Vie Villages

Le mensuel gratuit du moyen et haut pays niçois

SEPTEMBRE 2018 N° 31 / 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

Sauvons notre patrimoine !

(© Chevreau)

pages 2 à 8

TOURRETTE-LEVENS
À l'école du cirque avec « Tous en piste » p. 43

RENCONTRE
Elena Di Giovani ou l'art de la sculpture p. 40

DÉCOUVERTE
Une fromagerie italienne à La Trinité p. 42

➤ Votre publicité dans VieVillages : 07 86 41 15 45

LE DOSSIER

Le patrimoine se met en vedette les 15 et 16 septembre !

La Tour Eiffel, le mont Saint-Michel et la cathédrale Sainte-Réparate à Nice seront, bien sûr, à l'honneur des prochaines Journées du patrimoine les 15 et 16 septembre. Si les grands monuments et les grandes œuvres attirent l'attention, cet événement annuel nous donne aussi une bonne occasion de nous pencher sur les richesses de notre terroir. Moins connues, sans doute, mais pas moins intéressantes pour autant. Parce qu'elles nous racontent la façon de vivre de nos anciens, leur sensibilité, leurs croyances, leur sens artistique aussi car tous les « objets » n'étaient pas qu'utilitaires.

Ils ont laissé derrière eux quantité de témoignages, des plus précieux comme les retables de la famille Bréa, aux plus modestes que l'on peut retrouver dans les musées ou… dans nos greniers.

Dans un « vieux » et riche pays comme le nôtre, ce patrimoine est extrêmement diversifié. Une bâtisse remarquable, une église, un lavoir, un four communal, des outils aujourd'hui remplacés par les machines sont autant d'occasions de retrouver nos racines et des savoirs. Et pas besoin, comme le château de Guillaumes, d'être inscrit sur la liste des monuments à sauver dressée par Stéphane Bern pour « *valoir le détour* » comme disent les guides.

L'église de Saint-Martin-Vésubie.

L'embarras du choix

Dans notre canton, les bonnes «adresses» ne manquent pas. À commencer par les petites auberges qui nous attendent dans les villages, au retour d'une balade dans la montagne, d'une cueillette de champignons ou d'un repas familial. Simples, chaleureuses, elles accueillent le client avec des menus du pays. Allez donc y partager un repas, discuter avec leurs exploitants, qui vous raconteront les mille et une petites histoires autour du clocher. C'est cela aussi le patrimoine ! (voir notre dossier pages suivantes). À Tourrette-Levens, le musée de la préhistoire propose des ateliers récréatifs et pédagogiques autour de l'archéologie (renseignements 04 97 20 54 60). Dans la même cité, on visitera aussi le musée du château et église Notre-Dame de l'Assomption. Sans oublier l'exposition consacrée à Henri de Toulouse Lautrec et Ibels.

À la Bollène-Vésubie, il ne faut pas manquer l'église Saint-Laurent. À Valdeblore, l'église Sainte-Croix en étonnera plus d'un. C'est un édifice d'art roman avec un plan basilical à trois nefs et absides, dirigées vers l'Orient. Construite vers l'an mille, il est l'un des plus anciens sanctuaires de la région.

On aurait garde d'oublier le musée du Patrimoine de Saint-Martin-Vésubie, installé dans un ancien moulin, qui ouvre gratuitement ses portes pour le patrimoine, avec une mention spéciale dans ses collections sur la première centrale électrique restaurée qui apporta la modernité dans la vallée (renseignement OT : 04 93 03 21 28).

Et sur les retables et le maître hôtel de l'église baroque savoyard de Belvédère, qui seront présentés dimanche 16 à 16h lors d'une visite commentée gratuite (OT : 04 93 03 51 66).

Quantité de villages et de hameaux abritent également des trésors d'autant plus insoupçonnés qu'ils ne participent pas à ces journées de découverte. Faute d'office de tourisme communal, aucune visite ni présentation ne sont organisées, et c'est bien dommage. Mais cela laisse de belles occasions pour l'année prochaine si, d'ici là, des bonnes volontés se mobilisent !

MICHEL BERRY

LE DOSSIER

Si tous les « Marie » se donnaient la main...

En lançant un appel à souscription pour sauver l'église de Marie, le maire de cette petite commune de 112 habitants, Gérard Steppel, a eu l'idée de s'adresser à toutes les personnes qui portent ce prénom. La réponse a été immédiate, et au-delà de ses espérances.
Sauf que la somme jusqu'ici réunie n'est pas encore suffisante pour couvrir les frais que nécessite la restauration de l'église baroque Saint Pons qui se montent à 70 000 euros.

La commune de Marie ne peut financer seule la rénovation de son église, d'où cet appel aux dons qui reçoit un bon écho. (© Chevreau)

Appel entendu

C'est pourquoi ce bon saint, déjà mort en martyr au IIIe siècle à Cimiez, subirait comme un nouvel affront si à la fin de l'année le « miracle » de cette pluie de deniers ne se poursuivait pas. Sur une courte période, depuis juin, la somme des dons recueillis s'élève à 17 400 euros : *« à raison de petits et grands dons, de un à mille euros, ce qui fait quand même une belle moyenne de cinquante euros par personne »*, commente l'élu de la Tinée.
Mais qui est donc ce maire qui accorde une attention zélée à son patrimoine, conscient qu'en définitive celui-ci *« appartient à tout le monde »* et qui garde les yeux fixés sur un objectif *« sauver l'église »*... Premier magistrat d'un *« village qui n'est pas doté d'une aura touristique »* comme ceux qui jalonnent notre littoral, il gère en bon père de famille. *« Nous sommes une commune vertueuse, pas endettée »*. Ici, un euro dépensé c'est un euro dépensé. Touché par la générosité des 340 donateurs qui, pour certains, ont envoyé leurs chèques accompagnés d'un mot, cet « enfant de Marie » comme il se nomme répond à chacun par mail, courrier postal ou téléphone ! Ayant à présent des amis dans toute la France, et même en Espagne, en Allemagne, au Panama... Le seul qui lui manque encore, c'est Stéphane Bern qui parraine le loto du patrimoine pour des projets de restauration comme cette petite église Saint-Pons.
Une icône du paysage médiatique qu'il n'a pas encore osé invoquer... (dans les Alpes-Maritimes, seule la forteresse de Guillaumes a été retenue sur la liste Bern).

Déduction fiscale

La Fondation du patrimoine apporte cependant un soutien précieux : *« C'est une institution, un gage de sérieux, cela donne confiance »*. Pour faire un don c'est facile : il faut aller sur le site de la mairie et suivre les indications.
« On donne à la mesure de ses moyens » car les petits ruisseaux font de grandes rivières, et si tous les Marie de France, y compris les messieurs, apportent leur obole, même modeste, cette sainte mission sera vite remplie.
Gérard Steppel précise qu'il travaille aux Finances publiques dans le « civil », et rappelle que *« pour cent euros donnés, cela coûtera en fait 34 euros »* au donateur.
D'ailleurs la déduction fiscale est calculée automatiquement sur le site www.ville-marie.fr

MARIE LESIMPLE

« Quintessence » à Roubion : toujours plus haut

Située au-dessus de Roubion, au col de la Couillole, à 1875 m d'altitude, l'auberge Quintessence accueille le voyageur désirant le gite et le couvert. L'ex-Fripounière a été refaite selon le goût de leurs nouveaux acquéreurs, Christophe et Pauline Billau. Au rez-de-chaussée, une salle en terrasse sobre et très éclairée peut accueillir vingt-cinq couverts dans un décor de murs lambrissés, d'objets d'art en métal et bois et de baies vitrées.

Pauline Billau s'occupe de l'administratif et du service, Christophe Billau, le chef, met un point d'honneur à s'adapter aux produits, et non l'inverse. Fraîcheur et saisonnalité sont donc garantis autour de la table. *« Chaque producteur ou fournisseur est ici un véritable partenaire : nous partageons ensemble l'amour du bon produit et le sens de l'échange,* explique Christophe Billau. *Vivre en montagne, c'est aussi le plaisir de ramasser soi-même herbes et fleurs, avant qu'elles ne rejoignent vos assiettes ».* Le chef, étoilé en 2014 et 2015, propose trois menus : balade du Sel au Sucre (39 euros), Grande Randonnée et Tour du Mercantour (65 euros).

À l'étage, les chambres avec vue sur les monts du Mercantour ont été refaites à neuf. L'auberge compte sept chambres au style coquet et épuré.

Des séjours une nuit/deux repas sont proposés : « L'Arghis » : 232€ pour deux personnes ; « Quintessence » : 272€ pour deux personnes.

contact@auberge-quintessence.com
Tél. 04 93 02 02 60.

DAVID VINCENT

« Lo Robur » à Roure : un balcon sur la Tinée

Après le départ de ses anciens locataires partis tenter une autre aventure (lire ci-dessus), l'auberge Lo Robur de Roure vient de rouvrir ses portes le mardi 5 juin. Les nouveaux maîtres des lieux sont deux jeunes gens âgés de 24 ans, Deborah Georges et Kevin Soria. Au cœur du pittoresque village médiéval situé à 1100 m d'altitude, Kevin, chargé du service accueille ses clients tandis que sa compagne Deborah est aux fourneaux. La salle du restaurant compte une vingtaine de couverts, éclairée par de grandes baies vitrées. Ce qui frappe tout de suite, c'est une vue panoramique, imprenable, sur la vallée de la Tinée en contrebas.

« Nous faisons la carte tous les deux, indique Deborah Georges. *Nous proposons une cuisine raffinée, moderne, avec des produits de qualité, nous faisons tout nous-mêmes. À part la viande qui vient des frères Metzguer de Rungis et le veau du Limousin, nous utilisons des produits locaux, des fruits français, des fraises de Clans, des œufs d'Entraunes, des légumes bio de Saint-Blaise, de l'huile d'olive de La Trinité, etc. Le menu change toutes les semaines, selon les producteurs. Notre objectif est de décrocher une étoile pour le restaurant, puis une autre au niveau de l'hébergement ».* Trois menus sont proposés à 28, 32 et 45€.

L'auberge propose aussi sept chambres. Cinq chambres pour deux personnes (80€) ; une chambre pour trois (100€) ; une chambre pour quatre (120€).

38, rue centrale, Roure
contact.aubergelorobur@gmail.com
Tél. 04 93 02 03 57.

D.V.

LE DOSSIER

Ilonse : l'auberge du bout du monde…

Vous ne connaissez pas Ilonse ? Vous avez tort ! Au bout de la route qui grimpe à flanc de montagne, le village s'accroche sur son piton, fier et isolé. On ne vient pas là pour admirer le paysage pourtant grandiose, mais pour rencontrer un jeune couple, Alice et Peter, qui viennent de reprendre l'auberge « La gruppio », ce qui signifie « La Mangeoire » en occitan. Car ici, on n'est pas tout à fait en Provence : les rues du village s'appellent « goulet d'Esperjuos » ou « escourcho dai coucourchou »…

À peine trentenaires, les nouveaux aubergistes d'Ilonse se sont rencontrés en Ecosse. Alice, une jolie brune souriante, étudiait à l'université d'Edimbourg. Peter était déjà en cuisine, dans le meilleur restaurant de la ville, qui s'appelle « La garrigue », cela ne s'invente pas.

« Nous avons vu sur internet que la mairie recherchait des exploitants. Nous avons postulé, et voilà… », raconte Alice. Modeste, elle ne dit pas qu'il y avait beaucoup de candidats. La carte de visite et l'expérience professionnelle de Peter ont fait la différence (il a travaillé dans les grands restaurants étoilés et palaces de la Côte d'Azur…)

Le paysage montagnard et la perspective d'une vie à la campagne a attiré le jeune couple, déjà adopté par la quarantaine d'habitants à l'année. Les Ilonsois viennent se régaler de la cuisine de Peter qui prépare à sa façon des terrines de campagne à se damner, des pasta maison, des desserts succulents (nougat glacé, gâteau aux noix, etc). Cet hiver, il compte bien fabriquer son propre pain dans le four communal. En attendant, il se fournit en fruits, légumes et viandes chez les producteurs locaux, tous produits qu'il prépare à sa sauce. Et c'est ex-cel-lent !

MICHEL BERRY

Fermé les lundis soirs, et les mardis.
Menu du jour midi et soir.
Tél. 04 93 02 07 78.
site : www.aubergegruppio.fr
et Facebook.

L'union des auberges d'Ilonse, Lieuche, Pierlas et Thiéry

Les aubergistes d'Ilonse (lire ci-dessus), Pierlas, Lieuche et Thiéry ont décidé de s'unir et de créer un site internet commun, un blog, une page Facebook et des flyers…

Auberge Lou Poumié Pierlas

Cécilia et Charlie, les gérants de l'auberge Lou Poumié à Pierlas, proposent des chambres et gîtes disponibles toute l'année, à partir de 50 euros la nuit. Le restaurant qui propose des produits locaux et de saison, est ouvert du mardi au dimanche midi. Le midi de 12h à 14h30 et le soir de 18h30 à 22h.

D428, Pierlas
Tél. 07 85 84 53 10
ou 09 88 28 30 49
info@loupoumie.com

Auberge Lou Nieu d'Aïgle, Lieuche

Partant des gorges du Cians, en montant vers Valberg, au Moulin de Rigaud, prenez à droite la

route de Lieuche. Dans ce village minuscule, près de l'église, vous trouverez Lou Nieu d'Aïgle qui vous offrira un panorama vertigineux. La cuisine y est excellente et inventive, et l'accueil de Cédric et Sandra est chaleureux.

42, place Renée-Boetti, Lieuche
Tél. 04 93 02 06 83

Auberge de Thiéry

L'auberge communale de Thiéry, reprise par Michelle et Pascal, se situe à l'entrée du village. Le restaurant, dans un cadre authentique et paisible, est ouvert tous les jours régale ses clients de ses recettes variées, ses spécialités à découvrir dans la bonne humeur. Six chambres confort** pour passer un agréable séjour.

2, quartier Ar Vergie, Thiéry
Tél. 04 93 05 75 33
aubergedethiery.com

Qui dort dîne à Saint-Dalmas-le-Selvage

Depuis 2002, Alexandra et Patrice gèrent chambres et table d'hôtes bio à La Petite Étoile en Mercantour, au cœur du village de Saint-Dalmas-le-Selvage, à 1500 m d'altitude, au-dessus de Saint-Étienne-de-Tinée.

Cette maison d'hôtes ouverte toute l'année propose un hébergement montagnard chez l'habitant dans cinq chambres de 1-2 à 4-5 personnes pour dormir au calme. La table d'hôtes « bio de saison » sympathique à base de produits frais et de qualité est cuisinée avec de bons légumes du potager (viande certifiée Bio, gibier de montagnes ou élevage de plein air en Label Rouge).

Les tarifs

La demi-pension sur la base d'un couple :

- Dans une grande chambre d'hôte avec sanitaires privatifs : 70€ par personne et par nuitée ; 35€ par enfants de moins de 12 ans et 45€ par jeune de 12 à 17 ans.
- Dans une des deux petites chambres avec une douche et un toilette-lavabo à partager : 60€ par personne et par nuitée.

Alexandra : 06 89 37 23 36
Patrice : 06 95 74 09 63

DAVID VINCENT

Le visiteur désirant seulement se restaurer à Saint-Dalmas-le-Selvage peut s'adresser à :
L'Auberge de l'Étoile : 04 93 02 44 97
Le Forest :04 93 02 49 70
Le Pratois : 04 93 02 44 65
Snack Saveurs de Montagne : 04 93 02 67 75
Le Café montagnard, hameau de Bousiéyas : 04 93 02 69 73.

Auberge de Venanson, la bonne petite adresse

Une petite chapelle à l'entrée de la place, la fontaine municipale où jouent les enfants et, juste derrière, des tables et des parasols qui reçoivent le visiteur : c'est ici qu'Eddy Antoine est venu ouvrir le 14 juillet l'Auberge de Venanson, le seul commerce du village, et le point de rassemblement de ses 160 habitants « à l'année » et des vacanciers de passage.

Une bonne petite adresse, charmante en tous points, avec une terrasse accueillante et, à l'intérieur, une belle salle dont les fenêtres s'ouvrent largement sur le panorama grandiose de la vallée de la Vésubie et les sommets environnants.

« Je tiens depuis plusieurs années le restaurant de la Poste à Saint-Étienne-de-Tinée. Mais mon établissement n'a pas de terrasse, ce qui est un handicap en été », explique Eddy. Qui a lu dans *Nice-Matin*, il y a quelques mois, que la mairie de Venanson recherchait quelqu'un pour tenir son auberge. Une visite sur place, une rencontre avec le maire : affaire conclue !

Et c'est ainsi qu'Eddy s'est installé aux fourneaux. Il propose une carte simple mais goûteuse. On vous recommande ses tripes à la provençale, ses encornets farcis, sa souris d'agneau. Les ados (et les grands) se régaleront aussi de son cheese-burger, gros succès de cet été. Du travail pour Annick, qui assure le service et seconde le chef.

« Le but, c'est de faire vivre l'auberge pas seulement en été mais le plus longtemps possible sur l'année. Après la saison, je vais organiser des thés dansants le mercredi après-midi et sans doute d'autres animations car j'ai déjà des contacts », explique le patron qui attend septembre pour peaufiner son programme.

« Papa, papa ! » : une voix puissante traverse la salle. C'est « Clochard », le cacatoès, qui sort de sa sieste et rappelle son maître à l'ordre : pour le bel oiseau aussi, l'heure du repas a sonné !

LISE TELL

Fermé le mardi.
Tél. 06 82 63 76 79.

LE DOSSIER

Saint-Blaise aime ses vieilles pierres

Dimanche 16 septembre, sur la place du village, de 9h à 17h

■ À partir de 9h : marché de produits artisanaux locaux sur la place du village avec animations. Exposition d'aquarelles d'Olivier Follin au moulin.

■ 9h30 : visite guidée et commentée du patrimoine , église, moulin, prieuré et château du XIIIe siècle. Pour aller au château, prévoir de bonnes chaussures. Randonnée moyenne de 40mn pour un public averti.

■ 11h : conférence du sculpteur Jean-Pierre Augier en mairie, suivie de la dédicace de son dernier livre.

■ 14h : démonstrations et initiation à l'aquarelle par Olivier Follin & visite de l'atelier et du musée de Jean-Pierre Augier.

NON STOP TOUTE LA JOURNÈE pour petits et grands :

■ Ateliers culinaires sur le patrimoine naturel local : l'olive, assurés par Nutristudio. Recettes salées le matin et recettes sucrées l'après midi.

■ Ateliers scientifiques assurés par Les petits débrouillards. Ateliers ludiques pour découvrir l'olive et la fabrication de l'huile d'olive.

■ Balade à dos de poneys assurées par le Horse Ball Saint-Blaise au prieuré.

ENTRÉE GRATUITE et RESTAURATION SUR PLACE

Infos : 04 93 79 72 93 / contact@mairie-saint-blaise06.fr
11, place de l'église
www.mairie-saint-blaise06.fr

Mystère !

Une statue romane du XIIe siècle a été volée en 1983 dans l'église d'un petit village auvergnat. Tristement banal.
Ce qui l'est moins, c'est que l'œuvre ayant réapparu, la cour d'appel de Riom a finalement condamné la commune victime du vol à... indemniser la personne qui la détenait de bonne foi.
Les voies du Droit sont parfois impénétrables...

Dolce Vita
Autonomie
Optez pour une douche sécurisée
Aménagement de douches & de salles de bain
0 806 804 808
PRIX D'UN APPEL VERS UN FIXE
En cadeau
pour toute commande passée en 2018
un sèche-serviettes électrique
sous réserve de possibilité de pose*

Crédit photo : AKW© International
*Voir conditions lors de notre 1er rendez-vous
Dites OUi à l'autonomie !
97 allée de la pierre à tambour - Les Hauts de Vaugrenier
06270 Villeneuve-Loubet
Monte-escaliers - Scooters électriques

Demandez le programme !

Aspremont

■ Ouverture de la chapelle des Pénitents blancs et de la chapelle Saint-Claude de 10h à 12h et de 15h à 18h.

Belvédère

Placée sous le patronage de Saint Pierre et Saint Paul, l'église paroissiale est surmontée d'un clocher carré à quatre tours d'angle, à la mode du caractère alpin piémontais. De style baroque, elle abrite un remarquable maître autel du XVIIe, des rétables, des objets précieux et divers tableaux liés au culte. Ayant souffert du tremblement de terre de 1887, elle a été remaniée à plusieurs reprises.

Clans

Partage des métiers anciens
■ Menuiserie : outillage
■ Arrosage (système de canaux, arrosage potager)
■ Agriculture bio
■ Paella pour 50 personnes sur réservation.

Falicon

Falicon vous accueille et ouvre les portes de ses chapelles dimanche 16 septembre.
■ Église paroissiale de la Nativité de Notre-Dame de la vierge datée de 1624. Place de l'église. Visites de 14h à 17h, entrée gratuite.
■ Chapelle Saint-Sébastien construite entre 1480 et 1530 sur un ancien temple romain. Rond-point au croisement de la route de l'Aire Saint-Michel, de la route du Mont Chauve et de la route du Faliconnet. Visites de 14h à 17h, entrée gratuite.
■ Chapelle des Giaïnes datée de 1820. Quartier des Giaïnes, route de l'Aire Saint Michel. Visites de 14h à 17h, entrée gratuite.
Rens. 04 92 07 92 70.

La Trinité

■ Samedi 15 septembre première journée découverte de la médiathèque municipale les Quatre-Chemins.
Présentation du programme culturel de La Trinité.
À 17h, signature de la convention de la rénovation de la chapelle Sainte-Anne avec la Fondation du patrimoine.
■ Visite des ex-votos les plus anciens de 15h à 18h au sanctuaire Notre-Dame de Laghet.
■ Dimanche 16 septembre, 10h, visite commentée du monastère et de l'église par le père Tschann et visite des ex-votos les plus anciens de 14h30 à 18h salle Fighiera.

Levens

■ Dans le cadre des Journées européennes du patrimoine, visite guidée du village le samedi 15 septembre. Départ à 14h30 de la galerie du Portal.

Marie

■ Visite de l'église le 16 septembre à 10h et 15h.

Tourrette-Levens

Samedi 15 septembre

■ Exposition « Toulouse-Lautrec et Ibels, scènes de cabaret ». Espace culturel. Ouvert de 14h à 18h.
■ Ateliers enfants au musée de la préhistoire « Viens jouer au petit archéologue ». 14h – 18h. Musées ouverts de 14h à 18h.

■ **Dimanche 16 septembre**

■ Visite de l'église Notre-Dame-de l'Assomption de 14h à 18h (guide à télécharger gratuitement sur : https://tourrette-levens.fr/wp-content/uploads/2015/11/GuideBD.pdf
■ Ateliers enfants au musée de la préhistoire « Viens jouer au petit archéologue ». De 14h à 18h.
■ Découvrez le métier d'entomologiste. De 14h à 18h, Château, musée.
■ Spectacle de marionnettes avec Loïc Bettini à l'espace culturel. 16h et 17h. Espace culturel.
■ Découvrir la visite virtuelle de la ville: http://tourrette-levens.fr/wp-content/Tourrette- Levens.html

Rimplas

■ Ouverture des chapelles et de l'église. Exceptionnellement cette année, pas de visites du fort de la Madeleine.

Roubion

■ Accès gratuit à la chapelle Saint-Sébastien dont les fresques sont classées au patrimoine des monuments historiques. Accès gratuit à l'église paroissiale Notre-Dame du Mont Carmel et ses décors baroques.

Roure

■ Organisation d'une exposition sur « Les Rourois dans la Grande guerre, 1914 - 1918 » du 22 septembre au 7 octobre, à la salle polyvalente, esplanade du Tilleul, avec une conférence inaugurale le samedi 22 septembre à 16h par Adrien Mortini et Jean-Claude Linck.

Saint-Dalmas-le-Selvage

■ Dans le cadre des Journées du patrimoine le samedi 8 septembre aura lieu une visite guidée du Champ des Fourches.
Pour plus d'informations www.departement.fr

Saint-Étienne-de-Tinée

Visite des chapelles.

Saint-Martin-Vésubie

■ Visite du musée du patrimoine et du haut pays niçois.
Rens : 04.93.03.21.28.

Saint-Sauveur-sur-Tinée

■ Samedi 15 et dimanche 16 septembre. La Bourdigaglio, démonstrations d'exercices par le PGHM de Saint-Sauveur-sur-Tinée.

C'est la rentrée, pensons déjà aux vacances...

	Zone A	Zone B	Zone C
	Lundi 3 septembre		
Vacances de la Toussaint	Du 22 octobre au 4 novembre		
Vacances de Noël	Du 24 décembre au 6 janvier		
Vacances d' hiver	Du 18 février au 3 mars	**Du 11 février au 24 février**	Du 25 février au 10 mars
Vacances de printemps	Du 15 avril au 28 avril	**Du 8 avril au lundi 21 avril**	Du 22 avril au 5 mai
Pont de l' Ascension	jeudi 30 et vendredi 31 mai		
Grandes vacances 2019	Samedi 6 juillet		

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-TINEE

Pompes Funèbres des Collines

MARBRERIE CARDI-ANDRIO

LE CHOIX FUNERAIRE

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 »

Burger maison aux figues et confit d'oignons rouges

Pour les pains à burgers :

Source : Le pétrin

250 g de farine
7,5 g de levure fraiche de boulangerie
5 g de sel
12,5 g de sucre
10 cl d'eau tiède ou tempérée
3,75 cl de lait
25 g d'œufs entiers
15 g de beurre
1 jaune d'œuf pour la dorure
Pavot, sésame

Pour les steaks :

500 g de bœuf haché
2 cuillères à soupe de sauce Worcestershire
2 cuillères à soupe de poudre de Girolles
Quelques brins de ciboulette
2 cuillères à soupe d'huile
Sel, poivre

Pour le confit d'oignons rouges :

Source : Made in Cooking

2 oignons
1 gousse d'ail
1 cuillère à soupe de beurre
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à soupe de sucre brun
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
4 cuillères à soupe d'eau

Pour la garniture :

4 figues fraîches
50 g de roquette
4 tranches de fromage (type Tome ou Comté)

Le mot de MissBretzel

Ce burger a tout pour plaire ! L'association des figues et de la poudre de champignons est tout à fait d'actualité, l'été arrive à sa fin, les couleurs automnales commencent à pointer le bout de leur nez, alors pourquoi se priver ?

Instructions

Pour les pains :

Mélanger la farine avec le sel et le sucre puis ajouter la levure émiettée.
Ajouter l'eau, le lait et les œufs tout en mélangeant avec le crochet du robot.
Lorsque la pâte est bien lisse, ajouter le beurre puis pétrir environ 15 min. La pâte doit bien se décoller de la paroi de la cuve.
Bouler la pâte, la couvrir et la laisser lever dans un endroit chaud pendant environ 1 h (elle doit doubler de volume). Dégazer la pâte puis la diviser en 4 pâtons de même poids. Bouler chaque pâton et les déposer sur une plaque allant au four.
Les aplatir avec la paume de votre main et les laisser lever environ 30 min. Ils doivent doubler de volume.
Les badigeonner avec du jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau et saupoudrer de graines de tournesol.
Enfourner dans un four préchauffé à 180 °C pendant 20 min environ en couvrant à mi-cuisson. Laisser refroidir.

Pour le confit d'oignons rouges :

Eplucher et émincer les oignons en rondelles. Les faire revenir dans une poêle avec le beurre et l'huile d'olive.
Faire saisir les oignons environ 20 min jusqu'à ce qu'ils aient une couleur bien colorée.
Ajouter le sucre et le sel puis le vinaigre. Mélanger le tout en ajoutant progressivement l'eau.
Laisser sur feu moyen pendant environ 10 min. Réserver au chaud.

Pour les steaks :

Mélanger la viande avec la sauce Worcestershire et la poudre de girolles. Ajouter la ciboulette émincée puis saler et poivrer.
Diviser la pâte en 4 portions identiques et façonner des steaks. Les aplatir légèrement.
Les recouvrir d'une tranche de fromage et les faire revenir dans l'huile d'olive jusqu'à la cuisson désirée.

Pour le dressage :

Découper les pains en 2 et les placer quelques minutes sous le grill du four.
Recouvrir la base du pain de confit d'oignon, d'une poignée de roquette et la viande.
Déposer des fines tranches de figues et fermer avec le chapeau du pain.

RETROUVEZ MISS BRETZEL SUR

rockthebretzel.com
info@rockthebretzel.com

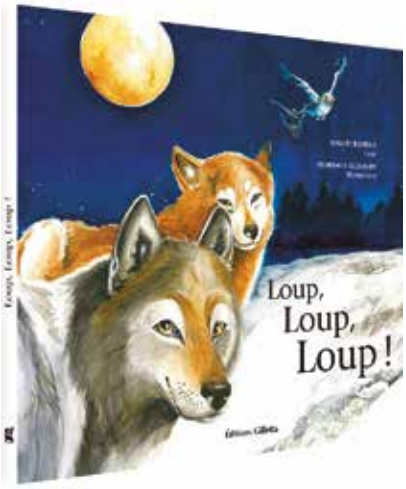
S.A.S. Nicolas LANGLOIS
CHARPENTE
ZINGUERIE
COUVERTURE
CHALET EN BOIS

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

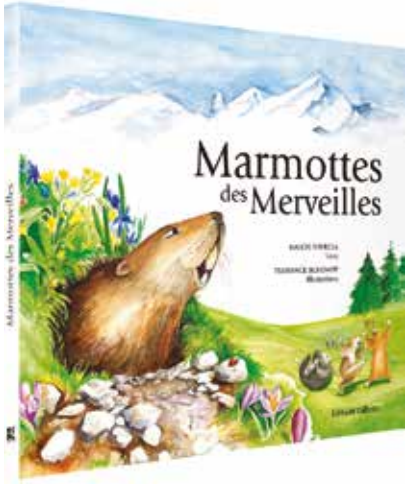
994, route de Saint-Blaise
06670 Levens

sas langlois nicolas
nicolas.langlois06@hotmail.fr

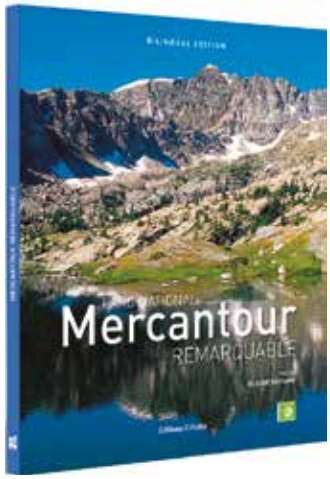
Gilletta • nice-matin®



Loup, Loup, Loup !
24 x 22 cm I 36 pages
Édition reliée
12 €



Marmottes des Merveilles
24 x 22 cm I 36 pages
Édition reliée
12 €



Mercantour remarquable
22 x 27 cm I 128 pages
Édition brochée
13,50 €

En vente en librairie et maison de presse. **www.editionsgilletta.com**

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

Vau mai un pichon fais ben ligat que un gròs embrolhat...

Il vaut mieux un petit fagot bien attaché qu'un gros inextricable...

Au travalh !
Un pauc de vocabulari

***travalhar* > travailler**
travalhar a pretzfach
> travailler à la tâche
***trampinar* > se donner du mal**
aver de pan en la mastra
> avoir du pain sur la planche

encaminar l'òbra
> commencer le travail.

***aver de gaube* > être adroit**
***chapinar* > mal travailler**
comptar lu claveus, comptar lu babis
> perdre son temps
***lo charaf* > la pagaille**
***aver la flaca* > être paresseux**

faire bòna florida
> réussir son travail
***la paga* > le salaire**
***picar dau cuou* > faire faillite**
***se'n anar en malora* > se ruiner**

***la pràtiga* > la clientèle, un client**
***li merç* > les marchandises**
***faire pacti* > conclure un marché**
***a bòn pacti* > à bon prix**

***resquilhar* > frauder**
***una trufaria* > une escroquerie**
***ónher la giba* > graisser la patte**

***la bòna man* > le pourboire**

e per lu pichoi

***l'escòla* > l'école**
un escolan, una escolana
> un écolier, une écolière
lo magistre, la magistra
> le maître, la maîtresse
***la cartela* > le cartable**
***un libre* > un livre**
***lo quasern* > le cahier**
***li bilhas* > les billes**
***una gavaudola* > une toupie**

Et la comptine traditionnelle de la rentrée :

Joan badòla
vai a l'escòla
lo magistre t'a picat
pilha li bilhas e vai jugar !

Au mes que ven per la leiçon dètz-e-novena !
Au mois prochain pour la dix-neuvième leçon !

Samedi 15 septembre, à partir de 19h30, salle Honoré-Trastour

Soirée jazz-manouche au profit de la sclérose en plaque

Cette manifestation est organisée par le Lions Clubs International pour soutenir la fondation ARSEP, moteur de la recherche sur la sclérose en plaques, maladie du système nerveux central.
En France, plus de 100 000 personnes sont atteintes de sclérose en plaques, 400 000 en Europe et 2,3 millions dans le monde.
L'âge moyen de début de la maladie se situe entre 25 et 35 ans. Néanmoins, il existe des formes pédiatriques (âge de début avant 18 ans) et des formes qui débutent après 40 ans.
Aujourd'hui, en France, la sclérose en plaques c'est 5 000 nouveaux cas diagnostiqués chaque année. Et parmi les personnes atteintes, trois sur quatre sont des femmes.
Pour cette manifestation du 15 septembre, Samy Daussat & son orchestre seront en charge de l'animation musicale, suivie d'un bal avec le DJ Swing pour terminer la soirée.
Samy Daussat est un guitariste reconnu dans le milieu du jazz manouche, musicien professionnel depuis plus de vingt ans, il a joué avec les plus grands noms du style aux quatre coins du monde (États-Unis, France, Belgique, Italie, Allemagne).

Entrée 10 €. Bar et petite restauration (Tickets 5€). Réservation : 06 22 34 37 73.

Séance dédicaces Richard Wild

Vendredi 5 octobre à 17h, bibliothèque d'Aspremont

Richard Wild présentera son nouveau roman à la bibliothèque municipale le vendredi 5 octobre à 17 h, Michel Chaix adjoint à la culture présentera l'auteur.
Son nouvel ouvrage, paru aux éditions du net *L'épervier de l'Aspre*, nous emmène, toujours en restant dans le Sud, sur des terres imprégnées de mystères les Cévennes, terre d'accueil pour les persécutés, terre de contradiction, là où la lumière mystique engendre des rêves improbables. Il met en scène deux personnages aux idées diamétralement opposées.
Un vieux berger vivant à la manière d'un ermite, éloigné de tout, vit seul dans les

montagnes depuis trente ans. Il va rencontrer un trader venu là par hasard qui vit à Paris et qui n'a qu'une seule idée en tête gagner de l'argent, encore plus d'argent, toujours plus d'argent. Ces deux antipodes, ces deux pile et face vont se rencontrer. Deux philosophies vont s'affronter : qui aura la sagesse d'emprunter la bonne route ?

ÉTAT CIVIL

Ils se sont unis, félicitations aux mariés

Le 11 août Manon CLAIRIN, assistante sociale et Anthony MANASSERO, carrossier-peintre.
Le 11 août, Mahéva TUPEK, déléguée commerciale et Daniel MARI, négociateur en immobilier

Elle nous a quittés, nos pensées accompagnent ses proches

Léa BONSIGNORE
Le 27 juillet

Aspremont

au village

Prochainement

Samedi 1er septembre

Journée des associations

Salle Honoré-Trastour, de 10h à 17h.

Vendredi 7 septembre

Vernissage exposition, à 18h

Chapelle des Pénitents Blancs.

Samedi 15 septembre

Jazz manouche, Samy Daussat

Master Class et soirée musicale
(lire en page précédente).
Salle Honoré-Trastour, à partir de 19h30.
Réservations : 06 22 34 37 73.

Samedi 22 septembre

Soirée guinguette

Salle Honoré-Trastour, de 18h à minuit.
Réservations : 06 81 87 51 55.

Dimanche 30 septembre

Vide-grenier

Réservations des stands : 06 16 84 28 73.

Vendredi 5 octobre

Dédicace du dernier roman de Richard Wild

L'épervier de l'Aspre (lire en page précédente).

Bibliothèque, à17h.

Samedi 6 octobre

Vide ta chambre

Salle Honoré-Trastour, de 10h à 17h.
Stand : 10 €. Rés. 06 84 79 50 45 ou 06 63 38 13 22.

La vie du village

Fête patronale de la Saint-Jacques

Un beau 29 juillet placé sous le signe de notre fête patronale de la Saint-Jacques avec, le samedi soir, un grand bal organisé par le comité des fêtes.
Le dimanche matin, les Aspremontois se sont retrouvés en l'église Saint-Jacques afin de célébrer leur Saint Patron. À cette occasion, le maire Alexandre Ferretti et son conseil municipal ont eu l'immense plaisir de recevoir la délégation italienne de Montechiaro d'Acqui, ville jumelée à Aspremont, Alain Frère, maire de Tourrette-Levens et vice-président de la Métropole, ainsi qu'Isabelle Bres, maire de Colomars, vice-présidente de la Métroplole.

Après la messe, la procession attendue dans les ruelles de notre magnifique village, l'hommage au monument aux Morts et les allocutions des personnalités, place à un moment de détente avec un magnifique buffet à l'ombre des arbres du jardin Honoré-Trastour.

À gauche, le tournoi amical du dimanche de la Saint-Jacques pour les boulistes aspremontois.

Events 06, toujours un succès

Superbe journée qui s'est prolongée tard dans la nuit avec une moyenne de 250 personnes dont bon nombre d'Aspremontois. Le méchoui la soupe au pistou et les pan bagnats étaient au top. Bravo à tous les musiciens, chanteurs, danseurs, artistes et staff d'Events 06 avec l'aide de membres du comité des fêtes. Merci à tous les bénévoles pour leur dévouement et leur amour du spectacle et de l'événementiel. Merci au maire Alexandre Ferretti d'avoir permis ce bel événement.

Fête de l'Assomption

Les Aspremontois ont fêté l'Assomption. Les festivités ont débuté le 14 août par une procession de la chapelle Saint-Claude jusqu'à la chapelle des Salettes à la tombée de la nuit. La soirée a continué dans la salle Honoré-Trastour autour des pan bagnats préparés par le comité des fêtes et animée par le DJ Palomba. Le 15 août a eu lieu la traditionnelle messe à la chapelle des Salettes suivie d'un apéritif.

La vie du village

La passion des patchworks

Le club Passions Patchworks que préside Perlita Weingarten a exposé ses œuvres très colorées ayant comme thème sous « Les pas de Danny Amazonas » dans la salle d'animation de l'espace des Oliviers jusqu'au 19 août dernier. Le vernissage de l'exposition s'est déroulé le samedi 28 juillet en présence du maire Jean-François Spinelli, ayant à ses côté Eva Larrieu, conseillère municipale, déléguée à la Culture et Fabien Benard, conseiller municipal ainsi que Marie-France Ravaioli, ancienne conseillère municipale.
Le maire a tenu à remercier et a félicité les patchworkeuses et les nombreux visiteurs. Un apéritif copieux offert par Passions Patchworks a clôturé cette sympathique manifestation.

Le village s'embellit

L'entrée du village à été fleurie et décorée avec la pose de pot et géraniums, et le remplacement des lauriers manquants.

Le parking de la Bauma, chemin du Masage est terminé.
Ce qui augmente de 15 places le stationnement du Masage.

au village

Prochainement

Festin de la Saint Michel

PROGRAMME de la Saint Michel 2018

Samedi 22 Septembre 2018

À partir de 20h00 :
Soirée Soupe au pistou animée par DJ Eric et Etienne

Sangria
Charcuterie
Soupe au pistou
Dessert
Café offert
Boisson non comprise

Réservation jusqu'au Mercredi 19 Septembre 2018,
auprès du Comité des Fêtes au 06 89 95 25 32
ou en mairie au 04 93 08 05 11.

Dimanche 23 Septembre 2018

10h45 :
Grande messe en l'église paroissiale célébrée par le Père Philippe CATALA avec le concours de la chorale Saint Michel suivie de la Procession de Saint Michel.

11h45 :
Dépôt de gerbe au monument aux morts

12h00 :
Apéritif d'honneur offert par la municipalité et le Comité des Fêtes sous la Présidence de Jean-François SPINELLI, Maire de Castagniers à la salle des fêtes à l'espace des Oliviers.

Mardi 4 septembre

■ 12 h, repas du Club du 3e âge au restaurant « Chez Michel » au village.

Dimanche 9 septembre

■ De 14 h à 18 h, journée portes ouvertes des associations communales.
19 h, apéritif de clôture.

Vendredi 14 septembre

■ 18 h, cinéma pour les enfants.
20 h 30, cinéma tout public.

Dimanche 16 septembre

■ De 8 h à 12 h, course cycliste de Castagniers « Grand Prix de Castagniers » organisée par le club cycliste de Castagniers du CSAL.

Samedi 22 septembre et dimanche 23 septembre

✯ FESTIN DE LA SAINT MICHEL AU VILLAGE ORGANISÉ PAR LE COMITÉ DES FÊTES (LIRE CI-DESSUS).

Dimanche 14 octobre

■ 15 h, loto du Club du 3e âge, à la salle des fêtes, salle « Pierrette-Laugier », Espace des Oliviers.

FETE PATRONALE DE LA NATIVITE
7, 8, 9 & 10 SEPTEMBRE 2018

Vendredi 7 septembre

14h00 **AUBADES** à la Manda
20h00 **REPAS DE L'AMITIE** sous le chapiteau
BAL animé par l'orchestre **EUROPA**
Soirée réservée aux convives

Samedi 8 Septembre

9h00 **AUBADES** dans les quartiers de Colomars et de la Sirole
GRAND CONCOURS DE BOULES en triplettes constituées, doté de nombreux prix par le Coc Bouliste
17h30 **MESSE SOLENNELLE en l'Eglise de la Nativité, suivie de la Procession et du dépôt de gerbes au monument aux Morts**
18h30 **APERITIF D'HONNEUR Offert par la Municipalité**
22h00 **GRAND BAL** animé par l'orchestre **EUROPA**

Dimanche 9 Septembre

9h00 **AUBADES** dans le centre village de Colomars
12h00 **CONCOURS** de **CONTREE** et vente de **PAN BAGNAT**
15h00 **CONCOURS** de **BOULES CARREES**
DIVERSES ANIMATIONS et **JEUX** pour **LES PETITS**
GOUTER offert aux enfants par le Comité des Fêtes

Lundi 10 Septembre

9h30 **CONCOURS de BOULES** en doublettes, réservé aux habitants de Colomars et leurs amis
12h00 **LE REPAS des BOULISTES** : et son célèbre **AIOLI**

SOIREES ANIMEES PAR L'ORCHESTRE ***EUROPA***

Réservations 06 63 51 38 81

SALON DES ASSOCIATIONS

Organisé par
l'OMSL

Samedi 15 septembre au Fort Casal

à partir de 10h démonstrations, inscriptions ...
Buvette et restauration sur place

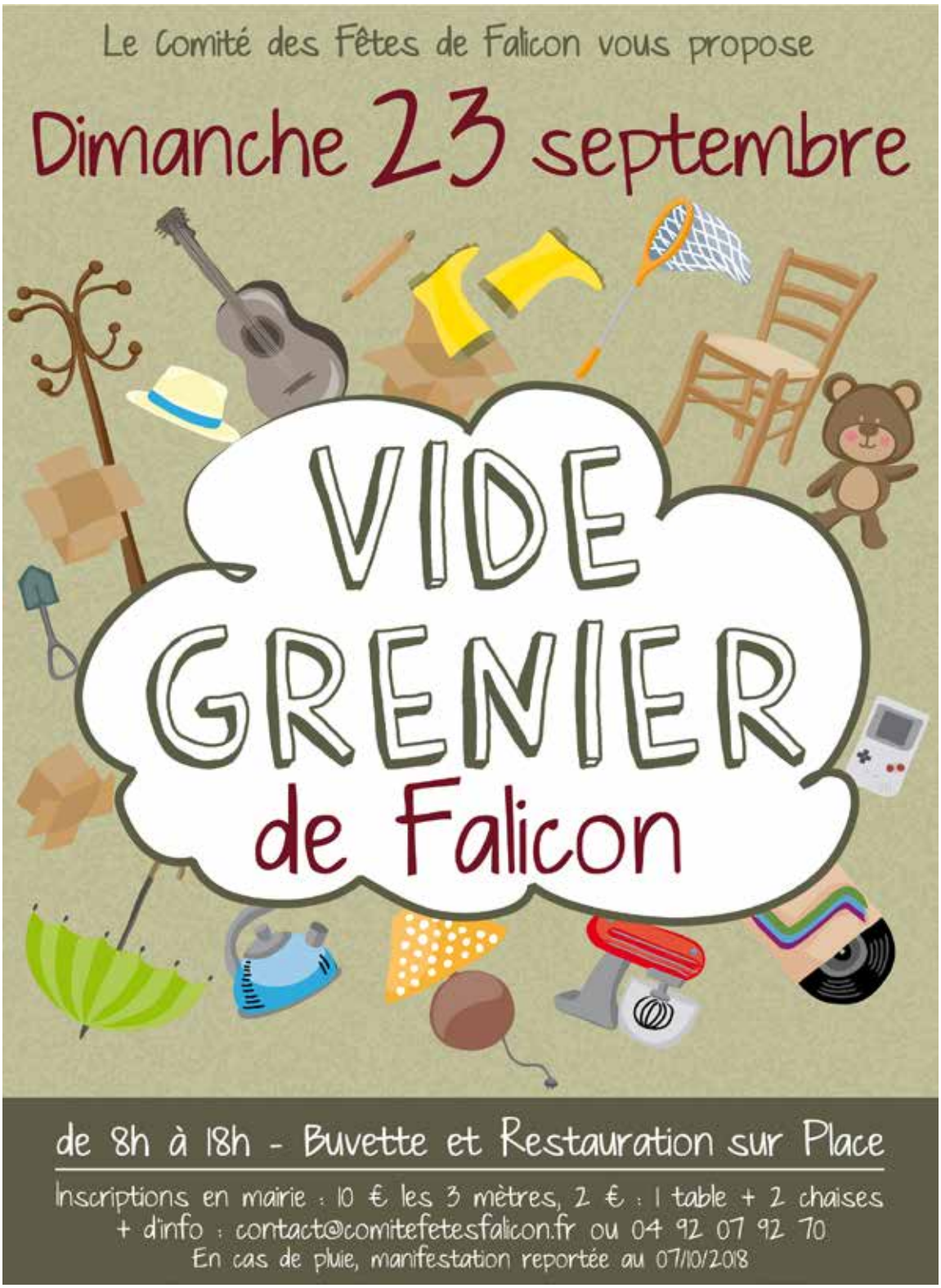
Retrouvez l'ensemble des activités associatives sur www.colomars.fr

Pour encadrer ses équipes de jeunes, la section foot de l'Omsl recherche des animateurs bénévoles . Contacter le 0663760395

au village

Prochainement

Falicon

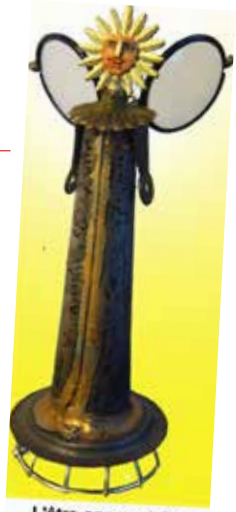

Le Comité des Fêtes de Falicon vous propose
Dimanche 23 septembre
VIDE GRENIER
de Falicon
de 8h à 18h - Buvette et Restauration sur Place
Inscriptions en mairie : 10 € les 3 mètres, 2 € : 1 table + 2 chaises
+ d'info : contact@comitefetesfalicon.fr ou 04 92 07 92 70
En cas de pluie, manifestation reportée au 07/10/2018

Levens

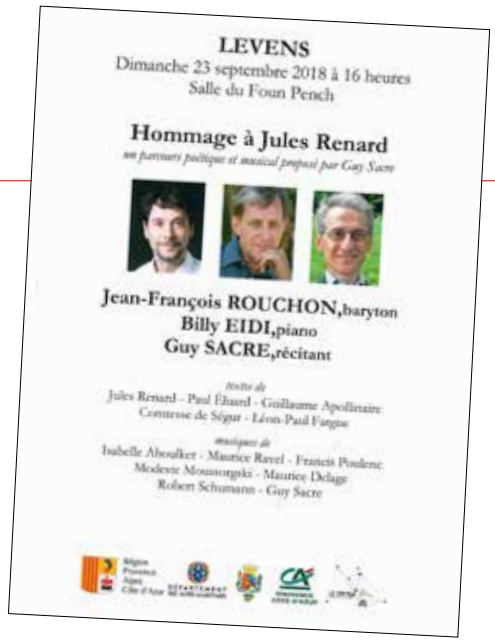
au village

Prochainement

Du samedi 8
au dimanche 30 septembre
Expositions de Paul Louis Rebora, peintre et de Catherine Medico, sculpteur « Les Êtres-Angés ».



L'être-ange solaire
Réalisation Catherine Medico



LEVENS
Dimanche 23 septembre 2018 à 16 heures
Salle du Foun Pench

Hommage à Jules Renard
un parcours poétique et musical proposé par Guy Sacre

Jean-François ROUCHON, baryton
Billy EIDI, piano
Guy SACRE, récitant

texte de
Jules Renard - Paul Éluard - Guillaume Apollinaire
Comtesse de Ségur - Léon-Paul Fargue

musiques de
Isabelle Aboulker - Maurice Ravel - Francis Poulenc
Modeste Moussorgski - Maurice Delage
Robert Schumann - Guy Sacre

photo I-CAC

Samedi 15 septembre
Dans le cadre des Journées européennes du patrimoine
Visite guidée du village, départ 14h30 de la Galerie du Portal.

Du samedi 15
au dimanche 16 septembre
Cirque Angelo Grand-pré

Dimanche 23 septembre
Concert de Jean-François Rouchon, baryton, Billy Eidi, piano et de Guy Sacre, récitant

Organisé par l'association Piano à Levens (photo en haut à droite).
16 heures – Salle Fuon Pench.
Prix des places : tarif plein : 15€.
Adhérents : 12€, moins de 18 ans et élèves des Conservatoire et écoles de musique 5€, gratuit pour les enfants de moins de 12 ans accompagnés.

Dimanche 30 septembre
Fête de la Saint-Michel

Mont-Férion, chapelle Saint-Michel.

Tous les dimanches, marché sur la place du village de 8h à 13h.

Notez-le

Au Bureau d'Information Touristique Location de VTTAE (vélo tout terrain à assistance électrique).

De la ½ à la journée entière
Infos : 09 62 66 85 84
ou www.levens.fr
Ouverture du mardi au samedi.

16e Fête de la Transhumance

Comme chaque fin d'été depuis maintenant seize ans, Roubion fêtera le 7 octobre la redescente des moutons de leur estive : la transhumance.

Tôt le matin, les moutons quitteront les alpages. Venant du hameau de Vignols, ils arriveront au village en fin de matinée où nous vous proposons de les accueillir.

En les attendant, vous pourrez visiter notre beau village perché, déambuler dans ses ruelles, admirer les nombreuses portes peintes de l'artiste Imelda Bassanello, l'exposition permanente du photographe Max Persyn, avec ces clichés accrochés à même les façades.

Si le cœur vous en dit, vous irez admirer la vue sur la vallée depuis le jardin du pigeonnier, en faisant un détour par la fontaine du mouton, les lavoirs du village, l'église du Mont Carmel et la chapelle Notre-Dame.

Le four à pain-reprendra du service le temps de ce dimanche d'octobre et vous pourrez acheter du pain cuit au feu de bois.

Ensuite, au son d'un groupe folklorique provençal, vous serez invité à accompagner le troupeau du village à la station des Buisses où les moutons attendront dans les prés avant de redescendre vers leurs bergeries.

Aux Buisses, vous pourrez vous restaurer et flâner entre les stands de notre foire où un large panel de produits de terroir et en tous genres vous sera proposé.

Côté pratique : pour votre confort une navette reliant la station (où vous pourrez facilement garer votre véhicule) au village vous sera proposée gratuitement. Sachez aussi que la même route entre le village et les Buisses sera fermée de 11h30 à 12h30 pour permettre de laisser passer les moutons et leurs accompagnants.

Alors, rendez-vous le 7 octobre à Roubion...

Renseignements : Point Infos Tourisme, 04.93.02.10.30
tourisme@roubion.com

Le nouveau télésiège est arrivé !

Après des mois de travaux, nous avons le plaisir de vous informer que le nouveau télésiège des Buisses sera mis en fonction dès la mi-septembre.

Il sera ouvert quelques week-ends pour les VTTistes de descente et sera fin prêt pour la saison d'hiver.

Vous trouverez les informations détaillées sur notre page Facebook « Roubion - Les Buisses ».

Saint-Blaise

Le giratoire Pasteur inauguré

Le nouveau giratoire qui permet de sécuriser l'accès et d'apaiser la circulation dans la traversée de Saint-Martin du Var a été inauguré le 13 août par Christian Estrosi, président de la Métropole Nice Côte d'Azur et Hervé Paul, maire de Saint-Martin-du-Var.

C'est le père Benoît Parent, curé de la paroisse, qui a procédé à la bénédiction du rond-point. Hervé Paul, après les traditionnels remerciements, n'a pas caché son plaisir et sa fierté de pouvoir inaugurer cette magnifique réalisation tant attendue durant la fête patronale de Saint-Martin du Var.

« Un fort symbole »

Au milieu de ce rond point, trône une magnifique œuvre représentant Saint-Martin-du-Var et son histoire. La commune a financé la mise en valeur du giratoire après un sondage auprès de la population, à l'issue duquel 60% des Saint-Martinois ont choisi la reproduction du blason de la cité. Un pont de pierres qui traverse le Var représenté par un lit de galets avec des abords végétalisés.

Sur le pont est fièrement dressée une sculpture de fer représentant un globe de feu (rappelant le miracle d'un globe de fau apparu au-dessus de la tête de l'évêque Martin alors qu'il célébrait la messe).

Cet aménagement s'inscrit dans l'achèvement de la première phase d'un projet global facilitant l'accès au cœur de la commune.

La seconde phase des travaux, prévue en 2020, verra la création d'un second giratoire, d'une contre-allée reliée aux commerces existants et d'un plateau surélevé pour accéder facilement à la gare des Chemins de Fer de Provence.

Remerciements

À Christian Estrosi et Louis Nègre pour leurs engagements.

Aux riverains qui depuis le mois de novembre 2017 ont eu des problèmes de stationnement et ont subi le bruit des chantiers (la commune a réalisé dans le même temps la mise en synthétique de son stade qui sera inauguré début septembre).

Aux équipes de Nice Côte d'Azur et leur directeur Denis Carlo qui ont pensé à tout : espaces verts ; canalisation d'eau reprise avant travaux ; enrochements superbes ; cheminement piétons sécurisé ; reprise rampe PMR ; enrobé du parking public Langevin ; éclairage public de ce même parking ; déplacement des containers ; ferronnerie d'art.

À Mme Sander Beckman, architecte, Richard Brissi, Paul Borrelli de NCA.

Aux entreprises : Sirolaise (J.-L. Bres) – Damiani – Arrosage et Paysage (François Scoffier) et SPIE pour l'éclairage public – Ferronnerie Bottin – Or Steel Light pour l'éclairage décoratif.

Une mention particulière pour les maçons de la Sirolaise : MM. Driss, Baya, Gonzalves, Faustini et Lusure et leur encadrement Bertrand Messmer, Nathan Marmier, Eric Lobet et Christophe Pillard.

Saint-Martin-Vésubie

au village

Prochainement

Samedi 1er septembre

Passage de la Haute Route des Alpes, course cycliste
De 9h à 10h30 au village.

Soupe au pistou suivie d'un bal
Organisée par le comité des fêtes 25€/pers. avec assiette souvenir. Réservation auprès de l'office de tourisme, limitée à 100 personnes. 19h, place de la Frairie.

Séance de cinéma(*)
À 20h30, espace Jean-Grinda au Vesùbia Mountain Park.

Dimanche 2 septembre

Départ de la Marche de la Mémoire
9h au Boréon.
Lecture des noms des déportés et des justes parmi les nations devant les stèles.
16h30, monument aux Morts.

L'animal en fête

Dimanche 16 septembre

Foire agricole et marché du terroir, toute la journée 10h30 : défilé d'animaux du départ de la place de la Gare.

11h15 : élection de « Miss Vache » devant la mairie.

11h45 : traite des vaches.

14h : battage et ventage du blé, transport du foin avec le bérion, fabrication du fromage et de la brousse, brous-party, place du Général de Gaulle.

17h : tirage des tombolas (jambon cru, fromage du pays).

Toute la journée : promenades à poneys.

Journée animée par le groupe de musique traditionnelle « Les Lanciours ».

Saint-Martin-Vésubie

Théâtre « Maman pète les plombs »
par les Fous du Château
17h, salle Jean-Gabin.

Du lundi 3 au vendredi 7 septembre

Universités d'été du Mercantour (concert le jeudi soir)
À la médiathèque valléenne.

Vendredi 7 septembre

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

Samedi 15 septembre

Conférence « Colombie, un pays en pleine renaissance »
De Patrice Tordjman, proposée par l'association Culture et loisirs du Mercantour.
16h à la médiathèque vallénne.
Entrée libre.

Lundi 17 septembre

Balade contée par Sidony
Inscription obligatoire au 06 10 28 84 92.
RDV à 18h devant l'office de tourisme.
10€ par personne, gratuit pour les moins de 6 ans.

Lundi 24 septembre

Balade contée par Sidony
Inscription obligatoire au 06 10 28 84 92.
RDV à 18h devant l'office de tourisme.
10€ par personne, gratuit pour les moins de 6 ans.

Dimanche 30 septembre

Rencontre de chorales « Ô chœurs de Saint-Martin »
Organisée par la chorale de l'Amitié. Présence de six chorales avec 250 choristes.
Le matin animation musicale et chant des chorales *a capella* dans les rues au village.
À 12h, sous le chapiteau, repas traditionnel (20€ avec assiette souvenir) au profit du Téléthon. À partir de 14h, concert à l'église paroissiale.

*** Pas de séance de cinéma du samedi 8 jusqu'au 29 septembre inclus (congés annuels).**

Renseignements à l'office de tourisme au 04.93.03.21.28 et sur www.saintmartinvesubie.fr

Tous les jeudis

- Petit marché montagnard de 16h à 20h, place du Général de Gaulle.
- Visite commentée du village à 16h, 4€ par personne, inscription à l'office de tourisme (jusqu'au 13 septembre).

Prochainement au village

L'embellissement se poursuit

La fontaine et les arbres éclairés comme le monument aux Morts, mettent en valeur la belle place de la mairie.

Une salle communale rajeunie, des peintures aux couleurs chaudes, un éclairage leds et des fauteuils très confortables. La salle qui sert aussi de cinéma est prête à accueillir le public.

■ Venez nombreux aux Journées du patrimoine les 15 et 16 septembre

La Bourdigaglio, démonstrations d'exercices par le PGHM de Saint-Sauveur-sur-Tinée.

■ Exposition photos
Faites un retour en arrière vers vos ancêtres grâce aux recherches de la généalogie (AGAM) salle communale.

■ 27 octobre à 15 h dans l'église Saint-Michel
concert de la chorale de Saint-Étienne-de-Tinée en partenariat avec le Centre musical méditerranéen.

■ 28 octobre : commémoration du Centenaire 14/18
Cérémonies et animations militaires. Exposition des fiches d'identité des soldats (AGAM). Expo photo « d'un siècle à l'autre » du club Photon du 1er au 14 novembre.

AGENDA

SEPTEMBRE

« Toulouse-Lautrec et le cabaret »
Exposition jusqu'au 23 septembre
Espace culturel -Gratuit

Fête de la Sainte-Rosalie
Du 1er au 4 septembre
Animations, spectacles et cérémonies
Programme sur tourrette-levens.fr

Fête des associations
Samedi 8 septembre
9 h à 13 h - Salle des fêtes

Rassemblement Ford
Dimanche 9 septembre
Espace Brocarel

Thé dansant
Avec le CCAS et le club de l'amitié
Samedi 15 septembre
14 h - Salle des fêtes

Journées du patrimoine
15 et 16 septembre
Programme sur tourrette-levens.fr

Vide-grenier
Dimanche 16 septembre
6h à 18h - Espace Brocarel
Tél. : 06 17 80 10 24

Concert de l'octuor Arte Misia
Samedi 28 septembre
20h30 - Ecole de musique

OCTOBRE

Rencontres photo
Du 30 septembre au 8 octobre
Salle des fêtes, espaces culturel et Chubac
Programme sur tourrette-levens.fr

Rando challenge départemental
Samedi 13 octobre
Inscriptions avant le 30/09.
Plus d'infos : www.cdrp06.org

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

www.tourrette-levens.fr

30 septembre au 7 octobre 2018

TOURRETTE - LEVENS

RENCONTRES PHOTOGRAPHIQUES

18° EDITION

MARATHON PHOTO

DIMANCHE 30 SEPTEMBRE

REGARDS DU SUD

Organisées par

SOUS LE SIGNE DE L'AMITIE FRANCO-ITALIENNE

Avec la Participation des Clubs

RIVIERA DEI FIORI - SAN REMO

CAMPANILE - NOVENTA VICENTINA

SALON - EXPOSITIONS

CONFERENCES - PROJECTIONS - ATELIERS GRATUITS - PHOTOS DANS LA RUE

JOURNEES FORUM

DIMANCHE 30 SEPTEMBRE

DIMANCHE 7 OCTOBRE

Participation des Photo-clubs Régionaux PACA

PROGRAMME SUR

http://tourrette-levens.fr/events/rencontres-photographies-dart

Prochainement à La Trinité

Les Journées du patrimoine

Samedi 15 septembre

- Première journée découverte de la médiathèque municipale les Quatre-Chemins. À cette occasion, vente ou don des ouvrages désherbés de la médiathèque sur le parvis. Visite guidée, démonstrations des supports, écoutes musicales, présentation des offres et des espaces.
- Présentation du programme culturel de La Trinité par la première adjointe, Isabelle Martello.
- À 17h, signature de la Convention de rénovation de la chapelle Sainte-Anne (ci-contre) avec la Fondation du Patrimoine à la Médiathèque.
- Au sanctuaire Notre-Dame de Laghet, le samedi 15 septembre, visite des ex-votos les plus anciens de 15h à 18h, salle Fighiera.

Dimanche 16 septembre

- 10h, visite commentée du monastère et de l'église par le père Tschann, recteur et visite des ex-votos les plus anciens de 14h30 à 18h salle Fighiera.

À la découverte du Petit Monde Vert

Sur les hauteurs de La Trinité, au détour d'un chemin sinueux, la ville et la campagne ont trouvé un terrain d'entente. Comme une oasis de verdure qui aurait surgi au milieu d'un décor urbain, le Petit Monde Vert, jardin collectif et pédagogique géré par le SIVoM, a ouvert ses portes en avril 2017.

Situé entre le Domaine de l'enfance et les locaux de la CAF, sur un terrain prêté gracieusement par cette dernière, il accueille les bénéficiaires des services du SIVoM : crèches, LAEP et centres de loisirs. Depuis peu, il est accessible aux écoles de La Trinité et à différentes associations comme l'ADAF (Amicale pour le Développement d'Activités Familiales), Poivre & Sel (Pôle Animations Seniors de La Trinité) ou encore les Éco-Charlie.

En seulement quelques mois, légumes, fruits et plantes aromatiques sont sortis de terre par dizaines sous l'impulsion de près de 80 familles.

Tous ont choisi d'enfiler la tenue d'apprentis cultivateurs sous la supervision de l'animatrice jardin, Fanny Grange.

En cette période de forte chaleur, on ne chôme pas au Petit Monde Vert : ramasser l'herbe, planter les radis, préparer la terre, arroser abondamment les sols, etc.

Slalomant entre les parcelles, les enfants ont déjà des airs d'agriculteurs aguerris.

Apprendre et découvrir

Difficile d'imaginer qu'il y a quelques mois encore, se trouvaient là deux parcelles vides et quelques arbres fruitiers. Depuis, le jardin a accueilli plus de 300 enfants, une soixantaine de parents, s'est doté d'un cabanon à outils, d'une serre, de deux composteurs, d'un récupérateur d'eau et compte désormais 24 parcelles cultivées. Dans ce véritable marché d'odeurs et de couleurs, on ne sait plus où donner de la tête.

Poivrons, tomates gorgées de soleil, courgettes en fleurs, jardin aromatique aux senteurs parfumées de sauge et d'absinthe, tournesols dressant fièrement la tête au dessus de la serre où des fraises commencent à pointer le bout de leurs nez. Melons et aubergines jouxtent un figuier où un abri à graines attend les oiseaux faisant halte au jardin.

De leur côté, les jardiniers en herbe connaissent chaque culture sur le bout des doigts : *« On arrose, on enlève les mauvaises herbes, on ratisse, on plante... Et on en apprend plus sur la culture des différents fruits et légumes, sur les insectes et les plantes »*.

Car au-delà de la simple activité manuelle, le but est aussi de développer l'autonomie des enfants, en organisant des ateliers pratiques sur comment planter les graines, semer, arroser ou d'autres plus pédagogiques sur la reconnaissance des légumes et des animaux. Sans oublier la récompense finale : la récolte et la dégustation sur place des fruits (et légumes) de leur labeur. *« On prépare des paniers avec ce qu'on ne peut pas manger directement, mais sinon on essaie de leur faire reconnaître et découvrir les saveurs de ce qu'ils ont eux-mêmes planté et ramassé »*. Lieu d'apprentissage, d'accueil et de partage, le Petit Monde Vert remplit des objectifs multiples : écologique, en favorisant la découverte et le respect de l'environnement ; santé, en privilégiant une approche vers une alimentation saine et bio ; éducatif, par la valorisation des compétences de chacun ; et pour finir, relationnel, via l'échange des savoirs, la collaboration et le développement des liens de parentalité. Un retour à la terre et au naturel gagnant et ludique.

Renseignements :
aupetitmondevert@lilo.fr

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

Fête du Sport 2018 : le 21 septembre au stade Jules Goti

Dans le cadre de la Fête du Sport 2018, le SIVoM Val de Banquière organise le 21 septembre une journée de découverte et d'initiation multisports au stade Jules Goti de Saint André de la Roche.
Une grande partie de la journée s'adressera aux scolaires, en partenariat avec les services de l'éducation nationale et grâce à des ateliers multisports installés toute la journée sur le stade entre 9 h et 16 h. À partir de 16 h 30, le stade sera ouvert au grand public (+ de 3 ans, adolescents et adultes), avec un large programme d'activités proposées par les animateurs sportifs du SIVoM et les associations Saint-Andréennes.
À partir de 18 h 30, la journée se terminera de façon conviviale par un cours collectif de fitness pour tous et quelques exercices d'étirements, puis autour d'un apéritif diététique et vitaminé.

Qu'est-ce que la Fête du sport ?

La Fête du sport sera une grande fête nationale et populaire qui se tiendra désormais chaque année en Métropole et en Outre-Mer, la première édition a lieu du 21 au 23 septembre. Elle vise à fédérer l'ensemble des publics, autour des bienfaits du sport et de la pratique sportive et à insuffler une véritable culture du sport en France.

Les ludothèques du SIVoM : pensez-y !

Le SIVoM Val de Banquière dispose de deux ludothèques. Ce sont des lieux d'échange, ludiques et conviviaux, pour découvrir, apprendre et s'éveiller aux autres.
Plus qu'un simple espace de jeu, la ludothèque est un véritable lieu de socialisation et de plaisir. Un environnement idéal pour qu'enfants et parents se retrouve pour partager un moment privilégié.

- À Saint-André de la Roche, la ludothèque est désormais située dans les nouveaux locaux de la crèche intercommunale « La Grenouillère », au 33 boulevard du 8-mai 1945. Elle est ouverte tous les mercredis, de 9 h à 12 h, avec un accès libre et gratuit.

- La ludothèque de Tourrette-Levens est, pour sa part, toujours établie dans le Pôle Petite Enfance, au 71 chemin Saint-Sébastian. Elle accueille parents et enfants tous les mercredis, de 14 h 30 à 17 h 30.

Une multitude de jeux y sont mis à disposition de tous. Une accueillante est également présente pour conseiller, guider, proposer des jeux adaptés à l'enfant et apporter les conditions nécessaires pour permettre à l'adulte accompagnant de participer à un temps de jeu avec l'enfant. La structure accueille les enfants de 0 à 6 ans accompagnés d'un adulte. Leurs frères et sœurs de plus de 6 ans sont également invités à venir partager un temps de jeu avec les plus petits.

LE SIVoM VAL DE BANQUIÈRE RECRUTE

- Une assistante maternelle pour la crèche familiale de La Trinité
- Un(e) animateur(trice)/Coordinateur(trice) Jardin – La Trinité
- Animateurs/trices – périscolaire
- Aides à domicile pour son Pôle des Services d'Aide à la Personne
- Un(e) Responsable des Ressources Humaines

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

Col de Frémamorte

Au départ du Boréon, parking de Salèse (1 670 m)

Description

Le col transfrontalier de Fremamorte offre un magnifique belvédère sur le massif de l'Argentera, point culminant des Alpes du sud franco italiennes à 3 143 m. Vierge de toute trace de civilisation, les haut vallons de Salèse et de Mollières, sont couverts de mélèzes, d'arolles de rhododendrons et de tapis de myrtilles, abritant une faune sauvage prestigieuse : grands ongulés (chamois, mouflon, bouquetin), prédateurs (loup, aigle, martre, hermine) ou oiseaux (lagopède, petit tétras).

On croisera durant le parcours ruisseaux frémissants, torrents rapides et sources cristallines à l'instar de la Chardole dont l'eau, parée de mille vertus, était jadis descendue à dos de mulet jusqu'à Saint-Martin-Vésubie.

MAHÉVA/CARLINE

Itinéraire

Du parking de Salèse (1 670 m - b.434), suivre le tracé du GR52 qui passe aux abords de la vacherie de Salèse (1 724 m), longer deux lacets de la route et continuer à travers mélèzes et arolles.

Après avoir dépassé la source de Chardole (1 924 m) et frôlé un lacet de la piste de Mollières, rejoindre cette dernière (b.435) avant de l'utiliser brièvement jusqu'au col de Salèse (2 031 m - b.436).

Du col, descendre 400 m environ sur la piste, puis prendre à droite (b.268). Poursuivre sur une ancienne piste caillouteuse et traverser le vallon de Mollières jusqu'à b.269 et bifurquer à droite sur un sentier restauré. L'itinéraire alterne montées et replats et jouxte un ruisseau jusqu'à Camp Soubran (b.270) offrant en permanence une vue sur le caïre Pounchu. Monter progressivement en laissant à droite les lacs de Fremamorte bordés au sud est par le massif des Rogué, jusqu'à atteindre le col homonyme tant convoité (b.271-2 615m) point d'entrée du Parco Naturale Alpi Marittime et profiter du magnifique panorama à 360°. Sur le col une caserne et des blockhaus situés à proximité immédiate témoignent d'un passé militaire riche en rebondissements et en changement de limite frontière entre la France et l'Italie.

Accès routier

De Nice (aéroport), remonter la vallée du Var par la route métropolitaine RM 6202 jusqu'à Plan-du-Var. A la sotie du village, prendre à droite la route de la vallée de la Vésubie (route métropolitaine RM 2565) jusqu'à Saint-Martin-Vésubie. Continuer par la RM 89 jusqu'au lac du Boréon et s'engager ensuite sur la route qui mène au parking de Salèse, porte du Parc National du Mercantour.

Fiche technique

Durée : 6h A/R
Dénivelé : +995 m / -995m
Cartographie spécifique : Vallée de la Vésubie TOP 25 n° 3741 OT et Moyenne Tinée TOP 25 n° 3641ET
RANDONNÉE SPORTIVE

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

Alexis Bablon conjugue sports et nature

Alexis Bablon, 45 ans, est le directeur du magasin Chullanka d'Antibes, près de Carrefour. Grand sportif, ce natif de Dijon est un amoureux des sports de nature qu'il pratique dans le Mercantour ou dans l'arrière-pays maralpin.

« Après avoir fréquenté un collège à Antibes puis passé le bac à Paris, j'ai suivi des études de biologie, raconte-t-il. *Au cours d'un job d'été à Marineland en 1995, le parc à thèmes cherchait des animateurs de spectacles et animaliers. J'ai été engagé comme animateur animalier et soigneur d'orque et je suis resté huit ans à Marineland. J'ai pu assister à des naissances d'orques, de dauphins, de requins, d'otaries ainsi qu'à la création du tunnel à requins ».*

Mais, en 2002, Alexis a besoin de changer de voie pour évoluer : *« J'ai rejoint une entreprise d'enlèvement de graffitis, d'effacement de tags, qui se lançait et qui a bien marché ».*

Et en 2007, un ami qui travaillait pour Décathlon lui parle d'un nouveau magasin que la marque voulait créer : Chullanka. *« J'ai été engagé pour ma connaissance des sports : j'ai beaucoup pratiqué l'escalade, le ski, le snowboard, le VTT, le canyoning. J'y suis rentré comme cadre avec ce secteur à gérer, puis je suis devenu responsable d'exploitation et directeur adjoint de magasin ».* En 2013, Alexis devient directeur du magasin d'Antibes : *« Je suis aussi chef de marché pour la glisse (ski, snowboard, casques, masques, etc.). Chullanka est un magasin qui vend des produits autour de la randonnée et du sport. Nous faisons le grand écart entre les produits haut de gamme et ceux du simple débutant. Et, alors que Décathlon présente souvent sa propre marque, nous en proposons plusieurs ».*

Geoffroy Roux de Bézieux nouvel actionnaire

En 2016, si tout va pour le mieux pour Chullanka le nombre de magasins reste bloqué à trois : Antibes, Metz et Toulouse. *« Pour grandir, il fallait sortir du groupe Décathlon. Alors, il y a deux ans et demi, nous avons été rachetés par deux nouveaux actionnaires : Geoffroy Roux de Bézieux* (nouveau président du MEDEF depuis le 3 juillet 2018) *et Olivier Doucet. Nous avons ouvert un nouveau magasin à Bordeaux. Nous avons créé un site web marchand avec une vraie stratégie internet ».*

Dans le magasin, les rayons regorgent de matériel, de vêtements, de chaussures, de vélos, de tentes, etc. Et l'ambiance est bonne : *« Les chullis sont les employés de Chullanka. La condition première pour être un chulli, c'est de pratiquer un sport. Nous avons un management participatif. Nous avons la chance de vendre du sport, les gens nous racontent leur week-end. Notre plus grosse part des ventes, c'est le textile et les chaussures de randonnée, puis, la verticalité (escalade), la glisse et le matériel de randonnée, la location de matériel, ateliers et services, les VTT et vélos de route et enfin les équipements nautiques, kayak et paddle, le triathlon, le swim and run ».*

Alexis et son épouse Vanessa possèdent un pied-à-terre à Belvédère, de quoi profiter de cet environnement exceptionnel avec leurs deux garçons : Arthur 18 ans et Arsène, 14 ans. *« La région est magnifique, je veux transmettre ça à mes enfants, mais ils deviennent plus fort que moi et ça m'énerve ! »* conclut Alexis Bablon dans un grand sourire.

DAVID VINCENT

QUESTIONS *POUR UNE CHAMPIONNE*

La vie en rose d'Émilie Fernandez

Finaliste de l'Europétanque

Émilie Fernandez, 28 ans, est licenciée au DUC de Nice depuis quatre ans. La jolie célibataire blonde, secrétaire de direction au Conseil départemental, est passionnée de pétanque.

Nous l'avions rencontrée, sur les terrains du DUC, avenue Edith-Cavel à Nice-Cimiez, avant l'Europétanque où elle espérait aller le plus loin possible… Et sa triplette « Boulenciel » composée de Emilie Fernandez, Fanja Aubriot et Nadège Baussian, s'est qualifiée pour la finale de l'Europétanque.

« Tout s'est très bien passé,* raconte Émilie Fernandez. *En finale, nous avons rencontré une très bonne équipe qu'on connaissait bien, avec une championne du monde. Nous avons mal démarré, puis nous avons eu deux mènes de gagne. Cela s'est joué sur le fil et nous avons perdu 13-12. Je suis un peu déçue, je préfère prendre une volée que perdre 13-12 ! »

Après l'Europétanque, Émilie Fernandez a accepté de répondre à notre petit questionnaire de Proust :

Votre couleur préférée ?
Le rose, puis le rouge. Le blanc est très classe.
Une fleur ?
La rose.
Un oiseau ?
Les petits moineaux, c'est mignon.
Un écrivain ?
Je ne suis pas une grande lectrice mais j'ai bien aimé Dan Brown (*Da Vinci Code*).
Un acteur ?
Jean Reno : il a la classe internationale, du charisme. Puis, George Clooney.
Un peintre ?
Picasso. C'est le surnom qu'on me donne à la pétanque car je trouve des idées de jeu plutôt artistiques.
Un chanteur ?
Je n'ai pas de chanteur préféré, mais je dirais Florent Pagny, pour faire plaisir à ma mère.
Une vertu ?
Le respect.
La qualité que vous préférez chez un homme ?
La simplicité, la façon de parler, de se tenir.
La qualité que vous préférez chez une femme ?
L'humour. J'aime bien la sociabilité.
Le principal trait de votre caractère ?
Je suis quelqu'un d'entier. Quand j'aime une personne, je vais tout faire pour elle.
Ce que vous appréciez le plus chez vos amis ?
Si demain, il m'arrive quelque chose, j'aimerais qu'ils répondent présents.
Votre principal défaut ?
Je suis impulsive. Mais je me calme en vieillissant.
Votre occupation préférée ?
Jouer à la pétanque et aussi partager un repas, une plage, une piscine. Je suis une bonne vivante.
Votre rêve de bonheur ?
Dans la pétanque, je rêve d'avoir un titre de championne de France avec des gens que j'aime.
Dans la vie, je rêve de bien entamer ma carrière puis d'être heureuse, de rendre heureux les gens que j'aime, puis plus tard avoir des enfants.
Quel serait votre plus grand malheur ?
De perdre un membre de ma famille.
Ce que vous voudriez être ?
J'aurais aimé être comédienne. Quand j'étais petite, j'ai fait du théâtre.
Le pays ou la ville où vous désireriez vivre ?
La Suisse ou New York.
Votre état d'esprit actuel ?
Je vais très bien, je suis contente. Professionnellement, j'ai réussi mon concours. A la pétanque, tout va bien.
Votre devise ?
Allez l'OGC Nice !
Votre ville préférée ?
Nice. Ensuite, Cantaron, chez mon amie où l'on fait des journées pan-bagnat-boules-ping-pong-piscine.
Une plage ?
La plage Marquet à Cap-d'Ail.
Un restaurant ?
La Grotta à Vintimille. C'est très bon et pas cher.

RECUEILLI PAR DAVID VINCENT

Cavigal, soixante-quinze ans d'une épopée niçoise

« Je suis arrivé au Cavigal à l'âge de 7 ans. C'était il y a 56 ans ! » se souvient Diego Noto, actuel président du Cavigal Nice Sports et auteur du livre à paraître fin septembre : *« Cavigal, soixante-quinze ans d'une épopée niçoise »*. Personne d'autre que cet ancien joueur de la section football devenu dirigeant puis président ne pouvait raconter cette riche saga. L'ouvrage, superbement illustré, égrène année par année l'histoire d'un club né d'une promesse en 1943. Et c'est lors de l'assemblée générale du 29 juin 1947 que trois associations sportives (CAsino, VIctorine et GALlia) ont fusionné pour former le CAVIGAL. Après les années noires de la Seconde guerre mondiale, ces dirigeants de clubs sportifs ont eu pour objectif de guider leurs enfants qui ne demandaient qu'à vivre libres pour tout reconstruire.

Mais comment réussir ce pari ? *« Ces hommes illustres connaissaient les valeurs du sport et cette façon d'éduquer par le goût de l'effort et la souffrance de la préparation physique,* explique Diego Noto. *Et ils proposaient la joie de la récompense par le goût du beau jeu plus que par celui de la victoire ».*

Au cours des pages, apparaissent des personnages,

tels Bob Rémond, Jacques Cotta et bien d'autres grands dirigeants emblématiques qui ont façonné le club. *« Ils m'ont appris la technique du ballon rond, mais aussi la droiture sportive, la ténacité, la camaraderie,* poursuit le président. *On peut dire que le Cavigal m'a éduqué et a fait de moi un citoyen responsable ».*

Robert Herbin, Xavier Barachet... et les autres

Le club, véritable institution niçoise, devenu une référence en France, a donné naissance à de grands noms du sport, des internationaux de foot et d'autres disciplines.

On pourrait citer les footballeurs Robert Herbin, capitaine des Verts et international, Louis Ferry, Charly Marchetti et, plus récemment, Alexy Bosetti ainsi que Xavier Barachet, multiple champion du monde de handball. Et bien d'autres encore.

« Ce livre, fruit d'un travail de deux ans, se veut la vision d'un témoin d'une bonne partie des soixante-quinze ans d'un club devenu immense », conclut Diego Noto qui annonce que la couverture de cet ouvrage a été réalisée gracieusement par un des anciens athlètes du Cavigal, Ernest Pignon Ernest, initiateur de l'art urbain et artiste mondialement connu.

Une nouvelle preuve du respect de l'« Esprit » du Cavigal, un club fêté comme il se doit lors de nombreuses retrouvailles très conviviales. C'est d'aillleurs lors des soixante-quinze ans du club, à l'occasion de la Grande Nuit du Cavigal, le 12 octobre au Palais de la Méditerranée à Nice, que le livre de Diego Noto sera présenté.

DAVID VINCENT

Bob Rémond, grand dirigeant du Cavigal, au côté du « Roi » Pelé.

Epile et Face - Institut de Beauté
113, Bd Léon-Sauvan - 06690 Tourrette-Levens
Tél.07.77.83.03.58
http://epileetface.e-monsite.com

Les vergetures, Kézako ?

Ces lignes, petits traits blancs, fissures ou zébrures sont des dépressions de la peau au niveau desquelles le derme profond (situé entre l'épiderme et l'hypoderme) s'est déchiré spontanément. 80 % des femmes et 50 % d'hommes sont touchés par ce mécanisme.

Les vergetures blanches au teint blanc nacré sont des cicatrices anciennes. Ces lésions des fibres élastines, quasi définitives sont imprimées dans la peau. Il est alors très difficile de s'en débarrasser car elles sont dîtes au stade « final ».

Les vergetures rouges/violacées plus récentes sont au stade « immature ». Il est possible de les atténuer voire même de s'en débarrasser définitivement.

Quelles sont les causes de l'apparition des vergetures ?

1. La grossesse et la puberté

La grossesse entraîne une forte poussée hormonale. Les estrogènes et le cortisol, secrétées en plus grande quantité vont venir perturber la structure et le fonctionnement des fibroblastes de la peau. Ces cellules qui permettent d'assurer la synthèse des fibres d'élastine et de collagène dans le derme sont fragilisées et se fissurent. Des vergetures peuvent alors apparaître vers le troisième mois de grossesse et jusqu'à trois mois après l'accouchement.

À la puberté et sous l'influence du taux croissant d'hormones, la peau est très sollicitée.

Les premières vergetures peuvent ainsi s'installer sur le ventre, les seins, les fesses, les bras et même le dos.

2. La génétique

Certaines peaux, surtout les peaux très fines ayant une quantité insuffisante de fibres élastiques (collagène et élastine) sont plus fragiles que les peaux épaisses.

Plus une peau contient de fibres et moins elle souffrira de vergetures. Les peaux blanches et les peaux rousses sont aussi plus sujettes à ce problème, contrairement aux peaux plus foncées, mates ou noires.

3. Le développement musculaire

Les vergetures peuvent aussi apparaitre lors d'une prise de masse musculaire importante. Le corps est alors bouleversé par ce changement brusque et la peau « fissure ».

Elles apparaissent sur les zones qui se développe le plus rapidement, principalement entre les épaules et les pectoraux

4. Les variations de poids

À la suite d'une variation brutale de poids (prise et perte de poids trop rapide), de régimes répétés, d'une prise de poids brutale, ou après un régime drastique et rapide, la peau aura tendance à s'étirer et se casser laissant place aux vergetures.

5. La maladie ou traitement médical à base de cortisone

Les vergetures peuvent aussi apparaître à la suite d'une maladie métabolique, endocrinienne telles que le syndrome de Cushing (sécrétion de cortisol en excès), infectieuse ou lors d'une application importante de crème à la cortisone ou d'un traitement par comprimé de cortisone.

CINÉMA

Rémy Masséglia : « Un film sur le loup, en toute neutralité »

Rémy Masséglia, vidéaste de 37 ans, tourne actuellement un film long métrage sur le loup dans le Mercantour. Un sujet très sensible que l'homme originaire de la vallée de la Roya, tient à traiter sérieusement. Interview.

Photos Thierry Barra

Rémy Masséglia, pourquoi faire un film sur le loup ?

Je travaille l'image sous toutes ses formes, je produis des vidéos, des clips, des pubs, des courts métrages, j'ai des clients dans toute la France. Et j'ai un projet de deux ou trois ans sur le loup qui sera plus un film qu'un documentaire.

J'avais 12 ans quand le retour du loup dans le Mercantour a été annoncé, j'ai grandi en montagne sur le territoire du loup. Ce retour a été très médiatisé et j'ai été impacté, touché par cela.

Où en est le tournage ?

Actuellement, je fais un travail d'approche, consistant en des rencontres, des discussions avec les gens. Nous voulons maîtriser vraiment le sujet pour monter un film qui, scientifiquement, sera irréprochable. Je me suis rapproché du Parc du Mercantour et des éleveurs d'ovins pour valider la caution scientifique des deux entités.

Comment allez-vous traiter ce sujet ?

C'est un sujet complexe et un peu tendu. Il faut comprendre les déplacements, le fonctionnement de la meute, son besoin de se nourrir, les « tirs de prélèvement ». Il faut savoir que, dans une meute, une seule louve du couple dominant a le droit de mettre bas des louveteaux. Si la solution semble être l'élimination de ce couple de loups, cette disparition entraînera l'éparpillement de la meute, et par là, la multiplication des naissances. Donc, rien n'est simple.

Utiliserez-vous des acteurs ?

Des comédiens joueront leur propre rôle. Nous voulons scénariser une histoire avec le quotidien des gens. Le film est tourné autour d'un personnage principal, Naïs, ma fille de 15 mois, qui m'accompagne déjà sur les prises de vues (photo ci-dessous). Ainsi, elle désacralise l'animal en enlevant tous les mythes. Elle n'a pas de parti pris, cela remet les choses à leur place.

Est-ce un film pour ou contre le loup ?

Peu importe notre avis sur l'espèce. Je ne veux pas prendre parti pour ou contre le loup. Même du côté des bergers, leur ressenti est différent selon les cas. Leur travail est devenu d'une telle complexité depuis la présence du loup !

Votre avis personnel ?

Je pense qu'on n'a pas franchement maîtrisé ce retour du loup. Je pense que ce n'est pas une réintroduction, mais un retour naturel. Mais cela, je vais le pouvoir le confirmer dans deux ou trois ans.

Où allez-vous filmer ?

Dans tout le massif du pourtour du Mercantour. Les meutes ont un territoire de chasse très large. Je vais travailler sur des zones et avec des gens proches de chez moi, entre la Roya transfrontalière et la Vésubie (vallée des Merveilles, Authion).

Votre agenda ?

C'est un long métrage, il faut beaucoup de temps, d'affût. Le film va évoluer. On ne sait pas ce qui va se passer. Le scénario va dépendre de l'actualité. C'est un projet ambitieux sur un thème compliqué. Actuellement, nous sommes à la recherche de partenaires jusqu'en octobre 2018. Pour l'instant, j'ai des images incroyables réalisées par deux photographes animaliers niçois, Florent Adamo et Thierry Barra. Nous allons continuer et, en octobre 2020, nous ferons le point.

DAVID VINCENT

www.remy-masseglia.com
lez-art@orange.fr
Tél : 06 19 92 40 60.

RENCONTRE

Elena Di Giovanni : l'artiste qui maîtrise la sculpture de A à Z

C'est au festival Arts en Siagne à Saint-Cézaire que nous avons découvert la sculpture si vivante de Elena Di Giovanni.
Son œuvre « L'homme qui court », qui fait partie d'une série nommée Waxmen, a remporté le premier prix 2018 de ce salon.
Sa prochaine exposition est importante : il s'agira rien moins que d'une rétrospective à la galerie Inattendue de Paul Conti à La Colle-sur-Loup en février où elle présentera de petites sculptures en cire, des bijoux en dentelle de céramique, ainsi que d'imposantes œuvres anciennes et créations inédites.

Une sculpture en cire, en cours d'achèvement, qui peut devenir un bronze ou rester en l'état.

Cire, bois, bronze...

Il y a, déjà, une maturité artistique évidente chez cette jeune femme de 25 ans. Au point qu'elle a pu maîtriser les mensurations imposantes -une fois et demie la taille humaine !- de « Communion », un buste exposé dans le jardin de la villa Thuret au Cap d'Antibes.
Toute petite, Irina succombe à la tentation de la sculpture, depuis son premier modelage réalisé à l'âge de 10 ans jusqu'au moment où, au terme d'un parcours parfait, elle s'installe dans son atelier de Tourrette-Levens.
Lycée d'art à Vence, école d'Art Appliqué Léonard-de-Vinci à Antibes.
Diplôme des Métiers d'Art de la Céramique en poche, elle file à l'école Supérieure d'art de la Céramique de Tarbes, lieu de création et d'innovation, qui est la seule en France à délivrer un Diplôme National d'Art.
Cette formation pointue l'a menée à son idée fixe : « *maîtriser la sculpture de A à Z* ». Aujourd'hui, elle travaille en même temps qu'elle enseigne la cire, la terre, le plâtre, le tournage, la résine et la sculpture sur bois.
Elena, qui venait déjà bien armée en matière technique, s'est forcée à développer une pensée plus théorique. Ses stages réalisés pendant les vacances scolaires chez un fondeur de Tourrettes-sur-Loup, Marc Massa, lui ont permis de maîtriser la technique exigeante de la fonderie d'art. « *Ce fut une véritable chance qui m'a permis de travailler l'univers du bronze* ».
A l'issue de cette formation, elle se lance avec les cinq mille euros de ses économies pour réaliser son premier coulage. Une première et vertigineuse prise de risque qui la condamne à la réussite. Elle vend son œuvre immédiatement et réinvestit la somme dans un deuxième bronze.
La machine est lancée, les créations s'enchaînent.
Son art s'appuie sur un travail acharné : « *beaucoup de croquis pour développer mon sens de l'observation* », confie-t-elle.
Sa formation bâtie étape après étape fait mentir le mythe de l'artiste autodidacte qui réussit par le seul effet de son génie.
Un travail méthodique et patient, qui lui permet de recueillir les lauriers de la reconnaissance !

LISE TELL

RENCONTRE

Grâce à Malou, les enfants n'ont plus peur du loup !

Rien n'intéresse davantage les enfants que les animaux, marmottes et loups, qui désormais cohabitent dans nos montagnes. Et rien ne permet meilleur départ d'un livre que la découverte d'une trace de loup, le tout premier arrivé dans cette vallée de la Gordolasque, où Malou Ravella habite à l'année en compagnie de très rares voisins.

L'arrivée pourtant discrète de l'animal dans le haut pays faisant pas mal de bruit, éveilla l'imagination de cette ancienne enseignante…

Musique des mots

Ses rêveries de promeneuse firent qu'en 1997, elle signa « Loup, loup, loup », montrant l'apprentissage à la vie sauvage d'un louveteau. Ce premier album fut illustré par une amie habitant Belvédère, Patricia Vernet-Guérinot. Il marchera si bien que Malou enchaînera avec « Marmottes des Merveilles », « Le Carnaval de Félix », et « Félix lou Pescadou ».

Elle rencontra aussi de nouvelles illustratrices, comme Florence Schumpp et Catherine Caroff. *« Comme auteure, j'ai la chance de connaître mes illustratrices car elles habitent elles aussi dans la région qui regorge de talents ».*

Les éditions Gilletta se font un devoir de favoriser les rencontres entre la plume et la palette. Leurs dernières parutions s'inscrivent dans notre patrimoine naturel.

« On voit bien que le but est de sensibiliser petits et grands à la cause animale, celle de notre patrimoine commun, mais en amusant, en charmant par des couleurs et des mots qui se renvoient leurs échos comme celui que le flanc des montagnes » commente Malou.

Elle cherche *« à faire de la musique »* de sa phrase pour, en bonne pédagogue, *« développer le champ lexical des enfants ».*

Conteuse

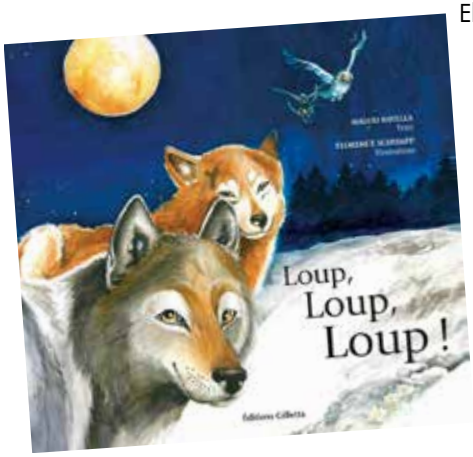
L'auteure et la poétesse n'étant pour elle pas séparables, elle introduit de temps en temps un mot plus rare dans une phrase. Pour que, compris dans le contexte, *« il entre dans une case »* jusqu'à ce que le jeune lecteur finisse par se l'approprier.

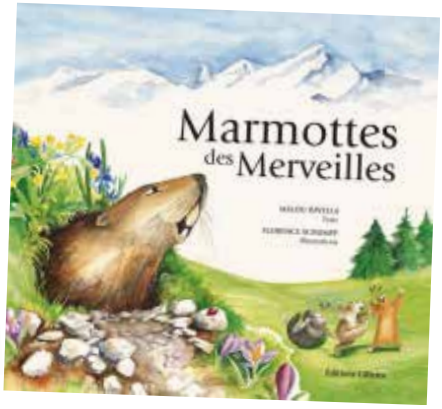
« J'ajoute à mes albums des dossiers pédagogiques à l'usage des professeurs, parce que j'aurais aimé, jeune enseignante, disposer d'un tel outil ».

Malgré sa retraite de l'Éducation nationale, Malou Ravella retrouve régulièrement le chemin de l'école… Pour partager ses histoires, en excellente conteuse qu'elle est !

LISE TELL

Aux Éditions Gilletta.





DÉCOUVERTE

La Casa della burrata : une fromagerie italienne à La Trinité

La burrata, ce fromage italien fait à partir de mozzarella, avec un cœur crémeux, originaire des Pouilles, est de plus en plus prisé par les fins gourmets. Afin de disposer de ce produit frais d'abord pour son propre restaurant, Fabio Merra a créé une fromagerie située route de Laghet à La Trinité.

Laura Marini, née à Nice de parents italiens, compagne de Fabio, accueille les visiteurs avec un grand sourire. Derrière une vitre, Fabio Merra et Icaro Marchese s'affairent dans un petit atelier fermé par une température de près de 50°.

« Je suis né à Corato, dans les Pouilles, raconte dans un français sans accent, Fabio Merra, grand et jeune Italien. *À13 ans, je suis parti au lycée hôtelier dans les Abruzzes. Puis, j'ai commencé à travailler en Italie, chez Ducasse en Toscane. C'est là, en 2005 que j'ai rencontré Laura, ma compagne. Après, je suis parti au Negresco à Nice, puis à l'hôtel de Paris à Monaco, puis pendant trois ans et demi à Paris, notamment chez Ducasse ».*

Désirant voler de leurs propres ailes, en 2010, Fabio et Laura ouvrent un restaurant à Nice, « Vino et Cucina », boulevard de Cessole.

« Voyant le succès de la mozzarella et de la burrata, je me suis dit : pourquoi ne pas la fabriquer ici et ouvrir une fromagerie ? »

Fabio et Laura, fiers de leur burrata : une mozarella effilochée, mélangée avec de la crème, puis enfermée dans une boule soufflée et fermée. (Photo P.B.)

Trente tonnes de burrata produites par an

C'est ainsi qu'il crée en 2015 à La Trinité la Casa della Burrata, avec son frère Valerio. Avec l'aide de Laura, les deux frères font fructifier restaurant et fromagerie jusqu'en 2017 où Valerio décide de retourner en Italie.

« J'ai alors vendu le restaurant et je me suis alors consacré à la fromagerie, avec mon fromager, Icaro Marchese qui, lui, est d'Andrea, la capitale de la burrata, poursuit Fabio. *La cuisine ne me manque pas, car je la pratique encore chez des clients, pour des événements comme des mariages ».*

L'élément principal de la burrata, c'est le lait de vache. *« Car, contrairement à ce qui se dit partout, la vraie burrata est née dans les Pouilles, faite avec du lait de vache et non de bufflonne,* tient à rectifier Fabio. *C'est la bufala, créée à Naples, qui est faite avec du lait de bufflonne. J'ai cherché du lait de vache dans le haut pays niçois, mais il n'y avait pas en quantité suffisante, alors je suis allé dans le Piémont, à la ferme Terra Nuova de Cuneo. Je vais le chercher à Tende tous les vendredis ».*

La Casa della Burrata produit ainsi trente tonnes de mozarella par an : *« En 2018, nous aurons un chiffre d'affaires en hausse de 60 à 70% »,* annonce Fabio Merra dont les clients sont *« à 70% des restaurants (La Chèvre d'Or à Eze, le Royal Riviera à Beaulieu, la plage du Festival, Da Laura à Cannes, le Grand Balcon, Terre de Truffes et Fine Gueule à Nice) à 20% des grandes surfaces (les magasins Grand Frais de Nice et Mougins) et à 10% particuliers ».*

Devant le potentiel de la Casa della Burrata, le couple se projette dans l'avenir : *« L'an prochain, nous devrons déménager pour nous agrandir et nous restructurer »,* annonce Fabio Merra.

DAVID VINCENT

Casa della Burrata, 149, route de Laghet, La Trinité. www.casadellaburrata.fr -Tél. 04.97.08.02.10.

« Tous en piste », l'école de cirque de Tourrette-Levens

C'est dans un superbe bâtiment, magnifiquement équipé pour le cirque, unique dans le département, financé par le Conseil départemental, que « Tous en Piste » donne ses cours annuels et son spectacle de fin d'année.

Un magnifique spectacle, pendant lequel tous les enfants, petits, moyens et grands on fait preuve de leurs talents en présentant des numéros collectifs et individuels. Jonglerie, équilibre, numéros de trapèze, tissus aériens ont fait partie de la fête. Devant près de 200 spectateurs ébahis et conquis par la qualité du travail présenté par les élèves.

Les cours sont destinés aux enfants à partir de 3 ans (baby circus) jusqu'aux ados et adultes. *« Cette année nous avons des nouveautés : tous les mardis soirs, un cours adulte de danse aérienne (tissus, cerceaux, trapèze) est donné par Graciela Newsam. Un cours de clown, expression vocale et corporelle est destiné aux plus jeunes par Alexia. Enfin, un cours de baby circus (3 et 4 ans) avec un parent »*, indique sa directrice Corinne Edon. *« Les disciplines du cirque sont sportives et artistiques à la fois, mais sans compétition entre les enfants, à chacun son rythme et développent l'esprit d'entraide et de complicité ».*

Située à l'intérieur du collège de Tourrette-Levens, une belle salle abrite l'école de cirque ''Tous en Piste'' qui fête ses cinq ans cette année.

Cinq ans cette année

« Nos intervenants sont des artistes professionnels, dont certains primés au festival de Monte Carlo, poursuit Corinne, fille de Gérard Edon. *Primé au festival du cirque de Monte-Carlo, mon père à œuvré pendant 30 ans au trapèze Washington dans les meilleurs cirques du monde. Puis il est devenu professeur de trapèze puis responsable de la sécurité au CNAC (Centre national des arts du cirque). Il est à l'origine des normes de sécurité pour les écoles de cirque en aérien. C'est lui qui m'a formé aux anneaux aériens, numéros avec lesquels j'ai travaillé à mon tour dans de nombreux cirques importants en Allemagne, en Espagne et à New York entre autres ».* Puis Corinne Edon a épousé Mikael, (Mac Ronay Jr) fils du célèbre magicien Mac Ronay. Après avoir travaillé durant vingt ans ensemble, ils ont décidé de créer une école de cirque. *« Alain Frère, maire de Tourrette-Levens, a fait appel à nous pour l'agencement de la salle lors de sa construction » indique Corinne. Nous avons créé l'école en 2013 et nous avons des élèves qui nous suivent depuis. Nous sommes vraiment très bien installés, c'est la seule salle où l'on peut pratiquer l'aérien dans le département ».*

DAVID VINCENT

Horaires

Les mardis de 17h à 18h : nouveau, cours de clown et expression corporelle à partir de 5 ans. De 18h à 19h30 : primaires. À partir de 19h30 : danse aérienne adultes. Les mercredis de 16h à 17h : 5 et 6 ans. De 17h à 18h30 : primaires. Les samedis de 10h à 11h : baby circus. De 11h à 12h30 : ados.

Informations et inscriptions : www.ecoledecirquetousenpiste.com
Corinne Edon 06.74.46.94.27 - tousenpisteatl@gmail.com

Cours pour élèves de tout âge à partir de trois ans

« Nos groupes d'élèves sont limités à 16 enfants, pour raisons pédagogique et de sécurité avec au moins deux intervenants, détaille Corinne Edon. L'école dispose de quatre intervenants, Graziella, Thomas jongleur, Alexia comédienne, pour les cours de clown et expression corporelle et moi-même pour l'aérien. Les enfants apprécient beaucoup de faire des spectacles, c'est une évidence, la saison prochaine il y en aura plusieurs au programme dont La journée mondiale du Cirque en présence de SAS la princesse Stéphanie de Monaco (à Monaco) et bien sûr le spectacle de fin d'année ».

Le Portugal, son histoire, sa gastronomie...

La place qu'occupe le Portugal dans le cœur d'un nombre croissant de touristes n'est pas uniquement liée à des raisons fiscales... On s'y rend une première fois pour découvrir ce pays attachant. On y revient - forcément - pour se balader le nez au vent dans Lisbonne, ville maritime et passionnante, sur les plages et les falaises de la côte portugaise, parmi les rangées de vignobles... Dépaysement garanti à une heure et demie de Nice.

Le tramway lisboète n'a pas peur de grimper les collines de la ville...

Dépaysement garanti...

Les attributs de la vieille noblesse lisboète se manifestent dans ses larges avenues et son architecture patricienne, dans le charme de ses rues colorées d'azulejos qui gravissent les sept collines. Un circuit classique et indispensable pour sentir le mode de vie traditionnel de la cité du Tage.

Mais qui ne doit pas détourner le visiteur de la ville moderne : le quartier du parc des Nations abrite le plus grand bassin océanographique d'Europe. De son téléphérique urbain, on englobe d'un seul coup d'œil les édifices contemporains et le pont Vasco de Gama, long de 17 kilomètres.

Une petite faim ? Chez Dom Bacalhau, on appréciera quelques-unes des 365 recettes brevetées de morue que compte le pays. On arrosera le plat national de préférence d'un rouge gouleyant, le Papa Figos. Santé !

C'est l'occasion d'aller visiter l'important domaine viticole Quinto Bachalôa et de se livrer à une dégustation de blancs, rouges et du fameux Moscatel au milieu d'une collection d'œuvres Art déco.

Bien repus, le must consistera à traverser le parc Natural de Arrábida jusqu'aux plages qui s'insèrent entre les falaises où vit une colonie de dauphins. Et comme tant de beauté creuse, il sera temps de s'attabler à Sesimbra dans l'élégant restaurant Sana pour goûter, vous l'avez deviné, de la morue, cette fois à la longe parfumée d'encre de seiche.

Retour à Lisbonne pour l'incontournable «Time Out Market», passage obligé pour tester dans cet ancien marché couvert les spécialités des chefs de cuisine installés dans une multitude de kiosques. Ils y proposent des plats à prix modérés, à partager en toute convivialité sur des tables en bois.

Autre lieu à la mode à deux minutes à pied, le Bairro Alto, la festive rue Rose, ses cabarets, ses bars et restaurants. Comme chez Alice, ancien bordel resté dans le jus de l'époque, où converge la jeunesse. C'est là, et aussi dans le quartier de l'Alfama, que toutes les générations viennent écouter le Fado.

L'arc de triomphe n'est pas loin, qui mène à la vaste place du Commerce sur laquelle le Tage vient mourir. Majestueuse, elle a de faux airs vénitiens. On visitera le «Lisboa Story Center» puis on déjeunera de délicieux beignets (de morue bien sûr), de veau épicé accompagné d'une bière caramélisée au Museu de la Cervejae.

Miam, miam...

La sardine est aussi mise à l'honneur dans des boutiques «fashion» (!) ainsi que les crustacés. Sans parler des subtils mélanges d'épices qui relèvent magnifiquement les viandes et évoquent le passé de cette puissance coloniale.

On ne quittera pas Lisbonne sans admirer la Tour de Belem, citadelle de défense à caractère mauresque, ainsi que l'extravagant monastère des Hiéronymites. Il faudra aussi trouver un peu de temps pour visiter la fondation Callouste Gulbenhkian et ses impressionnantes collections d'art antique, ses Rembrandt, ses Rubens... Le collectionneur arménien du début du siècle dernier avait un goût très sûr en matière d'art... Et si vous n'avez pas le temps de tout voir, quel bon prétexte pour revenir... d'autant qu'en automne les plages ne sont pas surchargées.

LISE TELL

Y aller : Nice - Lisbonne direct, des vols sans escale avec la TAP, et easyJet.

AMÉNAGEMENT : UNE PARTIE DE LA RM 6202 RESTERA À 90 KM/H SUR LE SECTEUR DE CASTAGNIERS

Les travaux du séparateur de la route métropolitaine RM 6202 entre Roguez et Saint-Martin-du-Var vont démarrer.
Les bulletins d'analyse des accidents corporels de la circulation ont révélé le caractère accidentogène important de cette voie, avec douze accidents dont cinq frontaux entre 2013 et 2016, faisant quatre tués et quatorze blessés.
Un séparateur en béton a donc été construit entre les giratoires du Roguez et de Saint-Martin-du-Var pour éviter les chocs entre les véhicules circulant dans des directions opposées et de diminuer le nombre d'accidents. Mais aussi - et ce n'est pas contradictoire - de maintenir la vitesse à 90 kilomètres/heure dans le sens montant selon le décret du 15 juin 2018 applicable depuis le 1er juillet dernier.
La première tranche des travaux sera réalisée en août et de nuit - entre 21 heures et 6 heures - entre les giratoires du Roguez et de Castagniers. Une seconde tranche est programmée entre avril et mai 2019 entre le giratoire de Castagniers et de Saint-Martin-du-Var.
La RM 6202 sera alors fermée et la circulation déviée durant les horaires de fermeture par la RM 6202bis et la RM 901.
Une déviation est mise en place.
Christian Estrosi, président de la Métropole, entouré des maires de Levens, Castagniers, Carros, Utelle, Saint Blaise et Clans, et de la députée Marine Brenier sont venus sur place pour visualiser le chantier.

© D.R.

Les élus sont venus sur le terrain voir l'aménagement du muret de séparation entre les deux voies.

GRANIT *Immobilier*

FNAIM
Agréé FNAIM 2017

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

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

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

Immobilier

Vends maison, commune d'Utelle, 117 m², exposition Sud-Ouest, garage, dépendances, piscine hors sol sur terrain de 1100 m² arboré de fruitiers et d'oliviers. Prix : 296 000€. Tél. 06.64.36.09.76.

Vends La Foux-d'Allos à 100 m du centre de la station au 1er étage d'un petit immeuble de 2 niveaux, très beau et grand studio 26 m², 4/5 couchages. Entièrement refait à neuf et meublé. Orienté sud-ouest, très ensoleillé. Prix net : 44 000€. Tél. 06.86.79.11.95.

A vendre une pièce de 20 m² avec salle d'eau et toilette. Petite terrasse. Entrée au 2, rue du Carriée à Aspremont. Tout en pierre, double vitrage. Prix 80 000€ Ecrire à Mr et Mme Reichart Michel, 1, rue des Soriers, 06790, Aspremont.

Divers

Vends remorque Nor 51, long, 1m50 ; haut, 44 cm ; larg, 1m,5. Caisson basculant 400 g. Roue de secours. Tél. 06.80.22.63.34.

Jeune femme sérieuse avec référence cherche petit terrain (300 m² environ) en location, viabilisé pour mettre petit mobil home de 20 mètres carrés pour habitation moyen ou haut pays niçois. Tél. 06.23.06.65.38.

Vends ensemble salle de bain, baignoire, bidet, vasque, robinetterie, mitigeur couleur rose pastel. Très bon état. 200€. Tél. 06.86.79.11.95.

À vendre barbecue Weber Genesis 310 gaz, état neuf, avec tous les accessoires. 500€. Tél. 06.86.79.11.95.

Vds un portail en fer (larg 3 m), 2 ventaux plus portillon noir. 500€. Tél. 06.86.79.11.95.

Vds moto Yamaha 550 de 1982, très bon état. 400€. Tél. 06.86.79.11.95.

À vendre piano mobile Yamaha : clavier, support, siège. 100€. Tél. 06.61.59.10.04.

Vend bocaux pour stérilisation marque Le Parfait de différentes tailles. Tél. 06.79.88.89.58.

Retraité vide son hangar à partir de 1€ pièce. Photos, briquets, livres, disques, bibelots. Conviendrait pour vide-greniers. Tél. 04.93.54.08.62.

Particulier cherche terrain pour culture (constructible ou non) impérativement desservi par canal d'arrosage, ruisseau ou rivière (accès direct). 2000 m² minimum. Étudie toute proposition. Premier contact par mail : honore.leon@gmail.com

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

SUBLIMATORIUM
Florian LECLERC
Services Funéraires

Pompes funèbres
Organisation des obsèques
Accompagnement des familles
Disponibilité et écoute

Prévoyance obsèques
Contrats de prévoyance
Respect des dernières volontés
Conseils et assistance

Marbrerie
Tous travaux de marbrerie
Articles funéraires
Fleurs

Alexandre Campoverde
07 81 16 71 87

Assistance décès 24h/24 et 7j/7
Déplacement à domicile
sur tout le département
Devis gratuit

Écoute et conseil
Prestations de qualité au meilleur coût

51, avenue Saint-Augustin - 06200 Nice
www.nice-sfleclerc.fr
04 92 15 15 08

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

Suivez-nous sur facebook

RESTAURANT LA PISCINE LEVENS

Depuis trois ans, sans interruption, Michel Carbone et son épouse vous accueillent 7 jours sur 7, midi et soir. Outre des soirées à thème, ils sont à votre disposition pour banquet, mariage, anniversaire.

Bientôt des nouveautés...

Tél. 04 93 79 75 55

VieVillages/Numéro 31-Septembre 2018

Association Loi 1901
579, avenue Caravadossi
06790 Aspremont
Tél. 06 74 68 71 12
contact@vievillages.fr
N°ISSN : 2492-6841
Tirage : 13000 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 Chavaroche ainsi que toutes les municipalités présentes dans ce numéro :
Aspremont, Belvédère, La Bollène-Vésubie, Castagniers, Clans, Colomars, Duranus, Falicon, Ilonse, Isola, Lantosque, Levens, Marie, Rimplas, Roquebillière, Roubion, 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 Gilletta
Impression : SAS Nice-Matin
214, Bd du Mercantour - Nice

Tous droits réservés. La reproduction, même partielle, des articles est interdite. Ne peut être vendu. Ne pas jeter sur la voie publique.

VILLAGE *VU D'UN DRONE*

Venanson