200 oliviers ainsi que des légumes et des fruits. Originaire de l'île de Madère, il se plaît beaucoup à Champsoleil. (Photos D.V.)



# Aspremont

## La vie du village



### Création d'une police municipale mutualisée

Lors du dernier conseil municipal en date du 12 avril, il a été validé la création d'une police municipale mutualisée avec la commune de Castagniers. Conformément aux engagements de la municipalité, un travail a été initié avec nos voisins en vue de cette création avec le recrutement de deux policiers, l'ouverture sur les deux communes de deux postes de police avec l'identification d'un numéro d'appel unique.

Une convention de coordination de cette police municipale avec la gendarmerie a été approuvée par le même conseil. Cette convention précise la nature et les lieux des interventions des agents de la police municipale. Elle détermine les modalités selon lesquelles ces interventions sont coordonnées avec celles des forces de sécurité de l'État. Elle permet également d'autoriser l'armement des agents.

### Nouveaux services à Aspremont

**Jan et Djina** vous proposent leurs pizzas :

Marc pizza : pour les commandes, ouvert tous les jours (sauf dimanche et lundi) de 18 heures à 22 heures.  
(06 74 58 53 20)



**Jordan et Jérémie** tous les mercredis au marché aspremontois.  
Adresse : 109, quai de la Banquière, 06730 Saint-André de la Roche



**HORIZON GÉO**  
BUREAU D'ÉTUDES 3D  
GÉOMÈTRE TOPOGRAPHE

Monsieur Michael Toquard, géomètre topographe, vient de s'installer dans l'ancienne école communale au 70, avenue Caravadossi.  
Coordonnées :  
06 61 28 91 32  
[contact@horizongeo.fr](mailto:contact@horizongeo.fr)  
[www.horizongeo.fr](http://www.horizongeo.fr)

# Belvédère



## Olivier Louis, un permaculteur au village

Olivier Louis et sa compagne Magali se sont installés il y a deux ans à Belvédère, sur un terrain de 5 000 m<sup>2</sup> dont 1 500 m<sup>2</sup> exploités, non loin du village.

« J'ai vécu à Bagnols-en-Forêt dans le Var, j'ai exercé la fonction de mécanicien bateau sur Mougins pendant trente ans, raconte le Belvédérois d'adoption sur la terrasse ensoleillée, avec vue imprenable sur la vallée. Mon grand-père était paysan et j'ai voulu me reconvertis en permaculture (\*) ».

Magali, qui travaille actuellement dans l'immobilier à Monaco, mais qui espère prochainement aider son compagnon dans la petite exploitation, explique alors : « La permaculture, c'est la culture permanente. C'est un jardin qui s'auto-entretient. La fertilisation est produite par des animaux (brebis, poules, etc.) Il n'y a pas besoin d'apports extérieurs. Il faut une grosse préparation des terres, mais après on y gagne. Nous misons sur le goût ».

Après avoir cherché un bon moment dans les quatre vallées du département, Olivier a trouvé un terrain à Belvédère, quartier du Brec, irrigué par le canal des Moulins.

### « Le bouche-à-oreille fonctionne »

« La maison, une ancienne grange en pierres, était à refaire, poursuit Olivier Louis. Aujourd'hui, il ne reste plus que le toit à revoir ».

Dans ce terrain en planches orienté au sud, Olivier a installé plusieurs serres, mais aussi un poulailler. Un peu plus loin, les brebis, heureuses de trouver une bonne herbe, participent au débroussaillage du terrain.

« Nous produisons des légumes (salades, radis, cébettes, carottes, betteraves, choux, potimarrons, courges, etc.) que des produits de saison, et bio, mais sans le label et sans aucun produit phyto. Outre nos quatre brebis et nos poules qui produisent des œufs frais, nous accueillerons prochainement des ânes ».



La première année de leur installation était une mise en route, la seconde commence à porter ses fruits. « Le bouche-à-oreille fonctionne, nous comptons de nombreux clients qui viennent à la maison ou que je livre. De plus, au village, une nouvelle épicerie, proposant notamment des produits locaux, va ouvrir en principe le 1<sup>er</sup> mai. Il y a un bel élan de dynamisme à Belvédère ».

**DAVID VINCENT**

(\*) La permaculture est une science appliquée de conception de cultures, de lieux de vie, et de systèmes agricoles humains utilisant des principes d'écologie et le savoir des sociétés traditionnelles pour reproduire la diversité, la stabilité et la résilience des écosystèmes naturels.



**Samedi 15 mai à 14 h**

### Sortie sylvothérapie en famille

Partez en famille faire une exploration sensorielle et sensible de la forêt. Venez explorer, partager, retisser votre lien à la nature. À travers des petits ateliers, je vous guiderai, parents et enfants à écouter, observer, découvrir et ressentir la forêt autrement. L'immersion en forêt aura lieu dans une forêt de Belvédère. Horaires : de 14 h à 16 h 30

+ Bonus une heure : visite libre de notre micro-ferme après le goûter. Vous pourrez venir rencontrer les animaux de la ferme, entre poules, oies, canards, lapins, chèvres, ânes et chiens. Venez ressentir le printemps sous toute sa splendeur. Chacun emmène son goûter pique-nique.

Tarifs adulte : 30 euros. Tarifs enfants : 15 euros

Réservations par téléphone au 06.83.36.17.54 ou à contact@focusforet.fr

Nombre limité de participants.

La sortie sera reportée s'il pleut.

# Colomars



## La vie du village



ISABELLE BRES Maire de COLOMARS

JACKIE DECROIX DELEGUE AUX ARTS & A LA CULTURE

VOUS PRIENT D'HONORER DE VOTRE PRESENCE L'EXPOSITION



MARINETTE SERI

Sculptures



JACKIE DECROIX  
Composites graphiques



EXPOSITION PERMANENTE SALLE DES ARTS  
DU 3 AU 28 MAI 2021 AUX HEURES DE MAIRIE

# Levens

## La vie du village



### La 7<sup>e</sup> Fête du Terroir au cœur du village !

Cette édition portée par le président du comité des fêtes Eric Bicini, de Ghislaine Bicini adjointe au maire chargée des manifestations et accompagnés de tous les bénévoles du comité.

Tout au long de la journée, des produits du terroir y seront proposés : fromages, charcuteries, miels, huiles d'olive, olives, légumes, fleurs et plants et bien d'autres...

Fort du succès des années passées, le concours de pissaladière ouvert à tous !

Chacun amènera sa pissaladière qui sera goutée par un jury.

La remise des prix se tiendra à 12h30.

Nous vous donnons rendez-vous le samedi 29 mai.

Renseignements :  
[cdflevens@gmail.com](mailto:cdflevens@gmail.com)  
ou 06 70 70 66 71

Compte tenu de la situation sanitaire actuelle, les événements pourront être annulés ou modifiés.



Pour vous tenir informé vous pouvez nous suivre sur les réseaux sociaux, visiter le site internet de la commune, envoyer un mail aux organisateurs ou contacter le Bureau d'Information Touristique :  
[www.levens.fr](http://www.levens.fr) / [info.levens@nicecotedazurtourisme.com](mailto:info.levens@nicecotedazurtourisme.com)

# Falcon



## FALICON A L'ÈRE DE LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT !

L'urbanisme c'est la construction mais aussi la préservation et la protection de notre environnement. Falcon met tout en œuvre afin d'élaborer les projets dans un respect de la faune et la flore communales et dans une logique de développement durable. De la connaissance du terroir local aux compétences environnementales et éducationnelles, l'équipe municipale est toute entière mobilisée pour que les projets en cours d'évolution et de finalisation présentés ci-dessous soient des lieux de partage et de convivialité.

### JARDIN DES SENS

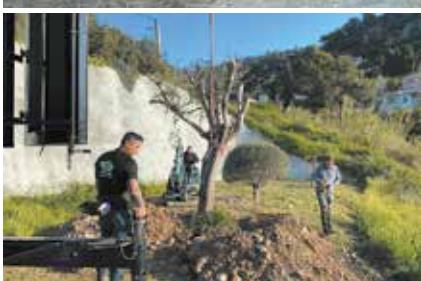


Quand j'entends, j'oublie.  
Quand je vois, je me souviens.  
Quand je le fais, je comprends.

**Confucius**

La commune a participé à un appel à projet dans le cadre de l'Agenda 21. Elle a obtenu un lauréat pour l'aménagement d'une parcelle sous la place Bellevue. Ce projet a pour but la création d'un jardin botanique et pédagogique ouvert à tous. Plantation de fleurs ainsi que

plantes médicinales et comestibles, jardin sensoriel qui émerveillera tous nos sens. Toucher, odorat, goût, vue, ouïe seront des expériences pour les enfants, leur parents et grands-parents. Ce jardin sera aussi un lieu de rencontre et de partage à proximité de la future école.



### SAUVEGARDE DES ARBRES

La sauvegarde des arbres de la commune est une préoccupation majeure pour la nouvelle municipalité. Aussi, une analyse de chaque arbre sur le chantier de la future école a été faite avec l'aide de Sylvain Serafini, diplômé en aménagement paysager et technologie du végétal afin de voir ceux qui étaient transplantables.

10 oliviers, 1 citronnier, 1 abricotier, 1 oranger et une vigne framboise centenaire vont être transplantés.

# Falcon



## PROJET BOOMERANG : ENVIRONNEMENT ET JEUNESSE



Une convention avec l'établissement Don Bosco et la mairie de Falcon a été signée par Madame le Maire en présence de son proviseur Monsieur Bernard Chastaing, pour officialiser un partenariat sur la commune dans le cadre d'une campagne de plantation d'arbres et de re-végétalisation. Boomerang est un projet professionnel, poétique et éco-

responsable mené par les élèves de 1<sup>ère</sup> du lycée Don Bosco de Nice de la section RPIP (Réalisation de Produit Imprimé et Plutimédias) et leurs professeurs Stéphane Munos et Christophe Cechetti. Les élèves, dans le cadre de l'enseignement du français et de leur enseignement professionnel, ont créé un recueil poétique sur le thème des arbres

*"Boomerang" : quand la poésie sème des mots pour planter des arbres.*

où chaque texte d'élèves a été illustré d'une photographie.

Ce projet a permis de sensibiliser aux problématiques environnementales mais également de permettre à des jeunes de pouvoir s'impliquer dans une campagne de re-végétalisation et d'embellissement d'une parcelle dans le quartier du Falconnet. Le recueil créé et imprimé fera l'objet d'une présentation sur la commune notamment auprès des enfants de l'école Jules Romains.

La mairie de Falcon, partenaire de ce projet proposera un temps d'exposition dans le cadre du «printemps des poètes» (la municipalité a proposé sa candidature pour le label village en poésie).

## AUTRES ACTIONS ET REFLEXIONS

- La municipalité a aussi placé certains espaces verts en fauchage tardif afin de protéger le développement de la faune et de la flore locale.
- Elle réfléchit aussi à des alternatives à l'écobuage qui sera bientôt soumis à la population.
- Dans une démarche de proximité de soutien aux producteurs locaux, la municipalité organise courant mai, un marché sur Falcon un vendredi sur 2.
- La parcelle sous la nouvelle école descendant jusqu'au stade fera l'objet d'aménagement d'un poulailler, de jardins partagés et de plantations diverses.
- Le toit de la nouvelle école est en étude pour la pose de panneaux photovoltaïques et de récupération d'eau de pluie.

+ d'infos : [falcon.fr](http://falcon.fr)  
[facebook.com/mairie.falcon/](http://facebook.com/mairie.falcon/)  
[app.mairesetcitoyens.fr](http://app.mairesetcitoyens.fr)

## NOUVEAU

1ÈRE ÉDITION  
LE PETIT MARCHÉ  
"Dau Divendre"  
DE FALICON

MARAÎCHERS / VIN / MIEL /  
HUILE D'OLIVE / FROMAGE /  
PRODUITS DE LA FERME :  
OEUFS - VOLAILLE - AGNEAU /  
GOURMANDISES / SAVONS /  
LIVRES / ANIMATION (SOUS  
RÉSERVE DE L'ÉVOLUTION DES  
CONDITIONS SANITAIRES)

La Mairie de Falcon  
vous propose

VENDREDI  
7 MAI 2021

16H-19H

STADE  
DE L'IÉRA

### MARCHÉ PAYSAN

Pour poursuivre la volonté municipale de promouvoir les réseaux locaux, un marché va débuter le vendredi 7 mai sur Falcon. Il sera présent un vendredi sur 2 de 16h à 19h.



## Il était une fois un jardin...



C'est l'histoire d'un jardin, qui se situe à l'entrée du village. La nouvelle municipalité l'a mis à la disposition des Isoliens pour accueillir un potager et un poulailler partagés.

Inauguré en août 2020, au sortir d'un premier confinement et durant un premier été particulier, il a été le bienvenu pour redonner du baume au cœur à ceux qui l'ont adopté. Il est ouvert aux résidents à l'année ou saisonniers, du village et de la station, ne disposant pas de terrain pour cultiver. Au-delà d'être un jardin où l'on a pu planter salades, fraises, artichauts, choux et pommes de terre, c'est un nouvel espace de lien social et de solidarité.

Chaque « jardinier » a son Carré de potager mais rend bien volontiers service à son voisin, sans compter le nombre d'heures passées à papoter. La première année, chaque premier samedi du mois jusqu'à novembre, les « joyeux jardiniers » se sont retrouvés pour partager du temps et des repas. Puis l'hiver est arrivé. Les plus fidèles et motivés pour accueillir des poules malgré le froid et le manque de soleil qui s'installaient, ont été contents de constater que les « quatre poulettes » ont survécu et donné leurs premiers œufs alors que la saison était loin d'être terminée.

### Une semaine par famille

Le printemps 2021 a été l'occasion de grossir le cheptel et ce sont désormais huit poules et huit œufs (ou parfois moins selon l'humeur de mesdames) que se partagent sept foyers selon le principe suivant : chaque foyer a un jour de la semaine attribué. Les jardiniers viennent ce jour-là vérifier que les gallinacées ont de quoi manger et de quoi boire (souvent d'ailleurs, elles sont gâtées de pâtes maison) et sont en

bonne santé. En échange, ils repartent avec les œufs. C'est aussi simple que cela. Côté jardin, le printemps verdit tout doucement les lieux, le soleil fait plus que repointer le bout de son nez. Il fait bon être au jardin.

Alors que les « premiers » autrement dit les « anciens » étaient au nombre de onze, nous voilà désormais dix-neuf. Le jardin se réveille et la programmation de rencontres et d'événements (dans la mesure de ce que les conditions sanitaires autoriseront) va permettre à nos jardiniers en herbe de s'impliquer davantage.

D'une part, une jeune experte en permaculture devrait proposer l'aide au design du jardin ainsi que des journées thématiques sous forme d'ateliers théoriques et pratiques. D'autre part, les « Rendez vous au jardin » les premiers samedis de chaque mois (de mars à novembre) devraient s'imposer comme des temps forts (même si celui de mars n'a pu se faire).

Egalement, des projections en plein air cet été de films en lien avec la culture du sol vivant... devraient inspirer petits et grands, jardiniers et non jardiniers, Isoliens et non Isoliens, car les événements au jardin sont ouverts à tous !

**La mairie d'Isola a confié la gestion et l'animation du jardin partagé à l'association « Les Poulicornes » qui œuvre pour la transition écologique en milieu rural à travers la promotion du développement durable et de ses principes. L'association souhaite accompagner les collectivités de la Tinée, de Valdeblore et de la Vésubie, dans des actions concrètes et éco responsables.**

Contact : [assolespoulicornes@gmail.com](mailto:assolespoulicornes@gmail.com) [www.lespoulicornes.com](http://www.lespoulicornes.com)



## Les petits Isoliens au ski scolaire



Quel bonheur pour les élèves des écoles primaires d'Isola de pouvoir profiter des séances de ski scolaire. Evidemment, cette saison particulière et compliquée, a été marquée par l'absence de touristes sur nos pistes de ski... Mais les remontées mécaniques étant ouvertes, grâce à la décision de Christian Estrosi, président du Syndicat Mixte des Stations Nice-Côte d'Azur, nos écoliers ont pu eux, profiter de deux séances de ski scolaire par semaine.

Le département des Alpes-Maritimes, présidé par Charles-Ange Ginesy, finance le plan ski, et permet à nos écoliers, d'être encadrés deux fois par semaine par les moniteurs de

l'ESF. Quel plaisir pour les enseignantes de voir leurs élèves évoluer et progresser autant, et tous ensemble, écoliers du village et de la station, tous réunis !

La saison fut réussie pour tous ces élèves, qui ont pu lors de la dernière séance passer leurs étoiles et se mesurer sur l'épreuve de la flèche pour les plus grands. Nos petits champions deviendront grands à Isola.

Les séances de ski scolaire étant terminées, pas question de ne plus profiter de la neige pour autant. Au programme balade en raquettes pour les petits et pour les grands de l'Ecole les Cabris.



# Saint-Martin-du-Var



## 3 à 5 ans : les activités périscolaires de mars



De nombreuses activités sont proposées aux enfants afin qu'ils profitent au maximum de ces temps de détente, de découvertes, d'apprentissages, de jeux ... Les ATSEM et animateurs de la commune sont présents pour les accompagner les matins, midi, soirs et mercredis. Sylvia, Agnès, Sophie, Laura, Virginie, Stévine, Christiane, Tania et Stéphanie sont de retour à la réouverture des écoles depuis le 26 avril.



## Les mercredis du mois de mars du service Jeunesse



C'est dans le respect du protocole sanitaire que Marie, Olfa, Géraldine, Audrey, Gwenaelle, Stévine, Christelle, Laura et Evelyne, animatrices du service Jeunesse, ont organisé des mercredis de mars très riches en partage. Les enfants ont profité ensemble de nombreuses activités manuelles, d'ateliers de cuisine, de balades, de découvertes...



# Saint-Étienne-de-Tinée



## EXPLORE TINÉE MERCANTOUR L'APPLICATION DE RANDONNÉES

Saint Etienne de Tinée - Auron - Saint Dalmas le Selvage



Découvrez une sélection d'itinéraires de randonnée, de trail, de ski de randonnée et de raquettes à effectuer dans la vallée de la Haute Tinée et embarquez de nombreuses fonctionnalités qui faciliteront vos sorties et votre découverte du territoire

### TRAIL

### RANDONNÉE

### SKI DE RANDO

### RAQUETTES



*Une application parfaite pour vos randonnées et trails dans les montagnes de la Haute Tinée*



- Tracés des parcours (par type d'activités, niveau de difficulté et secteur géographique)
- Défi Trail
- Actus

- Météo
- Secours (numéros d'urgence et numéro d'un proche)
- Accès / Transports
- Hébergements

- Mode hors ligne
- Localisation GPS
- Points d'intérêt
- Fonction de signalement



Saint-Etienne-de-Tinée  
AURON



Saint-Dalmas  
Le Selvage

©Tressi

# Saint-Sauveur-sur-Tinée



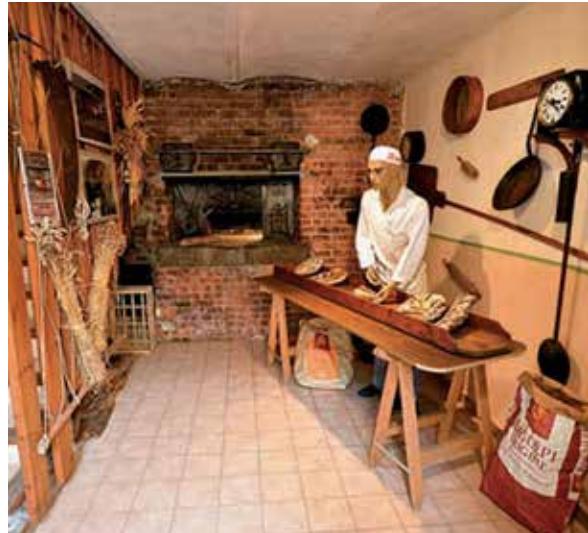
## Four et moulin replongent les Blavets dans la vie de leurs aïeuls

Le mois de mai est là ! Ouf, le froid est parti... On dirait que la Covid nous laisse enfin un peu de répit, surtout grâce à la vaccination, dont les Blavets ont pu bénéficier. Alors, profitons-en pour sortir et flâner dans les rues de notre beau village.

En effet, dans le numéro de VieVillages du mois de février, nous avions évoqué les « perles » de notre jolie commune. Nous nous étions promenés autour de la chapelle des Pénitents blancs, des deux lavoirs...

Aujourd’hui, faisons une nouvelle pause blavette autour des deux autres lieux emblématiques de notre village : le moulin et le four. A l’époque, Saint-Sauveur comptait deux moulins à farine dans la rue du Giegn, dénommés « le petit » et « le grand », alimentés tous deux par un canal dérivant l’eau de la Tinée. On les date du XVI<sup>e</sup> siècle. Bien évidemment, ils ont été « modernisés » au fil du temps : mouvement par une turbine horizontale, puis la mise en place d’un blutoir en 1874 pour finir par un mécanisme entièrement rénové en 1908.

Les artisans du village ont largement contribué à cette modernisation. Après la Première Guerre mondiale,



le « grand moulin » cessa de fonctionner. Le four à pain a une histoire plutôt atypique. A l’origine, c’était une chapelle – celle de Saint-Antoine – qui était la propriété de la famille Ongran.

La commune décida de la racheter afin d’y installer le four : une nécessité car le seul four à pain du village était devenu insuffisant pour assurer la cuisson pour toute la population du village.

### Offrir de beaux événements autour du four

Son implantation est avant tout un lieu stratégique : situé en cœur du village, son accès est facile et pratique.

C'est en 1875 que cette transformation a eu lieu. Puis, en 1932, la commune prend en charge une réfection complète. Aujourd’hui, le four fonctionne une dizaine de jours par an. C'est avant tout en hommage à nos ancêtres, afin de refaire vivre « leurs

façons de faire ». Ainsi, on amène son plat (gratin, viande en sauce...) afin qu'il mijote tout doucement, avec les rondins de bois tout autour qui vont se consumer tout doucement et qui assureront un parfum subtil et inégalable au plat ! Il y a également la volonté du comité des fêtes du village de vouloir faire « chauffer » le four et offrir de beaux événements, conviviaux et chaleureux autour de ce four : fête du pain, cuisson de socca, pissaladières, pizzas... Où pipi, tambourin, costumes d'époque nous replongent dans la vie de nos aïeuls... Des moments que nous avons tous hâte de savourer et partager à nouveau, après ces quatorze mois de confinement et de pandémie !

**GENEVIEVE TISSERANT**



Aujourd’hui, le four de Saint-Sauveur-sur-Tinée fonctionne une dizaine de jours par an.  
(Photos Conseil départemental 06)

# Cinéma

## « Au nom de la vie », un film sur la tempête Alex à Venanson

*Au nom de la vie*, un film de vingt-quatre minutes sur la tempête Alex qui sortira cet été, traite de l'organisation solidaire à Venanson et porte un regard sur le futur dans les vallées sinistrées.

« J'étais en Dordogne le 2 octobre pour promouvoir notre film L'Espoir paysan qui a obtenu à Aix-les-Bains le grand prix du festival, le prix de meilleure fiction et celui de la meilleure musique originale, raconte Christian Rasquier, qui vit à Venanson. J'ai assisté à la catastrophe de la tempête Alex devant la télévision. J'ai voulu rentrer tout de suite mais Lœtitia Loré, maire de Venanson, nous a conseillé, comme elle l'a fait pour tous les habitants qui étaient à l'extérieur, de retarder notre retour afin ne pas surcharger le village alors alimenté en électricité par des groupes électrogènes. Je suis rentré cinq semaines plus tard ».

C'est à ce moment-là que le cinéaste s'aperçoit de l'ampleur de la catastrophe et de la chance qu'a eu la commune de Venanson, très peu impactée au regard de ce qui s'est passé ailleurs. « J'ai vu aussi une solidarité et une entraide magnifiques dans notre village. Tout le monde s'y est mis, passant au-dessus des divergences diverses. Il est certain que la



tempête Alex restera à jamais un épisode dramatique pour nos trois vallées de la Roya, de la Vésubie et de la Tinée et, paradoxe, elle a en même temps révélé cet aspect humain magnifique. Et cela fait plus de six mois que ça dure ! ».

### « Une vraie psychothérapie »

Très impressionné, le metteur en scène décide alors de réaliser un film.

« J'ai organisé une série d'entretiens avec les habitants du village durant les mois de novembre et décembre. Témoignages que nous avons filmés et enregistrés avec Jean-Claude et Roselyne Boetti [preneur de son et scritpe] ». Le film est construit sur deux axes : les témoignages et la réflexion.

« Pour cela, j'ai posé aux villageois trois questions : Comment avez-vous vécu la violence de la tempête ? Comment vous êtes-vous organisés

et qu'est-ce que cela vous a apporté ? Quel est votre regard sur le futur ? ». Le conducteur du film est une voix off, celle de "Madame Venanson" incarnée par Danielle Franzin. « Le village, qui a mille ans d'existence, va prendre la parole et interroger Dame Nature. Pour cette parole, je me suis nourri d'un texte lumineux intitulé "Quelque chose de dernier" de la philosophe Claude Montserrat, qui possède une maison à Saint Martin-Vésubie

bie ».

En tout, vingt-deux familles du village ont donc témoigné, soit vingt heures d'entretien qui vont être synthétisées dans un film de vingt quatre minutes qui sortira cet été : un vrai défi !

« D'autant que la charge émotionnelle de ces témoignages est tellement forte et que les intervenants se sont livrés en toute confiance, comme une vraie psychothérapie que je ne veux en aucun cas trahir ».

Pour cela, durant toute l'année 2021, Christian Rasquier va livrer sur le site internet du village vingt-deux épisodes de cinq minutes pour chaque personne ou groupe qui est intervenu. « C'est une vraie mémoire collective et individuelle. Et le film sera la synthèse de tout ça ».

DAVID VINCENT

### L'équipe d'« Au nom de la vie »

Christian Rasquier (mise en scène, écriture, prise de vues) ; Jean-Claude Boetti (prise de son), Roseline Boetti (scritpe), Danielle Franzin (voix off), Jacqueline Rasquier (communication), Tommy Roux (images drone), Bernard Ferrand (regard extérieur) et Jacques Reinoir (conseils techniques).

### DVD et clés USB vendus pour les sinistrés

Il est prévu une recherche de financement participatif pour produire des DVD et des clés USB qui seront vendus pour les sinistrés de la tempête Alex. Contact : assoharmoniques@orange.fr

Tél. 06.62.58.91.18

# Tourrette-Levens



## AGENDA

MAI

**Nuit des musées**

Samedi 15 mai  
Château de Tourrette-Levens - 21h

**À la chasse aux papillons de nuit**

- ▶ Démonstration des techniques d'inventaire
- ▶ Chasse photographique des papillons nocturnes en partenariat avec l'ANAM

Places limitées  
Réservation conseillée  
06 83 37 70 88  
Port du masque obligatoire

Tourrette-levens.fr  
[Facebook](#) [Instagram](#) [Twitter](#)



Le château-musée de Tourrette-Levens propose le samedi 15 mai, à l'occasion de la nuit des musées, une découverte des papillons de nuit et autres insectes nocturnes.

Partenaire de cet évènement, l'Association des Naturalistes de Nice et des Alpes-Maritimes fera une démonstration des techniques qu'elle utilise ponctuellement pour inventorier les espèces grâce à la lumière et pour les observer.

Rendez-vous dans le parc du château de Tourrette-Levens pour une belle soirée sous les étoiles.

**Samedi 15 mai - 21h**  
**Parc du Château**  
**Entrée gratuite**  
**Port du masque obligatoire**

**Réservation conseillée :**  
**06 83 37 70 88**

.....  
**à suivre : Fête des limaces**  
**Samedi 5 juin**

Agenda sous réserve de modifications selon le contexte sanitaire.

## MARCHÉ DE PRODUCTEURS

Place Louis Girard - Tous les samedis de 9h à 12h



**Tourrette-Levens**

**Marché de producteurs**

- Fruits et légumes
- Pâtes fraîches
- Fromages
- Charcuterie
- Poisson
- Huile d'olive
- Epicerie fine
- Œufs frais
- Poulets fermiers

**Tous les samedis**  
de 9h à 12h  
Place Louis Girard  
06690 - Tourrette-Levens



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

[www.tourrette-levens.fr](http://www.tourrette-levens.fr)

# Tourrette-Levens



## POLLUTION LUMINEUSE — SES CONSÉQUENCES SUR LA BIODIVERSITÉ

Pour la nuit des musées le conservateur du château musée, Lionel Carlès invite le public à une observation des espèces nocturnes de papillons et d'insectes. L'occasion de revenir sur le sujet de la « pollution lumineuse » qui fait de véritables dégâts sur ces espèces très sensibles à l'alternance et à la durée du jour et de la nuit.



### Mammifères et oiseaux fortement impactés

Les mammifères sauvages, ayant principalement une activité crépusculaire ou nocturne (comme les renards, les blaireaux, les sangliers, les chevreuils...), ont des yeux très sensibles. Ils peuvent être plus facilement éblouis, ce qui amplifie les risques de collisions routières. D'autres au contraire, comme les chauves-souris profitent des lampadaires pour venir chasser les insectes qui y sont attirés. Elles ont certes plus de facilité à trouver de la nourriture, mais seront plus exposées à rencontrer des obstacles qui pourront leur être fatals. Du côté des oiseaux, on observe des chants matinaux

plus précoces, des perturbations lors des vols migratoires (car ils ne peuvent plus utiliser le ciel étoilé pour se diriger, rendu opaque par la lumière diffuse), ou des risques accrus d'éblouissement en particulier chez les rapaces nocturnes. Pour les espèces urbaines comme les pigeons, il a été démontré qu'ils sont aujourd'hui capables, en raison d'une exposition permanente à la lumière, de pouvoir se reproduire toute l'année.

### Un lourd tribut pour les insectes

Le plus lourd tribut est sans aucun doute pour les insectes, où la lumière artificielle est la deuxième cause d'extinction juste après les pesticides. Les papillons de nuit, attirés sans cesse par les lampadaires tournent en rond et ne prennent même plus le temps de se nourrir. Ils deviennent bien évidemment des proies faciles pour leurs prédateurs et selon les types d'éclairage, sont littéralement grillés sur place lorsqu'ils s'approchent de trop près. Les lucioles quant à elles sont en déclin. Leurs faibles lumières rythmiques ne peuvent en aucune manière rentrer en concurrence avec les puissants réverbères ce qui empêche la rencontre des couples pour la reproduction.

### COMMENT AGIR ?

#### Commerces et particuliers

Réduire le nombre d'enseignes lumineuses des commerces et les éclairages d'agrément (jardins, entrées, piscines...)

#### Collectivités

Réduire les points lumineux inutiles, mettre en place des horloges et choisir des ampoules ayant un impact moindre. C'est ce que réalisent la commune de Tourrette-Levens ainsi que d'autres communes de la Métropole Nice Côte d'Azur.

Suivez toutes les informations de la commune sur [tourrette-levens.fr](http://tourrette-levens.fr) ou sur les réseaux sociaux



Tourrette-Levens



TourretteLevens



TourretteLevens

## PETITE ENFANCE : JOINDRE LE GESTE À LA PAROLE

Cette année le Relais propose aux assistantes maternelles et aux enfants une sensibilisation à **LA COMMUNICATION GESTUELLE**

### Qu'est-ce que c'est ?

- C'est un moyen supplémentaire de communiquer pour l'enfant, comme un **outil passerelle** vers le langage.
- Les signes utilisés sont toujours **accompagnés de la parole** afin de ne pas freiner l'acquisition du langage.
- C'est différent de la Langue des Signes Française, même si les signes s'en inspirent.

### Comment ça marche ?

- En parlant à l'enfant, on signe dans la phrase **quelques mots porteurs de sens**.
- En nous voyant régulièrement associer un mot à la parole, l'enfant **comprend sa signification**. Il peut le **reproduire** s'il le souhaite pour communiquer.
- En tant qu'adulte, nous **observons** davantage l'enfant, ses émotions et ses besoins.
- Nous **utilisons déjà naturellement la gestuelle** avec les enfants, dans le quotidien ou les comptines.



Les séances proposées par le relais sont animées par Danaé Zongo, formée par le centre de formation PI-SOURDS langue des signes à Nice.

Ce projet a été tellement apprécié, qu'il va s'étendre au-delà des assistantes maternelles (voir encadré « pour aller plus loin »).

### Pourquoi utiliser cet outil ?

- L'enfant maîtrise plus vite son corps (les muscles de ses bras et de ses mains) que la parole.
- Il commence à formuler des mots autour de 18 mois. S'il est entouré régulièrement de communication gestuelle, l'enfant peut communiquer en signant **dès 8 mois**.
- A l'étape de la parole, les mots apparaîtront associés aux signes. Une fois le mot maîtrisé, le signe disparaît au fur et à mesure.
- Puisqu'il peut facilement être compris par l'adulte, les frustrations sont grandement limitées ! Il favorise l'estime de soi et encourage la communication globale.

# POUR ALLER PLUS LOIN...

«Le Relais Assistants Maternels souhaite dès cette année, inclure la communication gestuelle dans toutes les animations et les temps collectifs à destinations des professionnelles et des parents.

Nous voulons pérenniser cette sensibilisation afin de faciliter les échanges, la compréhension mutuelle entre les enfants et les adultes qui les entourent et ce, avant l'acquisition de la parole.

Comprendre le tout petit pour s'assurer que nous répondons à ses besoins, voilà l'objectif de la communication gestuelle.» Virginie Escalier, Responsable du Relais Assistants Maternels

## UN NOUVEL OUTIL POUR LES ASSISTANTES MATERNELLES

Les RAMettes ont travaillé d'arrache-pied pour mettre au point une série de cartes qui seront bientôt à la disposition des «ASSMAT».

Il leur a fallu s'initier aux logiciels de mise en page, prendre les photos et laisser parler leurs sens artistiques... Mais le résultat est à la hauteur de leur effort :

Sur chaque carte une comptine accompagnée des mots clés, pour que tout le monde puisse chanter et signer.



**À SAVOIR :)** la communication gestuelle ne retarde pas l'acquisition de la parole mais c'est un «avant», comme le «4 pattes» avant la marche.

# Trucs et astuces

## Comment faire des glaçons originaux

Les beaux jours sont arrivés, le temps des boissons fraîches et des apéros aussi ! Comment fabriquer des glaçons originaux, pour agrémenter vos eaux pétillantes, vos cocktails et surprendre vos amis. Suivez le guide, c'est très facile, et vous pouvez en faire une activité distrayante avec vos enfants.

- Utilisez des moules de différentes formes, ceux en silicone utilisés pour la pâtisserie feront très bien l'affaire.
- Colorez et aromatisez vos glaçons avec du sirop : rouge, vert, jaune...
- Incorporez des surprises dans vos bacs à glaçons : des fruits, des herbes aromatiques, de petits légumes, des fleurs comestibles...effet assuré auprès de vos invités !
- Mettez des fruits congelés directement dans vos boissons, framboises, litchis...Ils rafraîchiront joliment vos cocktails de l'été.



### Glaçons aux fruits

Trop rigolos ces glaçons qui emprisonnent un délicieux fruit ! Les enfants adorent regarder le glaçon fondre et s'impatientent de pouvoir dévorer le morceau de fruit !

Laver soigneusement les fruits : framboise, fraise, kiwi, melon, mûre... Découper les en morceaux assez petits pour qu'ils tiennent dans les bacs à glaçons. Un petit conseil : pas besoin de couper les fruits très petits comme les framboises, elles seront plus jolies entières ! Placer les fruits dans les bacs à glaçons, recouvrir d'eau. Mettre au congélateur 2h minimum. Servir avec des boissons fraîches : un jus d'oranges pressées, de la limonade, du sirop...

### Glaçons Mojito Express

Un bon moyen de conserver la menthe qui pousse avec profusion, pour la retrouver toute l'année !

Préparer dans vos moules des glaçons avec des feuilles de menthe et d'autres avec de petits morceaux de citron vert

Dans les verres, verser de l'eau pétillante, du sucre de canne, du citron vert et à votre convenance... du rhum ! Avec modération bien sûr, rajoutez sans modération, des rondelles de citron et des feuilles de menthe...



Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

# VieVillages

Où trouver VieVillages hors du canton

Le mensuel gratuit du moyen et haut pays niçois

**CAGNES**

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

**SAINT-LAURENT-DU-VAR**

- Intermarché, boulevard Marcel-Pagnol

**NICE**

- 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, avenue de Fabron

**LA TRINITÉ**

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

**SAINT-ANDRÉ DE LA ROCHE**

- Carrefour Market
- Boulangerie, 57 quai de la Banquière
- Lou Balico, 55 quai de la Banquière
- Oxybike, 23, quai de la Banquière
- Cordonnerie-serrurerie, 23, quai de la Banquière

# 4 pattes et compagnie

## On déménage, en route la petite troupe

Ne pas être dupe. Chats et chiens vous voient en train de faire vos cartons. Le désordre règne et le lieu de vie ne ressemble plus en rien à ce qu'ils connaissent. Pas de panique. Avec un temps de préparation, toute la fratrie à poils peut passer le cap sans trop de difficultés. Chats et chiens ne réagiront pas de la même manière. Le chien, animal social, compagnon de tous les instants, sera le plus facile à gérer. Pas la même limonade pour les félin qui restent des animaux territoriaux avant tout, quand bien même le panier est douillet et les croquettes savoureuses ! Vous avez déjà remarqué la tête du chat quand son canapé préféré passe du mur de gauche au mur de droite ?



### Côté chien

Sans doute le plus simple, surtout si il ou elle est bien sociabilisé et éduqué. Ce qui compte pour lui, c'est d'être auprès de son maître, peu importe l'endroit. La base est déjà de ne pas perturber sa routine : on conserve les mêmes horaires de repas et surtout les mêmes horaires de promenade. Dans ce nouveau territoire, il sera rassuré de vous savoir à ses côtés.

### Côté chat

Là, c'est plus délicat. Tout se joue dans la finesse avec une bonne dose de patience. Le chat passe

son temps à répandre ses phéromones dans l'appartement ou la maison, marquant ainsi son territoire. Si cela vous est possible, à quelques jours du grand départ, laissez-lui encore ses "effets personnels" : litière, gamelle, arbre à chat, griffoir. Une fois la séquence voyage terminée (dans sa caisse de

transport, pas toujours de tout repos en fonction de la longueur du trajet...), laissez-le se familiariser avec son nouveau territoire tranquillement, qu'il découvre pièce par pièce sa nouvelle maison. D'ailleurs les cartons font de très bons postes d'observation ! Ne soyez pas inquiet si vous le perdez de vue plusieurs heures (voire jours !) pour cause de planque sous l'armoire, il finira bien par sortir pour manger et faire ses besoins. Remettez ses affaires en place et surtout laissez le vivre sa petite vie tranquille. Il aura besoin d'un temps d'adaptation. Dans cette idée, ne changez rien à son alimentation ni sa marque de litière, pipi assuré sur un tapis ou sur un lit !

Il se peut que vos compagnons manifestent des signes d'anxiété. Si cela altère leur appétit, leur allure générale, passez par une visite chez votre nouveau vétérinaire.

Pour les félin, des diffuseurs de phéromones, peuvent participer à diminuer leur stress. Mais l'amour et l'attention compteront pour beaucoup, avant tout.

B.D.

### À l'adoption

#### Voici Dragone, mâle Stafforshire.

Dragone a deux ans et demi. Il est actuellement en refuge mais ne le supporte pas et dépérît. C'est un chien affectueux, voire pot de colle. Il n'aime pas trop ses congénères mais il progresse chaque jour.

Dragone cherche une famille pour la vie, qui connaît sa race et qui saura l'aimer pour de bon cette fois.

Venez le rencontrer, vous ne le regretterez pas, merci d'envoyer un mail mentionnant votre numéro de téléphone à : [fa.contact06@gmail.com](mailto:fa.contact06@gmail.com) ou au 06 10 99 19 27.



### #INFORMATIQUE

Informatique & Réseau  
Vidéo Surveillance

Caisse Tactile  
Système d'Alarme

 **Tineesi**  
Solutions Informatiques & Communication Visuelle

04 83 10 60 54

contact@tineesi.com

Site Internet  
Création Graphique

Imprimerie & Signalétique  
Objets Publicitaires

#COMMUNICATION

### EHPAD

**Senectis**

Des maisons de retraite à vivre

  
*Les Figuiers*  
Une maison de retraite élégante

  
*Les jardins de Saint-Paul*  
Une maison de retraite élégante

  
*Les jardins de Sainte-Marguerite*  
Une maison de retraite élégante

  
*L'Angelique*  
Une maison de retraite élégante

  
*La Brise des Pins*  
Une maison de retraite élégante

  
*Sainte Juliette*  
Une maison de retraite élégante

Retrouvez toutes les coordonnées sur [www.senectis.com](http://www.senectis.com)

# Tempête Alex

## Reconstruction des sentiers de randonnée

Fin mars dernier, au Cros d'Utelle, Eric Ciotti, député, président de la Commission des Finances du département des A.-M., représentant Charles-Ange Ginésy, président, a dévoilé le plan départemental des travaux de reconstruction des sentiers pédestres de randonnée sinistrés depuis les intempéries de la tempête Alex, en présence de nombreux maires des vallées de la Vésubie, de la Tinée, et du Var. Cette visite de terrain (photo

ci-contre) a été l'occasion de présenter les moyens mobilisés et les actions menées par le Département quant à la conduite des opérations inscrites dans le cadre du Plan départemental de reconstruction. Ce Plan a été illustré avec le lancement des travaux du GR5 au niveau du pont du Cros d'Utelle où 24 km de sentiers ont été impactés, de même que deux ouvrages majeurs (pont du Cros et passerelle métallique du GR5). **D.V.**



### Chiffres, moyens et actions menés par le Département

#### Les chiffres

De nombreux sentiers de randonnée ont été endommagés dans les vallées de la Roya, de la Vésubie, de la Tinée, du moyen Var et de l'Estéron.

Plus de 1100 km ont été impactés dont plus de 400 km en zone cœur du Parc national du Mercantour.

11 ponts détériorés dont 4 en zone cœur du Parc national du Mercantour. 51 passerelles détruites en totalité ou partiellement dont 15 en zone cœur du Parc national du Mercantour.



#### Les principaux itinéraires impactés

Le GR GTM (lourdement endommagé dans le secteur de la haute Vésubie, y compris en zone cœur du PNM)

Le GR 5 sur Utelle et Valdeblore

Le GR52A sur Tende, Valdeblore et Roquebillière

Le GR 510 sur Villars-sur-Var, Massoins et La Tour-sur-Tinée

#### Itinéraires des guides Randoxygène

18 randonnées du guide du Haut Pays

11 randonnées du guide du Moyen Pays

12 randonnées du guide Trail

2 étapes de randonnées du guide GTM

#### Itinéraires touristiques majeurs

Le sentier d'accès à la vallée des Merveilles, hors zone cœur du PNM depuis Tende et en zone cœur depuis Belvédère. Certains sentiers d'accès aux refuges de la Madone de Fenestre, de la Cougourde, de Nice et des Merveilles.

#### Les moyens mis en œuvre

Un grand programme de réhabilitation et de reconstruction

des principaux sentiers impactés afin de rétablir et sécuriser au plus vite les passages pour les usagers.

Des interventions réalisées en régie par l'équipe du service des randonnées et par les agents du service Force 06 plus de 70 agents départementaux (dont 14 saisonniers en renfort) interviennent sur l'entretien et la remise en état des sentiers impactés (déblaiement manuel, piochage, épierrage, rétablissement d'assise..), au-delà des marchés de travaux.

#### Les priorités d'action

Les GR, en particulier le GR GTM et le GR 5

Les itinéraires des guides Randoxygène

Les sentiers touristiques majeurs dont l'accès à la vallée des Merveilles et au refuge de la Cougourde.

# Randonnons Plateau du Lac

Au départ de Massoins (440 m)

## Description

Une visite du village de Massoins s'impose pour découvrir les anciens moulins à farine ou à huile, les ruelles médiévales et les chapelles rurales. Profitez au passage de l'auberge communale.

Massoins dont le terroir ensoleillé domine directement le cours du Var et où les collines de marnes grises dites "en dos d'éléphant" y côtoient les terrasses d'oliviers et plus haut, la forêt domaniale de Massoins où se mêlent chênes pubescents et pins sylvestres.

Cette randonnée de "demi-saison" a pour objectif le plateau du Lac où nulle étendue d'eau ne vient justifier ce curieux toponyme, mais qui offre la possibilité de découvrir les villages d'alentour : Clans, Roussillon et La Tour-sur-Tinée notamment.

A noter un magnifique bois de houx sur le sentier de Sarzit qui se colore de rouge dès le début de l'automne.

## Itinéraire

Du parking du village (440 m - b.70), prendre (Nord-Ouest) la direction du mont Falourde par le tracé du GR510 qu'on emprunte (b.71) jusqu'à la balise 72.

Page réalisée avec le concours de [www.randoxygene.org](http://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](http://www.departement06.fr) > Envie d'Alpes-Maritimes >  
Terre de sports > Guides RandOxygène



## Fiche technique

Durée : 4h30

Dénivelé :

+800 mètres / -800 mètres

Cartographie spécifique :

"MOYEN VAR" TOP 25

N° 3641 OT

RANDONNÉE SPORTIVE

Continuer vers le lieu-dit "le Lac" par une montée panoramique dans la forêt domaniale : entièrement en sous-bois, cette ancienne liaison historique Massoins-Bairols a conservé un caractère authentique.

Après la crête du collet de Ripert (1 167 m - b.73), le cheminement mène au plateau du Lac (1 204 m - b.194), terrain communal d'une superficie de 70 hectares où s'élèvent deux gîtes ruraux. Pousser jusqu'au bassin d'eau DFCI (1 220 m - b.196) pour parfaire la visite de ce site agreste.  
Retour par le même itinéraire.

N. B. : l'ascension du proche mont Falourde n'est plus balisée sur demande de la commune de Bairols en raison de sa vocation cynégétique.

**CHULLANKA**  
ÉQUIPEMENT MONTAGNE & VÉLO

**10%\***  
DE REMISE EN MAGASIN  
SUR PRÉSENTATION DE CE COUPON  
VALABLE JUSQU'AU 31 MAI 2021

\*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

# Et si on parlait sport

## VTT : Lucie Urruty espère une sélection aux JO de Tokyo

A 24 ans, la Levensoise Lucie Urruty est l'une des meilleures vététistes françaises en catégorie « cross-country ». Sa discipline étant olympique, elle peut espérer représenter son pays à Tokyo (Japon) du 23 juillet au 8 août 2021, mais rien n'est joué : « Pour la sélection ce sera compliqué, indique la championne azuréenne. Il y a deux places pour la France en cross-country.

Et les numéros 1 et 2 mondiales sont les Françaises Pauline Ferrand-Prévost et Loana Lecomte ! Pour être sélectionnée, il faudrait au moins que je gagne une manche de Coupe du monde ».

Tout peut arriver pour la jeune fille issue d'une famille sportive de Levens : « Mon père est électricien et grand amateur de vélo et de VTT, ma mère professeur de fitness et mon frère Maxime est cycliste professionnel », explique Lucie qui a déjà remporté de nombreux titres : « J'ai été championne de France cadette en 2012 et vice-championne de France junior en 2013. Puis en 2016, j'ai refait des podiums en Espoirs 2. J'ai gagné le championnat de France de cross-country Eliminator ». Championne de France espoir en 2017, Lucie Urruty a changé de catégorie en 2018, puis d'équipe en 2019 : « J'étais dans la team de Scott Creuse Oxygène et je suis revenue à l'ASLM VTT Levens. J'ai gagné une manche en coupe de France Elite à Jeumont. Vice-championne de France Elite, j'étais régulièrement dans le Top 25 en Coupe du monde. Pour ma première



année en Elite, c'est très bien ».

### Championnat de France à Levens en juillet

Hélas en 2020, la Covid est arrivée et la championne n'a pu participer qu'à deux épreuves de coupe du monde.

« La coupe de France qui devait avoir lieu à Levens en octobre a été annulée à cause de la tempête Alex

et de la pandémie ». Des annulations qui se sont poursuivies cette saison qui s'annonce incertaine.

L'ouverture de la coupe de France, qui devait avoir lieu les 10 et 11 avril à Guéret, a été reportée du 4 au 6 juin.

« J'ai participé à deux coupes du monde en Espagne en février et en Italie en mars. Après on ne sait pas trop, il devrait y avoir deux coupes du monde en mai. Ensuite, la saison internationale devrait être maintenue avec des mesures sanitaires. Le championnat de France aura lieu sur une journée le 11 juillet à Levens. Il y aura du trial VTT et la descente est espérée à Valberg ».

Comme tout le monde, Lucie attend avec impatience le retour à la vie normale et à sa passion : « Aujourd'hui, je suis cycliste professionnelle. Les manches de coupe du monde sont retransmises sur L'Equipe TV et Red Bull TV. Le cross-country bat les records d'audience et devance même la descente ! ».

DAVID VINCENT



### Le cross-country discipline olympique

Le cross-country, aussi appelé XC pour X-Country, est la pratique du VTT sur tous les terrains. C'est la discipline du VTT la plus répandue et la seule présente aux Jeux olympiques (depuis 1996). « Le tracé est généralement une boucle de 4-5 km avec des montées, des descentes et des passages techniques, explique Lucie Urruty. La durée est d'une heure à une heure trente. Le XC se rapproche de l'enduro, mais, dans l'intensité, la fréquence cardiaque est au maximum sur le temps de course ».

D.V.

# Et si on parlait sport

## Alexandre Ayache : l'espoir après la tempête

Alexandre Ayache, cavalier et dresseur, membre de l'équipe de France d'équitation, a bien cru tout perdre le 2 octobre dernier. Son écurie, La Pirouette, sur les hauteurs de Lantosque a subi les foudres de la tempête Alex. « Nous avons effectué des travaux titaniques afin de disposer d'une écurie pour nos chevaux » nous avait-il confié avant la catastrophe. L'énorme quantité d'eau tombée ce jour-là s'est transformée en torrents fous dans deux vallons secs en contrebas de la propriété.

« Un bâtiment est parti dans le ravin, le second s'est affaissé



de 60 cm, raconte Alexandre, en habit d'ouvrier, les traits tirés mais combatif. Notre maison est fissurée. Il y en a



pour un million d'euros de dégâts (\*). Ce sont vingt ans d'une vie partis en quelques heures». Le plus important pour Alexandre Ayache était de sauver ses chevaux :

### « On se bat et on reconstruit »

« Nous les avons évacués dans les camions et dans le marcheur. Nous sommes restés sur place pour essayer de sauver les meubles. On se bat et on reconstruit. Depuis six mois, je suis en habit de maçon, de plombier, de ferronnier pour faire avancer les choses ». Le

cavalier nous montre l'écurie reconstruite (photo à gauche) et passe y saluer Zo What, son cheval de concours (photo ci-dessous): « Il a dû changer de box, le bâtiment où il vivait avant, endommagé par la tempête, a été rasé. Il est actuellement en reconstruction » (photo ci-dessus, à droite).

Alexandre, qui vit avec Greta



Puvi, championne d'équitation estonienne et leur fille Anna, 5 ans, s'investit à fond pour reconstruire son écurie alors que l'échéance des Jeux olympiques avance à grands pas (lire l'encadré).

« Les premiers mois, je n'ai pu m'entraîner, mais depuis trois mois, je monte tous les matins », indique le champion d'équitation qui, du 23 juillet au 8 août à Tokyo, devra troquer ses vêtements d'ouvrier contre les bottes de cuir, la bombe et les habits de concours. Après avoir vécu l'enfer, sa motivation n'en sera que plus grande au pays du Soleil levant.

**DAVID VINCENT**

(\*) Alexandre remercie deux associations qui l'ont aidé : Aide aux sinistrés et Week-end solidaires. « Cela nous a fait beaucoup de bien moralement. Nous avons aussi reçu des subventions des Secours Catholique et Populaire ».



### Sélectionné aux Jeux olympiques de Tokyo

Alexandre Ayache, multi-médaillé aux Jeux olympiques de 2016, était réserviste à Rio : « Parce que mon cheval était le plus jeune. Mais pour les JO de Tokyo, avec Morgane Brabançon et Anne-Sophie Serre, nous avons qualifié la France. Et Zo What est le plus vieux. Donc pour l'instant tout va bien, même

si la fédération fait son choix en fonction de la forme des chevaux ». Après les JO de Rio, Alexandre Ayache a continué sa carrière sportive avec de très bons résultats : « Avec Zo What, j'ai gagné pas mal de concours : un trois étoiles en Autriche, en Hongrie, je suis vice-champion de France 2020 ».

Et son programme s'annonce très riche : « Je vais aux championnats de France en juillet, puis aux JO de Tokyo. Dès septembre, auront lieu les championnats d'Europe à Rotterdam (Pays-Bas). Les Mondiaux suivront en 2022. Et enfin, il faudra préparer les JO de Paris 2024 qui vont vite venir ». **D.V.**

# Petites annonces

## Offres de service

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

Recherche un «jardinier» ou capacités identiques, mais sérieux, prix raisonnable, pour divers travaux de jardin, pelouse, nettoyage, et taille haie en saison ; rigolos ou sans parole, s'abstenir... Même un étudiant, en cette période de Covid, pourrait convenir, si sérieux.  
Tél. 06.14.70.70.29.

Recherche une personne minutieuse et sérieuse (électricité, bricolages divers, peintures extérieures...).  
Tél. 06.14.70.70.29.

Je suis à la recherche de quelques heures de babysitting, je suis une personne sérieuse, consciente et ponctuelle. Je suis véhiculée. N'hésitez pas à me contacter.  
Tél. 06.52.73.41.70.

Maintenance et réparation d'ordinateurs personnels. Possibilités de cours à la demande. Interventions à domicile. Contactez-moi par téléphone au 06.16.35.70.19 (en semaine à partir de 18h) ou par mail à l'adresse suivante : contact.perso.pc@gmail.com

## Divers

Vend poêle Godin le petit Carvin. Puissance 10,5

kwh tout en fonte émaillée verte. Très peu servi et en très bon état. Prix 1000€. Visible sur place à Aspremont.  
Tél. 06.77.91.94.29.

Vend matelas 2 places confort dorsal neuf, jamais servi : 300€.  
Tél. 06.33.78.40.20.

Vend cause décès, accessoires entretien ; plantes vertes ou fleuries, pots en terre, cache-pots, 10 pots carrés à réservoir d'eau; différents meubles, vaisselles, verreries, horloge sur pied, bibelots, vitrines, etc... Bon prix.  
Tél. 04.93.77.75.40. sur rdv.

Cause double emploi, particulier vend BMW 316i Pack, gris métal, année 2000, 110 000 km réel, parfait état, ct vierge, entretien BMW, dors garage, freins neufs et 4 pneus thermogommes neufs, prix : 4000€. Vend également 4 pneus tourisme 185 55 R15 très peu roulés : 50€.  
Tél. 06.98.69.69.34.

Donne gratuitement à Saint-Blaise un réfrigérateur blanc de 1 m 50 avec 5 clayettes et un bac. Bon état de marche.  
Tél. 06.11.50.53.01.

A vendre, tailleur trois pièces rose clair (pantalon, veste, chemisier). Taille 46. Neuf. 80€.  
Tél. 06.44.91.26.71.

Les petites annonces sont gratuites pour les particuliers. Merci de nous les transmettre exclusivement par mail : [contact@vievillages.fr](mailto:contact@vievillages.fr) ou par courrier, à l'adresse suivante : VieVillages, 579, av. Caravadossi, 06790 Aspremont

Vend meuble-bar Thailande sculpté à la main, bois exotique, monté sur roulettes, s'agrandit en ouvrant deux portes. Rangement bouteilles et verres. Dimensions : longueur fermé 1 m 02, ouvert, 2,04 m ; profondeur, 0,53 cm ; hauteur 1m 05. Photos disponibles.  
Tél. 06.26.90.60.59.

Recherche disques vinyles 45 tours (chanson française, disco, années 80) pour papie danseur.  
Tél. 06.16.39.68.58.

Vend 2 fusils de chasse à chien extérieur, calibres 12 et 16, armes anciennes. 400€ les deux. Permis de chasse ou licence de tir exigés. Canapé en cuir fauve 2, 3 places, accoudoir et traverse du bas en bois. 100 €. Vélo pliant city adulte : 50€.  
Tél. 06.09.81.25.95 ou par mail guy.casaratto@gmail.com

Suite à mortalité, particulier recherche 4 essaims d'abeilles montés sur cadres DADANT avec reines récentes. Possibilité d'amener sur place 4 ruches DADANT avec cadres pour transfert. Lieu d'implantation du rucher: haute Tinée et enlèvement à ma charge.  
Tél. 06.59.24.23.10.

Mail : cl.rami@laposte.net

Prête jardin cultivable et arrosable d'environ 800m<sup>2</sup> situé sur la commune de Tourrette-Levens.

Tél. 06.50.37.77.87.  
Lampe poutre bois et fer à suspendre, 6 lampes : 40€. Table de ferme en bois 100€. Rouet en bois : 80€. Banc rustique en bois : 400€. Plaque en fonte pour cheminée 0,86x0,90. Armoiries en façade : 100€. 2 aquarelles de Pierre Comba avec cadre et cartouches dorées 0,38x0,23. Cordée sur la neige : 1000€ les deux.  
Tél. 06.85.75.30.34.

Vend rameur assis bras et jambes. 30€. Muscleur ab circle rond. 30€. Tél/fax Galeo 7055. 20€. Imprimante stylus c110.d120. pour ordinateur Epson. 20€. Imprimante Epson stylus sx210/tx210. 20€. Ordinateur Acer Ere pc. 50€. Jeu d'échec électronique. 30€. Toile visage de femme de J. Stricker. 235€.  
Tél. 06.44.74.84.55.

Vend vélo homme BTWIN, Seven 7, très bon état. 180 €.  
2 bidons produit béton lavé. 30€ les deux.  
3 grilles en fer forgé plein avec cadre pour fenêtre.  
4 appliques forme quart de lune, blanc cassé, 30€ les quatre.  
Tél. 06.40.40.37.27.

Vend canapé avec mérédienne d'angle dimensions, larg 2,20 m. Retour mérédienne 1,90 m. 7 places, tout cuir, jaune paille, état neuf. 850€.  
Tél. 06.86.79.11.95.

# Petites annonces

Vends moto Honda XL 600, bi-cylindre, année 1986, très bon état. 700€. Tél. 06.86.79.11.95.

Vends armoire penderie, marque Grange, aulne massif, très bon état, dimensions Larg. 1,25 m ; prof 0, 52 m ; haut 1, 90m. 190 €. Tél. 06.86.79.11.95.

## Immobilier

Location saisonnière au Grau-d'Agde, petit village de pêcheurs avec sa plage de sable fin, son marché languedocien, ses commerces de proximité, dans une résidence de standing sécurisée avec piscine, à

300 m de la mer ; au 2<sup>e</sup> et dernier étage, appartement de 35 m<sup>2</sup>, une chambre avec lit double, 2 mezzanines avec 2 lits 1 personne, séjour avec clic-clac et cuisine très bien équipée. Loggia et parking privatif. Disponible en juin à 380 € la semaine, et du 3 au 17 juillet, du 31 juillet au 7 août, du 21 août au 4 septembre à 590 euros.

Taxe de séjour en sus. Réservations acceptées par périodes minimum de 7 jours. arrivée et départ le samedi. Jean-Pierre : 06.70.87.23.22.

Recherchons en location sur Aspremont un apparte-

ment type T2 avec terrasse ou grand balcon. Pour un loyer de 750 euros max (800 si vraiment coup de cœur).

Tél. 06.36.83.40.56.

Appartement 4 pièces à louer à Pierrefeu (06) au 2e étage sans ascenseur. Cuisine aménagée, 3 chambres, wc indépendant, 2 balcons sud avec vue dégagée. Double vitrage. 1 place de parking et cave. 700€/mois charges comprises.

Tél. (entre 9h et 19h) : 04.93.08.58.01.

Nous recherchons un logement ou une petite maison

sécurisée, proximité bienveillante, aérée, claire et discrète. Même sans prétention, directement accessible, calme et en hauteur. Confiance mutuelle, côté bucolique et possibilité animaux. Relativement isolée, saine et nette, chauffage et isolation correcte non contraint. Espace libre, éventuellement ombragé sans vis à vis direct selon dispositions. Robinet d'eau extérieur. Lettres d'appréciations, bail à long terme et adapté. Loyer : 600 euros. Revenus stables à vie. Localisation Cagnes-sur-Mer et ses hauteurs. 04.75.87.39.96. 06.71.95.91.20.

## VieVillages, magazine gratuit

Numéro 62 Mai 2021

Association Loi 1901  
579, avenue Caravadossi  
06790 Aspremont  
Tél. 06 74 68 71 12  
contact@vievillages.fr  
N°ISSN : 2492-6841  
Tirage : 10 100 exemplaires

Ont collaboré à ce numéro : Roger Charles, Michel Berry, David Vincent, Marie Sin, Valérie Mantz, Jean-Michel Maurice, Franz Chavarroche ainsi que toutes les municipalités présentes dans ce numéro : Aspremont, Belvédère, La Bolène-Vésubie, Castagniers, Clans, Colomars, Duranus, Falicon, Illose, Isola, Lantosque, Levens, Marie, Rimblas, Roquebillière, Roubion, Roure, La Ro-

quette-sur-Var, Saint-Blaise, Saint-Dalmas-le-Selvage, Saint-Etienne-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

Crédits photographiques : service iconographique Nice-Matin/DR Maquette : V&V CelMar Presse Merci aux Editions Gillette 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.



**POMPES FUNÈBRES  
DES COLLINES**

**POMPES FUNÈBRES DE LA TINÉE**

**MARBRERIE CARDI - ANDRIO**

**MAISON FUNÉRAIRE DE GAIRAUT**  
29 avenue de Gairaut  
06100 Nice

**04 97 20 50 50**

**Permanence tel 24h/24 - 7j/7**  
**Intervention sur tout le département**  
**- Devis gratuit -**

Franck Andrio 06 80 21 75 38

[www.pompes-funebres-collines.com](http://www.pompes-funebres-collines.com)

# FESTIVAL DES JARDINS DE LA CÔTE D'AZUR

DU 9 MAI AU 9 JUIN 2021



JARDINS  
D'ARTISTES

3<sup>e</sup> ÉDITION

ANTIBES / CANNES / GRASSE / MENTON / MONACO / NICE  
CAP D'AIL / MANDELIEU-LA NAPOULE / SAINT-JEAN-CAP-FERRAT

CÔTE d'AZUR  
FRANCE