Vie Villages

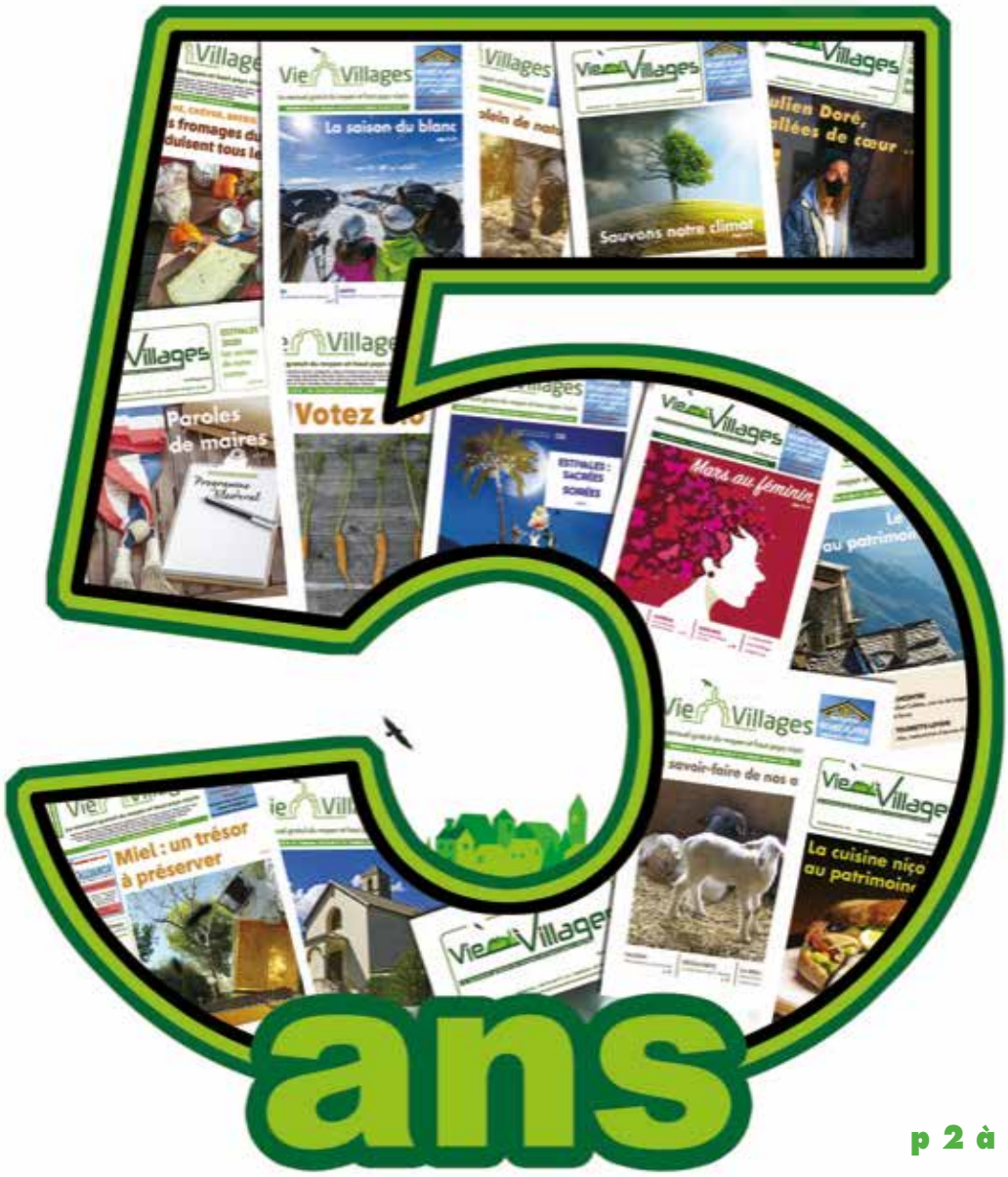
Le mensuel gratuit du moyen et haut pays niçois

vievillages.com

MARS 2021 N° 60 - Rédaction et publicité : 06 74 68 71 12

GroupeValophis
— LA MAISON FAMILIALE —
DE PROVENCE

À LEVENS
IMAGINEZ
VOTRE COMMERCE
à partir de
130 000€(1)
Page 5



p 2 à 20

La rétro VieVillages

Trois mille pages pour une belle histoire commune !

De Falicon jusqu'à Saint Dalmas-le–Selvage : depuis cinq ans - déjà ! - votre magazine *VieVillages* bat la campagne dans ce beau canton de Tourette-Levens. Par monts et par vaux, qu'il fasse beau, qu'il vente ou qu'il neige, il est toujours fidèle aux vingt-huit communes[1] qui le composent et à ses 36 000 habitants qui y vivent à l'année. Alors, pour cet anniversaire, *VieVillages* a regardé dans le rétroviseur pour jeter un coup d'œil sur tous ces moments partagés ensemble. Les fêtes de village, l'ouverture d'une auberge, le parcours d'un sportif, le portrait d'un artisan ou d'un agriculteur, une exposition à voir, les projets des collectivités, l'annonce des événements à venir, les mille et une histoires de ce territoire exceptionnel. Sans oublier les bonnes recettes, les coins lecture et beauté, les trucs qui facilitent le quotidien, la leçon de nissart et les petites annonces qui rendent service.

Valoriser le territoire

C'est le bonheur et la fierté de sa rédaction d'être au plus près des attentes et des préoccupations de la population. Pour les bons moments - heureusement il y en a beaucoup - comme pour les coups durs. Même le premier confinement total du printemps 2020 n'a pas coupé le lien entre le journal et ses lecteurs puisqu'à défaut de sa parution « papier » rendue impossible il est tout de même « sorti » sur internet. Et toujours gratuitement, nous y sommes attachés, pour refléter l'activité dans cette partie du département. Avec Julien Doré, enfant du pays, nous avons vécu ce moment de solidarité exceptionnel de tout un pays - « la machine France » - qui s'est mobilisé pour les vallées dévastées. L'engagement et la popularité du chanteur ont permis de récolter environ un million d'euros pour les habitants des villages qu'il a rencontrés lors d'une longue visite sur le terrain. Outre l'aspect financier bienvenu en ces circonstances, il a apporté un réconfort moral à des gens qui avaient peur d'être oubliés. Le premier numéro de mars 2016 - c'est maintenant un collector ! - était consacré aux fromages du canton. Hugues, éleveur à Saint-Étienne-de-Tinée, nous avait ouvert les portes de son exploitation où il élève soixante brebis. À La Bollène, Anne nous avait expliqué les difficultés d'une installation tandis que nous consacrions une page sur les bonnes adresses des producteurs du canton. Depuis la recette de *VieVillages* n'a pas changé : de la proximité, de l'humain, de la valorisation pour les activités des habitants des vallées.

Nous avons visité les restaurants, les gites, préparé les saisons de ski, goûté le miel et les productions agricoles, compté les nouveaux arrivants avec le recensement, parlé de l'installation de la fibre optique... Nous avons parcouru les sentiers de randonnée, parlé des petits et grands monuments du patrimoine, de tous ces atouts qui attirent les citadins et les vacanciers.

Dans ces pages, vous retrouverez un choix (subjectif) de nos bonnes « feuilles » publiées tout au long de ces cinq dernières années au fil des... trois mille pages accumulées de cette histoire commune. Alors bonne (re)lecture !

Quant à nous, on poursuit le chemin à vos côtés.

LA RÉDACTION DE VIEVILLAGES

1. Les communes de Saint-André de la Roche, Valberg et La Trinité ont également rejoint nos colonnes.

audit

ALP'AZUR AUDIT

Société d'expertise comptable

Tél: 04.22.70.01.89

@ : lionel.alpazuraudit@orange.fr

@ : cmaria.alpazuraudit@orange.fr

ORDRE DES EXPERTS-COMPTABLES

180, Avenue de la Porte des Alpes - Plan du Var - 06670 LEVENS

Justine Tonso : née championne !

Par Marc CANONNE

Le ski alpinisme (aussi appelé ski de randonnée) consiste à parcourir des itinéraires de montagne ou de haute montagne, en une ou plusieurs montées et descentes, à l'aide de skis équipés d'une fixation mobile à la montée (un peu comme les skis de fond) et bloquée à la descente (comme en ski alpin).

Le terrain de jeu est immense, il commence à proximité des stations et s'étend aux plus hauts sommets de la planète. Toujours dans le respect de la nature, le skieur alpiniste ne laisse que l'empreinte de ses traces dans la neige.

Dans ses Alpes-du-Sud, Justine Tonso a trouvé un terrain à la dimension de son authenticité et de son fort caractère. Au service de sa discipline de prédilection, mais encore en VTT cross-country.

Déjà, à tout juste 15 ans (elle est née le 10 mai 2000 à Nice) un palmarès en béton armé dans ses catégories d'âge : championne du monde, d'Europe et de France.

« Le sport pour moi, c'est le divertissement, le dépassement de soi »

« Aspirée par la montagne »

Justine, la victoire ça correspond à quoi ? « *C'est le dépassement de soi. C'est ressentir la fierté du travail accompli. C'est la récompense des efforts auxquels je m'astreins dans ma préparation. Si la victoire est un but, le plaisir que je prends, pour être au top est tout simplement la finalité.* »

Citadine de naissance mais aspirée par la montagne. Et inspirée par ses géniteurs : « *Ma maman me transportait dans le sac à dos. Et nous partions respirer l'air pur de nos sommets. Aujourd'hui, c'est moi qui suis moteur. Je lui dis allez, on y va.* »

Licenciée au Montagne Club Vésubien dont elle est la leader naturelle, elle mobilise, car elle joue collectif, toutes les énergies environnantes pour les championnats de France par équipe en compagnie de Marie Borriglione, son amie d'enfance et camarade au lycée de Valdeblore en classe de seconde. Est-il utile de vous dire qu'elles sont montées « sur la boîte ». Triomphantes, là à Lus-la-Croix-Haute dans la Drôme « *Il n'y avait pas beaucoup de neige, on a fini par skier sur l'eau.* » Qu'importe l'ivresse des cimes. Et de la victoire pour les deux amies.

« *Je m'épanouis pleinement, puisque c'est mon lycée de secteur qui me permet de rester auprès de la famille, car j'ai besoin d'elle pour réussir* », explique la belle adolescente au tempérament de feu, tempérée par le calme d'une certitude.

Dans le respect — mais les études sont prioritaires — d'un emploi du temps, très spartiate d'entraînement, particulièrement éclectique : « *Mon programme comprend plusieurs axes répondant aux attentes des deux disciplines : technique, physique. Les supports d'activité afin d'éviter la monotonie sont nombreux : ski roues, vélo de route, trail, VTT, biathlon, escalade, ski de fond, ski alpin.* »

A chaque saison son entraînement

Athlète de haut niveau Justine est assistée par les experts et chercheurs du CRBMS et l'UFR Staps de Nice. Elle qui enfourche fraîcheur et exhalation et continue au grand galop dans l'autre discipline : le VTT cross-country. « *Il n'est pas difficile de bien concilier les deux disciplines car l'une est en hiver, l'autre en été... Deux sports d'endurance nécessitant de gros efforts physiques à la montée, et des capacités techniques plus fines pour les descentes.* »

Prochain rendez-vous d'importance : dans la première quinzaine de mars, la 31e édition de la Pierra Menta qui est un sommet mythique pour la randonnée pédestre et à ski, dans le massif du Beaufortain, bien que secondaire de par son altitude (2 714 m). Le nom dérive directement du francoprovençal Perrâ mentâ, pierre montée. Il est constitué d'un énorme éperon monolithique (120 mètres de paroi verticale environ) au sommet d'une arête rocheuse.

« *Un sacré défi !* », savoure déjà avec une jubilation presque enfantine, Justine Tonso. S'il n'y avait cette volonté exacerbée par l'importance de l'enjeu « *le sport pour moi, c'est le divertissement. Des émotions et des liens tissés à jamais.* »

Parole de championne.

Découvrir :
Montagne Club Vésubien,
ITGA 21, montée de Barelli,
06450 Saint-Martin-Vésubie.

Jean-Pierre Augier donne une âme aux vieux outils

Pour admirer l'œuvre de Jean-Pierre Augier, il faut aller à Levens. Ses plus belles pièces sont exposées à la maison du Portal. L'artiste trouve son inspiration et son matériau dans de vieux outils et objets de fer au rebut que son imagination transforme avec grâce et poésie en personnages ou animaux.

On apprend que son atelier est à quelques kilomètres de Levens, à Saint-Antoine-de-Siga, sur la route de Saint-Blaise.

Un coup de téléphone et c'est d'accord : on peut venir lui rendre visite.

Après une descente par une petite route pittoresque dans un hameau verdoyant, on est accueilli par son épouse Monika qui nous indique la direction de son atelier. Autour de la maison, sous les oliviers, des sculptures donnent au jardin un air de musée à ciel ouvert.

« Je suis né sculpteur »

Jean-Pierre Augier nous attend à la porte de son atelier. Bon pied, bon œil à 76 ans, l'artiste se raconte : « *Je suis né ici dans cette maison où ma famille vit depuis six générations. Mes parents étaient cultivateurs. Ils ont laissé des outils, j'ai commencé la sculpture avec ceux-là. Je suis né sculpteur. Et mon fils Emmanuel, qui vit ici, est sculpteur animalier* ».

Partout sur les murs, par terre, des centaines d'objets sont rangés par thèmes. « *Ça fait 50 ans que je les achète, partout, chez des ferrailleurs. Ils sont classés par famille. Chaque objet est différent, il y a des haches, des lames de faux, des boules de pétanque, des boulets de broyeuse, des billes de roulements, des clés à molette, des dents de bulldozer usées, des marteaux de cordonnier, des crochets de levage, des pieds de cordonnier* ». L'artiste prend une des nombreuses clés à molette rouillées et la montre :

« *Vous voyez, je vais en faire un canard* ». Et là, le visiteur se dit : « *Mais bien sûr, on voit un canard !* »

Jean-Pierre Augier dans son atelier de Saint-Antoine-de-Siga, près de Saint-Blaise. A gauche, quand les pelles en métal se muent en gracieux fantômes. (D.V.)

« Il faut avoir quelque chose à dire »

C'est le secret de Jean-Pierre Augier : il voit tout de suite ce qu'il va faire d'un objet : « *Ils sont tous choisis pour un usage déterminé. Il y a une diversité extraordinaire. Je vois dans une forme tout le parti que je peux en tirer* », dit-il avant de nous conduire à son atelier, situé dans une autre maison, à cent mètres de là. En marchant sous les oliviers, il poursuit : « *Pour mon travail, j'ai eu besoin de trois dimensions : au début j'ai travaillé la terre, puis le bois et enfin le fer* ».

Dans la salle d'exposition de son domicile, on découvre d'autres pièces toutes aussi belles. On se demande comment l'artiste trouve le temps de tout faire : « *Les commandes affluent. Mais il faut que je me ménage du temps libre* ».

Cet artiste très original a fait des émules : « *Ça paraît facile, ça tente beaucoup de gens, mais il faut quelques heures à plusieurs jours pour un objet et il y a un long travail de finition* », lâche-t-il avant de conclure : « *Beaucoup m'imitent, mais il faut avoir quelque chose à dire* ».

DAVID VINCENT

Jean-Pierre Augier
445, chemin du Roure,
quartier Saint-Antoine-de-Siga,
06670 Saint-Blaise.
Tél. 04.93.79.73.62,
04.93.79.73.24, 06.27.14.66.56 -
email augierjp@orange.fr
www.jpaugier.fr

LEVENS - 06

QUARTIER LES TRAVERSES

NOUVEAU CŒUR DE VILLE

VOTRE COMMERCE
de 70 à 220 m²
à partir de
130 000€[1]

Ambiance et charme provençaux de la nouvelle place publique et de sa fontaine

Emplacement idéal et visible

1 800m² de surface commerciale, tertiaire et de service

Clientèle de proximité
(102 logements prévus au sein du quartier)

0 800 712 912 Service & appel gratuits

commerces-levens.com

GroupeValophis
LA MAISON FAMILIALE DE PROVENCE

(1) Sous conditions, nous consulter. Renseignements et conditions disponibles en espace de vente ou sur simple demande. Maison Familiale de Provence- R.C.S. Marseille 309 123 479. Document et illustration non contractuels. Libre interprétation de l'artiste Perspective : Attentat à La Couleur. Réalisation : OSWALDORB - 02/2021.

Alexandrine Brion éleveuse de reines

Arrivée il y a cinq ans au village, la jeune femme et son mari Thierry consacrent leur nouvelle vie à l'apiculture

Il y a cinq ans, Alexandrine Brion, son mari Thierry et leur fille Chloé se sont installés dans le quartier Flaut à La Bollène-Vésubie pour exploiter des ruches et élever des abeilles. « *Je suis née à Châtellerault*, raconte l'apicultrice, petit gabarit mais grande énergie. *Mes grands-parents, agriculteurs, élevaient des abeilles. Mon père, qui avait repris les ruches, est décédé en 2003. Je travaillais en bureau d'études à La Seyne-sur-Mer, mais je n'ai pas eu pas eu le cœur de me séparer des ruches. Thierry, qui était alors entrepreneur en bâtiment, m'a proposé d'aller les chercher en camion avec tout le matériel* ».

Après réflexion, Alexandrine a dit oui pour le début d'une nouvelle vie et d'une grande aventure : « *Je me suis inscrite dans une école dans le Var, j'ai lu des livres et me suis renseignée sur Internet. En 2003, j'ai suivi une formation d'un an à Hyères et, en 2006, j'ai fait un stage de six mois chez un professionnel* ».

La reine expédiée par La Poste

D'abord installés dans le Var pour exploiter leurs ruches, les Brion ont dû partir il y a cinq ans « *à cause des produits de traitement des vignes* ». Ils ont cherché et trouvé un terrain à La Bollène-Vésubie : « *Nous avons choisi cet endroit pour son climat plus équilibré et pour le foncier, car nous avons besoin de surface pour nos 200 ruches, nos essaims et les 150 que nous produisons pour les autres* ».

Thierry, qui a construit la miellerie et l'appartement au-dessus, gère la production du miel *(lire par ailleurs)* tandis qu'Alexandrine s'occupe de l'élevage des reines : « *A la sortie des ruches éleveuses, la reine, dans son cocon, nourrie à la gelée royale, passe encore cinq jours dans une couveuse à 35°C et à 60% d'humidité*, explique la jeune femme avec passion. *Soit on fournit aux apiculteurs la cellule royale mûre, soit ils veulent des reines, vierges ou fécondées. Alors, dès leur naissance pour les reines vierges, ou après fécondation en nuc (photo ci-dessus), pour les reines fécondées, on peuple des petites cagettes, contenant un peu de pâte de sucre avec la reine — identifiée par un point de couleur — avec une dizaine de jeunes abeilles qui la nourrissent. Puis, on expédie cette cagette par la poste* ».

Varroa destructor et frelon asiatique

Le couple travaille ainsi au rythme du cycle des insectes hyménoptères, de début mars à la mi-octobre. « *Mais le reste du temps, pas question de flâner et les journées sont occupées par des soins assidus aux ruches et la lutte constante contre le parasite* varroa destructor *et le frelon asiatique qui nous oblige à travailler jusqu'à la mi-décembre, pour préserver au mieux nos colonies* ».

Contrairement aux idées reçues, l'apiculture — qui plus est d'élevage — n'est pas un travail tranquille, il demande beaucoup d'investissement en temps : « *On en vit, mais moins bien que quelqu'un qui ne fait que du miel* », indique la jeune apicultrice qui vend une reine et 10 abeilles expédiées par la poste 25 euros seulement. Probablement une des raisons de la pénurie d'éleveurs.

« *On suit un planning très serré, on effectue un travail énorme dans les ruches, on les ouvre sans arrêt* », conclut Alexandrine qui, en plus de son travail d'éleveuse, est aussi co-présidente d'échelon (Tinée-Vésubie-Levens) à la MSA 06. « *Dans la Vésubie, on privilégie les produits du département, comme en Corse. Décidément, cette vallée nous convient vraiment* », conclut-elle avant d'aller vérifier la température de la couveuse.

DAVID VINCENT

Miel de littoral et de la Vésubie

« *On produit du miel de littoral, on transhume sur Beaulieu, Menton, Villefranche, Cantaron, Cannes, La Colle-sur-Loup, en décembre, pour faire ce miel en début de printemps* », indique Thierry Brion, qui ne compte pas ses heures. « *On part le matin de bonne heure, on emmène les ruches dans le pick-up et on les place sur le littoral, en partenariat avec des agriculteurs. Ensuite viennent les miels de la vallée et de montagne, alors on ramène les ruches en transhumance de nuit cette fois. Par moments, on se couche à 1 heure et on se lève à 5 heures, ce n'est pas un job cool !* » lâche-t-il en souriant. Thierry vend son miel sur les marchés de Roquebillière et de Saint-Martin-Vésubie et sur les marchés itinérants des Jeunes Agriculteurs d'avril à octobre.

Enfin, la production du miel permet aussi à Alexandrine de tester *in situ* les abeilles d'élevage.

L'abbaye du chocolat à Castagniers

Une longue et majestueuse allée de cyprès centenaires nous conduit vers ce magnifique lieu, où la nature se révèle sous son plus bel éclat. Suivre ce chemin est bien plus qu'une visite, c'est un réel voyage dans un havre de silence et de paix ; la grande bâtisse ocre, cachée sous les arbres imposants qui la surplombent, est nichée dans une jolie prairie, plantée d'oliviers, l'un d'entre-eux a même plus de 800 ans ! L'abbaye cistercienne Notre-Dame-de-La-Paix, dont le bâtiment d'origine date du XVIe siècle a été fondée en 1930 pour accueillir une communauté religieuse, des travaux d'agrandissement ont alors permis de constituer cet ensemble monastique.

« Des journées bien remplies »

C'est la Supérieure, Mère Abbesse Aline-Marie qui avec une infinie douceur, nous ouvre les portes de ce monastère qui abrite 14 sœurs. « *Nous avons des journées bien remplies, de 4h40 jusqu'à 20h, des temps de prières réguliers rythment notre vie communautaire en alternance avec les tâches quotidiennes des repas et du travail* ». Dans le silence de ce lieu, propice à la réflexion et à la méditation, les visiteurs sont les bienvenus ; « *Nous accueillons tous ceux , croyants ou non croyants, qui sont à la recherche d'un ressourcement spirituel en proposant un hébergement à l'abbaye, la règle du silence dictée par Saint Benoit est le pilier qui a construit la vie monastique communautaire* ».

Mais à l'approche de Pâques, entre les temps de louanges et de prières, c'est la fabrication de sujets en chocolat qui occupe les temps réservés au travail.

Sœur Marie-Bernadette en est la responsable.

Sœur Marie-Bernadette avec Sœur Emmanuel.

« L'exquise odeur du chocolat »

Suivre timidement cette cistercienne dans les coursives de cette partie privée de l'abbaye, passer silencieusement par le cloître inondé de lumière et des belles couleurs des jardins au printemps, arriver dans un véritable atelier professionnel où règne l'odeur suave du chocolat, voilà une découverte surprenante.

Un seul jour par an, lors des Journées du patrimoine, vous pourrez aussi pénétrer dans ce cloître empreint de beauté avec une architecture en harmonie avec notre région. « *En 1950, pour assurer leur subsistance, les sœurs ont commencé un artisanat de confiserie-chocolaterie. Depuis plus de 60 ans, la petite fabrique de chocolat n'a pas cessé son activité, privilégiant toujours la qualité d'un chocolat pur beurre de cacao, à raison de deux tonnes par an en moyenne et a même développé son activité en s'équipant de machines pour faciliter la production* ».

Sœur Marie-Bernadette insiste sur la qualité : « *Notre spécialité, c'est le praliné, avec des noisettes du Piémont et des amandes, ces délicieux rochers sont très appréciés, nous les fabriquons toute l'année, comme les tablettes pur cacao, bio, noir, blanc, au lait* ». Mais en cette période de carême, c'est la fabrication des sujets de Pâques qui occupe Sœur Emmanuel. Tout le moulage est fait à la main. Sœur Emmanuel, si on peut l'appeler Sœur Chocolat est également Sœur Tac-tac-tac, car les moules anciens qu'elle tape incessamment pour écouler le surplus de chocolat résonnent dans l'atelier.

« Les mains sont occupées, mais l'esprit peut prier »

Religion et productivité peuvent ici s'entremêler : « *Le travail du chocolat peut s'adapter au rythme de nos journées et des temps de prières et de louanges, il n'y a pas de gaspillage , s'il est à bonne température, il peut attendre, c'est le chocolat qui commande* ».

Une excellente raison de découvrir l'abbaye de Castagniers, acheter des chocolats comme prétexte à cette très belle découverte, le réconfort du corps et de l'âme sont ici réunis.

MARIE SIN

Marie-Chantal Castel, sonneuse de cloches, transmet sa passion

Sonneur de cloches, ce n'est pas un métier, c'est une passion », explique Marie-Chantal Castel, femme sonneuse qui gère aussi l'accueil de l'office de tourisme, du bureau de poste et qui est aussi animatrice au foyer rural d'Utelle.

« Quand j'étais gamine, je vivais en région parisienne et je venais en vacances à Utelle, le village de mon père. Je me suis alors passionnée pour le son des cloches et je montais régulièrement au clocher. Je me disais qu'un jour, je sonnerai, mais le sonneur en poste voulait que son petit-fils prenne la suite. Une ou deux fois, je suis montée tapoter, mais le sonneur a lancé : ''Ce n'est pas une Utelloise et c'est une femme'' ».

Mais Marie-Chantal ne s'est pas découragée : *« J'ai appris toute seule, chez moi. Je visualisais les gestes et la mélodie, j'avais ça dans la tête ».*

Elle a ensuite rencontré le regretté Zéphirin Castellon, sonneur à Belvédère, joueur de fifre et d'harmonica, qui a créé dix-sept chansons, et qui fut aussi sonneur de cloches, avec qui elle a beaucoup appris.

La cloche, un marqueur de temps

Et un jour, elle a le bonheur de pouvoir réaliser son rêve. Depuis, elle sonne dès que l'occasion se présente : *« Utelle est un des rares villages où les cloches n'ont pas d'électronique. Je sonne quand il y a un événement liturgique, à la Pentecôte, le 15 août ou le 8 septembre, pour des enterrements, des mariages ou des baptêmes. Il m'est aussi arrivé de sonner le 1er mai, pour fêter un événement laïque ».*

Sur l'histoire des cloches, Marie-Chantal Chastel qui est aussi conteuse, pourrait écrire un roman : *« La cloche est un marqueur de temps et d'espace. Avant la révolution, c'était le temps liturgique. Les cloches étaient reliées à la religion catholique et déterminaient un certain pouvoir, celui de l'Eglise. Elles marquaient le rythme de la journée, de la semaine. Le matin, on sonnait l'angélus pour le lever et la prière. Le midi, c'était le repos et la prière. Le soir, c'était le temps de l'arrêt du travail et la prière ''Je vous salue Marie''. Les cloches avaient un langage : la sonnerie avant le glas, pour les enterrements, était différente selon le défunt : trois fois pour un homme, deux fois pour une femme. On sonnait longtemps pour un riche défunt et moins pour un pauvre. Aujourd'hui, on voit que, s'il y a beaucoup de cloches dans un village, c'est que le village a prospéré ».*

La Révolution met fin au pouvoir des cloches

Mais la Révolution française a mis fin au pouvoir des cloches : *« Il fut interdit de sonner les cloches. On les faisait descendre et on les fondait. Douze mille d'entre-elles ont ainsi disparu pendant la Révolution. Ensuite, la sonnerie est devenue laïque lors de la visite de personnalités ou autres événements ».*

Aujourd'hui, la tradition est perpétuée dans certains villages dont Utelle : *« Chaque village a son air, chaque sonneur apporte sa petite touche. J'ai amélioré ma façon de sonner. Ici, on tape avec le battant à l'intérieur et avec des cordes ».*

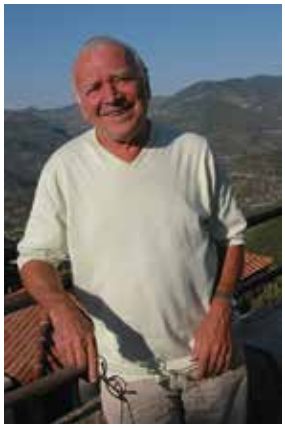
Le son des cloches est quelque chose qu'il faut connaître : *« Un sonneur disait qu'il connaissait, selon la façon qu'il avait sonné, l'affluence des villageois à l'église. Et savez-vous que nombreux sont les gens qui pleurent à côté de la cloche qui sonne ? Savez-vous aussi que chaque cloche a un nom, un parrain, une marraine et qu'elle est installée lors d'une cérémonie spéciale ? »*

Afin que la transmission de cette tradition se perpétue, Marie-Chantal Castel a souhaité prévoir l'avenir : *« Je suis en train de former une amie, Amélie, 35 ans, et son fils Mathieu, 11 ans, pour la suite »*, conclut-elle en jetant un œil bienveillant sur le clocher de l'église.

DAVID VINCENT

Un rassemblement des sonneurs de cloches aura lieu le lundi 5 juin à Lucéram avec le carillon ambulant.

Richard Cairaschi : une expo et un livre « cougourdonesques » !



Comme tous les gens qui donnent l'impression d'être dilettantes, Richard Caraschi est en fait un gros travailleur : à son actif, des émissions de radio, une vingtaine de spectacles en *one man show*, l'écriture de pièces et de livres, des mises en scène… Et cela fait presque quarante ans que cela dure !

On le retrouve aujourd'hui avec une double actualité : d'abord son exposition de cucurbitacées dans la prestigieuse Villa Masséna de Nice, où il présente des courges sculptées et peintes, à la fois drôles et poétiques, à l'image de son personnage. Ensuite avec son livre *La blette et le cougourdon*, une ode au bien manger, avec des produits du pays, qui ont poussé dans le jardin. L'expo et le bouquin qui se dévore tout seul sont l'occasion de philosopher un tantinet avec celui qui, derrière la rire, fait passer des petits messages, persuadé que la vie peut être meilleure si l'on sait se débarrasser du superflu qui nous encombre. Son livre a mitonné pendant six mois d'écriture, il est maintenant « à point » et à consommer sans modération, tout comme son exposition !

Richard, comment est venue l'idée de ce livre ?

En fait, j'avais publié aux éditions Gilletta un premier livre *Le parler niçois* qui a plutôt bien marché puisqu'il en est à sa 6e réédition. Et comme l'un de mes spectacles précédents s'appelait *J'ai faim*, ils m'ont demandé de travailler sur un bouquin de recettes. Moi, j'ai préféré sur le thème du *« manger bon en saison »*, et c'est comme cela qu'est né ce nouveau livre.

Quelle est votre histoire personnelle avec le « bon manger » ?

Toute cette écriture me greffe à mon enfance, à la relation que mes parents avaient à la terre. Je remercie encore mon père de m'avoir dit un jour que *« la terre est basse mais ça vaut le coup de s'y pencher »* parce que c'est vrai. Ce sont nos racines, c'est là d'où l'on vient…

> *« Je ne rêve pas de ce que je n'ai pas »*

Beaucoup de souvenirs sont remontés à la surface ?

Des souvenirs, oui, celles des odeurs du petit plat qui mijote. Pour moi, une cuisine, cela doit sentir bon le petit plat, et pas le Monsieur Propre ! Alors, modestement, je voudrais que le lecteur de *La blette et le cougourdon* sente cela quand il va dévorer mon livre (rire).

C'est aussi une façon de rendre hommage au pays niçois…

Bien sûr, je suis né à Nice, très attaché à ce pays où je vis. La culture niçoise fait partie de mon être. C'est un état d'esprit, une façon de voir les choses de façon positive. Maintenant, je passe ma vie à vouloir la simplifier, et c'est compliqué de vivre simplement aujourd'hui ! Je suis simple, je profite de ce que j'ai et je ne rêve pas de ce que je n'ai pas. C'est ma petite philosophie à moi.

La notoriété a t-elle changé quelque chose à vos habitudes ?

Vous savez, je suis très connu, c'est sûr, mais ma notoriété est surtout concentrée dans la vallée des Paillons.

Cette modestie, c'est la clé du bonheur ?

Le bonheur, c'est une bonne bouffe avec les enfants, les amis, et mon amour dans mon petit village. C'est une partie de cartes pendant laquelle on s'échange les nouvelles du pays. Je ne bouge pas trop, on a la chance de vivre ici, dans le plus joli coin du monde.

La vie de village vous est indispensable ?

Dans un village, on vit avec quoi, quinze ou vingt personnes. C'est une petite société, un monde en réduction. On arrive dans ces conditions à construire de vraies relations.

Et maintenant, vos projets ?

Je viens de terminer une longue série de représentations de mon spectacle *Il fallait que je vous dise*. Alors maintenant cela va être un peu plus calme et je vais pouvoir cultiver mes cougourdons… Ah non, je joue encore prochainement dans le Var au profit d'une associations pour trisomiques. Mais après, je vais entrer un peu en hibernation. Et le 5 novembre, j'organise à Berre-les-Alpes le festival de la cougourde et du cougourdon. De la musique, de la nourriture, la fête !

Et finalement, qu'est-ce qui vous régale le plus en cuisine ?

La ratatouille, les petits farcis et la quique verte.

La quique verte ?

C'est un mélange de blettes, de farine et d'oeufs. On forme une pâte que l'on découpe en carré et que l'on fait cuire comme les gnocchis. Quand ça remonte à la surface de l'eau, c'est prêt ! Avec cela, je vous conseille un Vermantine blanc de Sardaigne… Un régal !

PROPOS RECUEILLIS PAR MICHEL BERRY

La blette et le cougourdon
112 pages, éditions Gilletta.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DAVID VINCENT
PHOTO FRANZ CHAVAROCHE

Maurice Domenge, 80 ans, et son fils Thierry, vedettes de *Pékin Express*

Maurice Domenge, 80 ans, et son fils Thierry, 53 ans, participent à l'émission *Pékin Express* qui passe chaque jeudi soir[1] sur M6. Choisis parmi vingt mille candidats, l'octogénaire niçois du quartier de l'aire Saint-Michel et son fils deviennent petit à petit des vedettes du petit écran au fur et à mesure des premiers épisodes. Cela grâce à l'incroyable endurance de Maurice et à son association réjouissante avec son fils Thierry. Au cours de cette émission hebdomadaire, huit binômes se défient dans une course éliminatoire comprenant 10 000 kilomètres à parcourir avec 1 euro par jour et l'obligation de bouger en auto-stop à Bornéo, en Malaisie, aux Philippines et au Japon. Rencontré au parc des Arènes de Cimiez, Maurice Domenge se livre pour les lecteurs de *VieVillages*…

Maurice Domenge, qui êtes-vous ?

Je suis né à Nice de parents niçois de la rue Ségurane. J'ai fréquenté l'école Sasserno puis le lycée Masséna avant de partir pour 28 mois pour la guerre d'Algérie. Rentré à Nice, après un emploi auprès d'un agent de tissus italiens, j'ai créé l'entreprise « Porcelaine Blanche » qui a grandi et compté jusqu'à 300 magasins dans le monde. Je suis marié, j'ai quatre enfants et six petits-enfants.

Vous avez été président du Racing Rugby Club de Nice ?

Oui, j'y suis venu par la grâce de Jacques Médecin (alors maire de Nice) et de Charles Buchet (rédacteur en chef de Nice-Matin à l'époque). Ma société était alors à son apogée. J'ai tout d'abord refusé la présidence de l'OGC Nice football, puis j'ai accepté celle du RRC Nice où je suis resté six ans.

On vous voit réaliser des exploits sportifs dans* Pékin Express. *Quel est le secret de votre forme physique ?

C'est ma nature. Je ne bois pas, je ne fume pas et je fais du sport. Plus jeune, je pratiquais l'aviron, la bicyclette et la course à pied. Malgré une prothèse au genou, je cours toujours et je marche beaucoup. Sur Pékin-Express, tout le monde est époustouflé. Les gens me demandent : *« Mais comment tu fais à ton âge ? »* Je leur réponds : *« Mais je n'ai rien fait ! »* C'est très facile car je sais faire des efforts de longue haleine, je connais l'endurance. Mais surtout pour réussir cela, c'est à 80% dans la tête que cela se passe.

Comment vous est venue l'idée de participer à* Pékin Express *?

Moi, je ne connaissais pas l'émission. Il y a deux ans, après avoir achevé le chemin de Compostelle où, parti du Puy-en-Velay, j'ai effectué 1800 km de marche à raison de 23 km par jour pendant 76 jours, mon fils est venu me rejoindre sur les huit derniers jours. Il s'est aperçu qu'il était toujours derrière moi ! Fou de l'émission *Pékin Express*, il nous a inscrits et nous avons été pris. Je pense que les producteurs se sont dits qu'un mec de quatre-vingts balais capable de performer, ce serait bon pour l'audimat.

Votre fils Thierry ?

Il est né à Marseille il y a 53 ans. Puis, suite à mon divorce alors qu'il avait deux ans, il a été élevé par sa grand-mère à Bendejun. Passionné de photo, il a été cadreur sur TF1 avant d'arrêter et de revenir dans la propriété familiale. C'est un esprit complètement terrien, heureux de retrouver sa maison de Bendejun. Il est aujourd'hui chauffeur de grande remise et a deux fils, Jonathan, 25 ans et Christian, 22 ans. Il n'est pas fou furieux de sport, il pratique la plongée sous-marine et crée des films vidéos[2]. Plus petit que moi, il mesure 1,75 m mais il possède une force physique et une résistance étonnantes. Il a très souvent porté le binôme sur son dos à 60/70%. Aujourd'hui, nous sommes très proches de la production de Pékin Express et je lui ai dit : *« Tu as fait* Pékin Express *avec ton père. Maintenant, essaie de le faire avec Jonathan, ton fils ».*

DAVID VINCENT

(1) Les premiers épisodes ont été vus les jeudis 12, 19 et 26 juillet. Les autres suivront chaque jeudi jusqu'à la mi-septembre.

(2) Voir Youtube H202 Nature.

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

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

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

Cire, bois, bronze...

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

LISE TELL

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

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

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

Famille d'artistes

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

LISE TELL

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

Roxane Affre : « Le bonheur de courir dans la nature »

Roxane Affre, 55 ans, tient un salon de coiffure à Aspremont. De temps en temps, elle ferme sa boutique pour partir aux quatre coins de la planète, car sa passion, c'est le trail.

« Je pratique cette discipline depuis treize ans, raconte Roxane tout en se concentrant sur le brushing d'une cliente. *Avant cela, je faisais beaucoup de sport, de la danse au conservatoire de Nice, du golf, etc., mon père était professeur de tennis. Pour la course pédestre, j'ai commencé par des 10 km, des semi-marathons. J'ai effectué ma première course à Aspremont il y a 14 ans et, depuis j'ai remporté des podiums dans ma catégorie d'âge (vétérans 2) ».*

Roxane fait partie d'une équipe, le team Globetrailers, dirigé par Christophe Le Saux : *« Nous nous sommes connus sur des grandes courses, il est devenu un ami. Il organise des courses à l'étranger et se lance des défis personnels. Avec lui, nous avons couru en Patagonie, au Pérou, à la Dominique, en Thaïlande. J'ai couru trois fois la Diagonale des Fous à La Réunion ainsi que l'Ultra Trail du Mont Blanc. En 2008, j'ai fait le Mercantour, le Mont-Blanc, la Diagonale des Fous et l'Everest Lafuma Sky Race, au Népal où je me suis classée 2e féminine et 1re Européenne ».* Évidemment, la traileuse azuréenne court chaque année l'Ultra-Trail® du Mercantour : *« Je m'engage sur la course des 70 km, mais cette distance n'est pas au programme cette année, alors, je me suis inscrite sur le 45 km. Le Mercantour, c'est un excellent domaine pour l'entraînement ».*

Projet de trail dans l'Annapurna

Cette année, Roxane a couru des trails à Sainte-Marie-des-Mines en Alsace, à la Sainte-Baume et fera quelques 10 km.

« Je participe à un marathon par an, j'ai fait quatre fois Nice-Cannes, Barcelone, Florence, Rome. Mon meilleur chrono sur un marathon est 3 h 34 à Rome ».

Quand on lui demande quel est son meilleur souvenir, elle répond sans hésiter : *« Le Tor des Géants dans la vallée d'Aoste, une course comptant 750 participants, longue de 330 km en 145 heures, avec le droit de ne dormir que deux heures par nuit. J'y ai rencontré mon compagnon, Stephen Hernan* (à ses côtés sur la photo à gauche, à l'arrivée de l'UTCAM à Saint-Martin-Vésubie), *en 2013 et nous l'avons refait en 2018, mais il a dû abandonner à cause d'une blessure au genou ».*

Concilier travail et sport de haut niveau n'est pas facile, mais Roxane garde les pieds sur terre : *« C'est mon métier d'abord et l'amusement après. Je m'entraîne le soir après 20 heures, je cours des petites épreuves afin de m'entraîner pour les grandes. J'ai une vie saine, je suis suivie par des médecins, j'ai une hygiène de vie, mais sans excès, j'aime la vie. Ce que j'aime surtout, c'est découvrir des pays étrangers tout en courant. C'est une passion, courir dans la nature, voir de belles choses, faire de très belles rencontres avec des gens dont certains ne sont plus là »,* dit-elle avant de conclure sur un projet qui lui tient à cœur : *« Je vais faire l'Annapurna au Népal avec Christophe Le Saux ».*

DAVID VINCENT

Les 40 ans du parc naturel du Mercantour

C'est le bel âge, et nous serons nombreux à venir souffler à Valberg les 5, 6 et 7 juillet les quarante bougies du gâteau d'anniversaire du parc du Mercantour ainsi qu'à participer aux festivités qui accompagneront pendant toute la saison cet événement.
Surtout si le parc est classé à l'Unesco, mais n'anticipons pas... La réponse officielle est attendue à la même période, à l'occasion de la 43e session du Comité du patrimoine mondial qui se réunira à Bakou en Azerbaïdjan.

Coup d'envoi à Valberg

Les querelles qui ont marqué les débuts - surtout autour de la chasse, de la cueillette des plantes et des champignons - sont oubliées, et plus personne ne vient remettre en cause le classement en parc naturel de cet espace exceptionnel de presque deux mille kilomètres carrés qui a conservé son patrimoine, ses paysages grandioses, sa culture propre, tout en sachant s'ouvrir à un tourisme respectueux.
Si les festivités du 40e anniversaire débuteront à Valberg, elles se développeront jusqu'à la fin de cette année 2019 en de nombreux points du parc lui même et du département tout entier.
Avec quelques moments forts - voir page ci-contre - comme le film poético-documentaire *La montagne aux histoires-un singulière traversée du Mercantour* - tourné par Luc Jacquet (réalisateur de *La marche de l'Empereur* qui fut oscarisé), des expositions comme Paroles et visages du Mercantour qui rassemblent une centaine de portraits et de témoignages de personnes vivant dans le parc. Toutes les vallées seront bien sûr associées aux festivités pendant cet été et au-delà.

MICHEL BERRY

Cet été, de nombreuses activités pour tous. (DR Laurent Malthieux, PNM)

Ce que le parc a apporté

Créé le 18 août 1979, l'établissement public déploie une politique de protection de la nature et d'accompagnement au développement durable de son territoire.
Le cœur du parc (679 km²) a une réglementation spécifique où la plupart des activités humaines sont réglementées (circulation, construction...) ou interdites (chasse...) Autour, l'aire d'adhésion (1122 km²) n'a pas de réglementation environnementale particulière mais les communes s'engagent à mener des actions en lien avec le développement durable.
Depuis la création du PNR, on note une augmentation forte des populations animales avec les deux exemples spectaculaires : celui du chamois, passé de quelques centaines d'individus en 1979 à 10 000 en 2019, et celui du bouquetin.

Émile, projectionniste dans les villages

À neuf ans, Émile Martin filme tout. Arrivé aujourd'hui à l'âge de 76 ans, qu'il ne fait pas, il adore raconter sa carrière de projectionniste des Studios de la Victorine. Un parcours dont il ne revient pas lui-même : *« une vie formidable »*, dans le saint des saints du 7e art. Les yeux brillants, parce qu'y passent toutes les étoiles du cinéma qu'il a croisées. Émile évoque plus qu'il ne résume son métier hors normes.

Projectionniste est un métier en voie de disparition, parait-il, qui implique de savoir préparer et monter un film : *« le dernier long métrage sur pellicule de 35 millimètres fut tourné en 1990. C'était* Une Étoile pour deux », avec Lauren Bacall et Antony Quinn.

Puis vint l'inéluctable transition numérique, et Émile fut remercié par les Studios qui n'avaient plus besoin de ses services... Embauché par le Conseil général, il a alors parcouru vingt-deux communes dans le Haut pays pour projeter dans les villages les films en 35 millimètres.

Collectionneur passionné

Le 15 juillet 1965, la date est précise, un jeune homme entre comme machiniste aux Studios de la Victorine. *« Bien que fan de cinéma, je n'y connaissais rien »*, reconnaît-il, mais par goût et par curiosité, il allait s'initier au métier de projectionniste. Du jour au lendemain John Frankenheimer l'entraîne sur le tournage de *Grand Prix* durant cinq mois. Pendant les longs temps d'attente entre deux prises, *« je jouais aux cartes avec Yves Montand »*. Émile entre de plain-pied dans la famille du cinéma : il cotoie Alain Delon, Annie Girardot, Simone Signoret, Mireille Darc, Mimi Matty, Michel Fugain, Terence Young.

Lira Film et la Gaumont réalisaient alors chaque année un film ou deux sur le site niçois. Émile a vu tourner *La Panthère Rose* de Blake Edwards. On le voit aussi dans son propre rôle, de dos, dans une nacelle, dans l'exercice de ses fonctions pour *La Nuit américaine* de François Truffaut, petit bijou de film dans le film avec dans la distribution, le sympathique Bernard Menez, mais aussi Jacqueline Bisset, Jean-Pierre Léaud, Jean-Pierre Aumont, la toute jeunette Nathalie Baye ou encore Jean-François Stevenin. Émile a d'ailleurs plusieurs fois servi de figurant.

Parce que la Victorine n'avait pas investi dans les appareils nouveaux équipés de lampes au Xénon, il était *« le seul projectionniste en France à utiliser la projection à l'arc, qui diffusait une lumière beaucoup plus... lumineuse »*. Et il rit au souvenir de l'écran jauni par la nicotine, qu'il a bien fallu remplacer un jour.

Objets inanimés avez-vous donc une âme ? Non content de vivre au milieu de ses jolis fantômes, il possède une impressionnante collection d'objets de cinéma : *« Je collectionne tout ce qui a trait au cinéma depuis l'âge de 10 ans ! J'ai découvert sous une bâche chez un collectionneur 150 longs métrages en 35 millimètres,* La Bataille des Ardennes, La Sirène du Mississipi, La Folle de Chaillot, *presque tout Louis de Funès,* Les Misérables *avec Jean Gabin,* Le Titanic, *un film avec Adamo... »*. Il possède quantité de projecteurs, bobines et affiches, rangés chez lui ou au musée Masséna.

Il rêve de créer un musée sur l'ancien Plateau 4 de 450 mètres carrés, ou dans l'ancienne centrale électrique où une génératrice de 1923 trône encore.

Bref le clap de fin c'est pas pour demain !

Émile Martin, c'est la mémoire des Studios de la Victorine. Et il n'a pas volé ce titre : il a même tourné avec sa propre caméra sur l'envers des tournages (comme *Le Corniaud* en noir et blanc). Il en subsiste un documentaire de 96 minutes, qu'on aimerait tant voir un jour !

LISE TELL

Vétérinaires ruraux, une espèce en voie de disparition ?

Faire plus, mieux et avec les mêmes moyens, pour le même salaire. Cette constante est d'une actualité flagrante dans bon nombre de domaines médicaux, des hôpitaux jusqu'aux vétérinaires.

D'une manière générale en France, la densité des vétérinaires dits « ruraux » diminue. La « surface » à couvrir pour chacun d'entre eux augmente et ils parviennent difficilement à atteindre un seuil de rentabilité. *Ipso facto*, certains éleveurs peinent à trouver un praticien.

Selon une étude de l'Atlas démographique de la profession vétérinaire datant de 2018, le nombre de vétérinaires inscrits déclarant *« un exercice exclusif au profit des animaux de rente »* continue de régresser[1]. Moins 1,6%. C'est peu dirait-on ! Mais ajouté au manque d'enthousiasme des jeunes diplômés, et les quelque 1500 praticiens à l'aube de la retraite, c'est déjà trop. Et du côté des professionnels, on craint l'instauration de « déserts vétérinaires » d'ici cinq à dix ans dans certaines régions rurales de France. Dans les cinq prochaines années, on estime à 750 postes à pourvoir en zone rurale.

Dans la Tinée et la Vésubie, elles sont deux à étendre leur activité aux animaux de rente. Pas légion ! Pourtant, le métier séduit encore les jeunes. Mais une fois, le cursus accompli, le choix entre le citadin et le rural ne fait pas un pli.

Il y a d'abord les frais engendrés par un matériel coûteux. Une clinique vétérinaire est un investissement lourd pour un jeune en début de carrière. Au bas mot, il faut compter 200 000 euros entre les différents équipements. Des aides existent certes. Ici, la Région octroie une subvention de 1000 euros pour ceux qui choisissent le secteur des animaux de rente. En cause aussi, les amplitudes horaires, la charge de travail, les gardes, les responsabilités et surtout l'éloignement de bien des formes de vie sociale.

Tous les jeunes diplômés n'ont pas forcément la fibre rurale en eux. Être loin des lieux de vie, comme les cinémas, les magasins, les collèges, les lycées... Tout ce que l'on peut appeler les « commodités » pèsent parfois lourd dans la balance au moment de l'installation. Et que fait-on du conjoint, souvent diplômé, en milieu rural ?

Loin du modèle rassurant de la ville

Sans compter le fait de se retrouver seul à exercer, loin du modèle rassurant et encadrant de l'école. Un grand pas vers l'indépendance à franchir qui n'est pas simple car il y a aussi la part non négligeable de la responsabilité. Soigner un troupeau de 300 ovins n'a rien à voir avec le rappel de vaccination annuel de nos animaux de compagnie. N'y voyez pas un jugement de valeur mais plutôt un doigt posé sur une problématique que rencontre actuellement le métier.

Pour lutter contre ce phénomène, des solutions ont été mises en place avec le concours de l'Ordre national des vétérinaires et du Syndicat national des vétérinaires d'exercice libéral. Certaines portent leurs fruits, quoique particulièrement onéreuses. Mais les résultats sont plutôt encourageants.

Le problème ne doit pas nécessairement être résolu en formant plus de vétérinaires, mais en les incitant à s'installer dans des zones déficitaires, et surtout à y rester !

TEXTES BRIGITTE DARBOT

1. En revanche, les inscrits déclarant une activité canine et équine sont en constante augmentation.

Mado au grand cœur et haute en couleurs !

Elle est passée par ici, elle passera bientôt par là : Noëlle Perna revient de Deauville, repart à Clermont-Ferrand… *« Ce n'est pas la scène qui est fatigante, ce sont les voyages ! »* Dans un entre-deux dates de ses spectacles, nous trouvons Mado dans son domicile niçois, vêtue d'une robe à carreaux rouge et noir bien ajustée et de collants bicolores. Elle écoutait Mozart qu'elle trouve apaisant lorsque nous avons sonné à sa porte.

Niçoise garantie « grand teint »

Dans ce vieux Nice cher à son cœur, Mado y retrouve son compagnon, vient s'y reposer : *« C'est un appartement aussi confortable qu'une villa »*, avec une vue imprenable.

Elle le reconnaît : cette ville n'est plus celle de sa jeunesse. *« Je m'attelle à garder la substantifique moelle de l'esprit niçois, seul le quartier Saint-Roch a gardé son authenticité ! »*

Son dernier spectacle *Opus 5, Certifié Mado* a devant lui deux années d'exploitation, mais pas encore de date prévue dans l'immédiat à Nice. Nulle n'est prophète en son pays : *« Je ne sais pas pourquoi »*.

On a pu l'applaudir au théâtre de L'Europe à Menton le 20 décembre dernier : *« C'est le seul rendez-vous dans l'immédiat dans la région »*. Elle y sera dans un autre registre que ceux de ses habituels *one woman show*, puisqu'il s'agit d'un vaudeville.

« J'y suis entourée de quatre jeunes comédiens. La pièce s'intitule Coup de Griffe, le 15e boulevard, *de Bruno Druart et Patrick Angonin. Elle est bien écrite, agréable à jouer, on ne voit rien arriver. C'est bien ficelé. La pièce mène une réflexion intéressante sur le thème de « devenir ce que l'on est » par le rire »*.

Si Noëlle Perna est devenue ce qu'elle est, ce ne fut pas avant ses 50 ans : même si l'on a l'impression de l'avoir toujours connue, *« J'ai mis longtemps à devenir pro. Je suis un OVNI dans ma profession. C'est cocasse, je viens d'un bar, celui des Oiseaux, que tenaient mes parents. Même si j'ai fait pas mal de stages de comédie, je n'ai pas eu de véritable formation, seulement une expérience de terrain »*.

Bouddhiste mais pas boudeuse

Le show-biz, très peu pour elle : *« Je refuse d'être un produit télé, et ça marche : si les gens vont m'attendre c'est parce que j'ai un truc unique à leur apporter. Mais vous savez, dans la vie, tout le monde a un truc unique à apporter »*. Cette vedette hors système mène bien sa barque : *« J'ai refusé plus d'émissions que je n'en ai acceptées »*.

Avec son personnage haut en couleur (et son Albert), Mado-Noëlle-La-Niçoise aurait pu s'enrichir : *« Les biens matériels ne sont pas une fin en soi. Très tôt, ma recherche c'était d'être bien. Jeune fille, je suis même allée voir un thérapeute à l'insu de mes parents »*.

Il faut avouer que la pratique de trente-quatre années de bouddhisme a été pour quelque chose dans cette réussite humaine : *« Plus jeune, je cautionnais ma marginalité, à présent je sais qu'il faut être impliqué dans la société. Se retrouver sur scène est l'une des conséquences de cette révolution. Il y a eu chez moi un effet domino »*.

LISE TELL

La cuisine niçoise, vraiment aux petits oignons !

Photo Cyril Dodergny

Tourte de blette, socca, pissaladière copieusement arrosée d'huile d'olive, pan bagnat, petits farcis, merda de can, stockfish... Mais oui, vous êtes bien à Nice ! Si la capitale azuréenne est connue pour son histoire, son architecture, son cadre exceptionnel et sa Baie des Anges, la cuisine préparée ici avec amour, avec les bons produits du terroir et le tour de main transmis de génération en génération, est aussi une ambassadrice pour la renommée de la ville et de sa région.

Pour nos visiteurs, le voyage commence souvent dans l'assiette, et pour nous autochtones, rien de plus précieux que ces moments partagés autour d'une table rassemblant la famille et les amis. Un péché de gourmandise ? Peut-être, mais c'est tellement bon...

Comme tout ce qui est exceptionnel, la cuisine de Nice est souvent « imitée », bien sûr jamais égalée. Et gare à ceux qui osent transgresser les traditions : comme le barde d'Astérix, ils pourraient terminer le festin bâillonnés et attachés dans un arbre...

Saviez-vous que notre pan bagnat est entré au « patrimoine français » en octobre dernier ? Une reconnaissance pour le « sandwich » ensoleillé, signature gustative du Comté de Nice, trésor national, dans lequel on incorpore (entre autres) tomates, radis, févettes et cébettes, œuf dur, olives noires et anchois, mais non, non, non pas de vinaigrette ! (voir recette en pages suivantes).

> *« Li es mai de 200 receta ouriginali, si basant sus de proudouch venant en proumié de la vièa Countèa de Nissa »*

Ce savoir-faire, il faut le protéger, pour éviter les dérives qui dénatureraient l'authenticité.

C'est pour cela que le label « Cuisine nissarde » a été créé il y a un quart de siècle par le Cercle La Capelina d'or sur lequel l'office de tourisme métropolitain Nice Côte d'Azur veille comme le lait sur le feu et fait vivre. Et on ne rigole pas : un comité technique a été mis en place afin de définir des critères de sélection portant sur les recettes, mais aussi sur la qualité des produits et de l'accueil. Le label est attribué aux restaurateurs *« qui œuvrent à la valorisation de la cuisine niçoise, qui s'engagent sur le respect des recettes, la qualité des produits et des matières premières utilisées, la qualité d'accueil et d'information de la clientèle comme la conformité avec la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité »*.

Tout est dit dans cette profession de foi. Les établissements se reconnaissent au logo officiel. Il ne vous reste plus qu'à passer... à table !

MICHEL BERRY

Gérard Holtz : "Ça va être splendide"

Impossible de ne pas le reconnaître parmi les spectateurs des *Contes d'apéro*[1], organisés par le Théâtre National de Nice ! Gérard Holtz n'a pas changé. Même disponibilité, même gentillesse qu'il y a trente ans, que l'on soit sur un circuit de Coupe du monde de ski alpin, sur un Dakar ou sur un Tour de France.

Gérard est venu assister à l'une des soirées imaginées par son épouse, Muriel Mayette-Holtz, nouvelle directrice du TNN. Les *Contes d'apéro* ce sont des lectures, des impromptus de théâtre, de danse, de musique et de marionnettes, à partager en famille au kiosque du TNN. Allez-y, vous allez adorer ! Mi-juillet, Gérard était d'ailleurs sur scène. Mais ce soir-là, c'est Félicien Juttner qui est à l'affiche avec des textes de Victor Hugo. Fantastique !

Actualité oblige, la rencontre tourne autour du Tour. Et le Tour, Gérard en "connaît un rayon" si l'on peut dire. Le *Journal du Tour, Vélo-Club, Vestiaires, L'après-tour* et dernièrement *Au tour du vélo*, le désormais comédien-écrivain est connu pour sa passion de la Petite Reine.

Avez-vous testé le parcours ?

Oui, en grande partie, surtout la montée vers Aspremont. Une certitude : ça va être très difficile, même pour un coureur professionnel. Ce que l'on oublie souvent à propos du vélo, c'est que c'est une question de rythme. Dans la compétition, ce sont les changements de rythme qui "cassent les jambes". Cette deuxième étape est quasi une étape de montagne, c'est historique. La plupart du temps, le départ du Tour c'est soit du plat, du vent, des collinettes, jamais autant de difficultés.

Votre avis sur le tracé de l'épreuve plus globalement ?

Le dessin du Tour est particulier. Il comprend une grande partie de montagne. Et ça, c'est intéressant car on a chez les Français trois garçons qui se débrouillent bien : Julian Alaphilippe, Romain Bardet et Thibaut Pinot, entre autres, qui sont des "grimpeurs-grimpeurs". La configuration est assez propice à ce qu'ils réussissent...

On peut s'attendre à un "grand et beau" Tour ?

Oui, ça va être splendide ! Les 190 pays qui vont retransmettre les images vont être bluffés par la beauté de la région niçoise. Ce qui fait que le Tour a une audience extraordinaire, avec des millions de spectateurs et de téléspectateurs, c'est que c'est un Tour DE LA France, pas seulement le Tour de France. À France Télévisions, nous avions installé une caméra sous un hélico uniquement pour les paysages car on s'est aperçu que plus on montrait nos belles régions, les villages, les châteaux, plus les gens, et les femmes notamment, regardaient. C'est comme le Dakar, on n'a pas le droit de traverser un pays sans ouvrir grand les yeux et sans montrer aux téléspectateurs ce que l'on rencontre nous journalistes.

L'un de vos plus beaux souvenirs du Tour ?

C'est de l'avoir fait moi-même ! En 2003, je me suis blessé sur le Dakar. Je suis resté pendant deux mois à l'arrêt. J'ai lu alors des dizaines de livres sur le Tour et j'ai eu l'idée de refaire seul le tout-premier parcours (1903). J'ai scindé les étapes en deux. Avant, les coureurs faisaient Paris-Lyon d'un trait ! 2 400 kilomètres en onze jours, en pleine canicule... Le ressenti a été exceptionnel, je me remémorais toutes mes lectures, c'était une balade sur les traces des anciens.

Si vous deviez interviewer un coureur...

On a une nouvelle génération de coureurs français. Aujourd'hui, il faut les arrêter durant une interview plutôt que de les relancer. Ils sont cultivés et vivent ancrés dans leur monde. On n'est plus à l'époque du "J'espère faire mieux la prochaine fois !".

Vous avez fait vos adieux au Tour en 2016. Ni regrets ni nostalgie ?

Non. J'ai fait le Tour pendant trente ans et j'ai eu la chance de le suivre de toutes les façons possibles pour un journaliste. Je m'étais préparé à ma nouvelle vie en choisissant d'arrêter. Et ça, ça n'a pas de prix.

Vous allez participer à la fête ?

Ma façon de participer c'est de jouer *Le jeu de l'amour et du hasard* de Marivaux trois jours avant le départ (26, 27 et 28) dans le parc du Château. Le 31 aussi et ensuite le 3 septembre, nous allons jouer à Aspremont. Et c'est gratuit.

Le mot de la fin de "Monsieur Tour" ?

Le Tour est avant tout une fête nationale. Durant trois semaines, c'est "toute la France sur le pas de sa porte" qui participe à un événement gratuit. Il y a des héros, des couleurs, de la musique... Tous les ingrédients de la fête. Les coureurs restent abordables. Cela rend l'événement populaire et formidable. Pour moi, c'est toujours un bonheur de voir les gens me dire encore "Merci de nous avoir fait découvrir le Tour de France". Bien évidemment, je souhaite de tout mon cœur qu'un Français gagne, ça n'est pas arrivé depuis 1985 avec Bernard Hinault.

RECUEILLI PAR BRIGITTE DARBOT

1. Les Contes d'apéro, jusqu'au 22 août, tous les jours, à partir de 19h, au kiosque du TNL sur la Promenade du Paillon. Gratuit. Rens. : 04 93 13 19 00 ou sur tnn.fr

DÉPARTEMENT DES ALPES-MARITIMES | 06

On a plus que jamais besoin d'*air*.
Faites le plein dans vos **13 stations des Alpes-Maritimes.**

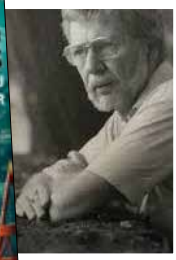
CÔTE d'AZUR FRANCE

www.departement06.fr
#AlpesMaritimes DEPARTEMENT06

UNE CAMPAGNE RÉALISÉE POUR VOUS AVANT TOUT!
PAR LE DÉPARTEMENT DES ALPES-MARITIMES

Les coups de cœur de Mag

L'oiseau moqueur de Walter Tevis



On est autour du XXVe siècle à New York. Un androïde, Spofforth, se tient en haut de l'Empire State building prêt à se jeter dans le vide. Mais ses jambes ne lui obéissent pas, sa volonté est désactivée. Dans ce monde déshumanisé et géré par des robots, le travail n'existe plus. Tout a été créé pour le confort et le bien être des hommes, les empêcher de penser, de stresser *"Pas de questions. Détends-toi"* est le mot d'ordre. Abrutis par les pilules fournies gracieusement par le gouvernement, et sans possibilité de communiquer ou d'éveiller leur conscience, ils s'éteignent peu à peu, préférant souvent s'immoler par le feu.
Paul Bentley, un professeur d'université, tombe un jour sur un film muet dans lequel des gens pleurent un mort, des femmes s'activent auprès d'enfants, et plus étrange, tous rentrent chez eux pour former ce concept inconnu, *"une famille"*.
Conditionnés comme les autres à éviter tout contact avec ses semblables, Paul abasourdi par sa découverte, va se lancer à la recherche de livres, fermement décidé à en apprendre plus au travers des écrits.

J'ai été d'emblée envoutée par ce roman d'anticipation, écrit en 1980 et réédité cette année, qui décrit un univers vide de sens dans lequel la réflexion est étouffée, la culture interdite. Fascinant parcours de ce personnage qui va renaître grâce à l'apprentissage de ses ressentis et celui des mots. Fascinant aussi celui de Spofforth, robot supérieurement intelligent et malheureux, doté d'une copie d'un cerveau humain dont s'échappent des souvenirs d'un autre temps, et qu'il ne comprend pas. Il y a beaucoup de choses dans ce roman, le thème donne des frissons, avec ce principe d'aliénation des masses, d'intelligences supérieures créées par l'homme qui finissent par le piéger lui-même. Je l'ai lu d'une traite, presque en apnée. Terrifiant et délicieusement addictif.

Prix Nebula du meilleur roman ; Prix Locus du meilleur roman de science-fiction.
Parution le 7 janvier 2021. Edité chez Totem (Gallmeister).
336 pages. 10,40 euros.

Le coin beauté

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

Savoir se masser soi-même

L'auto massage, même s'il est bien différent en terme de ressenti que celui prodigué par une autre personne, n'en est pas moins apaisant pour le moral et pour le corps.
Pour qu'un massage soit relaxant, le rythme et la pression exercée sont les points les plus importants.
Les mouvements seront ralentis (sans être lents) et réguliers. Comme une berceuse. La pression devrait être moyenne. Ni superficielle ni trop forte.
Quant aux mouvements, je vous propose de commencer par de grands enveloppés, dans un sens d'ascension (du bas vers le haut). Pour les jambes, par exemple, en commençant par le pied et en remontant jusqu'au haut de la cuisse. Il faut se servir de l'intégralité de ses mains, de la paume comme des doigts, sans lâcher le contact avec la peau.
Recommencer le même mouvement trois fois, en conservant un rythme régulier. Attardez-vous ensuite sur chaque partie : le pied, puis la demi jambe (tibia et mollet) puis la cuisse dans son ensemble.
N'hésitez pas à décoller la peau, à la faire rouler sous les doigts. Si un point douloureux se fait sentir, restez-y en appuyant dessus puis tournez autour en décrivant un cercle concentrique et ce en élargissant la zone. Une fois votre massage terminé, vous pouvez revenir sur ces endroits spécifiques pour constater que la douleur a disparue ou tout du moins, s'est atténuée.
Ne cherchez pas à faire mais plutôt à ressentir. Vous constaterez alors qu'un massage du pied produit des gargouillements dans le ventre et une sensation d'allègement dans cette zone du corps ou qu'un massage des mains libère votre dos de tensions accumulées.
Bon massage !

VieVillages, magazine gratuit

Numéro 60 Mars 2021

Association Loi 1901
579, avenue Caravadossi
06790 Aspremont
Tél. 06 74 68 71 12
contact@vievillages.fr
N°ISSN : 2492-6841
Tirage : 10 300 exemplaires

Ont collaboré à ce numéro : Roger Charles, Michel Berry, David Vincent, Marie Sin, Valérie Mantz, Jean-Michel Maurice, Franz Chavaroche ainsi que toutes les municipalités présentes dans ce numéro : Aspremont, Belvédère, La Bollène-Vésubie, Castagniers, Clans, Colomars, Duranus, Falicon, Ilonse, Isola, Lantosque, Levens, Marie, Rimplas, Roquebillière, Roubion, Roure, La Roquette-sur-Var, Saint-Blaise, Saint-Dalmas-le-Selvage, Saint-Etienne-de-Tinée, Saint-Martin-du-Var, Saint-Martin-Vésubie, Saint-Sauveur-sur-Tinée, Tourrette-Levens, Utelle, Valdeblore, Venanson, La Trinité, Saint-André de la Roche, Valberg

Crédits photographiques : service iconographique Nice-Matin/DR
Maquette : V&V CelMar Presse
Merci aux Editions Gilletta
Impression : SAS Nice-Matin
214, Bd du Mercantour - Nice
Tous droits réservés.
La reproduction, même partielle, des articles est interdite.
Ne peut être vendu. Ne pas jeter sur la voie publique.

Premiers pas en niçois

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

Manja Matieu, que manjes dau tieu...

Mange Mathieu
tu manges ce que tu as
apporté...

En coïna
A la cuisine

lo past
> le repas
la merenda, diminutif lo merendon
> la pause casse-croûte
lo dinnar
> le déjeuner (repas de midi)
l'escotisson
> le pique-nique
lo gostaron
> le goûter, le quatre-heures
la colacion
> la collation
lo sopar
> le souper, le dîner, (repas du soir)

una mordanha
> un coup de dent
morsigar
> mordiller
mòrdre
> mordre
pitar
> picorer
roiar
> ronger
mastegar
> macher
surbir
> avaler

una leconeria
> une gourmandise
un lecon
> un gourmet
un galup
> un glouton

un leca-plat
> un pique-assiette

èstre dejun
> être à jeun
lo dejuni
> le jeûne
l'abstinença
> l'abstinence
faire carema
> faire carême

faire rescaufar
> faire réchauffer
lo bròdo
> le bouillon
lo frigaman
> la soupe aux pâtes
la sopa de faiòus
> la soupe de haricots
... de peis
> de poissons
... au caulet
> au chou
... au pisto
> au pistou
... fina
> fine

La sopa de pan
La soupe de pain-perdu

de pan
> du pain
d'aiga
> de l'eau
de lach
> du lait
d'alhet
> de l'ail
d'òli d'olivas
> de l'huile d'olives
de ros d'òu
> des jaunes d'oeuf
de sau
> du sel
de pebre
> du poivre
de fromai
> du fromage
(ingredients per la receita de la sopa de pan, segon Alex Benedetto en Sourgentin n° 224)

Li binhetas
Les beignets
(paroles et musique de Louis Genari)

La binheta daurada,
En li jatas a molon,
Ben gonfla' e ben sucrada
Vau toi lu pastissons

Le beignet doré
qui remplit les jattes
bien gonflé et bien sucré
vaut tous les gâteaux

Quora'n plat n'en pareisse
De tant d'autres sortits,
L'alegria n'en creisse
Vos reven l'apetit

Dès qu'un plat apparait
au milieu de tant d'autres
La joie grandit
L'appétit vous revient

A si retrovar lo mes que ven per la leiçon quaranta uechena !
Au mois prochain pour
la quarantième-huitième
leçon !

L'écogeste avec L'Atelier

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

Couture Récup' Sac à pain en manche de chemise

Pourquoi ne pas commencer votre transition vers le Zéro Déchet par l'utilisation d'un sac à pain ? L'astuce est de toujours en avoir un dans la voiture ou dans son sac à main.
Ce mois-ci, nous vous proposons de coudre un sac à pain en vous servant de la manche d'une vieille chemise.
L'avantage est qu'il ne prend que très peu de place dans votre sac et qu'avec une chemise, vous pouvez faire deux sacs à pain ! Un pour madame et un pour monsieur qui sera ravi de voir sa vieille chemise réutilisée ! Vous pouvez également prévoir un petit sac à vrac pour vos viennoiseries. Les commerçants seront ravis de cette initiative, testée et approuvée !

GRANIT *Immobilier*

FNAIM

Agréé FNAIM 2017

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

Avis de valeur offert en cas de mise en vente ou en location

Dally BERMOND ✆ 04.93.79.87.83 ✆ 06.11.16.01.42
20, boulevard Léon Sauvan - 06690 Tourrette-Levens
www.granitimmobilier.com - granitimmo@orange.fr

Trucs et astuces

Comment éloigner les mites de vos armoires ?

Plutôt que d'acheter des produits dans le commerce, préparez-vous-même des anti-mites avec des éléments naturels. Les insectes redoutent l'odeur des clous de girofle, alors, préparez des petits sachets en tissu que vous remplirez de clous de girofles. Récupérez des jolis tissus imprimés, des mouchoirs, du tulle… que vous découperez en rond comme un petit baluchon.
Fermez cette petite bourse en nouant un ruban de couleur, et suspendez- la à vos armoires Cet été, vous pourrez faire la même chose avec des fleurs de lavande pour parfumer vos armoires.

Et la Pomme d'Ambre, vous connaissez ?

C'est une orange piquée de clous de girofle. Cette pomme d'ambre permet de diffuser pendant de longues semaines une odeur d'agrume mariée à l'arôme du clou de girofle ; de plus, c'est très décoratif.
Les clous de girofle se chargeront d'éloigner les mites et les mouches Plantez les clous de girofle un peu partout dans l'orange bien ferme. Passez le ruban autour de l'orange et faites un nœud. Suspendez l'orange dans votre maison Vous pouvez éventuellement remplacer l'orange par un pamplemousse ou un citron.
Avec ces deux astuces, aussi jolies qu'efficaces, les vilaines mites ne viendront plus se nourrir de vos beaux pulls en cachemire, ni de vos écharpes en laine suspendues dans vos armoires.

4 pattes et compagnie

Une rubrique spéciale adoption ce mois-ci. Mais pour grands et gros cœurs. Voici deux copines adorables : Thelma et Trésor. Rescapées de l'Île de la Réunion, elles se sont rencontrées dans la même famille d'accueil à Utelle et sont devenues complices. Alors pourquoi pas le miracle d'une double adoption pour le double de bonheur…
Thelma est une croisée Royal Bourbon de deux ans et 18kg, trouvée et sauvée par sa marraine alors qu'elle errait seule et squelettique. Très joueuse, elle adore les balades et les câlins et une fois sa réserve passée, elle idolâtre l'humain qui s'occupe d'elle. **Trésor** est une croisée griffon de 6 mois et 6kg, trouvée bébé, coincée entre un mur et un camion. Malgré plusieurs opérations, sa patte arrière a été amputée, c'est une tri patte pleine d'énergie, curieuse, joueuse, câline nécessitant deuxs éances d'ostéopathie par an. Elles s'entendent aussi bien avec les chiens que les chats et ont besoin d'un espace vert qu'elles investiront en y passant des heures à courir et jouer ensemble, ou faire leur sieste au soleil.
À l'intérieur, elles sont propres, calmes et aiment le petit confort douillet d'un bon panier. Aucun dégât à prévoir, Thelma et Trésor sont très attachantes et heureuses de vivre comme jamais. Elles seront placées sous contrat associatif, vaccinées, identifiées, déparasitées et stérilisées.
Association « Au Cœur des M.A.E » 06.69.01.80.57 ou acdmae@gmail.com

Dragone attend une famille…

Dragone, beau staffordshire terrier américain L.O.F. de deux ans, recherche une famille ayant l'expérience des chiens de sa race, sans autres animaux, dans le 06 et départements voisins. Dragone est au refuge actuellement et il en souffre. C'est un très gentil chien avec les humains (une boule d'amour même !) parfois difficile avec ses congénères. Mais il progresse au fil des essais. Venez le rencontrer, vous ne le regretterez pas, merci d'envoyer un mail mentionnant votre numéro de téléphone à : **fa.contact06@gmail.com ou au 06 10 99 19 27.**

Les bons petits plats de Miss Bretzel

Tarte à l'oignon à l'alsacienne (zwiebelkuche)

Pour six portions

Pour la pâte :
- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe d'eau
- Sel

Pour la garniture :
- 1 kg d'oignons
- 50 g de beurre
- 3 œufs
- 20 cl de lait
- 10 cl de crème liquide entière
- Sel, poivre
- Muscade

Instructions

Pour la pâte brisée :

À l'aide de la feuille du robot, mélanger la farine avec le sel et le beurre mou coupé en petits dès. Lorsque le beurre est incorporé à la farine, ajouter l'œuf et l'eau. Pétrir jusqu'à ce la pâte se ramasse en une boule. Filmer et réserver au frais pendant 30 min. Étaler la pâte sur un plan de travail fariné. Foncer un moule à tarte beurré et la piquer à l'aide d'une fourchette. Réserver.

Pour la garniture :

Dans une poêle, faire chauffer le beurre. Ajouter les oignons finement émincés et laisser cuire environ 20-30 min en remuant souvent. Ils doivent devenir translucides.

Saler et poivrer puis ajouter la muscade. Pendant ce temps, mélanger les oeufs avec la crème liquide et le lait, saler, poivrer. Répartir les oignons sur le fond de tarte et verser la préparation aux œufs.

Enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 35 à 40 min. Pour plus de gourmandises, vous pouvez recouvrir la tarte de fromage râpé, ou même de munster pour rester dans le thème de l'Alsace !

Le mot de Miss Bretzel

Cette tarte est très facile à réaliser, elle sera parfaite pour anticiper les repas de la semaine par exemple. Seul bémol, la corvée d'éplucher les oignons, préparez les mouchoirs !

Vous pouvez également ajouter un petit verre blanc d'Alsace (bien sûr) aux oignons pendant qu'ils cuisent.

Retrouvez Miss Bretzel sur
rockthebretzel.com
info@rockthebretzel.com

Cap sur les projets structurants de la commune

Visite de Monsieur le sous-préfet Nice Montagne Yohan Thoubans le 5 février dernier pour aborder les projets structurants de la commune. Des dossiers importants ont été présentés.

À l'ordre du jour :

- Le Plan de Prévention des Risques Incendie et feux de forêt en cours d'approbation qui concerne plus de 85% du territoire communal. Le Maire a souhaité sensibiliser les services de l'État sur les enjeux et les conséquences de l'élaboration du PPRIF. Il a présenté le plan d'actions engagé par la Municipalité et notamment le projet de signature d'une convention de partenariat avec l'Office national des forêts (ONF) qui vise la mise en œuvre d'un plan de gestion communale des Obligations Légales de Débroussaillement (OLD) identifiant la priorisation des quartiers, l'identification des secteurs « complexes » et la stratégie de mise en œuvre. Cette convention sera présentée au prochain Conseil Municipal.
- Les demandes de subventions présentées pour la sécurisation des remparts du château et l'aménagement de ses jardins ainsi que les travaux de sécurisation du groupe scolaire.

Aspremont

La vie du village

Les commissions municipales

Dans une démarche de concertation, sept commissions municipales ont été créées pour approfondir différents dossiers importants en lien avec les engagement pris.
Les premières commissions sécurité, environnement et développement durable se sont réunies le 26 janvier et le 11 février.
À l'ordre du jour, le Plan Communal de Sauvegarde, le DICRIM, le projet de convention avec l'Office National des Forêts et l'appel à projet Agenda 21.

=> Système de communication par SMS – Situation de crise

La Municipalité vient de se doter d'un système de communication par SMS.
Afin de pouvoir être contacté directement par SMS en cas de situation de crise (catastrophe naturelle, crise sanitaire, autre sinistre), il nous est nécessaire de disposer de vos coordonnées et notamment téléphoniques.
Un formulaire est en ligne sur le site Internet de la commune www.aspremont.fr

Un dispositif d'accompagnement des populations

Un dispositif d'accompagnement des populations dans le cadre de la crise sanitaire a été créé par la Métropole-Nice-Côte-d'Aur Pour vous inscrire, vous pouvez contacter le Centre Communal d'Actions Sociales au : 04.93.08.00.01.

Élection du nouveau comité des fêtes

Les élections des nouveaux membres du comité des fêtes ont eu lieu le 31 janvier à la salle des fêtes Honoré-Trastour. Les membres du bureau et les bénévoles se sont engagés à animer la commune par l'organisation de fêtes et de manifestations, en travaillant sur des projets innovants dans le cadre du contexte sanitaire. La Municipalité s'est engagée à mettre à leur disposition les moyens nécessaires.
Président : Thierry Malfati. Vice-présidents : Cathy Leurette, Patrick Loupias. Trésorière : Marie Pieraccini. Secrétaire : Émilie Leurette.

Burgers et plats cuisinés à *L'Escapade* en attendant la réouverture

Rafaël et Aurélie, un jeune couple de restaurateurs sympathiques et accueillants a repris *L'Escapade* au centre de Colomars en octobre 2019.

Rafaël Coran, 33 ans, né à Colomars, après un CAP cuisine à Paul-Augier, un apprentissage au Safari, puis neuf ans à la Paloma de Saint-Jean-Cap-Ferrat, est le chef-cuisinier. Aurélie Mencagli, 30 ans, née à Nice, après onze ans à *La Paloma* dont elle fut directrice, s'occupe de la cuisine et de la salle.

« Nous cherchions un restaurant sur Nice, raconte Aurélie. *Nous nous sommes dits ''pourquoi pas essayer à Colomars ?'' ».*

Le restaurant possède deux belles terrasses avec vue plongeante sur la vallée du Var, comptant soixante-dix couverts. La salle à l'intérieur en a cinquante. *Nous avons acheté le restaurant en octobre 2019, nous avons embauché un serveur salarié de Colomars, Denis Dupraz ».*

Mais le restaurant a dû fermer du 17 mars au 4 juin 2020, puis refermer le 29 octobre.

« Le village est super, nous voulions faire des aménagements pour améliorer le restaurant, construire une véranda bioclimatique, jusqu'à cette fermeture, poursuit Rafaël. *Alors nous avons décidé de proposer des plats à emporter et des livraisons le soir. Si on nous le demande, nous pourrons ouvrir aussi le midi ».*

L'Escapade propose des burgers et change de menu chaque semaine.

On peut commander par exemple de délicieux plats à emporter : filets de Saint-Pierre, risotto au foie gras persillé, lotte au beurre blanc, coquelet farci, filet mignon farci à la poire avec sauce gorgonzola et champignons, etc.

Ouvert du mardi au samedi de 17 heures à 21 h 30.

D.V.

Tél. 04.93.37.63.03

Plats maison à emporter à *L'Oliveraie*

En 2020, le restaurant L'Oliveraie Chez Grec a fêté ses soixante-dix ans. Aujourd'hui, l'affaire familiale est tenue par Madame Giauffret et sa fille Stéphanie.

« Les familles niçoises ont pris l'habitude de ''monter'' à la campagne de Colomars pour passer le dimanche, explique Stéphanie. *Maintenant, les habitudes ont changé, mais les clients aiment à venir retrouver une cuisine authentique ».*

Le cadre est magnifique. La grande salle à l'intérieur est propice aux banquets ou réceptions, tandis que la tonnelle ombragée en été, accueille les clients au milieu de la vaste oliveraie qui donne son nom à la propriété.

« La terrasse peut accueillir soixante-dix couverts, la salle intérieure autant », poursuit Stéphanie qui a dû s'adapter à la fermeture du restaurant depuis le mois d'octobre : *« Nous proposons de la vente à emporter que nous mettons à disposition des gens et de leurs envies. Cela permet de garder le moral et d'apporter un petit bonheur en cette période difficile. Nos clients habituels viennent de temps en temps, et nous avons aussi des clients de proximité ».* Les plats à emporter : pissaladière, pizza, plateaux de charcuteries, salade niçoise, ravioli maison, daube de sanglier, farcis niçois, soupes, beignets de légumes, desserts, gâteaux et tartes « maison ».

Sur commande midi et soir : tél. 06.23.01.15.85.

D.V.

Levens

La vie du village

La campagne de vaccination continue !

Pour les personnes ayant été vaccinées le 20 janvier dernier, 262 d'entre elles ont bénéficié de la seconde injection qui a eu lieu le mercredi 17 février au complexe sportif et culturel du Rivet de 9h à 17h.
Rappel : les personnes souhaitant être vaccinées, pour une première injection, doivent s'inscrire sur la plateforme de la Métropole https://vaccincovid19.nice.fr/VC19 ou contacter la mairie de Levens au 04 93 91 61 25 ou au 04 93 91 61 16.
Face à la pandémie qui dure depuis presque un an, à ce climat pesant et la morosité ambiante, Christian Estrosi, président de la Métropole Nice Côte d'Azur, a décidé de mettre en place une cellule métropolitaine de soutien psychologique pour l'ensemble des habitants.
Vous pouvez contacter la cellule pour un accompagnement individualisé au 04 97 13 50 03 ou soutienmetropolitain@nicecotedazur.org

La Métropole met également en place des ateliers collectifs gratuits, par petit groupe, sur la commune de Levens. Ces ateliers se feront sur demande des Levensois auprès de la mairie en précisant le type d'atelier souhaité.
Vous pouvez proposer une thématique.
Pour vous inscrire, merci de téléphoner à la mairie au 04 93 91 61 16.
Le Bureau d'information touristique de Levens vous

conseille et vous aide pour votre séjour par téléphone, mail, ou guichet tout au long de l'année. Retrouvez dans nos locaux toutes les infos pour passer un agréable séjour. À votre disposition, wifi sécurisé et gratuit pour tous.

Ouverture du lundi au vendredi
De 9h à 13h et de 14h à 17h
info.levens@nicecotedazurtourisme.com
09 62 66 85 84
1 Place. V Masseglia – 06670 Levens

L'agenda

Dimanche 14 mars

Venez assister au passage du Paris-Nice 2021

TOUS LES DIMANCHES

Munissez-vous d'un panier. Fruits et légumes, charcuteries, fromages, huiles d'olives, pâtes fraiches, poissons… Place de la République. Marché de 8 heures à 13heures.
Port du masque obligatoire

Vacances pour tous !

La station d'Isola 2000 propose un large choix d'activités pour les vacances.
Il y en a pour tous les goûts.
Les enfants licenciés font partie des privilégiés à pouvoir arpenter les pistes de ski. Une fois leurs descentes terminées, ils peuvent rejoindre leurs parents et amis qui eux, ont sûrement commencé à profiter des nombreuses activités. Parmi elles ; la chasse au trésor, le ping-pong, le crossminton, le mini golf, le biathlon, les batailles de boules de neige, les jeux en bois, les concours de bonhommes de neige, les sculptures sur glace, la pétanque, les sorties raquettes accompagnées d'une dégustation de châtaignes grillées, et le tir à l'arc. Sans oublier chaque samedi et dimanche le pot d'accueil offert à la Lombarde pendant lequel vous pouvez boire une boisson chaude, et manger des châtaignes tout en contemplant une vue à couper le souffle.

Isola

Les Isoliens fiers de leurs champions

"Depuis toute jeune, Julia avait déjà quelque chose de plus que les autres du club, toujours à l'heure, toujours envie, toujours prête, toujours à fond, elle avait tous les jours cette envie de s'entraîner, de progresser et de s'améliorer techniquement en étant attentive aux corrections données et aux différents exercices proposés. Par la suite, son parcours fut tout aussi brillant, à peine rentrée au Pôle espoir de Villard-de-Lans, elle se retrouve six mois après dans le lycée d'Albertville en équipe de France et depuis, elle continue de nous étonner chaque saison.

Même si Julia doit penser à sa saison, elle n'hésite jamais à revenir à Isola pour partager avec nous ses émotions et même quelques entraînements pour faire rêver les plus jeunes. On n'avait pas vu Julia en si bonne forme depuis 2018 ! Mais là voilà de retour cette année sur les marches des podiums de Coupe du monde et une magnifique troisième place au championnat du monde en snowboard cross par équipes et c'est pas fini."

Sébastien
l'entraîneur
de Julia

"Mathieu s'est toujours démarqué par sa motivation, sa soif de progresser, de faire mieux. Mathieu enfant c'était aussi la bonne bouille, la bouille ronde, toujours content, toujours enthousiaste. Quand on arrêtait les entraînements en fin de journée, il n'en avait jamais assez.

On faisait beaucoup de foncier, de ski libre et la glisse était vraiment l'un de ses atouts. Quand il est parti au lycée et qu'il s'est donc éloigné de sa famille, cela n'a pas toujours été facile, mais il a du caractère, il nous l'a prouvé, et ce, même dans des moments plus compliqués.

Mardi tout Isola était déjà aux anges suite à sa médaille d'or en parallèle, Mathieu restera toujours le premier médaillé d'or en parallèle… Mais alors là, avec cette deuxième médaille d'or trois jours après ; en géant cette fois, on n'est pas prêts de redescendre de notre nuage. On a tous pleuré devant la télé, on est si fiers de lui et on espère pour lui d'abord et pour Isola que plein d'autres moments comme ceux là restent à venir."

Jean-Louis
l'entraîneur
de Mathieu

Saint-Étienne-de-Tinée

La commune rejoint officiellement la communauté « Terre de Jeux 2024 » !

En 2024, la France va organiser le plus grand événement sportif de la planète et Saint-Étienne-de-Tinée participera à cette fête exceptionnelle !
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024, le label *Terre de Jeux 2024* propose à tous les territoires de France et à leurs habitants de participer aux temps forts des Jeux, et de développer leurs propres actions pour mettre encore plus de sport dans le quotidien de leurs habitants.
Sur les trois objectifs cités par le comité d'organisation, Saint-Étienne-de-Tinée a déjà engagé de nombreuses actions, que le label *Terre de Jeux 2024* vient mettre en valeur et renforcer.

Partager les émotions du sport

La commune de Saint-Étienne-de-Tinée et la station d'Auron proposent déjà de nombreux événements festifs autour du sport, comme :

- le Festival de la randonnée (en juin)
- Electro Bike – salon du vélo à assistance électrique (26 & 27 juin)
- week-end portes ouvertes (5 & 6 juillet) – activités gratuites (tir à l'arc, escalade, golf, tennis,…)
- les Foulées d'Auron, la course pédestre des enfants organisée tous les dimanches durant tout l'été
- de nombreux trails : Auron Mountain Trail (11 juillet), le Trail de l'Energie (8 août), le Trail des Cimes (15 août)…
- le Duathlon d'Auron (25 juillet)
- La Caravane du sport organisée par le Comité Départemental Olympique et Sportif des Alpes-Maritimes, qui fête ses 20 ans cette année ! (7 août)
- de nombreuses compétitions de golf (juillet/août) avec des initaitions offertes chaque semaine
- Bonette Expériences (11 & 12 septembre)
- Stand-up Enduro (17 octobre) : course de VTT Enduro caritative

Pour aller plus loin, Saint-Étienne-de-Tinée a prévu de renforcer son implication dans le domaine sportif et de proposer de nombreuses animations autour du sport accessibles au plus grand nombre.

Mettre plus de sport dans le quotidien des habitants

Saint-Étienne-de-Tinée propose d'ores et déjà une offre sportive comme des cours de relax'forme et du Pilates, des activités sportives comme le futsal pour les plus jeunes, de l'escalade indoor, du badminton, de la danse… La mairie offre également la cotisation au Club des Sports d'Auron pour les élèves des écoles primaires ainsi que les collégiens de l'établissement Jean-Franco en ski étude et en option montagne.
La randonnée a une place toute paticulière sur le territoire de la Haute Tinée grâce à situation géographique aux portes du parc national du Mercantour.
Pour Saint-Étienne-de-Tinée, obtenir le label Terre de Jeux 2024 est le début d'une nouvelle aventure.
Grâce au label, la commune va pouvoir partager ses bonnes pratiques, faire vivre à ses concitoyens des émotions uniques, leur permettre de découvrir des sports et, au final, donner une visibilité exceptionnelle à ses actions grâce au coup de projecteur unique des Jeux.

Le mot de madame le maire, Colette FABRON vice présidente de la Métropole Nice Côte d'Azur

« Nous sommes honorés d'être labellisés Terre de Jeux 2024, *qui est une reconnaissance pour notre commune qui œuvre dans le développement du sport, tant sur le village que sur la station d'Auron qui est une véritable destination de sport d'hiver et d'été. Notre objectif est de continuer dans cette voie car le sport représente de nombreuses valeurs qui sont chères aux territoires de montagne ».*

Saint-Étienne-de-Tinée

Saint-Martin-du-Var

Des ateliers d'initiation à l'accueil de loisirs

Langue anglaise

Depuis novembre 2020, Patricia Chartier intervient à nouveau sur l'accueil de loisirs, les mercredis en période scolaire, pour des ateliers d'initiation à la langue anglaise.
Forte de son succès auprès des enfants et de son intérêt pédagogique, l'expérience a été renouvelée pour les enfants des familles volontaires.
Pendant une heure tous les mercredis, Patricia met à l'aise les enfants face à la langue anglaise, en leur donnant envie de communiquer, en jouant pour mieux parler.

Chaque mercredi, trente enfants âgés de 3 à 11 ans participent à ces ateliers.

Méditation animale

Les enfants de l'accueil de loisirs maternel participent une fois par mois à des ateliers de méditation animale.
Au contact des animaux, les enfants apprennent à maîtriser les émotions, à échanger, à partager, à prendre soins des autres…
L'association *La Ferme* mène ces ateliers en partenariat avec les animateurs de la commune.

Saint-Sauveur-sur-Tinée

Bienvenue chez Coco !

En juillet 2019, Corinne souhaite donner un nouvel élan à sa vie professionnelle en ouvrant le snack *Chez Coco*. Elle veut retrouver le contact avec le client et créer de l'humain autour d'un repas. Depuis deux ans, elle garde son cap, en cuisinant des produits dits de snacking, mais également des gratins, viandes en sauce, burgers et depuis peu des pizzas. Coco fait le choix de travailler en « circuit court » en s'approvisionnant principalement auprès de Cathy notre maraichère blavette *Le Jardin des Blés Verts*. De ce fait, elle va respecter la saisonnalité des produits et adapter ses menus en fonction. Aussi, à cette saison, vous ne verrez pas une salade de tomates à sa carte mais plutôt un délicieux gratin de courges. Pour la viande, Corinne fait le choix de se ravitailler dans notre département voisin à Annot (Alpes-de-Haute-Provence) car elle connaît la qualité des viandes proposées. C'est un choix important pour les plats en sauce qu'elle aime préparer. Ils vont venir accompagner son fameux gratin dauphinois qui fait la joie de ses internautes.

Coco a compris la nécessité de s'adapter également à la vie du village. Ainsi, lorsque l'épicerie de Marie Rose a fermé, elle a installé quelques étagères dans son restaurant afin de proposer des produits de première nécessité aux villageois. Aujourd'hui avec l'ouverture de Proxi et l'arrivée de Sébastien, Corinne a conservé ses étagères mais exclusivement afin de promouvoir quelques produits issus de notre vallée tels que les confitures de châtaignes d'Isola et de Valdeblore, mais aussi le miel fabriqué à Auron et les confitures d'Ilonse.

Vente à emporter du mardi au dimanche

La situation sanitaire a mis un coup de frein à son activité. Bien qu'elle ait créé un emploi en été 2020, Corinne n'a pas pu se développer comme elle l'avait prévu. Pour autant, elle fait encore preuve d'une grande adaptation en proposant de la vente à emporter. Présente du mardi au dimanche, de 10 h à 15 h, elle propose un plat du jour (différent chaque jour) mais également burger ou pizza. Cette initiative lui permet d'assouvir sa passion tout en cuisinant et en régalant les Blavets. D'ailleurs, Coco veut profiter de cet article pour remercier tous ceux qui *« jouent le jeu »* et lui donnent un *« coup de pouce »* en prenant des repas à emporter. Il est certain qu'en cette période inédite et compliquée à vivre, il est important de maintenir le lien social dans nos villages, ainsi que la trésorerie de nos commerçants en dégustant de bons plats, sans aller au restaurant.

La Covid dans nos vallées

Grâce à une mobilisation et une détermination commune de la Métropole et du Département, la vaccination a pu venir auprès des aînés de nos vallées.

Ainsi, le 18 janvier, infirmières, médecins et personnel soignant ont investi la salle des fêtes de Saint-Sauveur-sur-Tinée afin de vacciner les personnes âgées de plus de 75 ans de nos villages. En effet, Saint-Sauveur a été nommé centre de vaccination auprès de plusieurs villages : Roure, Roubion, Valdeblore, Rimplas, Ilonse et Marie.

La première journée a vu la vaccination de 60 personnes, dont nos centenaires Marie Gribaldo et René Melan. Avec le même enthousiasme, nos aînés sont allés à la séance de rappel – deuxième injection – toujours organisée par la Métropole et le Département, le 15 février.

L'ATELIER SE MOBILISE

Dons de livres à la médiathèque municipale

C'était un projet qui tenait à cœur à l'Atelier et à ses bénévoles : mettre à disposition des Tourrettans des ouvrages sur l'écologie. Grâce au soutien de Carole et Ghislaine, un « espace écologique » a été mis en place à la médiathèque municipale. L'association leur a offert une quinzaine d'ouvrages que les Tourrettans peuvent emprunter gratuitement. Des romans, des guides pratiques pour réduire ses déchets, faire ses produits d'entretien au naturel, sur l'écologie numérique, des livres pour les enfants... Car emprunter un livre plutôt que de l'acheter c'est aussi écologique et cela favorise le lien.

La page troc/dons de l'Atelier

Revenir aux fondamentaux de la consommation : troquer et donner, rencontrer, échanger, se débarrasser, faire plaisir, donner une seconde vie, ne pas gaspiller... Voici ce que propose le groupe Facebook (réservé aux adhérents de l'association). La méthode : prendre une photo et décrire ce que l'on souhaite donner/troquer, ce que l'on cherche en échange. Des affaires ont déjà été conclues depuis l'ouverture de la page mi-janvier pour le plus grand bonheur des adhérents.
https://www.facebook.com/groups/250914806435258

Ramassage de déchets

L'association propose également des balades en famille ou entre amis dans les rues et chemins de la commune pour nettoyer la nature. Cette action, principalement éducative, donc tournée vers les enfants et vers les familles, est réalisée afin de sensibiliser la population aux rejets sauvages de déchets. Chaque bout de plastique, carton, papier, métal et mégot de cigarette a une durée de vie dans la nature de plusieurs années voire de plusieurs centaines d'années. Beaucoup d'entre eux finiront leur chemin dans la mer et pollueront les eaux, l'air et les organismes vivants. Sans parler de la pollution visuelle qu'ils provoquent. En se réunissant, on est plus efficace, on partage, on rencontre et on fait également de l'exercice. De bonnes raisons de rejoindre l'association !

Facebook Association L'Atelier Tourrette-Levens - atelier.tourrette@gmail.com

Suivez toutes les informations de la commune sur tourrette-levens.fr ou sur les réseaux sociaux

Tourrette-Levens TourretteLevens TourretteLevens

Valdeblore

L'église Saint-Jacques-le-Majeur de La Bolline en péril

L'église, bien au-delà de l'aspect religieux, fait partie du patrimoine de la commune, au même titre que d'autres édifices qui eux aussi sont en souffrance. Mais le caractère d'urgence face à l'effondrement nous oblige à accélérer les démarches sur ce bâtiment.

La sauvegarde du patrimoine reste une priorité, il est inconcevable de fermer définitivement l'édifice et encore moins de le laisser s'écrouler. Pour Carole Cervel, maire de Valdeblore, *« Notre patrimoine est la source de notre identité »*. Au cours des siècles, l'église a été témoin de tellement de moments de vie, mariages, baptêmes, obsèques, fêtes patronales… Elle est véritablement ancrée dans les mémoires et les cœurs des Valdeblorois. L'église paroissiale située à La Bolline-Valdeblore est inscrite au titre des monuments historiques depuis 1932. Elle possède une nef unique avec quatre chapelles latérales et un chevet plat. Elle est précédée d'un porche à colonnes doriques. Son clocher, de style roman tardif surmonté d'une pyramide, date de 1532. Sur une pierre de chainage de la façade, la date de 1700 est gravée. C'est un véritable joyau avec une décoration intérieure baroque comme beaucoup de lieux de culte catholique du Comté. L'église possède plusieurs œuvres classées ou inscrites au titre des objets par les monuments historiques, dont un tableau de Louis-Abraham Van Loo, daté de 1702.

Malheureusement cet édifice souffre, malgré plusieurs diagnostics, du manque d'entretien et des négligences du passé et son état de dégradation est très avancé.

Travaux d'urgence programmés en mars

La nouvelle municipalité a été contrainte de fermer au public l'édifice depuis début juillet 2020 suite à l'effondrement d'une partie du plafond de la voute. La tempête Alex n'a pas arangé les choses, bien au contraire, les infiltrations se sont multipliées et mettent en danger tout l'édifice.

Les travaux d'urgence sont programmés pour ce mois de mars sur une partie de la toiture, au niveau de la nef et du parement ouest, pour une mise hors d'eau ainsi qu'une purge d'une partie des enduits intérieurs avec reprise des enduits pour assainir le lieu. De nouvelles études et une réflexion suivront pour une restauration complète de l'église : charpente, couverture en lauses, enduits intérieurs, fresques ainsi que l'ensemble des façades.

Marine Rullier, ingénieur du patrimoine s'est déplacée plusieurs fois pour faire un état des lieux. Très impliquée dans le projet, elle est au côté de la municipalité pour l'accompagner dans ces démarches, tout comme Jacques Joncour, adjoint délégué à la fondation du patrimoine, ainsi que tous les services de l'État en charge des monuments historiques.

La Fondation du patrimoine a lancé une souscription en ligne pour lancer les travaux, vous pouvez dès à présent faire un don sur www.fondation-patrimoine.org, ou directement à la mairie de Valdeblore.

PASCAL GARINO, ADJOINT À LA CULTURE

CAROLE CERVEL, maire de Valdeblore

Programme Prévention Active Senior : se remettre au sport avec le SIVoM et Azur Sport Santé

Baisse de motivation, absence de structures adaptées ou encore arrêt des cours suite à la Covid-19 : la reprise d'une activité sportive pour les seniors ressemble parfois plus à un parcours du combattant qu'à une promenade de santé.

Pour parer à cette problématique, le SIVoM propose depuis quelques jours, en lien avec Azur Sport Santé et financé par la Conférence des financeurs du Département, un programme d'activité physique gratuit. Baptisé Prévention Active Senior (PAS), il s'adresse aux personnes de plus de 60 ans, sédentaires et souhaitant reprendre une activité sportive adaptée.

Accessible à de petits groupes, en extérieur compte tenu des mesures sanitaires actuelles, et à raison de deux séances par semaine pendant trois mois, le programme PAS est pour l'instant développé sur les communes de Saint-André de la Roche et Colomars, et à partir du 8 mars à Saint-Martin-du-Var. Il a cependant vocation à s'étendre aux autres communes du SIVoM.

Bien entendu, compte tenu des mesures sanitaires actuelles, les activités ont lieu en extérieur pour le moment.

« On sent que les gens ont besoin de bouger et attendent avec impatience la reprise des activités, explique Marie-Alice Hivet, vice-présidente du SIVoM pour le pôle Social et Formation. *Ce programme à un double avantage : celui d'éviter de développer des pathologies dues à une inactivité prolongée et, surtout, il permet aux seniors de garder le lien avec les autres. C'est le plus important.»*

Une passerelle vers la reprise sportive

Centre de ressources, d'expertise et de promotion du sport-santé reconnu par l'ARS Paca, l'association Azur Sport Santé s'appuie donc sur le SIVoM pour mettre en place ce programme. En plus d'animer les cours, les éducateurs sportifs proposent la mise en place d'un suivi personnalisé. *« L'objectif, c'est de remettre en activité des personnes qui pratiquent peu ou pas d'activités physiques,* détaille Véronique Nihotte, responsable du projet Sport Santé pour le SIVoM, *ce programme doit les aider à retrouver l'envie de bouger, à comprendre ce qui les freine, la motivation, le coût… Pour finalement les accompagner vers une activité physique durable, à l'issue de ces trois mois ».*

Car le programme PAS est avant tout une passerelle : à la fin du programme, les participants seront orientés vers des associations locales, les activités municipales ou celles proposées par le SIVoM, afin de s'inscrire à une activité de manière pérenne.

« Nous allons proposer, en parallèle du programme PAS, un accompagnement individualisé basé sur des tests et des entretiens. Le but étant de mieux connaître chaque personne, pour pouvoir trouver la solution adaptée à chaque profil ».

Le SIVoM Val de Banquière est présidé par Jean-Jacques Carlin, maire de Saint-André de la Roche.
Il regroupe les communes d'Aspremont, Castagniers, Colomars, Duranus, Falicon,
La Roquette-sur-Var, Levens, Saint-André de la Roche, Saint-Blaise, Saint-Martin-du-Var,
Tourrette-Levens et La Trinité.

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

Un suivi individualisé grâce au programme Sport Santé Seniors du SIVoM

Ce programme fait donc le lien avec un autre, le programme Sport Santé Seniors du SIVoM. Il permet d'accueillir, d'orienter et de suivre les plus de 60 ans, avec ou sans pathologie. Grâce au soutien de la Conférence des financeurs du Département, plus de 300 personnes ont ainsi pu être accompagnées ces dernières années.

Un suivi qui a été particulièrement efficace pendant la période de confinement. *« Les personnes inscrites n'ont jamais été lâchées et ce depuis le début de la crise sanitaire, avec des appels réguliers, des envois de vidéos, etc. »*

La pratique autonome est aussi encouragée, avec la remise d'un guide comprenant des séances à pratiquer chez soi ou encore des liens vers des vidéos Youtube.

Jean-Jacques Carlin, Président du SIVom Val de Banquière, a d'ailleurs tenu à ce qu'un travail de réflexion soit engagé avec les communes pour pouvoir aménager des espaces pour cette pratique autonome, comme des parcours urbains ouverts et accessibles à tous. *« Pour les gens qui ne peuvent pas forcement se déplacer ou adhérer à une association, la mise en place d'un parcours urbain au cœur des communes est une alternative avantageuse »*, confirme Marie-Alice Hivet.

VIVEZ
de nouvelles expériences
en SKI DE RANDONNÉE
UN TRACÉ INÉDIT POUR DÉBUTER
04 93 23 24 25 - valberg.com
Valberg
The place to be*
DÉPARTEMENT
DES ALPES-MARITIMES
Famille Plus
VIVRE ENSEMBLE
DE BELLES EXPÉRIENCES
FLOCON VERT
*Là où il faut être

Et si on parlait sport

La Colmiane, juge de paix de Paris-Nice

L'an dernier, la 78e édition de la course au soleil devait se conclure à Nice le 15 mars, mais la dernière étape fut annulée à cause de l'épidémie de coronavirus. C'est donc à La Colmiane, arrivée de l'avant-dernière étape, que s'est achevé Paris-Nice 2020. Cette année, les organisateurs ont décidé de revenir dans la station azuréenne, pour le côté sportif parce que l'arrivée au sommet de La Colmiane sélectionne les meilleurs grimpeurs, mais aussi pour rendre hommage aux vallées sinistrées par la tempête Alex.

« C'est très important pour la commune. La course, très médiatisée va permettre de mettre en lumière La Colmiane, insiste Carole Cervel, maire de Valdeblore. *Evidemment, les mesures sanitaires vont nous obliger à contrôler les passages sur la commune, mais les spectateurs seront autorisés à venir à condition qu'ils ne se regroupent pas à plus de six personnes, et bien sûr avec le masque. C'est aussi un moyen de rendre hommage aux vallées blessées par la tempête Alex, en solidarité avec les sinistrés ».*

Qui succédera à Schachmann ?

Le peloton de Paris-Nice se mesurera pour la troisième fois en quatre ans à la montée de La Colmiane, où le Britannique Simon Yates s'était imposé en 2018 et où s'était conclue l'édition 2020 par une victoire d'étape de Nairo Quintana (photo ci-contre) et par le sacre au général de Maximilan Schachmann.

Qui succédera à l'Allemand cette année ?

Parmi les favoris, sont annoncés (*) le Slovène Primoz Roglic, 2e du Tour de France 2020 ; l'Australien Richie Porte, vainqueur de Paris-Nice en 2013 et 2015 ; le Britannique Tao Geoghegan Hart, vainqueur du Giro 2020 ; Guillaume Martin, meilleur grimpeur de la Vuelta 2020 et Warren Barguil.

DAVID VINCENT

(*) La liste définitive sera connue le 7 mars

Les étapes dans les A.-M.

Vendredi 12 mars – Brignoles-Biot

Samedi 13 mars – Nice-La Colmiane

Dimanche 14 mars – Nice-Nice

Les équipes en lice

Ag2r Citroën Team (Fra)
Astana-Premier Tech (Kaz)
Bahrain Victorious (Brn)
Bora-Hansgrohe (All)
Cofidis (Fra)
Deceuninck-Quick Step (Bel)
EF Education-Nippo (USA)
Groupama-FDJ (Fra)
INEOS Grenadiers (G-B)
Intermarché-Wanty-Gobert Matériaux (Bel)
Israel Start-up Nation (Isr)
Jumbo-Visma (P-B)
Lotto-Soudal (Bel)
Movistar Team (Esp)
Team BikeExchange (Aus)
Team DSM (All)
Team Qhubeka-Assos (Afs)
Trek-Segafredo (USA)
UAE Team Emirates (EAU)
Alpecin-Fenix (Bel) – UCI ProTeam
B&B Hôtels p/b KTM (Fra) – UCI ProTeam
Team Arkéa-Samsic (Fra) – UCI ProTeam
Total Direct Énergie (Fra) – UCI ProTeam

Et si on parlait sport

Le Niçois Mathieu Faivre :

Mathieu Faivre, licencié au Ski Club d'Isola 2000, vient de remporter deux médailles d'or aux championnats du monde de ski à Cortina d'Ampezzo (Italie). La première en parallèle et la seconde en slalom géant. Un doublé extraordinaire !

Il y a onze ans, Mathieu avait remporté le titre mondial junior, puis avait tutoyé les sommets en Coupe du monde de slalom géant, se classant 4e en 2016 et 2e en 2017. Ensuite, l'Isolien a mené sa carrière en se positionnant parmi les meilleurs mondiaux, mais sans victoire.

C'est donc en février 2021, à Cortina d'Ampezzo, où étaient organisés les Championnats du monde que Mathieu Faivre, qui a fêté ses 29 ans en janvier, a refait parler de lui. Et de quelle manière ! La première médaille d'or, Mathieu Faivre la décroche dans une toute nouvelle discipline, le parallèle. *« Je ne pense pas être rentré dans l'histoire du ski avec cette première médaille d'or, car c'est une discipline qui est assez jeune, dont les modalités changent assez souvent,* avait-il réagi. *J'avais à cœur de bien faire même si cette discipline ne fait pas l'unanimité au sein des athlètes de Coupe du monde. Maintenant, je vais bien me reposer, récupérer pour être présent vendredi pour le géant ».*

Le vendredi 19 février, c'est en effet le géant dont le grand favori est le Français Alexis Pinturault. Dans la première manche, le Savoyard s'impose tandis que Mathieu Faivre se classe à une belle 4e place.

53 ans après le titre de Jean-Claude Killy

La deuxième manche connaît un extraordinaire scénario pour l'Azuréen qui réalise le meilleur chrono. Il ne reste plus qu'à attendre le passage d'Alexis Pinturault. Les deux Français pouvaient ainsi faire un doublé or-argent ! Mais Alexis chute et laisse la victoire à Mathieu. Cela fait 53 ans que la France n'avait pas été sacrée en géant sur un rendez-vous planétaire grâce à Jean-Claude Killy !

« Je ne savais pas vraiment à quoi m'attendre quand j'ai passé la ligne, réagit Mathieu. *Après j'ai vu du vert. Ensuite, Alexis a chuté, je suis vraiment désolé pour lui. On aurait été bien tous les deux sur le podium. Je suis vraiment fier de ce que j'ai fait, Tout n'a pas été parfait, dans l'engagement, dans la justesse technique, ça n'a pas été totalement correct, mais l'important, c'était d'y croire jusqu'au bout, c'est vraiment ce que j'ai fait. J'étais vraiment à la limite ».* Mathieu Faivre champion du monde de géant ! C'est une formidable consécration pour ce jeune homme volontaire au caractère affirmé.

Un caractère qui lui a joué des tours, notamment lors des JO 2018 où, déçu par sa course, il avait été interrogé sur les bons résultats de l'Équipe de France : *« Si vous saviez ce que j'en ai à faire du tir groupé collectif… Je suis là pour ma pomme »,* avait-il répondu. *« C'est vrai que j'ai le sang chaud et que parfois je m'emporte un petit peu, mais je ne leur ai jamais manqué de respect, c'est pourquoi ils ont toujours été avec moi, ils m'ont aidé aujourd'hui à monter sur la plus haute marche du podium. Je ne remercierai jamais assez les gens qui ont cru en moi, qui n'ont jamais rien lâché ».*

Cette double médaille d'or va-t-elle déclencher un nouveau départ de Mathieu en Coupe du monde ? La réponse est attendue très prochainement.

DAVID VINCENT

Mathieu Faivre impérial à Cortina d'Ampezzo. (Photo captures d'écran France 3)

Et si on parlait sport
un doublé fantastique !

Nous avions rencontré Mathieu Faivre en avril 2017 à Isola 2000 à l'occasion des finales des championnats départementaux de ski alpin. Particulièrement sollicité, le skieur licencié à Isola 2000, qui a vécu toute sa jeunesse dans la station du Mercantour, s'était livré avec gentillesse pour *VieVillages*.

« Je suis né à Nice, mais j'ai toujours vécu à Isola 2000, indiquait-il. *Mon père tenait un tabac-presse dans la station. Il vient d'acheter l'hôtel* Le Diva. *Je suis heureux de revoir ma famille, mes frères Victorien et Aurélien(*), mes parents Jean-Marc et Nathalie Faivre et ma grand-mère Josette. Je ne reviens qu'une ou deux fois par an, à Noël et en fin de saison ».*

Mais c'est lors de cette saison 2016-2017 que Mathieu Faivre a vraiment explosé au plus haut niveau : le 4 décembre 2016, il a remporté sa première victoire en Coupe du monde lors du slalom géant de Val d'Isère et s'est classé 2e de la Coupe du monde de slalom géant.

« Pour moi, une victoire ne change rien, le but final c'est d'être le meilleur », expliquait-il avant de définir ses objectifs : *« Gagner un Globe. Ce que je recherche c'est la régularité. Réaliser une seule perf et plus rien derrière, ce n'est pas du tout ma vision des choses. Être le meilleur toute une saison, c'est mon objectif ».* Avant de satisfaire les demandes de dédicaces pour de nombreux jeunes des clubs azuréens, il a tenu à leur faire un petit clin d'oeil : *« Je voudrais simplement leur dire qu'il est tout à fait possible de faire du ski de haut niveau en étant azuréen. Qu'il faut y croire et en être fier. Mais surtout, avec du plaisir et le sourire ».*

DAVID VINCENT

(*) Ses frères Victorien et Aurélien ont aujourd'hui 19 et 12 ans.

Questionnaire express

En avril 2017, nous avions soumis Mathieu à un petit questionnaire qui reste d'actualité...

Une ville ? Nice, j'y suis né. Mais j'ai suivi mes études au collège Jean-Franco de Saint-Étienne-de-Tinée, puis je me suis installé en Savoie.

Une profession dans l'avenir ? Ce n'est pas quelque chose à laquelle je pense. Il faudra que je sois mon propre patron. Sans cela, c'est inenvisageable.

Les professeurs de ski qui vous ont marqué ? Jean-Louis Agnelli et Nicolas Guidi, des coaches référents avec lesquels je m'entends toujours très bien.

Un retour ici après votre carrière ? Pour l'instant, j'habite Mercury, sur les hauteurs d'Albertville en Savoie et je ne saurais dire où j'irai dans l'avenir.

#INFORMATIQUE
Informatique & Réseau
Caisse Tactile
Vidéo Surveillance
Système d'Alarme
Tineesi
Solutions Informatiques & Communication Visuelle
04 83 10 60 54
contact@tineesi.com
Site Internet
Imprimerie & Signalétique
Création Graphique
Objets Publicitaires
#COMMUNICATION

Randonnons

Brec d'Utelle

Au départ d'Utelle (800 m)

Description

Sommet rocheux élancé situé sur la ligne de partage des eaux Tinée-Vésubie, le Brec d'Utelle offre par temps clair un panorama inoubliable sur le Mercantour, la Côte d'Azur et les vallées environnantes (Var, Tinée, Vésubie).

Haut lieu de l'époque napoléonienne, le site du Brec d'Utelle constitua de 1792 à 1794 une poche de résistance des troupes austro-sardes.

Un jeune officier niçois, le général Masséna, entreprit de les en déloger. Pour parvenir à ses fins, il fit hisser en 1793 un canon jusqu'au col du Castel Ginesté malgré la rudesse de la pente. Mais écoutons-le plutôt : *"Je fis monter d'Utelle une pièce de 4 ; nous la portâmes à bras, l'espace de deux milles, général, officiers, soldats, tout y mit la main ; enfin après sept heures d'effort qui tiennent du prodige et que le génie de la liberté peut seul inspirer, elle était en batterie au poste avancé de Castel Ginesté et elle tonnait sur les esclaves sardes. Peignez-vous leur surprise et leur épouvante !".*

Itinéraire

Du haut du village d'Utelle (820 m - b.111), le sentier balisé en blanc et rouge (GR 5) démarre plein Nord pour s'élever dans une zone de marnes arides (b.112, 113) ; après avoir franchi un vallon pierreux, on poursuit par une longue écharpe ascendante maigrement boisée qui conduit jusqu'au col du Castel Ginesté (b.156), dominé par d'impressionnantes falaises calcaires.

Contourner le bastion du Castel Ginesté (1 344 m) par un chemin audacieux taillé en corniche dans les barres rocheuses (passerelles suspendues), puis gagner en forêt la base du Brec d'Utelle depuis le carrefour de la crête de l'Albaréa (b.438).

Par une montée soutenue mais régulière sur un sentier qui évite un vaste pierrier, on accède à la brèche du Brec d'Utelle (b.155), et enfin par un passage alpin à travers des gradins rocheux (délicat), au sommet même du Brec (1 604 m).

Retour par le même itinéraire.

Fiche technique

Durée : 4h30
Dénivelé :
+800 mètres / -800 mètres
Période conseillée :
avril à décembre
Cartographie spécifique :
VALLÉE DE LA VÉSUBIE
TOP 25 N° 3742 1OT
RANDONNÉE SPORTIVE

Page réalisée avec le concours de **www.randoxygene.org**

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

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

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

Petites annonces

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

Offres de service

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

Divers

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

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

À vendre micro ondes Samsung 23 litres neuf acheté le 13.06.2020 (pour cause de double emploi) et utilisé un mois. Extension de garantie 5 ans + option « échange à neuf ». Dimensions : 27,5 x 48,9 x 37,4. Prix : 150€.
Tél. 06.10.91.34.77 –
Tél. 06.11.36.31.38.

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

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

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

À vendre brugmensias (daturas non toxiques), toutes tailles, toutes couleurs, à partir de 5€. Solendras : très très grosses fleurs, 8€.
Tél. 06.18.20.15.11. à partir de 11 h sur Gilette.

Parure collier or blanc 18 carats serti de 6 petits diamants et 6 petites émeraudes : estimation 1500 euros. Bague or blanc 14 carats sertie de 2 émeraudes et un diamant: estimation 1500€. Boucles d'oreilles 14 carats sertie de 6 petites émeraudes et un petit diamant : estimation 300€. Estimation totale : 3200€ vendu 1500 €.
Tél. 04.93.91.00.73.

Immobilier

À saisir à La Foux d'Allos, 100m centre station, au 1er étage d'un petit immeuble de 2 niveaux très beau studio avec coin nuit séparé 23 m² 4/5 couchages. Entièrement équipé, meuble parfait état, jamais loué. Orienté sud-ouest, très ensoleillé avec vue sur piste et centre village. 42 000€. net vendeur.
Tél. 06.86.79.11.95.

À partir de mai, loue très fonctionnel F1 sur Gilette, jardin, plancha, garage extérieur privé, linge complet, très bonne literie. Animal accepté sous conditions. Semaine: 260€. Quinzaine : 490€. 2 nuits minimum 80€. (randonnées). Tél à partir de 11h : 06.18.20.15.11.

À vendre Gilette, terrain de 800 m² environ non constructible, très bonne exposition, chemin pédestre après parking privé, ni eau, ni électricité. Oliviers en planches, très calme, possibilité de grand cabanon. 8000€. Tél à partir de 11h: 06.18.20.15.11.

Nous recherchons un logement ou une petite maison sécurisée, proximité bienveillante, aérée, claire et discrète. Même sans prétention, directement accessible, calme et en hauteur. Confiance mutuelle, côté bucolique et possibilité animaux. Relativement isolée, saine et nette, chauffage et isolation correcte non contraint. Espace libre, éventuellement ombragé sans vis à vis direct selon dispositions. Robinet d'eau extérieur. Lettre d'appréciation, bail à long terme et adapté. Personne consciencieuse et honnête. Loyer : 600 euros. Revenus stables à vie. Localisation Cagnes-sur-Mer et ses hauteurs. Tél. 09.75.87.39.96.

LE CHOIX FUNERAIRE
POMPES FUNÈBRES DES COLLINES
POMPES FUNÈBRES DE LA TINÉE
MARBRERIE CARDI - ANDRIO
MAISON FUNÉRAIRE DE GAIRAUT
29 avenue de Gairaut
06100 Nice
04 97 20 50 50
Permanence tel 24h/24 - 7j/7
Intervention sur tout le département
- Devis gratuit -
Franck Andrio 06 80 21 75 38
www.pompes-funebres-collines.com

Fibr

La Fibre d'Orange est présente à Aspremont, Castagniers, Colomars, Falicon, Isola, Levens, Roquebillière, Saint-Blaise, Saint-Étienne-de-Tinée, Saint-Martin-du-Var, Tourrette-Levens, Saint-André-de-la-Roche, La Trinité & Valberg.

Testez l'éligibilité à la Fibre Orange sur reseaux.orange.fr

en contactant

le 3900 Service gratuit + prix appel * **pour les particuliers,**

le 3901 Service gratuit + prix appel * **pour les professionnels**

sur orange.fr

La Fibre accessible en France métropolitaine sous réserve d'éligibilité et du raccordement du domicile du client.

Orange SA au capital de 10 640 226 396 € - 380 129 866 RCS Paris.

orange™