

Vie Villages

Le mensuel gratuit du moyen et haut pays niçois

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, Valdeblone, Venanson

Novembre 2016 / N°9 Tél : 06 74 68 71 12 / 06 22 90 40 50



**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



www.allianceautomatismes.fr

Installations Alarmes Télésurveillance
Dépannages Electricité Domotique
Entretiens Portes automatiques
Protection incendie

04.93.87.58.06

contact@allianceautomatismes.fr

Olives : la récolte sera maigre

p 2 à 6 et 18



Vos pages Villages

p 13 à 37

ECO GESTE

**Ne jetez plus
de nourriture**

p 7

DÉCOUVERTE

**Kalu, l'entreprise
entièrement dédiée
à la culture niçoise**

p 42

EQUITATION

**Alexandre Ayache,
les JO de Tokyo après
l'or de Rio**

p 40

**Votre commune
comme vous ne l'avez
jamais vue**

p 47



Le dossier...

L'olivier, une culture emblématique de notre pays

L'olivier et la Provence, c'est une longue histoire. Installé par les marchands phéniciens il y a 25 siècles, cet arbre de vie a prospéré sur la bande côtière et le moyen pays niçois où il a trouvé un climat idéal pour son développement. On a retrouvé, près de Peymeinade, une huilerie antique qui remonte au II^e siècle de notre ère ! Et dans toute la région, les traces de cette culture ne sont pas rares : certains arbres auraient plusieurs centaines d'années.

La variété caillietier occupe plus de 90% des oliveraies cultivées dans notre département. Elle fournit un fruit de petite taille, au goût exquis, que les spécialistes reconnaissent dès la première dégustation tant sa typicité est marquée.

Un regain d'intérêt

La fin du XIX^e siècle marque l'apogée de l'olivier dans les Alpes-Maritimes. On estime que 20 000 hectares étaient alors en production dans le département, ce qui en faisait une des premières cultures. Mais les plantes à parfum du pays de Grasse, l'horticulture sur les secteurs d'Antibes et de Nice vont progressivement réduire les surfaces. Le jasmin, la rose et l'œillet, plus rentables, sont alors cultivés à grande échelle et s'exportent loin grâce au chemin de fer.

En 1988, il ne restait plus que 1 375 hectares et 1 620 exploitants. Le gel, le feu, l'urbanisation galopante et



la déprise agricole ont fait leur œuvre... Ainsi que la Première Guerre mondiale qui a saigné les campagnes : il n'y avait alors plus assez de bras pour gauler les olives et les emmener au moulin.

Mais l'on assiste heureusement aujourd'hui à un regain d'intérêt pour cet arbre dont un proverbe niçois dit : « *l'oulivié a cent ans es encora un enfant* ». S'il est le symbole de la paix, il est aussi celui de la longévité et contribue pour beaucoup au fameux « régime méditerranéen » qui fabrique les centenaires.

La filière regroupe 123 oléiculteurs et mouliniers sur les A.-M. qui travaillent selon un savoir-faire transmis de génération en génération et un cahier des charges précis qui garantit la traçabilité. L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) est un signe d'excellence.

La zone d'appellation s'étend sur 99 communes oléicoles, ce qui représente aujourd'hui 30 700 oliviers.

Dans notre partie du département, c'est sur la commune de Contes que sa présence est la plus répandue. Environ 80 hectares, soit deux fois plus que sur Levens.

Comme l'olivier est un arbre du soleil, il ne supporte pas le temps frais de la montagne et disparaît à partir de 700 mètres d'altitude.

On verra dans ces pages que la récolte sera plutôt modeste, contrairement à l'an passé qui avait battu les records. La nature commande, c'est ainsi...

MICHEL BERRY

1. Source : Agreste, édité par le ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

L'info en plus

Les délices du sud...

- L'huile d'olive AOP est issue de fruits cueillis de novembre à avril. C'est un pur jus de fruit extrait à froid dans des moulins identifiés de l'aire d'appellation.
- A table, l'olive de Nice AOP s'élabore exclusivement dans une saumure de sel marin, sans aucun traitement chimique de « désamérisation ». Sachez reconnaître à la dégustation ses arômes de fruits confits, de clafoutis, de vieux vins et de cuir.
- La pâte d'olive AOP est obtenue uniquement à partir de la pulpe d'olives de Nice AOP après six mois de salaison minimum.

Elle se déguste sur du pain, des crudités, dans les plats cuisinés à base de poisson, gibiers ou encore de pâtes.

- Certaines pâtes sont « parfumées » au basilic, aneth, anchois, herbes de Provence, zestes de citron...

- La tapenade est une recette de cuisine inventée en 1880 à Marseille, dans laquelle entrent des olives, des câpres, des filets d'anchois et des gousses d'ail.

Huile, pâte, tapenade... les mille et uns délices de l'olive, à partager en famille et entre amis !



André, un passionné à Colomars

Contrairement à Obélix « tombé dedans » quand il était petit, André Giauffret du domaine de la Sirole à Colomars s'est intéressé à l'olivier sur le tard, après d'autres vies professionnelles. Il n'a repris qu'en 1992 les plantations familiales, environ un hectare et 300 arbres disséminés sur plusieurs parcelles. Et comme il n'est pas du genre à faire les choses à moitié, ses vitrines débordent aujourd'hui des diplômes, médailles et coupes obtenus dans les concours les plus huppés. Bien sûr, la cuisine de son restaurant est préparée avec son huile maison, cela va sans dire !

« Je produis de l'huile, des olives de table et de la pâte d'olive en AOP que je commercialise sur place dans ma petite boutique et auprès de quelques revendeurs » explique-t-il. Tous ses oliviers sont des caillietiers, la variété emblématique de Nice. Il fabrique aussi, hors AOP, de la tapenade et des pâtes aromatisées qui sont appréciées de la clientèle.

Une récolte compromise

André s'est formé à la culture de l'olivier. Il fait partie du jury du syndicat interprofessionnel de l'Olive de Nice, ce



André Giauffret, du domaine de la Sirole, prêt pour la récolte. Ci-dessous, les nombreuses médailles et produits de l'exploitant.

qui implique une constante remise en question, de la formation continue. Pourtant, ayant d'autres activités, il n'est pas oléiculteur professionnel, même s'il est inscrit à la

chambre d'agriculture. Il cultive en mode raisonné en évitant au maximum de traiter.

« L'an dernier, la récolte a été exceptionnelle. Cette saison par contre... » Le patron de la Sirole regarde avec inquiétude ses oliviers : « vous voyez ces tâches ? Ce sont des piqûres de cécidomye, un insecte qui pond dans l'olive, ce qui a pour effet de faire tomber le fruit. Il y en a déjà beaucoup par terre, et si vent souffle fort, c'est à se demander s'il en restera sur l'arbre lorsque nous lancerons la récolte ».

André s'inquiète surtout pour les producteurs qui ne vivent que de l'olive. « Avec l'été très chaud, avec les attaques

d'insecte, il ne va pas rester grand chose ». Certains vivront sur les réserves stockées de l'année dernière. « Nous sommes tributaires de la nature. Le gel, la grêle, les insectes parasites... tout cela fait partie de notre activité. Il y a des cycles, les bonnes et les mauvaises années, même si c'est plus difficile qu'autrefois ».

Bien exposées sur les collines, ses parcelles seront parmi les premières à être récoltées. Toute la famille est déjà mobilisée pour étendre les filets puis pour apporter les olives au moulin Spinelli de Castagniers.

MICHEL BERRY





Le dossier...

Moulin de Castagniers : la saga de la famille Spinelli

Créé en 1650, le moulin de Castagniers est l'un des plus anciens de la région encore en activité. Depuis plus de cent ans et quatre générations, la famille Spinelli est aux commandes de l'entreprise qui fournit olives, huile et pâtes.

« En 1912, grâce au fruit d'un travail acharné de charretier le jour et de boulanger pour l'armée de nuit, Jean-Baptiste Spinelli achète à la famille Mars la scierie de Castagniers, puis, en 1922, le moulin », raconte Jean-Luc Spinelli, arrière-petit-fils de Jean-Baptiste.

Le moulin fonctionne alors avec une roue à eau alimentée par le canal du Bastion.

En 1940-42, la roue à eau est remplacée par une turbine. « En cette période de guerre, mon arrière-grand-père et ses fils installent un moulin à farine (blé, maïs, orge) qui fonctionne jusqu'à la fin des années cinquante ».

En 1955, sous la direction de Louis Spinelli, fils de Jean-Baptiste, les presses à main et le vieux pressoir sont transformés en presse mécanique, puis, en 1960, en presse hydraulique.

« Mon grand-père, qui avait trois frères et deux sœurs, a repris l'activité, poursuit Jean-Luc Spinelli. Les autres frères s'occupaient de la scierie. Dans le moulin, les olives sont toujours broyées par les meules en pierre tournant dans la piste en pierre. Ensuite, les moteurs électriques arrivent ».

Louis Spinelli prend sa retraite en 1980 et passe le flambeau à ses enfants, Jean-François et Roseline. « Puis mon père s'est consacré à la scierie et j'ai



Jean-Luc Spinelli, héritier d'une longue tradition familiale.

pris sa suite à partir de 1989, enchaîne Jean-Luc. Roseline et moi sommes responsables du Moulin ».

Moulinier et propriétaire-récoltant

En 1998, le moulin change de fonctionnement pour se mettre aux normes européennes. « A présent, c'est un moulin à phases, moderne, avec effeuillage, lavage, broyage et malaxage des olives, extraction et filtration de l'huile par la force centrifuge ».

Aujourd'hui, au côté de sa tante Roseline, Jean-Luc Spinelli, 48 ans, et son épouse Carole font vivre les oliviers et le moulin : « Nous essayons de nous développer, mais nous souffrons d'un manque de marchandises,

nous sommes un petit bassin oléicole. De moins en moins de personnes vivent des oliviers, il n'y pratiquement pas de grosses exploitations ».

Les propriétaires d'oliviers peuvent venir faire leur huile personnelle au moulin : « Nous nous rétribuons en prenant 40 centimes par kilo d'olives en frais de trituration. Nous produisons un litre d'huile pour 6 kg d'olives » indique Jean-Luc Spinelli qui n'est pas que moulinier, mais aussi propriétaire-récoltant :

« Nous possédons près de 800 oliviers sur Castagniers et dans les alentours. Chaque arbre produit 30 kg par en moyenne, ce qui fait 24 tonnes d'olives. Les plus belles sont salées et vendues en pots, les autres

partent pour l'huile ».

En moyenne, 40 à 60% des olives vont au moulin, mais tout dépend des saisons : « Cette année, nous avons eu un problème avec la sécheresse et de grosses attaques de mouches. Nous employons des produits préventifs : argile et phytosanitaires si besoin. Mais nous faisons de la culture raisonnée, nous mettons des pièges à mouches et essayons de ne pas employer de produits chimiques ».

L'huile d'olive du Moulin de Castagniers qui est ouvert au public, classée AOP de Nice (Appellation d'origine protégée), a reçu plusieurs fois la médaille d'or du concours général agricole de Paris.

DAVID VINCENT



Le dossier...

Question à Laurence Lessatini :

« Aucune inquiétude pour la qualité de la récolte »

Laurence Lessatini est la présidente du Syndicat interprofessionnel de l'Olive de Nice qui regroupe une centaine d'adhérents. Elle n'a aucune inquiétude sur la qualité de la prochaine récolte.

On a bien compris que la quantité ne sera pas au rendez-vous cette année. Mais quid de la qualité ?

Elle sera au rendez-vous, mais cela va demander beaucoup plus de travail à nos oléiculteurs qui devront trier les fruits avant de les apporter au moulin. Nous devons éliminer toutes les olives piquées, ainsi nos produits seront toujours aussi bons. C'est toujours ainsi : moins l'année est bonne, plus il y a de travail...

Vos produits ?

Notre syndicat s'occupe de deux appellations et de trois produits : l'huile, l'olive

de Nice qui se décline en olives de tables et en pâte d'olive AOP. Nous avons parmi nous des professionnels qui vivent à 100% de l'olive, d'autres personnes qui font plusieurs cultures, et enfin des particuliers qui ont une production familiale.

Et comment garantisiez-vous cette qualité reconnue par les gourmets ?

Nous organisons régulièrement avec nos spécialistes des dégustations pour valider les AOP (appellation d'origine contrôlée). Les critères sont stricts, c'est à ce prix que l'huile et les olives de Nice tiennent leur rang. Certains participent aussi à des concours, dont le Salon agricole de Paris, d'où ils reviennent avec des coupes et des médailles.

Dans quel état sont nos oliveraies des Alpes-Maritimes ?



Il y a eu depuis trente ans beaucoup d'oliveraies qui ont disparu du fait du départ à la retraite de leurs propriétaires, de la pression foncière etc. Mais nous avons la satisfaction de constater que les jeunes aujourd'hui s'intéressent à cette culture et qu'ils n'hésitent pas à se lancer quand ils le peuvent.

La liste des producteurs

Adresses des coopératives, moulins et producteurs d'huile d'olives sur Nice et le canton de Tourrette-Levens, proposées par le Syndicat interprofessionnel de l'Olive de Nice.

Les coopératives

Coopérative du Cros d'Utelle, Lantosque. Tél. 04 93 08 08 05.

Coopérative oléicole de Levens.

Tél. 04 93 91 61 16 / 04 93 91 38 08.

Coopérative La Roquette-sur-Var. Tél. 04 93 08 44 30.

Les moulins

Moulin de Castagniers. Tél. 04 93 08 10 75.

Moulin à huile Alziari, 318 Bd. de la Madeleine, Nice.

Tél. 04 93 44 45 12.

Les producteurs

Raï d'Oli - Gilbert Daissemin, 871 chemin de la Gorghetta, Levens. Tél. 06 14 34 21 65.

Christian Camerini, Domaine Loamju, 11 route de l'Adrech, La Roquette-sur-Var, St-Martin-du-Var. Tél. 06 13 83 00 21.

Rémy Rouch, 1729 Route de La Loubière, chemin de la Haute Garde Saint-Blaise. Tél. 06 30 35 13 78.

Domaine de la Source, 303 chemin de Saquier, Saint-Roman de Bellet, Nice. Tél. 06 17 77 87 98.

Domaine de Vinceline, Famille Dauby, 305/305 bis chemin de

Saquier, Saint-Roman de Bellet, Nice. Tél. 06 60 81 85 20.

Domaine de Toasc, 213 chemin de Crémat. Tél. 04 92 15 14 14.

Clos St-Vincent, chemin Collet des Fourniers, St-Roman-de-Bellet, Tél. 04 92 15 12 69 - contact@clos-st-vincent.fr

La Ferme de San Bastian, 771 route de Saint-Sébastien, Falicon.

Tél. 06 76 23 36 83.

L'Oliveraie de la Sirole, 58, route Félix-Garrel, 06670 Colomars.

Le syndicat

Syndicat interprofessionnel de l'Olive de Nice. Tél. 04 79 07 52 54.

Contact (bureau ouvert le mercredi, jeudi et vendredi) :

Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice

Box 58 - MIN Fleurs 6 - 06296 Nice Cedex 3

Tél. 04 97 25 76 44.

aoc.olive@aocolivedenice.com





Le dossier...

Voici pourquoi la récolte sera maigre cette année

Parce qu'ils sont au chevet de leurs arbres chaque jour, les oléiculteurs savent déjà, avant même le début de la cueillette, que la récolte 2015/16 sera réduite à sa portion congrue.

Et cela pour plusieurs raisons :

■ L'été, exceptionnellement sec, n'a pas permis aux fruits de se développer et de prendre du volume.

C'est d'autant plus dommage que la floraison avait été satisfaisante...

■ La mouche de l'olive, qui pique dans la pulpe du fruit pour y déposer son œuf.

La larve y séjourne un mois



Une olive piquée par la mouche. A droite, la mouche de l'olivier. (Photo DR)

environ. A l'automne, les olives piquées tombent.



■ La cécydomyie est un prédateur de la mouche de l'olive. Elle se

manifeste dans les oliveraies des Alpes-Maritimes depuis l'an dernier.

Ce diptère pond dans le trou de ponte de la mouche de l'olive, la larve de cette dernière servant de nourriture à sa propre larve. Le fruit attaqué est taché et finit par tomber au sol.

■ Le vent, qui secoue les arbres et fait tomber les olives, a été très présent cet été.

Tant que les fruits ne sont pas au moulin, les oléiculteurs le craignent toujours.

Il n'a finalement manqué que le gel et la grêle pour que le tableau des ennuis soit complet. Ne reste plus qu'à trier ...

nissart 100%



Kalu

Le site de l'identité nissarde

-10% avec le code VV10

A saisir au moment du paiement

Commandez en ligne plus de **300 articles nissarts** pour homme, femme et enfant : Vêtements, drapeaux de Nice, autocollants, accessoires...

www.kalu-nissa.com

Paiement sécurisé et envoi Colissimo

Economisez plus de 100€ par an en ne jetant plus de nourriture

Le 16 octobre dernier se tenait la journée anti-gaspi alimentaire lancée par le ministère de l'Agriculture. Un vrai sujet puisque chaque année 20 kilogrammes de produits alimentaires sont jetés en France par personne dont 7 de produits alimentaires encore emballés. Une perte sèche pour notre porte-monnaie de 100 à 160€ par an soit 12 à 20 milliards d'euros. Petit guide des commissions pour ne plus dépenser sans compter.

Inventorier son placard à chaque session de courses

Avant de partir faire vos courses, listez les aliments que vous avez dans vos placards et votre réfrigérateur.

De la vieille conserve de haricots blancs, aux boîtes de lait de coco, aux mets exotiques acheter sur un coup de tête que l'on a jamais cuisiné : on liste !

Préparer son menu de la semaine

Une fois cette liste établie, on compte le nombre de repas que l'on prendra à domicile. On pense son menu en fonction



des aliments que l'on a déjà dans nos placards. Tiens j'ai cette boîte de lentilles depuis six mois dans

mon placard, il est temps de les accommoder ! Les applications et sites web culinaires sont une mine d'idées pour

trouver des recettes pas chères, simples et économiques.

Rédiger sa liste de course

La liste de course est le sésame de l'économie alimentaire. Elle comporte uniquement les produits qui manquent dans nos placards pour réaliser les plats du menu. On y ajoute les produits d'hygiène et ménager.

Ne pas flâner au supermarché

On s'en tient strictement à sa liste. On évite de craquer pour la super promo sur le kit sushi ou tous produits que l'on consomme rarement et qui viendront occuper inutilement l'espace de nos étagères. Une bonne solution pour ne pas céder aux sirènes des promos des supermarchés : le site web. Vous ne commandez que ce dont vous avez besoin. Vous êtes livrés chez vous ou vous récupérez directement les achats dans votre magasin habituel.

Mettez ce petit dispositif en place, votre porte-monnaie vous remerciera !

www.gaspillagealimentaire.fr



Les expositions

Christel Boivin de Belvédère à Nice en passant par Tourrette-Levens

Le vernissage de l'exposition photo « *Les Chaises de la Prom' : de la montagne à la mer* », a eu lieu le 15 octobre au Centre culturel de Tourrette-Levens⁽¹⁾. Après Belvédère et avant le parc Phoenix de Nice, l'artiste de Roquebillière a présenté ses œuvres consacrées aux chaises bleues, objets emblématiques de la Promenade des Anglais.

Cette « *Prom* » tragiquement touchée le 14 juillet dernier. « *Au moment où nous inaugurons cette nouvelle exposition se tient l'hommage à Nice, l'hommage national officiel* » a rappelé Bertrand Gasiglia, adjoint au maire. Était aussi présent Louis Tordo, qui a raconté l'histoire de son père Charles Tordo, créateur des chaises bleues.

Concours autour d'un discours

« *J'ai voulu associer à ce projet des gens que la société rejette* », a expliqué la photographe. *Des sans domicile fixe, des non-voyants et des personnes handicapées ont ainsi apporté leur touche à l'édifice.*

Christel Boivin a aussi annoncé deux projets qui se greffent à l'exposition : « *Pour mon dixième vernissage au Parc Phoenix, j'organise un concours, a indiqué Christel Boivin. Écrivez le discours pour mon prochain vernis-*



Les personnalités lors du vernissage de l'exposition photo « *Les Chaises de la Prom' : de la montagne à la mer* », aux côtés de l'artiste Christel Boivin et de Bertrand Gasiglia, adjoint au maire de Tourrette-Levens. (Photo Delphine Giordano)

sage. Je lirai le meilleur. Les écoliers de Tourrette-Levens vont participer à ce concours ouvert à tous ».

Le second projet colle au thème de « *la différence* » choisi cette année par l'école de Tourrette-Levens.

Christel Boivin propose d'organiser une grande chasse au trésor en braille à la fin de l'année : « *Une classe va écrire*

les énigmes pour une autre classe » a indiqué l'artiste, pétillante d'idées qui présentera de nouveau ses œuvres au Parc Phoenix de Nice, du 15 janvier au 15 février 2017.

D.V.

1. L'exposition a eu lieu du 15 au 30 octobre au centre culturel de Tourrette-Levens.

L'Utellois Marc Lenzi expose chez Bermont



Dernièrement, dans les locaux de la société Yves Bermont à la Manda (Colomars), a eu lieu la présentation des œuvres de l'artiste-peintre utellois Marc Lenzi.

« *Le solitaire de l'école de Nice* » a exposé une série de ses dernières créations remplies de couleurs et de fantaisies, s'inspirant de plusieurs courants (pop-art, surréalisme, néo-naïf).

Un apéritif a été offert par Yves Bermont, gérant de la SARL Bermont et fils, mécène et amateur d'art contemporain.

La SARL Bermont et fils, spécialisée dans l'extraction de matériaux de construction, est un acteur majeur de la fabrication et de la vente de granulats dans le département des Alpes-Maritimes.



Cuisine Traditionnelle
Pizzas et livraison de Pizzas
Ouvert 7j /7, midi et soir
Traiteur & Banquets
70 places intérieures & 100 places en terrasse

Nouveauté :
**Broche
Géante**

A compter du 1er Novembre :

Plateaux de Fruits de Mer,
à consommer sur place ou à emporter

Réservez pour le Reveillon !



Informations & Réservations : 04.93.79.75.55
www.lapiscine-levens.fr

Restaurant de la Piscine - 716 Route de la Piscine - 06670 Levens

**60€ par
personne**

Soirée Nouvel An
" Saint Sylvestre "

2 DJ

Buffet Festif à Volonté
+ dessert + boissons + soupe à l'oignon

Pâtes fraîches, faites à la main

Pasta fresca,
facha a la man ou tagliarin

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 4 œufs bien gros
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive un peu d'eau

Mettre la farine en couronne sur la planche farinée.

Au milieu, casser les œufs, ajouter l'huile et un peu d'eau, pétrir, faire un patoun bien lisse.

Le couper en trois. Étendre chaque partie au rouleau pour la transformer en feuille. Il faut que la feuille de pâte soit bien mince, le plus mince possible.

La saupoudrer abondamment de farine, la plier en deux ou en quatre.

La découper au grand couteau, en bandes qui peuvent être très fines ou d'une largeur variant de 1 à 2 cm (ou plus large si l'on veut).

Faire bouillir de l'eau salée dans une grande casserole. Plonger

dans cette eau bien bouillante les pâtes après les avoir dépliées et séparées en les soulevant avec les doigts agités d'un mouvement de trémouloun (tremblement).

Ce mouvement est important... sinon, les pâtes restent collées. Laisser cuire 4 minutes environ (goûtez-en une, de temps en temps, pour avoir la cuisson désirée). Égoutter.

Servir avec une daube ou assaisonné de pistou, de saoussoun ou simplement de beurre et de fromage (ce n'est pas niçois, mais c'est quand même bon).



DR

EXTRAITS

La cuisine d'Hélène Barale

Editions Gilletta

PRIX 14,90 €

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



Gilletta nice-matin®

La CÔTE D'AZUR à COLORIER

d'après les photographies anciennes
de Jean Gilletta



Laissez-vous inspirer

**40 illustrations
du littoral
et de l'arrière-pays,
des Alpes-Maritimes,
du Var et de Monaco.**



En vente en librairie, maison de presse

www.editionsgilletta.com

Comment savoir si un œuf est frais ?

Les œufs que vous achetez dans le commerce ont la plupart du temps, une date limite de consommation inscrite sur la coquille et vous pouvez vous fier à cette indication ; ce n'est pas le cas des œufs que vous achetez au marché, en vrac, auprès de votre petit producteur, fraîchement récoltés. Vous les entreposez au réfrigérateur, et au moment de les préparer pour votre recette, vous ne

savez plus depuis combien de temps ils s'y trouvent.

Sont-ils encore assez frais pour être consommés sans risque ?

Voici un test très facile à réaliser en quelques secondes.

Plongez votre œuf dans un verre rempli d'eau.

■ Si l'œuf coule au fond du récipient, il est encore bien frais, Il peut être consommé sans aucun problème.

■ Si l'œuf reste au milieu, il faut l'utiliser sans tarder, bien cuit.

■ Si l'œuf flotte à la surface, alors, il n'est plus consommable. Vous pouvez le jeter !

En bref... Plus l'œuf flotte, moins il est frais, plus l'œuf coule, plus il est frais.



Pourquoi ? Il y a dans tout œuf une poche d'air, mais au fil du temps, à cause de la porosité de la coquille, de l'air s'introduit dans l'œuf, la poche d'air devient plus importante et l'œuf plus léger.

Si vous le secouez doucement près de votre oreille, vous entendrez alors le contenu qui

se déplace dans la coquille, une autre astuce pour savoir qu'il n'est plus consommable !

Vous pouvez aussi casser l'œuf et l'observer.

Plus il est frais, et plus il est compact ; le jaune est bien rebondi, et entouré du blanc qui ne s'étale pas.



POMPES FUNÈRES DES COLLINES

POMPES FUNÈRES 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

MARBRERIE CARDI-ANDRIO

www.pompes-funebres-collines.com

Organisation complète d'obsèques

Contrats de prévoyance

Travaux de marbrerie

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

Articles funéraires, fleurs fraîches
et artificielles, gravures



« Notre Choix,
respecter le vôtre »



4 pattes et compagnie

Quand il faut les endormir...

Ils ont cette chance. Savoir que l'on peut mettre un terme à leur souffrance. Dans l'amour. Dans la dignité. Pour les maîtres, c'est une décision toujours extrêmement difficile à prendre, mais quand leur maladie ou leur veillesse devient une atteinte à la vie, le vétérinaire est là pour vous aider à accompagner votre animal jusque dans la mort.

L'euthanasie est toujours un mot difficile à employer. Alors oui, on préfère, nous les maîtres éplorés, utiliser le verbe endormir.

Dans ce choix douloureux, il faut tenir compte de plusieurs facteurs, qui ne sont, au final, que des évidences lorsqu'on



connaît bien son animal.

Votre chien ou chat mange-t-il? Est-il capable de se déplacer

confortablement? Est-il capable de s'éloigner de ses selles et de son urine? A-t-il encore une bonne qualité de vie?

Aujourd'hui, la médecine vétérinaire a fait d'énormes progrès. Et vous pouvez être assuré que votre compagnon partira dans les meilleures conditions possibles.

C'est une étape difficile que d'assister jusqu'aux derniers instants celui ou celle qui a été un membre à part entière de toute la famille pendant plus d'une décennie ou encore un jeune animal malade qui ne pourra pas survivre.

Le jour venu, pour celles et ceux qui se sentent le courage de l'accompagner, vous le

verrez s'endormir, paisiblement. Avant qu'une autre piqûre ne vienne arrêter son cœur.

Dans les faits, votre vétérinaire veillera à vous recevoir à un moment calme de la journée. Il suffit de lui demander.

Si vous le souhaitez, vous pouvez opter pour une incinération collective (les cendres ne vous seront pas rendues) ou pour une incinération individuelle (les cendres vous seront rendues).

Renseignez-vous auprès de votre vétérinaire, il saura vous donner toutes les informations nécessaires et sera là pour vous guider dans ce douloureux choix. Celui d'aimer jusqu'au bout votre animal.



S.A.S. Nicolas LANGLOIS
Couverture . Charpente . Zinguerie
*Notre savoir faire et tout notre sérieux
au service de votre toiture*
Devis Gratuits
06 34 52 21 03
www.langlois-couverture.fr
994 Rte de St Blaise 06670 LEVENS
nicolas.langlois06@hotmail.fr



PERGOLA
OSSATURE
& PLANCHER
BOIS



CHARPENTE
COUVERTURE
ZINGUERIE
ISOLATION
DES COMBLES

Les travaux en cours sur notre commune

La Métropole Nice-Côte-d'Azur, en concertation avec la mairie, a entrepris divers travaux

CHEMIN DU CAMPOUN

Des travaux de sécurisation et d'agrandissement du chemin du Campoun sont en cours. Un trottoir permettra un accès sécurisé à l'école de la prairie pour les piétons dans la continuité du chemin de la Vallière, de la traversée de la route de Nice par un passage protégé, un feu tricolore et la présence de papy-traffic. Ces travaux se dérouleront en plusieurs phases, la première est en cours et s'achèvera à la fin du mois de novembre. La phase suivante démarrera en 2017.



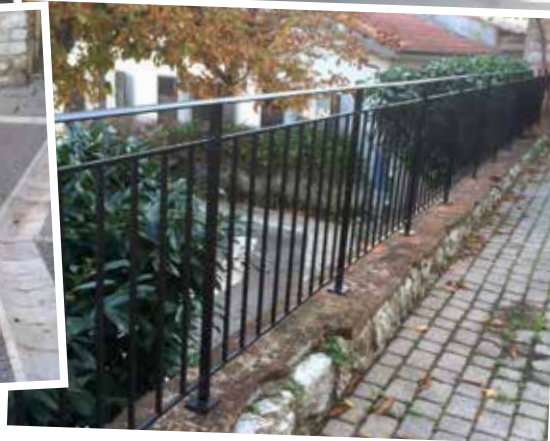
LE VILLAGE

- Une barrière a été installée sur la place de l'église pour sécuriser.
- Une barrière a été placée rue Marius-Ferrier pour permettre une déambulation sécurisée dans la ruelle et faire office de main courante.
- Diverses bornes ont été installées dans le village pour stopper le stationnement anarchique qui gênait la circulation.



ROUTE DE COLOMARS

365 mètres de canalisation d'eau sont en cours de renouvellement route de Colomars.



Etat civil

ILS SE SONT UNIS

Nos meilleurs vœux de bonheur

♥ Emmanuelle ROUDEIX et Yvan DALDIN, le 24 septembre

ILS ONT VU LE JOUR

Félicitations aux heureux parents

* Milan MARMEYS, né le 2 octobre à Nice, fils d'Anthony MARMEYS et Elodie FLORINDO.

ILS NOUS ONT QUITTES

Une pensée en témoignage de notre soutien

† Jeanne INIGO-CORTE, le 18 septembre

† Marie FERRERI, le 27 septembre

† Abel GONCALVES, le 5 octobre

Aspremont

C'est parti pour la rando !

Circuit des deux monts

Cette randonnée permet de faire le tour du mont Chauve de Tourrette-Levens et du mont Chauve d'Aspremont.

Dénivellation : +350 m -350 m

Durée totale : 3 h 30

Distante : 10 km

Niveau : moyen

Cartographie : IGN Top 25 n°3742 OT

Depuis le parking en bas du village, suivre sur la droite le chemin de la Vallière qui longe la route de Nice, monter chemin du Campoun.

A la première bifurcation, prendre à droite et par quelques lacets pierreux s'élever au lieu-dit Fondalin (597 m). Le chemin s'étire sans difficulté sur le flanc ouest du mont Chauve



d'Aspremont, pour monter jusqu'au replat (680 m). Parvenu à une citerne, une vingtaine de mètres plus loin, prendre à gauche un petit sentier. Descendre sur la rive droite du vallon, pour le traverser à la côte 569 m. Vers l'est un petit sentier conduit sur un virage pincé de la route du fort (539 m). Conti-

nuer à descendre jusqu'au lacet suivant (500 m), puis suivre à gauche une piste presque de niveau qui mène facilement au bon plateau de Gueirar. Longer le quartier Gueirar puis sur une piste passer à proximité du quartier la Condamine (420 m). Négliger la bifurcation de piste (407 m) pour conti-



nuer vers le Nord et passer au point bas (380 m) d'où un petit sentier dirige vers Tourrette-Levens. Rester toujours sur la piste qui va suivre les mouvements de terrain et s'élever via les points cotés 443 m et 462m. Au niveau des marches aménagées, la quitter, pour monter sur la route M.719 au quartier la Prairie (532 m).

A la sortie du virage, prendre à gauche sur une très courte distance, puis à droite par le chemin du Campoun. Descendre et reprendre le chemin suivi à l'aller qui ramène au Village.

Circuit du mont Cima

Cette randonnée offre une vue exceptionnelle sur l'ensemble des points hauts de chaque vallée.

Dénivellation : +420 m -420 m

Durée totale : 3 h

Distante : 8 km

Niveau : moyen

Cartographie : IGN Top 25 n°3742 OT

Depuis le parking au pied du village, aller sur la place Saint-Claude et emprunter l'avenue Caravadossi. Quitter cette voie pour prendre le sentier qui évite les lacets de la route et conduit à proximité de la chapelle Notre-Dame-des-Salettes (560 m). Après un passage sur route, reprendre le sentier qui traverse le quartier les Salettes.



Retrouver la route de desserte sur quelques dizaines de mètres, puis le sentier qui longe le terrain d'entraînement pour les chiens et parvient au quartier la Treille sur une piste (680 m).

La suivre vers le nord, passer à l'intersection du GR5 (qui sera utilisé au retour), puis par un court lacet atteindre le

collet de l'Eurier (736 m) où de nombreux pylônes sont installés. Suivre la piste à droite sur une bonne centaine de mètres. Lorsque la piste remonte, prendre à droite le petit sentier qui se faufile entre une écaille rocheuse.

Monter en conservant le plus possible la trace du sentier pour enfin déboucher sur le



point culminant du mont Cima (878m). Du sommet, descendre par la ligne de crête nord, puis nord-est pour gagner le sentier de Grande Randonnée numéro 5 (708m).

Le suivre vers le Sud pour une traversée panoramique face aux crêtes de Terre Forte, du quartier de Plan d'Arion et du village de Tourrette-Levens. Lorsque le sentier remonte légèrement, il retrouve la piste et le parcours suivi à l'aller.

Aspremont Atelier Amitiés l'association créative

Françoise BARTOLI, la présidente, nous fait découvrir son association...

« Aspremont Ateliers Amitié (A.A.A.) est une association qui existe depuis longtemps. Elle est dédiée à tous les loisirs créatifs : broderie, broderie au ruban, carterie, fabrication de sacs, crochet, tricot, pâte polymère, serviettage, cartonnage, détournement créatif d'objets (boîtes à oeufs, capsules de café), art floral, mosaïque, patchwork, décopatch...).

Tous les jeudis après-midi, nous nous retrouvons à l'atelier (espace loisirs), où parfois l'une d'entre nous guide les autres sur une technique particulière (mais rien n'est imposé), et souvent l'atelier est libre. Nous y continuons alors nos travaux...

Bons petits plats

Il arrive qu'on ait besoin d'une journée entière pour la réalisation d'un ouvrage. Dans ce cas, nous déjeunons sur place avec les plats que chacune d'entre nous met un soin particulier à réaliser.

Nous faisons des sorties-res-



tau avec visite d'un lieu en lien avec l'art ou l'artisanat...

Le club organise chaque année le marché de Noël et une ou deux sorties pour le marché de Vintimille, ouvertes à tous.

Ce qu'il faut avant tout souligner,

c'est que A.A.A est un lieu de rencontre, où chacun est accueilli chaleureusement, et qui crée un lien social et intergénérationnel dans une ambiance agréable. »



L'agenda

Mercredi 9 novembre

■ A 20h30, salle Honoré-Trastour, concert Carl Verheyen. Réservations sur billetterie weezevent : 17 € et 22 € sur place

Vendredi 11 novembre

■ A 11h, place Saint-Claude commémoration de l'Armistice. Dépôt de gerbe au monument aux Morts et apéritif servi dans la salle Honoré-Trastour.

Samedi 19 novembre

■ A 20 h 30, salle Honoré-Trastour, soirée Beaujolais. Repas dansant : 24 €. Rés. 06.16.84.28.73

Samedi 26 novembre

■ A 20 h30, salle Honoré-Trastour, grand loto avec de nombreux lots à gagner...

Samedi 3 décembre

■ Salle Honoré-Trastour, Téléthon. Spectacles de danse de l'association Aspremont Danse.

14 h : spectacle des 6-12 ans.

Entrée 5 €.

19 h : spectacle des plus grands.

Entrée 15 €.

Réservations : 06 16 08 59 89.



Cimetière : de nouvelles concessions disponibles

Les travaux du cimetière étant terminés, de nouvelles concessions sont disponibles, vous pouvez vous renseigner en mairie.

Les tarifs sont les suivants :

- Concession : 4800€ auxquels s'ajoutent les taxes d'enregistrements et taxes diverses
- Caveau à 4 places : 3872€.

Et aussi...

VENDREDI 4 NOVEMBRE

Sortie à Vintimille

Départ à 9h, place Saint-Claude
18€ (repas libre)

Réservations : 06.79.63.68.08



La salle des fêtes est arrivée

Les Castagnérenques ont vécu un moment de pur bonheur avec l'inauguration de la salle des fêtes, Espace des Oliviers. Plus de 450 personnes sont venues admirer cette magnifique réalisation. Après la visite du bâtiment, place a été faite aux discours « *quel plaisir, quelle joie de me trouver ici, sur cette estrade, dans une vraie salle des fêtes, j'en rêve depuis longtemps, presque 40 ans* » ont été les premiers mots du maire Jean-François Spinelli. Après l'hommage rendu aux victimes de l'attentat du 14 juillet à Nice, le maire a poursuivi en souhaitant que cette salle soit souvent utilisée pour banquets, vœux, arbre de Noël, loto, conférences, spectacle, exposition et qu'un espace soit réservé aux enfants des écoles.

Nos racines et nos valeurs

Il a relaté l'historique de ces travaux et a remercié le président du SILCEN et le personnel qui l'ont accompagné pour la réalisation de ce projet d'un montant de 1600000€HT subventionné par le conseil départemental à hauteur de 833000€. Sans cette subvention, les travaux n'auraient pas pu



être réalisés (une subvention a été également accordée par l'Etat de 50020€ et de 20672€ par la Région).

Un grand merci à Eric Ciotti qui a bien mérité une ovation. Le président du Département devait adresser ses compliments au maire de Castagniers pour cette belle réalisation en rappelant qu'un clocher, une place de village et une salle des fêtes, ce sont nos racines et nos valeurs à ne pas oublier.

Jean-François Spinelli a ensuite félicité les architectes du cabinet Camous et Kegel de Contes pour la réussite de cette réalisation, et a remercié les entrepreneurs, les artisans et les ouvriers (un panier du Moulin de Castagniers leur a été offert) et les autorités présentes : Eric Ciotti, député et président

du Département ; Marine Brenier, député et adjointe au maire de Nice ; Caroline Migliore, conseillère départementale ; Maurice Lavagna, président du SILCEN et maire de Berre-les-Alpes ; les maires de Levens, Antoine Veran ; de Saint-Blaise, Jean-Paul Fabre ; de Saint-Martin-du-Var, Hervé Paul ; de Conséguens, René Trastour ; d'Ascros, Vincent Giobergial ; de Lucéram, Michel Calmet ; de Belvédère, Paul Burro ; Bertrand Gasiglia, adjoint, représentant le Docteur Alain Frère, maire de Tourrette-Levens ; Robert Agostini représentant Paule Becquaert, maire de la Roquette-sur-Var ; Maurice Goletto, représentant Jean-Michel Maurel, maire de Duranus ; Gérard Bertrand, représentant Isabelle Kruppert, maire

de Falicon ; Jacques Albertini, représentant Honoré Colomas, maire de Saint-André-de-la-Roche ; Jacqueline Cornillon, représentant Gérard Manfredi, maire de Roquebillière ; Christiane Ricort, adjointe de Lucéram ; Jeannine Giletta, vice-présidente du Département, adjointe au maire de Nice ; Josiane Piret, conseillère départementale, adjointe au maire de Cagnes-sur-Mer ; le capitaine Philippe Andre du Groupement de gendarmerie des Alpes-Maritimes représentant le commandant Denis Mottier, chef d'escadron ; Michel-Jean Floc'h, inspecteur d'académie ; Philippe Robert, inspecteur départemental ; le principal du collège Ludovic-Bréa de Saint-Martin-du-Var ; le colonel Olivier Riquier, commandant du Groupement sud des sapeurs-pompiers ; le lieutenant Christophe Laugier, chef de centre des sapeurs-pompiers de Castagniers.

Pour terminer cette manifestation, un excellent buffet préparé par Jeannine et Francis, restaurant chez Michel et Christophe et Pascal, restaurant Servella a été offert à tous les participants et au public.

Les entreprises qui ont travaillé pour la salle des fêtes :

- M. Repassi, entreprise SRV, gros œuvre, maçonnerie, cloisons, carrelage, VRD.
- M. Zampini Pierre, entreprise ZAMPINI, terrassement.
- M. Caly, Entreprise MONTELEC, électricité, sécurité.
- M. Carena Nicolas, entreprise ISOFLUIDES, VMC, chauffage, climatisation.

- M. Gaziglia, entreprise ISOFLUIDES, plomberie, sanitaire.
- M. Spinelli Hervé, entreprise SPINELLI, charpente, couverture.
- M. Olivari, entreprise OLIVARI, menuiserie alu, ferronnerie.
- M. Montani Alain, entreprise MENN, menuiserie bois.

- M. Abela, entreprise SCREB, peinture, faux plafond.
- M. Parize, entreprise LCI, équipement cuisine.
- M. Lagdanous, entreprise MASH, équipement scénique,
- MM. Hazard et Rouganne, entreprise ASTEN, étanchéité.
- M. Bocchi Louis, entreprise de jardin, espaces verts.

- M. Bruno Lucien, LB Ferronnerie, ferronnerie.



Saint-Michel : quelle réussite !

La Saint Michel 2016, - organisée de main de maître par Isabelle Stefani, présidente du comité des fêtes et son équipe, Alison, Floriane, Chloé, Manon, Marion, Michelle, Shirlène, Isabelle, Eva, Lydie, Marie, Jeremy, Christophe, Alexis, Anthony, Claire, Ghislain, Fabien, Dorian, Thomas, - a été un véritable week-end de fête avec des températures d'été et un soleil radieux.

Le samedi, une soupe au pistou géante et excellente a rassemblé et régala plus de 300 personnes. L'ambiance musicale était orchestrée par le DJ Joël et le chanteur Etienne qui ont accompagné les convives jusqu'au bout de la nuit. Le dimanche, le père Benoit Parent a célébré la messe de la Saint Michel rehaussée des chants de la chorale éponyme, sous la direction d'Hélène Durand.

La procession a ensuite été suivie par une nombreuse assistance ainsi que la cérémonie au Monument aux morts avec la bénédiction du père Benoit Parent, où le maire entouré de son conseil municipal, de la députée Marine Brenier et de Caroline Migliore, conseillère départementale ont déposé une gerbe avant d'observer une minute de silence, puis d'entonner *La Marseillaise* reprise en chœur par la nombreuse assistance.

La nouvelle salle des fêtes a accueilli la population pour l'apéritif d'honneur.

Isabelle Stefani, dans son discours, a remercié le maire et le conseil municipal, son équipe et toutes les personnes qui ont contribué au succès de cette Saint Michel.

Le maire Jean-François Spinelli a alors pris la parole pour remercier chaleureusement les présidents de la Région et du Département pour leur soutien, mais aussi tous les acteurs



de la vie Castagnérenque. Plus particulièrement le comité des fêtes présidé par Isabelle Stefani qui s'est investie afin que la Saint Michel soit éclatante.

Le maire a ensuite exposé les projets pour 2017, notamment le lancement de la cinquième tranche de protection de la falaise de l'Eurier, le renforcement du réseau d'eau dans de nombreux quartiers, les travaux du désenclavement du quartier du Masage, le regoudronnage des chemins du Carretier et de la Tollière, la fin des travaux de réhabilitation des bureaux de la mairie, l'élargissement du chemin du Conso.

Jean-François Spinelli, pour conclure, a rappelé son « *attachement au village et à ses habitants* ». Caroline Migliore et Marine Brenier ont dit tout le plaisir qu'elles avaient d'être à Castagniers et ont félicité le maire et son conseil municipal, avant de partager le verre de l'amitié.

Outre les personnalités déjà citées, nous avons noté la présence Honoré Colomas, conseiller départemental, maire de Saint-André-de-la-Roche, président de l'Association des maires des A.-M. qui était représenté par M. Jacques

Albertini ; les maires du canton, Isabelle Bres, Colomars ; Antoine Véran, Levens ; Paule Becquaert, La Roquette-sur-Var ; Hervé Paul, Saint-Martin-du-Var ; Jean-Paul Fabre, Saint-Blaise, était représenté par ses adjoints ; Jean-Michel Maurel, Duranus et son adjoint Maurice Goletto ; René Gildoni, Revest-les-Roches ; Gisèle Kruppert, Falicon, était représentée par M. Bertrant ; Gérard Manfredi, Roquebillière, était représenté par Jacqueline Cornillon ; M. Degioni, adjoint de Drap ; le chef d'escadron Denis Mottier, commandant la compagnie de gendarmerie de Nice ; le capitaine Alario ; l'adjudant-chef Olivier Trapenier, commandant la brigade de gendarmerie de Saint-Martin-du-Var ; le colonel Olivier Riquier, commandant le Groupement sud des sapeurs-pompiers représenté par le capitaine Alasia ; le lieutenant Christophe Laugier, chef de centre de Castagniers et les pompiers du village. Un grand merci à la gendarmerie et aux pompiers qui assurent la sécurité des biens et des personnes et qui sont souvent mis à rude épreuve ; Sylvain Brebion, subdivision centre à la Métropole ; Jean-Michel Le Floc'h, inspecteur d'académie ; Marie-Thérèse Gasteuil, directrice de l'école du village ; Marie-Claire Juanes, directrice de l'école des Moulins ; tous les maîtres d'œuvre, bureau d'études, architectes, géomètres, les entreprises qui travaillent pour la commune ; les présidents d'associations communales qui font vivre et animent notre village tout au long de l'année ; les amis de Rocchetta Palafea : Enzo Barbero, ancien maire et son épouse et Alfiero Borgatta ; le père Benoit Parent ; Didier Torres, économiste de l'Evêché.

L'agenda

Samedi 5 novembre

■ A 14 h : 2^e concours du panier de Noël organisé par le Club Pétanque Sportive de Castagniers. Repas à midi. Inscription au clos avant le 2 novembre à 17 h.

Dimanche 6 novembre

■ De 8 h à 17 h : « *Bourse aux jouets* » organisée par l'association des parents d'élèves

(A.P.E.) à l'Espace des Moulins Rens. 06.61.86.57.71.

Vendredi 11 novembre

■ A 11 h 30 : dépôt de gerbe au monument aux Morts par la municipalité avec la participation des enfants des écoles qui liront un texte et des sapeurs-pompiers suivi d'un apéritif sur la place du village offert par la municipalité.

Dimanche 13 novembre

■ A 15 h : loto de fin d'année organisé par le Club des

Castagnérenques du 3^e âge doté de nombreux lots, à la salle des fêtes, espace des Oliviers.

Samedi 19 novembre

■ A 14 h : 3^e concours du panier de Noël organisé par le Club Pétanque Sportive de Castagniers. Repas à midi. Inscription au clos avant le 16 novembre à 17 h. A 20 h : soirée beaujolais organisé par le comité des fêtes de Castagniers, à la salle des fêtes.

Dimanche 4 décembre

■ Repas annuel du Club Pétanque Sportive de Castagniers au restaurant *Chez Servella* à Castagniers. Inscription auprès du président Jacky Marabotto au clos avant le 30 novembre à 17 h. Programme : le matin, concours. A 12 h : apéritif. A 12h30 : repas. A 18 h : AG.

Dimanche 11 décembre

■ A 15 h : loto de Noël organisé par le CCAS, à la salle des fêtes, Espace des Oliviers, doté de nombreux lots.

De l'huile de coude pour le moulin communal

Les bénévoles de l'ADOT ont remis en marche le moulin de Clans pour produire de l'huile d'olive, mais aussi beaucoup de convivialité

A Clans, un moulin communal à farine et à huile a été construit en 1920. La presse tout en fonte et acier a été montée par les fonderies Giordan Père et Fils de Nice. Les meules de malaxage sont en grès gris. Animé par de l'eau canalisée, provenant d'une retenue située à 60m plus haut, il a fonctionné jusqu'en 1984. Vingt-deux ans plus tard, en 2006, Yves Mejean, Claude Sidler et Jean-Claude Pellegrino ont créé l'ADOT (Association de développement oléicole de la Tinée) afin de continuer à faire fonctionner le moulin. Mais si le pressoir et les meules sont restées en place, elles ont été supplantées par une machine moderne.

Le moulin connaît un beau succès auprès des villageois qui peuvent entrer avec leurs olives et ressortir avec quelques litres d'huile.

« Le moulin est réservé aux habitants de la vallée de la Tinée. Nous produisons deux types d'huile, explique Alain Ciais, président de l'ADOT. Une huile spécifique pour chaque propriétaire et une huile mélangée ». Ce mélange provient de 8% de l'huile prélevée par l'association qui s'en sert pour son aïoli annuel (au mois d'août sur la place de Clans) et pour l'entretien du moulin.

Des olives non traitées

« Cette huile est unique car c'est le produit d'un mélange d'olives de huit villages : Clans,



Ci-dessus, l'ancienne presse en fonte et acier « Giordan Père et Fils » et la machine moderne, en bas à droite. En haut à droite, le moulinier Jean-Claude Pellegrino devant le cylindre de la séparation de la pâte et de l'huile. (Photos D.V.)

La Tour-Roussillon, Bairols, Marie, Ilonse, Saint-Sauveur, Valdeblorre et Tournefort, poursuit Alain Ciais. Ces villages ont des moulins, mais pas en état de marche. L'ADOT compte plus de 60 adhérents. Les gens se sont pris au jeu. Même s'ils ne possèdent que quelques oliviers, ils peuvent produire leur huile. Nous avons signé un bail pour un terrain communal. On le laboure, on débroussaillie, on taille les oliviers ».

Pour ce faire, cinq mouliniers travaillent bénévolement et ne compte pas leurs heures, d'autant qu'il faut procéder à un entretien d'une heure et demie à chaque fin de journée. « Nous n'avons pas de centrifugeuse, c'est un moulin à deux phases, explique Max Ciampossin, trésorier de l'association. Il n'y a pas de

perte de qualité, on ne perd rien des oligo-éléments. Et les oliviers ne subissent aucun traitement, il y a juste des pièges à mouches ».

Samedi 26 novembre, l'opération portes ouvertes des moulins dans les Alpes-Maritimes permettra au public -

si les olives sont à maturité à cette date⁽¹⁾ -, d'assister à la fabrication de l'huile de Clans, par l'équipe dynamique et bénévole de l'ADOT.

DAVID VINCENT

1. La maturité des olives varie selon la position géographique des oliveraies.



Les cinq phases de fabrication

Jean-Claude Pellegrino, moulinier, explique les cinq phases de la fabrication de l'huile d'olive :

- Pesage des olives.
- Effeuvillage-lavage : elles sont remuées dans l'eau, nettoyées.
- Broyage : elles remontent dans la trémie du broyeur pour y être broyées.
- Malaxage : les olives broyées descendent dans le malaxeur où commence la séparation de la pâte et de l'huile.
- Séparation : la mixture est envoyée sous pression dans un cylindre qui tourne à 3000 tours/minute. La pâte est stockée à l'extérieur pour être jetée, l'huile est récupérée pour être stockée.

**La Municipalité
et les producteurs** 
vous invitent à une dégustation (*)

Beaujolais Nouveau

Samedi 19 Novembre
à Partir de **11h**
Sur le Marché
Place Plésent
Dés 8h30
l'ensemble des commerçants
vous attendent

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Agreste

14 18

**Commémoration
de l'armistice**


Vendredi 11 novembre à 11h
au Monument aux Morts

Agreste


AMICAL ALPINE ASSOCIATION ALPINE
20, rue Industrielle de l'Alimentaire
44200 NANTES FRANCE
02 41 41 72 70 www.aalpin.org

23ème Nuit du Turini


Colomars
Samedi 19 novembre
à partir de 14h00

Vernissage 

JACKY GERIN PHOTOS D'AMERIQUE



ASSUMEA MAT - SOUTIEN



VENDREDI 6 NOVEMBRE 2016 A PARTIR DE 19 H 30 SALLE DES ARTS DE LA MARIÉE
TOUTES LES INFORMATIONS SUR LE VERNISSAGE SONT DISPONIBLES AU 02 41 41 72 70

**Conférence
des Présidents
du secteur des vallées**

Organisée
à Colomars
Sous la présidence
du Coc Bouliste
avec le soutien de la Municipalité



Dimanche 6 Novembre
10h à 18h au Fort Casal

Agreste

La Roquette-sur-Var



A la découverte de nos associations

Au village...



Le comité des fêtes, présidé par Rémi Baricalla, organise les manifestations lors de notre fête patronale de la Saint-Pierre chaque été, ainsi que des concours de boules, de belote et des soirées animées.



Le club de karaté Kyokushinkai, présidé par Jean-Philippe Piovano, a pour vocation de donner des cours pour tous les âges et des cours de body karaté.



Le Cercle démocratique, présidé par Luc Saccomano, organise des repas réservés aux adhérents (les traditionnels pan-bagnat, soupe au pistou, saucisses-polenta ...).



Les A.P.E de nos 2 écoles : l'A.P.E de l'école des Quatre-vents (au village), présidée par Aurélie Antelo, et l'A.P.E de l'école de Baus-Roux (au hameau), présidée par Diane Gilbert, organisent les festivités pour le plus grand plaisir des enfants (kermesses, Noël, carnaval, chasse aux œufs, Halloween).

La coopérative oléicole, présidée par Marc Depo, dont le moulin ouvre ses portes chaque année (de fin novembre au mois de mars), en commençant par une dégustation de brissaouda.



Roc et Tan rêvent, présidée par Fabienne Barthe, organise des ateliers de peinture, le marché de Noël, des soirées animées, une manifestation, « les Arts dans la rue », où tous les talents artistiques roquettans peuvent s'exprimer.



Au hameau...



Le comité des fêtes, présidé par Patrice Agostini, organise les festivités du 14-Juillet (paëlla, pan-bagnat), les traditionnelles fêtes de la châtaigne, du beaujolais, et le très apprécié festival de rock estival



Le club Spiridion Grima, présidé par Andrée Vallet, organise des lotos, des après-midi récréatifs et des sorties.



L'O.C.B.R, présidé par Christian Casani, organise les divers concours de boules et le club compte, parmi ses membres, des champions souvent récompensés dans les concours nationaux



DÉPARTEMENT
DES ALPES-MARITIMES

06

LA VIE NE SERA PLUS JAMAIS LA MÊME

*Exposition des œuvres de
Jayashree Chakravarty*

**DU 19 SEPTEMBRE 2016
AU 15 FÉVRIER 2017**

ENTRÉE GRATUITE



MUSÉE DES ARTS ASIATIQUES
MUSÉE DU DÉPARTEMENT
DES ALPES-MARITIMES

405, PROMENADE DES ANGLAIS - ARÉNAS
06200 NICE, FRANCE
TÉL. +33 (0)4 92 29 37 00
WWW.ARTS-ASIATIQUES.COM

En collaboration avec l'Ambassade de l'Inde
en France, l'Indian Council for Cultural Relations,
Akar Prakar Art et le Kiran Nadar Museum of Art
à l'occasion du Festival Namasté France



Embassy of India
Paris, France



KIRAN
NADAR
MUSEUM
OF ART



La salle polyvalente, un bel outil culturel, associatif et social



Danse, musique, gymnastique, théâtre, arts martiaux, chant... Avec pas moins de 11 disciplines pratiquées hebdomadairement entre ses murs, la salle Gilbert-Gaglio porte bien son nom car polyvalente, elle l'est assurément. Lieu dédié à la culture du corps et de l'esprit, l'édifice inauguré en 1995 n'a rien perdu de sa superbe. Avec ses quelques 1000 m² de surface, il participe à la création et au maintien du lien social et intergénérationnel si important dans nos villages. Et, des bambins de L'îlot petit aux mamies de la Ruche, nul ne contestera l'utilité de ce bâ-

timent mis gracieusement à la disposition de la collectivité et des associations par la municipalité ; sans oublier le beau succès remporté par l'espace aquatique gratuit aménagé au-dessus de la salle et désormais incontournable durant la saison estivale.



Elections de 2017

La salle Gilbert-Gaglio devient l'unique siège des 2 bureaux de vote

Afin de garantir le bon déroulement des scrutins à venir, les services de la préfecture des Alpes-Maritimes ont enjoint le maire d'émettre des propositions relatives à la modification des bureaux de vote de la commune afin que les conditions d'accessibilité prévues par loi n° 2005-102 du 11 février 2005 pour l'égalité des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées y soient respectées.

La nécessité de privilégier des bâtiments dont l'accès est de plain-pied, le faible nombre d'inscrits à Saint-Colomban et Loda, l'obligation d'équilibrer les effectifs de l'ensemble des bureaux de vote ont conduit le préfet à opter pour la centralisation des opérations électo-

rales au sein de 2 bureaux implantés au village, dans la salle polyvalente. En début d'année 2017, tous les électeurs recevront donc une nouvelle carte électorale, tenant compte de ces nouvelles dispositions. Le maire, Jean Thaon, souhaite préciser que c'est avec un certain pincement au cœur qu'il se voit contraint aujourd'hui de mettre en œuvre cette nouvelle configuration consécutive à la réglementation et à plusieurs demandes exprimées aux services préfectoraux. Il émet toutefois une satisfaction : « cela donnera l'occasion à toute la population de se retrouver dans un même lieu, dans des locaux parfaitement adaptés, conformes en tout point aux règlements actuels et à venir ».

Un planning chargé et des activités variées tout au long de l'année...

LUNDI

14h15 - 15h45 : Chorale (resp. Annie Vinot)
16h50 - 19h30 : Cours de piano (prof. Mme Dubois - rens. : école de musique 06)
18h15 - 19h15 : gymnastique tonique (prof. Mme Simon - rens. : 04.93.03.00.19)

MARDI

Matin : Association des assistantes maternelles L'îlot petit (resp. Corine Bortot)
15h30 - 17h : danse classique (prof. Mme Charbonneau - rens. : école des 2 vallées)
16h30 - 17h15 : musique traditionnelle (prof. M. Dujardin - école de musique 06)
18h - 19h : gymnastique (prof. Mme Robini)
18h00 - 19h30 : théâtre (prof. Mme Denazeau)

JEUDI

16h50 - 17h35 : éveil musical (prof. M. Mottet - rens. : école de musique 06)
16h30 - 17h50 : Guitare (prof. M. Barcaroli - rens. : école de musique 06)
17h15 - 18h15 : gymnastique tonique (prof. Mme Simon - rens. : 04.93.03.00.19)

VENDREDI

16h - 21h : aïkido (prof. M. Martin - rens. : 07.77.93.12.27)

SAMEDI

10h - 12h : judo (prof. M. Colleuil - rens. : 04.93.03.19.94)



L'école buissonnière studieuse des petits Lantosquois

Visite du village pour les CE2-CM1

Profitant d'une arrière-saison très clémente et dans le cadre d'une correspondance entretenue avec une classe d'outre-mer, l'enseignante de la classe de CE2 - CM1 a emmené ses élèves en visite dans le village. Halte à la mairie, reportage photo improvisé dans les rues et ruelles et visite de l'église Saint-Pons ont permis à nos petits montagnards de dresser un tableau complet de leur lieu de vie à leurs copains insulaires du bout du monde.

Tout cela sur fond d'éducation civique et d'histoire patrimoniale. On applaudit...

Formation aux gestes qui sauvent pour les CM1-CM2

Sous l'œil attentif de leur enseignante, les élèves de la classe de CM1 - CM2 ont pu suivre une formation dispensée par le capitaine Cecconi du SDIS 06 sur le thème des gestes qui sauvent. L'objectif était le suivant : **apprendre aux enfants à reconnaître un arrêt cardiaque et à adopter le bon comportement.** Et c'est avec beaucoup d'application et de sérieux que les futurs sauveteurs se sont prêtés à l'exercice.

Etat civil

CARNET ROSE :

Bienvenue aux nouveaux nés et félicitations aux heureux parents

Poevã Laura TEHEL, née le 17 septembre à Nice, fille de Patmos TEHEL et d'Alyxia ABBA

Petit topo en quelques mots ...

Arrêt cardiaque, des signes qui ne trompent pas : la victime ne répond pas, elle ne réagit pas aux stimulations, elle est inconsciente, elle ne respire plus normalement.

Que faire ?

Les gestes qui peuvent sauver une vie : alerter ou faire alerter les secours en composant le 112, comprimer la poitrine de la victime vite et fort, utiliser ou faire utiliser au plus tôt un défibrillateur cardiaque, en cas d'absence de cet équipement, masser sans interruption et continuer jusqu'à l'arrivée des



secours spécialisés.

Bon à savoir !

A Lantosque, on peut trouver un défibrillateur sous le porche d'entrée de la mairie, dans les

locaux de l'EPHAD Sainte-Croix et place de l'église à Pélasque.

L'ensemble de ces équipements est financé par le conseil départemental.



Line JULIA, née le 27 septembre à Nice, fille d'Eric JULIA et de Julie MARECHAL

Clara MATHERET, née le 29 septembre à Nice, fille de Julien MATHERET et de Laetitia PARMENTIER

nice-matin

OÙ VOUS VOULEZ



LIVRÉ

DANS VOTRE BOÎTE
AUX LETTRES
TÔT LE MATIN

ou



RÉSERVÉ

CHEZ VOTRE MARCHAND
DE JOURNAUX

QUAND VOUS VOULEZ !

À PARTIR DE
0,90€/JOUR*

AU LIEU DE 1,33€**

APPELEZ VITE LE 04 93 18 28 85

*tarif à partir de, pour un abonnement point de vente 7j/7. Autres formules disponibles, ** Prix facial du journal moyenne semaine.

« Lu Rauba Capèu fête ses dix ans »

Le 19 novembre, à partir de 19h au Rivet

Entretien avec Renaud et Sylvain Casagrande.

Pourquoi avoir choisi la commune de Levens ?

Levens est au centre du pays niçois, autant par rapport à l'ancienne situation géographique du Comté de Nice, qu'à celle récente du département des Alpes-Maritimes. Levens aide depuis de nombreuses années à la création d'événements culturels niçois ; le festin du Boutaù, ou les sessions niçoises qui ont lieu une fois par mois tout au long de l'année, ce qui fait d'elle un acteur principal de la valorisation de la culture niçoise. Son comité des fêtes, une équipe chaleureuse de bénévoles, assure l'organisation avec le soutien inébranlable de la mairie, le maire Antoine Veran n'hésite pas lors de ces manifestations, à prononcer son discours en langue locale, ce qui reste rare dans l'aire culturelle niçoise. On peut dire que la commune prend le label de capitale culturelle niçoise.

Que va-t-il se passer ?

De nombreux stands : les Brasseries artisanales de l'espace culturel du Comté de Nice (la



Brasserie artisanale de Nice et la Brasserie du Comté), L'association nissart Per Tougiou et Macarel pour la vente de t-shirt et autres produits feront la promotion de l'espace culturel occitan. La soirée commencera par le groupe Mazzamora suivi du groupe Lu Rauba Capèu et se clôturera par un rassemblement de musiciens et chanteurs pour une veillée dans l'esprit des sessions niçoises.

Parlez-nous de votre groupe Lu Rauba Capèu ?

Voilà maintenant dix ans que Lu Rauba Capèu « vire » de concert en baletti et de baletti en concert dans le pays niçois... Le groupe est né de notre

rencontre Sylvain et moi, accordéonistes, chanteurs et fondateurs de l'association et du groupe L'as pagat Lou Capeu ? (Tu l'as payé le chapeau ?), avec les deux *baudou*, Jean Clérycy (batteur) et Xavier Borriglion (fifre/chanteur). Notre groupe s'est inspiré du nom du lieu côtier Rauba Capèu, littéralement « Qui vole les chapeaux », ainsi nommé en raison de son vent qui décoiffe. Des hautes vallées jusqu'à la ville de Nice, Lu Rauba Capèu a créé une image niçoise et actuelle du bal traditionnel, plaisante et dynamique et cette dernière ne cesse de faire des émules. Les jeunes qui y trouvent de l'énergie et de la nouveauté,

ou les moins jeunes qui retrouvent pour certains des fêtes qui semblaient disparues, une grande convivialité et une culture rajeunissante semblent déteindre sur eux. Lu Rauba Capèu est avant tout un groupe festif, axé sur la rencontre avec les habitants de notre région, le partage et la joie, la danse et la musique, mais il est aussi devenu, au fil des années, un des acteurs majeurs de la promotion des cultures de l'ancien Comté de Nice, et aussi un acteur du renouveau d'une certaine forme de sociabilité car chaque baletti permet des rencontres dans la bonne humeur.

Savoir + :

Participation entre 7 et 5 euros pour les personnes venant coiffées d'un « Capèu ». Office de tourisme : 04 93 79 71 00.



Info EXPRESS

■ Bibliothèque municipale Frédéric-Maurandi

Réseau médiathèque départementale. Horaires d'ouverture : mardi de 9h à 12h, mercredi de 9h à 12h et de 14h à 18h, samedi de 9h à 12h.

AFM TÉLÉTHON
INNOVER POUR GUÉRIR
2 & 3 DÉCEMBRE
Village et Rivet

■ Office de tourisme de Levens

3, pl. de la République, 06670 Levens.
Tél. 04 93 79 71 00. ot.levens@orange.fr
Le bureau est ouvert du mardi au vendredi 8h30-12h et de 13h30 à 17h. Le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30.



Les Cavaliers de la Table Ronde

L'idée de créer cette association a émergé autour d'une table, d'un bon repas du désir de quelques cavaliers épicuriens et d'amis liés par les mêmes envies de restaurer des calèches afin de participer aux réunions équestres mais aussi d'organiser des événements autour du cheval et de la gastronomie.

C'était compter sur un groupe de passionnés, amoureux de Levens, de son environnement et de la restauration du patrimoine. Alain Castelli, Laurent Bolier, Jérôme Agostini, Alexandre Ametis sans oublier Stéphane Gilli, président d'honneur à titre posthume, qui ont uni leurs compé-



tences. Les Cavaliers de la Table Ronde est une association ayant ses activités principalement à Levens depuis 2006 mais aussi dans tout le département des Alpes-Maritimes. Leurs prestations rencontrent un véritable succès, pour toutes fêtes, quelles soient, familiales (mariages, anniversaires...) ou organisation d'événements (promenades, démonstrations...)

Savoir + :

Alain Castelli : 06 10 70 02 78 ou www.facebook.com/cavaliersdelatableronde/

Piano à Levens

Le quatuor Alma en concert



Pour le deuxième concert de la saison musicale 2016/2017 ? Piano à Levens vous invite le dimanche 13 novembre à 16 heures à venir écouter le quatuor Alma qui interprétera en l'église Saint-Antonin, le quatuor *Opus N°2* dit « du soleil » de Haydn et le quatuor américain *Opus 96* de Dvorak. Egalement le trio à cordes « Adagio e poi... » (2000) de Alain Fourchette en présence du compositeur. Le quatuor Alma : Pierre et Mislava Bensaïd violons. Vanessa Leteur, Alto et Thierry Trinari, violoncelle.

Tarif plein : 15€, adhérents : 12€. Moins de 18 ans, élèves des conservatoires et écoles de musique : 5€. Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans accompagnés.

Rens. 04 93 79 71 67. sylvere.bourges@live.fr ou www.pianoalevens.fr

Notez-le

Samedi 26 novembre
à 17h

Maison du Portal, vernissage
de l'exposition Florent Dubreuil.

Levens

Maison du Portal

flo.dubreuil@gmail.com

Florent Dubreuil

Photographies
Villages sous les étoiles

du 26 novembre au 29 janvier 2016

Samedis, dimanches et jours fériés de 14h30 à 17h30
Maison du Portal, 1 place Victor-Masseglia. 06670 LEVENS 04 93 79 85 84 www.lamaisonduportal.fr

Et aussi...





DÉPARTEMENT
DES ALPES-MARITIMES

06



Ça clique pour tous !

Simplifiez-vous la vie sur departement06.fr



DEPARTEMENT06



@ALPESMARITIMES



Un trail sous le soleil

Pour la deuxième année consécutive, le Trail du Soleil Levens se déroule sur les hauteurs de l'arrière-pays niçois ! Dimanche 4 décembre, dès 9 heures, les coureurs s'élanceront pour effectuer l'ascension de tout ou partie du col du Dragon selon trois parcours distincts.

Fins connaisseurs de la région et forts du succès de l'édition précédente, les organisateurs de l'association Raid EDHEC auront à cœur de vous faire découvrir ces beaux sentiers balisés menant à des décors imprenables tout en vous faisant profiter de leurs fameux ravitaillements.

Parcours de l'Ours :

30km, 1710m D+
Destiné aux coureurs les plus aguerris, ce parcours est une nouveauté de cette édition. Montées délicates et descentes très techniques

sont au programme, il se destine aux traileurs expérimentés.

Le parcours vous mènera jusqu'au col Saint-Michel avant de franchir plusieurs crêtes et rejoindre le mont Férier.

La descente finale commencera par un passage

assez sinueux et offrira une vue dégagée sur les crêtes. Le tarif est de 25 euros.

Parcours du Dragon :

15,2km, 910m D+

Moins éprouvant que le parcours de l'Ours, il est tout de même destiné aux sportifs réguliers. Les participants s'attaqueront alors à la montée du célèbre mont Férier après être passé par le col du Dragon. Le tarif est de 13 euros.

Parcours des sources :

6km, 320m D+

C'est également une

nouveauté de cette édition. Un parcours accessible à tout niveau dont l'intégralité des bénéfices sera reversée au Téléthon est organisé par le Canton de Levens Organisation (CLO).

L'idéal pour profiter d'un bon moment en famille et d'en faire profiter la bonne cause. Le tarif est de 8 euros.

L'inscription aux épreuves comprend un dossard muni d'une puce électronique, des ravitaillements complets situés le long des parcours, ainsi qu'un t-shirt technique offert aux 350 premiers inscrits.



Programme

A partir de 7h : accueil - inscriptions et retraits des dossards
9h : départ du parcours de l'Ours (30km)
10h : départ du parcours du Dragon (15km)
10h30 : départ du parcours des Sources (6km)
13h : remise des prix sur les différents parcours

Attention : majoration de 2 euros à compter du 14 novembre et de 3 euros supplémentaires sur place. Informations et inscriptions sur : www.trail-soleil-levens.com

Bibliothèque municipale Frédéric-Maurandi

A lire et faire lire

LES GANGSTERS DE LA RÉPUBLIQUE

Frédéric Ploquin, Editions Fayard

Les voyous traqués par la police de la République ? C'est la version officielle. La face cachée, ce sont des décennies de services rendus !

La France a toujours eu besoin des gangsters pour effectuer les basses besognes que les services officiels ne pouvaient accomplir. Ce sont ces petits arrangements entre amis que décrypte ce livre, sur une période s'étendant de l'Occupation à aujourd'hui,

en passant entre autres par le Service d'action civique (SAC), la guerre d'Algérie et le Marseille de Gaston Defferre.

Comment la brigade mondaine a couvert les hôtels de passe en échange de précieux renseignements ? Comment le milieu corse a fait main basse sur les cercles parisiens au lendemain de la Libération ? Comment a-t-on échangé une forme de paix sociale dans les quartiers contre la mainmise des dealers sur leurs territoires ? Comment la République s'est-elle servie des voyous,



tout en les laissant se servir allègrement ?

Réponses avec les témoignages exclusifs de politiques de tous bords, mais aussi d'historiens et de criminologues.

Frédéric Ploquin, spécialiste des affaires de police et de justice, est l'auteur aux Editions Fayard de la série *Parrains & caïds* consacrée au banditisme. Journaliste à *Marianne*, il est l'auteur de la série diffusée sur France 5 sur *Les gangsters et la République*.

Source : <http://www.fayard.fr/>



Agenda Novembre-Décembre 2016

- 1^{er} novembre** : messe de la Toussaint, à 11 h, église de Saint-Blaise, suivie de la bénédiction des tombes du cimetière.
- 5 novembre** : inauguration du Domaine de la SAOGA, sur site à 14h30.
- 6 novembre** : marché de créateurs de 10h à 18h, salle polyvalente.
- Du 9 au 23 novembre** : exposition sur la Première Guerre mondiale dans le cadre de la commémoration du centenaire de la Grande Guerre. Exposition en mairie.
- 11 novembre** : commémoration et exposé, salle de réception mairie et monuments aux Morts, suivi d'un apéritif offert par la municipalité, 11h.
- 19 et 26 novembre** : séances de cinéma, à 21 h, salle polyvalente.
- 2, 3 et 4 décembre** : Téléthon.
- 10 décembre** : arbre de Noël de l'école Marcel-Pagnol et goûter des seniors, remise des paniers de Noël.
- 17 décembre** : séance cinéma, 21h.
- 24 décembre** : veillée de Noël en l'église de Saint-Blaise, 17h30.
- 27 décembre** : séance cinéma enfants, 14h30.



Noël avant l'heure pour les patineurs

Pour les petits écoliers de Saint-Etienne-de-Tinée, c'était Noël avec deux mois d'avance, ce lundi 24 octobre pour l'ouverture de la nouvelle patinoire construite sur le jeu de boules contigu au jardin d'enfants. « Cette patinoire est installée ici jusqu'au printemps, expliquait Bertrand Fouques, directeur général des services de Saint-Etienne-de-Tinée et Auron. D'une surface de 200 m² (20 mètres sur 10), elle n'a pas de glace, mais des plaques de résine synthétique réunies entre elles pour faire une surface glissante ».

A 16 heures, l'heure de la sortie des écoles, de nombreux enfants, patins aux pieds, ne voulaient pas manquer l'occasion d'y effectuer quelques pirouettes.

« Je suis ravie de livrer cette patinoire, déclarait, micro en main, Colette Fabron, maire



Les écoliers de Saint-Etienne-de-Tinée heureux de découvrir leur nouvelle patinoire. (Photo D.V.)

de Saint-Etienne. C'était une promesse de campagne qui semblait utopique. Nous vous l'avons livrée ».

Cette patinoire, dont l'accès est totalement gratuit, fait déjà le bonheur des petits Stéphanois. « Après l'hiver, le clos de boules retrouvera sa place dans cet espace

multi-activités où sera aussi installé un miroir d'eau, annonçait Colette Fabron. Nous poursuivons l'embellissement du village, après le jardin d'enfants, le parvis et la montée de l'école. La patinoire s'adresse aux résidents de Saint-Etienne et aux 120 enfants de l'école primaire ».

Après des efforts sur la glace, un goûter était ensuite offert aux enfants heureux de disposer de ce bel outil. « Le week-end, cette patinoire offrira une activité à ceux qui veulent rester au village l'hiver », concluait Colette Fabron avec satisfaction.

DAVID VINCENT

Notez-le

**Dimanche
6 novembre
à 17h**

Sir Hugo Latymer, sexagénaire séduisant, au sommet de sa gloire d'écrivain, a rendez-vous ce soir, avec son passé en la personne de Carlotta, son amour de jeunesse. Son épouse Romy, résignée à ces retrouvailles qu'elle n'apprécie guère, décide de ne pas y assister.



Et aussi...



Cheminement des élèves : sécurité avant tout

Les travaux de création d'un cheminement piétons boulevard Michel-Malaussena et route du collège ont été inaugurés et un nombreux public avait répondu présent à l'invitation du maire, Hervé Paul, d'Éric Ciotti, président du département des Alpes-Maritimes, de Louis Negre, sénateur-maire de Cagnes-sur-Mer représentant le président de la Métropole Christian Estrosi, de Marine Brenier, député de notre circonscription et de Caroline Migliore, conseillère départementale...

Le prolongement du trottoir boulevard Michel-Malaussena entre la rue Barbusse et le complexe sportif permet-



tra aux piétons de cheminer en toute sécurité entre le complexe sportif et les commerces de l'Ubac. La mise en sens unique de la partie basse de la route du collège et de ses abords a permis de créer un cheminement piétons sécurisé et de

mettre en service une trentaine de places de stationnement pour les véhicules légers et les bus. D'un coût de plus de 300 000€ ces réalisations permettent un cheminement aisé pour les enfants de l'école élémentaire qui se rendent chaque jour au

restaurant scolaire et pour les collégiens qui vont au complexe sportif.

Ces travaux importants pour le village s'inscrivent dans le vaste plan de la mairie de pacifier et d'embellir les espaces publics : place Maiffredi, place de l'église, vieux village...

La prochaine étape de ce plan consistera à créer un cheminement piétons sécurisé et continu rue Henri-Barbusse.

Un grand merci au Département, à la Métropole pour le financement d'une partie de ces travaux et aux entreprises La Nouvelle Sirolaise, Fer Décor et Pépinière Pieracci pour la qualité de leurs interventions.

Numérisation des écoles : c'est parti !

Monsieur le maire et M. l'inspecteur de l'Éducation nationale, Philippe Robert, ont profité de cette rentrée pour réceptionner les travaux de numérisation des écoles de Saint-Martin-du-Var.

Ainsi, ce sont 13 vidéo projecteurs focale ultra-courte, 1 tableau blanc interactif, 24 tablettes ipad....qui équipent les établissements de la commune pour un coût de près de 100 000€.

Ce jour de rentrée fut également l'occasion de mettre en œuvre les nouveaux

dispositifs réglementaires limitant strictement l'accès piétons et automobile aux bâtiments scolaires. Cette nouvelle organisation, rendue obligatoire depuis les attentats commis en France, entraînent la fin des stationnements et accès anarchiques des parents d'élèves aux bâtiments scolaires.

Enfin, la commune adresse ses vœux de réussite à Mme Foty, la nouvelle directrice de l'école Erhard pour son arrivée à Saint-Martin-du-Var.



L'Espace social et de formation est ouvert

C'est en présence de nombreux Saint-Martinois et... d'une légère pluie, que le maire, Hervé Paul, et le président du SIVoM Val de Banquière, Honoré Colomas, ont inauguré les nouveaux locaux de l'Espace social et de formation de Saint-Martin à proximité du stade de football.

Cet espace vise à mettre en place un service de proximité destiné à faciliter les différentes démarches des Saint-Martinois dans le domaine social, médico-so-



cial mais également dans le secteur de l'insertion et de l'emploi (CMP Lenval,

Pôle emploi, CAF, Métropole Nice-Côte-d'Azur...).

La commune de Saint-Martin adresse ses félicitations à Alexandra Hovasse, travailleur social, qui dirige cet espace dorénavant ouvert chaque matin de 9h à 13h.

Il faut noter que ce local accueillera également des formations dispensées par Interval formations du SIVoM Val de Banquière pour promouvoir les métiers du secteur des aides à la personne.

Saint-Martin-Vésubie



L'agenda

Jusqu'au dimanche 6 novembre

Attractions foraines
Place du Général-de-Gaulle

Dimanche 6 novembre

Théâtre *Astralement Vôtre* par le Théâtre du Phoenix
16h, salle Jean Gabin, entrée 5€



Mardi 8 novembre

Foire d'hiver
Toute la journée au village

Vendredi 11 novembre

Fête des classes
9h45 : hommage à nos morts au cimetière communal
10h15 : rendez-vous devant la mairie
10h30 : messe à l'église paroissiale
11h45 : apéritif d'honneur place de la Frairie
13h : repas

Commémoration du 11 novembre

16h30 au monument aux Morts suivi d'un apéritif d'honneur (horaire à confirmer).

A partir du samedi 26 novembre

Exposition de Jacques Huttler
Toute la journée, en mairie
Inauguration de l'exposition le samedi 26 novembre à 18h en mairie

Tous les samedis soirs

séance de cinéma à 20h30
salle Jean-Gabin

Save the date !



Renseignements à l'office de tourisme

au 04.93.03.21.28. Retrouvez toute l'actualité de votre commune (manifestations, démarches administratives en ligne,...) sur www.saintmartinvesubie.fr.



Appel aux dons !

Dans le cadre de la restauration du chœur de l'Église paroissiale Notre Dame de l'Assomption, la commune par le biais de la Fondation du Patrimoine des Alpes-Maritimes, a lancé une souscription pour la réfection de deux tableaux. A ce jour, il reste encore un tableau "Assomption de la Vierge" qui est toujours en cours de restauration compte tenu des récentes découvertes (date et signature) faites lors de son nettoyage et à l'état d'usure de la couche picturale,

le travail se trouvant plus long que prévu initialement. La commune fait donc appel à votre générosité afin de terminer les travaux.

Le bon de souscription est disponible à l'accueil de la Mairie ou à l'office de tourisme, vous pouvez également le faire par internet :

www.fondation-patrimoine.org/41709.

A noter que votre don ouvre droit à une réduction d'impôts jusqu'à 66% pour les particuliers et 60% pour les entreprises.



Vésubie et Valdebllore : les bons chiffres du tourisme

Jeudi 20 octobre, au bassin de baignade de Roquebillière, Eric Ciotti, président du Conseil départemental des Alpes-Maritimes, a dressé le bilan des activités touristiques de la saison estivale 2016 du Syndicat mixte pour le développement de la vallée de la Vésubie et du Valdebllore. Avec 65 M€ d'investissements réalisés par le Syndicat mixte, financé à 95% par le Département, l'offre touristique de la Vésubie s'est considérablement étoffée ces cinq dernières années. La fréquentation estivale s'est avérée en forte hausse de 2015 à 2016 :

A Roquebillière : 26443 visiteurs au bassin de baignade

Cet été, le bassin de baignade de Roquebillière a été ouvert du 18 juin au 11 septembre et a accueilli 26443 visiteurs soit 27% de plus que l'an dernier.

Le nouveau complexe thermal de Berthemont-les-Bains a été inauguré le 25 juin 2016. Il peut accueillir jusqu'à 2500 curistes par an. 2000 personnes ont été reçues lors du week-end portes ouvertes.

847 curistes ont fréquenté le centre de juillet à septembre



Eric Ciotti, président du Conseil départemental, a dressé le bilan de la saison touristique dernièrement à Roquebillière. (Photo DR)

2016. En trois mois, la fréquentation a presque atteint le niveau de celle de toute l'année 2015. Activité bien-être : 4694 entrées de juillet à septembre 2016.

Le Boréon : 57316 visiteurs au parc Alpha

Au Boréon, la structure d'escalade a accueilli 1506 grimpeurs entre juin et septembre 2016, soit 7,6% de plus que sur la même période en 2015.

Le Parc Alpha, créé en 2005, a reçu, de janvier à septembre

2016, 57316 visiteurs, soit 5% de plus qu'en 2015.

Tyrolienne de La Colmiane : plus de 10 000 passages cet été

La tyrolienne géante la plus longue de France (2663 m), elle a été inaugurée le 19 décembre 2015. 10103 passages ont été recensés entre juin et septembre 2016

Les autres fréquentations de juin à septembre

- Le parcours d'accrobranches

Colmiane Forest : 6726 contre 4962 (+ 36%)

- La luge d'été : 17546 contre 10746 (+ 63%)

- La via ferrata : 1330 contre 1377

- Le mini-golf : 3167 contre 2505 (+2 7%)

- 2821 personnes à Turini-Camp d'Argent. Sur la commune de La Bollène-Vésubie, la station de Turini-Camp d'Argent a connu une fréquentation estivale 2016 de 2821 personnes.

1934 Pass vendus

Depuis 2013, le pass Vibrez Vésubie Valdebllore, une carte multi-loisirs électronique prépayée donne accès tout l'été aux activités de loisirs de la Vésubie et du Valdebllore, avec jusqu'à 65 % de réduction sur les tarifs publics.

Cet été, le Pass VVV a été enrichi de nouvelles activités, portant leur total à 14.

1934 pass ont été vendus de juin à septembre, soit une progression de + 80%

L'expérimentation d'un service de navettes, du 5 au 31 août a concerné 658 utilisateurs et clients des activités de la Vésubie (Boréon, Saint-Martin-Vésubie, Roquebillière).



RETROUVEZ

sur Facebook

Et restez connectés avec votre village

 Vie Villages



AGENDA

NOVEMBRE

Loto du Rotary

Samedi 5 novembre

ANNULÉ

Bourse aux livres de l'APE de Plan d'Ariou

Dimanche 6 novembre

9 h à 17 h - Salle des fêtes

Les flammes de l'espoir

Jeudi 10 novembre

14 h - Monument aux Morts

Cérémonies du 11 novembre

Vendredi 11 novembre

À partir de 10 h - Village

Rock in Tourrette

Samedi 12 novembre

20 h 30 - Auditorium

Tél. : 06 75 38 53 93

Première brocante du comité des fêtes

Dimanche 13 novembre

9 h à 18 h - Salle des fêtes

Tél. : 06 42 29 81 57

Brocante des enfants de l'APE Tordo

Dimanche 20 novembre

8 h à 16 h - Salle des fêtes

Tél. : 06 24 01 24 64

Marché de Noël

26 et 27 novembre

10 h à 18 h - Salle des fêtes

Tél. : 04 93 08 76 31

DÉCEMBRE

Téléthon

Samedi 3 décembre

À partir de 10 h - Village



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

**26
& 27
NOVEMBRE
2016**

10h - 18h00

**Salle des fêtes
et village**

TOURRETTE-LEVENS

Marché de Noël

**Décoration
Artisanat
Produits gourmands**

Vin chaud

Restauration sur place...

Animations pour les enfants

Visite du père Noël...

ENTRÉE LIBRE

PARKING GRATUIT

Contact ATCL : 04.93.08.76.31



Zoom sur... le SIVoM Val de Banquière

Le Syndicat Intercommunal s'active sur le front de l'emploi et de la formation

Inter'Val Formation

François Besset
vice-président délégué
à la formation



>>>> Inter'Val c'est :

Un centre de formation public dont l'objectif est la professionnalisation et la qualification des professionnels du secteur des services à la personne : assistant(e)s maternel(le)s, salariés du particulier employeur ou salariés des structures autorisées de maintien à domicile.

Inter'Val formation propose :

- Une identification de compétences et une sécurisation des parcours de formations individualisés.

- Un accompagnement administratif pour faciliter l'ouverture des droits à la formation.

- Une mise en situation pratique en appartement pédagogique agréé par le préfet de région.

Formation des professionnels de la petite enfance

Lorsque l'on travaille dans une collectivité (crèche ou crèche familiale) le droit à la formation fait partie intégrante de la carrière, mais les assistantes maternelles privées ont l'impression de ne pas avoir l'opportunité de se former. Inter'Val Formation a été créé pour leur permettre de se professionnaliser sur leur temps de travail en confiant, à la halte garderie, les enfants dont elles ont la garde. Le but étant de valoriser leurs compétences et d'obtenir un diplôme grâce à des VAE (Validation des acquis par l'expérience).

Formation des professionnels du service à la personne(*)

Inter'Val met en place des sessions de formation intégrant

des parcours personnalisés pour les salariés et demandeurs d'emplois, permettant ainsi le renforcement de l'employabilité des services à la personne, ces métiers étant en pleine expansion en raison du vieillissement de la population.

Des réunions d'informations collectives et gratuites sont fréquemment organisées afin de s'informer sur le secteur sanitaire et social (à domicile ou en établissement), ainsi que sur les qualités requises pour exercer dans ces secteurs d'activité.

Soutien aux aidants familiaux(*)

Cette formation, contrairement aux deux autres, n'est pas faite pour évoluer professionnellement. Elle permet à l'aidant de mieux vivre sa situation. Des conférences et groupes de paroles sont organisés avec une psychologue, pour leur permettre d'acquérir

des connaissances et des outils essentiels à la compréhension des difficultés du malade, à l'adaptation de l'environnement et au maintien d'une bonne relation.

Cette action présente un caractère innovant : l'organisation d'un mode de garde de la personne malade, permettant à l'aidant d'assister aux différentes sessions et de rompre l'isolement.

* Ces actions sont mises en place dans le cadre du centre départemental de professionnalisation des métiers des services à la personne.

Contact :
Résidence «Le Vert Passage»
9, place Pasteur
06 340 La Trinité
Tél. 04 97 00 10 57
ou 04 97 00 07 34
Fax. 04 93 80 91 70
Mail : interval.formation@svdb.fr
www.interval-formation.fr



Zoom sur... le SIVoM Val de Banquière

Un Point Relais Particulier Emploi à La Trinité

Relais d'information
sur l'emploi à domicile

L'ouverture récente du Point Relais Particulier Emploi à La Trinité marque la volonté commune du SIVoM Val de Banquière et de la Fédération des Particuliers Employeurs de France (FEPEM) de contribuer au développement de l'emploi dans le domaine des services à la personne et de l'accueil du jeune enfant.

La signature d'une convention de partenariat entre l'organisme public et l'association FEPEM matérialise cette politique sociale partagée et engagée.



Ce nouveau service de proximité propose concrètement :

- l'information des publics sur l'emploi à domicile et sur le statut du particulier

employeur,

- l'accompagnement à l'ouverture des droits et la sécurisation juridique de la relation d'emploi entre particuliers,

- le développement et la promotion de la professionnalisation et de la qualification du secteur.
- des modules d'accompagnements pour les aidants

Pour toute question, un agent référent FEPEM accueille le public le lundi, mardi et jeudi de 9 h à 12 h et le vendredi de 14 h à 17 h.

Contact :
Point Relais Particulier Emploi
39/41, bd du Général de Gaulle
06340 La Trinité
(face à l'hôtel de ville)
04 92 00 10 37/04 92 00 10 57
point-relais-fepem@svdb.fr
www.particulier-emploi.fr

Nouveau : une présence à l'Ouest du territoire

Inauguré récemment, l'Espace social et formation de Saint-Martin-du-Var vise à faciliter les démarches administratives et d'accès aux droits du public. Il constitue également une antenne des compétences sociale et formation du Syndicat.

Au titre de la formation, il intervient dans l'insertion professionnelle dans les métiers de l'aide à la personne :

- employée familiale
- aide à domicile
- assistante maternelle

Il accueille également un Point Relais particulier/emploi, pour

les employeurs et les salariés du secteur de l'aide à la personne :

- informations nécessaires à l'embauche
- informations sur les droits et l'accès à la formation
- propositions d'offres de formations

Contact :
Espace social & formation
15, avenue Pasteur
06670 Saint-Martin-du-Var
Ouvert du lundi au vendredi,
de 9 h à 13 h.
Tél. : 04.97.27.59.27
plateforme.smv@svdb.fr



L'Espace social et formation a été inauguré le 27 septembre.

SIVoM Val de Banquière
21, bd du 8-mai 1945 - 06730 Saint-André de la Roche
Tél. 04 92 00 50 50
www.sivomvaldebanquiere.fr

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



Randonnons dans le canton

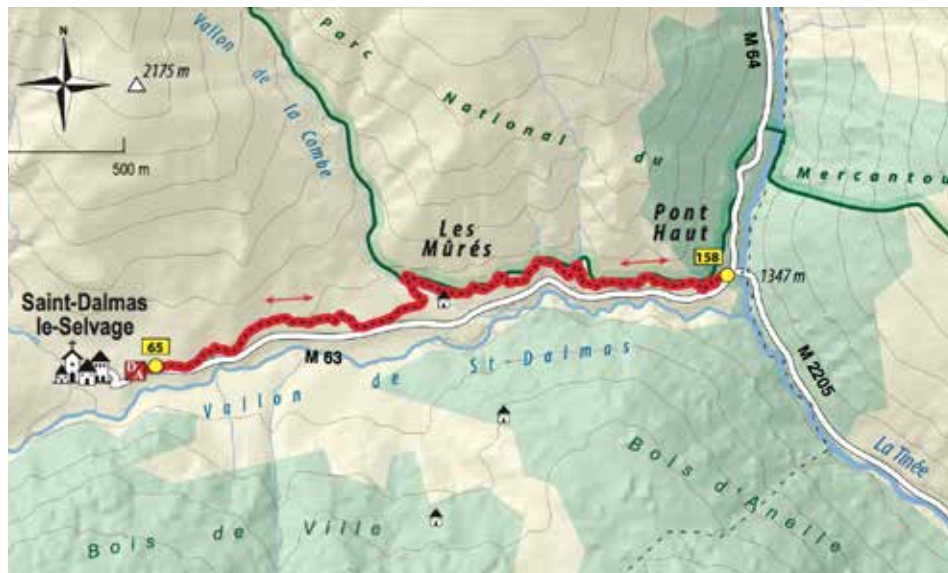
Promenade des mûres

Au départ de Saint-Dalmas-le-Selvage

Description

Promenade riche en histoire, sur le tracé de l'ancienne voie de communication reliant jadis Saint-Dalmas-Le-Selvage et Saint-Etienne-de-Tinée. En effet, cet accès fut jusqu'en 1913 l'unique jonction entre les deux villages. Après cette date, le dernier tronçon carrossable en charrette de la vallée de la Tinée fut mis en service. Pendant plus de quatre-vingts ans, l'ancien chemin est peu à peu tombé dans l'oubli pour être réouvert en 1994.

Il permet au printemps d'approcher les troupeaux de mouflons dont les femelles sont venues mettre bas dans cet adret propice.



Accès routier

94 km. De Nice (aéroport), remonter la vallée du Var par la RM 6202 jusqu'à la Mescla. Prendre à droite la vallée de la Tinée (RM 2205) et la suivre jusqu'au village de Saint-Etienne-de-Tinée. Continuer en direction du col de la Bonette et parvenu au Pont Haut, bifurquer à gauche (RM 63) pour gagner Saint-Dalmas-le-Selvage.

Itinéraire

Du village, prendre la route de Saint-Etienne-de-Tinée sur 300m environ jusqu'à la balise 65 ; suivre alors le chemin sur la gauche, qui longe toujours en légère descente et quasiment en parallèle, le tracé de la route. Franchir bientôt une piste agricole pour continuer ensuite par le chemin qui traverse d'abord le vallon de la Combe, au faible débit, puis successivement le ravin de Rochepin et le vallon tourmenté de la Cluse. Poursuivre de niveau jusqu'à apercevoir le pont Haut. Par une brève descente, rejoindre la balise 158 au niveau du pont Haut. Le retour s'effectue par l'itinéraire emprunté à l'aller.

Fiche technique

Départ : Saint-Dalmas-le-Selvage
Dénivelé : 150 mètres
Durée : 3 h 30
Période conseillée : avril à novembre
Cartographie spécifique : « Haute Tinée 1 » TOP 25 n°3639 OT 1:25 000e
RANDONNÉE FACILE

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



Petite leçon en images pour un *nail art* à la portée de tous...

Vernissez vos ongles, avec deux couches de vernis de la couleur de votre choix. Pensez à appliquer au préalable une base transparente. Laissez bien sécher (au moins 20 minutes).

1. Déposez sur du papier aluminium deux à trois gouttes de vernis d'une autre couleur qui contraste avec celle de vos ongles.

Trempez la mine d'un crayon à papier dans le vernis et effectuez, en fonction de la longueur de vos ongles, trois ou quatre points verticaux au centre de l'ongle puis deux



ou trois points verticaux de chaque côté, et ce en quinconce. Pensez à bien tremper la mine du crayon dans le vernis entre chaque point de façon à ce qu'il soit le plus régulier possible.



2. Remettez un peu de vernis sur le papier aluminium. Trempez un cure-dent dans le vernis et faites de tous petits points pour relier les points effectués précédemment, comme sur les images 2 et 3.



Laissez sécher une dizaine de minutes et appliquez un *top coat* pour plus de brillance. Vous pouvez faire ce *nail art* sur tous les ongles des mains ou choisir plutôt de ne mettre en valeur qu'un ou deux ongles.

BRASSERIE

Cuisine traditionnelle

04.93.71.46.97
06.64.93.65.66

Lundi, mercredi, vendredi
de 2h00 à 15h00
Restauration à partir de 5h
Mardi, Jeudi
de 6h00 à 15h00

M.I.N SAINT AUGUSTIN
Section produits alimentaires
06200 NICE

KELLYS bicycles

LOOK

SINUS

BMC

MONDRAKER

Vente Réparation Location

ROUTE VTT E-BIKE

Tél. 04 93 54 62 77

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

DENIS PEINTURE

Père & Fils - depuis 1968

Tél : 06 12 06 11 14

PEINTURE RENOVIATION

CARRELAGE PARQUET

FAUX PLAFONDS

Maths pour collégiens

isabelledrogy@aol.com
CESU 20€/h

06 26 63 43 72

Cours particuliers à domicile
Préparation au brevet des collèges

BREVET 2017

Mathématiques

Matières scientifiques

Alexandre Ayache, de Rio à Tokyo

Après la collecte de médailles olympiques de l'équipe de France au Brésil, le cavalier de Lantosque prépare déjà les JO de 2020

Nous avons trouvé Alexandre Ayache, le cavalier et dresseur de 34 ans qui a participé à la collecte de médailles de l'équipe de France d'équitation aux Jeux olympiques de Rio, chez lui à l'écurie La Pirouette, dans la montagne au-dessus de Lantosque.

« Je suis né à Nice, j'ai eu mon premier poney à trois ans, puis je suis allé au club hippique de Nice et dans un club de Carros plus familial », raconte le jeune homme qui, titulaire d'un BEP ferronnerie et d'un bac pro menuisier, ne semblait pas destiné à devenir cavalier.

« De 12 à 16 ans, j'ai continué la compétition avec des chevaux qu'on me prêtait », poursuit Alexandre qui, à l'âge de 21 ans, en 2003, achète avec ses parents une propriété à Lantosque afin de vivre sa passion : « Nous avons effectué des travaux titanesques afin de disposer d'une écurie pour 37 chevaux, 5 poneys et d'une carrière d'entraînement », enchaîne Alexandre qui vit aujourd'hui avec Grete Puvî et leur fille Anna, 10 mois, blonde aux yeux bleus comme sa maman.

« Grete est une cavalière estonienne.

Nous nous sommes rencontrés il y a trois ans. Grete n'a pu participer aux JO de Rio à cause de la naissance d'Anna ».

Le travail d'Alexandre Ayache est de dresser, préparer des chevaux et de les faire concourir dans des championnats internationaux.

Objectif JO de Tokyo 2020

« Le prix d'un cheval est très variable : entre 10 000 et 1 million d'euros, explique le dresseur azuréen. J'achète des jeunes chevaux entre 10 et 25 000 euros, je les dresse pendant dix ans. Par exemple, Axel acheté par Grete 10 000 euros vaut aujourd'hui plusieurs millions. Nous sommes obligés de vendre des chevaux, car une saison coûte 80 000 euros ».

Après les JO de Rio (lire ci-dessous), Alexandre Ayache attaque une nouvelle saison : « Nous avons huit chevaux en dressage pour du très haut niveau. Nous allons aux championnats d'Europe à Göteborg fin août 2017, je redémarre avec des jeunes chevaux : Grand Passion, So What et Samia, une jument sur laquelle je mise pour les prochains JO ».

Ces prochains jeux auront lieu à Tokyo en 2020 : « Nous avons pour projet d'acheter l'écurie et la maison et de continuer le haut niveau d'une manière plus pérenne afin d'aller à Tokyo.

Pour ce faire, il faut trouver des partenaires car nous n'avons pas de sponsors



Alexandre Ayache à l'entraînement à Lantosque.

qui nous suivent. Pourtant, l'équitation est le 2^e sport en France au nombre de licenciés », conclut Alexandre Ayache qui espère profiter d'un bon éclairage au pays du Soleil levant.

DAVID VINCENT

Ecurie la Pirouette, 373 CD, Quartier Le Balmas, 06450 Lantosque. Tél. 06.18.46.10.03
ecurie-de-la-pirouette.ffe.com



Alexandre à Rio aux JO. (Photos DR)

« Les JO de Rio, une belle histoire »

Alexandre Ayache revient de Rio de Janeiro où il a participé aux JO avec l'équipe de France d'équitation. « C'est une très belle histoire, sourit-il. L'an dernier, je n'avais aucun objectif mais j'ai sorti mes chevaux et Axel a bien commencé la saison, puis a progressé. La fédération m'a alors inscrit sur la liste pour les JO. Je me suis classé 3^e avec Axel aux championnats de France et nous sommes partis pour Rio. J'étais réserviste dans l'équipe de dressage, parce que j'avais le cheval le plus jeune. Nous avons remporté une médaille d'or en complet, une en obstacles et l'argent en individuel et en complet ».

Florian Nicolai dans l'élite mondiale de l'enduro

Le vététiste Levensois vient d'achever sa saison 2016 en se classant parmi les cinq meilleurs spécialistes de la planète

Le Levensois Florian Nicolai, qui a eu 23 ans au mois de juillet dernier, vit aujourd'hui de sa passion du VTT. Ce jeune homme grand et affûté, licencié à l'AMSL VTT Levens, participe à la Coupe du monde d'enduro depuis 2013 : « C'est mon objectif, indique Florian. J'y ai obtenu deux podiums et plusieurs Top 5. En 2014, je me suis classé 5^e au classement final. Les épreuves ont lieu au Chili, en Argentine, en Finlande, Ecosse, Espagne, Italie, etc. L'Enduro World Series, c'est comme un rallye. Il y a des liaisons en montée et des spéciales chronométrées en descente. Les spéciales durent entre 5 et 10 minutes, mais peuvent aller jusqu'à 20 minutes ».

L'enduro allie technique et physique, un mélange de cross-country et de descente. Des disciplines que Florian a pu apprendre et maîtriser à l'AMSL Levens, sous la houlette du président Christian Seguin : « J'ai commencé par



le trial, la descente, le cross-country, j'ai intégré les TRSV (Trophée régional du jeune vététiste) et, en attendant d'avoir l'âge de faire de l'enduro, j'ai participé aux coupes de France de cross-country », poursuit Florian Nicolai, qui a terminé la saison 2016 à la 5^e place ex aequo du classe-

ment général⁽¹⁾ après avoir participé aux épreuves au Chili (5^e), Argentine (12^e), Irlande (5^e), Italie (5^e), Etats-Unis (13^e), Canada (pas classé), France (4^e) et Italie (8^e).

Vainqueur d'une spéciale à Valberg

Pour leurs fans, Florian et l'inoxydable Nicolas Vouilloz auront fait un passage remarqué à Guillaumes-Valberg, se classant 2^e et 4^e.

« Lors de cette manche de Coupe du monde à la maison, j'étais remonté à la 4^e place du week-end et j'avais remporté le scratch de la dernière spéciale, souriait-il après la course... Un énorme merci à tous les spectateurs qui m'ont encouragé tout le long, c'était beaucoup d'émotions. J'ai vécu un super bon moment inoubliable ».

La dernière épreuve a eu lieu

à Finale Ligure (Italie) les 1^{er} et 2 octobre. Le Levensois s'est classé à une 8^e place qui l'a fait rétrograder au classement final : « Ce n'est pas ma meilleure saison, regrette quelque peu Florian. Je suis quand même content car je reste dans le coup, mais j'ai encore beaucoup de choses à améliorer : surtout le mental et toujours l'entraînement. J'étais 4^e la saison dernière, j'aurais pu monter sur le podium si j'avais marqué des points au Canada ». De bonnes raisons pour se préparer dès à présent pour la prochaine saison de la Coupe du monde d'enduro afin de faire briller la France et l'AMSL VTT Levens.

DAVID VINCENT

1. Florian Nicolai termine avec le même nombre de points (2560) que le Français Nico Lau.



Une entreprise, une histoire

Complètement « Kalu » du Comté de Nice

Le Levensois Fabrice Hay-Veran, directeur de cette entreprise de vente de vêtements et accessoires, veut mettre en avant l'identité niçoise

Du côté de ma mère, je suis issu d'une vieille famille niçoise», explique le Levensois Fabrice Hay-Veran, directeur de « Kalu », une entreprise de vente de vêtements et accessoires niçois. « Ma passion pour l'identité niçoise s'est déclarée un jour. Je me suis rendu compte qu'on avait un patrimoine ici dont peu de gens se souciaient. J'ai voulu faire vivre cette identité en créant des tee-shirts et accessoires. D'autres choisissent des voies différentes - l'art, la musique, le théâtre -, moi j'ai opté pour celle-là ».

Ce quadragénaire sportif au crâne rasé, après des études dans la com' avait créé en 2000 son agence de pub, BHB Communication, dont il est toujours directeur associé. Mais sa passion pour Nice et son Comté l'a amené à fonder une autre entité : « En 2007, j'ai créé la marque Kalu et son site internet kalu-nissa.com grâce auquel nous vendons des tee-shirts et des accessoires niçois, poursuit le Levensois, marié et père de deux



Quelques tee-shirts et accessoires vendus par « Kalu », sur fond de galets niçois. (Photo P.B.)

enfants. Je suis passionné, je faisais partie d'une association d'identité niçoise et il y avait pas mal de choses à dire par un autre biais. J'ai choisi les tee-shirts ».

De quatre modèles au départ, Kalu en est aujourd'hui à plus de 80 dessins : « Outre les tee-shirts, nous vendons aussi des accessoires, drapeaux, mugs, casquettes, stickers, coques de téléphone, joggings, maillots de bain, robes et shorts pour femmes, bodys pour enfants. Nous proposons notamment des visuels d'aigle pour les

garçons et de chauve-souris (ratapignata) pour les filles, mais aussi beaucoup d'autres dessins et citations en rapport avec l'identité niçoise ».

« On reconnaît les Niçois à leurs expressions »

Le but d'un commerçant est de vendre ses produits, mais Fabrice Hay-Veran a aussi un autre objectif : « Je veux faire vivre l'identité niçoise, la langue, les expressions niçoises. Ici, cette identité est forte. On reconnaît les Niçois non pas à leur accent mais à leurs expressions. Nous ne sommes pas Italiens, pas Français, mais Niçois. Nous l'exprimons sur nos tee-shirts

parfois avec de l'humour, d'autres fois en étant plus revendicatifs, ou par le biais de l'histoire (Jousé Garibaldi, Catherine Ségurane). Chacun, quelle que soit sa sensibilité peut trouver son bonheur parmi nos produits ».

Auto-entrepreneur, Fabrice travaille avec un community manager, un webmaster, un floqueur, tous en freelance, et compte étendre son entreprise en faisant connaître sa marque. Pour ce faire il peut compter sur un site internet dynamique ainsi que sur le soutien de personnalités niçoises, comme le footballeur Alexy Bosetti (en tant que personne).

Devant la demande, Fabrice Hay-Veran cherche un local dans le centre-ville de Nice : « Je recherche une boutique, un emplacement plus stratégique qui nous permette de doubler les ventes, car les clients veulent voir et toucher le textile ».

Des gens qui partagent avec Fabrice Hay-Veran l'amour complètement « kalu » pour le Comté de Nice.

DAVID VINCENT



Fabrice Hay-Veran sur la Prom' : amoureux fou de Nice et de son Comté. (Photo P.B.)

L'entreprise « Kalu »

Prix du tee-shirt : de 12 euros (en promo) à 28 euros

Depuis juin 2015 :

+ de 1000 commandes

3 commandes par jour en

moyenne

De 3000 et 5000 articles vendus

60-70% de tee-shirts

Site internet :

www.kalu-nissa.com

Une entreprise, une histoire

A Lou Bramafam on ne crie plus la faim

A Lou Bramafam, le restaurant de Valdeblorre à La Bolline, géré par Laurent Morsellino et Florence Laurenti, on ne crie plus la faim, comme le raconte la légende⁽¹⁾.

Non, qu'on se rassure, le voyageur affamé est tout de suite rassasié par la bonne cuisine de Florence, servie par Laurent, sur la terrasse ou à l'intérieur de ce restaurant de quatre-vingts couverts.

« Mon père est de Belvédère, ma mère de Saint-Jean-la-Rivière, raconte Florence qui est partie un jour à Toulon pour travailler. J'étais boulangère, puis j'ai travaillé deux ans et demi aux Oubliettes à Hyères, un restaurant situé à 3,50 m sous terre ». C'est dans le Var qu'elle rencontre Laurent et qu'ils se marient en 2004 : « J'étais fonctionnaire à la Base aéronavale d'Hyères, en tant que maître d'hôtel au carré officier, enchaîne Laurent. Un de nos amis avait un garage avec une cour, nous y avons créé un restaurant à Toulon pendant cinq ans, de 2003 à 2008 ».

Puis, Florence a le mal du pays et le couple arrive à Valdeblorre

en 2008. « Nous avons revendu, poursuit Laurent. Florence voulait se rapprocher de la Vésubie et de ses montagnes. Nous avons découvert "Lou Bramafam". Propriétaires depuis trente ans, M. et Mme Roffino, n'ouvraient que l'été. Lui était moniteur de ski et elle secrétaire à la mairie ».

Restauration traditionnelle

Prenant la gérance du restaurant, Laurent et Florence décident d'ouvrir toute l'année. Un pari osé, même si le lycée de la Montagne, construit sur le site de La Bolline, avait été inauguré en 2007.

« Nous avons ajouté le PMU, la Française des Jeux et un baby-foot. Pour clientèle, nous avons des villageois, des lycéens qui mettent de la vie, mais aussi des touristes, des motards, des cyclistes et des randonneurs, nous sommes situés sur la route des Grandes Alpes ».

Propriétaire d'une maison à Valdeblorre, Laurent et Florence ont un fils, Sébastien, 14 ans, collégien à Saint-Sauveur-sur-Ti-



Laurent Morsellino et Florence Laurenti, devant le restaurant « Lou Bramafam » à La Bolline de Valdeblorre. (Photo D.V.)

née, et futur élève du lycée de la Montagne l'an prochain. Ainsi, Florence à la cuisine et Laurent au service, font le bonheur de nombreux habitants et touristes. « Nous proposons une restauration traditionnelle, avec un plat du jour, du mardi au dimanche. La viande vient du Charolais et du Limousin, nous servons des frites maison, que des produits frais, des desserts maison. Il y a du goût, la passion de la

cuisine ».

Le 23 octobre dernier, la très belle fête de la châtaigne a réuni, comme chaque année à Valdeblorre, beaucoup de monde : « Nous avons préparé la polenta avec la famille de Florence venue de Belvédère pour nous aider », conclut Laurent, heureux de vivre ces retrouvailles traditionnelles et familiales.

DAVID VINCENT

La légende de Bramafam

Selon l'historien Edmond Rossi⁽¹⁾, le nom de Bramafam aurait pour origine le XVII^e siècle, où le Seigneur de Valdeblorre, un certain Guillaume Rainart, dont le nom suffisait à l'époque à remplir de terreur les malheureux habitants de ces quelques paisibles hameaux. Cet homme infidèle et insatiable décida un jour, pour la faire taire, d'enfermer son épouse Claudia dans une tour éloignée du village, au fond d'un vallon perdu. Là, la pauvre femme ne recevait pour toute nourriture et qu'une fois

par semaine, une jatte de lait et un morceau de pain noir. La malheureuse, abandonnée dans sa prison, criait sa disgrâce à longueur de journée, clamant sa faim et maudissant son impitoyable tortionnaire. Si la tour n'est plus aujourd'hui qu'un tas de ruines, le vallon porte toujours le nom de « Bramafam » (crie la faim) en souvenir de cet affreux épisode.

Pris de pitié, le geôlier lui offrit un soir la liberté à condition qu'elle ne reparaisse pas au village. C'est ainsi que l'infortunée

Claudia entreprit de rejoindre son pays natal. Après s'être abritée dans une grotte de la montagne qui porte encore son nom : le Baous de la Frema, elle chemina dans la neige où son pied gelé fut gagné par la gangrène au sommet du Pépouïri (le Pied Pourri). Elle parvint jusqu'à la frontière où elle mourut à bout de force au col de la Fremamorta.

1. D'après « Histoires et Légendes du Pays d'Azur », d'Edmond Rossi, éditions du Cabri.

« J'aime les auteurs qui m'embarquent dans des aventures un peu folles »

Caroline Duhamel-Oyer gère depuis deux ans la librairie *La Vagabonde* à Saint-Martin-Vésubie

La librairie du Mercantour *La Vagabonde* a été créée en 2004 par Bernadette André, anciennement à la librairie Massena à Nice. En août 2014, Caroline Duhamel-Oyer a quitté son travail d'enseignante et sa ville de Rouen pour reprendre la librairie de Saint-Martin-Vésubie pour une nouvelle vie. Elle répond à nos questions :

Caroline Duhamel-Oyer, quel est votre parcours ?

J'étais enseignante à Rouen. Mon mari, Olivier, est journaliste à France 3 Normandie et nous avons trois enfants. Nous avons découvert « *La Vagabonde* » en vente sur internet et avons pris contact avec Bernadette pour reprendre la librairie. Nous sommes arrivés à Saint-Martin-Vésubie avec nos trois enfants. Mon mari n'ayant pu se faire muter dans la région, est toujours en poste à Rouen.

Connaissiez-vous la région ?

Non, pas du tout. Nous avons quitté Rouen et son milieu urbain très pollué car nous avions envie d'autre chose. Nous ne sommes pas déçus. Le contact avec la nature, prendre un autre rythme, tout cela nous a plu. Le seul hic est l'accès à la culture (théâtre, cinéma, musée, expositions). C'est plus compliqué, il faut descendre jusqu'à Nice et nous manquons de temps. Nous

faisons d'autres choses. Nous lisons tous encore plus qu'avant. Nous empruntons des DVD à la médiathèque. Nous randonnons et skions.

Votre travail de libraire ?

C'est passionnant. Il faut faire une sélection pointue de livres, c'est un énorme travail, il faut lire la presse, regarder les émissions télé comme « *La Grande Librairie* » de François Busnel, écouter France-Inter, écouter les clients qui offrent aussi de belles pistes. Un travail de défrichage très long. Il y a un café-lecture organisé le dernier vendredi du mois et qui se passe souvent à la librairie. Environ une dizaine de personnes y participent et partagent leurs coups de cœur. C'est un moment d'échanges intenses et de découvertes très attendu.

Quel genre de livres trouve-t-on à *La Vagabonde* ?

La librairie est spécialisée nature, montagne, voyages, mais on trouve aussi des BD, des ouvrages sur la spiritualité, la philosophie, des beaux livres d'art, des nouveautés françaises et étrangères (japonaises, italiennes...). On y déniche aussi beaucoup de polars, tout un rayon jeunesse



« J'aime les polars d'Indridadson, Les romans noirs de Perez-Reverte, La littérature japonaise très poétique et les romans historiques »

que j'écris sur

assez diversifié, avec un rayon jeunes adultes et du régional, ainsi qu'un rayon papeterie. Les secteurs les plus dynamiques sont le polar, la jeunesse, la littérature générale et la montagne.

Votre clientèle ?

Beaucoup de fidèles m'ont fait confiance rapidement. Ils ont un lien très fort avec leur librairie. Il y a une baisse générale de l'engouement pour la lecture surtout pour les jeunes générations. Il faut tous lutter contre cette érosion. L'été, la clientèle est très diversifiée : on reçoit des touristes, des passionnés de randonnée, les vacanciers fidèles au village. Le reste de l'année, ce sont des gens de Saint-Martin et de tous les villages alentours et le week-end, des gens qui montent de la Côte. C'est un lieu un peu intime, où l'on ne trouve pas trop de livres. Les amateurs apprécient ma sélection et les petits commentaires et coups de cœur

les livres.

Vos auteurs préférés ?

Des Japonais, des auteurs qui m'embarquent dans des aventures un peu folles, me font découvrir d'autres cultures, d'autres manières de pensée. J'aime aussi des auteurs de polars comme Arnaldur Indridadson ou Arturo Perez-Reverte et les romans historiques.

Le livre que vous emporteriez sur une île déserte ?

Il y a beaucoup de livres qui sont comme des petits cailloux sur mon chemin. Mais, à 17 ans, j'ai eu une révélation avec *L'Ecume des jours* de Boris Vian et toute la fantaisie de cet auteur. J'ai aimé aussi *La Peste* et plus tard *Le Premier Homme* d'Albert Camus. Il montrait combien son instituteur avait été important pour lui. Je suis incapable d'en choisir un seul.

RECUEILLI PAR DAVID VINCENT

Caroline Duhamel-Oyer en bref

Née à Falaise (Calvados), Caroline Duhamel-Oyer a suivi à Rouen (Seine-Maritime) des études d'histoire, puis à l'IUFM. Enseignante pendant dix-huit ans, elle a épousé Olivier, journaliste à France 3 Normandie. Mère de trois enfants (2 filles de 15 et 9 ans, un garçon de 13 ans), elle décide de quitter l'enseignement en Normandie pour reprendre la librairie « *La Vagabonde* » à Saint-Martin-Vésubie et s'y installe en septembre 2014.



Petites annonces

OFFRES DE SERVICES

Les épreuves du brevet des collèges changent.

Pour aider vos enfants, un professeur expérimenté vous propose des cours particuliers à domicile pour toutes les matières scientifiques : maths, physique-chimie et sciences de la vie et de la terre.

20 km autour de Levens.

20€/h (CESU).

Tél. 06.26.63.43.72.

Dame sérieuse, assistante de vie, aide à domicile de personnes âgées secteur de Saint-Martin-du-Var et alentours de 10 km.

Travail en CESU.

Disponibilités : lundi, jeudi matin et vendredi.

Tél. 06.74.75.24.92.

Concepteur de sites web.

Dave, ancien chef de projet chez IBM, Londres, conçoit des sites internet multilingues et peut aussi vous aider à résoudre vos problèmes d'ordinateur.

Tél. 06.72.87.35.69.

Aspremont.

e-mail : froggy@conference-interpreter.com

Dame très sérieuse, recherche emploi assistante de vie.

Dix ans d'expérience. Aide aux repas, courses, déplacements, repassage, stimulation, compagnie, surveillance.

Temps partiel, temps plein et garde de nuit.

Etudie toute proposition.

Secteur Levens-Tourrette Levens. Cesu.

Tél. 06.88.49.63.86.

Dame sérieuse, expérimentée, recherche heures ménage, repassage.
Tél. 06.15.50.28.13.

Diane Frémaux, artiste lyrique, propose des cours de chant tous niveaux et tous styles sur Nice et ses environs.
Tél. 06.67.66.90.65.

Jardinier propose ses services : entretien jardins et espaces verts. Taille, tonte, débroussaillage, élagage, plantation.
Paiement CESU. Tél. 06.18.52.06.50.

Festivités. Le duo HARRY-POMDETER le clown et DOM le magicien anime pour les villages, leurs fêtes et pour les particuliers, leurs grands événements : anniversaires

enfants et adultes, mariages... etc. Tél. 06.15.21.69.60.
h.pomdeter@laposte.net.
Site : www.harrypomdeter.com

Chauffeur privé propose ses services : vous conduire avec VOTRE VEHICULE, pour toutes circonstances et sur toute distances.

Paiement CESU.

Tél. 06.18.52.06.50.

IMMOBILIER

Particulier vend jolie villa néo-provençale à Levens.
116 m². 4 pièces, 3 chambres, salon de 51 m².
Terrasse 110 m².
Emplacement 4 voitures, cave.
Terrain plat de 700m².
Beaucoup de charme, à voir.
363 000 €. 06.88.49.63.86.



URGENCES 24H/24 & 7J/7

ALLIANCE
AUTOMATISMES

www.allianceautomatismes.fr

Installations
Dépannages
Entretiens

- ❖ Electricité et domotique
- ❖ Portes automatiques
- ❖ Contrôles d'accès
- ❖ Protection incendie
- ❖ Alarmes et télésurveillance

24h / 24 h

Devis gratuit

Pour toute commande de matériel neuf passé avant la fin de l'année, l'installation est offerte

04.93.87.58.06

558 Chemin René Pouchol 06670 LEVENS

contact@allianceautomatismes.fr

Vie Villages, le magazine gratuit du moyen et haut pays niçois

Numéro 9 - Novembre 2016
Association Loi 1901,
579, avenue Caravadossi, 06790
Aspremont. Tél. 06.74.68.71.12.
contact@vievillages.fr
N°ISSN : 2492-6841

Ne pas jeter sur la voie publique
Secrétaire : Fabien Brasselet

Ont collaboré à ce numéro :
Roger Charles, Michel Berry,

David Vincent, ainsi que toutes les municipalités présentes dans ce numéro.

Crédits photographiques :
service iconographique
Nice-Matin/DR

Maquette : CelMar Presse
Merci aux Editions Gilletta
Imprimé par la SCIC Nice-Matin
214, Bd du Mercantour, 06200
Nice. Tous droits réservés.

La reproduction même partielle des articles est interdite.
Ne peut être vendu.

Petites annonces

A vendre maison individuelle à Tournette-Levens, secteur du Frogier, de 75 m² habitables, type 3/4 pièces. Terrain plat clôturé de 743 m², places de parking.

Très calme, exposition sud-sud ouest, ensoleillée, proche toutes commodités.

Prix : 280 000 euros, contact au 06.19.12.24.68.

Particulier vend villa à Aspremont.

Plein sud, belle vue mer et montagnes.

280 m², 8 pièces, 6 chambres, 2 salles de bain, 2 salles de douche, 1 sauna, cheminée-barbecue, 3 niveaux. Possibilité 3 appartements. Terrain 4700 m².

Nombreux arbres fruitiers, piscine 8mx4,50m.

Garage double, nombreux

parkings.

Prix : 650 000 euros.

Tél. 06.23.04.12.15.

DIVERS

Tout ce que vous avez besoin au quotidien, intérieur-extérieur, vous avez une chance de le trouver dans ma « Caverne d'Ali baba » où j'ai amoncelé plein d'objets pendant plusieurs années de ma vie ! Tous ces articles à des prix très bas, car je voudrais enfin « faire le vide ».

Robertos.

Tél. 06.10.76.23.06.

Matériel neuf n'ayant jamais servi.

Fauteuil roulant et fauteuil relaxant électrique. 50 euros chacun.

Tél. 06.59.67.20.02.

Vend cafetière Nespresso

Delonghi-Latissima EN680,

peu servie - 200 €,

moitié prix du neuf.

Tél. 06.88.49.63.86.

Vend meuble télé (encastré)

couleur merisier clair, plateau tournant, très bon état.

Prix à débattre 180 €.

Tél. 06.63.68.64.06.

Vend très belles pierres de taille avec une ou plusieurs faces pour murs ou piliers de portail.

Voir le produit pour le prix.

Tél. 06.63.68.64.06.

Vend insert de cheminée foyer Lades, avec récupérateur de chaleur (longueur de bûches 60 cm).

Etat neuf. 500 €.

Tél. 06.11.41.22.97.

Particuliers passez votre annonce gratuitement

Envoyez votre texte
(sans photo) à :

Vie Villages

579, avenue Caravadossi,
06790 Aspremont

Ou par mail : contact@vievillages.fr

La rédaction se réserve le droit de ne pas publier une petite annonce si le texte est illisible, tendancieux, sans coordonnées, etc... L'annonceur est seul responsable du contenu et des conséquences liées à sa parution.

Gilletta.nice-matin®

La CÔTE D'AZUR à COLORIER

d'après les photographies anciennes
de Jean Gilletta

*Laissez-vous
inspirer*

40 illustrations du littoral
et de l'arrière-pays,
des Alpes-Maritimes,
du Var et de Monaco.



7,90 €



En vente en librairie et maison de presse.

www.editionsgilletta.com

Villages vus d'un drone

Votre commune comme vous ne l'avez jamais vue. Un autre regard sur... Isola Village





MLVDRONE
Votre vision, notre mission

PRISES DE VUES AERIENNES

CAPTATION ET TRAITEMENT DE DONNÉES
IMAGES ET VIDEOS AERIENNES
INSPECTION
PACKAGES « CLÉ EN MAINS »
COMMUNICATION INSTITUTIONNELLE
CONSEIL ET FORMATIONS

04 83 59 80 08

contact@mlvdron.fr

<http://www.mlvdron.fr>



IMMOBILIERE LA CONCA D'OR

Spécialiste de l'arrière-pays et des collines
2 agences, Tourrette-Levens et Aspremont

Une équipe à votre service

La première
agence du secteur

**20
ANS** d'expérience
de savoir-faire
de proximité



* Voir conditions à l'agence

TOURRETTE-LEVENS
04.93.91.08.00

ASPREMONT
04.93.08.05.67

www.laconcador.com