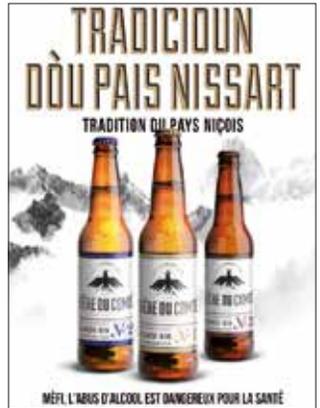


Vie Villages

Le mensuel gratuit du moyen et haut pays niçois

vievillages.com

MAI 2023 N° 86 - Rédaction et publicité : 06 74 68 71 12



Nos boulangers souffrent mais résistent

p 2 à 8



CŒUR SAINT ANDRÉ



SUCCÈS COMMERCIAL
LIVRAISON 3^e TRIMESTRE 2024

VOTRE
APPARTEMENT AVEC
SON BEL EXTÉRIEUR
VOUS ATTEND
À SAINT-ANDRÉ
DE LA ROCHE !

Bouygues
Immobilier

LA VIE COMMENCE ICI

ESPACE DE VENTE

369/371, Promenade des Anglais
06200 Nice

04 92 10 10 00

prix d'un appel local depuis un poste fixe

Illustrateur : Atik Images. Visuel non contractuel. Bouygues Immobilier SAS au capital de 138 577 320 €, SIREN 562 091 546 RCS Nanterre, siège social, 3 boulevard Gallieni à Issy-les-Moulineaux (92130), intermédiaire en opération de banque catégorie Mandataire Intermédiaire en Opérations de Banque (MIOB) inscrit à l'ORIAS sous le n°13006299. Création : Agence Buenos Aires, Avril 2023.

Le dossier (Première partie)

Boulangier, une profession menacée

La première partie de notre dossier sur les boulangers est consacrée à ces artisans aujourd'hui particulièrement confrontés au problème de l'augmentation des coûts de l'énergie et des matières premières.

Dans notre édition de juin, nous ferons paraître la deuxième partie de ce dossier brûlant avec les témoignages d'autres boulangers.

La crise énergétique en France frappe de plein fouet les boulangers qui ont parfois des factures d'électricité multipliées par dix en un an.

Depuis près d'une année, les 33 000 boulangeries du pays voient leurs factures d'électricité exploser en raison de la crise énergétique.

Des augmentations, couplées à la hausse du prix des matières premières, qui provoquent de plus en plus de faillites et qui inquiètent tout le secteur.

Beaucoup de boulangers doivent payer des factures multipliées par deux, quatre voire dix en fonction des fournisseurs. « On passe de 2 500 euros mensuels à 25 000 euros », témoigne Fabrice Cotta, boulanger à Colomars. Une situation catastrophique. « C'est impossible à gérer », dit-il en espérant des mesures gouvernementales.

À l'origine de l'explosion des prix, les fours boulangers, pour la plupart électriques, particulièrement énergivores. Ils fonctionnent une grande partie de la journée pour cuire les produits. Certains boulangers consomment 96 kilowattheures.

80% des boulangers exclus du bouclier tarifaire

Un seuil qui ne permet pas à beaucoup d'être éligibles au bouclier tarifaire. De nombreux boulangers réduisent les horaires de cuissons pour limiter les dégâts. Selon la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française, si les boulangers peuvent profiter des aides



Fresque en bois représentant le métier de boulanger (musée des Traditions de Saint-Étienne-de-Tinée). (Photo P.B.)

mises en place par l'État, 80 % d'entre eux ne sont pas couverts par le bouclier tarifaire. Pour limiter les pertes, la Confédération nationale de la Boulangerie-Pâtisserie conseille aux boulangers de répercuter les prix sur la clientèle. Il préconise une augmentation « de 3 à 5 % sur tous les produits... Il faut que les clients arrivent à comprendre que, sinon, ce sont des boulangeries qui vont fermer ».

Le gouvernement a promis de mieux accompagner les boulangers par diverses mesures : le bouclier tarifaire, l'amor-

tisseur d'électricité, le guichet d'aide au paiement des factures d'électricité et de gaz, un prix de l'électricité limité à 280€/Mwh, TICFE et ARENH, le report du paiement des impôts et cotisations sociales, un renforcement de l'accompagnement personnalisé, l'étalement des factures d'énergie.

Mais la majorité des boulangers que nous avons rencontrés n'ont pas vu de différence pour l'instant et tous sont très inquiets pour leur avenir.

PIERRE BROUARD

L'exemple de Guillaumes

Jean-Paul David, maire de Guillaumes, explique l'importance d'avoir une boulangerie dans un village : « Un jeune boulanger vient de s'installer l'an dernier. C'est une aubaine pour nous car la boulangerie dans un village, c'est quasiment un service public. La station essence, le tabac et la boulangerie, c'est important... Est-ce que le plan gouvernemental en faveur du commerce rural va aider des gens à s'installer ? Je pense que la boulangerie aujourd'hui, c'est la production d'un bon pain, mais c'est aussi un lieu de vie sociale, de lien social dans des territoires un peu isolés... J'ai vécu l'ouverture de la boulangerie à Guillaumes : on a senti que c'était un événement en soi parce que c'est aussi la vie du village qui se recrée ».

Le dossier

Fournil du Pont-de-Clans : un savoir-faire qui disparaît

Les usagers de la route du ski dans la vallée de la Tinée connaissent le Fournil du Pont-de-Clans.

C'est un passage obligé pour ceux qui aiment les bonnes choses : le pain, cuit au feu de bois, y est excellent. Le gérant de cette PME, Philippe Esposito (photo ci-contre) raconte : « Avec mon épouse, décédée il y a un an des suites d'une longue maladie, nous avons créé le Fournil il y a quinze ans. Avant, j'étais boulanger à Clans. Aujourd'hui, c'est un outil de travail performant. Il y a énormément de passage, beaucoup d'étrangers. Nous sommes bien placés. Nous avons aussi des ouvriers qui viennent prendre leur repas du midi. J'ai aussi un camion snack qui marche bien. On y vend des paninis, des burgers, des kebabs, des sandwiches. J'ai neuf employés. C'est une PME, très familiale au départ. J'ai un fils de 16 ans qui m'aide. Il ne sera pas boulanger mais il aime le commerce ».

Le Fournil du Pont-de-Clans est moins impacté que d'autres boulangeries grâce à son magnifique four à bois (lire l'encadré) qui évite les très coûteuses consommations d'électricité.

Recherche personnel désespérément

« J'ai tout de même un four électrique pour les viennoiseries. L'an dernier, la facture était autour de 1 200 euros par mois maintenant, c'est 2 000 euros ».

Malgré tout, même la cuisson au feu de bois est de plus en plus onéreuse : « Avant, le bois n'était pas cher. Maintenant, il a augmenté, ainsi que le transport. Si je me plains, c'est au nom de la profession car tous les prix ont plus que doublé. J'ai augmenté mes employés au-delà du coût de la vie et j'ai perdu plus de 50% de ma marge. Le Fournil est moins ren-



table. Pourtant, nous avons de très bons produits : une eau de qualité, venant du vallon du Monar, de la farine de blé haut de gamme de la région Paca. Je vendais ma baguette cuite au feu de bois 90 centimes, j'ai dû la passer à 1,15 euro. J'ai dû aussi augmenter mes viennoiseries de 20 centimes ».

Mais ce qui inquiète le plus Philippe Esposito, c'est de ne pas trouver de personnel : « C'est difficile d'en trouver. J'ai besoin d'un boulanger, d'un pâtissier et d'un cuisinier. J'ai un boulanger extra qui fait du pain avec des recettes de plus de 30 ans, mais il va bientôt partir en retraite. Qui va le remplacer ? ».

Même si l'avenir des boulangeries semble être le four au feu de bois, le gérant du Fournil craint pour le futur : « Le fabricant du four est âgé et personne ne semble prêt à le remplacer. C'est un savoir-faire qui disparaît. Mais nous sommes prêts à accueillir des jeunes boulangers qui vont apprendre la maîtrise du four à bois ».

PIERRE BROUARD

Le Fournil du Pont-de-Clans
Tél. 04.93.06.49.91.

Le four à bois

Les clients du Fournil ne peuvent pas manquer le four à bois, fabriqué par Guillery, un constructeur breton de Liffré (Ille-et-Vilaine). « Pour la construction, il a fallu 55 tonnes de matériaux, 2500 briquettes, de la terre cuite, quatre piliers spéciaux pour tenir la dalle et huit semaines de travaux, indique Philippe Esposito. Tous les soirs, nous mettons le bois naturel dans l'âtre. À quatre heures du matin, le boulanger tire les braises. Les pierres sont chauffées, c'est une cuisson alternative ».



Le dossier

« Aux 2000 feuilles », pâtisseries, pain et « snacking » pour la station

Depuis juin 2018, William Martin et Nicolas Charbonnel sont gérants associés de la boulangerie-pâtisserie « Aux 2000 Feuilles », dans la cité marchande d'Isola 2000.

« Nous avons acheté ce commerce au gérant des magasins Utile de la station, explique William Martin. Après avoir passé des CAP de boulanger puis de pâtissier, j'ai travaillé quatre ans dans le damage des pistes, puis huit ans dans les travaux publics ».

La passion de la boulangerie-pâtisserie conjuguée à celle de la montagne ont fait que William Martin et Nicolas Charbonnel se sont installés au cœur de la station. « Nous avons repris le fournil situé dans la galerie marchande depuis près de trente ans et nous avons deux points de vente à côté des magasins Utile », poursuit William Martin qui comptabilise neuf employés avec les deux gérants. La petite entreprise souffre elle aussi des hausses du coût de la vie :

Fournisseur des hôtels et restaurants d'Isola 2000

« L'électricité n'a augmenté que de 15%, car nous avons la chance d'avoir un courtier en énergie qui renégocie nos contrats chaque année, mais les matières premières, elles, ont dépassé les 15% de hausse ».



Les artisans boulangers d'Isola 2000 proposent du pain sortant du four, des pâtisseries, mais aussi du snacking en juillet, août et en hiver de décembre à avril.

« Nous fournissons tous les hôtels et restaurants de la station, nous achetons sur ces sept mois 50 tonnes de farine provenant des Grands moulins de Paris »,

indique William Martin qui réside à Isola 2000, avec son épouse et ses trois enfants.

« Nous sommes heureux ici, c'est un lieu magnifique », conclut le boulanger avec un optimisme qui fait du bien à entendre en cette période compliquée pour la profession.

P. B.

La Mie d'Isola au village

En juillet 2022, un jeune couple a repris la boulangerie d'Isola village. Boulanger, pâtissier et chocolatier, Clément et sa compagne se sont mis au travail tout de suite pour apprendre à faire pissaladière, pan-bagnat et autres

spécialités locales. Dans ce point chaud, tout est confectionné sur place.

P. B.

La Mie d'Isola
1, place Joseph-Borelli, Isola
Tél. 06.29.25.37.61.



Le dossier

Boulangerie Alexis à Levens : « Si ça continue, je tire le rideau »

À Levens, Sabrina (à droite, sur la photo) est gérante de la boulangerie Alexis depuis dix-neuf ans.

La petite entreprise, seule vraie boulangerie du village - faisant travailler huit employés - produit chaque jour pains et pâtisseries.

Dans une maison de trois étages, la boutique bien fournie en produits faits maison est située au rez-de-chaussée, en bord de route.

« En bas, nous avons la boulangerie et son four. En haut, nous produisons la pâtisserie », explique Sabrina, mariée et mère de trois enfants qui travaille beaucoup tout en s'occupant de sa famille.

Mais ce qui dérange cette boulangère, c'est le prix de l'électricité qui explose : « L'an dernier, nous avons payé près de 2 400 euros par mois, cette année, j'ai dû régler 12 500 euros à la mi-mars ! ». Une note multipliée par dix !

Quand on lui dit que le gouvernement a prévu des mesures pour aider les boulangers, Sabrina répond : « Nous n'avons



aucun retour sur les aides. On ne sait rien, il n'y a rien de concret. Pourtant, je suis abonné à EDF et mon contrat se termine le 31 mars. Je vais voir... J'espère que ça changera. Je vais mettre un deuxième compteur pour passer sous les 36 kw. Et pourtant, je fais partie des PME de moins de 10 employés, et je réalise moins de 2 millions de chiffre d'affaires. Je suis donc en-dessous du bouclier. Mais si c'est comme ça tous les mois, je tire le rideau ».

Le prix de l'électricité est le gros problème des boulangers, mais ce n'est pas le seul : « Le coût des matières premières a triplé. C'est hallucinant ! Au sujet des aides de l'État, nous ne voyons rien venir, j'espère que nous serons remboursés ».

Et Sabrina, comme la plupart de ses collègues boulangers, se pose des questions : « Que veut l'État ? Qu'il n'y ait plus que des grandes surfaces ? ».

PIERRE BROUARD

Plan-du-Var : les derniers mois de la boulangerie

La boulangerie-pâtisserie artisanale de Plan-du-Var est ouverte depuis octobre 1987. Mais son propriétaire, Faouzi Mazlout va fermer boutique à la fin de l'année. « Mes enfants ne veulent pas reprendre la boulangerie. Ils ont vu que ce n'était pas une vie facile. Et je ne recommande pas aux jeunes de devenir boulanger ».

Faouzi Mazlout dit ne pas connaître les mêmes problèmes de facture d'électricité qu'ont les autres boulangers « car j'ai un four au fioul ». Mais il met l'accent sur l'impossibilité pour les boulangers de produire de la qualité : « La plupart font



quelques pains spéciaux et beaucoup d'industriels (surgelés) ». Le boulanger de Plan-du-Var évoque aussi le problème des apprentis : « Beaucoup de boulangers prennent des apprentis pour deux ans. Mais à la fin de la deuxième année, ils doivent les embaucher et leur donner

un salaire. Ils préfèrent les renvoyer et en prendre d'autres. Il faut dire que les apprentis ne sont pas au niveau. Ils passent une semaine à l'école et une semaine en boulangerie, mais au bout de deux ans, ils ne savent même pas faire un croissant. Moi, j'ai arrêté de prendre des apprentis. Je préfère me lever à une heure du matin et faire mon travail seul ».

La solution pour Faouzi Mazlout est d'arrêter après 36 ans de travail : « J'ai deux personnes qui veulent reprendre l'affaire, mais je vis au-dessus de la boulangerie. Je veux donc vendre la totalité ou en faire un appartement ».

P. B.

Le dossier

Alexandra et Bruno à Valdeblore : une boulangerie de terroir

Bruno et Alexandra Terreno sont un jeune couple de boulangers talentueux et courageux. Installés près de l'église de Saint-Dalmas de Valdeblore, ils régalent le village de leurs pains et pâtisseries délicieuses à la Boulangerie du Terroir.

« Avec ma femme, nous étions restaurateurs à La Roche et nous avons décidé de reprendre cette boulangerie traditionnelle niçoise, raconte Bruno en pétrissant la pâte d'une tarte aux myrtilles. Je suis cuisinier au départ, j'ai travaillé chez Alain Lorca. Je fais tout ce qui est préparation, c'est mon plaisir, ma passion et Alexandra cuit tout ce que j'ai préparé. Elle travaille la nuit, arrive vers minuit, une heure. L'avantage d'une levée de 24 heures, c'est que ça tue le gluten. Quand j'arrive le matin, tout est cuit, découpé et mis en vitrine ».

Les clients peuvent assister au travail du boulanger, le four étant visible de l'autre côté de la caisse. Différents pains sont dans le présentoir dont des pains noirs au céréales, des viennoiseries.

On trouve aussi fougasses, pizzas, pisaladières, tartiflettes, feuilletés saucisse, tourtes de blettes, tartes aux pommes, aux myrtilles, etc. Bruno et Alexandra aiment partager leur passion de la boulangerie-pâtisserie : « Nous faisons participer les enfants au roulage des croissants » et les bonnes odeurs se répandent dans le village : « Quand les oignons cuisent, tout le village est au courant, ça se sent à 500 mètres à la ronde » raconte Bruno qui est fier d'avoir représenté Nice au journal de 13 heures de TF1 pour sa tourte de blettes.

Cave à vins et coin restauration

« Nous voulons devenir une institution : on sait ce qu'on va trouver chez nous. Il



ne faut pas changer de produits tout le temps ». Évidemment, la crise de l'électricité va avoir un impact sur leur petite entreprise : « Nous avons dû aménager nos horaires. Le prix de l'électricité a augmenté de plus de la moitié. Et il y a aussi la farine, le beurre, la crème, les céréales... Tout augmente, on s'adapte ».

Bruno et Alexandra proposent à leurs clients une cave à vins à prix caviste

avec une sélection d'un maître sommelier. « Nous avons aussi une petite gamme d'épicerie fine et des petites gourmandises, un coin restauration où nos clients peuvent déguster tartiflettes, sandwiches, pizzas, etc. ».

PIERRE BROUARD

Saint-Dalmas-Valdeblore, tél. 06.60.05.09.40.

Horaires : hors vacances scolaires : 7 h - 14 h.

Vacances scolaires : 7 h - 18 h - Fermé le mercredi

Lettre à Alexandra

Bruno tient à remercier son épouse en lui dédiant ce petit mot :

« Je voulais remercier ma femme pour son courage car c'est elle qui se lève toutes les nuits pour cuire le pain et qui rentre le matin pour s'occuper de nos deux enfants, de la comptabilité et de la maison sans jamais se plaindre. Tu es généreuse et tu donnes plus que ce que tu reçois. Sans toi, rien n'aurait été possible. Tu es ma muse et mon amour pour toi m'inspire chaque jour à la boulangerie car, chez nous, tout est fait avec le cœur et la passion. À jamais à toi, à jamais à moi, à jamais à nous ».



Le Fournil des Cousins depuis 1929 à Saint-Martin-Vésubie

« C'est mon grand-père qui a l'a créée en 1929 », raconte Honoré Ghetti, gérant de cette boulangerie-pâtisserie traditionnelle, située à Saint-Martin-Vésubie, sur la place Général-de-Gaule, derrière la mairie. En 1996, les péripéties de la vie ont conduit trois cousins à s'associer au sein de la société « Boulangerie Cousins SARL » pour la reprendre avec comme objectif la poursuite d'une fabrication traditionnelle artisanale.

« Nous fabriquons tous nos produits : painS, pizzas, pissaladières, viennoiseries et pâtisseries, poursuit le gérant. Notre activité repose sur deux types de clientèle, celle liée aux résidents permanents et celle, incertaine, liée à l'activité touristique dépendante du temps, des turbulences sociales et autres. Ce type de fabrication nécessite en basse saison quatre salariés et huit en haute saison. Dans le haut pays les difficultés sont nombreuses : éloignement du



littoral, peu d'activité économique, difficultés de recrutement et d'hébergement. À cela s'ajoutent les conséquences de la tempête Alex (un tiers de la population sédentaire est partie, difficultés d'accès au village et aux sites touristiques), celles de la période Covid (NDLR : remboursement des charges sociales reportées pendant la pandémie et des mensualités du Plan Garanti par l'État) et en prime aujourd'hui l'augmentation importante du coût de l'énergie et des matières premières.

Concernant le coût de l'électricité nous sommes éligibles "au bouclier tarifaire" avec un impact plutôt maîtrisé, idem pour le gaz avec un contrat dont les prix sont maintenus pendant deux ans ».

« Tout augmente ! »

Concernant les matières premières, les prix accusent une montée de 30 à 40% : « Tout augmente, le sucre, le beurre, les œufs, les légumes, la farine, etc. La situation pour toutes les petites entreprises est très difficile, pour s'en sor-

tir nous économisons sur tous les postes, nous rognons sur nos marges et nous travaillons beaucoup plus. Pour répondre à cette situation, nous aurions besoin d'une augmentation de 30% de notre chiffre d'affaires effectué lors des meilleures années ». Alors que la boulangerie fonctionne bien, les conséquences de cette crise font que le gérant l'a mise en vente. « Dans notre famille personne ne veut la reprendre » regrette-t-il.

Pour terminer, Honoré Ghetti déplore l'application par l'administration de la réglementation d'une manière identique à toutes les entreprises alors que les textes précisent qu'elle « doit être adaptée et appliquée avec discernement au lieu d'implantation et au type d'entreprise ».

Il pense que l'avenir des boulangeries artisanales ne va pas s'améliorer : « Beaucoup sont dans une situation très délicate ».

PIERRE BROUARD

La Petite Suisse, au cœur de Saint-Martin

La boulangerie-pâtisserie La Petite Suisse est un lieu incontournable de Saint-Martin-Vésubie. On y trouve de tout : du pain, des viennoiseries, des pâtisseries mais aussi bruschettas, burgers, salades, sandwiches, pizzas...

En période estivale, la Petite Suisse accueille les clients sur sa terrasse au cœur du village.

Boulangerie La Petite Suisse,

4, place Félix-Faure, 06450 Saint-Martin-Vésubie

Tél. 04.93.03.20.29.



Fournil de Colomars : une chance d'avoir un boulanger au village

Au départ, Fabrice Cotta avait une boulangerie au cœur du village de Colomars.

Ensuite, s'il a conservé ce magasin, il a dû s'agrandir et a trouvé un local de 200 m² à Carros pour la fabrication du pain et des pâtisseries.

« Les locaux étaient trop petits (50 m²) et j'ai cherché et trouvé un local de 200 m² à Carros, explique Fabrice Cotta. Tout est fabriqué sur place : pains, pâtisseries, viennoiseries, salé, sec, plats de traiteur. Mes points de vente sont à Carros, Colomars et La Gaude ». Le boulanger de Colomars est, comme ses confrères, impacté par l'augmentation du prix de l'électricité : « J'ai un four électrique. Avant la crise, le kWh était à 10 centimes d'euros, aujourd'hui il revient à 1 euro ! Je payais 2 500 euros d'électricité par mois à Carros, aujourd'hui c'est 25 000 euros ! C'est impossible à gérer. Je me bats avec EDF, la CCI, le département, le Trésor Public, j'ai manifesté sur la Prom'. Maintenant nous attendons. Ça devrait se débloquer... Qu'ils laissent le prix avec une augmentation normale, suivant l'inflation mais pas comme ça ! ».

« Tout est fait maison »

Il n'y a pas que l'électricité qui a augmenté, il y a aussi les matières premières : « Même si



Marie-Jeanne, serveuse depuis deux ans au Fournil de Colomars. (Photo P.B.)

les prix ont pratiquement doublé - la farine, le beurre, les œufs (de 10c l'œuf à 23 c) -, on arrive à gérer, mais près de 250 000 euros d'électricité par an c'est impossible ! Nous avons augmenté la baguette de 1 euro à 1,10 euro, mais

on ne peut pas faire plus. J'ai dû changer ma production, je ne fabrique plus de pain chaud toute la journée, tout se cuit avant 6 heures. Avant, je faisais plusieurs fournées dans la journée ».

Au Fournil de Colomars, tous

les produits sont fabriqués maison : « On commence à 20 heures pour que les magasins soient livrés à 6 heures du matin. Ensuite, on prépare les viennoiseries et pâtisseries, puis on s'occupe de la paperasse. Je me couche vers 16 heures pour me réveiller à 22 heures et je travaille toute la nuit ».

Les boulangers ne comptent pas leurs heures pour livrer leur clientèle tous les matins. C'est une chance pour un quartier ou un village d'avoir ce commerce indispensable. « C'est aussi une chance d'avoir des produits faits artisanalement », conclut Fabrice Cotta.

P.B.





CELA COULE DE SOURCE!

J'INSTALLE DES ÉCONOMISEURS D'EAU.

Soit une économie moyenne
de 50% de ma consommation d'eau.



L'eau est précieuse, préservons-la !

www.eau06.fr



#AlpesMaritimes



DEPARTEMENT06

UNE CAMPAGNE RÉALISÉE POUR

**AVANT
TOUS**

PAR LE DÉPARTEMENT
DES ALPES-MARITIMES

L'interview

Gérard Steppel : « Marie cultive son authenticité »

La rénovation de l'église communale a attiré l'attention sur Marie. Plus de 1 300 donateurs ont participé à cette belle aventure ! Aujourd'hui encore, nombreux sont ceux qui viennent au village pour constater de leurs yeux la renaissance de l'édifice. C'est maintenant au tour de la chapelle Saint-Roch de faire l'objet d'un « lifting » complet. Le maire, Gérard Steppel, explique comment son équipe municipale concilie les exigences de la vie moderne et la sauvegarde du caractère authentique du petit bourg.

Avec une centaine d'habitants, vous avez forcément un budget limité...

Oui, et nous réalisons en conséquence des économies sur nos frais de fonctionnement : on ne vit pas au-dessus de nos moyens. C'est une gestion de « bon père de famille ». Il faut aussi savoir que les investissements d'aujourd'hui ont un coût, car ils engendreront des frais de fonctionnement demain... Pour nos investissements, nous avons la chance de bénéficier de financements importants de la Région, du Département, de la Métropole et de l'État. Ils couvrent généralement entre 60 et 80 %. Sans ces aides, ce serait beaucoup plus compliqué.

Vous n'avez plus de commerce dans le village...

Effectivement, et on voudrait bien en voir un s'installer pour répondre aux besoins du quotidien, créer du lien social. Mais le dossier est compliqué : il faut d'abord trouver un local puis un professionnel qui puisse en vivre. Nous avons sous les yeux les exemples de la plupart des auberges communales ouvertes dans les villages qui rencontrent des difficultés économiques. Nous avons une auberge sur la commune, la Sartaïo, à La Bolinette. Elle ne se trouve pas dans le village mais à



trois kilomètres, le long de la route métropolitaine. Nous disposons aussi d'artisans et de pastoralisme, ainsi que la vacherie de Marie, une fromagerie ouverte en été. Pour permettre ces activités, la commune loue des pâturages à deux éleveurs, un couple et on souhaite voir cette activité se développer.

Comment cela ?

L'idée, c'est de reconquérir l'espace pris au fil des années par la forêt. Il ne s'agit pas de couper des arbres mais d'entretenir les terrains sous les couverts pour que les bêtes puissent à nouveau aller y paître. Les travaux seront finis en juin, pour la saison estivale.

Les conséquences d'Alex ?

Alex nous a beaucoup impactés. Pas

tant sur le réseau routier qui a été pris en charge et rapidement restauré par la Métropole, que sur nos sentiers dont beaucoup ont été emportés par des glissements de terrain. Certains ne seront pas « réparables » car ce serait difficile techniquement et trop cher. Dans la vallée du Lion, des sédiments se sont accumulés sur cinq à dix mètres d'épaisseur. La crue a aussi emporté une prise d'eau qui servait pour le canal irriguant et qui aurait d'ailleurs pu être utilisée pour l'eau potable. On travaille sur ce dossier qui sera cher, au moins un million d'euros.

Comment attirer des habitants ?

Tout le parc de logement communal est occupé par du locatif à l'année. Nous allons aussi ouvrir deux gîtes pour les vacanciers. Du fait de la topographie, nous n'avons pas de terrains à construire.

La fibre va arriver dans le cours de l'année prochaine. Pour leurs démarches administratives, les habitants vont à la maison France Services de Saint-Sauveur-sur-Tinée. Ils disposent aussi de la Maison de santé de Valdeblore. Nous sommes certes un petit village perché et isolé, mais la proximité de la route métropolitaine nous relie facilement au monde extérieur.

MICHEL BERRY





GRANIT *Immobilier*

Toutes transactions immobilières



*Une équipe de professionnels à votre service
depuis plus de 15 ans pour tous vos projets*

**Achats - Ventes - Locations - Ventes en viager
Aménagements fonciers
Estimation de vos biens...**

 04.93.79.87.83 / 06.11.16.01.42

20 Bld Léon Sauvan

06690 Tourrette-Levens

www.granitimmobilier.com

Carte PRO : CPI 06052016000003753

Siret 477 777 585 00019



Ça se passe près de chez vous

Fibre optique : Orange tisse sa toile dans notre canton

Il ne pourra être dit que la modernité est réservée aux grandes villes du littoral ! La fibre, devenue aussi essentielle à la vie quotidienne des habitants des Alpes-Maritimes que jadis le téléphone, continue son déploiement sur nos territoires et atteint déjà des villages dans le moyen et le haut pays.

C'est un effort d'équipement colossal, à la hauteur des enjeux sociaux et économiques. Pour travailler, se soigner, contacter les administrations pour les démarches, pour consulter la météo comme réserver un billet de train ou d'avion, il faut désormais être en mesure de se connecter à tout moment. La fibre est cet outil, indispensable et discret !

Un maillage complexe

Selon l'opérateur, 770 000 foyers ou locaux commerciaux sont éligibles à la Fibre Orange dans les Alpes-Maritimes. Cela représente 82% des foyers et locaux commerciaux maralpins. Ils sont répartis sur cent communes du département.

Dans notre canton, Orange déploie ainsi la fibre sur Aspremont, Castagniers, Colomars, Falicon, Levens, La Roquette-sur-Var, Saint-Blaise, Saint-Martin-du-Var et Tourrette-Levens.

Pour atteindre ces bourgs, la fibre est passée en souterrain - généralement sous la chaussée des routes - mais aussi en aérien lorsqu'il n'est pas possible de faire autrement.

Avec sa topographie particulière, le maillage de notre département « alpin » est complexe. Les aménagements ont été réalisés par tronçons. Les travaux ont demandé des mois, encore compliqués par le passage destructeur de la tempête Alex. Les autres communes du canton ne sont pas oubliées : elles sont déjà ou seront reliées par THD06, qui est le délégataire du



Réseau d'Initiative Public. Après « l'âge du cuivre », lorsque nos connexions d'ordinateurs passaient encore par les fils du téléphone fixe, le nouveau réseau 100% en fibre optique garantit maintenant une performance jusqu'alors inconnue. L'époque des « pages » si longues à se télécharger est révolue.

Désormais, les ordinateurs peuvent fonctionner à la vitesse de l'éclair grâce à la fibre qui « entre » jusque dans nos habitations. C'est aussi la promesse de débits adaptés aux besoins de chacun.

Efficacité accrue

Cela permet de meilleures connexions

avec un nombre d'appareils en constante augmentation (PC, enceintes connectées, jusqu'au... réfrigérateur ou au système d'éclairage et de chauffage), de meilleurs débits, une plus grande fiabilité qui favorise le télétravail.

Aujourd'hui, pour louer ou vendre un logement, le candidat sera aussi attentif à la qualité de la connexion internet qu'à l'isolation, la vue, le calme, la présence ou pas d'un jardin et d'un garage.

À terme, Orange garantit sur le secteur dont il a la charge que tous les foyers et entreprises de la commune pourront bénéficier de cette précieuse fibre optique.

MICHEL BERRY

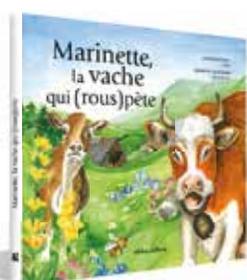
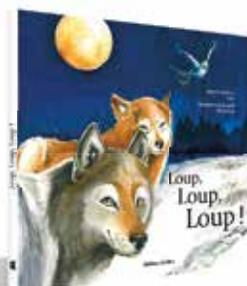
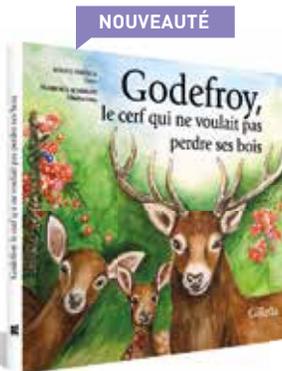
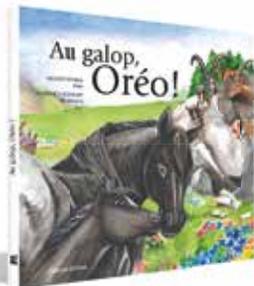
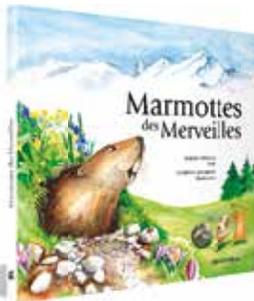
Technique

Une fibre optique est un fil de verre qui conduit la lumière. Le signal lumineux injecté dans la fibre est capable de transporter de grandes quantités de données à des débits très élevés sur plusieurs centaines, voire milliers de kilomètres. Elle est capable d'acheminer des débits considérables pour recevoir des informations comme pour en envoyer et peut en transporter sur de très longues distances, quasiment sans atténuation du signal, quelle que soit la localisation du logement. Pour notre canton, Orange a choisi la technique qui conduit la fibre jusqu'au domicile. C'est le mode de connexion le plus rapide.

Gilletta

JEUNESSE

Qui sera le héros
des prochaines aventures
de Malou et Florence ?



En vente en librairies et maisons de presse

www.editionsgilletta.com

Cuisinons

Le lapin à la mode de Raymonde *Lou lapi a la modo de Raimondo*

La consommation de viande de lapin est très ancienne, attestée comme la principale source d'alimentation carnée en Provence aux alentours du VIII^e et du VII^e millénaire avant J.-C. Solution commode pour disposer de viande à proximité toute l'année, il était fréquemment élevé en montagne aux siècles derniers.

Plutôt réservé aux dimanches et aux grandes occasions, le lapin riche en protéines, pauvre en lipides et en cholestérol, assurait un repas de fête.

Voici une façon simple de le préparer.

Préparation

Couper le lapin en morceaux. Réserver. Émincer l'oignon et le poivron puis les faire revenir à l'huile d'olive dans un faitout. Y ajouter ensuite les morceaux de lapin et laisser cuire ainsi 15 à 20 minutes.



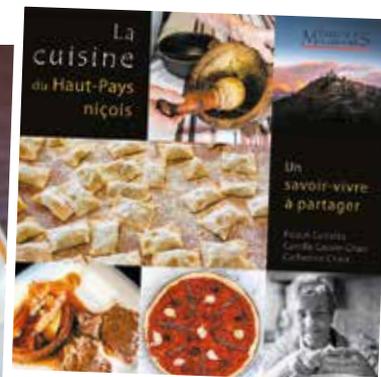
Verser le vin blanc, compléter avec les champignons émincés, les olives, le bouquet garni, du sel et du poivre ainsi que les abats. Saler et poivrer.

Laisser bouillir quelques minutes. Couvrir et laisser mijoter à feu doux 1 h 30. Servir avec des pâtes ou du riz.

Durée : 45 mn
+ 1 h 30 de cuisson

Ingédients pour 4 personnes

- 1 lapin
- 1 gros oignon
- Des petits champignons de Paris ou des sanguins
- ¼ de poivron rouge
- 1 bouquet garni
- 1 pot de 200 g d'olives vertes



50 cl de vin blanc, sel, poivre

La Cuisine du Haut-Pays niçois, un savoir-faire à partager
de Pascal Colletta, Camille Cauvin-Chaix et Catherine Chaix,
aux éditions Mémoires Millénaires, 19 euros,
en vente en librairies et sur :
www.memoires-millennaires.com



DEVIS GRATUIT
06 35 22 25 46
f Cuisines.venidom@debis

CUISINISTE À DOMICILE

Laurent Magon se déplace chez vous pour réaliser votre projet de cuisine, salle de bains et dressing !



Les coups de cœur de Mag

Le chant de Dolorès, de Wally Lamb

« J'attendais impatientement l'accident de la route qui allait me paralyser et réveiller du même coup mes parents. Je nous imaginais retournant vivre tous les trois à Bobolink Drive, Papa poussant le fauteuil roulant d'un air solennel, éternellement reconnaissant que j'aie daigné lui pardonner. Maman, debout sur le seuil, un petit sourire triste sur les lèvres, ses cheveux aussi propres et brillants que ceux de Miss Dop. »

Des phrases chocs, une adolescence humiliée et un océan de solitude. Dolorès, tiraillée entre une mère dépressive et ses propres démons, se réfugie dans la nourriture et les séries télé.

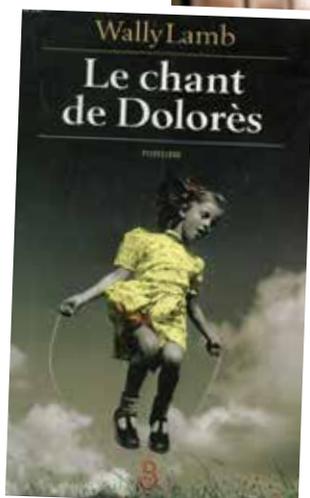
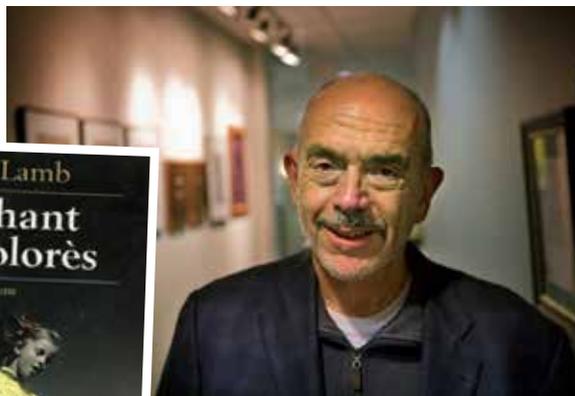
Surgissent alors la perte de confiance envers les autres, en elle-même, la solitude qu'elle engendre, l'errance.

Et le manque qui se résorbe convulsivement dans des crises de boulimie, coupant davantage Dolorès de ses semblables.

Comme une punition qu'elle s'infligerait, elle qui se croit responsable de la mort d'un nourrisson. Jusqu'à cette fugue désespérée et sa tentation d'en finir.

Et puis, pas à pas, la reconstruction, avec l'enfermement d'abord, la réadaptation longue et complexe aidée de son psychiatre pour un retour au monde des vivants.

Ça pourrait être un mauvais soap, mais Wally Lamb y projette tant de chaleur, mêlée à la dérision, que son récit en devient lumineux. L'auteur prend son temps, il nous immerge dans le



mental de Dolorès comme s'il racontait sa propre histoire, avec une justesse qui colle à la peau de son héroïne. Chaque réaction des personnages est analysée, rien ne paraît pesant ou irréaliste malgré l'avalanche d'infortunes. C'est la marque du talent.

Lamb écrit avec son empathie, tel qu'il ressent les choses et non tel qu'il voudrait qu'elles

soient, en fin observateur de l'âme humaine.

Ce roman, traduit dans plus de vingt pays, est sorti numéro 1 de la liste de best-sellers du *New York Times*.

Poignant !

478 pages

Édité le 07/01/2010 chez Belfond

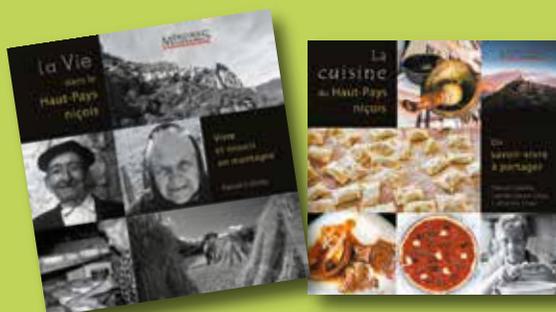
Prix: 19 euros. Existe en Poche.

Comprendre comment vivaient et s'alimentaient nos ancêtres dans les vallées du comté de Nice en découvrant les deux derniers livres de Pascal Colletta :

→ *La Vie dans le Haut-pays niçois*
(112 p., 18 €)

→ *La Cuisine du Haut-Pays niçois*
(120 p., 19 €)

MÉMOIRES
MILLÉNAIRES



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>



Vegan, « cruelty free », « bio » : quésaco ?

De plus en plus de personnes se préoccupent avec raison du bien-être animal. Cet intérêt se démontre par la multiplication des labels « vegan » et « cruelty free », notamment en cosmétique. Mais...

Que dit la loi ?

La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) rappelle que l'expérimentation animale portant sur les produits cosmétiques est interdite par la réglementation européenne. Par conséquent, l'allégation « non testé sur les animaux » est abusive et ne doit pas figurer sur les produits cosmétiques car elle constitue une pratique commerciale trompeuse au sens de l'article L. 121-2 du Code de la consommation.

Cosmétiques vegan, bio, cruelty free : quelles différences ?

Vegan, bio et cruelty free, ces trois termes englobent des notions différentes. Un cosmétique vegan n'est pas forcément bio (et inversement). Un cosmétique bio est fabriqué à partir d'ingrédients naturels provenant de l'agriculture biologique. Les labels de cosmétiques bio autorisent la présence de matières issues de l'animal (comme le miel ou la cire d'abeille...) tant que le produit respecte les critères de la charte. Des ingrédients tels que le carmin et la lanoline sont toujours autorisés à ce jour dans les produits de beauté certifiés bio. Un cosmétique vegan est logiquement *cruelty free* (n'impliquant aucune cruauté envers les animaux). Mais comme c'est interdit par la loi... le mentionner est frauduleux. En revanche, un produit de beauté *cruelty free* n'est pas forcément vegan. Le label *cruelty free* garantit



l'absence de test sur les animaux, mais n'interdit pas les ingrédients naturels produits par l'animal comme le miel ou le lait.

Cosmétiques vegan et greenwashing : ne vous faites pas avoir !

Profitant de la confusion qui règne autour des cosmétiques vegan, non testés sur les animaux, naturels et bio, nombreuses sont les marques qui se revendiquent avec ferveur vegan, pour cacher des compositions qui n'ont rien de naturelles... Un cosmétique vegan n'est pas nécessairement plus sain, plus *clean* ou plus *green*. Il faut s'assurer également que sa composition est naturelle et/ou bio. Même en l'absence de label, un cosmétique peut tout à fait être vegan, s'il ne contient pas d'ingrédients d'origine animale dans sa composition et est non testé sur les animaux. Sachez enfin que chaque label « s'achète ». Une marque sans label ne veut pas

dire mauvaise qualité. C'est juste qu'elle n'a pas fait ce choix-là.

Sources : Beauté Simple

Tapissier - Sièges

06 77 12 55 57

Rideau / canapé

Devis.Déplacement Gratuit
40 ans expérience

Fabrication .Confection.Restauration

tapissierduhautpays@yahoo.com . Instagram: tapissier du haut-pays



DEVIS GRATUIT - ARRIERE PAYS NIÇOIS ET VALLÉES



Une toiture
rénovée,
ça change tout !



- ◆ Couverture ◆ Charpente
- ◆ Etanchéité ◆ Isolation
- ◆ Zinguerie

www.pst06.fr - Tél. 04 93 27 84 46

Les protections menstruelles écologiques

Mesdames, de plus en plus décriées, les protections périodiques classiques (serviettes ou tampons) sont souvent mises en cause dans des dérèglements ou désagréments de la partie intime de la femme (sécheresse intime, mycoses...). En effet, constituées pour une partie de substances toxiques (polyéthylène, traces de glyphosate...), elles peuvent provoquer un « choc toxique » sur certaines femmes qui a pu devenir mortel !

Le gouvernement va même décider une loi pour obliger les fabricants à écrire la composition sur les emballages et à mettre en garde sur les précautions à prendre et les risques liés.

Pour palier ceci, de nombreuses solutions s'offrent à vous. Premièrement, utiliser des protections labellisées « bio » pour être plus sûre des composants (quoiqu'encore parfois il a été retrouvé des traces infimes de substances nocives là aussi !).

Ensuite, vous pouvez aussi avoir recours



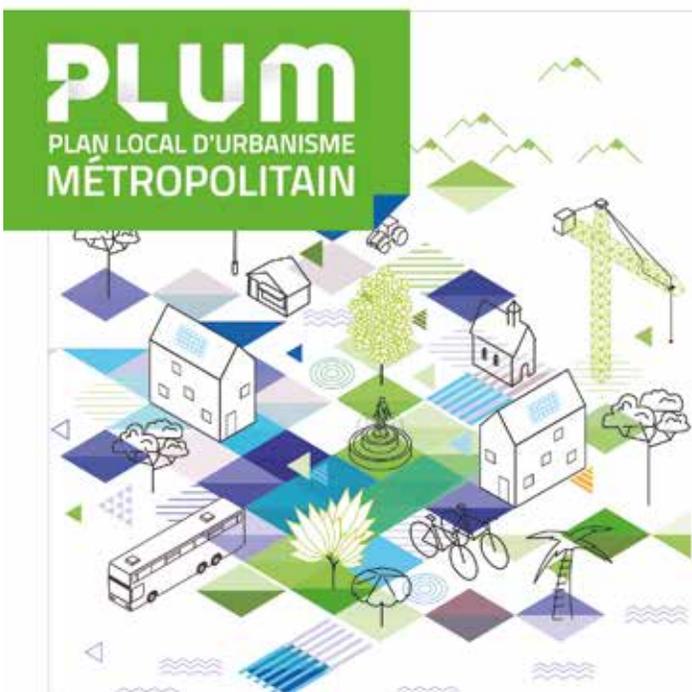
aux serviettes ou culottes menstruelles lavables. Pas de risque toxique cette fois, si vous choisissez des marques qui utilisent des tissus aux fibres naturelles, bio (bambou, coton...) et en plus vous éliminer les déchets. Beaucoup de femmes et jeunes filles interrogées sont vraiment satisfaites de la culotte menstruelle. Elles la trouvent très confortable et bien absorbante (attention aux flux très abondants, mais même avec les protections « classiques » c'est un peu la même chose !).

Certaines marques en font même en maillot de bain et certaines se détachent sur le côté pour plus de praticité. On en trouve beaucoup sur internet et de plus en plus de marques en proposent en magasin (DIM, Primark...). C'est un peu cher à l'achat car il faut en prévoir entre six et huit pour pouvoir faire une rotation entre les lavages.

Mais sur le long terme, ça vaut vraiment le coup ! Et ce n'est pas si pénible que cela, il faut juste anticiper un peu, faire tremper en attendant la prochaine machine de linge (on peut aisément les laver avec le linge normal). On peut même s'en faire soi-même si on sait manier la machine à coudre !

Enfin, une dernière option est celle de la cup menstruelle. C'est une petite coupe en silicone qui s'insère comme un tampon et que l'on vide, environ toutes les 8 h, dans les toilettes. Zéro déchet et pratique !

A vous de choisir, mesdames !



RÉVISION GÉNÉRALE : RÉUNIONS PUBLIQUES DONNEZ VOTRE AVIS !

Du 2 mai au 22 juin 2023

Dans les communes de la Métropole Nice Côte d'Azur



**MÉTROPOLE
NICE CÔTE D'AZUR**

[d'info sur le site www.nicecotedazur.org](http://www.nicecotedazur.org)

© 2021 A1 REPUBLIQUE

Parlar sensa pensar, es coma tirar sensa amirar...

Parler sans penser
c'est comme tirer sans viser...

Lòng d'una lectura
(partida 3, Cant terç)

Au fil d'une lecture
(3^e partie, Chant troisième)

segar > faucher, moissonner
un magau > un outil pour piocher,
une houe
lo poiron > la serpette
l'estrena > la récompense,
le pourboire
lo fum > la fumée
estampar > imprimer
lo segil > le sceau

un portugalier > un oranger
un pom > une pomme
la laupia > la tonnelle
lo plantier > le terrain
(complanté de végétaux
de la même espèce)
platz > plant

un aubre > un arbre
la patz > la paix
verd [vɛRt], verda > vert, verte
la mofa > la mousse
lo cairon > le cynips de l'olivier

la caparra > les arrhes
lo truelh > le fouloir
la jjiòla > la cocarde
una gòrba > une corbeille
lu chaudèus > les échaudés

grafinhar > égratigner
a rabaton > précipitamment
borosclat > flambé
de remon > du bruit
un odor > une odeur



la clastra > le cloître
un bèu morrin > un joli minois
la trochia > la trouchia,
spécialité aux blettes
un tomo > une marie-jeanne
sonar > appeler

lu gòtos > les verres
aver la peleta >
être pompette, s'enivrer
un vel > un voile
lo chacrin > le chagrin
fedel > fidèle

la puada > la montée
una fuada > une fusée
l'alén > la respiration
fangós > boueux
li muandas > les sous-vêtements

Lo bèu Cimiés tanben a totjorn conservat
Lo charma e lo segil* dau Dieu que l'a
creat.

L'er es tranquil e pur, e la Vila destrucha
Mòstra a lu uèlhs encantats tota sòrta de

frucha :

Lo verd portegalier, garnit de belhs pom
d'aur,

En la frucha, en la flor dona un doble
tresòr...

Extrach de LA NEMAÏDA, de Joseph Rosalinde Rancher, cant 3

Le beau quartier de Cimiez a même toujours conservé

Le charme et le sceau du Dieu qui l'a créé.
L'air est tranquille et pur, et la Ville détruite
Montre aux yeux enchantés toute sorte
de fruits :

L'oranger vert, garni de belles pommes
d'or,

Avec le fruit, avec la fleur donne un
double trésor...

Extrait de LA NEMAÏDA, de Joseph Rosalinde Rancher, chant 3

A si retrovar lo mes que ven per la leiçon
setanta-tresena !

Au mois prochain pour la soixante-treizième leçon !

Grasse : à la découverte de la Provence orientale

Le Musée d'Art et d'Histoire de Provence organise une exposition temporaire qui est une véritable immersion au cœur de la Provence orientale, du XVIII^e au XX^e siècle. Les œuvres témoignent de la richesse et de la diversité des collections conservées et permettent d'aborder de nombreux aspects de la vie grassoise comme autant de facettes composant son identité. Elle propose de découvrir ses fêtes et traditions populaires, sa vie artistique, mais aussi l'histoire de la constitution de ce musée à travers des collections de photographies, d'instruments de musique, de céramiques, de textiles ou de beaux-arts. Un voyage au pays des parfumeurs et des fleurs, dans l'élégant l'hôtel de Clapiers-Cabris, où François Carnot (1872-1960), fils de l'ancien président de la



République, marié à Valentine Chiris, rassembla la première collection. Un voyage

dans le passé, qui éclaire le présent... Jusqu'au 18 juin. (Photo DR)

L'agenda culturel

Concerts

■ **Nice.**- Personnage imprévisible et monstre sacré de la chanson française, Michel Polnareff commence sur la Côte sa nouvelle tournée, au palais Nikaïa le 24 mai. Sûr, avec lui « on ira tous au paradis »... (Photo DR)



■ **Nice.**- Envie d'émotions fortes ? Alors le groupe de métal suédois Ghost est fait pour vous ! Du hard-rock, des harmonies pop, de l'énergie à (re)découvrir au palais Nikaïa le 30 mai.

■ **Grasse.**- Une guitare, un guembri et une

voix de velours. Selim Sami métisse délicatement tradition marocaine et pop-folk occidentale. Le 12 mai.

Théâtre et danse

■ **Anthéa** : « Tous les marins sont des chanteurs », par François Morel les 5 et 6 mai. « Room with a view », par le ballet national les 24 et 25 mai.

■ **TNN** : « En attendant Godot », mise en scène d'Alain Françon, du 3 au 5 mai, à « La cuisine », salle provisoire près du palais Nikaïa.

■ **Mouans-Sartoux** : « Avare », quatre comédiens préparent la célèbre pièce de Molière... Le 27 mai, dans les jardins du MIP, par le Théâtre de Grasse.

Expos

■ **Cannes** : les archives municipales proposent une exposition intitulée « Du casino

municipal au Palais des Festivals et des Congrès ». Pour tout savoir sur les bâtiments qui abritent les projections et reçoivent les stars. Jusqu'au 3 juin à l'Espace Calmette.

■ **Le Cannet** : retrouvez les œuvres de Pierre Bonnard, de Chuta Kimura, Pierre Lesieur et Toulouse Lautrec à l'occasion de l'expo « Onze ans de collections » présentée jusqu'au 11 juin au musée Bonnard.

■ **Antibes** : au musée Picasso, l'expo consacrée au maître catalan est intitulée « La fin du début ». Elle présente des œuvres réalisées entre 1969 et 1972. Pour célébrer les 50 ans de la disparition de celui qui s'éteignit à Mougins, après avoir longtemps vécu sur la Côte d'Azur.

■ « Impressions féminines » : quinze estampes japonaises de l'époque d'Edo (1603-1868) et sous l'ère Meiji (1868-1912). Jusqu'au 30 mai à la Médiathèque de Saint-André de la Roche.

Une nouvelle offre culturelle !



Dans le cadre d'une politique de développement de l'offre culturelle et afin de compléter les événements existants (expositions, manifestations...), la municipalité a complété son offre par des ateliers de pratique culturelle. C'est ainsi que les accueils de loisirs ont réalisé des stages d'expression artistique lors des dernières vacances scolaires, et en septembre 2022 des ateliers théâtres, en partenariat avec le Théâtre National de Nice, ont été

mis en place au sein du groupe scolaire sur le périscolaire du soir. Dès septembre prochain, les enfants pourront pratiquer la musique dans le cadre de l'enseignement labellisé du Conservatoire départemental de musique des Alpes-Maritimes. Des cours seront dispensés sur les temps périscolaire et/ou mercredis avec mise à disposition d'instruments de musique au sein de l'école de la Prairie. Pour lancer cette action, des présentations d'in-

truments de musique auront lieu sur les temps scolaires, les 9 et 11 mai. Quant aux adultes, ils pourront intégrer l'antenne du conservatoire départemental avec une réduction conséquente de leur participation financière. Le conseil municipal de la commune a validé, dans sa séance du 12 avril, l'adhésion au syndicat mixte « Conservatoire départemental de musique des Alpes-Maritimes ».

LES EXPOSITIONS À VENIR À LA CHAPELLE DES PÉNITENTS BLANCS



Exposition de peintures : Valérie Thuillier
Du samedi 27 mai au dimanche 18 juin.
Vernissage le vendredi 26 mai à 18h30.



Exposition de peintures et sculptures :
Catherine Berthelot et Valérie Van Haelen
Du samedi 27 mai au dimanche 18 juin.
Vernissage le vendredi 30 juin 18h30.



Exposition de peintures : Patrick Moya
Du samedi 19 août au dimanche 10 septembre.
Vernissage le vendredi 18 août à 18h30.



Exposition de peintures : Marcel Allocco
Du samedi 23 septembre
au dimanche 15 octobre.
Vernissage le vendredi 22 septembre à 18h30.

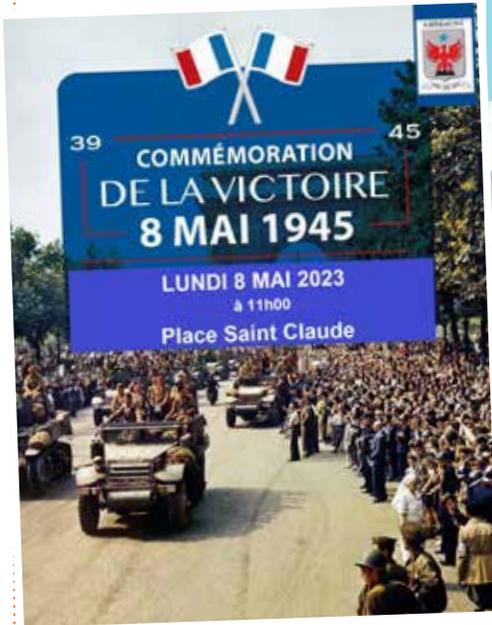


Horaires et jours des expositions :
les mercredis samedi et dimanche de 14h30 à 18h30.

Aspremont



L'agenda du mois de mai



Conférence à la Médiathèque d'Aspremont
11 Mai 2023 à 19h00
"Les Mathématiques dans la vie courante"

Science Portables

Présentée par Pierre Bernhard
Directeur de recherche émérite à l'Institut National de Recherche en Informatique et Automatique (INRIA) à Sophia Antipolis

Marché ARTISANAL

Salle Honoré Trastour
ASPREMONT
Dimanche 14 mai 2023
10h / 17h

Exposition Vente Artisanale
Mosaïque Peinture
Restauration sur place possible

Association « Les 3 AAA »

**VIDE GRENIER
ASPREMONT**

8H à 17H
Place Saint Claude et Rue du Village

Emplacement 15 euros
Gratuit pour les villageois

Inscription au 06.24.37.17.64

DIMANCHE 21 MAI 2023

Exposition à la Chapelle des pénitents blancs

Valérie Thuillier

Vernissage
Vendredi 26 Mai à 18h30

Exposition du 27 Mai au 18 Juin

Ouverture 14h30 - 18h30
Mercredi, Samedi, Dimanche

On ne bataille pas contre les pierres!

Chapelle des Pénitents Blancs
06790 ASPREMONT

EVENTS 06 vous retrouve avec plaisir

SAMEDI 3 JUIN à ASPREMONT
Salle Trastour

**SOIRÉE
DANSANTE**

Animée par
**MARIE PIERRE
OUDOL**

ENTRÉE LIBRE
Petite restauration
et buvette sur place
Ouverture des portes : 19h

Renseignements : 06 81 87 51 55



Barver'Anim : nouveaux exposants, nouvelles animations

L'association Barver'Anim, née en novembre 2022 à Belvédère, a pour but d'animer le village. Ses membres : Olivier Louis, maraîcher, président ; Jacqueline Pastori, secrétaire ; Magalie Bachelez, trésorière se félicitent de voir cette association prendre de l'ampleur : « Le marché de Belvédère s'agrandit petit à petit, indique Jacqueline Pastori. Il a lieu tous les dimanches matins, toute l'année. À partir de juin, il y en aura un de plus le samedi. Il sera mensuel et aura plus d'exposants et d'animations. Nous voulons relancer ce marché. Nous avons deux nouveaux exposants (Vanesa, la chevrère et Stéphane Aimé, sculpteur et peintre) qui rejoignent Magalie et Olivier (permaculture, l'Ourt de la Gordolasque), Nicolas Filippini et Rémi Botto (chevriers), Aline (peinture sur céramique) et parfois Claude Antoniazzi (plantes) », poursuit Jacqueline Pastori qui tient un stand



Les artisans et producteurs présents au marché de Belvédère tous les dimanches matins. De gauche à droite : Alain Grinda (conteur), Nicolas Filippi (la chèvrerie de la Gordolasque), Aline Sigust (Arts Vésubiens), Claude Antoniazzi (pépiniériste), Olivier et Magalie (l'Ourt de la Gordolasque) et Jacqueline Pastori (macramé, bijoux, textiles). (Ph. P.B.)

de macramé, bijoux et textiles.

Ateliers danse

Par ailleurs, Barver'Anim

lance les ateliers danse le mercredi soir et le lundi soir, gym abdos-fessiers.

« Jeudi dernier, nous avons eu un atelier danse folk avec Corine Giordan et nous le referons le 1^{er} juin. Pour adhérer, c'est 10 euros par an et, ensuite, tout est gratuit, poursuit Jacqueline Pastori. On commence à avoir du monde, le bouche à oreille marche, il y a une belle énergie ».

P.B.

Barver Anim, tél. 06.32.76.00.29
mail : barveranim@gmail.com

L'agenda

Lundi 8 mai

Commémoration du 8 mai 1945

10 h 30 : dépôt de gerbe au Monument aux morts de Belvédère.

11 h 30 : dépôt de gerbe au Monument aux morts de Roquebillière, suivi d'un apéritif offert par la municipalité de Roquebillière, à la mairie de Roquebillière.

Samedi 6 mai

Soirée niçoise à la Merenda

Soirée à thème à la Merenda, à partir de 19 h. Musique traditionnelle avec Les Banes. Réservations au 07.44.59.19.68.

Vendredi 19 mai

Animations et observations

Avec Apprentis pas sages. Rens. 06.52.25.17.66.

Dimanche 7

et samedi 20 mai

Pétanque

14 h 30, concours doublettes, socca à l'ASB Pétanque. Rens. 06.60.67.81.48.

Vendredi 26 mai

Fête des voisins

Organisée par Barver'Anim. Rens. 06.32.76.00.29.



L'atelier danse du mercredi soir. (Ph. J.P.)

Castagniers



La vie du village

Les mercredis au ski



Malgré une neige capricieuse en fin de saison, nous avons pu la clôturer le 15 mars par le traditionnel challenge organisé par le Conseil départemental et l'ESF. Cette année, 37 enfants des deux écoles ont pu profiter des huit sorties organisées par le ski scolaire de Castagniers. La saison s'est très bien passée avec un temps toujours aussi agréable et ensoleillé. Cette activité n'aurait pu avoir lieu sans les accompagnateurs bénévoles. Tous ont encadré les enfants

avec sérieux, patience et l'envie de les faire progresser. Un grand merci à monsieur le maire Jean-François Spinelli et à son conseil municipal qui subventionnent chaque année le transport hebdomadaire des enfants et le renouvellement des skis.

Merci également à monsieur Charles Ange Ginesy, président du Conseil départemental qui subventionne les sorties scolaires des enfants : cours de ski, restaurant, forfaits, skis, bâtons.

Merci au restaurant *Le Garibeuil* qui nous accueille depuis plus de quarante ans avec sourire et bienveillance.

Et enfin nous voulons remercier tous les parents qui nous ont accordé leur confiance.

Nous voulons aussi féliciter l'ensemble des enfants qui ont su persévérer et ont tous obtenu leur médaille le 8 mars lors du passage des étoiles.

Un grand bravo à tous et à l'année prochaine !

L'agenda

Samedi 6 mai

■ Journée association caritative autour de la fête de l'olive organisée par les APE du Village et des Moulins. Espace des Moulins.

Les fonds récoltés seront versés au bénéfice de Mady et Carla.

Lundi 8 mai

■ À 11 h 30 : dépôt de gerbe au Monument aux morts, suivi d'un apéritif offert par la municipalité.

Dimanche 14 mai

■ De 8 h à 18 h : vide-greniers organisé par les « Far-

fadets de Castagniers » à l'Espace des Moulins.

■ À partir de 10 h : tournoi de tennis pour les 8/10 ans au tennis organisé par le club tennis de Castagniers.

Dimanche 21 mai

■ De 8 h à 18 h : Vide ta

chambre, organisé par l'APE du village, Espace des Moulins.

Samedi 3 et dimanche 4 juin

■ Toute la journée : tournoi de tennis adultes au tennis organisé par le club.

Colomars



27 & 28 MAI 2023 | FORT CASAL DE COLOMARS

MUSIQUE | PEINTURE | SCULPTURE | THÉÂTRE | LITTÉRATURE | CINÉMA

Festival des Arts COLOMARS

Commencez votre journée par un cours gratuit de **yoga** ! Puis, assistez à un défilé de mode en musique.

À quelques mètres de là, découvrez "**l'espace littéraire**" et rencontrez les auteurs qui vous dedicaceront leur livre.

Promenez-vous dans les jardins et découvrez de **nombreux peintres et sculpteurs** de la région, sans oublier **l'artisanat d'art** : sculpture, poterie, bijoux, etc.

Vos enfants aimeront les **jeux** mis gratuitement à leur disposition.

Vous apprécierez notre **scène musicale** en plein air en ce beau



mois de mai, et la prestation de plusieurs groupes de musique. **Restaurez-vous** "sur le pouce" à partir de midi : grillades, socca, pizza, etc.

À tout moment dans la journée, non loin de là, allez "jeter un oeil" dans la "salle cinéma" et assistez à la **projection gratuite de plusieurs courts-métrages**.

En fin d'après-midi, lorsqu'il fera plus frais, rejoignez notre **salle de spectacle** et assistez à de **nombreuses prestations musicales** entrecoupées d'**extraits de pièces de théâtre** et pour finir la soirée, un "**set techno**" !

+ D'INFOS



Visitez notre site internet qui vous donnera une idée plus précise de notre manifestation : www.festivaldecolomars.bluesy-poesy.fr

Réservez sur internet et bénéficiez d'une réduction de 20 % !

www.helloasso.com/associations/bluesy-poesy/evenements/concert-bluesy-poesy

RÉSERVATION



TARIFS : "PASS" 2 JOURS : 8 EUROS | "PASS" 1 JOUR : 5 EUROS | GRATUIT POUR LES MOINS DE 18 ANS



Science pour Tous Conférence



“Le jour où la vie faillit s’éteindre”

VENDREDI 26 mai
à 19h FORT CASAL
Entrée libre et gratuite



Journée SPORT-SANTÉ BIEN-ÊTRE SENIORS

MARDI 9 MAI 2023
DE 10H À 16H
AU FORT CASAL
À COLOMARS

INSCRIPTIONS OBLIGATOIRES

06 25 86 57 88 miss@evdo.fr

STANDS

- ACTIVITÉ PHYSIQUE ET SANTÉ
- PREMIERS SECOURS
- L'ÉQUIPEMENT DU SPORT
- ACTIVITÉ PHYSIQUE ET DIÉTÉTIQUE
- PARCOURS ÉQUILIBRE
- RÉFLEXOLOGIE

ATELIERS

30 MINUTES / SUR INSCRIPTION

- PILATES
- YOGA
- SOPHROLOGIE
- BRAIN GYM
- AUTOMASSAGE

COLLATION VITAMINÉE

JOURNÉE GRATUITE
TRANSPORT EN BUS ET MINI-BUS POSSIBLE
À PARTIR DE 60 ANS

Conférence des financeurs

de la commune et de la région d'habitat de communes Alpes

DÉPARTEMENT DES ALPES MARITIMES 06



ISABELLE BRÉS MAIRE DE COLOMARS
MAIRIE DÉCORÉE DÉLÉGUÉE AUX ARTS & À LA CULTURE



VOUS PRIENT D'HONORER DE VOTRE PRÉSENCE LE VERNISSAGE

CLAUDE PISSAVINI
Ambassadeur des Pastellistes de France



CATHERINE JACQUIN - Peintures



VENDREDI 5 MAI À PARTIR DE 18H30
SALLE DES ARTS DE LA MAIRIE

EXPOSITION PERMANENTE AUX HEURES DE MAIRIE DU 2 AU 30 MAI 2023



Dimanche 14 mai à partir de 10 heures place de la Madone



Nouvelle École à Falicon !

Le 24 mars dernier nous avons assisté à un moment historique dans le cœur du village avec le déménagement des enfants d'une école Jules Romains à l'autre.

C'est avec beaucoup d'émotions que Laurence Rabuel, directrice, a regroupé tous les élèves de l'école dès 8h30 dans l'ancienne cour et quelques parents pour dire au revoir en chanson à ce bâtiment qui les a vu grandir et évoluer, tout comme des générations de faliconnais depuis 1905.

La dernière page du livre de l'ancienne école Jules Romains, s'est refermée avec les paroles de « On écrit sur les murs à l'encre de nos feutres » réécrites par toutes les classes, accompagnées à la guitare par Remy Rault, maître de Cm2 et dirigées par Marion Curie, enseignante, participant régulièrement à la chorale départementale et le discours rassurant du Maire, Anais Tosel, enseignante de métier. Le nom Jules Romains avait été donné en 1975 car cet auteur avait immortalisé le village de Falicon dans son ouvrage «La douceur de la vie». Après sondage auprès des faliconnais, ce nom a été conservé et transféré au nouveau bâtiment. C'est ainsi qu'en procession, les bras chargés de leurs casiers, les enfants ont traversé les ruelles du village en faisant également un détour par la place du four pour saluer leur ancienne bibliothèque (le nouveau groupe scolaire étant complété d'une médiathèque départementale moderne).

Avec une joie et une excitation certaine, les enfants ont découvert et pris possession de leur bâtiment en plusieurs temps de la semaine du 18 au 24 mars.



Falcon



Le samedi 18, les familles ont pu découvrir la nouvelle médiathèque, «La Ratapignathèque» lors de son inauguration. Celle-ci est désormais ouverte à mi temps au public avec des moments d'ouverture dédié aux enfants de l'école.

La culture et l'éducation se sont liées dans ce projet d'envergure. Olivia Levol, nouvel agent communal propose des ateliers et animations culturelles au rythme des événements de la commune, des moments de rencontres, d'échanges et de partages intergénérationnels.



Le lundi 20 mars la Mairie a organisé pour les enfants une inauguration du restaurant scolaire dirigé par le Chef Romain Lerat. Les enfants ont découpé eux même le symbolique ruban tricolore dont un morceau a été donné à chacun en souvenir.

Ils ont ensuite dégusté un apéritif composé de citronnade, pizza et pissaladière maison avant de se rendre pour la 1^{ère} fois dans leur nouvel espace de restauration et de récréation avec les animateurs du SIVoM Val de Banquière.

Les enfants ont ainsi changé de système de cantine en passant de plats réchauffés à des repas cuisinés sur place par le Chef restaurateur avec des produits frais, locaux et à 50% bio provenant principalement du potager de Blausasc. Romain Lerat après avoir travaillé comme chef privé mais aussi en étoilé à Londres souhaite désormais offrir son savoir-faire aux enfants en développant goût et éducation à la santé par l'assiette.



Enfin, le vendredi 24, accompagnés des élus, des équipes éducatives, des représentants des parents d'élèves, les enfants ont découvert leurs classes modernes équipées au choix des enseignants d'un tableau d'interactif ou d'un vidéo projecteur, mais aussi de capteur de Co2, de panneaux solaires photovoltaïques...

À NOTER

- ▶ L'inauguration de l'école est prévue le samedi 13 mai de 10 heures à 12 heures. La municipalité, l'association des parents d'élèves, les représentants des parents et l'ensemble du personnel éducatif concoctent un programme haut en couleurs.
- ▶ Toute l'actualité de Falcon sur : falcon.fr - l'application [maires et citoyens.fr](http://maires-et-citoyens.fr) ou les réseaux sociaux [f](https://www.facebook.com/mairiefalcon) [i](https://www.instagram.com/mairiefalcon) [@mairiefalcon](https://www.tiktok.com/@mairiefalcon)

Isola

C'est bientôt l'été !



Cet été, Isola innove pour satisfaire toujours plus ses vacanciers. Nous vous proposons des stages d'été encadrés par des professionnels du sport, du bien-être, de la randonnée et de la musique. C'est l'occasion de passer des vacances au grand air tout en se perfectionnant et en prenant encore plus de plaisir! Au programme...

SPORT



Poney

♀ Isola 2000

10 juillet au 31 août

Enf 4-12 ans, 5 1/2 journées : 180€,
5 journées : 280€

Poneys activités Falicon :

☎ 06 27 80 69 77

@ activitesponeys@gmail.com



Tennis

♀ Isola 2000

10 juillet au 27 août

Adt 5 jours 1h30/j : 125€

Enf 4-17 ans 5 jours 1h30/j : 75€

Enf 4-17 ans + multisport 5 jours 3h00/j : 150€

Ultra Isola :

☎ 06 37 05 11 14

@ isola@sports-ultra.com



Préparation physique - Remise en forme - Initiation boxe Thai Conseils nutritionnels

♀ Isola 2000

14 au 16 juillet

Adt 3j : 150€ - Enf 3 séances d'1h : 60€

Muay Thai boxing SLV - La team Diaz :

☎ 06 18 18 93 06

@ muaythai.boxing.slv@gmail.com



Escalade et/ou canyoning

♀ Isola 2000 - Vinadio

18 au 20 juillet/25 au 27 juillet

1^{er} au 3 août/8 au 10 août

15 au 17 août/22 au 24 août

À partir de 6 ans - 2j escalade : 160€

+ 1j canyoning 230€

David Fulconis :

☎ 06 31 50 73 68

@ guidestinee@gmail.com



Initiation VTT

♀ Isola 2000

17 au 19 juillet

À partir de 10 ans - 3j : 180€

Perfectionnement VTT

♀ Isola 2000

7 au 9 août

À partir de 12 ans - 3j : 190€

Ça joue VTT :

☎ 06 89 91 12 03

@ clarys.valentin@orange.fr



Danse modern jazz

♀ Isola 2000

26 au 28 juillet Enf 3 séances : 30€

29 et 30 juillet Adt 2 séances : 40€

Espace corps et scène, Stéphanie Bracco :

☎ 06 21 02 14 49

@ espace-corps-scene@hotmail.com

Bureau
d'information

Isola 2000

Ouvert de 9h00 à 19h00.

Tous les jours en saison.

Immeuble Le Pelevos,

06420 Isola 2000

+33 (0)4 93 23 15 15

info.isola@nicedotda-

zurtourisme.com

www.isola2000.com

Bureau
d'information

Isola village

Ouvert de 9h00 à 12h00

et de 14h00 à 18h00.

Pendant les vacances

scolaires

du mercredi au di-

manche. Hors vacances

scolaires mercredi,

samedi et dimanche.

Rue de Saint-Roch,

06420 Isola

+33 (0)4 22 45 16 45

info.isola@nicedotda-

zurtourisme.com

www.isola2000.com

Retrouvez le programme sur
www.isola2000.com

BIEN-ÊTRE



Rando yoga Ayurveda

3 jours pour déconnecter et se ressourcer par le yoga, la marche, la cuisine ayurvédique et les auto massages.

♀ Isola 2000

10 au 12 juillet/31 juillet au 2 août
3 jours : 150€

Guide Tinée du Mercantour, Onil Bosco :

☎ 06 42 30 70 57

@ guidestinee@gmail.com



Qi cong

♀ Isola 2000

17 au 21 juillet/21 au 25 août

5 1/2 journées : 250€

5 journées Qi cong et yoga Tibétain : 400€

École l'énergie du souffle :

☎ 06 07 65 35 65

@ guenec.nadege@gmail.com



Yoga Tibétain et Tog Shöd

♀ Isola 2000

17 au 21 juillet/21 au 25 août

Adt 5 1/2 journées : 250€

Tog Shöd enf 5 cours d'1h : 50€

École l'énergie du souffle :

☎ 06 07 65 35 65

@ guenec.nadege@gmail.com



Boxing yoga

♀ Isola 2000

22 au 23 juillet

2 matinées : 70€ - 1 matinée : 40€

The boxing yoga :

☎ 07 89 02 68 39

@ bonnie.aoun@hotmail.com

DÉCOUVERTE



Les petits trappeurs

Un stage pour devenir un pro de la nature en montagne et savoir se débrouiller tout seul tel un trappeur !

♀ Isola 2000

10 au 12 juillet/31 juillet au 2 août

Enf 8-13 ans - 3j : 130€

Guide Tinée du Mercantour, Chloé Loury :

☎ 06 89 20 89 67

@ guidestinee@gmail.com



Initiation botanique

« Les plantes et les fleurs du Mercantour », marche, découverte, cueillette et cuisine.

♀ Isola 2000

22 au 24 juillet

À partir de 8 ans - 3j : 155€

Guide Tinée du Mercantour, Olivier Bressac :

☎ 06 32 22 72 80

@ guidestinee@gmail.com



NICE
CÔTE
D'AZUR

TOURISME & CONGRÈS

MUSIQUE



Isola Music Summer School

Séjour musical tous niveaux de 7 à 77 ans, tous instruments, chorale...

♀ Isola village

22 au 29 juillet

Enf : 560€ - Adt : 620€

Hébergement et pension complète.

@ harpazur@orange.fr



Brass Orchestra

Formation Brass Band, cuivres et percussions.

♀ Isola village

30 juillet au 5 août

Enf : 480€ - Adt : 540€

Hébergement et pension complète.

Brass Orchestra, Frédéric Dupouy :

☎ 07 64 71 54 52

@ contact@brassorchestra.com

COVERS AU SOMMET

Tous les samedis de l'été 2023
à Isola 2000



Tremplin musical amateur
en partenariat avec France Bleu Azur



© Freeplik

A GAGNER

- Un enregistrement studio
- Diffusion sur francebleu.fr
- Un concert à Isola 2000



Informations et inscriptions.





LA ROQUETTE SUR VAR

PROGRAMME ESTIVAL

21/06/2023

FETE DE LA MUSIQUE

21 h-Chœurs du Mercantour

restauration sur place assurée par le comité des fêtes

30/06/2023

LANCEMENT DES FESTIVITES DE LA SAINT PIERRE ET PAUL

Fifres et Tambours

Restauration sur place par le comité des fêtes

Soirée Estivale du Conseil départemental

Pièce de Théâtre " En Attendant la noce "

01/07/2023 AU VILLAGE

Repas suivi d'un Bal

organisé par le comité des fêtes

02/07/2023

FETE PATRONALE- VILLAGE

Animation musicale dans les quartiers

16 h- accueil par le groupe "No Name Country"

16 h 30 -messe et procession

18 h-Discours et remise des écharpes au Conseil Municipal des Jeunes

19 h -Buffet dînatoire

21 h-Soirée Estivale du Conseil départemental

Comédie Musicale " HOLY HOLLYWOOD "

03/07/2023 AU VILLAGE

20 h-repas organisé par le comité des fêtes

08/07/2023 AU HAMEAU

18 h- BAOU ROCK FESTIVAL

14/07/2023

FETE DU 14 JUILLET AU HAMEAU DE BAUS-ROUX

17 h 30 -Défilé militaire par l'Association AHVAE

18 h 30-Monument aux Morts et remise des écharpes au Conseil Municipal des Jeunes

19 h-Discours

19 h 45- Buffet dînatoire

21 h-Soirée Estivale du Conseil départemental

Chansons Françaises "Les French Kiss"

15/07/2023 AU HAMEAU

21 h- PAELLA

La Tour-sur-Tinée/Roussillon



Inauguration du site de compostage

Le samedi 2 avril à Roussillon, en présence du maire, Thierry Roux (sur la photo, à droite), ses équipes, et de nombreux Roussillonnais, Pierre-Paul Leonelli, conseiller métropolitain, président de la commission propreté et collecte (au centre) a inauguré le nouveau site de compostage de proximité mis en place au sein de la commune de La Tour-sur-Tinée-Roussillon. Pamela McClure, conseillère municipale est à l'initiative du projet pour la commune.

« La Métropole a pour objectif de développer et densifier ces dispositifs de gestion de proximité, a expliqué Pierre-Paul Leonelli. Il est à noter que



le compostage est la solution de gestion de biodéchets la plus vertueuse qui soit. Ainsi, le compostage permet de réduire sa production de déchets, de créer un amendement de qualité (engrais naturel) : le compost ; de maîtriser

les coûts de collecte et de traitement ; et enfin de répondre à la loi concernant "la généralisation du tri à la source des biodéchets" ».

Renseignements

compostage@nicecotedazur.org

www.preventiondesdechets.org

Allo mairies : 3906



Des points « compostage » gratuits dans les résidences

Engagés dans une politique de développement durable, la Métropole Nice-Côte d'Azur va mettre gratuitement à la disposition des usagers un point compostage au sein de leur résidence.

Qu'est-ce que le compostage collectif ?

Il permet de recycler certains déchets organiques de la cuisine et du jardin pour obtenir du compost. Comme dans la nature, les matières premières se bio-dégradent sous l'action des bactéries et se transforment en produit fertile utilisable comme engrais naturel pour les besoins de vos plantes.

Pourquoi un composteur dans votre résidence ?

- Pour produire votre propre engrais gratuitement et nourrir vos plantes naturellement.
- Pour réduire les coûts d'élimination

de vos déchets à transporter et à traiter



(30% du volume de votre poubelle).

- Pour donner une seconde vie à vos déchets et participer au développement durable de notre territoire.

Simple et facile d'utilisation

Le composteur est facile d'utilisation.

Il vous suffit simplement d'alimenter régulièrement le composteur avec vos dé-

chets et de mélanger.

Que peut-on mettre dans le composteur de votre résidence ?

Déchets de cuisine acceptés : coquilles d'œufs, épluchures, restes de fruits et légumes, sachets de thé, marc de café.

Non acceptés : huiles végétales, laitages, matières grasses, ail, restes de viande et de poisson, agrumes.

Déchets de jardin acceptés : feuilles, branchages de petites tailles, fleurs et plantes coupées et/ou séchées.

Non acceptés : gros branchages, résineux, feuilles vernissées (lierre, laurier...)

Autres déchets acceptés : cendres de bois refroidies, sciures et copeaux de bois, essuie-tout, papiers et cartons non imprimés.

Non acceptés : mégots de cigarette, charbon de barbecue, balayures, pierres, papiers imprimés, journaux, magazines, bois de palettes, contre-plaqué.

Levens



La vie du village

Jusqu'au 24 mai

EXPOSITION « L'EAU EN STOCK »

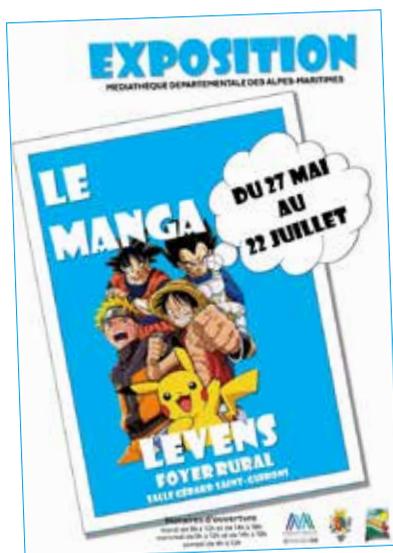
Bibliothèque municipale F.-Maurandi.



Du 27 mai au 22 juillet

EXPOSITION « MANGA »

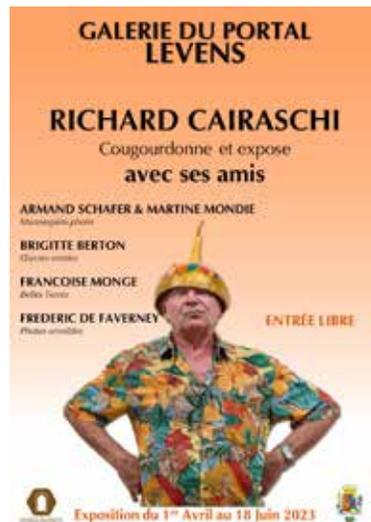
Bibliothèque municipale F.-Maurandi.



Jusqu'au 18 juin

EXPOSITION DE RICHARD CAIRASCHI ET SES AMIS

Galerie du Portal.



Samedi 6 mai

ATELIER D'ÉCRITURE CRÉATIVE

De 11 h à 12 h, au Foyer rural.



CONFÉRENCE SCIENTIFIQUE : LE CANNABIS À CANNABIDIOL (CBD), C'EST QUOI ?

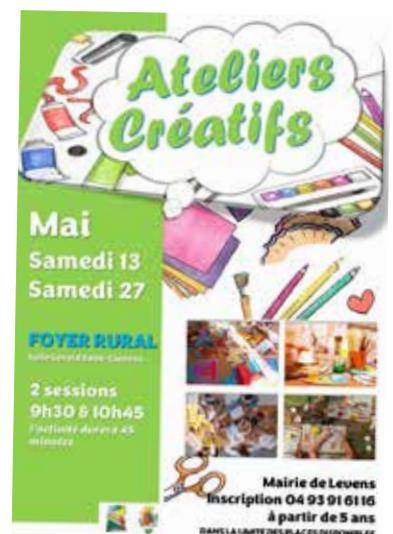
De 14h30 à 16h30, à l'auditorium Joseph-Raybaud.



Samedi 13 mai

ATELIER CRÉATIF

De 9h30 à 12h, à la bibliothèque municipale Frédéric-Maurandi.



Levens

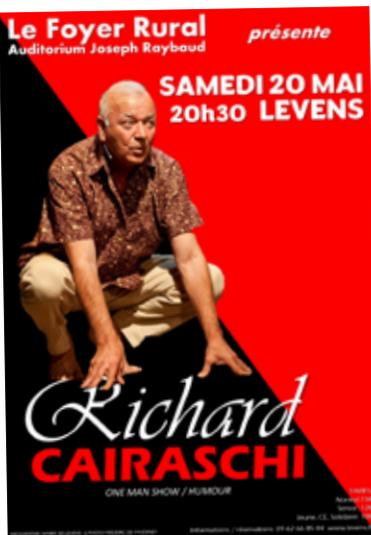


La vie du village

Dimanche 14 mai
LA BERGERIE EN FÊTE



De 10h30 à 18h30, à la Bergerie de Porte Rouge, 3100 route de La Roquette. Fête villageoise avec repas paysan. Réservation grillade requise au 06.85.43.80.68. ou par mail : bergerie.porterouge@gmail.com Entrée libre. Tonte des brebis & décou-



Du samedi 27 au dimanche 28 mai
SALON VERT AZUR « PATRIMOINE-GOURMAND »

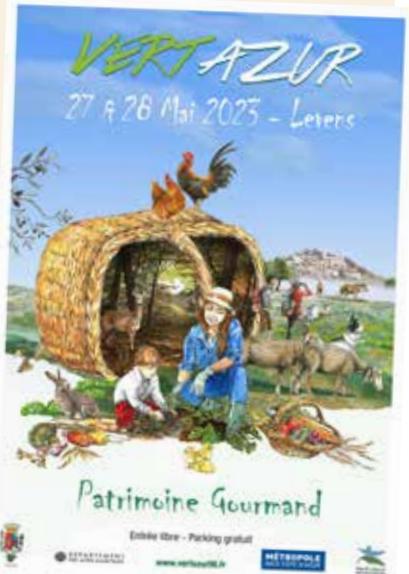
De 8h à 17h, à la Madone. Durant tout le week-end, la commune de Levens accueillera sur le site de la Madone, la septième édition du Salon des loisirs verts. Organisée par l'association Vert Azur, soutenue par de nombreux partenaires, cette manifestation d'envergure, unique en son genre, réunira le monde de la chasse, de la pêche, de l'agriculture et des sports de loisirs verts.

Rendez-vous incontournable de ceux qui aiment ou souhaitent découvrir les métiers et les activités liés à la nature, ce rassemblement se déroulera sur l'un des plus beaux sites à ciel ouvert du moyen pays niçois. Il réunira de nombreux exposants et annonce de belles animations, mettant notamment en valeur les saveurs authentiques du terroir. Curieux, amoureux de la nature et gourmands, tous les goûts seront au Salon Vert Azur pour le plus grand bonheur de tous.

Antoine Veran, maire de Levens, vice-président métropolitain délégué à l'agriculture et à la forêt, souhaite accentuer pour cet événement festif la thématique du développement durable, chère à la Métropole Nice-Côte d'Azur.

À ce titre, plusieurs stands Nice-Côte d'Azur compléteront les nombreux exposants prévus.

Forts des succès des éditions précédentes, avec près de 20 000 visiteurs, les organisateurs entendent relever le défi et ont concocté une programmation riche, diversifiée et pleine de



saveurs. Chasseur, producteurs, fabricants, distributeurs de produits bio ou naturels, associations de sports de nature, de promotion de l'environnement, de randonnées pédestres, VTT, trail, peintres, vanniers, armuriers... Tous seront au rendez-vous avec à la clef, des nouveautés pour cette édition. Une tombola aura lieu durant le salon grâce à nos partenaires, mettant en jeu de super lots à gagner, et dont les recettes seront directement reversées à une association locale : cette année ce sera pour le Foyer d'Accueil Médicalisé « L'oiseau lyre » et l'association Autisme Apprendre Autrement qui œuvre pour l'autisme et les troubles envahissants du développement.

verte de la bergerie, animation enfants. Marché & buvette. Ambiance musicale toute l'après-midi avec le groupe « Lu Barbalùcou ».

20h30, Auditorium Joseph-Raybaud. Réservation au 09.62.66.85.84.

Samedi 20 mai
SPECTACLE DE RICHARD CAIRASCHI

Dimanche 21 mai
CONCERT DE STÉPHANE CATALANOTTI, orgue & PHILIPPE DEPETRIS, flûte .../...

Levens



La vie du village

Œuvres de Bach, Fauré, Lœillet, Vivaldi.
Organisé par l'association « Piano à Levens ». À 17h, église Saint-Antonin.

Samedi 27 mai

ATELIER CRÉATIF

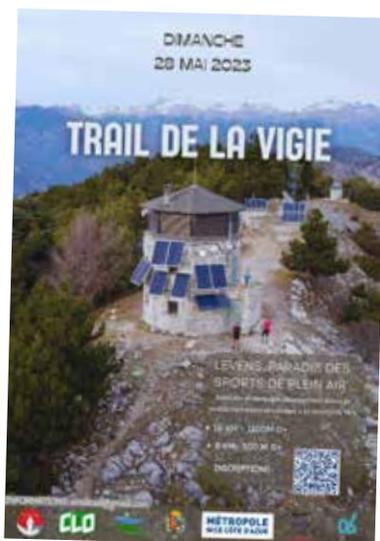
De 9h30 à 12h. Bibliothèque municipale Frédéric-Maurandi.



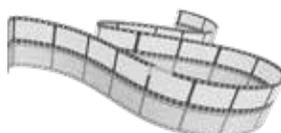
Dimanche 28 mai

TRAIL DE LA VIGIE

Information : amsltrail@gmail.com



TOUS LES MERCREDIS
SÉANCE CINÉMA



TOUS LES DIMANCHES

Marché alimentaire,
place de la République, de 8h à 13h.



Savoir +

Bureau d'Information Touristique
de Levens

1, place V.-Massegla
Tél. 09 62 66 85 84

ou

info.levens@
nicedazurtourisme.com

www.levens.fr

Vie Villages

Le mensuel gratuit du moyen et haut pays niçois

Retrouvez-nous
sur Facebook
et sur www.vievilleages.com



Saint-Martin-du-Var



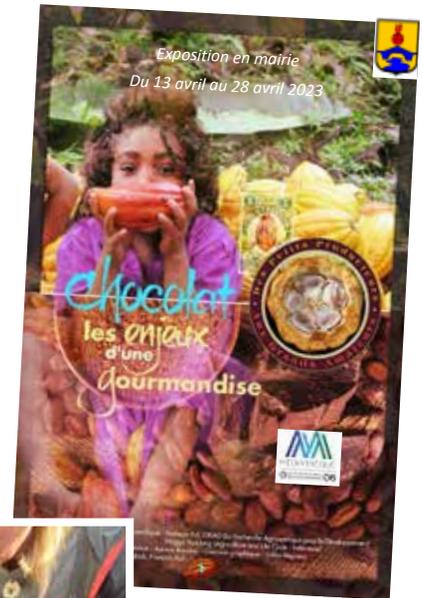
La vie du centre aéré

Le chocolat est roi durant les vacances de printemps...

De nombreux ateliers autour du cacao ont été réalisés, avec des intervenants Chocolatiers comme « Paul et Stark », ou encore divers ateliers cuisines menés par les animateurs de la commune, donuts, gâteaux, mousses ...

À cette occasion, une exposition « Chocolat, les enjeux d'une gourmandise » a été organisée en mairie, en partenariat avec la médiathèque municipale .

Mais avec l'arrivée du printemps, les fleurs et la nature étaient également à l'honneur avec des ateliers plantations, la visite de potagers, des ateliers fleurs avec l'intervention de la fleuriste de Saint-Martin-du-Var « L'Orchidée Rose », ou encore des sorties ballades et observations .



Saint-Martin-Vésubie



La vie du village

Marché agro-alimentaire

Les samedis et dimanches,
de 8h à 12h 30.

Lundi 1^{er} mai

■ Vente du muguet par l'APE.
Les Petits Camous et les enfants.
De 9h à 12h sur la place
et dans les rues du village.

Mercredi 3 mai

■ Foire annuelle de printemps.
Toute la journée sur la place.

Vendredi 5 mai

■ Concert : Jeyo.
20h 30, espace
Jean-Grinda, entrée libre.

Dimanche 7 mai

■ Théâtre « La porte à côté ».
17h, salle Jean-Gabin,
entrée 5€/pers.

Lundi 8 mai

■ Cérémonie commémorative
au Monument aux morts.

Mardi 9 mai

■ Printemps des Seniors :
Rio Grande, le voyage
d'Eddy Mitchel.
15h, espace Jean-Grinda.
Réservation obligatoire
auprès de la Maison
du Département
au 04.89.04.53.90.

Samedi 13 mai

■ Science Tour Terra Numeric.
Toute la journée, place des Allées.

Dimanche 14 mai

■ Théâtre : « C'est un beau
roman ». 15h, espace
Jean-Grinda, entrée libre.

SAINT-MARTIN-VÉSUBIE
PETIT MARCHÉ MONTAGNARD
Marché de Producteurs
PRODUITS LOCAUX ET ARTISANAUX
Tous les jeudis de 15h à 19h
du 18 mai au 28 septembre 2023
Venez découvrir les produits du terroir !

Jeudi 18 mai

■ Premier Petit marché montagnard.
De 15h à 19h,
place du Général de Gaulle.

Jeudi 25 mai

■ Petit marché montagnard.
De 15h à 19h,
place du Général de Gaulle.

Mardi 30 mai

■ 13h, passage
de la Mercan'Tour Classic
Alpes-Maritimes.

Permanence avocat

Maître Pignarre Pascal,
avocat, reçoit en mairie,
le premier jeudi de chaque mois,
de 10h à 12h. Sans rendez-vous.

**Cinéma tous les samedis
soirs, séance de cinéma,
espace Jean-Grinda au
Vesùbia Mountain Park.**

THEÂTRE de SAINT-MARTIN-VÉSUBIE
UNE COMÉDIE De FABRICE ROGER-LACAN Sentimentale...
Florence Lamanna
LA PORTE À CÔTÉ Un Tsunami de rire et d'amour
Salle Jean Gabin
Adrien Ajello
dimanche 7 MAI 17h entrée 5€

Office de tourisme

Métropolitain Nice-Côte
d'Azur,
bureau
de Saint-Martin-Vésubie.
Renseignements
au 04.93.03.21.28 et sur
www.saintmartinvesubie.fr

Ouvertures : du lundi
au samedi de 9h à 12h 30
et de 13h 30 à 18h,
le dimanche et les jours
fériés de 9h à 12h.

Saint-Blaise



La vie du village

FÊTE MÉDIÉVALE
AU CHÂTEAU DE
SAINT-BLAISE

14 MAI 2023
DE 10H À 17H

ENTRÉE LIBRE

ANIMATIONS MÉDIÉVALES EN CONTINU
COMBATS / MARIAGES TEMPLIERS/ ANIMATIONS ENFANTS...
PROGRAMME COMPLET SUR : CASTEL06.WIXSITE.COM/SAINTBLAISE

ATTENTION ! LA MONTEE AU CHÂTEAU EST UNE RANDONNEE DE NIVEAU MOYEN
PREVOIR DE BONNES CHAUSSURES & UN PIQUE-NIQUE.

BUVETTE SUR PLACE
INFOS : 06 10 78 96 26

Notez-le

Vendredi 12 mai

■ Conférence organisée par Sciences pour tous 06

« Les vaccins : à quoi ça sert ? De l'éradication de la variole à la COVID-19 ». À 19h, salle de réception, en mairie. Entrée libre et gratuite tout public à partir de 15 ans. Par Bernard Binetruy, directeur de recherche de l'INSERM.

www.sciencepourtous-06.fr

Mardi 30 mai

■ Réunion publique de concertation

portant sur la mise à jour du diagnostic et du Projet d'Aménagement et de Développement Durable du PLU Métropolitain.

À 18h30, salle du conseil municipal de la mairie.

Dimanche 14 mai

■ Fête médiévale au château de Saint-Blaise

De 10h à 17h.

Attention, la montée au château est une randonnée de niveau moyen, prévoyez de bonnes chaussures et un pique-nique.

Animations toute la journée, buvette sur place. Informations au 06.10.78.96.26.

Lundi 8 mai

■ Commémoration de la victoire du 8 mai 1945

À 11h. En salle de réception de la mairie, exposé sur la capitulation de l'Allemagne.

Jean-Paul FABRE, Maire de Saint-Blaise & le conseil municipal
vous invitent à participer à la

Commémoration de la Victoire du 8 mai 1945
avec un exposé sur la capitulation de l'Allemagne

Lundi 8 mai 2023 à 11h00
Mairie - Salle de réception

À vos agendas !

■ Les soirées musicales de l'été, esplanade de la mairie, 21 h.

■ Vendredi 30 juin, « Jazz Métropole ».

■ Soirées du Conseil départemental les samedis 15 juillet et 29 juillet et samedi 5 août.

Programme détaillé suivra !

St-Étienne-de-Tinée / Auron



Saint Etienne de Tinée

FÊTE DE LA Transhumance et des Bergers

Samedi
10 Juin
2023

Ferme

Musique

Traditions

Métiers anciens

Produits locaux



auron.com

alpesmaritimes

Saint-Sauveur-sur-Tinée



Un cardiologue au cœur du village

La retraite, lorsque l'on lit le journal, ou que l'on regarde les informations télévisées, ce mot revient en boucle. Or, pour Richard Gribaldo, il est synonyme de « nouvelle vie ». En effet, après avoir exercé trente-sept ans en qualité de cardiologue – spécialiste des maladies cardio-vasculaires – à Mandelieu-La-Napoule, il est temps pour le praticien de cesser son activité et de prendre « la retraite ».

On comprend aisément qu'il est compliqué de passer d'une journée de 12 heures – avec 30 à 35 patients rencontrés – à une journée de retraité.

Cependant, Richard Gribaldo ne connaîtra pas très longtemps cette « période d'inactivité » puisqu'il rebondit et s'installe dans l'arrière-pays afin d'exercer encore et toujours son métier.

Il faut dire que les « étoiles étaient toutes alignées ».

Le maire de Saint-Sauveur-sur-Tinée, Jean Merra, connaît le parcours de « l'enfant du pays ».

Il saisit donc l'opportunité de la retraite de Richard Gribaldo pour lui faire une proposition : pourquoi ne pas s'installer dans nos vallées, un à deux jours par semaine, afin de continuer l'activité ?

Ce projet se met en place avec le concours de la CPTS Tinée-Vésubie (Communauté professionnelle territoriale de santé) qui finance l'écho-cardiographe – matériel indispensable à l'activité de car-



diologie. Car, il faut le dire, l'installation d'un cardiologue dans nos vallées est une réelle aubaine pour tout l'arrière-pays.

Et la Vésubie va également bénéficier de l'activité du cardiologue à Roquebillière (le mardi).

Rendre service et prendre soin des gens de sa vallée

À Saint-Sauveur-sur-Tinée, les choses se mettent en place afin d'accueillir Richard Gribaldo chaque vendredi : le bureau vide du pôle médical blavet est optimisé et mis à disposition pour notre cardiologue.

Tandis que Richard Gribaldo déménage son ancienne table d'examen, la mairie de Saint-Sauveur-sur-Tinée se propose de finaliser l'aménagement du bureau avec le mobilier : chaise, bureau, porte-manteau. Les consultations ont

commencé il y a un peu plus d'un mois. C'était une évidence pour Richard Gribaldo de donner du temps pour les gens de son village, qui le connaissent, l'ont vu grandir et ont connu ses parents Vincent et Marie Gribaldo.

Aujourd'hui, à Saint-Sauveur-sur-Tinée, il voit en moyenne sept à huit patients par jour, une patientèle hétéroclite : parfois de nouveaux visages, parfois des habitants de la vallée qui « descendaient avant le voir » à Mandelieu et parfois encore des Blavets qu'il côtoyait dans le village. Tous sont ravis de pouvoir se faire soigner par « l'enfant du village », sans avoir besoin d'aller « en ville ».

Le pari de Richard Gribaldo est rempli : il reste dans l'action, toujours au fait de son métier et sa passion – la cardiologie – avec la satisfaction de pouvoir « rendre service » et prendre soin des gens de sa vallée...

Et la vraie retraite attendra encore un peu pour lui.

GENEVIÈVE TISSERANT

Comment prendre un rendez-vous ?

Deux solutions pour vous prendre rendez-vous au pôle médical : 16, avenue des Blavets à Saint-Sauveur-sur-Tinée, le vendredi auprès de Richard Gribaldo, diplômé de la faculté de Médecine de Nice, diplômé national d'études spéciales de cardiologie, membre de la Société française de cardiologie cœur et vaisseaux.

Contact :

- Soit joindre le 07.69.69.30.43. Ce numéro permet de laisser un message pour une prise de rendez-vous.

- Soit sur le site DOCTOLIB.



AGENDA

MAI

Exposition « La biodiversité des Alpes-Maritimes d'hier à aujourd'hui »

Jusqu'au 28 mai - Entrée libre
Mardi au dimanche 14 h / 18 h - Château

Marché artisanal avec le groupe « Passtojazz »

Samedi 6 mai - 9 h à 12 h - Village

Atelier parents-enfants avec l'AOTL Danse Africaine

Samedi 6 mai
17 h à 18 h 30 - Espace Chubac
15 € - Réservations : 06 12 28 32 38

Les promenades théâtrales de Don Camillo - Théâtre du Verseau

Samedi 13 mai
10 h et 16 h - Village

Exposition Laetitia Sarrah Vernissage : samedi 13 mai à 11 h

Du 13 au 28 mai - Entrée libre
Du vendredi au dimanche
14 h à 18 h - Espace culturel

Nuit des musées

Samedi 13 mai - Entrée libre
21 h - Château

Trail Les 3 monts avec Dynamic Trail

Samedi 20 mai - Espace Brocarel
Infos et inscriptions : dynamictrail.fr

Le parc Mauran fête le Printemps avec le comité des fêtes

Samedi 20 mai
13 h à 17 h - Parc Mauran

Soirée jeux

Vendredi 26 mai
17 h à 23 h - Espace Chubac
À partir de 6 ans - Gratuit



VENDREDI 2 ET SAMEDI 3 JUIN



LES
SOIRÉES MÉDIÉVALES
DE TOURRETTE-LÈVENS

SAMEDI 3 JUIN - BAL, ANIMATIONS, SPECTACLE DE FEU

VENDREDI 2 JUIN - CONCERT DE LUC ARBOGAST

ENTRÉE GRATUITE - RESTAURATION SUR PLACE
SALLE DES FÊTES, PARVIS DE L'ÉGLISE, PLACE CÉSAR MAURAN

PROGRAMME



Tourrette-Lèvens

Tourrette-Lèvens

Tourrette-Lèvens

CONCEPT INÉDIT DANS VOTRE COMMUNE

Le Théâtre du Verseau présente

LES PROMENADES THÉÂTRALES

de Don CAMILLO*

Vivez les plus belles scènes du film
au cœur de votre commune !



Tourrette-Levens

Samedi 13 mai

Départs à 10h et à 16h



SIVoM Val de Banquière

Aide à domicile :

plus qu'un un métier, une vocation

Connaissez-vous le métier d'Aide à domicile ? Nous avons rencontré Sarah qui travaille au SIVoM depuis plus de cinq ans et qui est passionnée par son métier. Elle effectue une mission très importante : apporter son aide.

Quel est le but de votre métier ?

Mon travail consiste à venir en aide à des personnes âgées ou des personnes qui en ont besoin au quotidien, je fais ce qu'elles ne peuvent pas faire seules.

Pourquoi avoir choisi de devenir aide à domicile ?

Avant je travaillais dans la sérigraphie mais ce n'était pas vraiment humain, j'étais avec des machines toute la journée. Je voulais un métier plus altruiste, et me rendre utile. Pour faire ce métier, il faut beaucoup d'empathie. Quand je m'imagine dans leur situation, soit en perte de mémoire, soit très fatiguée, j'aimerais que l'on m'aide.

Après ma reconversion professionnelle et l'obtention de mon diplôme, j'ai fait des stages dans des EHPAD et dans des



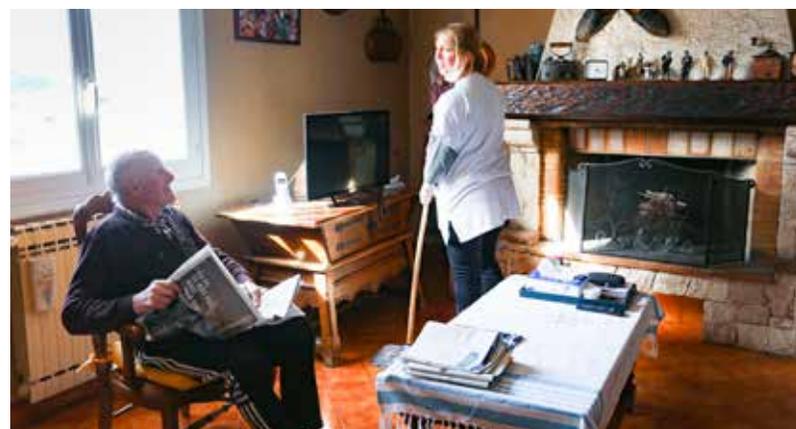
maisons spécialisées car je souhaitais être aide-soignante. Finalement, grâce à ces expériences, j'ai compris que c'était plutôt de l'aide à domicile que je voulais faire ».

Quel est votre quotidien ?

Chaque jour, je rends visite à 5 ou 6 personnes. Ça dépend du nombre d'heures que je fais chez elles. Ma tâche princi-

pale est d'apporter un peu de chaleur humaine. Certains n'ont que très peu de visites. Je veille à ce qu'ils aillent bien, je vérifie qu'ils s'hydratent. J'entretiens la maison tout en leur parlant, pour ceux qui le souhaitent. Je peux aussi préparer les repas, faire les courses... Cela dépend vraiment de l'état de santé des bénéficiaires et de leurs besoins.

Je me déplace sur plusieurs communes du SIVoM : Castagniers, Saint-Martin-du-Var, La-Roquette-Sur-Var, Levens... Le soir quand je rentre chez moi je suis heureuse car je sais que j'ai rendu service.



Vous souhaitez devenir aide à domicile ?

Le SIVoM recrute ! Prime SEGUR, prime technique, inter-vacations, CE et Titres restaurants
Envoyez CV & lettre de motivation à candidatures@svdb.fr
+ d'infos sur svdb.fr
ou au 04 97 00 07 30.



JOURNÉE SPORT-SANTÉ BIEN-ÊTRE SENIORS

MARDI 9 MAI 2023

DE 10H À 16H

**AU FORT CASAL
À COLOMARS**

VICTEURS - FREEMIX

INSCRIPTIONS OBLIGATOIRES



06 25 86 57 88



mss@svdb.fr



DÉPARTEMENT
DES ALPES-MARITIMES

06

STANDS

ACTIVITÉ PHYSIQUE ET SANTÉ

PREMIERS SECOURS

L'ÉQUIPEMENT DU SPORTIF

ACTIVITÉ PHYSIQUE ET DIÉTÉTIQUE

PARCOURS ÉQUILIBRE

RÉFLEXOLOGIE



ATELIERS

30 MINUTES / SUR INSCRIPTION

PILATES

YOGA

SOPHROLOGIE

BRAIN GYM

AUTOMASSAGE



COLLATION VITAMINÉE



JOURNÉE GRATUITE

TRANSPORT EN BUS ET MINI-BUS POSSIBLE

À PARTIR DE 60 ANS

Conférence des financeurs

de la prévention de la perte d'autonomie des personnes âgées





Valberg
The place to be*



SPORTIF
PRINTEMPS
ÉTÉ 2023

7, 19 & 28 MAI

Excursions encadrées
Randos du Géologue



13-14 MAI

VTT Électrique
E Bike Experience 06



30 MAI

Cyclisme
Mercan'tour Classic



3-4 JUIN

VTT DH
Coupe de France



17 JUIN

Course à pied
Valberg Trail



1^{ER}-2 JUILLET

Cyclisme
Gravel Trophy



VALBERG

© World_Enduro, Gravel Trophy, Romain Laurent, Rémi Bienvenu pour OT Valberg

*Là où il faut être

VALBERG.COM / 04 93 23 24 25

Randonneurs

Circuit des Cabanelles

Au départ de Gorbio, parking supérieur (360 m)

Description

Point culminant du circuit, la cime de Gariglian (1 108 mètres) offre un tour d'horizon incomparable à la fois vers les hautes vallées du Mercantour et sur les pays mentonnais ou niçois : elle appartient à la ligne de crête qui, du mont Agel à la cime de Baudon, partage ces deux espaces formant la partie orientale de la Côte d'Azur. On en profitera pour identifier nombre de cimes proches ou lointaines, côtières ou alpines et pour mesurer une fois de plus le caractère essentiellement montagneux des Alpes-Maritimes dont la bande littorale semble singulièrement exiguë vue du haut. La forêt d'antennes de Radio Monte-Carlo voisine sur le plateau des Cabanelles avec les radars et les observatoires militaires de l'Agel, donnant à ce lieu à vocation pastorale une connotation surréaliste, les troupeaux d'ovins veillés par les chiens "patous" paissant tranquillement au pied des émetteurs hauts de plus de 100 mètres.

Itinéraire

Du parking de Gorbio (b.500), remonter vers le Nord-Ouest le vallon du Rank par un large chemin pavé bordé de murs en pierre sèche ; croiser bientôt la piste DFCL de Valmaour (b.501), puis s'élever parmi des campagnes entretenues pour retrouver à nouveau la piste un peu plus haut



(via les b.402 et b.403).

Parvenu sous la petite source de Romin (b.504), continuer l'ascension sur un chemin muletier au pavage intact qui s'élève en rive droite orographique du vallon, oliviers et cerisiers à l'abandon témoignent de cultures ancestrales. Plus haut la fo-

Durée: 5h (AR)

Dénivelé: + 750 m / - 750m

Cartographie spécifique:

« NICE-MENTON »

CÔTE D'AZUR TOP 25 N° 3742 OT
RANDONNÉE SPORTIVE

rêt (pins sylvestres, charmes-houblons et yeuses) prend le relais et c'est dans une lande à moutons qu'on parvient à proximité du col de la Madone (b.505), à l'aplomb de la forteresse calcaire du Baudon ; juste avant le col (910 m),re-partir franchement à l'opposé (Sud pour gagner le vaste plateau de Cabanelles (b.506).

Gravir au mieux hors sentier la cime de Galian (1 108 m),circulaire et dégagée, qui fait face à la plus haute antenne. Amorcer ensuite la descente (b.507),- toujours vers le Sud, sur la baisse des Cabanelles et retrouver le bon sentier qui descend versant Est de la crête des Cabanelles (via les b.508 et b.509) en direction du col de la Couprière. À la cote 600 m, un franc virage (Nord) ramène en direction de Gorbio qu'on atteint par une piste bétonnée(1 km - b.510).



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

chullanka

10%

DE REMISE EN MAGASIN

SUR PRÉSENTATION DE CE COUPON
VALABLE JUSQU'AU 31 MAI

*voir conditions en magasin

CHULLANKA.COM

Chullanka Antibes - 2222, route de Grasse - 06600 ANTIBES
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h30 - 04 92 91 79 00



4 pattes et compagnie

Louspoir, une association pour aider les chiens de l'île Maurice

Louspoir, c'est la petite dernière en matière d'association de protection animale dans notre canton. Aux manettes, il va de soi, uneoureuse des animaux, Sandra Pennucci, infirmière à Aspremont.

Déjà très investie dans les sauvetages à titre personnel, Sandra a véritablement franchi un cap en février dernier, lors d'un voyage à l'île Maurice. Là-bas, coup de cœur pour une petite Mauri'chienne que Sandra baptise Lou. « Quand j'ai croisé Lou, il y a eu un truc, je ne pouvais pas la laisser comme ça, raconte Sandra.

J'ai remué ciel et terre pour trouver une solution. J'ai fini par entrer en contact avec All life matters, un sanctuaire animal, géré par Lorena et son mari Keyur, vétérinaire. Lorena a mis Lou à l'abri, dans sa structure, le temps de faire tous les papiers et la mise en règle sanitaire. Nous avons réussi à la faire rapatrier en France. Et depuis, ce n'est que du bon-



heur avec Lou. » Loin de s'arrêter là, Sandra a franchi le pas et lancé son association de protection animale : Louspoir.

« Notre premier objectif est la stérilisation en masse sur l'île » ajoute Sandra. Paradis pour les touristes, l'île Maurice est un enfer pour les animaux : maltraitance, surpopulation, maladies, pas de stérilisation,

voire extermination. « J'étais là-bas dernièrement pour mettre en place des actions en vue de la campagne de stérilisation de masse, souligne Sandra, et j'y retourne le mois prochain pour mobiliser et sensibiliser les touristes en leur expliquant qu'il est possible d'adopter un animal sur place et de le rapatrier par la suite, contrairement aux idées re-



Ci-contre, Sandra et Lou. À droite, Molly et Lulu, mère et fille sont à l'adoption ensemble.

çues. » Côté levensois, Sandra va commencer par « essayer de rapatrier un chien « coup de cœur » par mois, mais pas plus, pour être certaine qu'il soit placé ».

D'ailleurs, à ce sujet, Louspoir cherche des familles d'accueil ! N'hésitez pas.

VALÉRIE MANTZ

Groupe Facebook : Louspoir

Et aussi sur Instagram

Sandra Pennucci : 06.59.38.46.32.

www.helloasso.com/associations/louspoir (boutique en ligne).

#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

EHPAD

Senectis
Des maisons de retraite à vivre

Les Figuiers
Les jardins de Saint-Pierre
Les jardins de Sainte-Marguerite

L'Angélique
La Brise de Pins
Sainte-Juliette

Retrouvez toutes les coordonnées sur www.senectis.com

Matthieu Bailet : « Après ma blessure, je ressortirai plus grand, plus fort »

L'Azuréen Matthieu Bailet, 27 ans, a chuté en Italie en décembre dernier lors d'un entraînement de descente, ce qui lui a causé une rupture du ligament croisé antérieur d'un genou ainsi qu'une commotion cérébrale. Après son opération, le skieur de l'Inter Club de Nice répond à nos questions.

Matthieu, comment s'est passée ton opération ?

Elle s'est très bien passée, je me suis fait opérer le 16 janvier à Lyon par le docteur Fayard qui a adhéré à mon projet sportif au vu de ma blessure. Il a fait du bon boulot. Deux semaines ont suivi en centre de rééducation pour vraiment limiter les déplacements et afin que les premiers jours après l'opération qui sont les plus délicats soient les plus accompagnés.

Comment se passe ta rééducation ?

Le programme d'après opération se fait réellement en plusieurs phases. Il y a la partie post-opératoire (les deux semaines après l'opération), c'est-à-dire un suivi des cicatrices, de l'inflammation, des douleurs, de légères flexions et extensions. Suivront deux phases de rééducation. Ce sont des semaines de travail, deux fois trois semaines, avec des petites coupures au milieu. L'intensité va monter progressivement sur le travail que l'on va effectuer autour du genou. Pour ma part, j'ai décidé d'aller à Sport Med Specialist à Strasbourg, c'est un kiné que je connais, avec qui j'ai une très bonne relation et qui effectue vraiment un travail de qualité.

« Mon regard est rivé sur la saison prochaine »

Entre mars et avril, je suis reparti pour la deuxième phase et je dois dire qu'après la première phase je suis vraiment très sa-



tisfait du travail effectué, de l'évolution du genou et pour tout dire le genou est sur un bon chemin.

Motivé à fond pour revenir en forme ?

C'est vrai que je commence à rentrer dans une phase beaucoup plus agréable, la saison touche à sa fin, les mondiaux en France sont passés, il faut avouer que ça n'a pas été vraiment facile de digérer le fait de ne pas pouvoir être présent. Maintenant c'est un événement qui est passé, une difficulté qui a été surmontée et je pense que j'en ressortirai plus grand, plus fort. C'est déjà le cas puisque mon regard est rivé sur la saison prochaine. La détermination, il est clair qu'elle est au rendez vous, elle a toujours été là, mais maintenant c'est sûr qu'il y a un appétit du résultat, du ski, des courses, un peu plus prononcé en raison de mon absence sur le circuit.

Nice et les Alpes-Maritimes, c'est important pour toi ?

Oui c'est vrai que pour moi Nice a une

vraie importance qu'elle soit physique ou mentale, c'est mon cocon familial, c'est là où je suis né, où j'ai grandi. Les mots ne sont pas assez forts pour exprimer à quel point je peux me reposer et à quel point je me sens bien chez moi dans notre maison de famille et c'est là aussi où je retrouve mon père le soir pour discuter longuement.

Rencontrer des jeunes est aussi primordial pour toi ?

C'est vrai que, avec la blessure, c'est très important pour moi de saisir le côté positif du malheur de l'accident et c'est le cas justement avec ces petits moments et l'action avec l'association « Make a wish ». Ce fut un bon moment de partage, une belle surprise. Tout comme ce week-end de mars où je suis retourné avec l'Inter Club de Nice voir les champions de demain, à Auron, sur les pistes où j'ai skié (photo ci-dessus). Je pense que c'est important quand on a la chance de pouvoir inspirer des jeunes.

RECUEILLI PAR PIERRE BROUARD

Musique classique

Des artistes de talent aux Variations d'Entrevaux

Du vendredi 26 au lundi 29 mai, l'association Pacte 04 organise la deuxième édition du festival « Variations d'Entrevaux ».

« 2022 fut pour notre association une année pleine de satisfaction et d'enrichissement, expliquent François Féraud et Hélène Caspari, organisateurs. Le public a répondu présent à la première édition du festival ainsi qu'aux autres événements proposés. 2023

voit la deuxième édition du festival dans le même esprit qu'en 2022. Concert à l'EH-PAD, concert pour les enfants des trois écoles primaires de notre territoire et masterclass ont à nouveau lieu cette année ».

Le festival accueillera des artistes de talent (musique classique, jazz ainsi qu'un contre-ténor). « Pour la Pentecôte 2023, "Variations d'Entrevaux", ce sont quatre jours

que nous souhaitons chaleureux et pendant lesquels nous espérons vous retrouver ».

P.B.

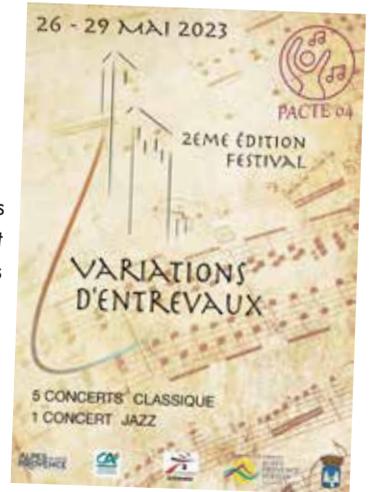
Prix des billets :

15 €/concert (- 12 ans : gratuit). Billetterie sur place avant chaque concert ; en ligne sur « Hello Asso Entrevaux Concert ».

Rens. tél. 07 65 26 84 11

pacte04@gmail.com

Pacte04 remercie le restaurant



l'Ambassade, l'Auberge du Planet ainsi que l'hôtel Vauban ; La maison de Julie ; La maison Rigault à Annot ; VieVillages ; Radio Vallée Riviera.

Le programme, du vendredi 26 au lundi 29 mai

Vendredi 26



■ 20 h 30 : cathédrale, Vivaldi, les 4 saisons et le Stabat Mater par l'ensemble L'Albizzia.

Passionné de musique vocale sous des formes très variées, Benoit Dumon a créé son Ensemble en 2013 et il parcourt aussi bien le répertoire pour soliste vocal accompagné d'un seul instrument, que le répertoire pour chœur a cappella, ou avec orchestre sur instruments anciens...

Samedi 27

■ 10 h : masterclass publiques



de violoncelle avec Aurélien Pascal.

■ 16 h : salle polyvalente, concert piano et violoncelle par Valentina Igoshina et Aurélien Pascal, œuvres de Gabriel Fauré et de Rachmaninov.



■ 20 h 30 : cathédrale, Trio Goldberg, œuvres de Franz Schubert, Ludwig van Beethoven et Ernst von Dohnányi.



Dumon, contre-ténor et clavecin, airs de Purcell, Monteverdi et Charpentier.

Lundi 29

■ Salle polyvalente, 15 h : intervention de l'atelier d'écriture d'Entrevaux.

■ 16 h : concert de jazz, compagnie So What.

Dimanche 28

■ 9 h 30 : masterclass publiques de piano.

■ 15 h - 16 h : salle polyvalente, concert piano, Anastasia Voltchok, œuvres de Robert Schumann, Mozart et Chopin.

■ 20 h 30 : cathédrale, Benoît



Festival

Le festival de jazz le plus perché

Pour sa 3^e édition, Peillon Jazz Festival va rassembler de grands artistes du 30 juin au 3 juillet 2023 sur la place du village.

Peillon, village perché au caractère médiéval, situé à moins de quinze kilomètres de Nice, organise son 3^e Festival de jazz. Encore une fois, les organisateurs Alban Leloup, Thomas Layrac, musiciens de jazz, Jean-Marc Rancurel, maire de Peillon et Thierry Marre, adjoint, ont rassemblé des pointures.

« Notre but est de promouvoir le jazz dans l'arrière-pays, souligne Jean-Marc Rancurel. C'est un festival à taille humaine dans une ambiance proche de l'ex-festival de jazz de Cimiez, sous les oliviers. Le village peut accueillir 400 places assises sur la place. Les spectateurs ne pourront pas venir en voiture, l'accès se faisant par des navettes ». Ce festival ne pouvait se faire ailleurs qu'à Peillon. Né sous l'impulsion de Richard Galliano et d'André Ceccarelli, parrain de l'événement, il se déroule dans une ambiance de bœuf entre copains, mais avec les plus grands noms du jazz international. Giovanni Mirabassi, André Ceccarelli et bien d'autres pointures seront de la partie. Mais cette année, l'événement sera un peu plus féminin avec la présence notamment de China Moses et Robin McKelle. Les spectateurs gourmets pourront se restaurer à l'auberge tandis que les plus pressés se dirigeront vers des foodtrucks. À Peillon, on a le jazz, la vue et la fourchette en plus ! Et il sera possible d'organiser pendant le festival des visites du village ou des randonnées avec le syndicat d'initiative pour s'imprégner de la magie de la nature environnante.

P. B.

Le programme

Vendredi 30 juin

- Concert 1 : création originale, 21 h 45
Samy Thiébault (sax), Jeanne Michard



Sur la photo, de gauche à droite : Les organisateurs Thierry Marre, Jean-Marc Rancurel, Alban Leloup et Thomas Layrac. (Photo P.B.)

(sax), Felipe Cabrera (contrebasse), Carine Bonnefoy (piano), Julie Saury (drums)
- Concert 2 : Impressions of Ella, 22 h 15
Robin McKelle (voix), Jonathan Thomas (piano), Eric Wheeler (basse), Jonathan Barber (drums)

Samedi 1^{er} juillet

- Concert 1 : concert surprise, 19 h à 20 h
- Concert 2 : French Colors, 20 h 45 à 21 h 45
Christophe Lampiecchia (accordéon), Jean-Marie Ecay (guitare), Kevin Reveyard (contrebasse), Minino Garay (percussions)
- Concert 3 : It's complicated, 22 h 15
China Moses (chant), Héloïse Lefebvre (violon), Tony Tixier (piano), Guillaume Latil (violoncelle), Jasen Weaver (contrebasse).

Dimanche 2 juillet

- Concert 1 : Talent azuréen, 19 h à 20 h
Giovanni Gambino (piano), Clément Douziech (basse), Léo Morini (sax), Liam (drums)
- Concert 2 : The Contrapuntist, 20 h 45 à 21 h 45
Clovis Nicolas (contrebasse), Simona Premazzi (piano), Jérémy Pelt (trompette),

Leon Parker (drums)
- Concert 3, 22 h 15
Giovanni Mirabassi (piano), Thomas Bramerie (contrebasse), André Ceccarelli (drums)

Lundi 3 juillet

- Concert 1 : South Stories, 20 h 45
André Ceccarelli (drums), Sylvain Luc (guitare), Stéphane Belmondo (trompette), Thomas Bramerie (contrebasse)
- Concert 2 : My Little Italy, 22 h 15
Jean-Pierre Como (piano), Walter Ricci (chant), Remi Vignolo (contrebasse), André Ceccarelli (drums).

Infos pratiques

- www.weezevent.com
- Tarif unique 29 euros : chaque jour pour 2 ou 3 concerts
- Gratuit pour les moins de 12 ans
- Possibilité d'achat sur place
- Informations : www.peillon.fr
- Transports gratuits
- Parking au pied du village, navettes
- Au départ de Nice : bus à la gare routière Vauban tous les jours à 17 h 30. 30 places maximum, réservations en mairie, tél. 04.93.79.91.04, mairie@peillon.fr

L'entreprise

Malongo à Carros, c'est vraiment fort de café !

Expresso, ristretto, lungo... : pour les amateurs de bon café, c'est forcément Malongo ! Depuis sa création en 1934, l'entreprise familiale - quatrième génération - n'a cessé de se développer et d'innover pour se faire une place dans le monde ultra concurrentiel du « petit noir ». Ses produits, qu'il soient en grains, moulus, solubles ou en capsules, en sachets ou en boîtes métalliques, se retrouvent aussi bien à la maison qu'au bar, dans les hôtels-restaurants et même à... l'Élysée. De grands chefs comme Anne-Sophie Pic, Alain Ducasse ou Thierry Marx ont demandé à Malongo de créer un café spécial, à leur image, comme une signature gustative et olfactive pour la fin des repas.

Haut de gamme de A à Z

Première « Entreprise du patrimoine vivant » dans le domaine de l'alimentaire (2007), Malongo est toujours resté sur le point d'équilibre parfait entre la tradition et l'innovation. De la première, elle a tissé au fil des décennies des liens privilégiés avec les producteurs en leur garantissant des prix dignes (et supérieurs au marché !) mais en exigeant d'eux une qualité irréprochable. Du gagnant-gagnant. Avec la seconde, les Azuréens ont souvent eu



« un coup d'avance », et tiré l'ensemble du secteur du café vers le haut.

L'entreprise garde jalousement ses petits secrets. On ne peut faire de photo dans ses ateliers, même si la plus vieille machine à torréfier encore en activité date... de la création. Malongo contrôle toute la chaîne, depuis la plantation, la culture, la récolte, le transport (trois camions de 20 tonnes arrivent quotidiennement à Carros), la torréfaction, la fabrication des boîtes en métal... Jusqu'à la traçabilité de tous ses produits, avec un échantillonnage surveillé comme le lait sur le feu par l'équipe qualité.

Différent et engagé

La diversification des canaux de vente lui a permis de passer sans trop de difficultés la crise sanitaire. Alors que les hôtels, restaurants et bars étaient à l'arrêt total pendant les confinements, son site internet a généré un bon volume de ventes et « boosté » la dernière née de la gamme, une machine à café plus compacte, utilisant du papier naturel pour ses dosettes plutôt que de l'aluminium polluant. La marque s'est aussi diversifiée dans les thés

et infusions, toujours dans le « bio » ou « équitable ».

Malongo a développé ses propres boutiques (deux à Nice, une Cap 3000, une à Paris, d'autres à l'étranger) comme autant de relais de croissance, de relais pour l'image de la marque et... de lieu d'apprentissage pour la clientèle qui viendra y découvrir ses grands crus.

Revenons à Carros, où des ateliers sortent de nombreuses variétés de cafés (oriental casher, adaptés aux goûts des différents marchés pour répondre aux demandes d'amateurs dans 50 pays). Un lieu où le personnel travaille en 2 X 8, du lundi au vendredi, où les équipes sont au cœur des projets. C'est aussi cela l'éthique. Où 167 boîtes sortent par minute de la chaîne pour les grandes surfaces.

« Nous n'avons pas peur d'être différents. On l'assume et nous en sommes fiers. Nous prenons des risques en restant attachés à la tradition » résume le directeur-général Jean-Pierre Blanc (ci-contre) qui a insufflé cet état d'esprit humaniste à l'entreprise. Un visionnaire, qui a su lire l'avenir dans le marc ... de café.

MICHEL BERRY

Association

Chœurs du Mercantour : activités riches et variées

C'est d'abord samedi 13 mai à 20h30, un concert programmé à Marseille au grand week-end des Chœurs du Sud, une rencontre régionale dans la fameuse salle Musicatreize (Centre National d'Art Vocal). Le week-end suivant, samedi 20 mai à 18 h à Roquebillière, les Gars de Roize, chœur d'hommes de Voreppe (Grenoble) seront leurs invités en l'église Cœur Immaculé de Marie. Une belle soirée en perspective !

Samedi 3 juin de 14 h à 18 h, les Chœurs du Mercantour seront au Forum des Associations de Saint-Martin-Vésubie où ils présenteront l'association et ses activités. Mercredi 21 juin à 21 h, les choristes du Mercantour fêteront la musique à La-Ro-



quette-sur-Var sur l'invitation de la municipalité. Fin juin, une petite virée sympathique en Piémont italien donnera lieu à un concert à Robilante le samedi 24 en fin de journée avec le Coro Armonia della Parola et, le dimanche 25, à une participation chantée à la messe au sanctuaire de Sant'Anna di Vinadio qui sera suivie

d'un concert toujours avec le Coro Armonia della Parola.

Ce beau programme de l'activité des Chœurs du Mercantour précédera un été également riche en événement et une tournée à Minorque début octobre 2023.

Renseignements : 06 82 08 28 53
admin@leschoeursdumercantour.fr

NICE TOITURES

CHARPENTE - COUVERTURE - ZINGUERIE



Olivier BARBATO 06.52.42.32.15

Z.I. La Vallière 06730 Saint André

olivierbarbato@nice-toitures.fr

www.nice-toitures.fr



Petites annonces

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 et demandes de services

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

Cathy, jeune retraitée dynamique habitant à Aspremont, propose de nourrir vos chats pendant vos absences (vacances ou autres). Déplacement au barème kilométrique.
Tél. 06.10.32.21.83.

Couple de retraités actifs, sérieuses références, disponible pour garder votre domicile avec ou sans animaux pendant vos vacances.
Tél. 06.16.80.56.03.

Divers

Poussette Joie assise réversible, se plie avec son assise; coque siège auto; nacelle lit d'appoint avec pied et compatible avec la structure de la poussette pour les premiers mois. Très bon état. Habillage pluie offert. 175 €.
Tél. 07.67.68.46.56.

Vends broyeur végétaux thermique neuf servi une fois. Prix neuf : 900€, vendu : 600€.
Tél. 06.07.77.67.95.

Vends chaussures de montagne en cuir (Trappeur) en bon état 42 et 44. 20€ la paire. À partir de 18 h au 06.20.20.16.57.

Je vends plus de 1 m³ de vêtements d'occasion, hommes, femmes, enfants en très bon état, de diverses tailles. Pantalons, vestes, tee-shirts, robes

etc... Idéal pour vide-dressing ou autre. Visible sur Nice Ouest. Pas de vente à l'unité. Prix : 200 €.
Tél. 06.29.66.67.71.

Particulier achète livres anciens et modernes, BD, livres Pléiade Jean de Bonnot, albums photos, papiers anciens.
Tél. 06.03.75.18.23.

Vends cause retraite scooter 100 cc de marque Peugeot 1993, peu roulé, coloris vert, demande petite révision pour le faire démarrer, n'a jamais été accidenté. Prix : 250 €.
maryves05@hotmail.fr
Tél. 06.25.39.06.39.

Vends fûts en plastique alimentaire de 220 litres. Idéal comme récupérateur d'eau, stockage alimentaire, macération olives ou fruits. Double bouchon sur le dessus. En très bon état. Visible sur Bellet. Pas de livraison. Prix 25 €.
Tél. 06.29.66.67.71.

Poêle Godin en fonte uniquement pour chauffage à bois. Dimension 80cm de longueur et hauteur 60cm avec 2 portes devant en fonte, sortie fumée par le dessus, tuyaux diamètre 200, en bon état de marche. Prix : 250 €.
maryves05@hotmail.fr
Tél. 06.25.39.06.39.

Particulier dans le 06 vend pétrin année 80 en chêne doré Français, couleur châtaignier moyen. Longueur: 1,60m; largeur: 0,60m; hauteur: 0,95m. 450 €.
Meuble TV assorti (chêne

même année) Longueur: 1,18m; largeur: 0,59m; hauteur: 1,55m: 130€.

Table basse assorti (chêne même année) longueur: 1,00m; largeur: 0,50m: 80€.
Meuble téléphone en bois merisier, longueur: 0,50m; largeur: 0,37; hauteur: 0,70m: 35€.

Table basse en verre épais 2 plateaux superposés, fermé: 0,60m, ouvert: 1,10m: 200€.

Je peux envoyer des photos si vous êtes intéressés par un ou plusieurs de ces produits.
Tél. 06.23.20.31.99.

Scout toujours ! Cinq carnets plus deux à la main; trois trente-trois tours *À la veillee*; Chorale fédérale du scoutisme français nos deux et trois et *À cœur joie*.

Un grand trente-trois tours: chorale du scoutisme français et les routiers. 50 €. A partir de 11 h au 06.18.20.15.11.

Chaussures randonnées montantes pour femme, vieux rose suédoise, très très bon état 38/39; 10€. À partir de 11 h au 06.18.20.15.11.

Vends Suzuki SX4 diesel 7 ch, bon état de marche, pour usage ou pour pièces, boîte à vitesse à changer car la première ne passe pas, actuellement utilisée. 2000 €.
Tél 06.81.41.81.21.

Vends petite cuisine vintage avec plaque électrique, machine à laver la vaisselle. Très bon état plus un beau clic-clac plus un petit canapé fixe

plus une table en verre 1,80 m x 80 cm avec rallonges plus 4 chaises pieds inox. Ville-neuve-Loubet, à prendre sur place.
Photos disponibles. Le tout 350 €.
Tél. 06.95.94.17.32.

Oui PBLV est toujours là ! Photos, livres, grand poster dédié par tous les acteurs du début (23), logo blanc et bleu de l'ouverture de la série. 90€.

Photos sur demande. A partir de 11 h au 06.18.20.15.11.

Tabac à fleurs roses, rare, pouvant atteindre 2 m : 5 €; abutilon « drapeau belge » : 3 €; datura : 5 €; brugnon : 3 €; griottier : 8 €. À partir de 11 h au 06.18.20.15.11.

Immobilier

À vendre avenue des Arènes de Cimiez à Nice.

Très beau studio entièrement refait situé dans une maison niçoise, en retrait de la route.

Cuisine équipée neuve ainsi qu'une climatisation.

Belle et grande terrasse de 14m² avec possibilité d'installation d'une véranda.

Accord de la copropriété pour un barbecue.

Petite copropriété avec un syndic bénévole.

Charges mensuelles 29€. Prix de vente 158 000€ direct propriétaire.
Tél. 06.20.52.08.97.

Castagniers. Vends terrain 1127 m, plein Sud, en restanques, planté d'oliviers, constructible, viabilisé (eau,

Petites annonces

edf, égout), accès privé voiture : 200 000 €. Tél. 06.41.42.08.79.

Prête terrain 900 m² à couple ou personne seule (sans enfant en dessous de 5 ans) corrects pour loisirs sur Gilette.

Très calme, parking privé, quatre minutes à pied pour y accéder. Aucune visibilité. A partir de 11 h au 06.18.20.15.11.

Retraité recherche location petit logement au calme sur Falicon/Tourrette-Levens.

Tél. 06.69.29.96.91.

Belvédère village, beau 2 pièces 25 m² accès pédestre. Entrée séjour avec

une belle cuisine équipée/ chambre avec placard /salle de bain-douche / WC /.

Pas de Balcon.

Proche de tous les commerces, mairie, église, Poste, ambulances et taxis.

50 000 €.

maryves05@hotmail.fr
Tél. 06.25.39.06.39.

Saint-Martin-Vésubie, quartier Deloutre, vend jolie grange réaménagée, deux niveaux sur garage. 170 000 €. Tél. 06.69.29.96.91.

Particulier loue studio 20 m² avec balcon et petit jardinet au rez de jardin d'une villa.

Complètement indépendant, au calme avec kitchenette

aménagée, salle d'eau, douche, lavabo, WC, placards, penderie, volets et double vitrage, chauffage électrique pour un loyer de 500 € avec une place de parking plus 30 € de charges. Quartier des cabanes blétonnières entre Aspremont et Gairaut à 10 minutes de l'autoroute Nice-Nord et du parking du tramway.

Tél. 06.10.36.51.28.

Vend terrain de 12 000 mètres non constructible en partie boisé situé vallée de la Tinée (Tournefort). 15 000 €.

Accès en deux minutes en voiture par piste facile. Belle vue sur la vallée.

Tél. 06.87.24.36.90.

Particulier cherche pour placement, viager occupé sur Nice, Saint-Laurent, Cagnes ou arrière-pays. Faire offre au 06.03.75.18.23.

Aspremont : meublé deux pièces à louer, chauffage central, wifi, espace parking. Loyer modéré en échange d'aide au petit bricolage et jardinage. Tél. 07.81.56.42.50.

Lucéram, vend terrain 30 000 m² chemin du Mount parcelle E59 non constructible, accès à pied en bas dans un vallon. 50 000 €.

maryves05@hotmail.fr

Tél. 06.25.39.06.39.

**POMPES FUNÈBRES
DES COLLINES
MARBRERIE
CARDRI - ANDRIO**

**AU SERVICE DES FAMILLES
24H/24 - 7J/7
04 97 20 50 50**

INTERVENTION SUR TOUT LE DÉPARTEMENT
- DEVIS GRATUIT -

**MAISON FUNÉRAIRE DE GAIRAUT
29 AVENUE DE GAIRAUT
06100 NICE
04 93 84 54 14**

www.pompes-funebres-collines.com
**FRANCK ANDRIO
06 80 21 75 38**

VieVillages, magazine gratuit

Numéro 86 - Mai 2023

Association Loi 1901
579, avenue Caravadossi -
06790 Aspremont
Tél. 06 74 68 71 12

contact@vievillages.fr
N°ISSN : 2492-6841

Tirage : 10 500 exemplaires

Ont collaboré à ce numéro :

Roger Charles, Michel Berry,
Pierre Brouard, Marie Sin,

Valérie Mantz, Jean-Michel
Maurice, Franz Chavaroché

ainsi que toutes les municipalités
présentes dans ce numéro :

Aspremont, Belvédère, La Bol-
lène-Vésubie, Castagniers,

Clans, Colomars, Duranus,

Falicon, Ilonse, Isola, Lantosque,
Levens, Marie, Rimplas, Roque-

billière, Roubion, Roure, La Ro-
quette-sur-Var, Saint-Blaise,

Saint-Dalmas-le-Selvage,
Saint-Étienne-de-Tinée, Saint-

Martin-du-Var, Saint-Martin-Vé-
subie, Saint-Sauveur-sur-Tinée,

Tourrette-Levens, Utelle,
Valdeblorre, Venanson, La Trinité,

Saint-André de la Roche, Val-
berg, La Tour-sur-Tinée, Peillon.

Crédits photographiques :
service iconographique

Nice-Matin/DR

Maquette & secrétariat

de rédaction : Valérie Mantz

Merci aux Éditions Gilletta

Impression : SAS Nice-Matin
214, Bd du Mercantour - Nice.

Tous droits réservés.

La reproduction, même par-
tielle, des articles est interdite.

Ne peut être vendu. Ne pas
jeter sur la voie publique.



ST-ANDRÉ DE LA ROCHE CŒUR ST ANDRÉ



**Bouygues
Immobilier** 
LA VIE COMMENCE ICI

 **TRAVAUX
EN COURS**

**DISPOSITIF
PINEL** ⁽¹⁾

L'APPARTEMENT IDÉAL JUSTE À CÔTÉ DE CHEZ VOUS POUR VOTRE RÉSIDENCE PRINCIPALE OU POUR INVESTIR !



Appartements
du studio au 4 pièces



Beaux espaces
extérieurs



Résidence
sécurisée



Stationnements
privatifs



À 20 min* en voiture
des plages



Investissement dans la
pierre à des conditions
avantageuses ⁽²⁾

ESPACE DE VENTE

369/371, Promenade des Anglais
06200 Nice

bouygues-immobilier.com

04 92 10 10 00

prix d'un appel local depuis un poste fixe



Depuis 2021, nous aménageons des espaces de biodiversité et de nature dans toutes nos résidences. C'est l'un des engagements qui nous vaut d'être reconnu « Entreprises Engagées pour la Nature ».

* Informations non contractuelles - Source : Google Maps. (1) Réduction d'impôt pour l'acquisition d'un logement neuf situé dans certaines zones géographiques destinées à la location pendant 6 ans, 9 ans ou 12 ans à un loyer plafonné, et à des locataires sous plafonds de ressources. Les conditions sont définies à l'article 199 novovicies du code général des impôts. La réduction d'impôt sur le revenu est de 12% pour 6 ans de location ou 18% pour 9 ans de location, calculée sur le prix d'acquisition du bien retenu dans la limite de 300 000€. Faire un investissement immobilier présente des risques. Tout décalage dans la signature de l'acquisition et/ou dans le calendrier de livraison est susceptible d'entraîner la perte du bénéfice de la réduction d'impôt. Cette réduction d'impôt est prise en compte pour le calcul du plafonnement global de certains avantages fiscaux visés à l'article 200-0 A du CGI. Conditions détaillées sur bouygues-immobilier.com ou sur simple demande. (2) Pour les détails des conditions, voir avec votre conseiller commercial. Bouygues Immobilier, SAS, au capital de 1 38 577 320 €, SIREN 562 091 546 - RCS Nanterre, siège social, 3 boulevard Gallieni à Issy-les-Moulineaux (92130), intermédiaire en opération de banque catégorie Mandataire Intermédiaire en Opérations de Banque (MIOB) inscrit à l'ORIAS sous le n° 13006299. Illustration non contractuelle Attick images. Réalisation : Agence Buenos Aires, Avril 2023.