Vie Villages

Le mensuel gratuit du moyen et haut pays niçois

OCTOBRE 2018 N° 32 / 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

Des bières «*made in*» Alpes-Maritimes

pages 2 à 6

DÉFI
De Nice à Tokyo en triporteur *p. 36*

PREMIÈRE
L'aromathérapie pour soigner les chevaux *p. 37*

RENCONTRE
Les bonnes confitures de Sarah *p. 40*

➤ Votre publicité dans VieVillages : 07 86 41 15 45

Bières artisanales : la pression monte !

Née en 6 000 ans avant Jésus-Christ, la bière est la plus ancienne boisson alcoolisée connue au monde[1] et la plus consommée après l'eau et le thé.
Dans les années soixante-dix, des artisans se sont lancés dans la fabrication de leur propre bière. Depuis 1985, les micro-brasseries ont fait leur apparition en France.
C'est la région Rhône-Alpes qui connaît la plus forte densité de micro-brasseries : 83 établissements… L'Alsace et la Lorraine sont les deux régions les plus productrices devant la région Nord-Pas de Calais et la région Paca.
Dans les Alpes-Maritimes, *Mare Nostrum*, la première brasserie artisanale, née en 2001 à Castillon, est toujours active. Après plusieurs tentatives de créations diverses, c'est à Saint-Martin-Vésubie en 2012 que la Brasserie du Comté délivre ses premières bouteilles. Aujourd'hui, dans le département, on dénombre près de vingt micro-brasseries à la réussite variable. Certaines brasseries mettent en avant leur côté local (eau du Mercantour, bière à la socca, brassage et houblon local, etc.), et visent le marché départemental ou régional, d'autres s'orientant vers le marché national voire international. Nous avons rencontré et interrogé trois brasseurs de Nice et un de Saint-Martin-Vésubie (voir pages 3, 4 et 5) qui produisent avec succès des bières de bonne qualité, *made in Alpes-Maritimes*.

DAVID VINCENT

1. Le marché intérieur français représentait, en 2016, 21 millions d'hectolitres, soit une consommation de 31 litres par habitant et par an. Cette consommation place les Français dans les plus faibles consommateurs de bière européens, loin derrière l'Allemagne, l'Irlande ou la Belgique.

Les brasseurs du 06

Liste des fabricants de bière dans les Alpes-Maritimes :

- ***Brasserie des Ligures***
17, bd Général Louis-Delfino, 06300 Nice. Tél. 06 16 32 17 02
- ***Blue Coast Brewing Company***
18, chemin du Saquier, 06000 Nice. Tél. 04 94 07 95 08
- ***Babi Maison des Savoir Faire***
201, avenue Général-de-Gaulle, 06670 Levens. Tél. 04 89 97 12 30
- ***Mare Nostrum Brasseur***
1, place Saint-Michel, 06500 Castillon - 355, avenue de Cannes. 06580 Pégomas. Tél. 04 92 97 18 03
- ***Crafterie d'Azur***
165, rue des Cistes, 06600 Antibes. Tél. 07 67 78 81 11
- ***Brasserie Bleue***
15, rue Défly, 06000 Nice. Tél. 04 93 80 17 39
- ***L'Aventure Noudt***
61, avenue Alphonse-Toreille, 06140 Vence. Tél. 08 92 97 62 79
- ***Alliance Brasserie***
428, boulevard de la Madeleine, 06000 Nice. Tél. 08 92 97 64 19
- ***SBN Socca Biera Nice***
33, Collet de Bellon, 06200 Nice. Tél. 07 61 13 12 33
- ***B06***
Les Trois Moulins, 282, rue des Cistes, 06600 Antibes. Tél. 07 64 07 21 64
- ***Brasserie Azuréenne***
107, Vieux Chemin de Sainte-Anne, 06130 Grasse. Tél. 06 43 35 60 41
- ***Hugins Brew***
1, rue Haute de la Tour, 06390 Berre-les-Alpes. Tél. 04 93 88 87 70
- ***Colgan's Brewery***
323, chemin des Plaines, 06370 Mouans-Sartoux. Tél. 06 27 16 13 05
- ***Brasserie du Comté***
464, route de la Colmiane, 06450 Saint-Martin-Vésubie. Tél. 06 23 04 30 17
- ***Backyard Brews***
23, Tra du Barri, 06560 Valbonne. Tél. 08 92 97 62 39
- ***Brasserie Gladius***
3, rue Centrale, 06440 Peille. Tél. 06 27 87 90 55
- ***B.A.N. Brasserie artisanale de Nice***
14, avenue Villermont, 06000 Nice. Tél. 09 73 59 20 30
- ***Barbieri Daniel José René***
34, chemin des Revoires, 06320 La Turbie. Tél. 08 92 97 70 51
- ***Jérôme Védrines***
268, route de Saint-Mathieu, 06130 Grasse. Tél. 08 92 97 62 52
- ***Jeangeorge Sinclair Pierre Marie***
4, rue de la Bourgade, 06140 Tourrettes-sur-Loup. Tél. 08 92 97 70 89

Brasserie du Comté : la bière bio du Mercantour coule de source

La bière du Mercantour est née en 2012 à Saint-Martin-Vésubie.

« Il n'y avait alors qu'une brasserie artisanale dans les Alpes-Maritimes : Mare Nostrum à Menton », raconte Laurent Fredj, créateur et gérant de la Brasserie du Comté.

Depuis, une vingtaine de brasseurs ont tenté l'aventure, mais la petite entreprise de Laurent Fredj n'a pas été affectée par cette concurrence.

« En 2016, nous produisions 2000 bouteilles par semaine. Aujourd'hui, nous en sommes à 6000 - 7500 et nous sommes en rupture constante », poursuit Laurent Fredj qui vient d'acheter des fermenteurs et un mélangeur.

« Nous sommes obligés de refuser des clients. Avec ce nouveau matériel, nous pourrons passer l'été prochain à 10000 bouteilles par semaine ».

« Nos bières blondes sont inimitables »

Quand on demande à Laurent Fredj la raison du succès de sa bière du Comté – blonde ou ambrée[1] – qu'on trouve partout dans le département[2], il répond sans hésiter : *« C'est l'eau ! La bière est composée de 90% d'eau. Et c'est une eau de source naturelle du Mercantour, très stable, que nous utilisons. Nos deux bières blondes sont inimitables. On n'y met pas trop de houblon. Notre truc, c'est l'eau et on ne peut pas les faire ailleurs ».*

Rejoint par deux nouveaux associés, Edouard et Sandrine, le Saint-Martinois est aidé par deux employés, Quentin et Benoît.

Rapidement, Laurent Fredj devra bientôt embaucher une personne supplémentaire. *«Mais nous allons atteindre notre maximum. Je désire rester artisan et je préfère me contenter du marché des Alpes-Maritimes»*, conclut-il avec sagesse.

DAVID VINCENT

1. La Blonde bio du Mercantour – La Blanche bio du Mercantour – l'Ambrée bio du Mercantour – L'Eternelle bio du Mercantour
2. http://www.brasserieducomte.fr/nos-points-de-vente/

La fabrication de la bière du Mercantour

Dans l'atelier de Saint-Martin-Vésubie, Benoît, employé de la Brasserie du Comté, nous détaille les phases de la fabrication de la bière :

1. Concassage du malt (orge, blé ou maïs). Le malt peut être torréfié. Plus il est torréfié, plus la bière est brune.
2. Brassage du malt
3. Filtration manuelle à l'aide d'un grand tamis permettant de recentrer tous les dépôts
4. Ébullition. On ajoute du houblon et des arômes (orange amère, mandarine douce, coriandre, etc.)
5. Fermentation dans des cuves pendant sept jours. On y ajoute la levure et du sucre.
6. Embouteillage mécanique (bouteilles de 33 et 75 cl). Le remplissage des fûts de 20 litres est effectué manuellement.
7. Mise en cartons (24 bouteilles).
8. Fermentation en bouteilles à 15-20° pendant deux à trois semaines.

La brasserie artisanale de Nice ne se met pas la pression

Dans sa brasserie de l'avenue Villermont à Nice, Olivier Cautain brasse sa bière depuis trois ans. « *Originaire des Vosges, je suis arrivé à Nice il y a treize ans,* raconte le quadra à la barbe poivre et sel et aux cheveux cendrés. *Après avoir travaillé notamment comme responsable de restaurant au Palais de la Méditerranée, j'ai été majordome dans une propriété du cap d'Antibes. Et à 40 ans, j'ai eu envie de faire autre chose et de lancer ma brasserie* ».

Après avoir produit quelques temps ses 20 litres hebdomadaires dans sa cuisine, il loue un local rue Villermont et passe à 500 litres : « *J'ai appris tout seul, j'ai étudié le phénomène de la micro-brasserie aux États-Unis, puis suivi une formation diplomante à l'IFBM (Institut Français des Boissons et de la Malterie) à Nancy* ».

Olivier Cautain, l'homme-orchestre de la Brasserie artisanale de Nice. (D.V.)

Le nouveau brasseur débute son activité en février 2015 et obtient tout de suite de bons résultats : « *La première année, j'ai reçu le prix du jeune créateur du Rotary de Nice. Cela m'a fait une bonne pub, j'ai eu des clients (restaurants de Nice, des Alpes-Maritimes, du Var) par le bouche à oreille* ».

2 500 bouteilles par semaine

Olivier Cautain effectue seul toutes les opérations du brasseur, dans son atelier niçois : « *J'utilise de l'orge allemand ou du blé pour la bière blanche, du houblon d'Alsace, de Grande-Bretagne ou des États-Unis, et de l'eau du robinet de Nice qui est très bonne. Après le concassage ou aplatissage du malt, la filtration et l'ébullition sont effectuées dans des cuves faites par un chaudronnier de La Trinité. Les différents houblons apportent des arômes spécifiques : résine, fleurs blanches, banane, fruits rouges, fruits exotiques. Puis, c'est la fermentation en cuves pendant quatorze jours minimum. L'embouteillage est fait à la main* ».

Le brasseur niçois, qui produit ainsi 2 500 bouteilles par semaine, pense désormais à l'avenir de son entreprise : « *Si je m'agrandis, je devrai embaucher,* réfléchit-il. *J'ai des idées, des projets…* ».

En attendant, Olivier Cautain décline avec succès plusieurs sortes de bières, dont deux blondes, une blanche, une ambrée ainsi que des bières saisonnières (lire par ailleurs).

« *Pour la blonde, j'utilise du pois chiche que j'achète à Bras (Var). J'ai choisi le pois chiche pour utiliser un produit local, c'est le côté identitaire de la Brasserie artisanale de Nice* ».

D.V.

Les bières (33 et 75 cl)

- **Zytha :** blonde au pois chiche et graines du paradis. Aussi en magnum de 1,5 l.
- **Bluna :** blanche, aux écorces d'orange de bigaradier et aux graines de coriandre.
- **IPA** : India Pale Ale : blonde avec malt fumé, fortement houblonnée, beaucoup d'amertume.
- **Hopstock** : ambrée, Cascade Pale Ale aux bons malts grillés.

Bières saisonnières

- **Eté :** à la fraise de Carros.
- **Automne** : à la courge et aux épices.
- **Hiver :** aux fèves de cacao.
- **Printemps :** au thé Earl Grey aux écorces de Bergamote.

Blue Coast vise le marché national et international

Née à Londres, Natasha Frost Savio, a passé une partie de sa vie à Beaulieu, ce qui explique son français sans accent. Elle nous accueille dans les locaux de sa brasserie créée avec son mari Roberto en 2017 à Nice-Saint-Isidore. Au bar situé à l'entrée, nous dégustons une bière blonde à la pression servie très fraîche. Derrière le bar, trois grosses cuves de 75 hectolitres en aluminium, ce sont les fermenteurs, trois autres de 10 hl et trois de 5 hl. *« Bientôt, en situation optimale, nous aurons dix cuves de 75 hl, deux de 50 hl et deux de 25 hl »*, annonce Natasha avant de répondre à nos questions.

Natasha et Roberto dans leurs locaux de Nice-Saint-Isidore. (Ph. D.V.)

Natasha, quel est votre parcours ?

J'ai suivi des études universitaires aux États-Unis, un Bachelor of Arts (bac +4) en littérature et histoire. Professionnellement, j'ai travaillé en bar-restauration, puis j'ai créé une agence de traduction spécialisée dans le culinaire et l'hôtellerie. Je suis aussi présidente et fondatrice de l'association à but non lucratif ''Pink Ribon Monaco'', aux actions de sensibilisation et dépistage du cancer du sein, depuis 2011. Je vis actuellement à Cap-d'Ail.

Comment avez-vous eu l'idée d'une brasserie ?

Pendant mes études aux États-Unis, j'ai vu le début de l'explosion de la brasserie artisanale. Il y a quelques années, en vacances là-bas, j'ai rencontré un ami de mon mari qui avait monté sa propre brasserie à San Diego. Mon mari et moi nous sommes regardés et l'idée nous est venue en même temps !

Capacité de production de 250 hectolitres par mois

Avez-vous des actionnaires dans la Formule 1 ?

Oui, les ambassadeurs de la marque - Jenson Button, Daniel Ricciardo, Karen Coulthard - ont investi 2,5 ME.

Quelle est la quantité de bière produite en 2018 ?

545 hl (54 500 litres). Notre capacité actuelle est de 270 hl par mois. Avec cette capacité, on pourra peut-être atteindre un chiffre d'affaires de 1,5 ME.

Visez-vous le marché régional, national, voire international ?

Dans un premier temps, nous nous concentrions sur le marché de proximité, notre région, Nice et ses communes limitrophes. Au fil du temps, nous allons nous étendre dans toute la région Sud et le bassin méditerranéen puis en France. Nous sommes actuellement très sollicités au Royaume-Uni, et nous dialoguons avec la Suède.

Comment peut-on vous contacter et goûter votre bière ?

Nous travaillons beaucoup par le biais de Facebook et Instagram. Mis à jour régulièrement, ils nous permettent d'annoncer nos événements futurs. Tous les samedis, nous ouvrons au public pour des visites gratuites de la brasserie, une vente de bière et autres boissons au bar de la brasserie et un food truck assure un service burgers, sandwiches, salades et belles assiettes. Nous organisons aussi un Octoberfest (Fête de la Bière) avec le club Spiridon Alpes-Maritimes, avec une choucroute géante. Sinon, je tache de répondre à tout le monde par mail !

DAVID VINCENT

Blue Coast Brewing Compagny
18, chemin de Saquier, Nice
Tél. 04 97 07 95 08
hello@bluecoastbrewing.com

Les chiffres

7 salariés
620 m² atelier
300 m² bureau et bar
400 m² extérieur
545 hl de bière produits depuis le début de l'année
70 000 bouteilles
+ **800** fûts vendus

Socca Bièra, brassée avec du houblon azuréen

Né au Québec de parents français, Olivier Gasquet est arrivé à Nice en 1998. Il y a ouvert une brasserie-restaurant, rue de France.

« Avant cela, j'avais été acheteur en alcools pour Auchan Bordeaux, j'y ai développé les bières du monde et ma passion pour les bières artisanales », raconte l'entrepreneur qui, installé à Nice, a eu l'idée de fabriquer une bière niçoise.

« J'ai goûté la Pietra corse à la farine de châtaigne. Pour que cette bière soit niçoise, il me fallait un produit local. J'ai pensé à la farine de pois chiche qui est une protéine pure, ça collait parfaitement à la bière. J'avais un petit matériel à l'époque, j'ai dû produire en Belgique pendant deux ans pour faire face à la demande et j'ai créé la société SAS Socca Bièra Nice. Pour moi faire une bière niçoise ce n'est pas simplement assembler à Nice des ingrédients venus d'ailleurs. C'est faire travailler des entreprises niçoises (imprimerie, transport, distribution). C'est aussi participer à la vie associative, culturelle et caritative de la région. C'est enfin, autant que possible, utiliser des ingrédients produits localement ».

Olivier Gasquet dans les serres de houblon à Gattières. (Ph. D.V.)

Et, dernièrement, un heureux hasard lui met la puce à l'oreille : *« Je prenais un café sur la terrasse de la boulangerie les Pains de Castagniers, aux Moulins,* relate le brasseur niçois. *Thierry, des Primeurs de Castagniers, m'indique que, le long de la boulangerie, il y a une haie de houblon sauvage. Je me suis dit : ''du houblon ! Plutôt que de le faire venir de l'étranger, je vais le faire pousser ici''. J'en ai parlé à Jean-Pierre Clerissi, maraîcher à Gattières, qui m'a permis d'utiliser ses serres. En avril dernier, nous avons planté les pieds qui avaient déjà un an et la première récolte de houblon vient d'avoir lieu début septembre avec production dans la foulée d'une bière millésimée au houblon frais ».*

Après le houblon, l'orge !

La culture du houblon est une première dans la région. La Socca Bièra est désormais la plus locale des microbrasseries de la région ! Il ne restera qu'à développer une filière orge sur la région Sud afin que tous les objectifs soient atteints. *« C'est un travail de plus longue haleine qui est sur le point d'être pris en charge par la chambre d'agriculture »* espère Olivier Gasquet qui vend ses produits dans les Alpes-Maritimes et le Var. *« Les consommateurs peuvent trouver la Socca Bièra dans divers points de vente : bars, hôtels, restaurants, épiceries fines et distribution de proximité »*, conclut Olivier Gasquet.

DAVID VINCENT

facebook.com/soccabiera/
site web : www.soccabiera.fr
Tél. 0761131233.
Dégustation le 13 octobre, place Saint-François à Nice, à l'occasion de la journée « Niss'Art de vivre ».

Ne jetez plus vos peaux de banane

Vous pensez que les peaux de bananes ne servent qu'à faire glisser les gens dans la rue ? Détrompez-vous !
Au jardin ou à la maison, elles offrent de belles ressources en servant de fertilisant naturel, produit ménager lustrant et même produit cosmétique.
Alors avant de les jeter, pensez à les recycler.

Au jardin

Elle constitue un engrais de premier choix puisqu'elle regorge de potassium, un élément nécessaire à la floraison et à la fructification des plantes. Coupez la peau de la banane en petits morceaux et enterrez-les au pied des plantes. Les rosiers apprécieront tout particulièrement ce traitement.
Au potager, il suffit de placer au fond du trou de plantation une peau de banane. En se décomposant, elle libérera des éléments nourrissants pour les plantes gourmandes comme les tomates, les aubergines ou les cucurbitacées. Vous pouvez aussi l'enrouler autour de vos jeunes plants. Les peaux de banane sont également de très bons fertilisants. Faites-les tremper pendant quelques jours dans un récipient rempli d'eau, puis filtrez. Il ne vous reste plus qu'à arroser vos plantes avec.

À la maison

Pour redonner un bel aspect au cuir de vos chaussures ou de vos fauteuils, frottez-le avec l'intérieur d'une peau de banane, lustrez ensuite avec un chiffon doux et il retrouvera souplesse et brillance en un clin d'œil ! Le même effet sera produit sur l'argenterie oxydée.
Votre peau apprécie aussi les vertus de la peau de banane, normal, car vous êtes aussi une belle plante ! Dans ce cas, n'utilisez que des fruits bio.
En compresse sur les hématomes ou en application pour bien l'hydrater, vous pouvez essayer.
Et surtout, n'oubliez pas de la manger !

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

Risotto de crozets aux champignons et lard

Ingrédients :

400 g de crozets
250 g de champignons
6 tranches de lard fumé
25 cl de vin sec
75 cl de bouillon de volaille
70 g de Comté
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre

Instructions

Éplucher et ciseler l'oignon. Découper les tranches de lard en lanières.
Rincer soigneusement les champignons et les émincer.
Faire revenir les champignons dans une cuillère à soupe d'huile d'olive jusqu'à coloration. Réserver.
Verser le reste d'huile d'olive dans la même sauteuse (sans les champignons) et faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
Ajouter le lard et les crozets et faire revenir deux minutes.
Recouvrir du vin blanc et faire réduire presqu'à sec a feu vif tout en remuant.
Verser ensuite une louche de bouillon chaud et laisser mijoter à feu moyen en remuant régulièrement pour que tout le liquide soit absorbé.
Ajouter une nouvelle louche et ainsi de suite jusqu'à ce que les crozets soient cuits mais encore un peu *al dente*.
Une fois cuits, ajouter le fromage râpé et rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre.

Le mot de MissBretzel

J'ai fait classique avec l'association lard et champignon, mais libre à vous de faire autrement ! Pourquoi pas gorgonzola / poire ou bien petits pois / ricotta pour une version plus printanière !

RETROUVEZ MISS BRETZEL SUR

rockthebretzel.com
info@rockthebretzel.com

LIVRES

Les coups de cœur de Mag

« Et l'amour aussi a besoin de repos » de Drago Jancar

Maribor, en Slovénie. 1941. Sonja, une jeune étudiante dont le fiancé est retenu prisonnier par les SS qui le soupçonnent de résistance, demande à une ancienne connaissance devenue officier, Ludwig, d'intervenir en sa faveur. Elle ne se doute pas qu'une effroyable mécanique va se mettre en marche et se retourner contre elle.

Dès le début, on entre dans cette partie de l'histoire par le biais d'une photo et l'intrigue ne nous lâche plus. Toute l'horreur de la guerre et ses retombées dans un pays envahi nous prennent de plein fouet. La peur du voisin, les dénonciations, les trahisons, cette violence qui ne demande qu'à surgir dès qu'un groupe pris au piège cherche à reprendre le pouvoir et instaurer ses

lois. Où se situe le mal, où est le bien ? Quel est le sens quand l'idée de revanche dépasse les valeurs humaines, que les anciennes victimes deviennent bourreaux, que la face noire des âmes se révèle.

Drago Jancar, dont le père fut emprisonné par les nazis et qui connut la prison de Tito, ne juge pas.

Avec pudeur et justesse, il pose un regard profondément honnête sur la folie des hommes sans jamais se départir de cette petite lumière emplie de foi en l'autre que personnifient certains de ses personnages.

C'est beau et cruel à la fois, c'est toute la complexité du monde en quelques pages. Jamais totalement désespéré. Magnifique !

Broché : 336 pages
Editeur : Editions Phébus (12 avril 2018)
Prix : 22 euros.

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

Bonne retraite Éric !

Vous le reconnaissez bien sûr. Mais oui, souvenez-vous, vous avez été l'un de ses clients ou vous l'avez croisé dans les marchés.

C'est bien Éric Balducci, le boucher ambulant qui a sillonné les routes du département de Saint-Étienne-de-Tinée à Aspremont en passant par Coursegoules et la vallée de l'Estéron depuis plus de trente-cinq ans.

Aujourd'hui, à 62 ans, il a remisé ses couteaux, plié ses tabliers et rangé son camion rouge et blanc à Cagnes-sur-Mer pour une retraite bien méritée.

Éric en a usé des camions dans son métier d'itinérant, pas moins de quatre ! Et le dernier qu'il a mis en vente a 240 000 kilomètres au compteur. *« L'entretien est primordial, il est comme neuf »*, commente Éric.

Le secret de la longévité du boucher ambulant : la qualité de ses viandes, abats, terrines, jambons, volailles, sans oublier gnocchis, panisses et raviolis et son rapport avec la clientèle, grand sourire aux lèvres qu'il vente, neige ou pleuve. Un moral à toute épreuve et une motivation toujours intacte au service de la clientèle. *« Je vais chez les clients, ce sont des relations qui se créent, il y a de l'amitié et des rapports de confiance »*, explique Éric.

Son menu de jeune retraité, la famille bien sûr, les voyages sûrement, le cinéma évidemment et l'OGC Nice toujours.

Issa Nissa et *baieta* Éric.

La fibre optique poursuit son avancée dans le canton

Les habitants et les entreprises de Levens, Saint-Blaise, Castagniers et Saint-Martin-du-Var vont à leur tour bénéficier du déploiement de la fibre optique. Une bonne nouvelle, annoncée par l'opérateur Orange, en présence des maires des quatre communes concernées. Encore un peu de patience : le service sera effectif en 2019 !

Laurent Londeix, délégué régional d'Orange pour le Sud-Est, s'est montré précis sur le calendrier de raccordement : la fibre sera opérationnelle à Castagniers fin mars, à Levens et Saint-Blaise au cours de l'été, à Saint-Martin-du-Var à l'automne. Le déploiement de la fibre comporte plusieurs phases : les études avec les équipes municipales, l'installation des armoires de rue permettant à l'ensemble des opérateurs de venir proposer leur service, le tirage de la fibre dans les fourreaux. Afin que les habitants puissent bénéficier de ce nouveau réseau, il est important qu'ils communiquent rapidement auprès de leur syndic ou bailleur pour demander le vote du raccordement en assemblée générale. Chaque logement et le client pourra alors sélectionner le Fournisseur d'Accès Internet (FAI) de son choix. Dans les Alpes-Maritimes, Orange a déjà déployé la fibre dans 24 communes pour 360 000 foyers éligibles.

Laurent Londeix présente l'arrivée de la fibre en présence de MM. Antoine Veran (Levens), Hervé Paul (St-Martin-du-Var), Jean-François Spinelli (Castagniers) et Jean-Paul Fabre (St-Blaise).

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 FUNÉRAIRE

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 »

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

Tres caçaires, tres pescaires, tres jugadors fan nòu gus...

Trois chasseurs, trois pêcheurs, trois joueurs ça fait neuf coquins...

A la caça !
Un pauc de vocabulari

lo caçaire >
le chasseur (amateur)
un caçairòt >
un chasseur (occasionnel)
un caçador >
un chasseur professionnel
lo garda-caça >
le garde-chasse
lo braconier >
le braconnier
lo can d'arrèst >
le chien d'arrêt
la tana >
le terrier
la lèbre >
le lièvre
lo perdigau >
la perdrix
Lo sanglier, lo pòrc sauvatge >
le sanglier
la volp, lo reinart >
le renard
lo volpin >
le renardeau
lo lop, la loba, lo lobaton >
le loup, la louve, le louveteau
lo fusiu >
le fusil
la carniera >
la gibecière
èstre a l'aspera, a l'esper >
être à l'affût
èstre a l'agacha >
faire le guet
mirar >
viser
pilhar en dressura >
mettre en joue
faire chic >
rater
s'entornar sensa ren >
rentrer bredouille
un laç >
un lacet
una leca >
un piège
un trabuquet >
un traquenard
la ret >
le filet
pilhar au visc >
engluer
una cartocha >
une cartouche
loplomp >
lachevrotine
la gaudina, la forèst >
la forêt
lu aglans >
les glands
lu bolets >
les champignons
li amoras >
les mûres
li castanhas >
les châtaignes

Au mes que ven per la leiçon vintena!
Au mois prochain pour la vingtième leçon !

Nouveautés 2018

Baby Circus

Cours aérien adulte et yoga aérien : le cours 15€

Clown et expression corporelle

06 74 46 94 27

www.écoledecirquetousenpiste.com

DÉPARTEMENT
DES ALPES-MARITIMES

TOUS EN PISTE
Tourrette Levens

Une rentrée sereine

La rentrée des écoliers aspremontois s'est faite sous l'œil attentionné du maire, Alexandre Ferretti, son premier adjoint, Pascal Bonsignore et certains élus.

Malgré quelques larmes, les 168 bambins ont retrouvé leurs camarades et professeurs dans la bonne humeur.

Prochainement au village

ÉTAT CIVIL

Ils se sont unis, félicitations aux mariés

Le 15 septembre, Annabelle RAMOIN, agent de cinéma et Alexandre PRIOLA, employé commercial

Il a vu le jour
Félicitations aux heureux parents

Gaëtan BREGNARD
Né le 25 août
Fils de Nicolas BREGNARD et Lisa GRENET

La vie du village

Un beau spectacle de fin d'année

Les 15 et 16 juin dernier, Aspremont Danse a donné un spectacle exceptionnel. Des danseurs motivés, la générosité de Marie Pieraccini, la présidente, et le professionnalisme de Gwladys, la professeur de danse ont été les facteurs de réussite de cet événement.
Grâce à leur amour pour les autres, l'envie de donner, ces spectacles au fil des années sont devenus des rencontres entre parents, professionnels et enfants qui ne comptent pas les heures de travail pour offrir à chacun des moments inoubliables faits de bonheur, de simplicité et d'amour.
De la part de Marie et Gwladys, un grand merci à tous les participants bénévoles qui ont fait que ce spectacle soit un succès.

L'exposition « La mythologie grecque » de Jean Brandy a remporté un vif succès

Lors du vernissage le 7 septembre à la chapelle des Pénitents blancs de l'exposition « La mythologie grecque » de Jean Brandy, un hommage émouvant lui a été rendu concernant ses œuvres.
Frédérik et Arnaud Brandy, ses fils, son épouse et un public venu nombreux étaient présents pour admirer cette exposition exceptionnelle, et ce en présence de Monsieur Chaix adjoint à la culture, Charlotte Monier gardienne de la chapelle du Temple, et de Monique Guiglion, adjointe au maire. L'assistance a été invitée à un apéritif offert par la municipalité et servi par le comité des fêtes.

Notez-le

Vendredi 5 octobre
Dédicace du dernier roman de Richard Wild *L'épervier de l'Aspre*. Bibliothèque, à 17h.

Samedi 13 octobre
Concert Gipsy et Pop Rock (voir page ci-contre). Salle Honoré-Trastour, à partir de 19h30.

Samedi 27 octobre
Soirée malgache (voir page ci-contre).
Salle Honoré-Trastour, à partir de 19h. Renseignements et réservations : 0493738379/ 0646726674.

Mardi 23 octobre
Ciné. Salle Honoré-Trastour, à 14h30 : *Destination Pékin*.

Mardi 30 octobre
Ciné. Salle H.-Trastour, à 14h30 : *Yéti et Cie*.

Mercredi 31 octobre
Halloween. Après-midi récréative organisée par les Pitchouns d'Aspremont. Salle H.-Trastour.

La science vous invite à sa fête !

L'édition 2018 de la Fête de la science[1], se déroulera du 6 au 14 octobre dans la région Paca comme partout en France. Et la vallée de la Vésubie ne sera pas en reste grâce à la volonté des bénévoles de l'association Les apprentis pas sages, basée à Belvédère, village où la science sera à l'honneur les vendredi 12 et samedi 13 octobre.

Notez-le d'ores et déjà !

Avec l'aide de partenaires (PARSEC, Les petits débrouillards des Alpes-Maritimes, le parc national du Mercantour), Samantha Lanney-Ricci et son équipe ont préparé un programme plein de découvertes et de richesses pour que la magie de la science tout autant que les merveilles de la nature puissent interpeller de 7 à 77 ans !

Partager les savoirs et les savoir-faire

« Nous donnons un coup de main à l'université Valrose de Nice, qui coordonne l'événement. Nous sommes tous bénévoles et passionnés avant tout. Nous nous débrouillons seuls pour beaucoup de choses. C'est la passion de la science et de comprendre les choses qui nous anime. Et surtout notre envie d'être des médiateurs entre la science et le grand public. Notre but est de faire découvrir la science à tout le monde. Elle n'est pas réservée aux chercheurs vieux et barbus ou à des enfants surdoués (rires). *Notre public, ce sont les ados et les adultes. Nous partageons des savoirs et des savoir-faire. Nous mettons en valeur des démarches scientifiques. On aimerait en finir avec les* « je crois savoir ». *Les gens qui sont dans l'association ont acquis leurs compétences via un cursus différent. Du coup, ils font comprendre les choses d'une manière particulière, simple, ludique et sympa. C'est dépasser les savoirs en s'amusant. Notre démarche est avant tout celle du partage »*, souligne Samantha.

Dans les projets des apprentis pas sages, mais alors pas du tout (!) : des cours de soutien pour les maths, physique ou chimie, pour complémenter le travail des professeurs pour les élèves en décrochage. Et comme dit Samantha *« Il y a encore tellement de choses à chercher… car on ne sait pas tout… »* D'ici là, rendez-vous à Belvédère les 12 et 13 octobre pour fêter la science.

1. Initiée par le ministère de l'Enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation depuis 27 ans, elle est un rendez-vous incontournable entre le grand public et les acteurs des sciences et des techniques.

Vendredi 12 octobre

- Observation du ciel à l'œil nu et au télescope (PARSEC). De 19h à 22h.

Samedi 13 octobre

- Course dans le système solaire. Inscription conseillée le jour même, départ toutes les heures, organisée par Les apprentis pas sages. De 10h à 12h et de 13h à 17h. Départ place de la mairie.
- Planétarium : découvrez les étoiles et les légendes du ciel sous une voute étoilée projetée. Inscription obligatoire le jour même, nombre de place limitées à 25 personnes par séance, organisé par PARSEC. Dans la salle de la mairie. Toute la journée. Et observations du ciel à l'œil nu et au télescope (PARSEC) de 19h à 22h.

La science se fête dans toute la vallée de la Vésubie, du 5 au 13 octobre, dans les communes de Lantosque, Utelle, La Bollène-Vésubie, Roquebillière, Saint-Martin-Vésubie et Valdeblore (pour les scolaires). Vous pouvez retrouvez le programme complet sur fetedelascience.fr/pid35200/recherche.html

Notez-le

Vendredi 12 octobre

Animation jour de la nuit. Conférence-débat sur la sensibilisation à la pollution lumineuse.

Protection de la biodiversité nocturne et du ciel étoilé. Observation au télescope. RDV à l'hôtel du Grand Capelet dans la vallée de la Gordolasque à 20h30.

Réservation obligatoire au 04 93 03 23 15.

Entrée gratuite.

Pour plus d'infos : mercantour-parcnational.fr

Samedi 27 octobre

Polente traditionnelle au clos.

Venez nombreux à ce moment de partage ! 12h : repas, ouvert à tous. 14h : concours de pétanque.

Il est impératif de réserver au 06 60 67 81 48.

EXPOSITIONS

Jusqu'au samedi 29 novembre

Deux expositions sur l'abeille, de la Maison de l'environnement-mairie de Nice : Le monde de l'abeille par Gilles Chevalier, et Le monde de l'abeille par Lionel Verola.

Près de 170 enfants dans les écoles du village

Lundi 3 septembre, le maire, Jean-François Spinelli, accompagné de Jacques Murris, adjoint délégué aux écoles, Isabelle Blain-Descormiers et Fabien Benard, conseillers municipaux ont participé à la rentrée scolaire. Ils ont salué les enseignants, les anciens et les nouveaux.

Puis souhaité la bienvenue aux enfants des écoles des Moulins (94 élèves) et du village (72 élèves).
(Photos DR)

La vie du village

À la découverte des associations

Dimanche 9 septembre s'est déroulée dans la salle des fêtes « Espace des Oliviers, salle Pierrette-Laugier » la journée des associations communales où, tout au long de l'après-midi, Fabien Benard, conseiller municipal, les a présentées une à une avant que ne soit faite une démonstration. Elles ont été nombreuses à avoir participé : le comité des fêtes, l'association les Castagnérenques du 3e âge, l'amicale des sapeurs-pompiers de Castagniers, Fiorot boxing team, le CSAL et ses sections : patchwork, judo, qi gong, chant, aïki shin taïso, aikido, tennis, taekwendo, danse, peinture, cyclisme, gym adulte, yoga ou encore les associations des parents d'élèves de l'école du village et des moulins.

Beaucoup de personnes ou familles se sont renseignées auprès des responsables des clubs pour s'inscrire pour la saison qui débute. Le maire, Jean-François Spinelli, accompagné de Raymond Leautier, adjoint, Isabelle Blain-Descormiers, Christine Dubois et Fabien Benard ont été présents tout l'après-midi et à l'apéritif offert par la municipalité.

Tennis : journée portes ouvertes

La section tennis de Castagniers Sports Arts et Loisirs a débuté sa nouvelle saison 2018/2019 par une journée portes ouvertes le samedi 8 septembre afin d'accueillir les anciens et nouveaux adhérents au club. Ils ont été chaleureusement reçus par les professeurs Jonathan et Caroline ainsi que par le nouvel éducateur Christophe. De nombreuses adhésions d'enfants et d'adolescents ont marqué cette sympathique journée. La présence du maire, Jean-François Spinelli, ainsi que l'adjoint aux sports, Raymond Leautier et Christine Dubois, conseillère, a été appréciée par les membres du bureau et les professeurs fiers que leur travail de fond et leur sérieux soient reconnus par leurs élus.

Les adhésions ont continué le dimanche 9 septembre à l'occasion de la journée des associations qui prouve la dynamique de notre village. Les membres du bureau, Alain, Laurence, Chantal, souhaitent une belle saison aux adhérents du club, conseillés et entraînés par des professeurs diplômés dont les compétences sont reconnues depuis plusieurs années sur un site composé de trois courts neufs dans un environnement magnifique et sécurisé.

Du monde au vide-greniers du CSAL

Le samedi 25 août s'est déroulé sur le parking de l'espace des Moulins le traditionnel vide-greniers en semi nocturne qui a attiré beaucoup de monde dès 15h30. Plus de 40 personnes avaient installé et déballé toutes sortes d'objets, d'habits, livres, jouets, vaisselle, vieux outils... et les chineurs ont pu s'en donner à cœur joie.

Le maire, Jean-François Spinelli, accompagné des adjoints Jacques Murris et Raymond Leautier et de nombreux conseillers municipaux ont parcouru toute la soirée les allées et ont félicité tous les participants, vendeurs et chineurs.

Ils ont également remercié Isabelle Stefani, présidente du comité des fêtes et tous les membres qui ont tenu le coin repas et la buvette.

Un grand bravo aux organisateurs : le club CSAL de Raymond Leautier et Christine Dubois.

Notez-le

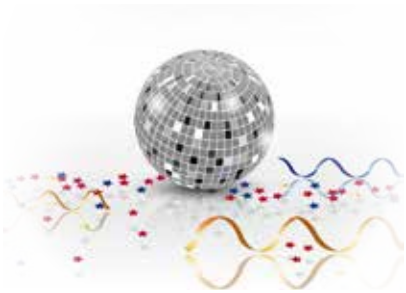
Dimanche 14 octobre

Loto du club du 3e âge, « Espace des Oliviers, salle Pierrette-Laugier », à 15h.

Colomars

au village

Prochainement



Levens

au village

Prochainement

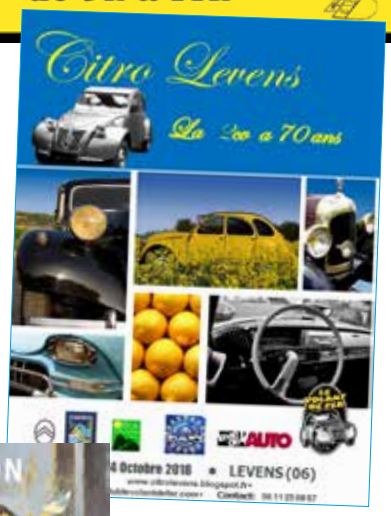
Dimanche 7 octobre
Journée sanglier à la broche au Grand pré de Levens. Organisée par l'association « La Meute » des Orphelins de France. Réservation : 06 31 31 17 06.

Samedi 13 octobre
Conférence « Biodiversité et richesses des Alpes-Maritimes, ou promenade naturaliste en quelques tableaux ». Salle Fuon-Pench à 15h30 (entrée libre). Organisée par l'association « Levens d'un temp de deman ».

Samedi 13 et dimanche 14 octobre
Grand pré de Levens : 13e « Citro Levens ». Rassemblement des anciens chevrons.

Dimanche 14 octobre
- Bourse d'hiver : de 9 h à 17 h, halle du Rivet. Organisé par l'AIPEL. Réservation et informations : 06 03 22 75 00.
- Festival Franz-Liszt : concert à la Maison du Portal à 16h. Prix 15€ par personne. Réservation : 09 62 66 85 84 ou une heure avant le concert.

Samedi 20 octobre
Session niçoise. À partir de 19 h, salle de Fuon-Pench.



Le détail des manifestations sur **www.levens.fr**

Saint-Etienne-de-Tinée
AURON

GEDAR de la TINEE

47ème Foire Concours Agricole de la Tinée

Samedi 6 octobre
à partir de 10h
À St Etienne de Tinée

- Exposition des plus beaux légumes et animaux pour le Concours Agricole
- Animaux de la ferme
- Cuisine traditionnelle et produits locaux
- Foire mensuelle avec de nombreux stands
- Créations artisanales
- Verre de l'amitié
- Métiers anciens
- Présentation de machines agricoles

Renseignements à l'Office de Tourisme
04 93 02 41 96

CRÉDIT AGRICOLE · Groupama · DÉPARTEMENT DES ALPES-MARITIMES · AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE ALPES-MARITIMES

Tineesi

Stade Delaune : une vraie pelouse synthétique

L'été est la saison des inaugurations pour Saint-Martin-du-Var.
Après le giratoire Pasteur au mois d'août, le maire Hervé Paul, - accompagné de Christian Estrosi, président de la Métropole Nice Côte d'Azur, d'Éric Ciotti, député et président de la commission des finances du Conseil départemental et de Marine Brenier, députée de la circonscription, - a coupé le ruban de la nouvelle pelouse synthétique du stade Delaune en ce début septembre. Cette magnifique réalisation était très attendue par toute la population et surtout les 220 licenciés du club de l'ASSM foot.

Deux mois de travaux

Le chantier a duré deux mois et les travaux ont permis d'enlever la vieille pelouse, de reprendre le système de drainage avant la mise en place d'un système d'arrosage et d'installer la pelouse synthétique après la préparation du terrain.
Les cages de football pour jeu à 8 et à 11 joueurs ont été remplacées et clôture et pare-ballons étaient installées tout autour du stade.
Le coût de la réalisation est de 700 000 euros en partie pris en charge par les subventions de la Région (200 000 euros), du Département (100 000 euros) et de la Fédération française de football (2500 euros).

Jeunesse et sport : une politique volontariste

Le maire a remercié particulièrement tous les présidents successifs de l'ASSM qui se sont fortement investis pour la jeunesse saint-martinoise et notamment l'actuel président de la section football, Victor Basile ainsi que le président de l'ASSM, association multi-sports qui fêtait cette année ses 70 ans, Stéphane Lesaint, sans oublier Nathan Savalli, conseiller municipal délégué aux sports, qui s'est tant impliqué pour ce projet.
Cette réalisation s'inscrit dans le cadre d'un vaste plan pour la jeunesse et le sport, après le complexe sportif, le city-stade, les subventions aux associations sportives, les stages multisports pour les ados et enfin les mercredis ski cet hiver.
Et l'ASSM, ne l'oublions pas, c'est aussi de nombreuses autres activités et des dizaines de bénévoles dirigeants et entraîneurs.

Remerciements

À Christian Estrosi, président de la Métropole et président délégué de la Région ; Charles-Ange Ginésy, président du Conseil départemental, Éric Ciotti, député et président de la commission des finances du Conseil départemental ; MM. Ereteo et Ricci (District Côte d'Azur) ; M. Dumas et Mme Ponthus (Parc et Sports) ; M. Cazeaux (Moe TPFi) ; MM. Camérini, Quero, Schiazza, etc.

Saint-Martin-Vésubie

au village

Prochainement

Mercredi 3 octobre

Foire annuelle d'automne

Toute la journée sur la place.

Vendredi 5 octobre

Concours de belote contrée

Ouvert à tous, dotation BASM 50€.
20h, au clos de boules.

Du samedi 6 au dimanche 7 octobre

Week-end hommage à Maurice Ricci, concert de chorales

Organisé par les Chœurs du Mercantour.
Le point d'orgue de ce week-end se déroulera à l'église Notre-Dame de l'Assomption le samedi 6 octobre, à 18h, avec le concert des Chœurs du Mercantour et de son invité italien, le Coro Armonia della Parola de Robilante.

■ Dimanche 7 octobre à midi au sanctuaire de la Madone de Fenestre, concert pique-nique et animation avec danses traditionnelles du Piémont « Current et Ballet… ».

Dimanche 7 octobre

Théâtre : « Ils s'aiment » par la compagnie Alphabet

16h, salle Jean-Gabin.
Entrée 5€/personne.

Vendredi 12 octobre

Concert « Ziggy's Band » tribute à David Bowie

20h30, espace Jean-Grinda.
Entrée libre.

Vendredi 12 octobre

La boutique du commerce

Boutique itinérante qui vient à la rencontre des commerçants pour faire découvrir les technologie de demain (solutions de paiement, outils de fidélisation…).
Toute la journée, place des Allées.
Proposée par la CCI Nice Côte d'Azur.

Dimanche 21 octobre

Théâtre :

« Monsieur et la reine mère » par la compagnie Antonin Artaud

16h30, espace Jean-Grinda.
Entrée libre.

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

Renseignements
à l'office de tourisme
au 04 93 03 21 28
et sur
saintmartinvesubie.fr

.../...

Prochainement au village

Samedi 13 octobre

Une belle journée et grande braderie des commerçants

Faites un selfie avec vos commerçants, postez le sur facebook sur la page dédiée @Une belle journée06 avec le #saintmartinvesubie et le # nom du commerce et gagnez une croisière* ! Opération organisée par la CCI Nice Côte d'Azur en partenariat avec 17 villes et 11 fédérations des commerçants du 06.

**Un tirage au sort permettra au client de gagner une croisière en Méditerranée pour deux personnes.*

Journées du patrimoine

Savoir d'où l'on vient pour comprendre où l'on va, une phrase hautement symbolique. Connaître ou reconnaître nos ancêtres, remonter leur histoire et par voie de conséquence la nôtre, telle est la passion des membres bénévoles de l'association de Généalogie des Alpes-Maritimes qui sont intervenus lors des Journées du Patrimoine et qui ont fait partager et découvrir un passé personnel au public.
Lors de cette séance, un livret sur les Poilus de Saint-Sauveur-sur-Tinée réalisé grâce au projet Bleuets 06 a été remis au maire.
Un livret émouvant retraçant les fiches militaires des soldats de notre commune partis au Front.
Le patrimoine du village est riche et intéressant, chapelles, église, four communal et moulin en fonction… Les visiteurs ont pu l'apprécier en cheminant dans les ruelles et places pavées lors de ces Journées du p atrimoine.

Notez-le

Samedi 27 octobre

CONCERT

À 16h, en l'église Saint-Michel de Saint-Sauveur-sur-Tinée, le Centre musical Méditerranéen et la chorale de Saint-Étienne-de-Tinée donneront un grand concert. Un moment musical exceptionnel et offert à tous

Dimanche 28 octobre

CENTENAIRE 14/18

Saint-Sauveur-sur-Tinée célébrera le Centenaire de la fin de la Première guerre mondiale 14/18. Moment privilégié cette célébration du Centenaire permet la transmission de l'histoire locale et des mémoires familiales.
Plus aucun survivant pour raconter, c'est à nous, aux générations suivantes de transmettre.
Rendre hommage à tous ces hommes partis au Front est un devoir.
C'est pourquoi, ensemble nous honorerons nos soldats, morts pour notre Liberté.

Au programme :

- 10h30 : messe en l'église Saint-Michel
- 12h : défilé et reconstitution du sixième bataillon des chasseurs alpins de Nice en tenue d'époque. Participation de la fanfare italienne « Alpini d'Impéria ».
- 12h30 : dépôt de gerbes au monument aux Morts et lecture des noms par les enfants de Saint-Sauveur.
- Exposition de photos de soldats de Saint-Sauveur partis au Front et de leur état de service.

Nous vous espérons très nombreux pour cette journée en hommage à ceux qui sont partis combattre pour notre liberté.

AGENDA

OCTOBRE

18es Rencontres photographiques

Jusqu'au 7 octobre
Salle des fêtes, espaces culturel et Chubac
Programme sur tourrette-levens.fr

Rando challenge départemental

Samedi 13 octobre - Village

Soirée daube polenta

Samedi 20 octobre
20 h - Salle des fêtes
25 € - AOTL Foot : 06 13 40 42 46

14/18 le Centenaire

Exposition
« Commémorer la Grande Guerre »

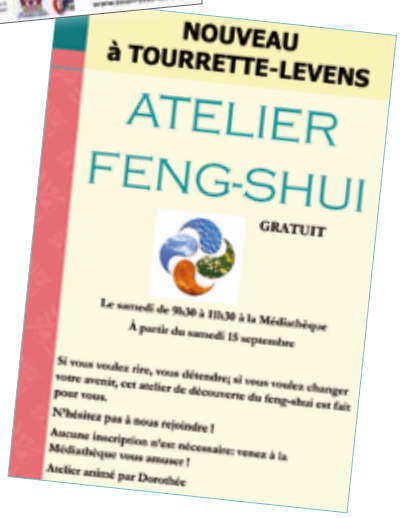
Vernissage : samedi 27 octobre à 18 h
Du 20 octobre au 18 novembre
Espace culturel ouvert du mardi au dimanche de 14 h à 18 h - Entrée gratuite

Théâtre « La poupée soldat »

Samedi 27 octobre
16 h - Salle des fêtes
Entrée gratuite

Halloween au château

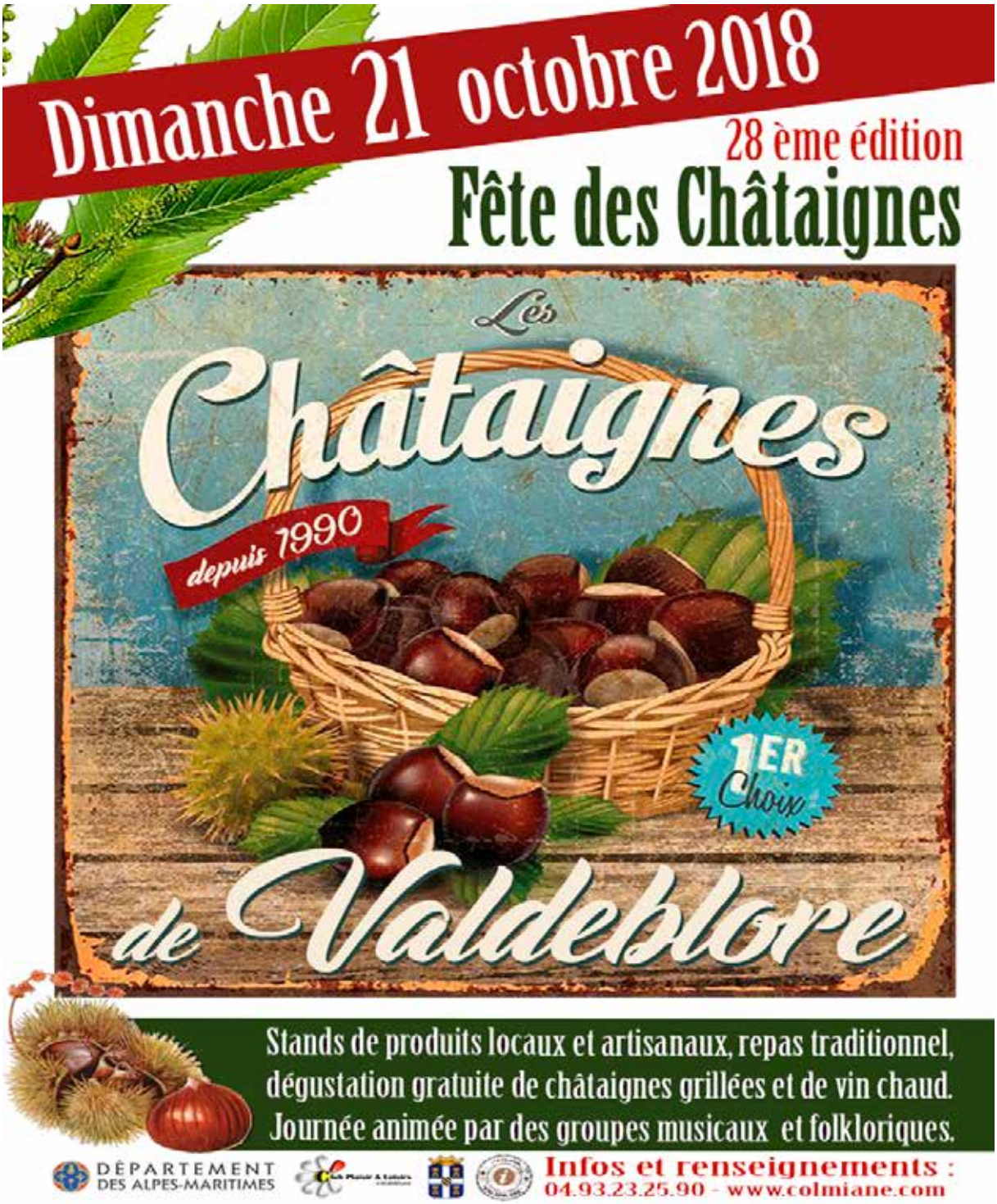
Mercredi 31 octobre
18 h - Château
Chasse au trésor, spectacle de feu, boom des monstres
Places limitées
Réservation en mairie ou au château
Tél. 04 93 91 03 20



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

www.tourrette-levens.fr

TOURRETTE-LEVENS
MERCREDI 31 OCTOBRE 2018
Halloween
AU CHATEAU
Gratuit
18h - Chasse au trésor
18h30 - Nouveau spectacle de feu
19h - Boum des monstres
Distribution de bonbons
Lots à gagner
Buvette sur place
Places limitées
Les réservations sont recommandées
et seront prioritaires à l'entrée.
* Tickets à retirer en mairie ou au château
Les Compagnons de la Courrendelle
infos : 04 93 91 03 20 - tourrette-levens.fr


Dimanche 21 octobre 2018
28 ème édition
Fête des Châtaignes
Les
Châtaignes
depuis 1990
1ER Choix
de Valdeblore
Stands de produits locaux et artisanaux, repas traditionnel,
dégustation gratuite de châtaignes grillées et de vin chaud.
Journée animée par des groupes musicaux et folkloriques.
DÉPARTEMENT DES ALPES-MARITIMES
Infos et renseignements :
04.93.23.25.90 - www.colmiane.com

Les rendez-vous d'octobre

Sorties proximité

Les élus trinitaires viennent à votre rencontre :
- samedi 13 octobre, à 10h, place Pasteur.
- lundi 15 octobre, à 10h, aux Hautes-Vignes ; 10h30 mur d'escalade ; 11h Négron ; 11h30 square Bertagnia ; 16h école du Chêne-Vert.
- mardi 16 octobre, à 10h rives du Paillon l'Oli ; 11h Paillos ; 15h Mollet – Accossato ; 16h école Denis-Delahaye.
- mercredi 17 octobre, à 11h30 au collège ; 15h30 cité du soleil ; 16h stade du Rostit ; 16h30 microsite Hauts-de-la-Trinité.
- jeudi 18 octobre, à 10h, au Figour ; 10h30 vallon de Laghet ; 11h sanctuaire de Laghet ; 11h30 Spraes ; 15h Terre d'Eze ; 16h école La Plana.

Commémoration

Toutes les familles dont les noms figurent sur les monuments aux Morts de la commune de La Trinité (Laghet et square Barbero) sont cordialement invitées aux cérémonies commémorant le centenaire de l'armistice de la Grande Guerre 1914-1918 qui se dérouleront dimanche 11 novembre à 10h30 à Laghet et 11h30 au square Barbero.

CCAS

Depuis peu, le CCAS de La Trinité modifie ses horaires d'accueil au public.
Désormais, l'ouverture se fait du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h à 16h30. Permanences Isabelle Martello au CCAS, les 16/10, 06/11, 27/11 et 08/12. Sur rendez-vous au 04 93 27 64 40.

Animations de la médiathèque

■ Samedi 6 octobre, de 10h à 12h, partage et papotage, rencontre-échanges entre parents et professionnels sur le thème « Le jeu, les jeux, les jouets ».

■ Samedi 13 octobre, à 11h, FilaPhilo « L'aventure, c'est l'aventure ? » et à 15 h, yoga, méditation sur inscription.

■ Du 24 au 28 octobre, exposition de figurines fantastique historique, « Notre monde bien spécifique », par l'association les chevaliers de la Baie des Anges (visible aux horaires d'ouverture de la médiathèque). Vernissage vendredi 9 novembre, à 18h30. Cours d'initiation à la peinture sur figurines à 10h30 les mercredis 24 et 31 octobre et les samedis 27 octobre et 10 novembre (sur réservation).

■ Jusqu'au 27 octobre, exposition interactive « Le Royaume ». Plongez-vous dans l'univers médiéval drôle et décalé d'un petit royaume….

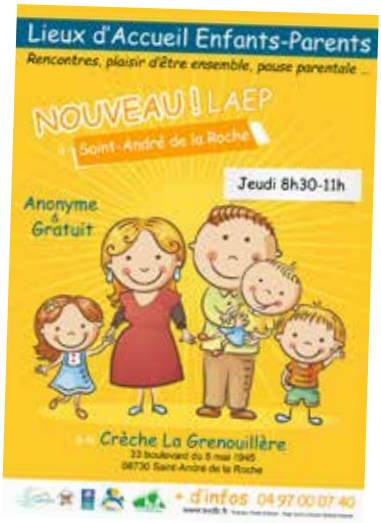
Infos complémentaires, www.mediatheque4chemins.fr ou 04 93 27 20 27.

Inauguration

Le parc sportif et de loisirs du Rostit situé à la cité du soleil est inauguré mercredi 17 octobre à 16h30.

Un nouvel LAEP à Saint-André de la Roche

Le lieu d'accueil parents-enfants (LAEP) a ouvert ses portes le 13 septembre à Saint-André de la Roche. Au sein des locaux de la crèche La Grenouillère, les accueillantes reçoivent chaque jeudi, de 8h30 à 11h, familles, futures mamans et enfants de moins de 6 ans. L'ouverture de ce nouvel espace dédié à la parentalité porte donc à quatre le nombre de LAEP gérés par le SIVoM Val de Banquière. Pour rappel, les lieux d'accueil enfants-parents s'adressent à tous les enfants de moins de 6 ans, accompagnés d'au moins un de leurs parents ou d'un adulte responsable.
Y participent des professionnels de la petite enfance, des artistes et des animateurs en qualité d'accueillants. Ils



offrent un espace de plaisir, de parole, de rencontre et d'échanges pour favoriser la relation enfant-parent, valoriser les compétences, favoriser l'épanouissement des parents et des enfants, et permettre aux parents de partager leurs préoccupations concernant l'éducation avec les accueillants.
L'accès aux lieux d'accueils est entièrement libre, gratuit et anonyme. Les parents peuvent cependant apporter une contribution qui sera appréciée (un gâteau, un air de musique, une histoire). Basés sur le principe du plaisir, les lieux d'accueil enfants-parents proposent un espace et un temps entre parents et enfants autour d'une activité ludique ou non.

Les autres lieux d'accueil parents-enfants

Les trois autres lieux d'accueil enfants-parents sont situés à Castagniers, La Trinité et à Tourrette-Levens.

LAEP Li Calinous La Trinité

Deux accueils par semaine sont proposés :

- Le lundi matin : de 9h30 à 11h30, au sein du Pôle Petite Enfance de la Trinité. L'accueil se fait dans une salle adaptée aux plus petits, permettant aux enfants et aux parents de jouer, partager et échanger.
- Le mercredi après-midi : de 14h30 à 16h30, l'accueil se fait en fonction d'un programme de rencontres ludiques, culturelles ou encore sportives organisées dans différents lieux de la commune (le lieu de rendez-vous est précisé dans le programme).

18, chemin de L'olivaie
06340 La Trinité
Tél. 04 93 01 65 86/06 72 01 58 22
Mail : laep.trinite@svdb.fr

LAEP À L'Unisson Tourrette-Levens

Le lieu d'accueil enfants-parents de Tourrette-Levens fait partie du pôle Petite Enfance où se côtoient la crèche, la ludothèque et la Protection Maternelle et Infantile (PMI).
Le LAEP est ouvert les mardis après-midi de 16 h à 18 h.

À L'Unisson
Pôle Petite Enfance
71 chemin St Sébastian
06690 Tourrette-Levens
Tél. 04 92 14 84 10
Mail : laeptl@svdb.fr

LAEP « La Barboteuse » : Ateliers Enfants-Parents des samedis - Castagniers

Avec les ateliers enfants-parents des samedis de « La Barboteuse », le LAEP de Castagniers propose, un samedi sur deux de 10 h à 12 h 30, des activités ludiques, artistiques, et culturelles facilitant les relations et les interactions entre enfants et parents.

« La Barboteuse »
4648, route de la Loubière
06670 Castagniers
Tél. 04 93 08 35 09/06 19 71 39 74
Mail : reseau.parentalite@svdb.fr

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

Tous en route pour la sécurité routière

Sujet constamment d'actualité, la prévention routière sera au cœur de la journée organisée le 13 octobre par le SIVoM Val de Banquière.

Un projet aux objectifs multiples : informer, mobiliser et surtout sensibiliser sur les évolutions de la sécurité routière. Baptisée "Tous en route", cette action prendra place de 13h à 17h, autour de l'hôtel de ville de Saint-André.

Pour l'occasion, plusieurs acteurs professionnels du territoire seront présents, à l'intérieur d'un "village" de la sécurité routière qui comprendra différents stands.

Sapeurs-pompiers, brigade de gendarmerie, auto-école et associations de prévention routière proposeront ainsi divers ateliers, pour sensibiliser les futurs usagers de la route à ses risques et ses dangers.

Si la journée est ouverte à tous, l'accent sera tout de même mis sur l'information des plus jeunes, avec la présence attendue de plusieurs maison des jeunes du territoire du SIVoM.

Alcool et stupéfiants : jamais au volant

La journée se veut à la fois ludique et pratique, avec des animations comme le simulateur de conduite, l'utilisation du défibrillateur, le mini-parcours deux-roues ou encore le crash test en situation réelle qui aura lieu à 16h ; mais aussi propice à la discussion et aux échanges via des conférences, la sensibilisation aux dangers de l'alcoolémie et des stupéfiants, des informations sur le permis ou la tenue du motard. Les participants ayant réussi à visiter tous les stands pourront obtenir, à la fin de la journée, leur diplôme de sécurité routière.

Plusieurs ateliers seront ainsi focalisés spécifiquement sur les conducteurs de deux-roues.

Car si la mortalité est en baisse sur les routes ces derniers mois, cette diminution concerne essentiellement les automobilistes et les piétons. Alors que les mortalités des motocyclistes et des cyclistes sont les plus fortes relevées ces cinq dernières années.

En 2017, les usagers de deux-roues motorisés étaient d'ailleurs les plus touchés par la hausse de la mortalité sur la route. D'où la volonté d'informer en priorité les 11-17 ans des risques et des précautions à prendre pour la conduite d'un scooter ou d'une moto.

À terme, cette action se veut être le point de départ de plusieurs manifestations autour de la prévention routière, portées par les jeunes des MDJ du SIVoM tout au long de l'année.

LE SIVOM VAL DE BANQUIÈRE RECRUTE

- Une assistante maternelle pour la crèche familiale de La Trinité
- Des animateurs/trices – périscolaire
- Un(e) animateur(trice) / Agent de médiation sociale
- Des aides à domicile pour son Pôle des Services d'Aide à la Personne

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

Boucle Valberg-Roubion :

Sur une piste au-dessus de Beuil avec, en arrière-plan, le mont Mounier. (Ph. D.V.)

En plus du Bike Park pour le VTT enduro, Valberg propose de nombreuses pistes de randonnées. De plus en plus de vététistes profitent de la discipline, boostée par l'arrivée du VTT à assistance électrique.

« Depuis l'avènement du VTT AE, les sorties familiales ont connu un gros boom, indique Alain Santi, responsable des sports de Valberg et traceur des itinéraires d'enduro et de randonnées. *Alors, il a fallu cadrer l'activité. Du fait de l'héritage pastoral, le territoire est constellé de nombreuses parcelles privées ».*

Les randonnées se sont effectuées d'abord sur Valberg, puis vers Beuil et, depuis 2017, une liaison entre Roubion et Valberg a été créée. *« Il s'agit d'une boucle de 42 km. Ce n'est pas un parcours sportif, mais assez long et comprenant des endroits assez techniques. C'est pourquoi nous l'avons identifiée ''noire'' afin de prévenir les gens que ce n'est pas facile ».*

Il est conseillé d'essayer d'abord un parcours bleu

En effet, s'il y a aussi des passages routiers, sur pistes roulantes, en sous-bois et sur des sentiers, il y a aussi des passages trialisants, des pentes assez fortes et des montées difficiles. Le dénivelé positif est de 1 900 m. Le point le plus haut est la Tête de Pierrous à 2 000 m, le plus bas est Roubion à 1 200 m.

« Valberg est une station familiale, mais ce n'est pas un parcours familial, insiste Alain Santi. *Pour effectuer cette boucle, il faut un minimum de niveau en VTT. Il est conseillé d'essayer d'abord un parcours bleu ».*

Pour effectuer ces 42 km, dont le parcours est indiqué par une signalétique, on peut mettre entre 3 h 30 et 6 heures, tout dépend du niveau du vététiste et du VTT. Les traversées des villages permettent de créer des échappatoires.

Les vététistes fatigués peuvent rentrer à Valberg par la route. Enfin, il est possible de déjeuner ou de se désaltérer dans les restaurants des villages traversés.

DAVID VINCENT

L'essai du néophyte

« J'ai testé le parcours sur une partie facile, entre Valberg et Beuil. Je ne suis pas adepte du vélo mais j'ai toujours fait du sport. J'ai été bluffé par la facilité d'utilisation du VTT AE. Il suffit de passer les vitesses au guidon, de régler la puissance de l'assistance électrique et on se surprend à monter des côtes sans douleur. Effectuer les 45 km est très possible à condition d'avoir une certaine maîtrise de l'engin. On trouve des montées ou descentes avec des pierres dans des chemins étroits. Même si on ne force pas, il faut tout de même pédaler et tenir le guidon. Après deux heures de VTT, on a mal au postérieur, aux avant-bras et aux épaules. Mais quel plaisir de rouler en pleine nature, entre 1 200 et 2 000 m d'altitude, avec vue sur les villages et les montagnes environnantes. Un grand moment de bonheur !

Merci à Rémi Bienvenu, adjoint au Service des sports de Valberg, qui m'a accompagné sur une partie de la boucle.

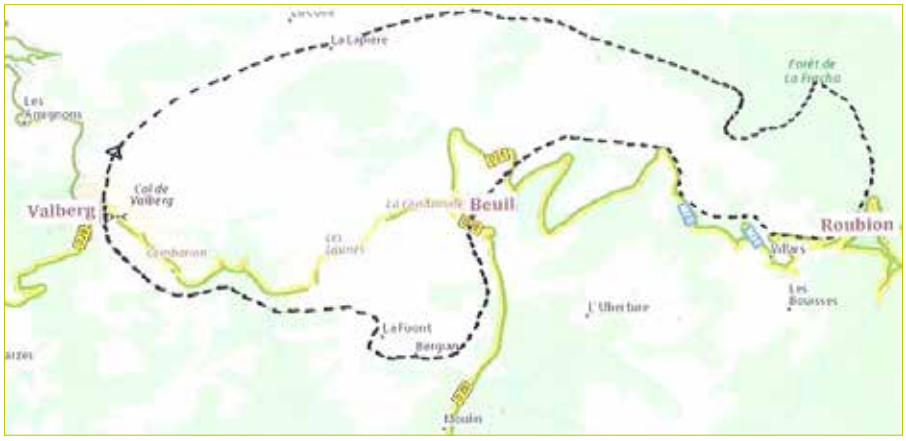
42 km sans (trop) souffrir

Traversées de villages, pistes, chemins, alpages

On entame le parcours par la route au-dessus de Valberg, puis on redescend sur une piste et des chemins vers Roubion.
On traverse le village et on reprend la route. Ensuite, une piste nous fait arriver à l'arrière de l'auberge Quintessence au col de la Couillole. Puis, on prend la direction de Beuil. On emprunte un itinéraire bucolique à travers forêts et alpages et on débouche à l'arrière de Beuil qu'on traverse entièrement. On prend la Condamine, la piste des bergers avec vue sur Beuil et les Bergians dans les alpages et les vaches.
On passe le collet de Guérin et on revient à Valberg par le Chaï. ***D.V.***

Renseignements :
Office de tourisme de Valberg.
Tél. 04 93 23 24 25.

Le parcours Valberg-Roubion-Valberg



En haut, à gauche, un passage parmi les vaches.

Ci-dessus : dans les ruelles de Beuil, sur la piste vers Valberg et une vue du village de Roubion. (Photos D.V.)

Le Lac Niré

Au départ de la Gordolasque, parking du Countet (1 690m)

Description

La haute vallée de la Gordolasque est bordée au nord par le Gélas, la Malédie et le Clapier, sommets transfrontaliers des Alpes-Maritimes dépassant les 3000 mètres d'altitude.

Parmi les nombreux lacs naturels situés dans le massif du Mercantour, le lac Niré issu de la fonte des glaciers à l'ère quaternaire est niché au pied de la tête du lac Autier et de la cime Niré. Son accès se fait en partie par le GR52 qui le borde en rive droite du vallon du Chamineye permettant le franchissement de la baisse du Basto pour se rendre dans la vallée des Merveilles.

Dans cet univers cristallin les chamois et bouquetins sont légion et vous accompagneront lors de votre randonnée.

Itinéraire

Du parking du Countet (1 690 m - b.411), suivre le tracé de la piste en rive droite du vallon de la Gordolasque, menant à la cabane qui servit pour le tournage initial du film *Belle et Sébastien*. Le sentier est bordé de gros blocs hiératiques servant à la pratique de l'escalade.

Poursuivre et rentrer en zone cœur du parc national du Mercantour et progresser jusqu'à la cascade de l'Estrech (b.413). Traverser le torrent, atteindre la balise 414 et continuer à gauche sur le sentier faisant l'objet de travaux annuels de restauration par le Département.

Après plusieurs lacets, franchir le mur des Italiens, ouvrage défensif protégeant la haute vallée de la Gordolasque, italienne à cette époque.

Par une légère descente, traverser à nouveau le torrent par un passage à gué, poursuivre par un petit raidillon menant à un vaste replat (zone humide protégée par une clôture limitant l'accès aux chevaux).

Rejoindre le GR52 à b.416, le suivre pour arriver en rive droite du lac de la Fous que l'on contourne avant de franchir le vallon du Clapier et par un beau sentier empierré gagner le refuge de Nice (b.417).

Franchir un petit collet au-dessus du refuge, descendre dans le vallon de la Fous (b.418), le traverser sur une passerelle neuve et s'élever en empruntant le GR52 qui mène à la baisse du Basto.

Atteindre rapidement le lac Niré qui se découvre en contrebas du chemin.

Accès routier

Depuis Nice (aéroport), remonter la vallée du Var par la RM 6202 jusqu'à Plan-du-Var, puis la vallée de la Vésubie (RM 2565) et la suivre jusqu'à Lantosque. Parvenu à la hauteur de Roquebillière, prendre à droite la route de Belvédère et de la Gordolasque (RM 171) jusqu'au hameau de Saint-Grat, puis à son terminus le parking du Countet.

Fiche technique

Durée : 5h A/R
Dénivelé : +795 m / -795m
Cartographie spécifique :
Vallée de la Vésubie TOP 25
n° 3741 OT
RANDONNÉE MOYENNE

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

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

Vrai ou Faux ?

Sept idées reçues passées en revue pour bien prendre soin de nos ongles

Les ongles n'ont pas besoin d'être hydratés

FAUX. Au même titre que la peau ils doivent être hydratés. On utilise pour cela une crème spécifique pour les ongles (ou les mains) que l'on masse sur chacun d'entre eux sans oublier les cuticules. Des ongles bien hydratés seront en meilleure santé et pousseront plus vite !

Mieux vaut couper les cuticules

FAUX et **VRAI**. Les cuticules sont des petites peaux situées à la base de l'ongle qui le protègent de l'humidité et empêchent les bactéries de pénétrer jusqu'à la racine. Elles sont essentielles pour prévenir les infections et autres mycoses.
En les arrachant sans précautions d'hygiène le risque de se faire mal est couplé à celui de la contamination bactérienne. Le mieux et de les repousser doucement avec un bâton de buis après les avoir ramollies à l'eau tiède et de les couper avec précaution si elles sont trop importantes.

L'huile de ricin favorise la pousse des ongles

VRAI. L'huile de ricin a de nombreuses vertus. Riche en acides gras et en vitamine E, elle se révèle un véritable allié ! Appliquez massez jusqu'à pénétration cette huile pour aider le renforcement et la pousse de vos ongles. Cette astuce vaut également pour les cheveux, les cils et les sourcils.

Les taches blanches sont dues à un manque de calcium

FAUX. Si c'est ce que l'on vous a fait croire depuis votre plus tendre enfance et que vous avez bu des litres de lait pour les faire disparaître, il est temps d'arrêter ! Ces taches ne sont pas dues à une carence en calcium mais liées à de petits chocs, qui ont altéré localement la plaque de l'ongle.

Les ongles se dédoublent à cause de carences

VRAI. Le dédoublement peut résulter d'une carence en fer mais aussi d'une mauvaise tolérance à l'eau (douche trop chaude ou mains trop fréquemment lavées) ou aux produits détergents. Ils peuvent également être causés par de micro-chocs quotidiens, comme le martèlement des ongles contre le clavier de l'ordinateur.

Le citron aide à blanchir les ongles

VRAI mais… le citron a tendance à ne traiter qu'en surface. Si les ongles peuvent blanchir un peu, l'effet ne sera qu'éphémère. Attention donc à ne pas le faire trop souvent ni trop longtemps car le jus de citron, acide, va les ramollir.

AVENTURE

Jean-Jacques Clarasso : de Nice à Tokyo en triporteur !

Après son périple en Laponie, en février 2017, lors de la Rovaniemi Arctic Winter Race, une course à vélo disputée dans des conditions polaires (voir *VieVillages* de février 2017), l'aventurier d'Aspremont, Jean-Jacques Clarasso, à 57 ans, s'est lancé un nouveau défi : rallier Nice à Tokyo en triporteur !

« Au retour de Laponie, je me suis senti fatigué et un cardiologue a alors constaté que j'avais un ventricule endommagé, explique le chef de projet dans la fonction publique à Monaco. *J'ai été opéré et je suis porteur d'un défibrillateur autonome implantable. Je ne peux plus faire de sport et je suis en invalidité ».*

Mais ce baroudeur a tout de suite voulu rebondir et partir pour une nouvelle aventure, cette fois avec un moyen de locomotion original : *« J'ai connu un Italien qui est parti en Laponie avec un triporteur. Je me suis dit génial ! J'ai toujours eu l'idée de traverser l'Europe et l'Asie à vélo,*

je voulais faire Pékin-Nice. Profitant de la Coupe du monde de rugby, qui a lieu au Japon du 20 septembre au 2 novembre 2019, je me suis dit que c'était l'occasion d'y aller dans le sens Nice-Tokyo en triporteur ».

Sympathie et curiosité

Son triporteur est un Ape 50 Piaggio avec un coffre d'1m³ derrière pouvant porter 120 kg maxi. *« Au dessus, j'ai installé une tente de toit de 17 kg, pour pouvoir dormir sur la route. Par rapport au vélo, il y a un guidon, c'est un petit véhicule qui roule à vitesse modérée (40 km/h), qui attire la sympathie et la curiosité des gens. Il facilite l'hospitalité ».*

Partant en janvier d'Aspremont, Jean-Jacques Clarasso prendra la direction du soleil levant : *« Je ferai 500 km par semaine avec un maximum de 150 km par jour. Cela fait 2 000 km par mois, soit 16 000 km en huit mois. Je traverserai l'Italie, la Croatie, l'Albanie, la Bulgarie, la Grèce, l'Azerbaïdjan, le Kazakhstan, l'Ouzbekistan, la Chine, la Corée et le Japon ».* Arrivé au Japon, ce passionné de ballon ovale, assistera à quelques matches de la Coupe du monde de rugby. *« Ensuite, soit je reviendrai en avion ou je continuerai mon voyage… »,* dit-il énigmatique.

Sur son parcours, Jean-Jacques Clarasso sera suivi par sa nièce Julie Guignier, chef opératrice, qui le filmera. Ainsi, le verra-t-on peut-être à la télévision lors de la Coupe du monde.

« Mais j'aimerais trouver une école pour partager cette aventure avec des élèves, pour éveiller leur curiosité et déclencher des vocations », conclut cet aventurier insatiable.

DAVID VINCENT

Les chiffres

15 000 km
15 pays à traverser
150 sites classés
8 mois de voyage

Sur le parcours, entre Nice et Tokyo, une cinquantaine de sites classés au patrimoine mondial de l'Unesco.

Laurie, la chimiste qui murmurait à l'oreille des chevaux

Une jolie tête bien faite. C'est sans doute un peu court pour décrire Laurie Coromines, jeune Levensoise de 23 ans, fraîchement diplômée d'un master Foqual (Formulation Qualité et Analyse). Un parcours qu'elle a mené tambour battant depuis son bac S, sa licence puis son master de chimie. Le propre de ce master, c'est qu'il se fait en alternance entre l'université et le monde professionnel durant une année. Les douze derniers mois, la jeune femme a planché sur un travail qui lui tenait particulièrement à cœur puisqu'il concerne les chevaux : le développement d'une formulation d'aromathérapie olfactive.

Ah oui ! On a oublié de vous dire que le cheval, Laurie baigne dedans depuis ses huit ans.

La cavalière a tout essayé, équitation américaine, avec son *« Franckynou d'amour »* qui est aujourd'hui atteint d'un grave emphysème, le saut d'obstacle, et encore et toujours le dressage avec Schutz, son nouveau *« bébé »*. Quel rapport entre le master obtenu par Laurie et ses chevaux ? Tout simplement la recherche !

« Durant les périodes d'alternance où nous travaillons en entreprise, nous avons eu des travaux de recherche à faire avec mon binôme Matilde.

J'ai effectué un projet de formulation en partenariat avec la société n-tekit, dirigée par Nicolas Gay[1], le fondateur, et Jean Galinowski, son associé. Cette entreprise, en cours de création, travaille sur le premier inhalateur miniature autonome d'huile essentielle du marché, spécialement développé pour le cheval. Ce qui ouvre la voie à de nouvelles perspectives encore méconnues dans le domaine de la prévention naturelle des troubles équins ».

Un projet de développement de formulation d'aromathérapie olfactive qui tenait à cœur Laurie, compte tenu de la maladie de son *« Franckynou »*.

Un large champ d'applications

« On utilise souvent l'aromathérapie pour l'homme, mais elle peut aussi être intéressante dans le milieu vétérinaire. Notre projet de formulation sera commercialisé sous la forme d'un petit dispositif olfactif, pratique et peu onéreux, qui se place dans la cavité nasale du cheval, sans être intrusif. Il permet de soulager les maux respiratoires et compléter les traitements d'aérosolthérapie standards uniquement par l'inhalation des principes actifs des huiles essentielles, sans entrer en contact avec la peau ou les muqueuses respiratoires de l'animal. Et il n'entrave pas sa liberté de déplacement, éliminant un facteur de stress », explique Laurie. *« Notre choix s'est porté sur l'huile essentielle d'Eucalyptus car elle présente des propriétés expectorantes et décongestionnantes. Mais on peut élargir le champ des applications, des huiles pour les problèmes de stress, de digestion... »*, souligne la chimiste cavalière.

Dans quelques mois, les amoureux des chevaux devraient voir cette thérapie douce et naturelle arriver sur le marché des soins équins. Le brevet est déposé et la production lancée.

Et pour quelques dizaines d'euros, votre compagnon pourra profiter d'une petite séance d'inhalation bénéfique à tout point de vue...

BRIGITTE DARBOT

1. Nicolas Gay, expert en aérosolthérapie équine, alors à la recherche d'un emploi, fait le pari d'investir dans ce qu'il percoit etre un besoin naissant dans le bien-être respiratoire préventif. Avec l'idée d'une interface innovante. Il décide de mener une étude de marché approfondie à l'échelle mondiale. Il élabore un business plan détaillé et le précise dans le cadre du programme « PME Innovation » de l'IRCE à Nice. Il décide également d'élargir ses connaissances médicinales en se formant à la naturopathie. Ainsi naît n-tekit en 2017, société dédiée au bien-être animal.

Un grand frisson en Aubrac sauvage et reposante

Où sommes nous vraiment : dans les prairies mongoles balayées par le vent, au milieu de la verte Irlande sauvage ? Pas du tout, nous voici en Aubrac, à cinq heures d'autoroute de Nice, sur un plateau du Massif Central culminant à un petit 1 300 mètres d'altitude, mais dont les conditions météo sont proches d'un bon 2 000 mètres de nos Alpes... Autant dire au bout du monde, dans un paysage vallonné, parcouru par des ruisseaux vif argent, ponctué par des hêtres majestueux sous lesquels vont s'abriter du soleil les vaches de race Aubrac. Leurs yeux sont entourés d'un trait noir, on les croirait maquillées pour aller danser, elles sont fortement cornées. Heureusement, elles sont placides ; les taureaux, jolis bébés, peuvent dépasser les 1 300 kilos...

Se perdre sur les chemins de l'Aubrac... (Ph. M.B.)

Ici, c'est la Lozère profonde. Le département le moins peuplé de France, avec la Creuse. Mais le Cantal, l'Aveyron et la Haute-Loire ne sont pas loin et se taquinent au col des Trois-Evêques. Nous sommes donc au milieu de nulle part. Enfin si, dans une contrée à la beauté âpre, absolue, épargnée du modernisme. Faute de repères, on peut s'y perdre, à moins de croiser l'un des nombreux GR ou le sentier de Saint-Jacques-de-Compostelle, qui offre sa plus belle portion entre Le Puy-en-Velay et l'abbaye de Conques. En été, se perdre, cela prête à rire. En hiver, la « cloche de tourmente » remet les idées en place et sert à donner un point de repère lorsque le blizzard glacial transforme le paysage en ouate cotonneuse. Danger ! Le vent pousse la neige sur les murets en pierres, des congères barrent les routes...

Au bout d'une voie improbable, près du lac de Born où ce bon François 1er venait dit-on chasser les hérons, un « buron » ressemble à une maison du village d'Astérix. C'est l'un des restaurants de la famille Bastide, dynastie locale. Oubliez le taux de cholestérol et lâchez-vous sur les spécialités : une pièce de viande Aubrac accompagnée d'aligot (50% pommes de terre, 50% tomme de vache), une trufade (version auvergnate de la pizza en plus roboratif), une tarte aux myrtilles en saison, sans oublier une belle escalope de Laguiole, le fromage du pays.

Laguiole, justement, et ses célèbres couteaux. Mais aussi plus au nord Saint-Flour, altière cité battue par les vents et construite dans une pierre de lave aussi noire que l'âme de la bête du Gévaudan, qui n'est pas venue jusqu'ici, mais pas très loin quand même. Jusqu'à ce que Louis XIV envoie ses Dragons, pour tenter d'en débarrasser le pays. Il y a aussi Sainte-Urcize, qui se donne des petits airs de Saint-Tropez en été. Lorsque des bobos en panama reviennent à la terre le temps de leurs vacances pour se faire masser à la station thermale voisine de La Chaldette.

Un pays si loin, si près. Dépaysement et cure de repos assurés !

MICHEL BERRY

Y aller

- En voiture (indispensable sur place), par l'A8 et l'A9 jusqu'à Montpellier. Puis l'A75 en direction de Clermont-Ferrand. C'est juste à gauche après le viaduc de Millau.
- En train : n'y comptez pas...

Renseignements :
www.lozere-tourisme.com
www.tourisme-aveyron.com

PORTRAIT

Camille Bertault : d'Aspremont aux scènes de jazz mondiales !

Au moment où nous l'avons contactée, Camille Bertault se trouvait à Aspremont, chez ses parents qui habitent sur le mont Chauve. De retour de New-York, ou d'Helsinki, elle vient parfois poser sa valise pour se tenir à distance du public. Et, peut-être, mijoter quelque standard de Herbie Hancock, Wayne Shorter, ou approfondir son scat sur les variations *Goldberg* de Bach dans cette nature qui a été témoin de son adolescence.
Camille fait une très belle carrière de jazz woman. Cet été, elle a mis dans sa poche le public du théâtre de verdure lors du Nice Jazz Festival.

Camille Bertault a passé son adolescence à Aspremont et Nice. Elle fait maintenant une grande carrière de chanteuse de jazz. (Ph. L.T.)

Famille d'artistes

C'est un poids plume bourré d'énergie, de malice. Une belle personnalité, en plus d'une voix, une vraie. Elle a fait ses études au lycée Masséna et au Conservatoire de Nice. *« Rat des villes et rat des champs, ce que j'aime, c'est le contraste, me sentir dans les montagnes, dans une nature suffisamment sauvage pour qu'on puisse s'y sentir isolée et me retrouver dans une ville l'instant d'après »*.
Camille affiche une petite trentaine d'années, bien employées. D'une famille d'artistes - père pianiste de jazz amateur, mère peintre et professeur de yoga - elle étudiera le piano classique et surtout la comédie.
Ce « bagage » solide et original permet de comprendre cet étonnant talent de « scatteuse » salué par la presse spécialisée pourtant rapide à dézinguer. Grâce à son père, elle *« a baigné très tôt dans cet univers. C'est la musique que j'ai toujours écoutée. J'ai chanté avec lui très rapidement, cela faisait partie de la routine familiale »*.
À présent, elle interprète à sa façon *« Comment te dire adieu »* de Serge Gainsbourg ou *« Je me suis fait tout p'tit devant une poupée »* de Georges Brassens. Sa virtuosité, sa liberté éblouissante emballent. Les rôles qu'elle endosse sur scène ajoutent une dimension déjantée, qu'elle assume dans *« Conne »* de Brigitte Fontaine. La chanteuse s'amuse énormément sur scène : *« Le théâtre fait totalement partie de moi. J'aime les moyens d'expressions qui peuvent s'offrir à moi le piano, le chant, la danse aussi. Tout a démarré à partir du moment où j'ai chanté sur Facebook des airs de jazz appris par cœur dans mon travail personnel - un scat échevelé. Subitement, il y a eu énormément de partages dans le monde entier, cela m'a permis de pouvoir faire distribuer l'album que j'avais enregistré à cette époque sur un label aux États-Unis. Les choses se sont ensuite enchaînées. Ce n'était ni prémédité, ni attendu. Des transformations de vie aussi soudaines, on ne s'y attend jamais »*.
Ses *« Pas de géant »* (titre de son dernier album ; clin d'œil à Coltrane) la conduiront bientôt aux États-Unis, au Brésil, en Espagne, puis à Zurich dans des festivals, des grands théâtres, des clubs. *« C'est la belle vie ! »*.
Plus près de nous, elle sera à Nîmes le 13 octobre et à Cannes le 7 février.
Pas besoin de vous dire qu'on a déjà réservé notre soirée… Parce que Camille, le charme, elle l'a, elle l'a…

LISE TELL

CD : En Vie (2016)
Pas de géant (Okey/Sony Music)

RENCONTRE

Sarah et ses confitures « made in Saint-Martin-Vésubie »

Son diplôme de tourisme obtenu au lycée Paul-Augier de Nice, Sarah de Caqueray s'est attelée à réhabiliter le verger familial situé à Saint-Martin-Vésubie. Elle s'est formée à la taille et à l'entretien des fruitiers. Avec sa grand-mère, elle a aussi dressé l'inventaire des arbres plantés sur ces deux hectares : *« Je découvre de vieux arbres, dont certains ont cent ans : il y a dix-sept variétés différentes de poiriers, presque autant de pommiers. Mais aussi des cognassiers, des châtaigniers, des cerisiers, des pêchers, des abricotiers et des fruits rouges, comme les framboisiers »*… Un vrai trésor, le plus bel héritage qui soit. Il aurait bien pu disparaître sans le miracle de la transmission qui a sauté une génération.

(Ph. L.T.)

Il y a une quarantaine d'années, ces cultures n'étaient plus rentables. Le MIN demandait des fruits calibrés impossibles à produire avec ces variétés anciennes. Ses grands-parents se sont alors résignés à faire du verger un terrain de camping.

(Ph. L.T.)

Des « lubies » gourmandes…

Sarah a su profiter de ce terreau familial propice : un arrière-arrière grand-père apiculteur, un arrière grand-père ingénieur agronome. Des figures bien vivantes dans son esprit.

Et trois membres de sa famille, côté Raibaut, inscrits sur la pierre des Justes pour avoir sauvé des familles juives pendant la guerre.

Son statut d'agricultrice, encore tout frais, l'inscrit encore plus profondément dans ses racines vésubiennes. Elle en récolte les fruits, au sens propre comme au figuré.

Pour les transformer en confitures, pâtes de fruits, sirops, vins aromatisés avec un esprit qu'elle juge *« farfelu »*.

Elle joue sur les saveurs des fruits, leur ajoutant celles d'épices, de vanille, de safran, d'herbes aromatiques, de romarin, tilleul, verveine. Un terrain de jeu infini.

Le client qui entre dans sa boutique de Saint-Martin-Vésubie a bien souvent envie d'y revenir pour découvrir les dernière lubies de cette magicienne : confits de piments sur une base de pomme, gelée de romarin qui réalise *« un accord terrible avec le poisson et le fromage »*, confitures de pétales de roses, de fleurs de pissenlits.

Tout, sauf la vanille et la pêche, est issu des produits dans son verger.

Les glaces aux fleurs de mélèzes, les chocolats croquants avec ganache au safran, et autres sorbets dans lesquels entrent les pistaches IGP de Sicile sont l'œuvre de son compagnon, Nicolas Ramin, pâtissier chocolatier tout aussi créatif.

Comment ne pas faire un péché de gourmandise dans cette jolie boutique, qui fleure bon le début du siècle dernier et l'authenticité, avec ses comptoirs en bois et l'accueil chaleureux de la jeune confiturière ?

LISE TELL

DÉCOUVERTE

L'arboretum de Roure, une vraie œuvre d'art en pleine nature

Dix sept hectares en pleine montagne, quatre cents arbres de 137 espèces, l'arboretum sait se faire désirer au bout d'une route étroite. Une fois sur place, on y resterait volontiers, tant on s'y sent bien. *« Mon grand-père était herboriste, je voulais faire de cet endroit quelque chose »*. Joli coup du destin, dans les années 80, pour Michèle Ramin qui rencontre par hasard Marcel Kroëlein en pleine montagne. La personne qu'il fallait : le directeur du jardin exotique de Monaco ! Il deviendra le premier moteur de ce qui est devenu le fameux Arboretum de Roure, qui porte désormais son nom. Sauf que si un maire, un autre visionnaire, Raymond Durbec, ne leur avait pas cédé le terrain, aucun arbre n'aurait pu y être planté.

L'art (ici le pont de Héléna Krajewicz) se marie à la nature pour offrir une jolie balade dans l'arboretum. (Ph. L.T.)

Une œuvre qui a du sens

Cet espace qui s'étage entre 1 200 et 1 750 mètres d'altitude est une œuvre qui a du sens. Cela explique pourquoi autant de bénévoles se sont mobilisés par la suite autour de Michèle. Les villes de la région sont requises, leurs services d'espaces verts envoient leurs jeunes pousses... Petit à petit les espèces exotiques s'acclimatent avec succès, les arbres croissent lentement (par exemple, il manque encore une bonne centaine de mètres au séquoia pour qu'il soit aussi impressionnant que ses congénères de Californie : patience, cela viendra...)

Arrosage, entretien des sentiers... Cinq salariés diplômés, qui également guident les visiteurs toute l'année, apportent leur concours et ce n'est pas de trop.

Un comité scientifique créé par le docteur Henri Sandoz veille sur ce patrimoine naturel. Il rassemble des phytoécologues, géologues, pédologues. Et Jean Mus, le célèbre artiste jardinier. Ils consacrent une partie de leur temps à livrer leurs connaissances lors d'ateliers pédagogiques destinés à tous les publics. Parmi eux, Michel Bellot réunit la compétence de l'ornithologue réputé nationalement, de peintre et sculpteur. Ses oiseaux sculptés qui sont installés sur les branches des arbres sont les copies de ceux qu'il a observés sur le site. *« Preuve qu'entre la science et l'art, il existe plus de passerelles qu'on ne le pense »*. Le prince Albert de Monaco apporte son soutien, il est sensible à la proximité que ce lieu a su créer avec les artistes.

Dans les années 90, Michèle Ramin a soulevé l'intérêt d'Arman, de Ben et César pour ce coin de paradis isolé. Une tradition qui perdure : tous les ans, le premier dimanche d'octobre, le collectif No Made est appelé à intervenir *in situ*. « Pour 2018, Alexandra Allard, notre vice-présidente déléguée aux arts, a lancé la proposition : « et si on revenait à nos racines ? ». Ce 7 octobre, ces racines-là devraient donner des ailes aux 70 artistes qui composent le collectif.

LISE TELL

La délicatesse des teintes automnales. (Ph. L.T.)

À savoir

Arboretum de Roure Marcel Kroelein. Près de Saint-Sauveur sur-Tinée.
www.arboretum.roure.org
Tel : 09 77 31 68 33.
Ouvert à l'année tous les jours de 10 h à 18 heures (jusqu'à 16 heures en hiver).
Accueil de groupes.
Tarifs : gratuit pour les enfants. Adulte : 5 euros.

RETRAITE

Jean-Paul Porcier quitte la Tinée après une vie de sacerdoce

Après 57 ans de sacerdoce, Jean-Paul Porcier va prendre sa retraite, quitter La Tour-sur-Tinée pour Nice. Le chanoine né il y a quatre-vingt-cinq ans à Saint-Etienne-de-Tinée était déjà retraité depuis 2004, mais assurait tout de même les remplacements du père Nikodem Boldys dans la vallée du haut-pays niçois. Rencontré en son église de La Tour-sur-Tinée, le père Porcier, raconte pour *VieVillages* sa longue carrière.

Jean-Paul Porcier, comment êtes-vous devenu prêtre ?

Je suis né à Saint-Étienne-de-Tinée, qui était une pépinière de prêtres (à mon ordination, il y en avait seize du villlage). Mes parents étaient agriculteurs, j'ai deux frères et une sœur. Je n'étais pas le plus sage mais Dieu m'a quand même choisi. Après l'école communale, je suis rentré au Petit Séminaire Saint-Paul à Cannes, avec des conditions un peu rudes qui nous empêchaient de nous épanouir. Mais j'y ai appris le sens du travail. Puis, je suis allé au Grand Séminaire à Nice, boulevard Franck-Pilatte. De 1957 à 1960, je suis parti en Algérie. Revenu en France, j'ai fait un an de grand séminaire. Puis, j'ai été ordonné prêtre en 1961, à l'âge de 27 ans.

Où avez-vous pratiqué votre sacerdoce ?

J'ai commencé à La Bollène-Vésubie, puis je suis allé à Valdeblore, Ilonse et Marie, à Menton, à Nice-Saint-Barthélemy, à Saint-Martin-Vésubie, en charge de villages de la vallée et de Notre-Dame des Fenestres. Ensuite, j'ai été nommé à Antibes-Nord, à Saint-Jeannet, Gattières, La Gaude.

Vos meilleurs souvenirs ?

Je me souviens de Valdeblore où j'ai été nommé trois fois. J'ai de très belles attaches à Saint-Dalmas. J'y ai fait le ca-

téchisme à des enfants qui sont devenus parents. Puis, j'ai baptisé leurs propres enfants et ensuite leurs petits-enfants. J'étais heureux d'être avec les jeunes.

« La montagne, c'est trente ans de ma vie »

Je jouais au foot, je faisais du ski. Car quand j'étais jeune, je pratiquais les sports de neige. Nous fabriquions nous-mêmes nos skis et nos luges en bois.

Vous avez aimé vous occuper des enfants ?

Oui, et je souffre énormément de l'attitude de certains prêtres. Je ne le pardonne pas. Nous souffrons de tout ça.

Quel bilan tirez-vous de cette vie sacerdotale ?

Ce qui m'a animé surtout, c'est la dimension spirituelle. Nous ne sommes pas seulement des corps mais aussi des esprits. C'est pour cette dimension spirituelle que nous sommes heureux. Le fait de croire a donné un sens à ma vie. Le Christ s'est fait homme pour mesurer la dimension humaine. La foi donne un sens à la vie. Je ne suis pas un homme de la parole, mais j'ai toujours fait en sorte de ne pas me contredire dans ce que je disais.

Vos voyages ?

Je suis allé trois fois en Terre Sainte. Un ami prêtre m'avait dit : « Tu ne prêcheras pas de la même façon ». Je l'ai constaté, ça m'a beaucoup bouleversé d'avoir marché sur les pas du Christ. Chaque année, je vais à Lourdes, - j'y suis allé soixante-dix fois. Des miracles, j'en ai vu, j'y crois. Mais trop de gens courent après le merveilleux. C'est plus de la religiosité que de la foi.

Votre retraite ?

En 2004, l'année de la retraite, j'ai choisi Saint-Étienne-de-Tinée un an comme auxiliaire, puis La Tour-sur-Tinée où je remplaçais le père Nikodem Boldys. Je m'entendais bien avec le maire, Pierre-Paul Dana, un maire humain qui respecte la foi des autres. C'est un village à taille humaine, c'est mieux pour connaître les gens. En ville, nous sommes plus des fonctionnaires. Mais aujourd'hui, je vais vraiment prendre ma retraite. La route est difficile. J'ai eu quatre funérailles la semaine dernière. Je vais aller à la chapelle de la Miséricorde à Nice, cours Saleya. Je regrette de quitter la montagne, c'est trente ans de ma vie. Mais je suis heureux de mon parcours de prêtre.

RECUEILLI PAR DAVID VINCENT

VIEVILLAGES *EN VOYAGES*

Merci à nos lecteurs de nous avoir fait partager leurs photos de voyage. VieVillages a visité de nombreux pays. Et ce n'est pas fini…

Virginie
à Bratislava
Slovaquie

Charlotte à
Athènes

Lise
à Gdansk Pologne

Adrien à Vienne

Françoise et Clem à Central Park New York

PETITES *ANNONCES*

Offres de service

Dame cherche trois heures de ménage le jeudi de 9h à 12h. Tél. 06.33.71.40.56.

Dame sérieuse, références à l'appui, véhiculée, propose ses services en qualité d'auxiliaire de vie, dame de compagnie, à toute personne fragilisée par la vie : petite cuisine saine, promenades, lecture, compagnie dans les actes de la vie quotidienne.
À définir en fonction de vos besoins.
Tél. 06.58.68.63.05.

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

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 euros.
Tél. 06.64.36.09.76.

Vend La Foux-d'Allos à 100 m du centre de la station au 1er étage d'un petit immeuble de deux 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 euros.
Tél. 06.86.79.11.95.

À 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 euros.
Écrire à M. et Mme Reichart Michel, 1, rue des Soriers, 06790, Aspremont.

Divers

Homme, 68 ans, sérieux, sportif, non fumeur recherche compagne, la soixantaine, pour vie sereine dans l'arrière-pays.
Tél. 06.18.07.83.54.

Vends fauteuil Louis Philippe 100 euros. Bergère Louis Philippe 150 euros. Lampadaire 100 euros. Lustre plafonnier avec huit lampes 100 euros.
Une commode Louis Philippe 250 euros.
Tél. 06.09.62.85.86.

Vends chambre Louis XVI acajou massif, fond, dos, dessus, côtés : armoire 3 p, 180, glace intérieure ; 2 chevets marbre blanc veiné, 2 tiroirs, 1 tablette ; semainier 7 tiroirs, dessus en marbre blanc ; lit 140 capitonné vieux rose plus canapé 3 places plus 2 fauteuils plus repose pied.
Prix à débattre.
2 jarres anciennes à 300 euros l'une.
Tél. 06.12.23.19.24.

PETITES *ANNONCES*

Vends iPhone 5, TBE, 200 euros.
Tél. 06.65.10.26.64.

Vends DSI + chargeur + jeux sans stylet + pochette, TBE, 90 euros.
Tél. 06.27.22.25.33.

Vends veste cuir femme noire, longueur 3/4, 90 cm, taille 44.TBE. 100 euros.
Tél. 06.26.90.85.79.

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 euros.
Tél. 06.86.79.11.95.

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

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

Vends moto Yamaha 550 de 1982, très bon état. 400 euros.
Tél. 06.86.79.11.95.

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

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

Retraité vide son hangar à partir de 1 euro 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

Vends volant Logitech G29 pour PS4 et PS3 avec pédalier + boîte de vitesse et un jeu Project Car.
Excellent état car très peu servi.
Prix : 230 euros.
Tél. 06.22.90.40.50.

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

Olivier PASTOR
Création, entretien, irrigation
Spécialiste taille d'agrumes et d'oliviers
bo paysage
06.66.61.37.16
bopaysage@yahoo.com
www.bopaysage.fr

BOIS et MESUREs
Thierry Lanfranchi
06.07.24.77.97
e.mail : boisetmesures@free.fr
www.facebook.com/boisetmesures

VieVillages/Numéro 32 Octobre 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 (textes et photos) : 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.

Vaccinations gratuites au MIN de Nice

Le service des vaccinations de la ville de Nice organise pour la troisièle année consécutive deux séances de vaccination gratuite au MIN fleurs et au MIN alimentaire.

Les dates prévues pour 2018 sont :

- le 26 octobre au MIN fleurs de 5h à 11h30 (anciens locaux du Crédit agricole).
- le 9 novembre au MIN alimentaire de 5h à 9h30 (sur le carreau zone des produits du terroir).

Les vaccinations proposées sont : rappel diphtérie, tétanos, polio et grippe.

Les personnes intéressées sont invitées à venir munies de leur carte Vitale et de leur carnet de vaccination s'ils en ont un.

Où trouver Vie Villages hors du canton

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

CROS DE CAGNES
- Supermarché Casino
- Bureau de tabac, 28, avenue des Oliviers

SAINT-LAURENT-DU-VAR
- Intermarché, bd Marcel-Pagnol

NICE
- Alexx Presse, 40, avenue Sainte-Marguerite,
- Kiosque chez Alex, 93, quai des États-Unis
- Max B Presse, 54, rue Bonaparte
- Kiosque TNL, 23, boulevard Delfino
- Restaurant La Gaité Nallino, 72, avenue Cap-de-Croix
- La Pignata, alimentation et tabac, 244, av. de Fabron
- Spar de Bellet, 507, route de Bellet

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

SAINT-ANDRÉ DE LA ROCHE
- Oxybike, 23, quai de la Banquière
- Cordonnerie-serrurerie, 23, quai de la Banquière
- Carrefour-Market

VILLAGE *VU D'UN DRONE*

Roure

Abonnez-vous à

nice-matin

pour seulement

0,99€

*par jour**

Profitez de cette remise au **04 93 18 28 85**
avec le code « Vie et Villages »

*soit 29,90€/mois au lieu de 45€. Valable pour un abonnement 7j/7 en point de vente.