

Le mensuel gratuit du moyen et haut pays niçois

AVRIL 2018 N° 26 / Rédaction : 06 74 68 71 12 / Publicité : 07 86 41 15 45

ENTREPRISE
RICHEZ OLIVIER

Rénovation - Isolation
Couverture - Charpente

Zinguerie

04 93 76 17 42 / 06 10 04 15 10
olivier.richez@live.fr
www.couverture-charpente-levens.fr

Le Mercantour au patrimoine mondial

pages 2 à 6



PHOTO FRANZ CHAVAROCHE

VOS PAGES VILLAGES p. 13 à 33

ÇA SE PASSE PRÈS DE CHEZ VOUS

- L'œillet en fête à Falicon les 7 et 8 avril p. 7, 20 et 21
- La fête médiévale de Tourrette-Levens le 15 avril p. 8, 27 à 29

RENCONTRE

- Albert Colletta, une vie de berger à Ilonse

p. 35

TOURRETTE-LEVENS

- Mia, restauratrice d'œuvres d'art p. 36

► Retrouvez les anciens numéros de VieVillages sur vievillages.fr

► Votre publicité dans VieVillages : 07 86 41 15 45

contact@vievillages.fr

Alpes de Méditerranée : un patrimoine mondial !

Fini de rigoler : en septembre octobre, ce sera « inspection générale » ! Cet automne, les 41 communes des Alpes-Maritimes, la Principauté de Monaco et la partie frontalière italienne qui forment sur 200 000 hectares une zone intitulée « Alpes de Méditerranée » vont être visitées par une commission d'experts. Leur mission sera de déterminer si la candidature soutenue par les trois états riverains sera retenue pour que nos Alpes méditerranéennes entrent - enfin - sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco.

Une candidature *boostée* par nos amis italiens, qui ont repris un dossier que la France laissait quelque peu traîner depuis une vingtaine d'années...

En juillet 2019

Si le rapport des enquêteurs de l'Unesco est favorable, étape obligatoire, il faudra encore attendre juillet 2019 pour savoir si nos Alpes de Méditerranée intègrent - ou pas - la prestigieuse liste. « *Cette reconnaissance permettra de transmettre nos sites remarquables intacts aux générations futures. Elle assurera aussi un rayonnement international* », commentait récemment le président du Département Charles-Ange Ginesy.

Dans nos montagnes, nombreux sont ceux à espérer cette distinction qui, pour eux, apportera du prestige sans créer de contraintes particulières.

Le Mercantour, la vallée des Merveilles, les alpages... tous ces secteurs sont déjà protégés par des zones Natura 2000, par des parcs régionaux ou nationaux.

Et en quoi cette zone à cheval sur



trois pays mérite-t-elle ce classement ? D'abord parce qu'elle est internationale : pour l'Unesco qui s'occupe d'éducation, de science et de culture, cela compte. Ensuite parce qu'il y a une cohérence d'ensemble, géographique, géologique, de biodiversité, humaine, etc. Enfin parce que ce secteur est exceptionnel à tous points de vue. Il n'est pas ici question de rivaliser avec d'autres massifs, d'autres régions naturelles qui ont aussi leurs caractéristiques, mais de valoriser et de faire reconnaître ses propres spécificités, uniques au monde.

Nos lointains ancêtres du Mont Bégo ont laissé dans la pierre il y a plus de 3 000 ans des milliers de gravures.

Le territoire retenu est particulièrement original avec à la fois un sommet culminant à 3 300 mètres qui appartient au do-

maine de la haute montagne, et une fosse marine qui « descend » à -2600 mètres de profondeur.

Notre dossier tient la route. D'autant que depuis des mois, avec les Italiens à la manœuvre qui y croient dur comme fer, les Français et les Monégasques en soutien, tout le monde tire dans le même sens.

Un argumentaire scientifique de 400 pages vient soutenir cette candidature, qui est appuyée sans réserve par les diverses autorités des trois pays.

Mais sachons raison garder.

En bons montagnards, avançons d'un pas solide et régulier : d'abord convaincre la commission de la solidité du dossier.

Il sera temps l'été prochain, pour le vote final, de mettre au frais les bouteilles de Champagne et de Prosecco !

MICHEL BERRY

Une candidature qui repose sur plus de 400 millions d'années

Charles-Ange Ginésy, président du Conseil départemental des Alpes-Maritimes, se dit très favorable au classement du parc national du Mercantour dont il est aussi président.

« C'est une ambition forte pour ce territoire transfrontalier et nous avons toutes nos chances. Son périmètre s'étend sur une superficie d'environ 200 000 ha, constitué par un périmètre à la fois terrestre (59%) et marin (41%) appartenant à trois États : la France, Monaco et l'Italie. Il s'agit d'un lieu exemplaire de démonstration, de recherche, de protection qui témoigne d'une valeur universelle extraordinaire. Cette candidature repose sur plus de 400 millions d'années. Ainsi, elle permettra de reconnaître cette destination pour ses atouts naturels aussi bien côtiers que montagnards. Notre défi est que nous devons préserver notre territoire pour nos futures générations. Comme le disait Antoine de Saint-Exupéry : "Nous n'héritons pas la terre de nos parents, nous l'empruntons à nos enfants" ». Des actions intercommunales ou internationales seront mises en œuvre en vue de ce classement : « L'annonce officielle de la candidature a été prononcée en février dernier à Cuneo, en Italie, poursuit Charles-Ange Ginésy. C'est à Monaco que la France et la Principauté de Monaco devraient également faire cette annonce officielle. Au niveau international, une publication est parue dans la revue du patrimoine mondial dès 2017. Au niveau local, des réunions d'informations techniques ont eu lieu auprès



des élus durant l'élaboration du projet. Il est également prévu une information beaucoup plus large destinée au grand public sous forme de plaquette de présentation de la candidature ».

Une unité géologique exceptionnelle

À Péone-Valberg où Charles-Ange Ginésy est adjoint au maire après en avoir été le premier magistrat, des actions particulières seront mises en place : « La réserve naturelle régionale des gorges de Daluis a permis de mettre en valeur et de protéger ces roches rouges caractéristiques dites pélitiques, qui sont

les témoins de la transition (entre - 290 et - 235 millions d'années) entre le cycle ancien et la for-

Préserver notre territoire pour nos futures générations

mation de la future chaîne des Alpes. Des conférences sur les richesses géologiques sont également programmées

dans les villages tout au long de l'année 2018 ».

Cette distinction va apporter une reconnaissance au niveau international d'un territoire ayant des atouts naturels géologiques exceptionnels et des paysages d'une grande naturalité. « C'est un formidable coup de projecteur, indique le président du Parc du Mercantour. Elle permet d'appréhender notre territoire de manière différente, moins superficielle. C'est une opportunité pour accueillir une autre forme de tourisme durable ultra-qualitatif, curieux de découvrir des roches qui ont façonné ces paysages époustouflants. Aujourd'hui, cette candidature donne un nouvel élan à notre politique de préservation du patrimoine naturel, indissociable du maintien de l'activité dans nos vallées ».

Cette candidature est groupée avec nos voisins italiens : « C'est une excellente initiative pour l'Italie en premier lieu, au travers de relations fidèles et fructueuses menées avec le Parc Alpi Marittime, avec lequel le Parc national du Mercantour est jumelé depuis 1987 et avec qui il a créé le premier parc européen, se félicite Charles-Ange Ginésy. Désormais, cette candidature s'étend à d'autres parcs italiens : Marguereis, Liguri, zones protégées d'Imperia, zones Natura 2000 de Vintimille afin de montrer cette unité géologique exceptionnelle qui s'étend jusqu'à la mer. Les relations entre la France et l'Italie sont traditionnellement riches et la solidarité qui nous unis aujourd'hui prolonge les liens tissés au cours des siècles aux niveaux humain, culturel, politique ou économique ».

DAVID VINCENT

Laurent Scheyer : « Un gros travail a été réalisé »

Le point du dossier avec Laurent Scheyer, directeur-adjoint du parc du Mercantour.

Où en est le dossier aujourd’hui ?

Il a été officiellement déposé fin janvier au bureau de l’Unesco à Paris. Il a fallu attendre un mois pour s’assurer qu’il allait bien être instruit, car les instances des Nations Unies n’ont qu’une capacité d’instruction de 45 dossiers à l’échelle mondiale. Les candidatures sont donc priorisées en fonction de critères. Nous avons pour nous que le parc des Alpes de Méditerranée est un bien « naturel » et non pas « culturel », car il y en a déjà beaucoup, qu’il est transfrontalier avec trois pays concernés, dont un, la Principauté de Monaco, qui ne dispose encore à ce jour d’aucun bien inscrit. Fin février, la directrice de l’Unesco nous a confirmé que notre dossier a bien été transmis à l’Union Internationale pour la Conservation de la Nature.

Vous êtes sur des charbons ardents ?

Nous sommes maintenant dans la période des deux mois pendant lesquels la candidature est étudiée par l’Union qui va passer en revue les 400 pages de notre dossier. Elle va nous transmettre ses premières observations sur le fond. Nous saurons alors s’il y a des choses imprécises qu’il conviendra de mieux définir, et cela nous amènera à début mai. À ce moment, on saura comment il est ressenti...

Et...

Trois solutions : soit il est nul, soit il est parfait et on ne touche à rien, soit il est

au milieu et on devra le retoucher. Nous espérons être dans cette troisième catégorie, car évidemment le dossier parfait du premier coup n’existe pas.

Qui a travaillé à la préparation ?

À ce stade, le comité scientifique et technique, qui regroupe essentiellement des scientifiques dont la mission est de démontrer la valeur exceptionnelle et universelle du parc. « Universel » et « exceptionnel » est une sémantique Unesco, qui signifie que le bien n’existe nulle part ailleurs dans le monde. Les géo-

logues français de Sophia Antipolis et leurs collègues italiens ont travaillé pour la partie terrestre. Un autre géologue du laboratoire de Villefranche-sur-Mer (Université de Nice) a planché sur la partie maritime du parc. Il y a eu aussi des techniciens des différentes aires protégées, des chefs de projets de nos partenaires. Ce comité s’est réuni régulièrement depuis plusieurs années, et le rythme s’est accéléré ces derniers temps. Un gros travail a été accompli.

La population ?

Il y a aussi une gouvernance plus politique, car le territoire est très grand et concerne des espaces protégés comme le parc du Mercantour, des zones naturelles Natura 2000 gérées par les collectivités territoriales, mais aussi



des communes italiennes ou françaises - elles sont 80 - qui ont été tenues informées de l’avancement du dossier. Elles ont donné leur adhésion de principe. Tout cela sous la responsabilité d’un comité de pilotage.

Les habitants « de base » ont-ils été consultés ?

Au travers de leurs élus, qui ont fait passer les messages à leurs populations, par exemple pendant les vœux de bonne année. Chaque commune française a pris une délibération pour concrétiser son adhésion à ce projet.

Que peut-on attendre de cette inscription ? De la notoriété, des retombées économiques, des subventions pour sauvegarder la nature ?

Oui à tout cela. Ce qui motive les gestionnaires des territoires et des scientifiques, c’est la reconnaissance des particularités uniques au monde de cette région en matière d’histoire de la terre. Mais, concernant les habitants et les élus, il est évident qu’il y a une attente liée à l’attractivité internationale de l’inscription à la liste, avec l’espérance de voir arriver un peu plus de touristes, pour un maintien de l’activité économique.

Doit-on craindre une « stérilisation » administrative du territoire ?

Le périmètre du parc comprend des secteurs déjà protégés et l’inscription n’en « rajoute pas une dose ». Mais comme on est sur un classement au titre de la géologie, il est évident que des activités

>>>

LE DOSSIER

>> qui pourraient endommager les paysages comme une carrière ou une route ne seront pas les bienvenues. Le risque serait alors que l'Unesco retire le classement, c'est déjà arrivé en Pologne où une forêt très ancienne a été mise en exploitation...

Verdict en juillet 2019 !

RECUÉILLIS PAR MICHEL BERRY

Chiffres clés

>> **Création du parc du Mercantour : 18 août 1979**

>> **Superficie : 68 500 ha**

>> **Altitude maximale : 3 143 m (La Cime du Gélas)**

>> **28 communes**

>> **Zone cœur : 679 km²**

>> **18 000 habitants permanents dans l'aire d'adhésion**

>> **14 sites Natura 2000**

>> **2 000 espèces de plantes**
>> **58 espèces de mammifères,**

153 d'oiseaux

Le parc des Alpes méditerranéennes quant à lui est une volonté partagée par la France, Monaco et l'Italie. Un projet déjà vieux de trente ans.

Fernand Blanchi (Valdeblore) : « Un atout économique très fort »

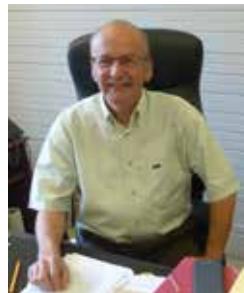
L'avis de Fernand Blanchi, maire de Valdeblore : « C'est une bonne chose, la candidature a été portée par trois pays (Italie, France et Monaco). Les visiteurs sont intéressés par les sites qui sont au patrimoine de l'Unesco, c'est un atout économique très fort. Cela va nous apporter des retombées et des possibilités de projets avec des aides européennes ». **D.V.**

Henri Giuge (Saint-Martin-Vésubie) : « Un véritable label »

Le maire de Saint-Martin-Vésubie répond à nos questions.

Êtes-vous favorable au classement du Parc du Mercantour au patrimoine de l'Unesco ?

Oui parce que c'est un véritable label et une juste reconnaissance de notre patrimoine environnemental exceptionnel.



Bien sûr. Nous sommes déjà complémentaires géographiquement. L'Italie au versant nord (ubac) et la France au versant sud (adret). Cette diversité de territoire fait la solidité de ce dossier, d'autant plus que nous sommes associés aux fonds marins de Saint-Jean-Cap-Ferrat de Villefranche-sur-Mer.

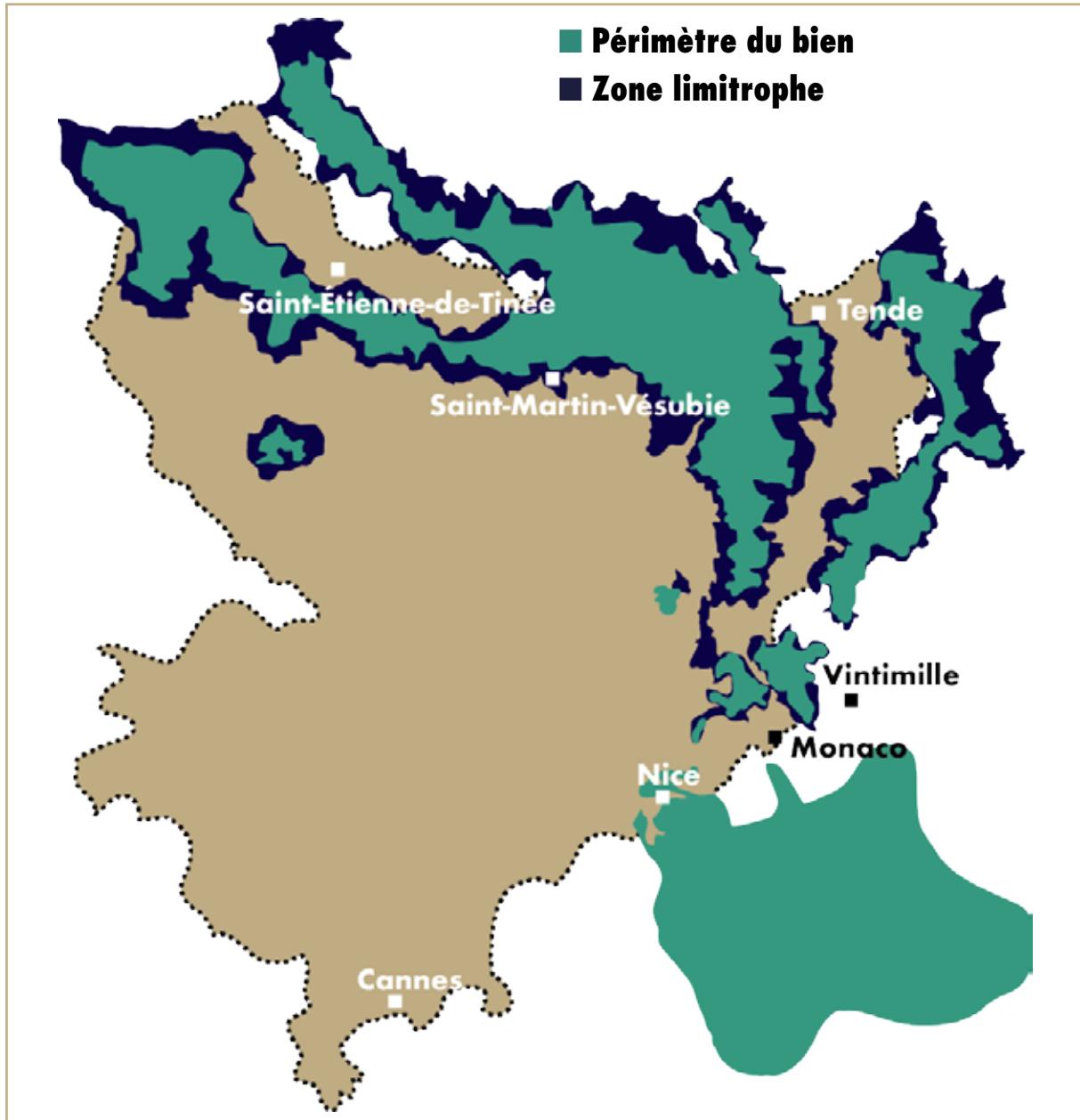
L'avancement du dossier ?

En mars dernier, une présentation a été faite sur l'avancement du dossier, fortement étayé par des experts géologues, donnant l'importance du dossier à travers la géologie. Le dossier est porté par le gouvernement italien. Des experts internationaux vont venir sur le site entre trois et douze jours pour voir de leurs yeux la valeur patrimoniale de ce territoire et ce qui est fait en matière de protection de l'environnement. **D.V.**



PHOTO FRANZ CHAVAROCHE

LE DOSSIER



Des « biens » à valeur universelle...

>> Le patrimoine mondial de l'Unesco désigne des biens culturels et naturels présentant un intérêt exceptionnel pour l'héritage commun de l'humanité. Il est actualisé chaque année.

>> Il existe actuellement sur la liste 832 biens culturels, 206 biens naturels, 35 mixtes et 54 biens « en péril ».

>> Notre candidature couvre les secteurs suivants : Argentera, Daluis,

Marguarei-Toraggio, Peïra-Cava, Ours-Grammond, Cap Ferrat et le canyon de la Roya, la Grande Corniche, Peille-Peillon.

>> Nice pour sa Promenade des Anglais, Cannes pour ses îles de Lérins, et Grasse pour son savoir-faire ancestral autour des arômes et des parfums, sont aussi candidates chacune dans leur catégorie pour entrer sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco.

ÇA SE PASSE PRÈS DE CHEZ VOUS

Samedi 7 et dimanche 8 avril

L'œillet en fête à Falicon

Ayant succédé il y a quatre ans à Karine Huguet à la présidence de l'association « Falicon en Fleurs », Laurence Rey organise la 33^e édition de la Fête de l'œillet.

Comment se présente cette fête de l'œillet ?

Les festivités s'organisent sur deux jours. Depuis trois ans, les décos suivent et s'adaptent au gré des ruelles, permettant la découverte des vieilles pierres et du design floral. Nous sortons dans les rues et décorons le village. L'équipe artistique de l'association se charge de fleurir portes et murs de pierres.

Du nouveau cette année ?

Oui, notre décoratrice Karine Huguet, qui se concentre sur tout ce qui est décoratif et artistique, a eu l'idée de faire venir un designer floral, Sören Van Laer. Nous avons conclu avec lui un petit partenariat, Sören va décorer des points bien précis du village et accompagner nos passionnés et bénévoles.

Les animations ?

Des associations vont présenter des spectacles, comme les enfants du périscolaire salle Elagora. Une pièce de théâtre sera jouée chapelle des Pénitents. Des repas animés, puis une soirée



Laurence Rey : « Que Falicon redevienne la capitale de l'œillet sur la Côte d'Azur ».

de trottinettes fleuries, d'une « garden party » avec structures gonflables, de balades à poney ou sulky.

Votre objectif ?

Cette année, nous avons un programme allégé, plus axé sur la visite du village. Nous voulons que Falicon redevienne la capitale de l'œillet sur la Côte d'Azur. Autrefois, il y avait beaucoup de producteurs sur Gairaut. Nous voudrions que, en 2020, cette fête devienne un rendez-vous des passionnés d'art floral et d'œillets et que les gens découvrent les ruelles de Falicon.

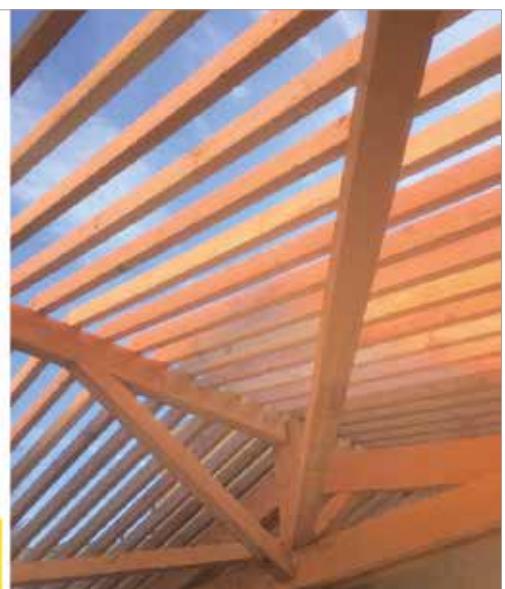
DAVID VINCENT

DEVIS GRATUIT
06 34 52 21 03

www.langlois-couverture.fr

994, route de Saint-Blaise
06670 Levens


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



12^e Fête médiévale à Tourrette-Levens

Dimanche 15 avril, de 10 h à 18 h, dans le village « haut », a lieu la 12^e Fête médiévale de Tourrette-Levens. Les animations les plus appréciées seront de nouveau présentées avec des nouveautés : « Chaque année, nous essayons de renouveler l'événement tout en gardant les chevaliers et les camps de vie, indique Claire Xeridat, chargée de la culture et de la communication à la mairie de Tourrette-Levens. Il y aura quatre camps médiévaux, du théâtre de rue avec la troupe Sembadelle, le spectacle haut en couleur d'une danseuse au perroquet et des « gueux » qui donneront un concert se terminant en défilé ».

La troupe des Monts rieurs ravivera le monde des gueux avec son spectacle *Les vilains de Pigouli*, déambulant dans les rues et s'adressant au public. Les gueux et vi-



lains se regroupent et partagent leurs histoires, chansons, jongleries et musiques.

Marché médiéval

« Il y aura des combats dans quatre camps de diverses époques, des cracheurs de feu, des groupes de musiciens s'inspirant de la musique médiévale, des loueurs de costumes pour

les visiteurs désirant se déguiser ».

La fête se déroulera dans tout le village haut, de la mairie au château.

Avec une quarantaine d'échoppes, les amateurs de marché médiéval trouveront forcément leur bonheur.

« Les visiteurs pourront déjeuner dans les restaurants du village ainsi que dans les points de restauration sur le marché ».

Les visiteurs de la fête médiévale à Tourrette-Levens pourront profiter de parkings et de navettes gratuites.

Mais ils devront prévoir de se munir d'espèces sonnantes et trébuchantes car il n'y a pas de distributeur automatique dans le haut village.

Enfin, renseignement important : l'entrée est gratuite pour tous.

DAVID VINCENT



Informations pratiques

Dimanche 15 avril

De 10 heures à 18 heures

Location de costumes à l'espace culturel.

Accès : à seulement 20 mn de Nice.

Départ de Nice-Est : M2204 vers Saint-André de la Roche, puis M19 jusqu'à Tourrette-Levens. Autoroute, sortie n°55 Nice-Est

- Bus : Ligne 89

Tarif : 1,50 euros

- Parkings : gratuits

- Navette : gratuite

ENTRÉE GRATUITE

Renseignements :

04 93 91 00 16

www.tourrette-levens.fr

TRUCS ET ASTUCES

Réussir son œuf poché en un tourbillon !

Avez-vous déjà essayé de faire cuire un œuf entier sans sa coquille dans de l'eau ?

Mission délicate... Et ça s'appelle un œuf poché ! Le jaune, encore coulant, entièrement caché par le blanc qui est cuit autour.

Mais, souvent le résultat n'est pas celui que l'on souhaite. Les filaments blancs qui se dispersent dans l'eau au lieu de coaguler autour du jaune lui donnent un air de pieuvre tentaculaire et le résultat est raté.

Alors, pour réussir vos œufs pochés facilement, faites

tourbillonner l'eau dans votre casserole et le tour est joué.

Prévoyez des œufs très frais. Mettez de l'eau à chauffer dans une casserole ; portez à frémissement, il ne doit pas y avoir de gros bouillonnements.

Ajoutez un peu de vinaigre blanc, ne salez pas.

Cassez un œuf dans un ramequin.

Faites tourner une spatule contre les bords de la casserole pour impulser un mouvement tourbillonnant à l'eau. Délicatement, laissez glisser d'un coup l'œuf au

centre de « l'œil du cyclone ainsi formé ». Ce tourbillon va l'aider à bien se former, le blanc s'agglutinant ainsi autour du jaune. 2 à 3 minutes de cuisson, et il n'y a plus qu'à égoutter l'œuf poché avant de le déguster.

Une autre astuce consiste à tricher un peu en cassant l'œuf dans un film alimentaire compatible avec la cuisson. Le résultat est facile, mais l'onctuosité du blanc un peu moins délicate.

Tapissez une tasse avec du film alimentaire que vous huilez pour faciliter le démoulage. Cassez votre œuf,



fermez hermétiquement ce petit sac ainsi créé et mettez-le à cuire dans de l'eau bouillante 3 minutes.

Cette technique rapide permet de rajouter des épices à l'œuf et également d'en préparer plusieurs à la fois.

Kalu

Vêtements et accessoires de l'identité niçoise.

Plus de 300 articles homme, femme et enfant.
T-shirts, Vestes, Stickers, mugs, drapeaux de Nice...



Commandez en ligne sur kalu-nissa.com
Magasin : 26, rue de la Préfecture - Vieux-Nice
Tél. : 09 54 05 93 97

TOURETTE-LEVENS

"Les Glycines"

04 92 47 77 47

06 84 76 05 61

NOUVEAU PROGRAMME



À 15 MINUTES DE NICE, plein cœur village, adorable petit immeuble traditionnel totalement réhabilité, au pied de toutes commodités, **superbes appartements entièrement rénovés et équipés neufs, habitables immédiatement**, studios à partir de 98000€, 2 pièces à partir de 138000€, magnifique 3 pièces/terrasse 290000€, **forte demande locative pour investisseurs**. Caves, possibilité de parkings privatisifs.



deltapromotion@wanadoo.fr

29, rue Pastorelli

«Nice Europe» - 06000 NICE

www.delta-promotion.com

LES BONS PETITS PLATS DE MISS BRETZEL

Gnocchis à la romaine aux fromages et gremolata

Pour les gnocchis de semoule
240 g de semoule fine de blé dur
1L de lait
4 jaunes d'oeuf
40 g de beurre
40 g de fromage d'Abondance
Sel, poivre
Muscade

Pour le gratin
100 g de fromage d'Abondance
100 g de fourme de MontBrison

Pour la gremolata
1 bouquet de persil
1 gousse d'ail
60 mL d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillère à soupe de zeste de citron



Pour les gnocchis de semoule (à préparer la veille) :
Porter le lait à ébullition avec un peu de sel. Ajouter la semoule en pluie tout en mélangeant.
Baisser le feu et cuire environ 10 min tout en continuant de mélanger pour ne pas que ça colle.
Hors du feu, ajouter le fromage râpé, le beurre, la muscade et le poivre.
Incorporer les jaunes d'œufs et fouetter vivement pour qu'ils ne cuisent pas.
Étaler la semoule sur une plaque recouverte de papier cuisson sur 1 ou 2 cm d'épaisseur. Couvrir d'un film alimentaire et garder au frais au moins 4 h afin qu'ils se raffermissent.

Pour le gratin :
Préchauffer le four à 200°C (gril). Couper les fromages en petits dés. À l'aide d'un emporte-pièce, détailler des disques de gnocchi. Regrouper le reste de semoule, et l'étaler au rouleau en utilisant du papier cuisson afin de retailler des disques. Disposer les disques de semoule dans un plat à gratin beurré et recouvrir des fromages coupés en dés.
Enfourner sous le grill d'un four préchauffé à 180 °C pendant une dizaine de minutes.

Pour la gremolata :
Hacher finement le persil et l'ail puis mélanger l'ensemble à l'huile d'olive, au jus et zeste de citron.
Servir la gremolata sur les gnocchis bien chauds.



Rock The Bretzel

Le mot de MissBretzel

Une recette toute simple, rapide mais également très pratique car elle peut se préparer bien à l'avance. En accompagnement d'une viande, ou même en plat principal avec une salade, ces gnocchis sont terribles. Libre à vous de varier les fromages pour gratter ces gnocchis, chacun fait à sa sauce !

RETROUVEZ
MISS BRETZEL
SUR

rockthebretzel.com
info@rockthebretzel.com



Le printemps : la saison pour renouer avec soi

Les écogestes c'est aussi à soi qu'on les doit. Des «egogestes » en quelques sortes !

À la sortie de l'hiver, c'est le moment de redécouvrir son corps emmitouflé sous les vêtements chauds et autres doudounes. Pression maillot de bain oblige, on prend soin de son corps.

Avec l'arrivée des légumes printaniers, on stoppe le menu raclette pour se tourner vers les légumes de saison. Crus, vapeurs, grillés, l'occasion d'un régime vitaminé pour préparer l'été.

Notre corps, une fois bien rechargé, a besoin de se



retrouver. Après un petit tour chez l'ostéopathe pour relancer la machine, on se lance dans une activité physique en douceur. Yoga, gym douce, randonnée, piscine, on reprend contact avec son corps. Pas d'objectifs intenables, juste de petites touches d'activités pour se dénouer les muscles.

On pense aussi à sa peau

que l'on va bientôt exposer au soleil. Produit de base bien de chez nous : l'huile d'olive. Cheveux, ongles, peau, on prend du temps pour soi.

Sur les cheveux, une nuit en cataplasme pour donner force et épaisseur à sa chevelure.

Pour les ongles, un bain eau chaude, citron, huile redonnera vigueur et blancheur. Pour le corps et le visage, mélangez une cuillère à soupe de miel, deux de sucre et une d'huile d'olive et votre peau sera lumineuse et soyeuse.

Vive le printemps !

GRANIT Immobilier

**Toutes Transactions immobilières,
Villas, terrains et locations.
Conseil 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 - granitimmo@orange.fr

Març sec e abriu banhat urós lo païsan que a semenat

*Mars sec et avril mouillé
rendent heureux le paysan
qui a semé*

Les pronoms personnels

*Coma subjet, per identificar
ò afortir > pour identifier ou
renforcer le sujet :*

S1 : **ieu** > moi

S2 : **tu** > toi

S3 : **eu / ela** > lui / elle

P1 : **nautres / nautri, no-
sautres / nosautri** >

nous (masculin / féminin)

P2 : **vautres, vosautres /
vautri, vosautri** > vous

(masculin / féminin) **vos** >

vous (vouvoiement)

P3 : **elu, eli** > eux, elles

ieu, siáu niçard >

Moi, je suis niçois

Lo sabes, tu ? >

Tu le sais, toi ?

L'ai dich, ieu > Je l'ai dit

Venèm emé vos >

Nous venons avec vous
(vouvoiement)

Venèm emé vautres >

Nous venons avec vous
(pluriel)

Vosejar > vouvoyer

Tutejar > tutoyer

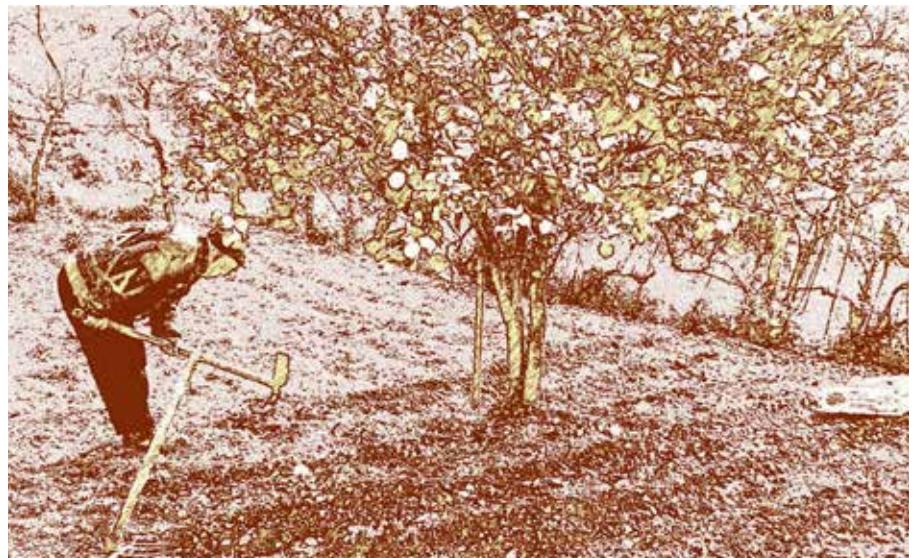
*Coma complement dau ver-
bo > comme complément du
verbe :*

S1: **mi** > m'

S2 : **ti** > t'

S3 : **lo** (masc), **la** (fem), **li**,
si > s'

P1 : **nos, nen, n', si** > s'



P2 : **vos, v', vi**

P3 : **lu** (masc), **li** (fem), **si, s'**

Mi veon > Ils me voient

Ti meni vers La Ternitat >

Je te conduis à La Trinité

V'escotam >

Nous nous écoutons

Li parli >

Je lui parle.

Si est la forme couramment
utilisée lorsque le sujet est
indéterminé :

Si demanda se fa mestier >

On demande si on a besoin.

Aquí si manja 'm'ai dets >

Ici on mange avec les doigts.

N'en, n', en > en

N'as de vin ? >

Tu en as, du vin ?

N'en manja fòrça !

Il en mange beaucoup !

i > y

l'i a > il y a

Regla generala :

Lo pronom personau complement si mete sempre davant dau verbo >> Le pronom personnel complément se place toujours devant le verbe :

lo bevèm, li doni, n'en vòu >
nous le buvons, je lui donne,
il en veut

Quora l'i son doi comple-
ments, es lo complement di-
rect (C.O.D.) qu'es premier

>> Quand il y a deux compléments, c'est le complément direct (C.O.D.) qui se met devant :

Lo mi presta > Il me le prête.

La n'en canta > Elle nous la
chante

Cante la mi ! > Chante-la
moi !

Quora l'i son doi verbos de
fila, que lo segond es a l'in-
finitiu e si rapòrta au même
sujet, lu pronom remon-
tan davant dau premier
verbo >> Dans un groupe
verbal où le second verbe
est à l'infinitif et se rapporte
au même sujet, les pronoms
se mettent devant le premier
verbe :

La vòli veire >

Je veux la voir

Si pòu faire >

On peut le faire

L'anerai escotar >

J'irai l'écouter

Lo siáu anada querre >

Je suis allée le chercher.

Lo ti vòu donar >

Il veut te le donner

**Au mes que ven per la lei-
çon quatorzena !**

Au mois prochain pour la
quatorzième leçon !



ASPREMONT

Events 06, bientôt un nouveau spectacle !

Souvenirs en images de la dernière soirée qui fut magnifique, avec 174 participants dont beaucoup d'Aspremontois. Christian, le cuisinier en chef, avait préparé un couscous remarquable, le spectacle fut très applaudi, et l'ambiance qui a démarré tout de suite après le dîner spectacle, n'a cessé qu'à 1h30 bien passée !

Alors n'hésitez plus, venez profiter d'un nouveau spectacle le samedi 14 avril !



SAMEDI 14 AVRIL
19H
Salle Trastour Apremont

MON COEUR SUR LA MAIN & EVENT'S 06
vous propose une soirée
KARAOKE
autour d'une PAELLA
avec DJ MARTEENS
et quelques SURPRISES

RESERVATIONS
30 € la soirée
06 81 87 51 55
ou directement à la
POSTE D'ASPREMONT



Du jeudi 26 au dimanche 29 avril

Une compétition européenne au Domaine de Massac

Les premiers Jeux européens d'équitation adaptée seront organisés par le Domaine de Massac et le Special Olympics Monaco, du jeudi 26 au dimanche 29 avril.

L'équitation adaptée a pour objectif non pas l'apprentissage de techniques équestres, mais l'épanouissement de personnes en situation de handicap, qu'il soit physique et/ou mental. Le travail effectué varie fortement d'un individu à l'autre, et chaque séance doit être adaptée à la patho-



logie, la potentialité et l'âge. Sept pays seront présents : France, Monaco, Suisse, Pays-Bas, Allemagne, Belgique, Autriche.

Les épreuves : dressage, CSO (saut d'obstacles) et équifun.

Les finales auront lieu le samedi 28 avril.

Un bon entraînement avant le départ des équipes pour la Suisse et les Jeux nationaux suisses en mai prochain, puis les championnats du monde en mars 2019 à Abu Dhabi.



ASPREMONT

La vie du village



► ► Merci à l'orchestre Lucky Star, la chanteuse Anne et la participation en chansons de Patrick Loupias pour leurs prestations de taille afin de rendre hommage à Johnny Hallyday et France Gall. Ambiance festive à Aspremont et un hommage bien mérité.

► ► Dès le début de sa carrière Esther Morisse a été inspirée par les jardins. Celui qui entourait sa maison du Mont-Boron, lorsque toute jeune mère de famille elle s'y installa, fut prétexte à maints tableaux. De nombreux sujets s'imposèrent à elle par la suite, mais les fleurs resteront toujours, dans son œuvre, un thème récurrent.

Le critique d'art Michel Gaudet, qui a si bien analysé sa peinture, nous dit qu'«elle est le peintre de



la grande dimension. Ses toiles chantent l'enthousiasme de la couleur par aplats, de la mise en place audacieuse, méditée, de l'approche matissienne de la forme par mille traits successifs. Elles trouvent la mesure de leur perspective, car on peut saisir en plénitude les couleurs éclatantes, la force et, en même temps, la finesse du dessin...»

Vernissage le vendredi 27 avril, à 18h30, Chapelle des Pénitents Blancs. Expo du 27 avril au 20 mai. Ouverture : mercredi, samedi, dimanche de 14h30 à 18h30.

ÉTAT CIVIL

Carnet rose

MICHELIER Lyanna, née le 25 février, fille de MICHELIER Gillian et de TORRISI Anaïs

BAILET FRONDUTI Luna, née le 7 mars, fille de BAILET Benjamin et de FRONDUTI Valérie

Carnet noir

ROBERT Maryse, décédée le 3 mars

PAUTHION Eliane, décédée le 10 mars

MAMILLO Marc, décédé le 18 mars

Notez-le

Le snack Le relais d'Aspremont a changé de propriétaire

Principale activité : traiteur

Dégustation sur place

Et soirée tous les vendredis

LOTO ET TOMBOLA DE PAQUES

(lot spécial enfant)

DIMANCHE 8 AVRIL 2018 14H – Salle TRASTOUR

[caravadossi]



Des nombreux lots vous attendent : OVERBOARD, NINTENDO 2DS et de nombreuses places à gagner pour des parcs et sortie en famille dans la région.

Le LOTO sera suivie d'une chasse aux œufs dans les jardins

Animations, buvettes, goûter

VENEZ TENTER VOTRE CHANCE ET REPARTEZ AVEC UN GROS LOT

Organisé par Les P'tichou d'Aspremont



BELVÉDÈRE

au village

Prochainement

DIMANCHE 8 AVRIL

Jardin brocante

Organisé par l'association le Panier percé.

Venez vendre acheter échanger vos plantes et articles de jardin et de basse-cour : neuf et occasion.

Initiation à la greffe des arbres fruitiers à 10h30.

Place Cour à partir de 9h.

Renseignements : 06 08 94 37 59 ou 06 63 27 06 89.



SAMEDI 14 AVRIL

Théâtre : *Carriera de França*

Une pièce de boulevard...

À 16h30, salle polyvalente, entrée libre.

Osez le niçois à Barver !

Fourres de rire au programme de la pièce de la troupe Lu Tridentin, *Carriera de França*, à Belvédère !

Vous ne parlez pas le niçois, ce n'est pas grave !

SAMEDI 7 AVRIL

Grand loto du CCAS

Venez participer au grand loto du CCAS de Belvédère le samedi 7 avril, à la salle polyvalente, à partir de 15h. De nombreux lots sont à gagner et un goûter sera offert aux enfants.

À qui le carton gagnant pour l'ensemble ordinateur portable et son imprimante ? Pour plus de renseignements, téléphonez au 06 86 42 17 87.

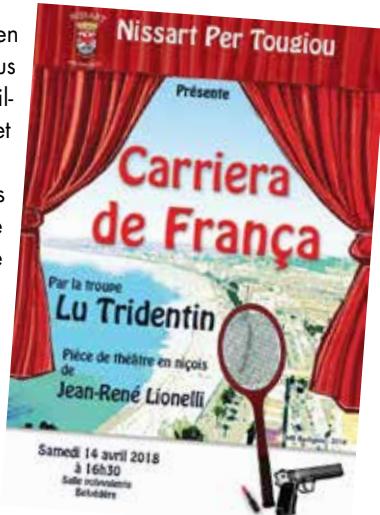


Quelques points de lexique en début de programme et vous voilà emportés dans un tourbillon d'expressions typiques et de situations burlesques.

Les avis sont unanimes : pas besoin de comprendre le niçois pour apprécier cette pièce, car le jeu des acteurs se suffit à lui-même.

Vous reconnaîtrez certainement des expressions que vous avez déjà entendues.

Renseignements à l'office de tourisme : 04 93 03 51 66.



Exposition

Nouvelle exposition de Rémy Molinari "La Belle... védère et Sébastien".

Entrée libre, en face de l'office de tourisme.

Renseignements au 04 93 03 51 66.





CASTAGNIERS

La Confrérie Olivado de Provence rassemblée au village

C'est dans la salle des fêtes, Espace des Oliviers, salle Pierrette-Laugier que la Confrérie Olivado de Provence a organisé le dimanche 18 mars, le rassemblement des confréries européennes autour de la gastronomie niçoise, associations qui défendent notre terroir et notre patrimoine organisé par le grand maître Gérard Pellegrini ayant à ses côtés le grand connétable du Var Patrick Capdevielle et le grand connétable des Alpes-Maritimes Henri Suavat, pour le premier chapitre 2018, en présence de Jean-François Spinelli, maire de Castagniers ; Jacques Murris, adjoint ; Isabelle Stefanini, conseillère municipale, présidente du comité des fêtes, Eva Larrieu, Isabelle Blain-Descormiers, Fabien Benard, conseillers municipaux. Venus de tous les coins de France et d'Italie, plus de vingt confréries se retrouvaient autour du grand maître de l'Olivado Gérard Pellegrini, président de l'Académie des confréries.

Dégustations en musique

Dès le matin, les produits régionaux étaient à l'honneur, une dégustation d'huile d'olive, de tapenade et pates d'olive avec la participation de Roseline Spinelli



du Moulin de Castagniers. Un défilé haut en couleur, accompagné du groupe folklorique « Li arendula » de Saint-Martin-du-Var, s'est rendu place de la mairie où le grand maître a présenté les confréries au maire Jean-François Spinelli et le groupe folklorique a exécuté

plusieurs danses. Retour à la salle des fêtes pour une nouvelle démonstration de danses et chants par le groupe « Li arendula ». S'ensuivie la traditionnelle cérémonie d'intronisation, les impétrants ont goûté l'huile d'olive et les olives et ont prêté serment. À cette

occasion, Jean-Luc Spinelli a été intronisé par son parrain Jean-François Spinelli. À l'issue de la cérémonie, ce fut le départ pour le restaurant « Servella », au quartier les Moulins, où, après un succulent repas, tout le monde a pu danser tout l'après-midi.

Les Confréries de l'Académie présentes au chapitre de l'Olivado de Provence

- Académie de Provence, président, grand maître Gérard Pellegrini
- Confrérie de l'Aïet de Trets, présidente Brigitte Riera
- Aïoli de Solliès-Toucas, président, grand maître Gilbert Canot

>>>



CASTAGNIERS

>>>

- L'art Santonnier, vice-présidente Anne-Marie Jaboulet
- Compagnons du beaujolais, secrétaire Michel Beuf
- Confrérie La Caboche, secrétaire Georges Jegou
- Châtaigne Collobrières, président Serge Sauvayre
- Cerise précoce du Luc, grand maître Jean-Michel Dragone
- San Antòni d'ou Porquet, grand maître Yannick Bernard
- Figue de Solliès-Pont, présidente Martine Guez
- Pistole de Brignoles, présidente Violaine Champagnac
- Chevaliers de Saint-Antoine, grand maître Françoise Leguevek
- Amis du vin et du cochon en cœur du Var, président Bernard Novellas
- La Roquebrunoise Côtes de Provence, Roquebrune-sur-Argens, François Siboulet

Et aussi...

Les Fins Goustiers d'Alençon (Normandie)
Les amis du vin du Pays du Gard – Nîmes
Circolo della Rovere, Savone
Tavola Veneta, Venise
Confrérie de la Nocciola de Cortemilla
Amarena et Nebbiolo



Notez-le

Samedi 7 avril

- 14h : pétanque Secteur des Vallées organisé par le Club pétanque Sportive de Castagniers en triplette masculin/féminin. Espace des Moulins

Vendredi 13 avril

- 18h : ciné pour les enfants
- 20h30 cinéma tout public

Samedi 14 avril

- De 9h à 16h : tournoi tennis intermembres organisé par la section tennis de CSAL

Samedi 21 avril ou 7 mai

- De 9h à 16h30 : stage tennis enfant organisé par la section tennis de CSAL

Dimanche 22 avril

- 15h30 : loto du CCAS, salle Pierrette-Laugier, doté de nombreux lots

Vendredi 4 mai

- 18h : ciné pour les enfants
- 20h30 cinéma tous public

Samedi 5 mai

- 21h : Les jeunes voix d'or des A.-M. salle Pierrett-Laugier Espace des Oliviers

Lundi 8 mai

- 11h30 : dépôt de gerbe au monument aux Morts, suivi d'un apéritif, place de la mairie offert par la municipalité

Samedi 12 mai

- 9h pour les enfants, 17h pour les adultes : tournoi tennis intermembres organisé par la section tennis de CSAL

Dimanche 13 mai

- 8h à 17h : Vide ta chambre, organisé par l'association parents d'élèves de l'école du village, Espace des Moulins.

La vie du village

Soirée chant

Samedi 24 février, dans la salle des fêtes salle Pierrette-Laugier, Espace des Oliviers, l'ensemble vocal de Castagniers dirigé par Pascal Porquet nous a interprété de nombreuses chansons. Au côté du maire Jean-François Spinelli, nous avons noté la présence de Raymond Leautier, adjoint, Eva Larrieu, Evelyne Spinelli, Isabelle Stefan, Isabelle Blain-Descormiers, Claude Pastor, conseillers municipaux.



Soirée théâtre

Vendredi 2 mars, à la salle des fêtes salle Pierrette-Laugier, Espace des Oliviers, s'est jouée une pièce de Marcel Pagnol *Jofroi de Maussan*. Celle-ci a été interprétée par la Compagnie Albatros, à la satisfaction de tous.

Au côté du maire Jean-François Spinelli, nous avons noté la présence de Raymond Leautier, adjoint ; Eva Larrieu et Fabien Benard, conseillers municipaux.



Inspection de la gendarmerie au Fort Casal

Une inspection de la Compagnie de gendarmerie de Nice s'est déroulée récemment à Colomars autour du colonel Grégory Vinot et du chef d'escadron Denis Motier, commandant de la compagnie.

De nombreux maires des communes parties prenantes du secteur d'intervention des gendarmes étaient présents ainsi que Bernard Asso, conseiller départemental.

Une belle occasion de mettre à l'honneur les résultats obtenus en matière de sécurité depuis 2014, de présenter les priorités et les ambitions pour l'année à venir, et de saluer le travail des forces de l'ordre, dont certains agents ont été décorés pour leurs actes de bravoure.

Une association de commémoration de la guerre 14/18



participait également à l'événement, de même que des « poilus » en uniformes bleus et une infirmière, ponctuant ce rendez-vous de moments forts et émouvants : musique, sonneries et couleurs hissées au-dessus du pont levé du Fort Casal.



Notez-le



Colomars 7 et 8 avril 2018

3ème Concours International de Bouquets

Programme

Samedi 7 avril ouverture au public à partir de 16h30
18h30 remise des prix aux lauréats

Dimanche 8 avril 2018 EXPOSITION DES BOUQUETS ouverture au public à partir de 10h

14 heures atelier floral proposé aux débutants sur inscription (25 euros)

Grande tombola : 2 PRIX
TOUTE PEINTURE SUR PLACE PAR J. DECROIX et Jacques VALLERO
ARTISTES COLOMARSIENS

Possibilité pour le visiteur de voter pour la composition de son choix
Remise du PRIX PUBLIC et tirage de la tombola le dimanche
8 avril 17heures.

OMSL, Art Floril
Hôtel Marie Alize
0624703382
mairie@colomars.fr
colomars@orange.fr

Vente boissons et petite restauration sur place le dimanche 8 avril.

Colomars France Alpes maritimes

Samedi 7 avril à partir de 16h30
Dimanche 8 avril 10h
Salle Bauma Fort Casal

3ème Concours International de Bouquets

Coutumes et Traditions Françaises

Atelier création florale
Pour débutants dimanche 8 avril
A partir de 14heures

Sur inscription (25 euros)

Organisé par la Municipalité
Et l'OMSL

Mairie de Colomars : 0492151959 - 0624703382
Mail : mairie@colomars.fr - mairie@orange.fr



COLOMARS

André Giauffret, multimédaillé à Paris et Draguignan

Un grand bravo à André Giauffret, propriétaire récoltant de l'Oliveraie de la Sirole à Colomars, qui s'est distingué en 2018. Une superbe reconnaissance de son savoir-faire et de sa passion pour l'olive et les bons produits oléicoles ! Au Salon de l'agriculture de Paris, il s'est vu décerner la médaille d'or pour la pâte d'olives AOP Nice, la médaille d'or pour la pâte d'olives aux herbes de Provence, et la médaille d'argent pour la tapenade noire.

Au Concours national de Draguignan dans le Var, terre oléicole s'il en est, notre Colomarsois a présenté cinq produits, tous médaillés ! Médaille d'or pour la pâte d'olives AOP Nice, la médaille d'or pour la pâte d'olives aux herbes de Provence, la médaille d'argent pour l'huile d'olive AOP Nice, la médaille d'argent pour la tapenade verte et la médaille de bronze pour la tapenade noire.



Deux concours nationaux, quatre médailles d'or, trois médailles d'argent et une médaille de bronze. Un vrai champion olympique !

Agenda





FALICON

Pour plus d'informations, rendez-vous sur : www.fete-oeillet.com

33^e Fête de l'Oeillet



7 et 8 avril 2018
FALICON



DÉPARTEMENT
DES ALPES-MARITIMES

Région
PACA

MÉTROPOLE
NICE CÔTE D'AZUR

ASSOCIATION
DU MUSÉE
DU FIL

Centre
Culturel
des
Festivals

LIGNES D'AZUR

COOPÉRATION
CÔTE D'AZUR

VILLE
D'ANNECY

LEHNER
WORLD

DEL SOL

émotion

Samedi 7 avril

11 H : OUVERTURE DE LA FÊTE AVEC LE GROUPE « LIBARAGNAS »
Inauguration officielle par **Gisèle Kruppert**, maire en présence des élus et apéritif offert par la municipalité.

Vernissage de l'exposition d'Art Singulier et de cougourdes singulières en salle de la mairie.

14 H 30 : SPECTACLE - SALLE ÉLAGORA

« **Les Explorateurs à Falicon** » par les enfants du périscolaire Jules Romains.

15 H 30 : PIÈCE DE THÉÂTRE - CHAPELLE DES PÉNITENTS

« **Le jeu des apparences** » Comédie de Françoise Olivier.

Réservations au 06 13 07 29 61- tarif : 10 € (- 12 ans gratuit).

19 H : REPAS ANIMÉ - SALLE ÉLAGORA

Organisé par le Comité des Fêtes de Falicon.

- **Menu à 25 €** (Apéritif - salade de chèvre chaud - épaule d'agneau roulée ou pièce de boeuf (au choix), pomme au four, ratatouille - fromage - tarte fine aux pommes, boule vanille, chantilly - Café).

- **Menu enfant 10 €** (frites, nuggets, dessert, 1 boisson)

Réservations : contact@comitefetesfalicon.fr ou au 04 92 07 92 70.

ET POUR NOS JEUNES VISITEURS...

Samedi 7 avril

TROTTINETTES FLEURIES

10h30 : atelier déco trottinettes fleuries.

12h/14h : défilé dans le village

16h : remise des prix.

Concours réservé aux enfants de 6/11 ans (20 places). Plus d'informations au 06 77 21 64 86

et tout le week-end

"GARDEN PARTY" - RUE DE LA CHAPELLE de 10h à 17h : Structure gonflable, stand de maquillage, jeux en bois, ateliers créatifs et coin lecture...

BALADE EN PONEY OU EN SULKY

de 10h à 17h : par le Poney Activités Falicon.

Dimanche 8 avril

10 H : EXPOSITION D'ART SINGULIER ET DE COUGOURDES SINGULIÈRES

 (jusqu'à 17h).

10 H 30 : MESSE en l'église Notre Dame de la Nativité

11 H 30 : APÉRITIF offert par la municipalité.

14 H 30 : SPECTACLE - SALLE ÉLAGORA

« **Vice Versa, les émotions** » de l'association Liberty Dance.

15 H 30 : PIÈCE DE THÉÂTRE - CHAPELLE DES PÉNITENTS

« **Le jeu des apparences** » Comédie de Françoise Olivier.

Réservations au 06 13 07 29 61- tarif : 10 € (- 12 ans gratuit).

Restauration sur place

TOUT LE WEEK-END :

Restaurant du Thé de la Reine

Épicerie Falicon Express

Stands Place du Thé de la Reine

PARKINGS

Gratuits et surveillés :

- * au pied du village et ses abords
- * à la Carrière de St-André de la Roche.
- Navette gratuite pour accéder au village.*

AVEC LIGNE D'AZUR :

La ligne 25 relie le village à 2 stations de tramway : Le Rouret et Vauban

Balade Fleurie dans les ruelles du village

La Fête de l'oeillet est un rendez-vous annuel qui valorise l'oeillet, fleur emblématique de la Côte d'Azur.

Les festivités s'organisent sur 2 jours. Depuis 3 ans, les décorations suivent et s'adaptent au gré des ruelles, permettant la découverte des vieilles pierres et du design floral.

Pour cette nouvelle édition, le thème « Le Jardin d'Eden » est sublimé par un designer floral de renommée Internationale Sören Van Laer qui, avec les membres de l'association « Falicon en fleurs », va sortir des sentiers battus

Cette rencontre conviviale est une collaboration humaine très forte avec les bénévoles passionné(e)s, les enfants du périscolaire, les artistes... Ensemble, ils mettront tout leur savoir-faire pour sublimer le village avec des bouquets originaux et des compositions florales XXL.

Cette nouvelle édition sera un rendez-vous haut en fleurs à ne pas manquer !



LA ROQUETTE-SUR-VAR

Le club de karaté roquettan fait de nouveau parler de lui!

En janvier dernier, petits guerriers Lola Fabuel, Romain Moya et Axel Jeanson sont montés sur les marches du podium de la Coupe de France de karaté kyokushinkai à Paris. En février c'était au tour des adultes ! Audric Drogoul se hissera sur la troisième marche du podium. Toujours sous l'encadrement de leur coach Jean-Philippe Piovano, notre village sera prochainement représenté à la plus grande Nuit des Arts Martiaux à Paris-Bercy. Une démonstration de notre style de karaté y sera présenté. De plus, Ludivine Lafuente portera les couleurs de notre village lors d'un combat contre la championne d'Europe en titre.





ROQUEBILLIÈRE

Le village prépare sa saison touristique

Amis touristes et curistes, vous serez toujours les bienvenus à Roquebillière, le village où il fait bon vivre, niché au creux des montagnes vésubiennoises.

C'est l'endroit idéal pour des vacances gorgées de nature et des activités familiales à taille humaine.

Cette année encore, tout est mis en œuvre pour assurer un meilleur accueil :

>>> La nouvelle station thermale de Berthemont, unique dans les Alpes-Maritimes, qui a ouvert ses portes depuis 2016, a profité de l'hiver pour se doter d'équipements de traitement des eaux qui lui permettent de faire face au succès qu'elle rencontre en terme de fréquentation. Outre les cures thermales classiques, les après-midis sont dédiés à la détente et au bien-être, une



remise en forme complétée par une gamme de soins naturels avec pour toile de fond une vue quasi aérienne sur le cirque de nos montagnes.

>>> Le plan d'eau de baignade écologique, qui a accueilli l'an dernier plus de 25 000 visiteurs, fait lui aussi peau neuve. Il permet-

tra cette année encore la pratique d'activités de baignade pour petits et grands dans un cadre enchanteur à deux pas du village. Ouverture prévue dès la mi-juin.

>>> Enfin, la saison des animations et des manifestations culturelles est en cours d'élaboration. Dès le mois de juillet, les mercredis soirs

seront rythmés aux sons endiablés des *ballettis* traditionnels.

Tous les vendredis soirs, un spectacle gratuit permettra à tous de s'émerveiller d'une pièce de théâtre, d'un spectacle de magie ou d'un concert.

Notons également les expositions de l'office de tourisme et de la galerie d'art vésubiennoises situés avenue Corniglion-Molinier ou encore le petit marché rural du mardi matin sur la place de la mairie.

Nous espérons vous accueillir nombreux cette année encore pour votre plus grand plaisir et celui de votre famille.



Notez-le

La commune de Roquebillière met en vente trois terrains constructibles de 500 m², situés en lisière du village sur

la route du Giboël. La commune cède également plusieurs biens sans maître au vieux village.

Renseignements auprès des services de la mairie au 04 93 03 60 62.



SAINT-BLAISE

au village

Prochainement

Agenda avril - mai - juin

SAMEDI 7 AVRIL

- Atelier laine cardée de 14h à 17h.
Rens : Au coin de la rue 06 1775 46 00.

SAMEDI 14 AVRIL

- Atelier scrapbooking, de 14h à 18h au foyer.
Rens : SBA au 04 89 22 53 24.
- Théâtre à 20h30, salle polyvalente :
Un homme trop facile. Entrée libre.



SAMEDI 21 AVRIL

- Séance cinéma, salle polyvalente, à 21h :
Gaston Lagaffe (5€ adultes/3€ enfants).

SAMEDI 28 AVRIL

- Séance cinéma, salle polyvalente, à 21h :
Taxi 5 (5€ adultes/3€ enfants).

SAMEDI 5 MAI

- Atelier tissage de perles, de 9h30 à 12h30 au foyer.
Rens : Au coin de la rue 06 1775 46 00.



Vide Grenier
Organisé par Aqui es San Blaie
SAINT-BLAISE Mardi 8 mai 2018
Centre village



Restauration sur place : réservez vos Pans Bagnats !

Renseignements et inscriptions auprès de AQUI ES SAN BLAIE 06 28 70 90 50

MARDI 8 MAI

- Commémoration du 8-Mai 1945, exposé historique en salle de réception, mairie, à 11h, suivi du dépôt de gerbes au monument aux Morts & vide-grenier sur la place du village. Rens : 06 28 70 90 50.

SAMEDI 26 MAI

- Sortie des seniors.

SAMEDI 2 JUIN

- Atelier string art, de 14h30 à 17h30 au foyer.
Rens : Au coin de la rue 06 1775 46 00.



Le zoo des enfants ouvre ses portes aux parents

Le vendredi 23 février, le zoo des enfants de l'ALSH (3-5 ans) a ouvert ses portes aux familles. Cette soirée a connu un grand succès. Les enfants en compagnie de leurs parents ont pu se balader, admirer les animaux, et participer à des stands de jeux et maquillages.

Les décors de cette soirée avaient été fabriqués entièrement par les enfants et leurs animateurs sur les temps d'activités périscolaires.

Les familles saint-martinoises ont été ravis de leur visite. Une petite pause collation avait également été prévue au stand tenu par l'association des parents d'élèves des écoles.

Un grand bravo à toute l'équipe et aux enfants pour ce beau résultat.





SAINT-SAUVEUR-SUR-TINÉE

Regards sur la montagne rendez-vous en juillet !

Depuis onze années, la manifestation séduit de plus en plus le public

Expo Photos « Regards sur la montagne dans le monde »

Un événement photographique avec diaporamas, conférences, projections de films et bien sûr une exposition de photos haut de gamme.

Photographes professionnels et amateurs sont réunis pour le plaisir des yeux, ceux des panoramas grandioses d'ici ou d'ailleurs, de la faune et de la flore.

De grands clubs y participent tel Collectif Photon ainsi que des particuliers amoureux de la nature.

En parallèle à cette manifestation, la commune de Saint-Sauveur-sur-Tinée organise un concours national avec un thème différent chaque année. 2018 sera celui des « Effets météo en montagne ».

Ce concours national est destiné à tous, adultes et enfants.



Comment participer ?

En envoyant une photo noir et blanc ou couleur, format 20X30, une photo par participant. Pour l'envoi du règlement et du bulletin de participation : 06 42 95 23 55 ou mail : michele06420@gmail.com

La manifestation aura lieu les 14 et 15 juillet salle communale, salle des fêtes. La remise des prix aura lieu le dimanche 15 juillet, à 17 heures, salle communale.

En dehors du concours, la municipalité remettra plusieurs récompenses :

- Prix du public
- Prix montagne
- Prix animalier
- Prix Hervé-Gourdel
- Prix de la photo mystère

Nous vous invitons à consulter le site de la commune : www.saintsauveursurtinée.fr ou appeler le 04 93 02 00 22. N'hésitez pas, tous à vos appareils !



TOURRETTE-LEVENS

AGENDA

AVRIL

Chasse à l'œuf avec les Amis du château

Lundi 2 avril - Gratuit
15 h 30 - Château

Soirée italienne du comité des fêtes

Samedi 7 avril
20 h - Salle des fêtes
Tél. : 06 42 29 81 57

Finale départementale de Trec avec l'AOTL Équitation

Dimanche 8 avril
7 h 30 - Brocarel
Tél. : 06 75 53 09 85

Fête médiévale

Dimanche 15 avril
À partir de 10 h - Village
Plus d'infos sur tourrette-levens.fr

Salon du collectionneur

Dimanche 22 avril - Entrée libre
9 h à 18 h - Salle des fêtes

Spectacle « Le cirque bleu »

Jeudi 26 avril
15 h 30 - Salle des fêtes
Entrée libre

Stage de cirque

Du 30 avril au 4 mai
14 h à 16 h 30 - Salle de cirque
Tous en piste : 06 74 46 94 27



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

www.tourrette-levens.fr

TOURRETTE-LEVENS

Fête Médiévale



Dimanche 15 avril 2018 - 10h / 18h

Spectacles - Chevaliers - Troubadours - Marché artisanal

ENTRÉE ET PARKINGS GRATUITS - ACCÈS BUS N° 89

DANS LA LIMITÉ DES PLACES DISPONIBLES

04.93.91.00.16 - tourrette-levens.fr

Scanner pour
plus d'infos :



©C. Alfonsi, Fotolia, Guerriévre, X. Quantin

PROGRAMME DE LA 12^e FÊTE MÉDIÉVALE DE TOURRETTE-LEVENS - DIMANCHE 15 AVRIL 2018

	MARCHÉ MÉDIÉVAL Autour de l'église et son parvis	PARVIS SALLE DES FÊTES	CAMP MÉDIÉVAL Face à la boulangerie	PLACE DES PÉNITENTS Montée du château	CHÂTEAU
	SPECTACLE « PIQUOU » Les Monts n'ieurs	VIE DE CAMP / PARC MUSICAL (animations toute la journée) Tyrians / Ateliers de l'Esquille	VIE DE CAMP (animations toute la journée) Compagnons de la Tourmente	VIE DE CAMP (animations toute la journée) Les Seigneurs d'Orient	VIE DE CAMP (animations toute la journée) La Cour pontificale d'Avignon
DÉFILÉ AU DÉPART DU PARVIS DE L'ÉGLISE EN DIRECTION DU CHÂTEAU OUVERT AUX PERSONNES COSTUMÉES					
10:30	TIR À LA BOUCHE À FEU Compagnons de la Tourmente	ATELIER FONDERIE D'ART Ateliers de l'Esquille	ATELIER FONDERIE D'ART Ateliers de l'Esquille	SPECTACLE MILITAIRE Les Seigneurs d'Orient	DISCOURS DU BOURGNESTRE
11:00	MUSIQUE Les voix de Gaïa	ANIMATION PÉRROQUETS Élodie Houdas	ATELIER FONDERIE D'ART Ateliers de l'Esquille		Musique, chants et danses suivis par :
11:30	FORÇA THÉÂTRALE « LE MARIAGE FORCÉ » Sembadelle	ATELIER FONDERIE D'ART Ateliers de l'Esquille	SPECTACLE CIRQUE ET MAGIE DU MOYEN-ÂGE Bataille de Mâleter		COMBAT MÉDIÉVAL La Cour pontificale d'Avignon
12:00			SPECTACLE « L'AMOUR EN CE TEMPS-LÀ » Les Monts n'ieurs		
12:30				TOURNOI ET TECHNIQUE DE COMBAT Les Seigneurs d'Orient	MUSIQUE
13:00	MUSIQUE Températura				Les voix de Gaïa
13:30			SPECTACLE CHORÉGRAPHIE DES PÉRROQUETS Élodie Houdas		MARIAGE MÉDIÉVAL La Cour pontificale d'Avignon
14:00	FORÇA THÉÂTRALE « LE MARIAGE FORCÉ » Sembadelle	ATELIER FONDERIE D'ART Ateliers de l'Esquille	DÉMONSTRATION DE COMBAT Tyrians		
14:30			ATELIER FONDERIE D'ART Ateliers de l'Esquille	THÉÂTRE MÉDIÉVAL Compagnons de la Tourmente	TRIBUNAL DE L'INQUISITION La Cour pontificale d'Avignon
15:00	MUSIQUE Les voix de Gaïa	SPECTACLE CIRQUE ET MAGIE DU MOYEN-ÂGE Bataille de Mâleter			
15:30	SPECTACLE « LES JACQUERIES DES VILAINS » Les Monts n'ieurs			MUSIQUE Températura	MARIAGE MÉDIÉVAL La Cour pontificale d'Avignon
16:00		DÉMONSTRATION DE COMBAT Tyrians		SPECTACLE CHORÉGRAPHIE DES PÉRROQUETS Élodie Houdas	COMBAT MÉDIÉVAL La Cour pontificale d'Avignon
16:30	FORÇA THÉÂTRALE « LE MARIAGE FORCÉ » Sembadelle	ATELIER FONDERIE D'ART Ateliers de l'Esquille			
17:00		SPECTACLE CIRQUE ET MAGIE DU MOYEN-ÂGE Bataille de Mâleter			« 2 ^e CONCERT » Les Monts n'ieurs
17:30	MUSIQUE Températura				plus retour en musique Vers les bals du village
18:00					CLOTURE
ET AUSSI TOUTE LA JOURNÉE : archéologie médiévale (démonstration des techniques d'allumage du feu au Moyen-Âge) au jardin des musées et herboristerie au château.					
Les horaires indiquent le début du spectacle - Programme susceptible de modifications					



LA TRINITÉ

Un million d'euros investis pour l'aménagement du cœur de ville

La requalification du centre-ville se poursuit. Après le boulevard Général-de-Gaulle, la place Pasteur, l'église de la Très-Sainte Trinité, c'est désormais la place de la République et ses abords qui font peau neuve.

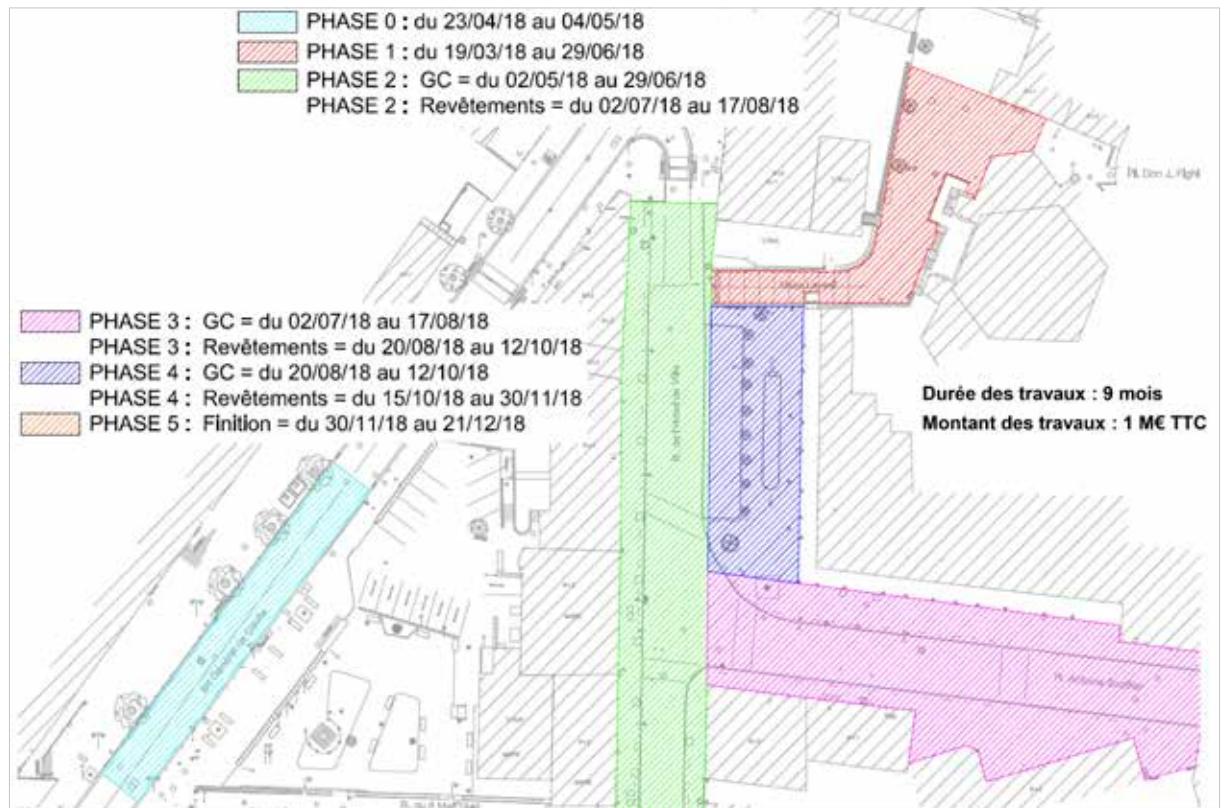
L'installation du chantier est en cours. Cofinancé par la Métropole, cet aménagement, dans la continuité de la restauration de l'église, va considérablement embellir notre centre de La Trinité. L'achèvement de ces travaux est prévu pour la fin de l'année.

Déroulement des travaux

Plusieurs phases de travaux sont prévues dans ce chantier. **Vous trouverez ci-dessous un planning prévisionnel des différents points d'étapes.** Au fur et à mesure des avancées, des informations plus détaillées vous seront communiquées sur les modifications de circulation et de stationnement possibles.



Place de la République - Place Don Jacques-Fighiera -
Montée Levézi - Rue Antoine-Scoffier





LE DÉPARTEMENT DES ALPES-MARITIMES FÉLICITE SES MÉDAILLÉS !



VIN DE BELLET AOC

Domaine de Toasc - Bernard NICOLETTI
OR BRONZE Bellet AOC 2017 rosé bio

Collet de Bovis Domaine du Fogolar - Jean SPIZZO
OR ARGENT Bellet AOC 2016 blanc bio

SCEA domaine Saint-Jean - Nathalie PACIOSELLI
OR ARGENT Bellet AOC 2016 blanc bio
Cuvée Pauline



MIEL

LAUTARD Jean-Louis
OR Miel de Provence
OR Miel de la Vallée de la Siagne
OR ARGENT Miel de forêt

LAVORIERO Catherine et Marc
OR Miel de maquis
OR ARGENT Miel de Forêt

GUERINOT François et Patricia
OR Miel de forêt



PRODUITS OLÉICOLES

L'Oliveraie de la Sirole - GIAUFFRET André
OR Pates d'olives de Nice AOP
OR Spécialités à base d'olives
(pates d'olives aux herbes de Provence)
OR ARGENT tapenade noire

EARL Champ Soleil - DEREPPAS Henri
OR Huile d'olives de Nice AOP
(cuvée Lou divin préludi) bio
OR Spécialités à base d'olives
(Tapenade verte) bio

SPINELLI Jean-Luc

OR ARGENT Huile d'olives AOP
OR Spécialité à base d'olives (Délices d'olives)
OR ARGENT Pâte d'olive aux tomates séchées
OR Olives de Nice

FERRY Gérard

OR ARGENT huile d'olive de Nice AOP (L'Orangerie) bio

MOULIN ALZIARI

OR Huile d'olives de Nice AOP



Site Internet et Facebook, la commune muscle sa communication numérique

Un nouveau site web

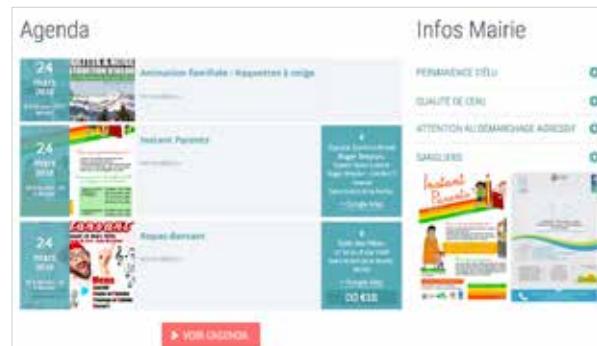
Le site web de Saint-André de la Roche a fait l'objet d'une refonte complète pour proposer un outil plus adapté aux besoins actuels : classification simplifiée de l'information, design adapté aux mobiles...

Officiellement en ligne depuis quelques jours, ce nouveau site a nécessité plusieurs mois de travail en interne (par le service communication) : refonte des menus, de la charte graphique et des contenus, appuyée

par l'utilisation d'un outil de gestion de contenus permettant à ce site web d'être évolutif.

Un outil pratique au service des Saint-Andréens

Cet outil pratique est au service des Saint-Andréens, c'est pourquoi les informations ne changent pas ! Informations institutionnelles, pratiques et historiques ont été mises à jour pour répondre aux attentes



des habitants.

Pour faciliter la navigation, le nouveau site web est composé de quatre rubriques principales : Mairie, Vivre à Saint-André de la Roche,

Cadre de vie, Découvrir Saint-André de la Roche. La mise en ligne intégrale des annuaires (associations, santé, commerces) se fera dans un deuxième temps.

La page Facebook de Saint-André de la Roche évolue

Saint-André de la Roche est sur Facebook depuis 2010, mais aujourd'hui, la page change de nom et de dimension.

La nouvelle page :

Mairie de Saint-André de la Roche
(@saintandredelarochefr officiel)

Le changement a été annoncé sur Facebook le 1^{er} mars. La page évolue afin de proposer « davantage d'informations sur la vie quotidienne de Saint-André de la Roche ».

Cette nouvelle orientation permettra donc de partager toutes les actualités



utiles au quotidien des Saint-Andréens sans mettre de côté les événements culturels très appréciés par la communauté déjà constituée.

Cette évolution permettra au service

communication d'utiliser cette page pour :

- »> Partager les articles parus sur le site web
- »> Partager les affiches des différents événements organisés
- »> Diffuser des informations de dernière minute, des alertes
- »> Informer sur les travaux en cours...

Ce changement intervient à l'occasion de la mise en ligne du nouveau site web de la mairie de Saint-André de la Roche qui se veut plus moderne.

Notez-le

■ Samedi 15 septembre, le terroir niçois tiendra son marché à Saint-André de la Roche. La commune organisera ce jour-là, Le Haut du Panier, la première édition d'une grande foire qui mettra à l'honneur le plus beau et le meilleur de ce qu'offrent la culture et le terroir niçois. Les producteurs locaux, artisans ou artistes qui souhaiteraient participer sont invités à contacter les organisateurs au 06 13 46 11 40.

LE CCAS DE SAINT-ANDRÉ DE LA ROCHE RECRUTE

- Des aides à domicile
 - Un(e) assistant(e) de service social
- Pour consulter ces offres, rendez-vous sur : saintandredelarochefr/offres-demploi/
Renseignements : 04 93 27 71 19

INTER'VAL FORMATION

Services à la personne : des formations pour tous

Les emplois de service à la personne (SAP) sont une niche de travail importante sur Nice et dans les vallées. Pour effectuer ces fonctions en devenir, de plus en plus de personnes sont intéressées. Mais elles sont souvent non diplômées ou n'ont pas travaillé depuis plusieurs années. C'est pourquoi, en 2012, le SIVoM de Banquière a décidé de créer un espace d'éducation professionnelle, Inter'Val Formation, réservé aux services à la personne du département.

Aujourd'hui Inter'Val Formation c'est un service de huit personnes à temps plein et trente-cinq formateurs vacataires. Les formations ont lieu la plupart du temps à La Trinité et Saint-Martin-du-Var, mais aussi à Menton, Antibes et Cannes. Inter'Val forme



chaque année près de 300 personnes au chômage ou en activité, dans le périmètre du SIVoM ainsi qu'à Nice. Les formations et compétences des métiers des services à la personne sont :

- AMGE : assistant(e) maternelle(garde d'enfant)
- ADVD : assistant de vie dépendance
- ASH : agent des services hospitaliers
- Certificat coordona-

teur(trice) SAP

- Formation obligatoire des assistantes maternelles

Lors de ces formations, de nombreuses compétences sont enseignées par les formateurs. En voici les grands axes : intervenir au domicile, communiquer avec les bénéficiaires, accompagner les b-



néficiaires, prévenir/secourir salariés et bénéficiaires, manager les équipes du SAP et faire du développement personnel pour les salariés SAP. Pour accompagner ces formations, sont délivrés des bilans et pré-bilans de carrière, des bilans de compétence, des VAE (validation des acquis d'expérience) comme, par exemple, ADVD (assistant de vie dépendance) ou CAP petite enfance.

Enfin, toutes les personnes intéressées reçoivent une newsletter mensuelle reprenant les faits marquants et nouveautés du SAP.

DAVID VINCENT

Renseignements au : 04 92 00 10 57
interval.formation@svdb.fr
interval-formation.fr

LE SIVoM Val de Banquière recrute

=> Puéricultrices ou infirmier/ères. Crèches intercommunales du SIVoM Val de Banquière

=> Educateurs/trices Jeune Enfant. Crèches intercommunales du SIVoM Val de Banquière (Saint-André de la Roche - Tourrette-Levens)

=> Auxiliaires de puériculture. Crèches intercommunales du SIVoM Val de Banquière (La Trinité - Saint-André de la Roche - Tourrette-Levens)

=> Aides à domicile. Pôle de rattachement : Pôle Service d'Aide à la Personne
=> Animateur(trice)s. ALSH de Saint-An-

dré de la Roche, Falicon, Saint-Blaise, La Roquette-sur-Var, Castagniers

=> Animateur(trice)s. Maisons des Jeunes

Pour consulter ces offres, rendez-vous sur :
svdb.fr/sivom/recrutement
Rens. 04 93 27 71 19

Le SIVoM Val de Banquière est présidé par Honoré Colomas, maire de Saint-André de la Roche.

Il regroupe les communes d'Aspremont, Castagniers, Colomars, Duranus, Falicon, La Roquette-sur-Var, Levens, Saint-André de la Roche, Saint-Blaise, Saint-Martin-du-Var, Tourrette-Levens et La Trinité.

21, boulevard du 8-Mai 1945
06730 Saint-André de la Roche
Tél. 04 92 00 50 50
www.sivomvaldebanquiere.fr
@sivomvaldebanquiere

RANDONNONS DANS LE CANTON

Pointe de Clamia

Au départ de Marie (600 m)

Description

Perché sur un éperon dominant la Tinée, Marie se situe à la limite des influences méditerranéennes et alpines comme en témoignent ses toits mêlés de lauzes et de tuiles. Très bien restauré et doté d'une auberge réputée, le village mérite une visite avec ses ruelles étroites en escaliers, ses passages voûtés ainsi que ses différents édifices rappelant le mode de vie ancestral : lavoir, moulin à huile, four à pain, alambic, granges...

La tradition rapporte que les habitants de Clans, dont les propriétés se trouvaient sur le territoire actuel de Marie, construisirent un oratoire dédié à la Sainte Vierge. Quelques habitations commencèrent à surgir autour de l'oratoire de Marie, d'où le nom symbolique de ce village attachant.

Ce petit circuit de découverte autour de la pointe de Clamia alterne les bois de pins,

chênes et d'anciennes zones de culture colonisées par une végétation arbustive.

Itinéraire

Du parking du village (600 m-b.63), remonter une ruelle cimentée menant sur les hauteurs de Marie (b.64). Bifurquer à gauche et suivre le sentier qui passe successivement plusieurs zones ravinées. Après la balise 65, franchir un vallon et s'élever parmi les pins de la forêt de la Lauzetta vers la pointe de Clamia ; atteindre

bientôt la crête qui en est issue au niveau d'un collet (860m) pour redescendre versant Nord en direction des campagnes abandonnées du Seuil (b 71).

On rejoint à travers une chênaie le chemin reliant la Tinée à Valdeblore (670 m.b.72). Prendre ce dernier sur la gauche et descendre vers le hameau de La Bollinette qu'on domine au niveau de la balise 73, à la cote 500 m. Continuer plein Sud en traversée jusqu'à la route d'accès à

Accès routier

52 km de Nice (aéroport), suivre la vallée du Var par la RM 6202 jusqu'à la Mescla. Prendre à droite la vallée de la Tinée (RM 2205) jusqu'à l'embranchement de Marie. Tourner à droite et remonter la RM 58 jusqu'au village, point de départ de l'itinéraire.

Fiche technique

Départ : Marie
Durée : 3 h
+430 mètres / -430 mètres
Toute l'année
Cartographie spécifique :
TOP 25 n° 3641 ET
DIFFICULTÉ MOYENNE

Marie (b.74), la suivre un moment sur la gauche et, par un raccourci coupant les lacets, rejoindre rapidement le village.

Variante : départ possible du hameau de La Bollinette. Garer son véhicule sur le parking et se rendre à pied à la balise 156 par le bord de la route.

Page réalisée avec le concours
de www.randoxygene.org

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

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

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



Alfred Colletta, une longue et belle vie de berger à Ilonse

« Je garde les moutons depuis l'âge de 5 ans et j'en ai 82 aujourd'hui », raconte Alfred Colletta dans sa maison du village d'Ilonse.

Conduisant toujours sa Citroën C15, solide sur ses jambes malgré des fractures dues à un accident de voiture il y a plusieurs années, le teint buriné comme un vieux loup de mer, le vieil homme aux yeux rieurs capte l'attention du visiteur.

« Et oui, je suis berger comme mon père, mon grand-père et mon arrière-grand-père qui fut victime de la foudre alors qu'il allait enfermer ses moutons pour les protéger des loups », poursuit Alfred Colletta. Quand j'étais jeune, je devais empêcher les chèvres de rentrer dans le blé qu'on moissonnait pour en faire de la farine et du pain. On allait au moulin, actionné par le courant d'une cascade, à quelques kilomètres en contrebas du village. On vivait en autarcie, on cultivait nos fruits et légumes, on fabriquait notre pain et si on voulait manger de la viande, on tuait un agneau »...

Une vie de berger seulement interrompue par la guerre d'Algérie : « Je suis parti entre 1956 et 1959 à Tizi Ouzou ». Alfred Colletta ne se plaint jamais. De tout, il ne retient que les bonnes



choses : « Je suis devenu ami avec un pied-noir de Constantine qui s'est installé dans le coin et j'ai eu des amis Algériens ».

Après la guerre, le berger revient à Ilonse pour garder les moutons de son père. Il se marie à 27 ans et a deux enfants : Pascal, devenu instituteur à Saint-Martin-du-Var et Agnès, secrétaire dans un établissement scolaire de Nice.

« J'ai essayé de les aider pour leurs études, même si ce n'est pas facile », dit-il, fier de la réussite de ses enfants.

« Ma passion, c'est mes

moutons, mes chèvres. Avant, on vendait la laine pour en faire des matelas, maintenant je la donne. La viande, je la négocie à des grossistes qui la revendent plus cher ».

« Ce que j'aime ici, c'est la liberté totale »

Aujourd'hui, après avoir travaillé toute sa vie, Alfred est retraité : « Je vis avec 600 euros par mois. Heureusement, ma maison m'appartient, c'est une grange restaurée. Mes enfants viennent tous les week-ends. J'ai trente moutons pour moi, parce que ça me plaît de les

garder, pour le plaisir ». Dans sa petite salle-à-manger, des photos de ses enfants, de sa petite-fille et de ses parents sont épinglees sur une vitrine : « Tous les jours, je les regarde et je suis heureux » dit-il avec toujours ce petit sourire enjôleur.

Pourtant, la vie de berger n'est pas facile dans ces montagnes. Une vie rythmée par les saisons, les orages et les prédateurs : « J'ai subi deux ou trois coups de foudre, une fois, j'ai eu trente-six bêtes mortes en même temps. Puis le loup est revenu. Il a gâché mon métier. Maintenant, il n'y a plus de berger, c'est trop dur ».

Alfred Coletta vit seul dans ce village isolé, mais ne souffre pas de solitude : « Je suis mieux seul, ma vie c'est de vivre avec les moutons et les chèvres. Je ne peux pas vivre ailleurs, je n'aime pas être commandé, il n'y a que mon père qui pouvait se le permettre. Et ici, c'est la liberté totale ».

Et Alfred Colletta, personnage attachant et passionnant de conclure, toujours avec ce petit sourire : « Je suis le seul à avoir passé toute ma vie ici, mais je ne regrette rien. Ma vie, c'est l'amour de mes bêtes ! ».

DAVID VINCENT
PHOTO FRANZ CHAVAROCHE

À Tourrette-Levens, Mia restaure les œuvres d'art anciennes

Mia Articuci exerce sa profession de restauratrice d'art à Tourrette-Levens. Les mairies et collectivités ont recours à ses talents pour la restauration d'un patrimoine historique et religieux menacé par les effets du temps. Tableaux, dorures, polychromies, sculptures, mobiliers et autres objets d'art retrouvent un jour une seconde jeunesse dans l'atelier de Mia.

Originaire de Transylvanie, la jeune femme fait son apprentissage dans son pays natal, la Roumanie, sous la forme de notre compagnonnage. Elle se confronte à la restauration *in situ*, souvent sur des œuvres de très grand format, qui ont pu parfois l'obliger, comme Michel Ange, à passer la nuit sur les échafaudages !

Rattraper les «accidents»

Elle n'avait quasiment plus rien à apprendre des petits secrets du métier lorsqu'elle est entrée à l'école des Beaux-Arts de Paris, qui fût le terme de son cursus. Établie à Tourrette-Levens, elle a depuis acquis une belle notoriété. On l'appelle de toute la région et à Monaco, où elle rafraîchit les dorures de la salle Empire du Palais.

Elle mène actuellement un autre gros chantier : celui de la restauration de l'imposant retable de la cha-



pelle Sainte Rosalie. Dans sa « clinique » un peu particulière, on retrouve aussi des consoles bien usagées de la villa Ephrussi de Rothschild ; les fauteuils « Empire » d'une célèbre vedette du show bizz ou encore des tableaux attribués aux Bréa. Les commandes s'enchaînent, toutes plus urgentes les unes que les autres évidemment.

Lors de notre visite, la jeune femme nous désignait en exemple une toile du XVIII^e siècle de quatre mètres de hauteur très dégradée, peinte par un inconnu : « Les tableaux d'église ne

sont jamais signés, bien souvent leurs auteurs sont restés dans l'anonymat, dans le doute on se contente d'attribuer l'œuvre à un peintre ou à une école ». D'une facture plutôt naïve, le tableau semble représenter un aréopage de personnages bibliques : Saint Roch, Saint Antoine, Saint Jean-Baptiste. Une série d'accidents les ont rendus plus ou moins identifiables, ils ont besoin d'un peu plus que d'un sérieux nettoyage. Tout l'art de Mia consiste à « rattraper les erreurs des restaurations précédentes, à enlever les mastics qui

comblent grossièrement les trous, sans détériorer l'original, à combler les manques à la colle de peau, à effacer délicatement les barbouillages successifs ».

Ici on fabrique ses liants, on broie ses couleurs, comme avant. Ce métier est une étonnante combinaison de techniques anciennes et modernes : les tableaux doivent être bien souvent soumis à des radiographies... à l'hôpital. Le but étant de leur redonner de la lisibilité en évitant de tomber dans le piège du clinquant et des couleurs carnavalesques. Le principe fondamental de la restauration contemporaine reste le respect du passage du temps : un lifting grossier serait pure trahison !

LISE TELL

Ci-contre, le retable de l'église Sainte Rosalie restauré par Mia.



“ LES SAPEURS-POMPIERS S'ENGAGENT PLUS DE
4.500.000 FOIS
CHAQUE ANNÉE POUR VOUS SECOURIR,
VOUS PROTÉGER, VOUS SAUVER.

Alain Bernard ”





À vous les yeux de biche...

Un trait d'eyeliner parfait et symétrique, en une seule tentative ? Voici la méthode la plus simple et la plus rapide, en trois étapes.

La technique pas à pas

Pour plus de facilité, placez votre miroir un peu plus bas que votre visage de façon à avoir le regard baissé et n'étirez pas votre paupière.



Tracez une ligne au coin externe, comme pour prolonger la ligne du bas du contour de l'œil.



Tracez une ligne au ras des cils qui rejoint la première, puis légèrement de biais en formant un triangle.



Combler la zone vide et le tour est joué. Pour un maquillage plus facile, je vous conseille un eyeliner pinceau ou un feutre à pointe fine.

BOIS et MESUREs

Thierry Lanfranchi

06.07.24.77.97

e.mail : boisetmesures@free.fr

www.facebook.com/boisetmesures



PI PLOMBERIE
 TOURRETTE-LEVENS
 ÉTUDE DE PROJET
 INSTALLATION
 SUIVI

PHILIPPE BRO

Sanitaire - Chauffage - Climatisation
 Énergie Renouvelable
 Dépannage

196, CHEMIN DE LA GORGETTE
 06690 TOURRETTE-LEVENS
 06 21 29 15 91
PI.PLOMBERIE@HOTMAIL.COM

MENAGE DE PRINTEMPS ?

GARDEZ L'INDISPENSABLE EN VOUS **ABONNANT À NICE-MATIN**
POUR SEULEMENT **27€/MOIS** AU LIEU DE **43,30€***



APPELEZ VITE LE **04 93 18 28 85**
nice-matin

*VALABLE POUR UN ABONNEMENT 7J/7 EN POINT DE VENTE.

Julien Trarieux : du VTT à Levens au cyclisme professionnel

Julien Trarieux, né le 19 août 1992 à Nice, a vécu toute sa jeunesse à Levens où résident ses parents depuis dix-huit ans. Après une carrière de vététiste, le Levensois est passé professionnel sur route.

En VTT, sa carrière a été marquée par un titre de vice-champion du monde junior en 2010 et deux de champion de France en 2010 et 2013.

« Je vis depuis peu à Cannes avec ma compagne. Mais je reviens souvent à Levens où résident mes parents. J'y ai de bons souvenirs, j'y ai passé de très bons moments, je suis toujours en contact avec le club de VTT, je viens souvent m'y entraîner ». Julien Trarieux s'est lancé un nouveau défi sur vélo de route en rejoignant l'équipe Delko-Marseille Provence-KTM : « Ce n'est pas évident, le niveau est plus élevé, mais le VTT, c'est l'école du vélo ».

« Je vis de ma passion »

L'ex-vététiste, qui suit ainsi les traces de Jean-Christophe Péraud et Alexis Vuillermoz, en est à sa première année en professionnel : « J'ai participé à une mise en route à Dubaï, puis à ma première course au niveau international, la Ruta del Sol en Espagne. C'était un peu difficile car il y a avait Froome et les meilleurs mondiaux. J'ai été malade toute la course. De plus, l'épreuve était faite pour les grimpeurs, mais c'était une bonne préparation pour la suite de la saison ».

Son équipe se prépare ainsi pour le Tour de France, même si Julien ne sera pas de la fête cette année : « Je vais participer à des classiques en Belgique en mars et avril dont Paris-Roubaix que je vais découvrir, c'est très dur, ça va être beau ! »



L'objectif du Levensois est d'apprendre le métier dans cette équipe Delko-Marseille Provence-KTM. « L'équipe est là depuis 5-6 ans, elle progresse chaque année. Il n'y pas de leader attitré même s'il y a Rémy Di Grégorio qui marche bien en ce moment. Mon but est le championnat de France début juillet,

puis, à plus long terme, le Tour de France, c'est la course numéro un. La route ce n'est pas évident, il y a de bons moments, mais des galères aussi, il faut une bonne hygiène de vie, c'est pas toujours rose, mais je vis de ma passion, je n'ai pas à me plaindre ».

DAVID VINCENT

Son palmarès

VTT

- Championnats du monde
- Mont Sainte-Anne 2010 : médaillé d'argent du cross-country juniors
- Championnats de France
- 2010 : champion de France de cross-country juniors
- 2011 : 2^e du championnat de France de cross-country espoirs
- 2013 : champion de France de cross-country espoirs
- Autres compétitions
- 2016 : Roc d'Azur

Route

- 2013 : Tour de l'Ardèche méridionale ; 2^e du Grand Prix d'Antibes
- 2014 : Grand Prix de Six-Fours
- 2016 : Grand Prix cycliste Artuby Verdon ; Grand Prix de Bras ; vainqueur de la 3^e étape de La Jean-Patrick Dubuisson ; 2^e de La Jean-Patrick Dubuisson
- 2017 : vainqueur de la 2^e étape du Tour de la Manche, de la 3^e étape des Quatre jours des As-en-Provence (contre-la-montre par équipes) ; 2^e du Grand Prix du Pays d'Aix ; 2^e du Tour du Pays Lionnais ; 3^e du Circuit des quatre cantons.

La Clansoise Lydia Truglio-Beaumont prépare son retour avec courage

Rescapée d'un grave accident sur une piste de l'Africa Race, Lydia Truglio-Beaumont n'a qu'une envie : reprendre ses activités de pilote moto.

« Je suis malheureuse de ne pas avoir été au bout de la course, mais heureuse que les enfants du Sénégal aient pu avoir mes cadeaux », dit Lydia au téléphone depuis sa maison de Clans où elle se repose après être sortie de l'hôpital. Voilà résumé la volonté de la jeune femme qui pense tout d'abord aux enfants africains avant ses propres blessures.

Pour Lydia, le rêve s'est arrêté brusquement un jour de janvier sur une piste marocaine. « Je ne me souviens



Sur sa moto du Trophée Rose des Sables en 2017.

plus de rien », confie-t-elle. « Je me suis réveillée à l'hô-

pital et les médecins m'ont dit que j'en avais pour six mois d'hôpital et j'en suis sortie au bout d'un mois. Maintenant, ce que je veux, c'est retrouver ma vue et ma mémoire ».

« J'ai eu de la chance »

Les séquelles de cet accident devraient s'estomper progressivement et Lydia ne rêve que de reprendre ses activités : « Je suis tombée dans le coma, j'ai failli mourir, j'ai eu de la chance. Cette année est foutue mais je repartirai, certains sponsors ne me lâchent pas. Je n'ai jamais eu de carton, cette fois, je ne me suis pas loupée. Mais je marche et je vais bien. J'aimerais refaire

une fois l'Africa Race et continuer mon école de formation et mes cours ».

C'est cette volonté et ce courage exemplaires qu'on avait déjà remarqué chez cette jolie et souriante jeune femme de 36 ans lors d'une visite au Café des Tilleuls de Clans l'an dernier, après ses participations au Bol d'Or et au Trophée Rose des Sables, à moto évidemment.

« Vivez vos rêves, ne les rendez pas, la vie est bien trop courte pour la laisser filer », disait-elle. Et, ses amis le savent, ce n'est pas ce coup d'arrêt, qui va changer la philosophie de vie de Lydia Truglio-Beaumont.



Au départ de l'Africa Race au côté du pilote de rallye-raid David Casteu. (Photos D.V.)

DAVID VINCENT

4 PATTES ET COMPAGNIE

Les animaux ont aussi leur Code juridique !

Le premier Code juridique de l'animal a été créé par la Fondation 30 millions d'amis. Il rassemble textes de loi et jurisprudence, utiles pour défendre nos bêtes...

C'est une première en France et même en Europe : un Code juridique à destination des animaux.

Publié aux éditions LexisNexis, ce gros pavé bleu de plus de 1000 pages a été rédigé par une équipe de spécialistes en droit animalier en collaboration avec la Fondation 30 Millions d'amis.

« La promotion du droit animalier, par la transmission du savoir juridique, est un enjeu majeur dans une société moderne. La Fondation 30 Millions d'Amis innove sans cesse pour faire évoluer le droit des animaux. Elle se devait d'être à l'origine du tout premier Code de l'animal », précisait dernièrement Reha Hutin, présidente de la Fondation.

« Le premier Code de l'animal répond au besoin impérieux de réunification des nombreux textes, qui étaient dispersés dans sept codes qui régissent notre rapport aux animaux (Codes Civil,



Pénal, de Procédure pénale, Rural et de Pêche Maritime, de l'Environnement, des Collectivités Territoriales, de la Santé Publique) », explique-t-on du côté de la Fondation.

Un état des lieux et des exemples précis

En effet, ce Code de l'animal manquait à tous les praticiens du droit animalier qu'ils soient professionnels (magistrats, procureurs, avocats, vétérinaires...), enseignants, chercheurs ou étudiants. Il rend plus lisible la réglementation, établit un

état des lieux de la législation et met en lumière les incohérences des textes. Parmi les articles, on trouve le L214-1 du code rural de lutte contre l'exploitation animale, dont l'association L214 s'est inspirée pour son nom. Cet article prévoit que « tout animal étant un être sensible doit être placé par son propriétaire dans des conditions compatibles avec les impératifs biologiques de son espèce ».

L'article 515-14 du code civil se trouve également dans le Code juridique de l'ani-

mal. Il dispose, depuis une loi de 2015, que « les animaux sont des êtres vivants doués de sensibilité ». Mention est faite aussi de l'article 521-1 du Code pénal. Celui-ci punit de deux ans d'emprisonnement et de 30 000 euros d'amende les actes de cruauté commis envers des animaux domestiques ou tenus en captivité, ainsi que les sévices graves. C'est grâce à lui qu'en septembre 2017 un bourreau avait été condamné à six mois de prison ferme, avec mandat de dépôt, pour avoir tué Chevelu, un chat devenu un symbole de la maltraitance animale.

« Avec le Code de l'animal, il est plus pertinent de préparer la prochaine étape : la reconnaissance de la personnalité juridique des animaux », notait Reha Hutin.

Code de l'animal
Editions LexisNexis
49 euros

OXYBIKE

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

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



EHPAD

Senectis
Des maisons de retraite à vivre

Les Figuiers
Une maison de retraite bénéfice

Les jardins de Saint-Paul
Une maison de retraite bénéfice

Les jardins de Sainte-Marguerite
Une maison de retraite bénéfice

L'Angelique
Une maison de retraite bénéfice

Le Brise des Pins
Une maison de retraite bénéfice

Sainte Juliette
Une maison de retraite bénéfice

Retrouvez toutes les coordonnées sur www.senectis.com

Fiers de nos agriculteurs



Cette année encore, l'excellence azuréenne s'est brillamment illustrée lors du Concours général agricole organisé à Paris à l'occasion du Salon international de l'agriculture.

Ce prestigieux rendez-vous, voué à distinguer les meilleurs produits issus de l'agriculture française, a récompensé 11 représentants des Alpes-Maritimes,

pour 20 médailles (11 d'or, 8 d'argent et une de bronze), un total identique à celui de l'année dernière.

Une réception en leur honneur s'est déroulée au Conseil départemental au cours de laquelle, le président Charles-Ange Ginésy devait adresser ses félicitations à l'ensemble des médaillés, «à qui nous témoignons toute notre ad-

miration et notre reconnaissance pour leur travail et la passion qui les anime. Grâce à eux, les Alpes-Maritimes sont reconnues au niveau national comme un territoire d'excellence en matière d'agriculture : un atout que nous devons préserver et développer, comme s'y emploie avec constance et détermination le Conseil départemental. »

Les médaillés

Pour les produits oléicoles :

Jean-Luc Spinelli de Castagniers, avec deux médailles d'or pour les olives noires de Nice AOP et la spécialité des délices d'olives, et 2 médailles d'argent pour l'huile d'olive de Nice AOP et la pâte d'olives aux tomates séchées ;

André Giauffret (Oliveraie de la Sirole à Colomars), avec deux médailles d'or pour la pâte d'olives de Nice AOP et la pâte d'olives noires aux herbes de Provence, et une médaille d'argent pour la tapenade noire ; Henri Derepas (EARL Champ Soleil à La Trinité), avec deux médailles d'or

pour l'huile d'olive de Nice AOP bio cuvée «Lou Divin Préludi» et la tapenade verte bio (cette dernière a été réalisée par l'employée de M. Derepas, Maureen) ;

Le Moulin Alzari de Nice, avec une médaille d'or pour l'huile d'olive de Nice AOP ; Gérard Ferry de Grasse, avec une médaille d'argent pour l'huile d'olive de Nice AOP bio «L'Orangerie».

Pour les miels :

Jean-Louis Lautard du Tignet, avec deux médailles d'or pour le miel de Provence et le miel de la vallée de la Siagne, et une médaille d'argent pour le miel de forêt ; Catherine et

Marc Lavoriero de Sospel, avec une médaille d'or pour le miel de maquis et une médaille d'argent pour le miel de forêt ; François et Patricia Guerinot de Belvédère, avec une médaille d'or pour le miel de forêt.

Pour les vins :

Jean Spizzo (Collet de Bovis domaine du Fogolar à Nice), avec une médaille d'argent pour le Bellet blanc bio 2016 ;

Nathalie Pacioselli (domaine Saint-Jean à Nice), avec une médaille d'argent pour le Bellet blanc bio 2016 ; Bernard Nicoletti (domaine de Toasc à Nice), avec une médaille de bronze pour le Bellet rosé bio 2017.

Divers

Donne trois adorables chiots croisés dont un male noir, un male marron, une femelle marron, deux mois et demi, contre bons soins et amour et tendresse. 06.85.44.53.36. ou 06.20.90.38.40.

Vend scooter des mers 2006 avec remorque, 3 gilets, 1 bouée tractée, 1 ancre. Marque Yamaha 110 ch, moteur R1, 3 places, rouge. Excellent état (très peu navigué). 4 500€. Tél. 06.11.41.22.97.

Cherche cause aménagement à bas prix : table jardin bois, banc ou chaises 4 à 6

personnes. Pots, jardinières, ornements. Volière intérieure avec canaris. Portail, entrée simple. Bureau bois avec fauteuil confortable. Tabourets ou chaises cuisine bois ou en couleurs. Poste radio cassettes.

Plaque vitrocéramique plus four cuisson avec rangements pour déposer sous la plaque. 2 canapés, chauffeuses ou autres. 2 places ; un fauteuil confort. Un griffoir pour chat. Petit meuble de cuisine, ancien, bois, rangement. Armoire à linge sobre et en bois. Etudie toutes propositions. 09.61.66.00.36. 06.48.58.39.37.

Vends gazinière Brandt mixte, trois feux, une plaque de cuisson, four électrique à pyrolyse. TBE. 150€. 06.63.68.64.06.

Vends meuble de télé en merisier doré 2 portes sup, tiroir central, 2 portes partie basse. Largeur 1,10 m, profondeur 0,60 cm, hauteur 1,62 m. TBE. 150€. 06.63.68.64.06.

Vends chaudron cuivre avec couvercle, diamètre 0,40, hauteur 0,40. 90€. 06.63.68.64.06.

Vends ensemble de salle de bain trois pièces bois cou-

leur pin. Meuble +lavabo blanc +robinetterie, L. 0,80; P. 0,45 ; H. 0,86.

Glace murale sur support bois avec support pour ustensiles gobelet et autres. L 80. H 60, épaisseur 3 cm. Colonne 2 étagères une porte partie basse H 1,35 /L 0,46/P 0,34. 180€. Bon état, à voir. 06.63.68.64.06.

Levens, vends 2 volets bois plein 125/60 ; 2 fenêtres dv ancienne 120/60 ; 2 grilles fer forgée 77/72. 100€ le tout. 1 radiateur sur roulettes: 20€. Une vasque blanche de Salernes à encastrer, TBE,

POMPES FUNÈBRES DES COLLINES

POMPES FUNÈBRES DE LA TINÉE

Assistance décès 24 h/24 - 7 jours / 7

04 97 20 50 50

Intervention rapide sur tout le département

DEVIS GRATUIT

Franck Andrio : 06 80 21 75 38

- 239, chemin du Souvenir français
06730 SAINT-ANDRE-DE-LA-ROCHE
- 57, avenue du Ray 06100 NICE
- 207, avenue de Grasse 06400 CANNES
- 81, avenue de Nice 06800 CAGNES-SUR-MER
- 3, rue des communes de France
06660 SAINT-ETIENNE-DE-TINÉE

MARBRERIE CARDI-ANDRIO



www.pompes-funebres-collines.com

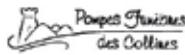
Organisation complète d'obsèques

Contrats de prévoyance

Travaux de marbrerie
(pas d'intermédiaire, conception, fabrication et rénovation par notre atelier)

Articles funéraires, fleurs fraîches et artificielles, gravures

« Notre Choix,
respecter le vôtre »



PETITES ANNONCES

Pour passer une annonce, envoyez un mail à : contact@vievillages.fr

50€. Bureau bois plein 2m sur 115 haut : 5€ à enlever sur place. Prix à débattre. 06.07.77.67.95.

Vends humidificateur programmable pour chambre enfant marque Tigex, achat neuf fin 2016, servi 2 fois. 35€. 06.20.30.01.72.

Vends aspirateur-souffleur-broyeur de jardin neuf Bosch 25 électrique - double emploi d'appareil similaire - 5€. 06.14.70.70.29.

Retraité vends tous ses disques vinyles 45T, 33 T, 78 T plus livres. Le tout à 1€ pièce. Plus un lot pour

vide grenier à tout petit prix. 04.93.54.08.62.

Vends un attelage neuf 2017, 200€. Un pare-buffle neuf 2017, 200€ pour Duster. 06.16.34.25.24. ou 06.11.74.64.77.

Vends bahut, chêne massif huilé, couleur chêne moyen, 4 portes/ 4 tiroirs (achat neuf fin 2014). 88 (h) x 195 (l) x 49,5 (prof.) 500€.

A récupérer dans vieux village d'Aspremont, photo disponible sur demande. 06.20.30.01.72.

Vend commode Louis XV, lampadaire d'époque, bahut

TV merisier, fauteuil Louis Philippe, lustre plafond, fauteuil d'époque, commode Louis Philippe, table de ferme (longueur 2m80, largeur 1m, épaisseur plateau 6cm). 06.09.62.85.86. Prix à discuter sur place.

Offres de service

Personne sérieuse, de confiance avec expérience auprès des particuliers propose ses services. Entretien du domicile, repassage, préparation des repas, commissions, aide administrative, courses, accompagnement aux rendez-vous. Gestion des locations. Permis B (avec véhicule). Secteur : As-

premont, Tourrette-Levens, Chateauneuf-Villevieille, Castagniers. Chèque Cesu. 06.20.52.08.97.

Cherche étudiant ou retraité pour de menus travaux de jardins : tondre, balayer, couper du bois menu, etc. Cherche un jardinier (suivant saison). Tailles de haie de lauriers et d'arbres fruitiers. Rensemée de pelouse et entretien. 06.14.70.70.29.

Immobilier

Retraitee avec bon revenu et garant cherche F2/F3 de préférence avec jardin ou terrasse, sur Levens uniquement. 07.84.09.96.56.

NICE TOITURES

CHARPENTE - COUVERTURE - ZINGUERIE



Olivier BARBATO 06.52.42.32.15

Z.I. La Vallière 06730 Saint André

olivierbarbato@nice-toitures.fr

www.nice-toitures.fr



PETITES ANNONCES

Pour passer une annonce, envoyez un mail à : contact@vievillages.fr

Particulier loue studio neuf de 20 m² avec balcon et petit jardin, au rez de jardin d'une villa au calme, indépendant, kitchenette aménagée, douche, lavabo, WC, placard-penderie, volet et double vitrage, chauffage électrique, une place de parking.

Loyer : 500€ charges comprises (eau, électricité, oranges ménagères). Quartier des Cabanes Bletonnières entre Aspremont et Gairaut à 10 minutes de l'autoroute Nice-Nord et du parking du

tramway. 06.10.36.51.28.

A saisir à Aspremont Village 4 pièces 78 m². Cuisine provençale ouverte sur séjour, 3 chambres dont 1 indépendante, 2 salles d'eau et 2 toilettes, 2 entrées, cave. Double vitrage, situation Sud Ouest de plein pied, calme et ensoleillé. Commerces, cabinets médicaux sur place et transport en commun. Possibilités extension. Prix : 280000€. 09.50.10.72.14. 06.95.28.81.56.



Olivier PASTOR
Création, entretien, irrigation
Spécialiste taille d'agrumes et d'oliviers

06.66.61.37.16
bopaysage@yahoo.com
www.bopaysage.fr

Où trouver Vie Villages hors du canton

CAGNES

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

CROS DE CAGNES

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

SAINT-LAURENT-DU-VAR

- Intermarché, bd Marcel-Pagnol

NICE

- Alexx Presse, 40, avenue Sainte-Marguerite,



Numéro 26 - Avril 2018

Association Loi 1901

579, avenue Caravadossi

06790 Aspremont

Tél. 06 74 68 71 12

contact@vievillages.fr

N°ISSN : 2492-6841

Tirage : 12500 exemplaires

Secrétaire : Fabien Brasselet

Ont collaboré à ce numéro :

Roger Charles, Michel Berry,

David Vincent, Marie Sin,

Lise Tell, Brigitte Darbot,

Jean-Michel Maurice, Franz

Chavarroche ainsi que toutes

les municipalités présentes

dans ce numéro :

Aspremont, Belvédère,

La Bollène-Vésubie, Castagniers,

Clans, Colomars,

Duranus, Falicon, Ilonse,

Isola, Lantosque, Levens,

Marie, Rimblas, Roquebillière,

Roubion, Roure,

La Roquette-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.

Crédits photographiques :

service iconographique

Nice-Matin/DR/Freepik

Maquette : V&V CelMar

Presse

Merci aux Editions Gillette

Impression : SAS Nice-Matin

214, Bd du Mercantour - Nice

Tous droits réservés. La repro-

duction, même partielle, des

articles est interdite. Ne peut

être vendu. Ne pas jeter sur la

voie publique.

VILLAGE VU D'UN DRONE

Saint-Dalmas-le-Selvage





MLV DRONE
Votre vision, notre mission

PRISES DE VUES AERIENNES

CAPTATION ET TRAITEMENT DE DONNEES

IMAGES ET VIDEOS AERIENNES

PACKAGES «CLÉ EN MAINS»

COMMUNICATION INSTITUTIONNELLE

CONSEILS ET FORMATIONS

[f](#) [t](#) [i](#) [y](#) [g](#) [in](#)

Téléphone: 04 83 598 008 E-mail: contact@mlvdrone.fr Site: <http://www.mlvdrone.fr>



COOPÉRATIVE AGRICOLE DE NICE

C'est le printemps à la Coop...



Arrivage d'agrumes
Citronniers, Orangers...
à partir de 18,90€

Plantes et fleurs

4 achetées + 1 offerte



Terreau
Agroflore
4 achetés + 1
offert



Motoculture
Vente/SAV



2 magasins à votre disposition

1726, route de la ZA de la Grave
CARROS (en face des pompiers)
04 92 08 66 40

690, bd du Mercantour
NICE (200m après leroy merlin)
04 93 83 24 65

www.coop-nice.com

