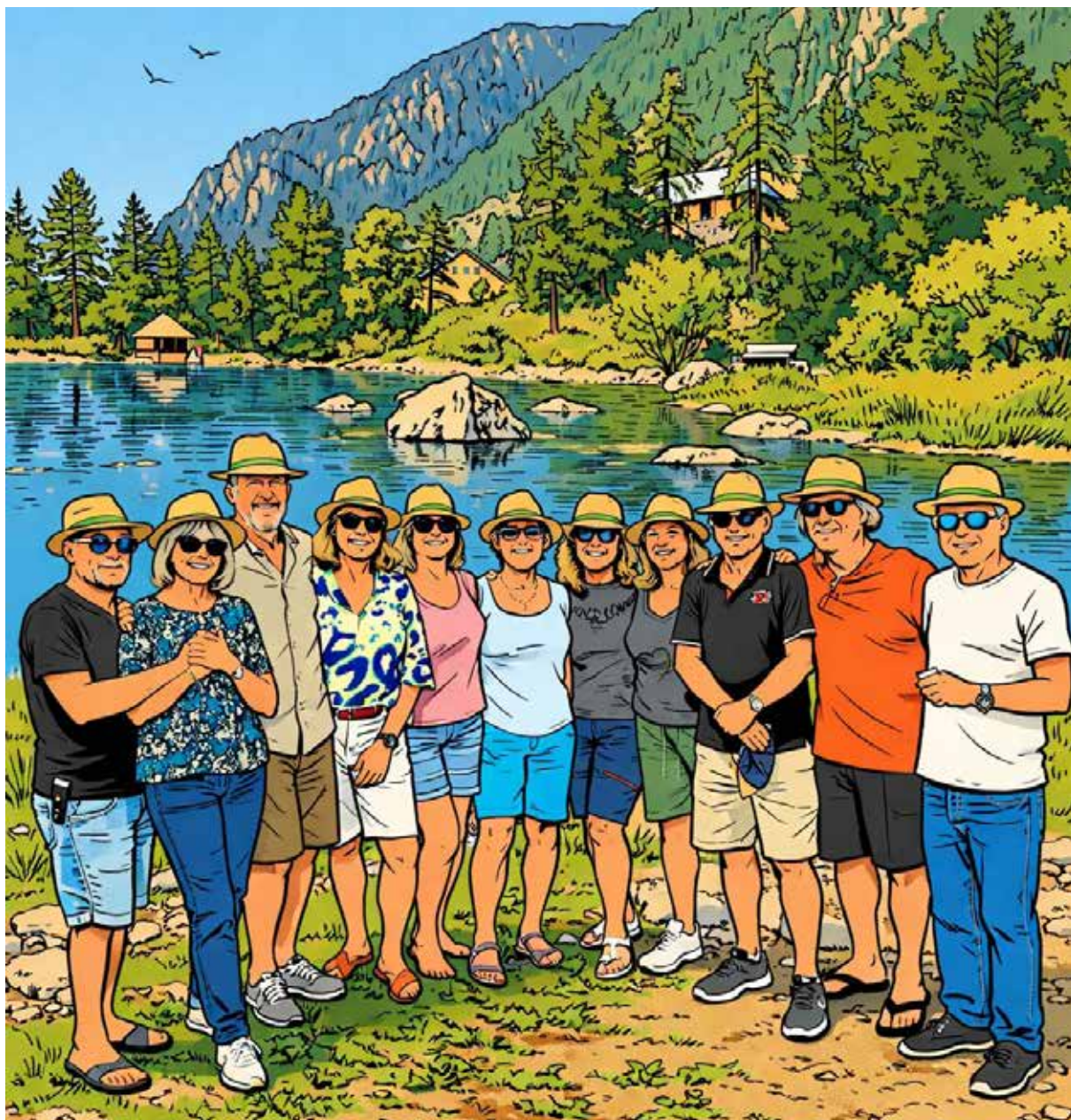
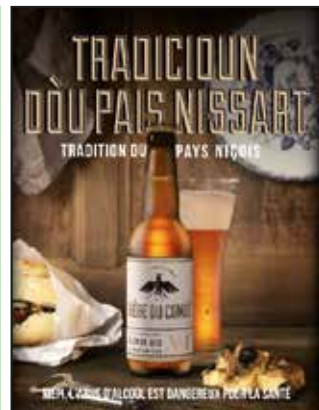


fête ses Vieilles Villages *à vos côtés* 10 ans

Le mensuel gratuit du moyen et haut pays niçois

vievillages.com

MARS 2026 N° 120 - Rédaction : 06 74 68 71 12 - Publicité : virginie@vievillages.fr



VieVillages : dix ans déjà !



Cela fait dix ans – déjà ! – que votre magazine VieVillages s'applique à mettre en valeur les communes du canton de Tourrette-Levens d'abord et celles qui nous ont rejoint en chemin au fil des années. Une décennie d'engagements à vos côtés pour présenter, sur le journal « papier » et sur son Facebook et Internet ⁽¹⁾, les initiatives des habitants impliqués dans la vie de ce territoire superbe et riche en histoires.

Au fil de ces mois et de ces années, dans nos pages, ont défilé les associatifs, les artistes, les commerçants, les agriculteurs, les artisans. Toutes ces petites mains qui participent avec passion et discrétion à l'animation de leurs villages ont trouvé une oreille attentive auprès de nos journalistes, toujours prêts à relayer leurs actions. Dans ce numéro, vous retrouverez un petit « best of » des articles déjà parus, un par année, comme une machine à remonter le temps pour se souvenir de ces rencontres, de ces moments forts, des activités de nos communes.

La fierté de l'équipe de VieVillages, c'est d'avoir pu créer des liens entre les habitants de nos vallées, d'avoir partagé des émotions et mis en valeur ce qui rend la vie plus agréable. Malgré les difficultés, cet engagement fidèle à vos côtés va perdurer dans ce monde incertain et en rapide évolution. A l'origine, alors que la presse est en crise profonde, le pari était un peu fou d'apporter une information fiable, positive et gratuite. S'il a réussi, c'est grâce à la fidélité des lecteurs qui attendent chaque mois la nouvelle livraison, et la confiance des maires, du Conseil départemental et de la Métropole, et des annonceurs qui participent à cette aventure.

Merci à toutes et à tous.

Votre équipe bien dévouée.

(1) Tous les numéros sont consultables sur notre site vievillages.com



Parlons sport

Justine Tonso : née championne !

fête ses
Vieilles 10 ans
à vos côtés Villages
Le mensuel gratuit du moyen et haut pays niçois

Par Marc CANONNE

Le ski alpinisme (aussi appelé ski de randonnée) consiste à parcourir des itinéraires de montagne ou de haute montagne, en une ou plusieurs montées et descentes, à l'aide de skis équipés d'une fixation mobile à la montée (un peu comme les skis de fond) et bloquée à la descente (comme en ski alpin). Le terrain de jeu est immense, il commence à proximité des stations et s'étend aux plus hauts sommets de la planète. Toujours dans le respect de la nature, le skieur alpiniste ne laisse que l'empreinte de ses traces dans la neige.

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

Déjà, à tout juste 15 ans (elle est née le 10 mai 2000 à Nice) un palmarès en béton armé dans ses

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



catégories d'âge : championne du monde, d'Europe et de France.

« Aspirée par la montagne »

Justine, la victoire ça correspond à quoi ? « C'est le dépassement de soi. C'est ressentir la fierté du travail accompli. C'est la récompense des efforts auxquels je m'astreins dans ma préparation. Si la victoire est un but, le plaisir que je prends, pour être au top est tout simplement la finalité. » Citadine de naissance mais aspirée par la montagne. Et inspirée par ses géniteurs : « Ma maman me transportait dans le sac à dos. Et nous partions respirer l'air pur de nos sommets. Aujourd'hui, c'est moi qui suis moteur. Je lui dis allez, on y va. »

Licenciée au Montagne Club Vésubien dont elle est la leader naturelle, elle mobilise, car elle joue collectif, toutes les énergies environnantes pour les championnats de France par équipe en compagnie de Marie Borriglione,

son amie d'enfance et camarade au lycée de Valdeblorre en classe de seconde. Est-il utile de vous dire qu'elles sont montées « sur la boîte ». Triomphantes, là à Lus-la-Croix-Haute dans la Drôme « Il n'y avait pas beaucoup de neige, on a fini par skier sur l'eau. » Qu'importe l'ivresse des cimes. Et de la victoire pour les deux amies.

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

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

biathlon, escalade, ski de fond, ski alpin. »

A chaque saison son entraînement

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

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

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

Parole de championne.

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

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

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

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

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

En fait, j'avais publié aux éditions Gilletta un premier livre *Le parler niçois* qui a plutôt bien marché puisqu'il en est à

sa 6^e réédition. Et comme l'un de mes spectacles précédents s'appelait *J'ai faim*, ils m'ont demandé de travailler sur un bouquin de recettes. Moi, j'ai préféré sur le thème du « *manger bon en saison* », et c'est comme cela qu'est né ce nouveau livre.

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

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

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

Beaucoup de souvenirs sont remontés à la surface ?

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

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

Bien sûr, je suis né à Nice, très attaché à ce pays où je vis. La culture niçoise fait

partie de mon être. C'est un état d'esprit, une façon de voir les choses de façon positive. Maintenant, je passe ma vie à vouloir la simplifier, et c'est compliqué de vivre simplement aujourd'hui ! Je suis simple, je profite de ce que j'ai et je ne rêve pas de ce que je n'ai pas. C'est ma petite philosophie à moi.

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

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

Cette modestie, c'est la clé du bonheur ?

Le bonheur, c'est une bonne bouffe avec les enfants, les amis, et mon amour dans mon petit village. C'est

une partie de cartes pendant laquelle on s'échange les nouvelles du pays. Je ne bouge pas trop, on a la chance de vivre ici, dans le plus joli coin du monde.

La vie de village vous est indispensable ?

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

Et maintenant, vos projets ?

Je viens de terminer une longue série de représentations de mon spectacle *Il fal-*



lait que je vous dise. Alors maintenant cela va être un peu plus calme et je vais pouvoir cultiver mes cougourdonecs... Ah non, je joue encore prochainement dans le Var au profit d'une association pour trisomiques. Mais après, je vais entrer un peu en hibernation. Et le 5 novembre, j'organise à Berre-les-Alpes le festival de la cougourde et du cougourdon. De la musique, de la nourriture, la fête !

Et finalement, qu'est-ce qui vous régale le plus en cuisine ?
La ratatouille, les petits farcis et la quique verte.

La quique verte ?

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

**PROPOS RECUEILLIS
PAR MICHEL BERRY**

La blette et le cougourdon
112 pages, éditions Gilletta.

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

C'est au festival Arts en Siagne à Saint-Cézaire que nous avons découvert la sculpture si vivante de Elena Di Giovanni.

Son œuvre «L'homme qui court», qui fait partie d'une série nommée Waxmen, a remporté le premier prix 2018 de ce salon.

Sa prochaine exposition est importante : il s'agira rien moins que d'une rétrospective à la galerie Inattendue de Paul Conti à La Colle-sur-Loup en février où elle présentera de petites sculptures en cire, des bijoux en dentelle de céramique, ainsi que d'importantes œuvres anciennes et créations inédites.

Cire, bois, bronze...

Il y a, déjà, une maturité artistique évidente chez cette jeune femme de 25 ans. Au point qu'elle a pu maîtriser les mensurations imposantes - une fois et demie la taille humaine ! - de «Communion», un buste exposé dans le jardin de la villa Thuret au Cap d'Antibes.

Toute petite, Irina succombe à la tentation de la sculpture, depuis son premier modelage réalisé à l'âge de 10 ans jusqu'au moment où, au terme d'un parcours parfait, elle s'installe dans son atelier de Tourrette-Levens. Lycée d'art à Vence, école d'Art Appliqué Léonard-de-Vinci à Antibes. Diplôme des Métiers d'Art de la Céramique en poche, elle file à l'école Supérieure d'art de la Céramique de Tarbes, lieu de création et d'innovation, qui est la seule en France à délivrer un Diplôme National d'Art. Cette formation pointue l'a menée à son idée fixe : « maîtriser la sculpture de A à Z ». Aujourd'hui, elle travaille



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

en même temps qu'elle enseigne la cire, la terre, le plâtre, le tournage, la résine et la sculpture sur bois.

Elena, qui venait déjà bien armée en matière technique, s'est forcée de développer une pensée plus théorique. Ses stages réalisés pendant les vacances scolaires chez un fondeur de Tourrettes-sur-Loup, Marc Massa, lui ont permis de maîtriser la technique exigeante de la fonderie d'art. « Ce fut une véritable chance qui m'a permis

de travailler l'univers du bronze ».

A l'issue de cette formation, elle se lance avec les cinq mille euros de ses économies pour réaliser son premier coulage. Une première et vertigineuse prise de risque qui la condamne à la réussite. Elle vend son œuvre immédiatement et réinvestit la somme dans un deuxième bronze. La machine est lancée, les créations s'enchaînent.

Son art s'appuie sur un travail acharné : « beaucoup de croquis pour développer mon sens de l'observation », confie-t-elle.

Sa formation bâtie étape après étape fait mentir le mythe de l'artiste autodidacte qui réussit par le seul effet de son génie.

Un travail méthodique et patient, qui lui permet de recueillir les lauriers de la reconnaissance !

LISE TELL

Éleveurs de vaches et soucieux de la condition animale

Sous le village de Belvédère, heureuses sont les vaches de la ferme de Louis et Béatrice Corniglion. Elles sont une vingtaine, par groupes de quatre ou cinq, sur les planches ensoleillées dominant Roquebillière.

« Mon mari Louis, fils et petit-fils d'agriculteur de Roquebillière, a repris l'exploitation de son père, raconte Béatrice. Nous faisons de l'élevage laitier au départ, puis, petit à petit, du mixte (lait et viande). Il y a une quinzaine d'années, nous avons choisi la race Salers, qui s'adapte très bien à la montagne. Aujourd'hui, nous ne produisons que de la viande. Nous avons une vingtaine de bovins dont deux mâles. Tous les ans, nous vendons un adulte et nous avons un nouveau petit veau mâle ».

L'élevage en montagne aujourd'hui ne permet pas d'avoir de gros troupeaux du fait des terrains trop petits.

« Il est difficile d'en vivre, il faut aimer la nature et les bêtes, poursuit Béatrice Corniglion. C'est pourquoi j'ai une activité complémentaire dans le privé et notre fille, étudiante, est aussi aide familiale sur l'exploitation. En complément, nous faisons de la culture de pommes de terre commercialisées. Nous avons aussi trois chevaux de trait pour des animations en calèche (*), je suis meneur diplômée depuis 2007.



Je fais les marchés de Noël, des mariages, des promenades en local ».

« Que nos vaches aient la vie la plus proche de l'état sauvage »

Mais l'activité principale de la ferme reste l'élevage des vaches Salers : « C'est un métier très prenant, très accaparant, il faut se lever la nuit, entretenir les terrains. L'hiver, nous rentrons les vaches qui ont vêlé, les autres sont dehors mais rentrées avant le vêlage ». Les vaches dorment donc dehors, ce qui choque souvent les gens, par anthropomorphisme : « Nous voulons que nos vaches aient la vie la plus proche de l'état sauvage, répond Béatrice Corniglion. Elles sont beaucoup mieux dehors que dans une étable, et elles sont visitées quotidiennement ».

L'été, les vaches montent à l'alpage et tous les déplacements se font à pied : « Elles aiment ça. Elles connaissent le bruit des cloches qui, pour elles, veulent dire "alpage", les points d'eau, les chemins, elles transmettent ça aux jeunes. De génération en gé-

nération, le savoir se perpétue. C'est pourquoi il est important de garder un alpage ».

Dans le contexte végétariste actuel, Béatrice Corniglion montre qu'on peut être éleveur et aimer ses animaux : « Je suis favorable à la protection animale. Les gens confondent l'élevage industriel et le nôtre. Nous, nous connaissons nos vaches. Mon mari et moi, nous les dirigeons à la voix. Quand elles vous connaissent, vous en faites ce que vous voulez. Ce sont des animaux assez calmes. Le problème, c'est l'attitude des gens. La vache va vouloir protéger ses petits, il y a eu quelques accidents dans la région, heureusement pas chez nous ».

Les fins gourmets savent la différence de goût entre la viande d'élevage industriel et celle d'animaux de ferme. « Oui, mais le plus important, c'est qu'elles aient eu une vie correcte », conclut Béatrice Corniglion.

DAVID VINCENT

(*) Les calèches de la Vésudie (Voir Facebook)

Mado au grand cœur et haute en couleurs !

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

Niçoise garantie « grand teint »

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

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

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

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

« *J'y suis entourée de quatre jeunes comédiens. La pièce s'intitule Coup de Griffes, le 15^e boulevard, de Bruno Druart et Patrick Angonin. Elle est*



bien écrite, agréable à jouer, on ne voit rien arriver. C'est bien ficelé. La pièce mène une réflexion intéressante sur le thème de « devenir ce que l'on est » par le rire ».

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

Bouddhiste mais pas boudeuse

Le show-biz, très peu pour elle : « *Je refuse d'être un produit télé, et ça marche : si les gens vont m'attendre c'est parce que j'ai un truc unique à*

leur apporter. Mais vous savez, dans la vie, tout le monde a un truc unique à apporter ». Cette vedette hors système mène bien sa barque : « *J'ai refusé plus d'émissions que je n'en ai acceptées* ».

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

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

LISE TELL

Roussillon-sur-Tinée, village menacé

Le 2 octobre dernier, la tempête Alex a aussi frappé - on l'oublie un peu - la vallée de la Tinée. La Tour-sur-Tinée et Roussillon, les deux villages de la même commune, distants de dix kilomètres, ont été les plus touchés, selon son maire Thierry Roux (photo ci-contre). Roussillon est situé entre deux vallons secs, dont l'Autranne, qui se sont transformés en fleuve en furie emportant tout. Résultat : les jardins et les routes bordant le village sont partis, laissant place à un énorme trou béant (photo ci-dessous).

« C'est notre grosse inquiétude, réagit Thierry Roux. Il va falloir tout remettre en état, c'est un travail gigantesque. La tenue du village pourrait être impactée ». Heureusement, la catastrophe n'a pas fait de victimes, sinon un malheureux chien.

Un miracle sans doute dû à l'environnement du village. « Une photo prise il y a une centaine d'années montre, au-dessus du village de Roussillon, un paysage complètement déboisé, poursuivait le maire. Il a été décidé un reboisement pour éviter les glissements de terrain. Ces arbres ont ainsi empêché une catastrophe plus grande ». Ce miracle



a été suivi d'un autre : le rétablissement très rapide des réseaux :

« La solidarité a joué à plein »

« Nous avons eu la visite de MM. Ginésy et Estrosi, indique Thierry Roux. Aujourd'hui, tout ce qui est de la compétence de la Métropole (réseau d'eau potable, assainissement, éclairage public) a été rétabli de manière

provisoire. Dans le courant de l'année, on espère que ce sera définitif. Le gros souci, c'est le réseau d'irrigation. À La Tour, c'est un canal vieux de plus de cent ans qui a été emporté. C'est de la compétence de la commune, 300 000 euros de dégâts. Nous sollicitons la Région, la Métropole, le Département, l'État et l'Europe ».

Dans cette commune où la population se divise en deux parties égales entre La Tour et Roussillon, figurent une dizaine d'éleveurs.

« Nous espérons régler les problèmes d'ici la fin du semestre, annonce Thierry Roux. Tout le monde a été réactif et la solidarité a joué à plein. Nous avons mesuré la capacité de la Métropole à très vite rétablir les réseaux. Le Conseil départemental nous a aidés pour tout ce qui est pistes et pour les réseaux d'irrigation qui ne sont pourtant pas de sa compétence ».

Enfin, au-dessus de La Tour, la route des Granges de la Brasque est toujours coupée à trois endroits : « Nous pouvons annoncer la réouverture de la route pour mi-avril ».

DAVID VINCENT



Pascal Colletta présente la vie d'autrefois dans nos montagnes

Non-exhaustive, peut-être, mais la nouvelle contribution de Pascal Colletta à la connaissance de notre haut pays nous montre, après des détours très variés dans les différents livres qu'il a déjà publiés, un nouvel angle de cette identité alpine encore très présente.

Contes, documents, récits et même un livre de cuisine pour lequel Pascal est allé collecter directement à la source les meilleures recettes de la montagne azurée : on ne trouve pas plus alléchante manière d'intéresser le lecteur au passé et au présent. C'est le cas avec ce nouveau livre « *La Vie dans le Haut-Pays niçois* » dont le titre principal est accompagné d'un sous-titre « *Vivre et mourir dans le haut pays niçois* » encore plus évocateur sur de multiples aspects méconnus de la vie montagnarde.

Une chose entraînant une autre, ce nouvel ouvrage découle du précédent car toutes les personnes interviewées pour le livre de cuisine se sont plongées dans leurs souvenirs et leur histoire. Il fallait leur donner une nouvelle audience. Donc, après un livre qui donne faim, le dernier né est davantage d'ordre sociologique, historique et humaniste. Il est constitué « *de textes d'étude, de souvenirs et d'histoires de vie* ».

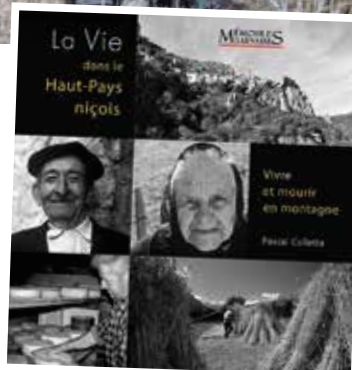
Histoires vraies et anecdotes

Pourquoi est-ce si important de le lire ? Mais parce qu'il renseigne sur notre propre passé ! « *Il ne faut pas oublier que les Niçois descendent de la montagne* ». La masse de la population s'est inversée, à partir du début du XX^e siècle, en allant vers le littoral. « *La population montagnarde représentait 75% de celle du département des Alpes-Maritimes* »



avant la Première guerre mondiale. Pascal Colletta, natif d'Illonse, fils de berger, a fini par suivre cet exemple et a gagné le bord de mer en dérogeant à la tradition familiale pour entreprendre des études d'histoire. Il l'a fait plus tardivement que nous autres, et la vie vécue dans son enfance n'était pas si éloignée de celle de ses ancêtres. Ses souvenirs personnels sont encore frais pour qu'il y puise de précieuses informations et illustre cet ouvrage presque encyclopédique de savoureuses anecdotes. Il suffit pour se rendre compte du travail de fourmi réalisé par l'auteur, de lire les titres des différents chapitres du livre : vie quotidienne, activités traditionnelles, croyances populaires et médecine, les fêtes et les jeux, et une rubrique à la fin comportant tout ce qui n'a pas pu entrer dans les chapitres précédents : vie politique, émigration saisonnière, souvenirs d'enfance.

Dans ces villages ont été développées des stratégies de survie autarciques qui maintenaient des relations logiques avec un environnement plus ou moins proche. Et pour reprendre les propos de Pascal



Colletta « *l'homme de là-haut a su tirer profit d'une terre rocailleuse* », engageant son être pour vivre et mourir sur sa terre. Il s'est mué en « *homme à tout faire* », cumulant indifféremment les métiers d'éleveur, d'agriculteur, d'artisan, de soigneur... ».

Ce livre est à lire avec délectation, en choisissant au hasard un chapitre plutôt qu'un autre, en feuilletant les pages extrêmement bien illustrées par de belles photos, ou de manière plus classique de A à Z.

LISE TEL

La vie dans le Haut-Pays niçois
Vivre et mourir en montagne
Aux éditions Mémoires Millénaires
www.memoires-millennaires.com

Justine Pedemonte, étoile montante de la moto française

Vice-championne de France Supersport 300 à 16 ans, la Roquebilléroise est la première pilote féminine à se hisser à la deuxième place d'un championnat, devant de nombreux garçons.

« Franchement, mon objectif de base était le titre national, car c'était ma troisième année de FSBK (championnat de France Superbike), avoue Justine Pedemonte, à l'issue de la saison 2023 où elle a été sacrée vice-championne de France Supersport 300. Mais j'ai mal débuté, avec deux chutes au Mans. Alors, je me suis dit : « pour le titre, c'est mort, mais je vais voir course après course, je vais donner le meilleur de moi-même ». Cela m'a permis de ne pas penser au championnat et apprendre qu'il ne faut jamais abandonner ».

Après ses deux chutes au Mans, la pilote Yamaha s'est hissée sur le podium à chaque épreuve. « C'est après Carole (circuit près de Paris, ndlr) que



j'ai su que je pouvais jouer le podium. J'étais troisième à un point du deuxième et à vingt-trois points du leader. Lors de la dernière épreuve du championnat, au Castellet, je réalise la pole et me classe deuxième et troisième ».

Ces excellents résultats permettent à la Niçoise qui vit à

Roquebillière d'être sacrée vice-championne de France^(*). Licenciée au Centaure-Club de Nice, Justine a évolué cette saison dans un team de professionnels : « Il y avait bien sûr mon père Yvan et ma mère, Christian Bodinot qui fut mécano de Randy de Puniet et Sylvain Guintoli en Grand Prix 250, puis de Jules Cluzel en Mondial Supersport ainsi que des télémétristes confirmés ».

Objectif 600 cc

Après ses exploits en championnat, les journaux, les réseaux sociaux ont parlé de cette pilote étonnante, surtout après sa victoire à Ledenon : « Je suis la première femme à atteindre un podium fi-

nal, à être vice-championne de France et à réaliser une pole-position. J'ai même vu qu'on parlait de moi dans un journal espagnol ! Les gens ont joué le jeu pour me faire connaître ».

Désormais, des teams s'intéressent à elle : « J'attends des propositions... Ce qui est sûr c'est que je vais passer à la catégorie 600 sur une moto non encore définie, dans le championnat de France FSBK ».

Son succès rejaille sur le Centaure Club de Nice et sur Roquebillière où elle vit actuellement dans la maison de ses grands-parents : « Le maire me connaît et m'aide, il a envie de soutenir ses sportifs », remercie Justine qui s'est ainsi rapprochée géographiquement du lycée de la Montagne de Valdeblore où elle est en première avec un but précis : « Mon objectif est le journalisme sportif dans la moto à la télévision, mais avant cela, je veux devenir pilote de Grand Prix, de WSBK ou d'endurance ».

PIERRE BROUARD

(*) Classement final :

1. Baby Cyprien (MC Annemasse) Yamaha 251 ;
2. Pedemonte Justine (Centaure Club Nice) Yamaha 212 ;
3. Delbosc D. (Kawasaki) 206 ;
4. Chauveau R. (Kawasaki) 196 ;
5. Rossignol K. (Kawasaki) 172.



Une « fée » née de nos montagnes

Les Alpes-Maritimes n'ont pas attendu notre XXI^e siècle pour s'intéresser à ce que l'on appelle aujourd'hui les « énergies renouvelables ». Dès les années 1890, des installations hydroélectriques ont été réalisées dans le haut pays et en particulier dans les vallées de la Tinée, de la Roya ou de la Vésubie, du Loup et de la Siagne. Ce patrimoine, certes modernisé depuis, est toujours en service et participe avec le nucléaire au bouquet énergétique qui alimente notre département.

Favorisées par le relief alpestre permettant de construire des retenues ou d'utiliser des chutes d'eau, l'électricité qui était encore nouvelle au début du siècle dernier a vite pris son essor dans le 06. Les besoins étaient importants pour l'éclairage et les transports (déjà le tramway...).

Il n'est donc pas étonnant que les ingénieurs, entrepreneurs et investisseurs se soient intéressés très tôt à cette « fée » qui allait modifier en profondeur nos modes de vie.

Ascenseurs et industries...

Joseph Mottet, un ferblantier installé à Saint-Martin-Vésubie, a ainsi alimenté son atelier par une génératrice à courant continu placée sous une chute de 30 mètres. Comme on le fait aujourd'hui avec le photovoltaïque, il revendait son surplus de production à la commune : Saint-Martin est devenue dès 1893 le deu-



L'usine de production de Saint-Jean-la-Rivière, dans la Vésubie.

(Photo MB)

xième village en milieu rural à bénéficier d'un éclairage public à l'électricité en France !

D'autres installations se feront jour comme dans les gorges de la Mescla pour alimenter Nice avec la première ligne à haute tension longue d'une trentaine de kilomètres: les hôtels de luxe purent dès lors installer des ascenseurs, les industries se développer...

Ou à Bancairon, sur la chute existant dans la commune de Clans, dans la vallée de la Tinée. La première centrale fut construite en 1906 à Saint-Cézaire-sur-Siagne et mise en service l'année suivante, avec 350 mètres de hauteur de chute et des conduites de 80 centimètres de diamètre.

Ce sont surtout des petites centrales fonctionnant au fil de l'eau ou sous des chutes qui produisent aujourd'hui l'électricité. À l'exception de Ventavon et Bancairon, la plupart des grands ouvrages seront réalisés entre 1950 et 1970. La vallée de la Siagne comporte trois aménagements hydroélectriques : le barrage de Tanneron - Le Tignet, la centrale de la Siagne, et le barrage de Saint-Cassien (60 millions de mètres cubes, achevé en 1966) qui à lui seul peut alimenter une ville de 30 000 habitants. Les centrales de Valabres, Bancairon et Courbaisse sur la Tinée produisent l'équivalent de la consommation annuelle d'une

ville de 140 000 habitants. Celles de la Vésubie d'une ville de 91 000 habitants avec ses centrales alimentées par des lacs d'altitude (lacs Long et Autier ainsi que le barrage de la Fous).

MICHEL BERRY

Bon à savoir

Les Journées du patrimoine se dérouleront du vendredi 20 au dimanche 22 septembre sur le thème "Des itinéraires, des réseaux et des connexions et sur le patrimoine maritime". Le programme détaillé sera publié dans *Nice-Matin*.

Éric Dulière : « Tout n'est pas perdu, mais il faut se bouger tout de suite »

« Homme libre, toujours tu chériras la mer ». L'alexandrin du poème de Charles Baudelaire pourrait être la devise d'Éric Dulière, 65 ans, président et fondateur de l'association Anao, l'aventure sous-marine ! Ce passionné d'archéologie sous-marine et d'écologie organise des expositions, des rencontres et des opérations de nettoyage des fonds marins. Le Villefranchois, qui ne se contente pas de phrases mais agit très activement pour la défense des fonds marins, répond à nos questions :

Éric, pour vous, la mer, c'est une passion ?

Je suis issu d'une famille présente depuis 350 ans entre Beaulieu, Saint-Jean-Cap-Ferrat et Villefranche-sur-Mer. On a même baptisé un quai du nom de ma grand-mère, Césarine Dunan, seule femme patron-pêcheur. Toute ma famille vivait de la mer, mais j'ai été le premier à mettre la tête sous l'eau. Ils me prenaient pour un fou à l'époque quand à 17 ans, j'ai fait mes premières plongées. Mes grands-parents vivaient de la pêche. Comme mes trois frères, je suis passionné par la mer.

Que pensez-vous de l'évolution de la pollution marine ?

On n'a jamais sorti autant de déchets de l'eau. Les gens sont de plus en plus motivés pour participer aux nettoyages, il y a un réel engouement, mais si on ne règle pas le problème à la base, il n'y aura pas de solution. Il y a aussi un fait nouveau : la pollution vient maintenant aussi des tempêtes et des orages sur les montagnes qui ramènent tout à la mer. Aussi, la pollution venant d'Italie vient s'échouer sur les plages entre Beaulieu et Saint-Jean par le courant ligure. De plus, notre région est surexploitée. Quand on nous dit qu'il faut développer le tourisme d'hiver,



je dis stop ! Il faut que la nature puisse se reposer. Quand je parle à des pêcheurs professionnels, ils me disent : « Ne vous plaignez pas, quand nous allions en mer, nous sortions des frigos ». Aujourd'hui, on a des sacs plastique plus ou moins biodégradables, et maintenant, ce n'est plus un morceau qu'on ramasse, mais 50 ou 150, centimètre par centimètre. Certains scientifiques disent qu'il ne faut pas être alarmiste. Moi je veux bien, mais il faudrait que tous nos décideurs et nos politiques viennent, qu'ils enfilent des bottes et des gants et qu'ils participent à nos côtés à ces nettoyages et ils verront l'étendue réelle des dégâts sur la faune et la flore.

Éduquer les enfants... Mais aussi les adultes

Comment voyez-vous l'avenir ?

Depuis la Covid, les villes n'ont jamais été aussi sales, on trouve des crotes de chien, des mégots partout et il n'y a pas de verbalisation. Pourtant, on peut évoluer grâce au tri sélectif, au zéro déchet. Mais il faut que les gens soient éduqués

Vous voulez dire éduquer les enfants ?

Bien sûr, mais commençons par éduquer les adultes. J'étais le premier à lancer des nettoyages des fonds sous-marins, il y a 34 ans, dans la baie des Fourmis. En 2024, j'en ai fait douze. A Saint-Jean,

on devrait fermer la plage pendant six mois et tout nettoyer avec des engins. On ne peut pas s'imaginer ce que les bénévoles y ont trouvé : 300 000 morceaux de plastique, des bouchons. Il faut dire qu'on n'a jamais pris autant de vent d'Est alors qu'avant, il n'y avait que le Mistral.

Êtes-vous optimiste pour l'avenir de la mer et de la planète ?

Tout n'est pas perdu, mais il faut qu'on se bouge tout de suite !

RECUEILLI PAR PIERRE BROUARD

Président d'Anao, l'aventure sous-marine !

Après une carrière d'ouvrier du livre puis de photographe à Nice-Matin, Éric Dulière est aujourd'hui retraité. « J'ai créé l'association Anao, l'aventure sous-marine. Anao est le nom grec de Beaulieu. Je m'occupe d'archéologie sous-marine : je forme des gens, j'anime, je monte des expositions. Nous sommes plusieurs associations et j'ai un stand pour montrer ce que nous faisons, comme en mai dernier, où j'ai présenté Anao à 135 scolaires de la région au port départemental de la Darse, à Villefranche, pour la Journée connaissance de la mer organisée par l'ABPV (photo ci-dessous). Je m'occupe aussi d'écologie. Avec d'autres et notamment Bleu Gorgone, je participe à de grosses opérations de nettoyage des fonds. Je m'occupe aussi bénévolement du magazine Horizon maritime et j'aide aussi des amis qui refont des bateaux en bois ».



La Foire internationale de Nice fête ses 80 ans... et les années 80 !

Pour sa 80^e édition, la Foire Internationale de Nice s'offre un thème emblématique et résolument festif : les années 80. Une décennie synonyme de liberté, de créativité, de couleurs et d'insouciance, qui incarne une légèreté et une convivialité auxquelles nous aspirons tous aujourd'hui. Plus qu'un événement commercial, cette édition anniversaire se veut une véritable parenthèse joyeuse, un moment de partage et de bonne humeur, où petits et grands pourront se retrouver autour d'une ambiance chaleureuse, animée et résolument positive.

Cette 80^e Foire Internationale de Nice s'annonce comme un événement à part, à la fois festif, intergénérationnel et fédérateur, fidèle à son histoire tout en regardant vers l'avenir.

Un rendez-vous incontournable pour revivre l'esprit des années 80 et partager, le temps de la foire, un moment de légèreté, de plaisir et de convivialité.

Une offre enrichie de Pass

Grande nouveauté également côté billetterie : une offre enrichie de Pass, permettant aux visiteurs de bénéficier d'avantages exclusifs dès leur entrée. Cette offre sera accessible en ligne. En ces temps de frilosité et plus difficiles pour une partie des citoyens, nous avons voulu en offrir plus aux visiteurs pour le même prix. Aucune augmentation par rapport à l'année dernière, mais des cadeaux en plus.

Par exemple :

- Le Pass Info, comprenant l'entrée à la foire ainsi que le journal du jour offert
 - Le Pass Ciné, donnant accès à la foire et à une séance de cinéma
 - Et d'autres Pass pensés pour prolonger l'expérience et offrir toujours plus de valeur aux visiteurs.
- En plus de ces Pass, des entrées à prix réduit seront proposées.



Des animations inédites

Tout au long de la foire, les visiteurs découvriront de nombreuses animations inédites :

- Une rétrospective des films cultes des années 80
- Un espace rétro-gaming pour replonger dans les jeux mythiques de la décennie
- Des sets DJ aux sons emblématiques
- Une grande soirée Nostalgie Génération 80
- Une soirée stand-up avec le Bobar Comedy Club
- Sans oublier de nombreuses animations dédiées aux enfants
- Des jeux avec lots à gagner

Notre sélection de concerts ce mois-ci

Il sera difficile de passer ses soirées dans le canapé tant les propositions de concerts sont variées et nombreuses ce mois-ci. Notre sélection par dates.

■ Le 8, à la Palestre, l'autrice et compositrice algéro-canadienne Zaho offre sa tournée avec ses textes profonds, son style urbain et contemporain.

■ Le 12, au théâtre Lino-Ventura de Nice, retrouvez l'énergie communicative de l'orchestre national de Barbès.

■ Le 13, le chanteur « local » Julien Doré descend de ses chères montagnes azuréennes pour offrir ses chansons au public niçois. Au palais Nikaïa. (ci-dessus, à gauche)

■ Le 13, au casino Terrazur de Cagnes, revoilà Les Négresses vertes avec leur formi-



dable joie de vivre.

■ Le 14, au Théâtre palais Stéphanie du JW Marrott de Cannes, Jeanne Cherhal et ses chansons joliment trousseées, pour une bouffée de fraîcheur et de poésie.

■ Le 19, au palais Nikaïa, comment louper le rendez-vous donné par Lara Fabian à ses fans ?

■ Le 20, au palais Nikaïa, Kenji Girac, sa voix, sa guitare, ses rythmes endiablés et ses nouvelles chansons.



■ Le 21, au palais Nikaïa, l'autre chanteuse « locale » Santa, née à Nice et qui s'est fait connaître du grand public avec le groupe de rock Hyphen-Hyphen.

Depuis, elle mène une superbe carrière solo (disque de platine). (ci-dessus, à droite)

■ Le 21, à La Palestre, qui mieux que David Halliday pour interpréter les succès de Johnny ? « Requiem pour un fou » est encore mieux qu'un hommage pour (r)allumer le

feu de la passion.

■ Le 22, au palais Nikaïa, Michel Jonasz et ses « friends » pour une soirée swing, ambiance boîte de jazz...

■ Le 28, dans l'auditorium du palais de la Croisette, Calogéro.

Côté classique...

■ Holly Hyun Cho, la nouvelle cheffe américano-coréenne de l'orchestre national de Cannes, reçoit la violoncelle Luka Coetzee (Prix Pablo Casals) pour un voyage entre classicisme, lyrisme et modernité raisonnée.

Au programme : concerto pour orchestre à cordes de la compositrice polonaise Grażyn, concerto pour violoncelle et orchestre n°1 en mi bémol majeur, op. 107 de Dmitri Chostakovitch et la symphonie 39 de Mozart.

Théâtre à Mougins et à Grasse

Le Théâtre de Grasse, la Scène 55 à Mougins et le Théâtre National de Nice travaillent ensemble pour mutualiser des propositions et ouvrir davantage l'offre de spectacles. Notre sélection pour ce mois de mars.

■ Scène 55 : *HeliKopter*, spectacle de danse du chorégraphe Angelin Preljocaj, avec six interprètes pour tourbillonner entre ciel et terre le 6 mars. Le *Printemps de la Marionnette*, un festival qui présente des spectacles tous publics et d'autres réservés aux adultes, du 16 au 28 mars.

■ Au Théâtre de Grasse : *Loin dans la Mer*, le 10 mars, propose une relecture de *La Petite Sirène*. Une troublante quête d'absolu, avec des comédiens en situation de handicap. *Bovary Madame*,



qui raconte la quête éperdue de liberté d'une femme contemporaine de Gustave

Flaubert. (Ce spectacle est aussi présenté par le TNN, à la Cuisine le 12 mars).

Livres/Les coups de cœur de Mag

À la table des loups de Adam Rapp

L'histoire débute par la voix de Myra, une ado de 13 ans aînée d'une fratrie de cinq enfants dans une famille modeste très catho installée à Elmira, dans le comté de New York. Le père, un taiseux ombrageux revenu du Vietnam et sa femme Ava, pratiquante et très rigoriste sur l'éducation, veillent sur eux en essayant de leur inculquer les valeurs et les traditions. Mais chacun d'eux creusera son propre sillon et pas toujours en fonction de la voie espérée. Fiona, la plus frivole et la plus bohème, tentera celle des théâtres underground et des expériences multi culturelles quitte à parfois se perdre. Alec, le plus tourmenté, sombrera dans la marginalité tandis que Lexy n'aura de cesse que de réussir socialement et figurera le mieux la réussite en se mariant avec un riche trader. Joan, handicapée mentale,

n'aura d'autre choix que de rester auprès de sa mère. Seule Myra, la plus solide, la plus empathique, veillera au bien des siens et sera le socle auquel se raccrocher. Adam Rapp nous entraîne dans cette fresque d'une folle densité de sa prose vive, nette, parfois frontale; mais sans s'appesantir.

Un livre intense, très réaliste, on est avec eux mais jamais il ne s'étale, évitant le glauque, l'innommable. Il préfère nous plonger dans une atmosphère, celle de cette Amérique en mutation, avec des gagnants et des perdants.

Beaucoup de noms sont cités, de faits politiques ou sociaux qui imprègnent le roman et nous donnent vraiment l'impression d'être avec eux.

C'est sombre, plutôt oppressant voire dé-



rangeant. Rapp nous livre les faits crus, sans nous préciser quoi que ce soit, nous laissant remplir les blancs, envisager des pistes. Comment devient-on un serial killer ? A qui la faute ? Un roman qui questionne, qui nous montre l'envers du décor, la complexité du mal avec beaucoup de subtilité et de justesse. Très fort !

Edité le 22/08/2025 au Seuil. 512 pages.

L'auteur a été finaliste du prix Pulitzer et du Tony Award. Prix : 24 euros.

VieVillages, magazine gratuit

Numéro 120 - Mars 2026

Association Loi 1901
Paradisio 2
16 avenue Brown-Séguard
06000 Nice
Tél. 06 74 68 71 12
contact@vievillages.fr
N°ISSN : 2492-6841
Tirage : 10300 exemplaires

Ont collaboré à ce numéro :
Roger Charles, Michel Berry,
Pierre Brouard, Marie Sin, Lise
Tell, Valérie M., Franz Cha-
varoché ainsi que toutes les
municipalités présentes dans
ce numéro : Aspremont, Bel-
védère, La Bollène - Vesubie,
Castagniers, Clans, Colomars,
Duranus, Falcon, Ilonse,
Isola, Lantosque, Levens,
Marie, Rimplas, Roquebillière,
Roubion, Roure, La Ro-
quette-sur-Var, Saint-Blaise,

Saint-Dalmas-le-Selvage,
Saint-Étienne-de-Tinée, Saint-
Martin-du-Var, Saint-Mar-
tin-Vesubie, Saint-Sauveur-
sur-Tinée, Tourrette-Levens,
Utelle, Valdeblore, Venanson,
Saint-André de la Roche, Val-
berg, La Tour-sur-Tinée, Peillon,
Guillaumes, Puget-Théniers,
Sivom Val de Banquière, Drap.

Crédits photographiques :
service iconographique
Nice-Matin/DR/Pixabay.
Maquette & secrétariat de
rédaction : Valérie M.
Impression :
SAS Nice-Matin, 214,
Bd du Mercantour - Nice.
Tous droits réservés. La
reproduction, même partielle,
des articles est interdite. Ne
peut être vendu. Ne pas
jeter sur la voie publique.

**POMPES FUNÈBRES
DES COLLINES
MARBRERIE
CARDÎ - 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

Beauté

Osez le maquillage !

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



Un pas à pas pour mettre vos yeux en valeur en toutes circonstances...



On dit que les yeux sont les fenêtres de l'âme. C'est pourquoi le maquillage des yeux est important car il peut permettre de vous faire paraître plus jeune, plus dynamique. Si vous avez l'impression que vos yeux fatigués vous vieillissent, suivez ces sept conseils.

1. Commencez par tracer un trait, à la poudre ou au crayon, au ras des cils inférieurs.

2. Prolongez ce trait en dépassant le coin externe de l'œil et remontez dans le pli de



la paupière mobile.

3. Appliquez une couleur foncée en partant de l'angle formé et estompez la légèrement.

4. Appliquez sur le reste de la paupière une couleur claire (mate ou irisée).

5. Pour plus de naturel, estompez la couleur foncée vers la tempe et vers la paupière fixe pour ouvrir le regard.

6. Pour un maquillage plus sophistiqué, appliquez un trait d'eye-liner ou un crayon noir en surlignant la ligne des cils supérieurs et inférieurs.

7. Pour finir votre maquillage, appliquez votre mascara en formant des zigzags pour bien allonger les cils.

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



Projet Air'Ô tourrettans : pour une mobilisation citoyenne autour de la qualité de l'air

L'association tourrettane l'ATELIER conduit actuellement une étude de la qualité de l'air sur la commune de Tourrette-Levens, en partenariat avec l'association marseillaise Air citoyen (*). Il s'agit ici d'aborder un enjeu majeur de santé publique : plusieurs études montrent que plus de 5% des décès chaque année en France sont dus à la pollution de l'air.

La surveillance de la qualité de l'air est effectuée sur notre département via un dispositif déployé par AtmoSud (**), observatoire de la qualité de l'air en Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur. Ce dispositif est réparti sur 12 stations, permettant de mesurer le niveau en particules fines, en ozone et en oxydes d'azote, la station la plus proche de Tourrette-Levens se situant à Contes.

Consciente des problématiques liées à la qualité de l'air, l'ATELIER a souhaité s'impliquer dans ce domaine. De la collaboration avec Air Citoyen est né le projet Air'Ô Tourrettans, lauréat en 2025 du programme Capt'Air Citoyen, porté par AtmoSud et France Nature Environnement PACA (***).

L'objectif étant de mener des actions de sensibilisation auprès des habitants du village tout en participant activement à la surveillance de la qualité de l'air sur le territoire.

Le projet a ainsi permis de déployer entre



À gauche, le capteur extérieur, à droite, le capteur intérieur.

les mois de juin 2025 et janvier 2026 un total de six microcapteurs (trois intérieurs et trois extérieurs) chez des citoyens volontaires. L'ensemble des données produites, concentrations en particules fines de différentes tailles (PM10, PM2,5 et PM1), taux de dioxyde d'azote (NO₂) et concentration en gaz carbonique (CO₂, pour les capteurs intérieurs) a été transmis à Atmosud (par internet via connexion Wi-Fi) et enregistré.

Le projet s'inscrit dans une démarche de recherche participative mobilisant les habitants pour mesurer, comprendre et améliorer la qualité de l'air.

Il a été sélectionné par l'Observatoire de la Transition Écologique et Citoyenne Côte d'Azur (****), structure de support

à la recherche d'Université Côte d'Azur, pour un accompagnement académique (analyse des données produites dans le cadre d'un stage de deuxième année de Master en Géographie et projet tutoré de trois étudiantes en Master de Sociologie pour l'évaluation de l'impact sur la sensibilisation des citoyens).

Un bilan final sera réalisé, afin d'identifier et de proposer des pistes d'amélioration, tant au niveau individuel que collectif.

**TEXTE, PHOTOS :
MARTINE ADRIAN, L'ATELIER**

* <https://www.aircitoyen.fr/aircitoyen-a-propos>

** <https://www.atmosud.org/>

*** <https://fnepaca.fr/>

**** <https://mshs.univ-cotedazur.fr/observatoire-de-la-transition-ecologique-et-citoyenne>



Le mensuel gratuit du moyen et haut pays niçois



INGRÉDIENTS POUR

4 PERSONNES

POUR LA PÂTE

- 400 gr de farine
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 verre d'eau
- Sel

POUR LA FARCE

- 400 gr de daube de bœuf
- 700 gr de vert de blettes
- 2 œufs
- ½ bouquet de persil
- 1 gousse d'ail
- 150 gr de parmesan ou Sbrinz
- Sel et poivre



Les raviolis niçois

Dans le cadre du projet européen Grundtvig pour l'intégration des personnes âgées et la transmission de savoirs familiaux aux générations les plus jeunes, le choix à Nice s'est porté sur la cuisine et plus précisément sur la recette des raviolis. À cette occasion, Félicie, la mère de Gigi de Nissa (aussi chanteur de Nux Vomica), avait conduit sa petite fille et ses amis au marché puis en cuisine. Cette journée a marqué certains d'entre-eux et a créé des vocations : un des enfants se destine désormais au métier de cuisinier professionnel. Félicie nous a quittés aujourd'hui mais elle laisse derrière elle un héritage : sa passion pour la cuisine niçoise.

DURÉE

1 h en cuisine

PRÉPARATION

Mélanger la farine avec le sel et l'œuf puis ajouter l'eau en remuant pour obtenir une pâte souple mais non collante. Mettre le vert de blettes dans l'eau bouillante durant deux minutes.

Bien essorer et hacher finement. Hacher aussi la daube à l'aide d'un hachoir ou à la berceuse mais pas au mixer.

Mélanger les blettes hachées, les œufs, la viande, le fromage râpé et ajouter la gousse passée au presse ail. Au rouleau ou au lami-

noir, étaler la pâte finement pour former des bandes d'environ 10 cm de large.

Disposer sur la moitié des petits tas de farce espacés de 2 cm. Replier la bande de pâte pour recouvrir la farce et presser sur le bord pour bien le fermer. Découper les raviolis à l'aide d'une roulette crantée.

Cuire les raviolis cinq minutes dans l'eau bouillante salée puis les égoutter. Servir les raviolis avec la sauce de la daube et du parmesan.



Éditions Mémoires Millénaires
19 euros



DÉPARTEMENT
DES ALPES-MARITIMES

06



LUCIA.

— LE PACTE NATURE
ÉCLAIRONS ENSEMBLE
L'AVENIR DES ALPES-MARITIMES

SAISON 3

ENGAGEZ-VOUS

**POUR LA
NATURE !**

Scannez
ce QR code
et signez le pacte



www.departement06.fr

 #AlpesMaritimes

  DEPARTEMENT06

VOUS
AVANT TOUT !

Premiers pas en niçois

Par Jean-Pierre Baquié et Jean-Pierre Spies, IEO-06

L'orguelh siguèsse un art l'i serian totplen de magistres...

Si l'orgueil était un art, il y aurait beaucoup d'instituteurs...

Comunicar en occitan niçard /
Communiquer en occitan niçois

L'ORGUELH

L'ORGUEIL

Sinonimes :

la prepotença > l'arrogance

la faiolada > la fatuité

la vanaglòria > la gloire

la supèrbia > la hauteur

la megalomania >

la mégalomanie

la presompcion >

la présomption

la pretencion > la prétention

la suficiença > la suffisance

la superioritat > la supériorité

l'ufana > la vanité

Contraris :

l'umilitat > l'humilité

la modestia > la modestie

la simplicitat > la simplicité

Fa lo fièr / la fièra ! > Il est fier ! / Elle est fière !

Es pròpi un arleri ! >

C'est vraiment un fanfaron / un prétentieux !



Siás un gardasso ! > Tu es un fanfaron !

Es un peolh revengut >

C'est un parvenu

Fa Miquèu l'Ardit ! > C'est un vantard / un vaniteux

A de nas ! > Il est orgueilleux, elle est orgueilleuse

Fa d'esbrofa. > Ce n'est pas la modestie / la discrétion qui l'étouffe

Si crètz d'èstre arribat / arribada > Il, elle se prend au sérieux

Fa lo bèu / Fa la sieu bèla > Il, elle se pavane

Si moca pas embé li mans / lu sieus dets > Il, elle ne manque pas d'ambition, de prétention

Es arrogant / arroganta > Il est orgueilleux / suffisant, elle est orgueilleuse, suffisante

Fa lo bulo > Il, elle se pavane

La si pilha cauda > Il, elle le prend de haut

Si cerca de gijòlas > Il est friand, elle est friande de décorations

Si fa gròs > Il, elle se rend important

Es naissut, naissuda embé lo grum sus l'emborigol. Es naissut, naissuda embé lo gran de sau sus l'emborigol > C'est un vantard, une vantarde / un vaniteux, une vaniteuse

Vos parla dau balador > Il, elle vous parle depuis le balcon / Il, elle vous parle de haut

Es un talhaceba > Il, elle est bravache

Que fracassier ! > Quel faiseur d'embarras !

Si crètz d'aver fach l'òu dei doi ros > Il, elle pense être un héros, une héroïne

L'orguelh va servit coma lo pebre > L'orgueil doit être servi comme on le fait avec le poivre

Proverbis :

Son pas rics, mas an de nas > Ils, elles ne sont pas riches, mais ils, elles sont orgueilleux, orgueilleuses

Glòria vana florisse e non grana > Vaine gloire fleurit mais ne produit pas de graines.

(Oh ! vanagloria dell'umane posse, Com'poco verde in sulla cima dura ! A. DANTE)

La supèrbia anèt a cavau, e s'entornèt a pen > La morgue alla à cheval, et retourna à pied

Ben que l'aigla vòle aut, l'es-crivèu la tua > Bien que l'aigle vole haut, la crécerelle le tue

Darrier de tu lu òmes si son levats

Amor e solidaritat

Ira e violència an remplaçat

La bèstia que non podia luchar

En la sieu tana a crepat...

Extrach da « MILA », poema de Marc Waltzer

Derrière toi les hommes se sont levés

Amour et solidarité ont remplacé la colère et la violence

La bête qui ne pouvait pas lutter dans sa tanière a crevé.

Extrait de « MILA », poème de Marc Waltzer

A si retrovar lo mes que ven per la leiçon cent setena !

Au mois prochain pour la cent-septième leçon !

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



SAMEDI
21 MARS 2026

10H-17H

ENTRÉE LIBRE

SCAH

Fête de l'Olivier

*Huiles AOP
de Nice et de Provence
Dégustations et Vente*

Démonstrations de taille

Conférences et Ateliers

Pépiniéristes et Artisans



En partenariat avec
la Caisse Locale du Crédit Agricole



VILLE DE NICE



Ville
de Cagnes-sur-Mer



Palais de l'Agriculture

113 Promenade des Anglais - NICE

www.scah-nice.fr

TRAM 2 Station Magnan

Agriculture : la production azurée



Pour la 18^e année consécutive, le Département 06 et la chambre d'agriculture ont uni leurs efforts pour que la filière agricole des Alpes-Maritimes soit représentée au Salon. Pari une nouvelle fois réussi, avec une trentaine de producteurs qui se sont relayés sur le grand stand azuréen, proposant leurs animations. Elles ont attiré les curieux et donné une image valorisante et authentique de nos territoires.

Les traditions étaient bien sûr à l'honneur avec le groupe de fifres et tambours « Li Ligalouchou » de Colomars-Castagniers, avec les confréries des Agnoux de Péone et de l'aïoli de Grasse, celle des raviolis de courge sauce aux noix, les Chevaliers de Méduse, etc. Au-delà de ce sym-

pathique folklore, les quelque 600 000 visiteurs ont pu découvrir que les Alpes-Maritimes ne sont pas seulement une destination de vacances mais aussi un terroir où l'on cultive des produits exceptionnels (olive, plantes à parfum, fleurs coupées...) et où l'on a un savoir-faire particulier pour les transformer en gourmandises : glaces aux saveurs des montagnes, bières artisanales, aïoli, confitures, châtaigne,

miels, pâtes de fruit, huiles essentielles et tisanes, fleurs etc. Mais ce monde rural est fragile. Réchauffement climatique, pression immobilière, surtaxes douanières et bien d'autres difficultés « pèsent » sur les 120 000 hectares agricoles du département dont 116 000 sont dévolus à l'élevage et au pastoralisme, sur les 700 entreprises dont 400 en bio employant 2 000 personnes. De

leur activité dépend notre nourriture, l'entretien des paysages et cet art de vivre que nous voulons sauvegarder.

Ressource menacée

Lors de sa visite au Salon, Charles-Ange Ginésy a rencontré les filières professionnelles pour suivre l'évolution des principaux projets en cours de réalisation. Parmi celles-ci le problème de Jean de Florette, avec une ressource en eau menacée qu'il faut sauvegarder. « La crise de 2022 nous a réveillés » assume le président du Département, lorsque l'ensemble du département a connu des problèmes en raison d'une sécheresse qui n'avait pas rempli les nappes phréatiques ni stocké des réserves dans le Mer-



Le dossier

en vedette au Salon de Paris

cantour. «Aujourd'hui, 90 % de l'eau consommée par les agriculteurs est traitée et l'on sait que ce ne sera plus possible dans dix ans car la loi va changer. Il faut donc réaliser des réseaux d'eau brute pour irriguer les terres cultivées de la Siagne, de la Brague et du Var, et remettre en état les canaux tombés en désuétude».

Qui dit production agricole dit aussi travailleurs saisonniers. Chez nous, ils peinent à se loger et c'est un frein à l'emploi. «Nous voulons que des bâtiments déjà existants puissent être transformés en logements». La réflexion est en cours. La volonté de maintenir et développer la production connaît aussi ses réussites. Comme la ferme départementale qui a déjà commencé à produire sur des terrains mis à disposition de professionnels



à Gattières et à La Roquette-sur-Var (30 tonnes en 2023).

Le circuit court, le circuit gagnant

Ils fournissent des légumes pour les cantines des collèges et de collectivités et

vont monter en puissance ces prochaines années. Dans les projets, un terrain de onze hectares d'un seul tenant à Châteauneuf près de Grasse, et aussi du côté de Blausasc où la mairie est très demandeuse. Le développement en-

couragé des « circuits courts » permet à la fois de pérenniser les exploitations et de lutter contre la pollution liée aux transports.

Et grâce à eux, nous mangeons bon et local !

MICHEL BERRY

Les Maralpins présents au salon

Les producteurs et agriculteurs de notre canton qui ont participé au Salon sur le stand du département des Alpes-Maritimes :

- Stéphanie Bres (Colomars)/Huile d'olive (première fois)
- Sarah De Caqueray (Saint-Martin-Vésubie)/Confitures
- Léon Ducasse (Isola)/Miel, pain d'épices, nougat, bonbons
- Elise Durand (Belvédère)/Sirop, soupe, confiture et glace
- Freddy Masson (Isola)/Bière (première fois)
- Lucile Rampi (Saint-Blaise)/Spiruline, chocolat, savon
- Philippe Raymondo (La Bollène-Vésubie)/Sirops, confitures (première fois)

Les autres Azuréens présents :

- Marie Azihari (Caille)/Thé, tisanes, baumes et huiles
- Emilie Basin (Gorbio)/Citron
- Mélanie Branda (Cagnes-sur-Mer)/Bières
- Christopher Ciabaud (Menton)/Citron (première fois)
- Amandine Digel (Beuil)/Produits cosmétiques au lait d'ânesse
- Maxime Ferrero (Le Bar-sur-Loup)/Liqueurs et sirops (première fois)
- Murielle Iris (Cap-d'Ail)/Eau de fleur, eau de rose, huiles essentielles (première fois)
- Nicolas Lanteri (Menton)/Citron (première fois)
- Annette Le Negrate (Châteauneuf-Grasse)/Olives, tapenades, huile d'olive
- Estelle Lopez Martinolli (Berre-les-

Alpes)/Bière (première fois)

- Pascale Luiggi (Caille)/Pastilles, miel, gelée, sel, vinaigre (première fois)
- Didier Maiffret (La Brigue)/Miel
- Léa Menassa (Mandelieu-la-Napoule)/Vin (première fois)
- Michel Moragues (Cannes)/Bars, daurades d'élevages (première fois)
- Gilles Palazon (Biot)/Miel (première fois)
- David Piot (Contes)/Huile d'olive, olive, tapenade
- Leslie Protche (Seranon)/Laine, saucisson, chorizo
- Marc Rebuffo (Le Bar-sur-Loup)/Miel, Nougat, Bonbons (première fois)
- François Riberi (Tende)/Tripes et porchetta
- Loïc Tailhardat (Contes)/Bières
- Chataigneraie de la Roya (Tende)/Châtaignes (première fois)

A l'unanimité, le « prix citron »



Dans la vraie vie, Christophe Ciabaud est expert-comptable, mais à côté de sa profession, il cultive aussi un jardin secret à Menton, sur des terres héritées de ses aïeux. Vous avez deviné qu'il s'agit de ce citron inimitable qui bénéficie d'une IGP et que l'on retrouve sur les tables des grands restaurants et des gourmets. Moins amer, moins acide (on peut croquer dedans comme dans une pêche), il est issu des variétés de l'IGP (Adamo, Cerza, Eureka et Santa Teresa). C'est un « quatre saisons » qui connaît un renouveau, grâce à des passionnés comme Christophe. De nouvelles plantations sont réalisées, et seulement sur les communes de Menton, Gorbio, Sainte Agnès, Castellar, Roquebrune-Cap-Martin et à moins de 300 mètres à vol d'oiseau de la mer. Tout est fait à la main, de l'entretien des restanques à la cueillette, la transformation de la matière première. Dans le monde citronné, on n'est pas toujours « pressé »...

Les ambitions du mimosa

La fleur d'or dispose déjà d'une route interdépartementale qui conduit ses visiteurs de Bormes à Mandelieu-la-Napoule, en passant par Tanneron, Pégomas, Grasse et Auribeau-sur-Siagne. Cette culture se doit d'être protégée. Au Salon de Paris, les présidents des A.-M. et du Var ont cosigné avec les syndicats professionnels une lettre afin de réclamer aux instances européennes pour notre mimosa une IGP (Indication Géographique Protégée) comme il en existe déjà pour le vin, l'olive et ses dérivés, etc.



De l'huile de coude pour des saveurs délicieuses

Deux heures pour préparer un kilo d'agnocous, cette spécialité du côté de Valberg, faite à base de farine, de pommes de terre, d'un peu d'eau et de beaucoup d'amour. Monique et ses amis n'ont pas faibli en roulant à la main chaque morceau pour régaler les invités. « C'est un plat traditionnel, les anciens faisaient avec ce dont ils disposaient sur place » explique la cuisinière. Juste à côté, dans belle tenue de leur Confrérie de l'ail, les Grassois ont pilé le mortier le temps qu'il a fallu pour préparer cette pâte qui régale les convives, comme ceux qui participent en juin au grand déjeuner de la rue de l'Oratoire dans la vieille ville de la cité des parfums. La Confrérie est garante de la recette officielle et de la qualité.

Le dossier

Marie : de la banque à... la tisane

Marie Azihari est une jeune femme qui s'est installée en 2019 au pied du Baou Roux, dans la plaine de Caille, sur les hauteurs du pays grassois. Elle y cultive des plantes à parfum, des plantes aromatiques et médicinales en pleine nature, sous le soleil provençal, loin de toute pollution pour produire avec la certification bio. «Auparavant, j'ai travaillé aux Comores pour une ONG dans le but de mettre en place la culture de plantes aromatiques. Ce projet était financé par les industriels grassois» explique Marie qui, après cette expérience et lassée des voyages, est venue se ressourcer dans ces Préalpes riches en biodiversité.

Grain de folie

« La rencontre avec le maire de Cailles, Yves Funel, a fait le reste lorsqu'il m'a demandé: alors, quand viens-tu faire pousser ici ? ». La petite graine avait été semée. Marie achète donc un hectare de terrain de la ferme de la Ferrière et loue



une autre parcelle sur les cotéaux qui dominent le village. Cette installation est aussi le fruit d'un grain de folie revendiqué : « J'ai commencé ma vie professionnelle dans la finance après une école de commerce et je serais restée

tradeuse en banque privée s'il ne m'avait pas semblé participer d'un système économique insensé ». Elle a ensuite travaillé comme coordinatrice de programmes internationaux après un master en développement durable, créé une ONG d'aide au développement après un master en anthropologie. « C'est en devenant consultante en filières durables de matières premières aromatiques pour l'industrie des parfums que j'ai découvert l'univers passionnant des plantes, en refaçonnant les contours de leurs échanges commerciaux pour plus d'équité sociale et environnementale ».

Marie n'utilise pour sa production que de petits outils.

Tout le reste est fait à la main, à commencer par les semis et les plantations. Elle a aussi construit un séchoir, installé une serre. Elle va cueillir dans la nature la lavande sauvage. Son installation n'a été possible qu'après une formation pour apprendre la gestion des exploitations agricoles et de « paysan herboriste ».

Du basilic sacré, de la mauve, de la menthe pourpre, de la camomille calendula, de l'aigremoine, de l'achillée, de l'arnica, de la bourrache, de l'arnica, des clématites... sont l'objet de ses soins constants et poussent sur ses terres du haut plateau. Ce n'est là qu'une partie de son travail puisqu'ensuite elle va les transformer pour les commerciali-



ser sous différentes formes. En infusettes pour tisane avec la plante entière et bien sûr sans aucun arôme ajouté, en élixir ou en composés floraux, en baumes... Elle a développé plusieurs « collections » qui permettent de se faire du bien au corps et à l'âme avec le mélange des médicinales, florales et aromatiques.

MICHEL BERRY



Élections

Municipales : comment voter les 15 et 22 mars

Pour harmoniser le vote dans les grandes et petites communes, la réforme électorale va s'appliquer aux municipales des 15 et 22 mars. Elle généralise le « scrutin de liste paritaire » pour les villages de moins de 1 000 habitants et signe donc la fin du « scrutin majoritaire plurinominal » qui permettait, jusqu'à présent, de voter pour des listes incomplètes, mais aussi le panachage (en rayant un ou plusieurs noms sur une liste ou en rajoutant d'autres à condition que la personne soit inscrite sur les listes électorales de la commune). Les 750 000 électeurs des Alpes-Maritimes sont concernés par la réforme.

Ce qu'il faut savoir

- Pour les deux tours, les bureaux de vote ouvriront leurs portes à 8 heures et le scrutin sera clos à 18 heures. Toutefois, des arrêtés préfectoraux peuvent prolonger ce délai jusqu'à 20 heures dans les grandes villes (*). Il est conseillé de vérifier l'horaire exact affiché en mairie ou sur votre carte électorale avant de vous déplacer.
- Pour voter, il faut présenter un document prouvant son identité : carte nationale d'identité (valable ou périmée depuis moins de cinq ans), passeport (valable ou périmé depuis moins de cinq ans), carte Vitale avec photographie, permis de conduire, carte d'invalidité, carte de combattant etc.
- Pour les deux tours, les électeurs devront donc voter pour une liste complète, sans pos-

sibilité d'ôter ou de rajouter un nom sous peine de nullité du bulletin. Les bulletins comportant une modification de l'ordre des candidats ou une mention manuscrite seront considérés comme nuls.

- Les listes présenteront une alternance stricte hommes/femmes ou femmes/hommes destinée à faciliter la parité dans les conseils municipaux.

- Les votes blancs sont décomptés et annexés au procès-verbal lors des élections. Cependant, ils n'entrent pas en compte pour la détermination des suffrages exprimés.



- Les conseillers municipaux sont élus pour six ans par les électeurs français et européens inscrits sur les listes électorales en France. Les adjoints et conseillers communautaires sont élus par les conseillers municipaux avec la même règle de parité hommes/femmes.

- Le nombre de conseillers municipaux dépend de l'importance de la commune. Moins de 100 habitants : 7 ; entre 100 et 499 : 11 ; entre 500 et 1 499 : 15 ; entre 1 500 et 2 499 : 19 ; entre 2 500 et 3 499 : 23 ; entre 3 500 et 4 999 : 27 ; entre 5 000 et 9 999 : 29 etc.

(1) Seraient concernées Antibes, Beausoleil, Cagnes, Cannes, Le Cannet, Carros, Grasse, Mandelieu, Menton, Mouans-Sartoux, Mougins, Nice, Roquebrune-Saint-Martin, Saint-André-de-la-Roche, Saint-Laurent-du-Var, La Trinité, Valbonne, Vallauris, Vence et Villeneuve-Loubet.

Comment donner procuration

Il sera possible d'établir et de résilier une procuration de manière entièrement dématérialisée. Pour cela, utiliser le téléservice Maprocuration, s'y connecter avec France Connect et y indiquer une adresse mail. Pour désigner l'électeur chargé de voter à votre place, vous devez connaître soit sa date de naissance et son numéro d'électeur, soit sa date de naissance, ses prénoms, son nom et la commune où il vote. Vous recevrez ensuite un mail indiquant la référence de votre demande. Vous devrez alors vous rendre en personne avec votre pièce d'identité dans un commissariat ou une gendarmerie (ou à votre consulat ou ambassade). Vous recevrez ensuite un mail contenant le récépissé de votre demande de procuration, puis un mail confirmant la validité (ou l'invalidité) de votre procuration. Le nombre de procuration qu'une personne peut se voir confier est limité à deux.

Répartition des sièges

Au premier tour, la liste ayant recueilli la majorité absolue des suffrages exprimés se voit attribuer un nombre de sièges égal à la moitié du nombre des sièges à pourvoir. Les autres sièges sont répartis entre toutes les listes à la représentation proportionnelle.

Au second tour, il est attribué à la liste qui a obtenu le plus de voix un nombre de sièges égal à la moitié du nombre des sièges à pourvoir. En cas d'égalité de suffrages entre les listes arrivées en tête, ces sièges sont attribués à la liste dont les candidats ont la moyenne d'âge la plus élevée, les autres sièges sont répartis entre toutes les listes à la représentation proportionnelle. Les listes n'ayant pas obtenu 5 % des suffrages exprimés ne sont pas admises à répartition des sièges.

● Pour faciliter la constitution des listes dans les petites communes de moins de 1 000 habitants, la loi a prévu qu'une liste pourra comporter jusqu'à deux candidats de moins que l'effectif légal du conseil municipal



Aspremont

Un jardin tout en fraîcheur pour l'été

Un jardin d'enfants bientôt rénové pour mieux faire face aux fortes chaleurs (début des travaux en mars).

Très fréquenté par les enfants, les parents et les assistantes maternelles de la commune, ainsi que par de nombreuses familles des communes voisines, le jardin d'enfants fera prochainement l'objet d'une rénovation destinée à améliorer le confort d'utilisation, notamment durant la période estivale.

Ce projet s'inscrit dans le cadre des opérations d'investissement de la commune votées en avril 2025. Il est le fruit d'une concertation menée depuis plus d'un an avec les usagers du site, et en particulier avec l'association des assistantes maternelles aspremontoises « La Maioun Dei Pichoui », afin de répondre au mieux aux besoins des familles et des professionnels de la petite enfance.

Les travaux prévoient le remplacement de 272 m² de sol souple ainsi que l'installation d'une nouvelle structure



de jeux, l'équipement actuel n'étant plus adapté à la fréquentation croissante du site. Afin de mieux faire face aux

fortes chaleurs et de limiter les effets des îlots de chaleur, des voiles d'ombrage seront installés, accompagnés d'un

système de brumisation automatique qui permettra de rafraîchir l'espace pendant les périodes les plus chaudes.

Dans un souci de sécurité, les accès au jardin seront également automatisés, permettant une ouverture et une fermeture sécurisées, notamment durant la nuit.

Amélioration du mobilier urbain

Enfin, le projet prévoit l'amélioration du mobilier urbain avec la création d'une aire de pique-nique clairement identifiée, ainsi que l'intégration de nouvelles plantations d'arbres, contribuant à la fois à l'embellissement du site et au renforcement de la biodiversité locale.

Ce réaménagement permettra ainsi de proposer aux familles un espace plus agréable, plus sûr et mieux adapté aux usages, tout en répondant aux enjeux climatiques actuels.

**RETROUVEZ-MOI
AUX MARCHES :**

- * ASPREMON
MERCREDI MATIN
- * CONTES
SAMEDI MATIN
- * LEVENS
DIMANCHE MATIN

www.pastasokaza.com

INSTAGRAM : pasta_sokaza
FACE BOOK : Pasta_sokaza



Pasta Sokaza

CREATIONS DE PATES FRAICHES

Raviolis * Gnocchis * Tagliatelles * Focaccias * Plats traiteurs...

06.65.76.93.36



**LIVRAISON
SUR LEVENS
(Aux alentours)
MARDI / VENDREDI**

**De 17h à 20h30
SUR RESERVATION**

* Commandes personnalisées
* Evénements personnalisés



Belvédère

Barver'Anim étoffe et diversifie sa gamme d'activités et animations

Jacqueline Pastori, secrétaire et trésorière de Barver'Anim, présente le programme concocté en 2026 par l'association belvédéroise :

Jacqueline Pastori, quels sont vos projets pour cette année ?

Depuis sa création en 2022 l'association Barver'Anim n'a eu de cesse d'étoffer et diversifier sa gamme d'activités et animations. Nous avons envie d'imaginer de nouvelles rencontres, de nouveaux projets. Depuis septembre 2025 ce sont quatre activités hebdomadaires proposées dans la salle polyvalente et animées par des intervenants bénévoles : lundi remise en forme, mardi théâtre pour enfants, adolescents et adultes, mercredi zumba, vendredi danses bretonnes et danses en ligne.

Quel événement avez-vous prévu en mars ?

Dans la continuité des ateliers danses nous proposerons le premier bal folk de

la Saint-Patrick le 21 mars. Une soirée festive proposée par le groupe folk Lu Barbalùcou. Des musiciens et chanteurs qui se sont associés à nous pour créer la partie bal avec beaucoup de surprises en perspective, de nouvelles danses, des chansons, et à coup sûr une soirée hyper vitaminée et joyeuse (vêtements verts vivement conseillés). A partir de 18 h initiation à deux danses celtes suivie d'un repas et bal (danses folks de tous horizons) (lire l'agenda ci-dessous).



Le Festival « Fais le toi-même »

sera-t-il reconduit ?

Le 30 mai, pour la troisième édition du festival « Fais le toi-même », le public pourra créer, apprendre, transformer (toutes nos propositions seront en lien avec la nature, le détournement d'objets, le recyclage, le fait maison)...

Concrètement, que peut-on y faire ?

On peut y faire des bougies, des cosmétiques, des hôtels à insectes, des bra-

celets, des pâtes fraîches, des chips végétales, des crackers... Et bien d'autres ateliers pour satisfaire votre sens créatif.

La Journée de la danse le 18 juillet

La Journée de la danse est-elle programmée cet été ?

Après le succès en 2025 de la première Journée de la danse, nous avons programmé une nouvelle version encore plus étoffée pour le 18 juillet.

Quel en est le programme ?

Des cours avec des professeurs diplômés qui enseignent depuis de nombreuses années sur la Côte (rock, salsa, tango argentin, danses folk, etc.), des démonstrations et une soirée dansante compléteront la journée....

Un dernier mot ?

J'aimerais par le biais de cette interview remercier la mairie de Belvédère et tous les intervenants et bénévoles de notre association sans qui cette belle aventure ne serait pas possible.

**RECUEILLI PAR
PIERRE BROUARD**

Renseignements au 06.32.76.0.29.

Inscriptions obligatoires pour le repas du 21 mars.

L'agenda de mars

Samedi 7 : Ski : GP de Belvédère

Souvenir Louis-Ghintran, organisé par le comité des fêtes de Belvédère.

A partir de 9 heures à La Colmiane. Courses de ski, apéritif, pâtes à la bachas, remise des prix.

Forfait journée, assurance non comprise :

+ 18 ans : 25 euros

- 18 ans et étudiants : 15 euros

Accompagnants non skieurs : 5 euros

Inscriptions : 06.62.42.56.66.

Samedi 7 : soirée karaoké

A partir de 19 h, salle polyvalente de Belvédère, soirée Karaoké avec repas partagés et tombola solidaire pour l'école.

Organisée par l'association Bouge à Belvédère. Rens. au 06.14.32.24.89.

**Dimanche 15 et 22
Élections municipales**

Samedi 21 : bal de la Saint-Patrick

Animé par Lu Barbalùcou, organisé par Barver'Anim.

18 h : initiation danse celte

19 h : repas sur réservation (au menu : galette complète, crêpe sucrée, boisson soft) Vente bière pression « La même pas cap »

20h30 : bal. Tarif : initiation + repas + bal 15 euros ; bal seul 5 euros.

Réservation obligatoire avant le 11 mars. Renseignement et inscription au 06.32.76.00.29.



Castagniers

La vie du village

Messe des Cendres

Cette année ce mercredi 18 février, c'est à Castagniers qu'a été célébrée par le père Gabriel Bolango Etaffe, la messe des Cendres.

Le mercredi des Cendres, premier jour du Carême est marqué, par l'imposition des cendres : le prêtre dépose un peu de cendres sur le front de chaque fidèle, en signe de la fragilité de l'homme et de l'espérance en la miséricorde de Dieu.

L'assemblée était très importante, recueillie et réunissait les fidèles de l'ensemble des villages de la paroisse Saint-Benoît les oliviers. L'association Les Coquelicons de Castagniers s'est occupée du feu qui a permis de brûler les rameaux de l'année passée et ainsi d'obtenir les cendres. Le maire Jean-François Spinelli, les adjoints



et les conseillers municipaux étaient présents à la messe. Nous remercions

l'association Les Coquelicons pour leur précieuse aide.

L'agenda

Dimanche 1^{er} mars

● A 14h30 : thé dansant organisé par le club Les Castagnériennes, salle des fêtes, Espace des Oliviers. Renseignements Sylviane Spinelli au 06.83.18.46.74.

Samedi 7 mars

● A partir de 14h30 : carnaval des enfants, avec défilés des enfants dans le village, goûter offert, inscription obligatoire : lapecastagniersgmail.com

Vendredi 13 mars

● A 20h30 : cinéma à la salle des fêtes, Espace des Oliviers.

Samedi 14 mars

● A 14h : concours de boules du Secteur des vallées, organisé par le club pétanque sportive de Castagniers, en triplettes sur l'espace des Moulins.

Dimanche 15 et 22 mars

● De 8h à 18h : élections municipales

Samedi 28 mars

● A 19h30 : concert des professeurs de l'école de musique, à la salle des fêtes, Espace des oliviers.

Dimanche 29 mars

● A 9h : messe des Rameaux, en l'église Saint-Michel célébrée par le père Gabriel avec la participation de la chorale Saint-Michel. Vente de rameaux au profit de l'église de Castagniers par la chorale Saint-Michel (horaire suivra). Renseignements Hélène Durand au 06.63.71.84.68.

Dimanche 5 avril

● A 9h : messe de Pâques, en l'église Saint-Michel célébrée par le père Gabriel avec la participation de la chorale Saint-Michel. Renseignements Hélène Durand au 06.63.71.84.68.

● Sortie tennis à Monte-Carlo organisée par l'école de tennis.

Dimanche 12 avril

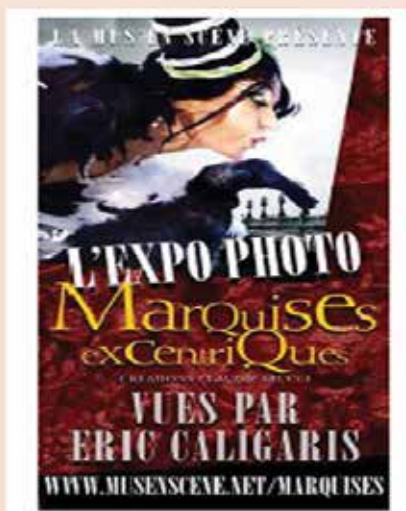
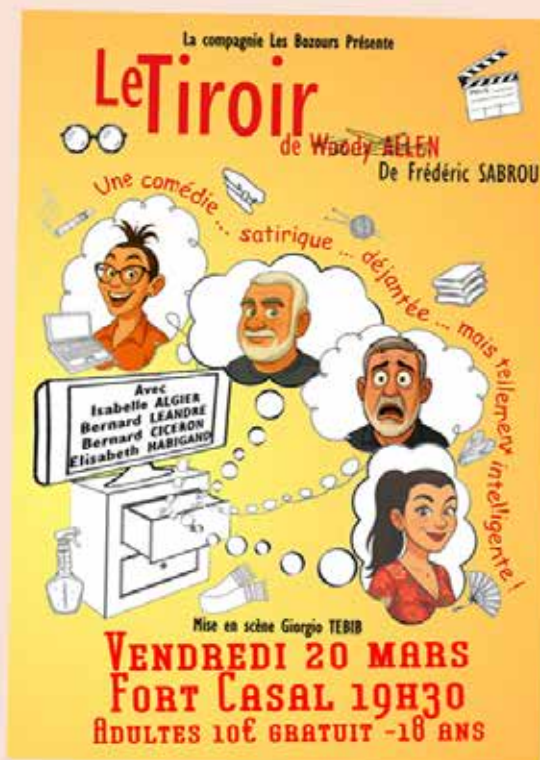
Vide-grenier de 8h à 17h sur le parking aux Moulins. Organisé par l'association Les Castagnériennes. Rens : 06.83.18.46.74.





Colomars

MARS



www.colomars.fr



Village de Colomars



Colomars

MARS

Corso de Chars & Animations avec
"Pangéa" percussionnistes afro-caraïbes

Samedi 21 mars 9h



**CARNAVAL
DES ÉCOLES**

Départ
rond point des écoles

En partenariat avec les associations colomarsoises

**Printemps
des
Poètes**

Samedi 28 mars 2026
Salle Bauma
Fort Casal
à 13h30

14ème édition

*Liberté.
Force vive, déployée*

GOVERNEMENT
M. LIVRESSE
DE LINE
Printemps
des Poètes

"A la recherche
de LUCA,
notre ancêtre
commun"



les vendredis de la science
Colomars

Science
Pour tous 06

Conférence
Corinne Nicolas-Cabane - CNRS

VENDREDI 27 MARS
à 19h au FORT CASAL
Entrée libre et gratuite

www.colomars.fr

 Village de Colomars

Agenda

Les RDV à noter
en MARS 2026 !



MERCREDI 4

Atelier «Bébés Lecteurs»

► 10h - Médiathèque

+ d'Infos :

mediatheque@mairie-falcon.com

ou 04 92 09 25 33.



MERCREDI 4

Conférence scientifique sur le thème «La gravitation et nous : comment la gravitation a façonné notre physiologie ?», Animée par Georges Leftheriotis, professeur de Physiologie médicale à la faculté de médecine de Nice et responsable de l'unité d'explorations et de médecine vasculaire, de la plateforme d'explorations fonctionnelles du CHU pédiatrique Lenvil et du centre de compétence maladies artérielles rares au CHU Pasteur de Nice.

► 18h30 - Médiathèque.

+ d'Infos :

a.andrea@mairie-falcon.com



JEUDI 5

Aprem Ciné organisée par le CCAS de Falcon à destination des seniors de la commune.

► 13h30 - Salle Élagora.

+ d'Infos :

i.dayon@mairie-falcon.com

ou 04 92 07 92 70.



SAMEDI 8

Carnaval de Falcon organisé par l'Association des Parents d'Élèves Falpichouns.

► 15h - Départ du Corso au stade vers la Place Bellevue.

+ d'Infos :

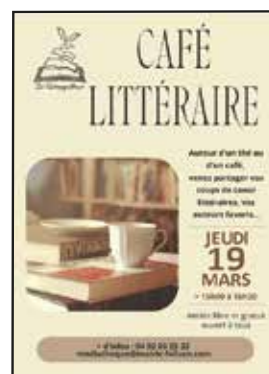
contactfalpichoun@gmail.com

ou 06 22 27 91 53

Ce programme vous est proposé sous réserve de modifications.

► Toute l'actualité de Falcon sur : falcon.fr - l'application [maires et citoyens.fr](#) ou les réseaux sociaux

[f](#) [i](#) [s](#) [@mairiefalcon](#)



JEUDI 19

Atelier «Café littéraire».

► 15h - Médiathèque.

+ d'Infos :

mediatheque@mairie-falcon.com

ou 04 92 09 25 33.



SAMEDI 28

Atelier de scrapbooking poétique autour du thème de la liberté.

Animation organisée par la Médiathèque de Falcon et «Les Ateliers Marnot», avec le soutien de la Médiathèque Départementale 06, dans le cadre du Printemps des Poètes 2026.

► 14h30 - Médiathèque.

Atelier gratuit - Tout public dès 12 ans (places limitées à 8 personnes).

Inscriptions :

Olivia.Levol@04.92.09.25.33

SAMEDI 28

Loto organisé par le Rotary Club Comte de Nice

► 19h - Salle Élagora.

Isola et la vie sauvage à Isola 2000 !



Amoureux de la montagne et de la faune sauvage, ne manquez pas le week-end «Isola et la vie sauvage» à Isola 2000 ! Deux jours d'activités immersives pour découvrir les espèces emblématiques du Mercantour et apprendre à observer la nature sans la perturber.

Au programme

- Une exposition de photos sur la faune sauvage qui expose des photographes amateurs qui participent aux concours de photographies animalières.
- Un escape game pédagogique sur le gypaète pour en apprendre plus sur cet animal (photo DR, ci-contre)
- Des ateliers ludiques pour les enfants
- Une randonnée raquettes pour apprendre à observer les animaux sans les déranger (sur inscription)
- Observation des indices laissés par les animaux, com-



plétée par l'analyse des images capturées grâce à un piège photo avec le parc national du Mercantour

- Projection d'un documentaire animalier suivi de la remise des prix du concours de photographies animalières 2026.

Isola 2000 façons de se faire du bien

Pour cette nouvelle édition du festival bien être d'hiver d'Isola 2000, la commune d'Isola propose trois jours d'activités gratuites.

Du 4 au 6 avril prochain, venez vous faire du bien dans un décor reposant : les montagnes enneigées de la station.

Le programme est riche et varié. L'occasion de pratiquer des activités « classiques et fondamentales » comme le yoga, la sophrologie, les massages sur chaises, les randonnées raquettes zen, le Qi Gong....

Mais aussi de découvrir des activités innovantes ou plus rares, telles que la gym hypopressive, le yoga du visage, la méthode WIM HOF et ses bains glacés, la réflexologie, la biodanza, les auto-massages drainage lymphatique, l'EFT ou encore la méditation avec bols.

En soirée le cinéma d'Isola 2000 proposera également un festival de films sur le thème du bien être, pour les enfants et pour les adultes.

Des ateliers bien-être seront d'ailleurs proposés aux enfants tout au long du festival.

Enfin des ateliers pratiques permettront aux festivaliers de fabriquer

un baume hiver, une tisane ou autre préparation bien-être. Vous trouverez le

détail du programme sur Isola2000.com. Les inscriptions se font directement auprès

de l'office de tourisme d'Isola.

Isola 2000 façons de se faire du bien !



2 NOUVELLES AGENCES

SAINT-MARTIN-DU-VAR • PLAN-DU-VAR



**VOS AGENCES
SPÉCIALISTES DES
VALLÉES ET DU
MOYEN PAYS**

📍 SAINT-MARTIN-DU-VAR

14 PLACE ALEXIS MAIFFREDI

📍 PLAN-DU-VAR

ROUTE PORTE DES ALPES

**& AUSSI : 14 AGENCES DE NICE
À ANTIBES**

04 23 13 80 50

WWW.OREA-IMMOBILIER.COM



Dimanche 08 mars 2026

A partir de 14h30 - Parking Louis ROUX



©2026 Agence-Sevins Communication Levens - www.as-com.org & Facebook

Corso carnavalesque suivi d'un goûter offert par le Comité des Fêtes



Comité des Fêtes de Levens





Roubion

Retrouvez toutes les actualités et animations sur les réseaux sociaux :
Facebook (@Roubion - Les Buisson) et Instagram (@Roubion_Officiel).

Vacances d'hiver : Roubion confirme son attractivité

La station de Roubion a pleinement profité des vacances scolaires d'hiver, notamment les deux semaines des Alpes-Maritimes, marquées par une belle affluence.

Station familiale, située à seulement 1 h 15 de Nice, Roubion confirme son attractivité. Les commerçants dressent également un bilan très positif et se félicitent d'une saison réussie.

100% du domaine ouvert, des conditions exceptionnelles

Durant toute la période des vacances, la station a pu ouvrir 100% de son domaine skiable, tous les jours. Les trois sommets emblématiques - Pommier (1920 m), Tournerie (1815 m) et Crébasce (1671 m) - ont offert un terrain de jeu idéal aux amateurs de ski alpin, de ski de randonnée ou encore de raquettes.



Sylvain Mondello, chef d'exploitation de la station, souligne : « Nous avons bénéficié de conditions exceptionnelles, grâce aux chutes enregistrées ces dernières semaines. Cela faisait une dizaine d'années que la station n'avait pas accueilli autant de visiteurs, avec une moyenne de 200 forfaits par jour. C'est une vraie satisfaction collective. Je remercie l'ensemble des équipes qui mettent toute leur énergie pour garantir une qualité d'accueil et de glisse optimale. » Des

propos qui illustrent une dynamique encourageante, portée par un bouche-à-oreille et une communication de plus en plus efficace.

Des activités pour tous les publics

Roubion se distingue également par une offre d'activités diversifiée. La station est notamment la seule à proposer une piste de luge équipée d'un tapis de remontée en accès gratuit, ouverte selon les conditions d'enneigement.

Informations et réservations au bureau
de tourisme pour les activités :
04 93 02 10 30
tourisme@roubion.com

Le Mountain Cart sur neige séduit le public

Face au succès rencontré, de nouveaux créneaux ont été ouverts afin de permettre au plus grand nombre d'en profiter. Les baptêmes en chiens de traîneaux en grand attelage sont également proposés au mois de mars, sous réserve de conditions d'enneigement. Contactez Elisa par SMS au 06 31 14 06 71.

Autre expérience originale : le parapente virtuel

Proposé au Bureau de tourisme, il permet de survoler Roubion et ses panoramas alpins en toute sécurité.

Le samedi 14 mars, en partenariat avec la station, le club omnisports pugétois organise une journée d'initiation Snowscoot de 10h à 12h et de 14h à 16h. Il sera également possible de louer des Snowscoot sur place.

Infos pratiques

La station de Roubion les Buisson est ouverte tous les jours jusqu'au 8 mars et tous les week-ends jusqu'à fin mars, selon conditions d'enneigement.

Les forfaits

▲ Lors de votre première visite, achetez votre forfait rechargeable au tarif de 2€ et votre forfait au tarif préférentiel sur le site : www.roubion.com

▲ Tarif préférentiel internet : forfait journée adulte : 18€ au lieu de 20€. Forfait journée enfant (-12 ans) : 15€ au lieu de 16€.
Pas d'attente aux caisses.

▲ Gratuité des forfaits pour les enfants -5 ans et les adultes +70 ans (sur présentation d'une pièce d'identité).

Location de matériel

▲ Le Télémarché, boutique et location de matériel, au pied des pistes. Tél : 07.78.80.08.84.

Se loger

▲ Chalets aux pieds des pistes, gîtes communaux ou privés, chambres d'hôtes ou hôtellerie traditionnelle.

Se restaurer

À la station des Buisson

▲ Restaurant d'altitude Le Charvet à l'arrivée du télésiège. Tél : 06.75.87.58.38

▲ Le Chalet, restaurant avec une belle ter-

rasse au pied des pistes. Tél : 07.78.80.08.84

▲ L'Aventure, restaurant/snack.

Tél : 06.03.83.11.21.

▲ L'Alpage, restaurant en haut de la station.

Tél : 06.35.95.78.76.

▲ Épicerie associative en cœur de station.

Au village

▲ L'auberge du Moulin, labellisée Bistrot de pays et épicerie. Tél : 06.70.80.43.01.

▲ Chez Joëlle, pizzeria/crêperie, place Ramin. Tél : 06.30.92.78.54

Au Col de la Couillole

▲ Auberge Quintessence, restauration gastronomique. Tél : 04.93.02.02.06. reservation@auberge-quintessence.com



Roure

Josette Belet, une nouvelle centenaire au village

Le lundi 23 février, nous avons eu le grand plaisir de fêter les 100 ans de Josette Belet, née Faraut. À cette belle occasion, le maire, Yanne Souchet, accompagnée de son adjointe Adoracion Avias, a tenu à s'associer, au nom du conseil municipal et de l'ensemble des Rourois, à cette célébration, qui a eu lieu à Nice et à lui adresser ses plus sincères félicitations. Une magnifique plaque souvenir ainsi qu'une composition florale lui ont été offertes pour marquer cet anniversaire exceptionnel.

Entourée de sa famille, de ses proches et de ses amis, Josette a vécu un moment rempli d'émotion, de sourires et de tendresse. Cette célébration fut à l'image de cet événement rare : chaleureuse, conviviale et pleine de joie.

Nous souhaitons à Josette Belet un très joyeux 100^e anniversaire, avec encore de nombreux instants de bonheur, de sérénité et d'amour. Encore toutes nos plus chaleureuses félicitations !



Notez-le

Le saviez-vous ? Le site internet de la commune vous permet d'effectuer de nombreuses démarches en ligne. Par exemple, actualité oblige, vous pouvez vous inscrire sur les listes électorales, mais aussi vous renseigner sur des procédures urbanistiques, administratives ou tout simplement vous intéresser à l'histoire du village. Vous pouvez également y trouver des renseignements concernant le Parc national, l'ONF ou encore le SIVoM et la Métropole. Tout cela est sur **roure.fr**



PARCOUREZ NOTRE NOUVEAU SITE INTERNET

Où nous trouver
Nous contacter
Nous connaître





St-Étienne-de-Tinée/Auron



Du 9 au 11 mars
De 19h à 00h



AURON POKER SKI

5000€ de dotation offerte



Informations : Office de Tourisme Auron 04 93 23 02 66
Réservations en ligne sur texapoker.net

**DEPUIS
1973**

Opération soumise à conditions, voir règlement au tournoi. GROUPE PARTOUCHE À DIRECTOIRE ET CONSEIL DE SURVEILLANCE, SA, au capital de 192.540.680 €, 141 bis rue de Saussure - 75017 PARIS, 588 801 464 RCS PARIS.

Casinos • Hôtels • Restaurants • Événements • Spectacles



LES JEUX D'ARGENT ET DE HASARD PEUVENT ÊTRE DANGEREUX : PERTES D'ARGENT, CONFLITS FAMILIAUX, ADDICTION... RETROUVEZ NOS CONSEILS SUR [JOUEURS-INFO-SERVICE.FR](https://joueurs-info-service.fr) (09 74 75 13 13 - APPEL NON SURTAXÉ)





St-Étienne-de-Tinée/Auron



SAMEDI 14 MARS 2026

AURON - SAINT ETIENNE DE TINÉE ACCUEILLE

L'ÉTAPE REINE DU PARIS-NICE



INFOS CIRCULATION



AURON.COM

MÉTROPOLÉ
NICE CÔTE D'AZUR

esttimeesi



Saint-Blaise

La Fête patronale de la Saint-Blaise des 7 et 8 février

Les Saint-Blaisois sont venus nombreux célébrer le Saint patron du village. Traditionnelle imposition des cierges par le Père François BANVILLET, procession, hommage rendu aux Morts pour la France, fifres et tambourins du groupe « Lou Ribaire » discours du Maire Jean-Paul FABRE, qui remercia tous les intervenants, en présence des élus des communes environnantes, de la Sénatrice Dominique ESTROSI-SASSONE, de notre Députée Christelle d'INTORNI qui mirent chacune l'accent sur l'importance de perpétuer les traditions de notre terroir.

Après La Marseillaise et Nissa la Bella tous se retrouvèrent autour d'un sympathique buffet pour échanger dans la convivialité.



Samedi soir Bienvenue à bord, pièce mise en scène par Alan Giovanolli, a ravi les spectateurs !

Cinéma itinérant du Conseil départemental
SAMEDI 21 MARS - 20H30 - SALLE POLYVALENTE

Conférence Scientifique : « Le Géant du Numérique :Google »
VENDREDI 27 MARS - 19H - SALLE DE RÉCEPTION MAIRIE



Saint-Martin du Var

La vie du centre aéré

Le cycle ski se prolonge...

Les séances annulées ont pu être remplacées.

Aussi les mercredis vont continuer à rimer avec le ski jusqu'au 25 mars.

Les petits Saint-Martinois progressent et verront le cycle se clôturer par une journée fête du ski organisée par le département des Alpes-Maritimes.



Bataille de fleurs intergénérationnelle !

Le mercredi 18 février 2026, 50 seniors saint-martinois et 50 enfants de l'ALSH ont profité d'une belle après-midi ensoleillée à la bataille de fleurs de Nice.

Devant les yeux écarquillés de chaque participant, les chars décorés de compositions florales, les personnages aux costumes extraordinaires, les musiques, ont animé le cortège enchanté de l'édition 2026.

Un grand succès pour cet après midi de vacances.

Chacun est reparti avec de beaux souvenirs en commun.





Saint-Martin-Vésubie

L'agenda

Office de tourisme Métropolitain Nice Côte d'Azur, bureau de Saint-Martin-Vésubie : 04.93.03.21.28 / www.saintmartinvesubie.fr
Ouvertures d'octobre à mai : du lundi au samedi de 9 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h. Fermé dimanche et jour fériés.

Marché agro-alimentaire

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

Mercredi 4 mars, mercredi 11 mars, mercredi 18 mars, mercredi 25 mars
Lecture de contes pour enfants

De 3 à 10 ans accompagnés. 10 h, médiathèque, gratuit.

Mercredi 4 mars, mercredi 11 mars, mercredi 18 mars, mercredi 25 mars
Séance de cinéma tout public

Titre du film sur simple appel téléphonique au 04.89.04.54.12. 16 h, médiathèque, gratuit.

Du samedi 7 mars au jeudi 2 avril
Exposition «La poésie Française à travers les siècles»

Aux horaires d'ouverture de la médiathèque, entrée libre, tout public.

Dimanche 1^{er} mars

Théâtre «On ne se mentira jamais»

16 h, salle Jean-Gabin, entrée 5 €.



Jeudi 5 mars

Lecture de Kamishibais

Pour les enfants de 0 à 3 ans accompagnés, gratuit, entrée libre. 10 h, médiathèque.

Samedi 7 mars

● **Activité manuelle proposée par la bibliothécaire, «Elle est chouette la chouette !»**

Viens faire ta petite chouette en carton dans le cadre de la nuit de la chouette, sur réservation au 04.89.04.54.12, pour les enfants de 6 à 10 ans, gratuit. 10 h, médiathèque.

● **«Nuit de la chouette»**

Avec un garde du Parc national du Mercantour. Petite projection et balade aux alentours du village pour l'observation du monde animal nocturne, adultes et enfants à partir de 8 ans, sur réservation au 04 89 04 54 12. 18 h 30, médiathèque.

Mardi 10 mars

Atelier numérique «Se déplacer avec son smartphone»

10 h, Maison du Département, sur inscription, gratuit.

Dimanche 8 mars

Théâtre «Bataille navale»

Par la compagnie Dessous de Scène. 15 h, espace Jean-Grinda, entrée gratuite.

Samedi 14 mars

● **Atelier créatif «La carte de la Saint Patrick»**

Enfants de 6 à 10 ans, sur réservation, gratuit. 10 h, médiathèque.

● **Conférence science pour tous**

L'impact des plastiques sur nos vies, présenté par M. Navard, directeur de

recherche émérite au CNRS. 15 h, médiathèque.

Jeudi 19 mars

Rendez-vous «Bébé lecture»

Pour les enfants de 0 à 2 ans accompagnés, gratuit. 10 h, médiathèque.

Samedi 21 mars

«Estampe du printemps»

Avec l'association «Rêver d'encre», sur réservation, pour ado-adultes, gratuit. 14 h 30, médiathèque.

Samedi 28 mars

● **«Le jeu du p'tit poète»**

Sur réservation, adultes et enfants à partir de 8 ans. 14 h 30, médiathèque.

● **Thé dansant**

Organisé par l'amicale de la Saint-Jean De 14 h à 18 h 30, salle Jean-Gabin.

Dimanche 29 mars

Spectacle musical

«Montmartre m'entends-tu ?»

Par Fabrice Soler. 15 h, espace Jean-Grinda, entrée gratuite.

Cinéma : tous les samedis soirs, cinéma, espace Jean Grinda au Vesùbia Mountain Park.

Maître Pignarre Pascal, avocat reçoit en mairie, tous les premiers jeudis de 10 h à 12 h, sans rendez-vous.

Aménagement d'un atelier de transformation artisanale

La commune a acquis le bâtiment de l'ancienne coopérative laitière pour un usage collectif. L'aménagement d'un espace de création, de transformation artisanale, de conserverie ainsi qu'une maison de pays pour les agriculteurs, les artisans et les particuliers des vallées de la Vésubie, du Valdeblorre et du Var est en cours d'étude. Ce projet vise à mettre en valeur tous les produits locaux actuels et à soutenir l'installation de nouveaux agriculteurs et d'artisans, la création de nouveaux produits, le développement de filières de distribution ainsi que la valorisation des produits du terroir et des terres. Une attention particulière sera donnée pour que l'agriculture biologique puisse s'y pratiquer. Qu'attendez-vous d'un tel espace ? Quels seraient vos besoins en équipements et en développement ? Si vous êtes intéressés et afin de répondre au mieux à vos besoins et à vos attentes, nous vous invitons à remplir le formulaire, selon votre situation (professionnel ou particulier), disponible sur le site internet www.saintmartinvesubie.fr

Pour toute question, vous pouvez joindre Mirjam Neu au 07.83.31.07.76.



Saint-Sauveur-sur-Tinée

« Le Poussin Rouge » : une nouvelle adresse gourmande sort de son œuf

À Saint-Sauveur-sur-Tinée, une nouvelle table vient d'ouvrir et fait déjà parler d'elle. *Le Poussin Rouge* n'est pas seulement un restaurant : c'est une promesse d'expérience, un lieu où la générosité, le goût et la convivialité se rencontrent naturellement.

Aux commandes, Franck Warin, chef niçois d'origine, au parcours singulier et inspirant. Depuis quatre ans, il est également le chef du restaurant *Le Pont de Clans*, à Clans, où il a su imposer son style et sa personnalité, devenant une référence dans la vallée de la Tinée. Un ancrage local fort, nourri par une expérience internationale.

Cuisine généreuse

Car avant de revenir en France, Franck Warin a parcouru pendant dix ans les États-Unis, de Los Angeles à Chicago, en passant par de grandes maisons, dont le prestigieux Hyatt. Il y acquiert une solide renommée, participe à des émissions télévisées, des campagnes publicitaires, côtoie les plus grandes célébrités, et affine une signature qui lui est propre : une cuisine franche, généreuse et assumée.

Au *Poussin Rouge*, cette identité s'exprime pleinement. Les viandes y sont exceptionnelles, rigoureusement sélectionnées, les cuissons parfaitement maîtrisées, les assiettes gourmandes et sans artifice. Chaque plat raconte un voyage, mêlant influences américaines, racines méditerranéennes et amour du produit. Sans oublier ses incroyables burgers et pizzas, sur place ou à emporter, qui en font une

étape incontournable sur la route du ski, et même au retour !

Mais plus qu'un simple repas, *Le Poussin Rouge* est un lieu de vie. Ici, la bonne humeur est toujours au menu, les échanges sont sincères, et les bons moments par-



tagés au rendez-vous. On vient pour manger, on revient pour l'ambiance. Et l'aventure ne fait que commencer : l'établissement ouvrira prochainement un hôtel, faisant du *Poussin Rouge* une adresse complète, pensée pour les épicuriens, les voyageurs et les amoureux d'authenticité.

Qu'on se le dise, une nouvelle page gourmande s'écrit dans la vallée de la Tinée, elle ne manque pas de caractère, et fait déjà rimer Saint-Sauveur avec saveur. De quoi rebaptiser le village : Saint-Sauveur-sur-Tinée !

THOMAS DE RICHECHOUART



Tourrette-Levens

AGENDA

MARS

Marché artisanal

Samedi 7 mars
9 h à 12 h - Village

Repair'café

avec l'Atelier
Samedi 14 mars
10 h à 13 h - Village

Tournoi de judo Julien Camoin

avec l'AOTL Judo
Dimanche 22 mars
9 h à 18 h - Hall des sports

Conférence « Les insectes »

animée par Jacky Cosson
avec Science pour tous 06
Mercredi 25 mars
18 h - Salle des mariages
Gratuit

Atelier saponification

avec l'Atelier
Vendredi 27 mars
18 h 30 - Buvette stade Brocarel

AVRIL

Pâques au château

avec Les Amis du château
Lundi 6 avril
16 h - Château



Tourrette-Levens



TourretteLevens



TourretteLevens

www.tourrette-levens.fr

BABY GYM

PARENTS-ENFANTS

Pour les enfants
 de 9 mois
 à 3 ans
 (2023/2024/2025)

Les samedis

9 mois / 2 ans : de 9h30 à 10h15
 2/3 ans : de 10h30 à 11h15

Au programme :

Parcours moteur, jeux d'éveil,
 expression corporelle
 et manipulation de petits matériels

à la salle de Gym du Babi Club
 Saint-André de la Roche

TARIF

30€
 (offre fin
 de saison)

OUVERT
 aux habitants
 du SIVoM

+ d'informations au :

04 93 27 71 50
 mss@svdb.fr



**Samedi
7 Mars
2026
10h-14h**



vidéaste / presse : marjolaine.fort@svdb.fr

JOURNÉE PARCOURS JEUNES



**Animation découverte
des métiers en VR**

Orientation

Information jeunesse

Formation

**Recrutement
animateurs**

Rejoins-nous à la mairie
de Saint-André de la Roche

Renseignements
audrey.arneodo@svdb.fr

SIVOM VAL DE BANQUIÈRE

SÉJOUR DE PRINTEMPS 2026

6/11 ans à Saint-Raphaël

DU 13 AU 18 AVRIL 2026

À L'ABORDAGE!

ILLUSTRATIONS : CHAUVET.COM



EN FONCTION DES PLACES
RÉSERVÉES PAR LES COMMUNES
ADHÉRENTES AU SIVOM VAL DE BANQUIÈRE



CHASSE AUX TRÉSORS
RANDONNÉE
MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE
KAYAK
(PRÉVOIR TEST ANTIPANIQUE)

Pôle Animation du Territoire



PRÉ-INSCRIPTIONS : DU 23 FÉVRIER AU 12 MARS 2026

Modalités sur www.portailenfance-svdb.ciril.net / Rubrique « Nos documents »

RENSEIGNEMENTS AU 04 93 27 72 80



Randonneurs

Fort de la Revère

Èze, parking d'entrée

Durée : 3 h (AR)
Dénivelé : + 341 m / - 339 m
Parcours : 4 km
Technicité du sentier : moyen
Effort physique : moyen
Pour randonneur initié



Découverte du fort de la Revère, au cœur du parc naturel de la Grande Corniche, ouvrage défensif intégré au relief, belvédère sur la Méditerranée.

Itinéraire

- Depuis le parking d'Èze-village, suivre (est) le trottoir de la moyenne Corniche sur environ 250 m,
- Rejoindre à gauche le pont sur le vallon du Duc (b.645),
- Prendre à gauche le sentier de fuont Roussa, face des anciens ponts de pierre (croix - (b.646),
- Monter de façon soutenue dans un cadre campagnard (b.647),

- Atteindre la grande Corniche par des escaliers (b.648),
- Traverser la route et continuer en face pour rejoindre une piste raide en amont (b.649),
- Poursuivre l'ascension jusqu'à l'intersection (b.650),
- Bifurquer à droite en direction du plateau de la Revère (b.651),
- Prendre la route à gauche, puis le sentier menant au fort sommital (b.652 – 696 m),

- Visiter le site, puis redescendre par le même itinéraire jusqu'à l'intersection (b.650),
- Prendre à droite le sentier en balcon au-dessus des villas,
- Traverser la route, descendre par la petite route du Serre de Fourque,
- Continuer par le sentier jusqu'au croisement face au parking (b.654).

(Illustrations Randoxygène 06)

COUPON

10%
DE REMISE
EN MAGASIN

SUR PRÉSENTATION DE CE COUPON
VALABLE JUSQU'AU
31 MARS 2026

*voir conditions en magasin

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



Page réalisée avec le concours
 de randoxygene.departement06.fr

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

Parlons sport

Paris-Nice : Vingegaard pour une première

La 84^e édition de la course cycliste Paris-Nice 2026 aura lieu du 8 au 15 mars entre Achères (Yvelines) et Nice (stade Allianz Riviera).

Traditionnellement conclue sur la Promenade des Anglais, Paris-Nice connaîtra en 2026 une adaptation exceptionnelle liée aux élections municipales.

Un changement de décor, mais un enjeu identique : succéder à Matteo Jorgenson, double vainqueur sortant (2024 et 2025), qui visera un triplé sur la « course au soleil ».

Mais son équipe, Visma-Lease a bike, a annoncé la participation de Jonas Vingegaard. Le Danois, qui a dû abandonner en 2025 et n'a jamais



remparté Paris-Nice, sera l'un des favoris pour la victoire face à plusieurs profils solides du peloton international : Simon Yates (2^e en 2018 et

2022), João Almeida (6^e en 2025), Juan Ayuso, Cian Uijtendbroeks, Mattias Skjelmose (4^e en 2024)

Côté français, Kévin Vauque-

lin, Lenny Martinez et David Gaudu (2^e en 2023) porteront les espoirs tricolores.

Arrivée de la 7^e étape à Auron

Pour les victoires d'étapes, les sprinteurs Mads Pedersen, Olav Kooij et Michael Matthews figurent parmi les références attendues.

Dans les Alpes-Maritimes, la 7^e étape partira de la Promenade des Anglais pour arriver à Auron.

La 8^e et dernière étape sera montagnarde avec notamment la redoutée côte du Linguador en jauge de paix (3,3 km, 8,8 %) avant l'arrivée finale au stade Allianz Riviera.

PIERRE BROUARD

Étape 7 : Nice-Auron (14 mars)

Samedi 14 mars, la Promenade des Anglais accueillera le départ de la 7^e étape de 138,7 km. Le peloton passera par les côtes de Carros, Bouyon, les villages de Roquesteron, Gilette, redescendra à Plan-du-Var pour emprunter la vallée de la Tinée. Après Pont-de-Clans, Saint-Sauveur-sur-Tinée et Isola, l'arrivée sera jugée en altitude à Auron.



Étape 8 : nice-nice (15 mars)

Dimanche 15 mars, départ à Nice pour 145 km de montagne avec les ascensions de la Loubière, Levens, Saint-Martin-du-Var, Lantosque, col de la Porte, L'Escarène, Châteauneuf-Villevieille, Aspremont avant la très redoutée côte du Linguador, juge de paix de cette édition 2026 dont l'arrivée aura lieu au stade Allianz Riviera.



Parlons sport

Matthieu Bailet : « La suite s'écrit sur les pistes »

Le Niçois Matthieu Bailet n'a pas été sélectionné pour les Jeux olympiques de Milan Cortina.

Après avoir exprimé sa déception, le champion de l'Inter-Club de Nice parle pour *VieVillages* de sa passion et évoque ses nouveaux objectifs...

Matthieu, quel est votre sentiment après cette désillusion ?

Il y a bien sûr un sentiment de déception personnelle et, avant tout, il y a l'émotion qui monte. C'était un objectif sportif et personnel, d'être aux JO à Bormio, une piste sur laquelle j'avais à cœur de construire et d'enrichir cette histoire si particulière et si riche pour moi (...). Ce système des quotas a été une surprise. On s'attendait tous qu'il y ait entre neuf et onze places, et il y en a eu que sept. Ce qui rend tout de suite la tâche plus compliquée (...). C'est la loi du sport. Cette année, je n'ai pas réussi à me rendre indiscutable. Mais la saison n'est pas terminée. Il reste plein de choses à atteindre (...). Au-delà de tout ça, je voudrais dire un petit mot à tous ceux qui me soutiennent. C'est juste merveilleux d'avoir autour de moi ma famille, mes amis, mes sponsors qui montrent leur tristesse bien sûr, mais aussi beaucoup de compassion et de bienveillance.

« Les JO 2030 en France, c'est l'objectif d'une carrière »

Vous allez pouvoir désormais vous focaliser sur les JO 2030 qui auront lieu en France ?

C'est l'objectif d'une carrière. On en parle déjà beaucoup aujourd'hui. J'ai eu le malheur de passer à côté des championnats du monde à Méribel-Courchevel sur une piste que j'apprécie énormément et les JO en Italie. Mais finalement, la vie est pleine de surprises et met sur mon chemin



des JO en France. Ce sera donc un objectif de carrière.

Le fait que cela se passe en France et certaines épreuves dans les Alpes-Maritimes ?

Pour moi c'est fantastique, je suis extrêmement fier de mes origines, de ma ville, le soutien qu'elle apporte aux sportifs, au sport en général, les démarches et le travail qu'elle effectue pour de nombreux événements dont certains sont les plus gros au monde, j'en suis fier.

La descente est un sport extrême et dangereux. On vous a vu faire un saut énorme l'an dernier à Crans-Montana

C'était incroyable ! L'histoire fait que je reste sur mes deux pieds et que je passe la ligne d'arrivée. Cela aurait pu, il faut l'avouer, se terminer à l'hôpital et on ne sait pas dans quelles conditions. Des

émotions de malade, l'adrénaline à son apogée à l'intérieur de mon corps, et c'est la raison pour laquelle je fais de la descente. C'est toujours mieux quand on reste sur ses deux pieds, mais pour le coup, j'ai vécu un choc d'adrénaline et d'émotion difficilement descriptible. J'ai fait un saut d'une longueur de 40 mètres, ce qui est assez courant chez les descendeurs, mais ce qui était incroyable c'était la hauteur. C'était complètement aberrant. J'ai eu de la chance que la réception était relativement assez raide parce que si c'était du plat, je ne serais peut-être pas là aujourd'hui. J'ai perdu du temps en retombant, j'ai subi une contusion au niveau du genou. Pour sauver ce genre de situation le corps met tout ce qu'il peut au même endroit.

Comment faites-vous pour ne pas avoir peur ?

J'ai peur ! Mais dans ces moments-là, le cerveau va tellement vite que le temps s'écoule très doucement et en l'air, on a le temps de penser à plein de choses. Un moment je me suis dit : là, on va voir comment ça va se finir ! Comme je l'ai vécu à Bormio où je me suis réveillé quelque part où je n'ai pas compris. Il y a aussi un moment où on a un instinct de survie très important, d'où mon style de ski un peu à risque, d'où le fait d'avoir de nombreuses chutes, je me suis très souvent relevé, c'est qu'à un moment, tout se met en place pour la survie. La concentration revient, le corps se met en place, les réflexes, et le but est de s'en sortir, on pense à la réception, comment on se positionne. Mais plus que la pensée, ça devient de l'instinct, et c'est ce qui génère l'émotion et la montée de l'adrénaline, et tout ce que le corps peut sécréter pour survivre.

RECUEILLI PAR PIERRE BROUARD

Parlons sport

Yannick Garin : « Transmettre la passion, défendre la montagne et représenter 17 000 moniteurs »

Moniteur de ski depuis le début des années 90, ancien athlète de haut niveau, directeur de l'ESF de La Colmiane, responsable national... Le parcours de Yannick Garin épouse l'histoire moderne du ski français. Rencontre avec un homme de terrain devenu acteur majeur du rayonnement national des Écoles du ski français.

Depuis 2019, Yannick Garin siège au comité directeur du Syndicat national des moniteurs du ski français, qui représente 17 000 moniteurs des ESF. Aux côtés du président Éric Brèche, il se voit confier des trois missions stratégiques majeures. « Être élu au niveau national par ses pairs, c'est une grande responsabilité, indique-t-il. Nous devons défendre notre profession, notre modèle et notre excellence française ».

Le ProShop : l'unité derrière la tenue rouge

Il préside également le ProShop, le groupement d'achat des écoles de ski françaises. Derrière la célèbre tenue rouge, les écussons, les étoiles et les logos se cache une organisation structurée au service des 17 000 moniteurs.

La coordination du pôle métier

Autre mission essentielle : la coordination du pôle métier, véritable « cœur de la meule » du ski français. Cette organisation repose sur une équipe solide. Yannick Garin est entouré de deux directeurs techniques nationaux (DTN), qui forment avec lui une véritable cellule stratégique. À leurs côtés, des salariés spécialisés assurent la coordination opérationnelle de l'ensemble du pôle métier.

Yannick Garin supervise également les grandes épreuves nationales : Coq d'Or, Étoile d'Or, Nordique d'Or, Ski d'Or. Ces



rassemblements réunissent chaque année entre 3 000 et 4 000 participants, principalement des enfants venus de toute la France.

Autre rendez-vous majeur : le championnat de France des moniteurs, aussi appelé le Challenge des moniteurs.

Innover sans renier la tradition

Le ski évolue. Les pratiques aussi. Récemment, les ESF ont modernisé l'apprentissage du snowboard enfant en créant les étoiles snowboard. Une évolution pédagogique majeure.

Mais au-delà de la technique, Yannick Garin insiste sur un point fondamental : la culture montagne. « Nous sommes des montagnards. Nous devons transmettre notre écosystème, notre terrain de jeu ». Comprendre la montagne, c'est apprendre à la respecter.

Face au dérèglement climatique : agir concrètement

Depuis 1996, les ESF développent des actions environnementales : ramassage de déchets, « dernier planté de bâton »,

développement du covoiturage, réflexion sur l'impact carbone. « Le dérèglement climatique est l'affaire de tous. Nous devons défendre cette montagne enneigée qui est notre outil de travail et notre patrimoine ».

Exemplarité et prévention

Depuis trois ans, le comité directeur s'est mobilisé sur un sujet majeur : la prévention des violences sexuelles, physiques et psychologiques. « Notre profession doit être exemplaire ». Sensibilisation, formation, partage des bonnes pratiques : tous les moniteurs sont concernés.

Partenariats nationaux : représenter la « famille des rouges »

En tant que référent des partenariats nationaux, Yannick Garin collabore avec de grands groupes. « Quelle fierté de représenter toute cette famille de rouges auprès de ces grands dirigeants ! »

80 ans d'histoire et un avenir à construire

Cette saison a été marquée par la célébration des 80 ans du ski français à Paris, en présence de nombreuses personnalités, dont le président du conseil départemental des Alpes-Maritimes, Charles-Ange Ginésy. Un anniversaire symbolique qui rappelle la solidité du modèle français.

« Mon métier est une passion »

« Mon métier est un amour de la montagne, un amour du ski, un amour de la bienveillance et de la sécurité ». De La Colmiane aux instances nationales, Yannick Garin incarne une génération de moniteurs pour qui la montagne est à la fois passion, responsabilité et engagement collectif.

RECUEILLI PAR PIERRE BROUARD

4 pattes et compagnie

Attention ! Chenilles processionnaires

Désormais, on le sait ! Le retour du printemps nous amène son lot de chenilles processionnaires. Ce ruban d'individus se déplaçant « tête à cul » est un danger pour les êtres humains et les animaux de compagnie. *Thaumetopoea pityocampa*, dite chenille processionnaire du pin, n'est autre que la larve d'un papillon de nuit. La femelle papillon pond ses œufs dans le conifère. Là, bien au chaud dans leur cocon, les œufs se développent tranquillement en se nourrissant des aiguilles de l'arbre. Elles quittent le cocon en procession avant de s'enfouir dans le sol pour ensuite devenir un papillon de nuit. Dès lors qu'elles quittent leur arbre, il est conseillé de faire particulièrement attention aux enfants et aux animaux domestiques. Car si le papillon est inoffensif la chenille l'est beaucoup moins ! Dès qu'elle se sent agressée, elle libère des petits poils microscopiques en forme de harpon extrêmement urticants et volatils.

Danger pour les animaux

Si ces poils entrent en contact avec la peau d'un enfant, ils peuvent créer des démangeaisons ou des plaques. Mais cela peut aussi provoquer des problèmes graves de vue ou respiratoires.

Les animaux domestiques peuvent aussi être touchés. Des risques d'urtication



parfois sévères et, en cas d'ingestion, de nécrose de la langue, peuvent alors exister.

Pas assez froid !

La chenille processionnaire du Pin est originaire de notre bassin méditerranéen. Mais depuis quelques décennies, il n'est pas rare de la retrouver en Normandie et en région parisienne. Alors comment expliquer une telle progression ? Les chenilles processionnaires ont un cycle de vie différent des autres chenilles, avec des cocons qui se développent en hiver. Les cocons étaient d'ordinaire détruits par le gel, mais avec des hivers de plus en plus doux ils vont jusqu'au bout de leur cycle et se multiplient. Chaque cocon peut donner naissance à 300 chenilles. Suite à l'in-

terdiction de l'emploi de produits phytosanitaires depuis janvier 2016, des méthodes naturelles sont utilisées pour les éradiquer et notamment l'installation de nichoirs à mésanges, qui en mangent entre 200 et 500 par jour !

V.M.

■ En cas d'exposition aux poils de chenilles, prendre une douche et changer de vêtements. Ne pas se frotter les yeux.

■ En cas d'irritation cutanée ou oculaire, de troubles respiratoires, et notamment pour les personnes allergiques et/ou asthmatiques, consulter rapidement un médecin ou un pharmacien et en cas d'urgence, appeler le 15.

Source INRA

EHPAD

Senectis

Des maisons de retraite à vivre

Les Figuières

Une maison de retraite Senectis

Les jardins de Saint-Paul

Une maison de retraite Senectis

Les jardins de Sainte-Marguerite

Une maison de retraite Senectis

L'Angélique

Une maison de retraite Senectis

La Brise du Pins

Une maison de retraite Senectis

Sainte Juliette

Une maison de retraite Senectis

Retrouvez toutes les coordonnées sur www.senectis.com

#INFORMATIQUE

Informatique & Réseau

Vidéo Surveillance

Caisse Tactile

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

54

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, Paradisio 2, 16 avenue Brown Séquard, 06000, Nice

OFFRES ET DEMANDES DE SERVICE

Urgent, je recherche un logement (studio ou 2 pièces). 06.44.72.01.57. J'ai 24 ans d'expérience, je cuisine, je fais de la couture, du jardinage, de la peinture et je recherche une personne à garder jour ou nuit. Tél. 06.44.72.01.57.

Cathy retraité dynamique propose de venir à votre domicile pour nourrir votre chat lors de vos absences. Rémunération au forfait kilométrique et à la durée de ma prestation. Tél. 06.10.32.21.83.

DIVERS

Particulier achète livre ancien, moderne, ésotérisme, érotisme, bande dessinée, livre à carte, album photos anciennes, cartes postales, lithographies, menus anciens. Tél. 06.03.75.18.23.

A vendre album neuf de 500 timbres français oblitérés ou non, années 1900 à 1970. A vendre album neuf de 450 timbres de Monaco oblitérés ou non, années 1900 à 1970. Tél. 06.77.69.86.63. 120 € chacun.

Vend vêtements garçon : été 6/9/18 mois ; 4/5/5 et 8 ans. Hiver 3 mois et demi ; 2/3/4/8/10 ans. Tél. 06.76.08.09.04.

Vends manteau 3/4 mouton doré noir taille 44/46 neuf 30 €. Tél. 06.44.91.26.71.

Loue une champouineuse 30 euros la journée sur Saint-Blaise. Tél. 06.71.37.60.56.

Cause main droite handicapée vend 2 tronçonneuses Sterwins PCS2-27.31, 60 €, peu utilisée sous garantie chez Leroy Merlin ; STIHL MS 170

en bon état, prix à débattre. Aspremont. Tél. 06.09.68.51.68.

Vends vinyles : une centaine de 33 tours et une soixantaine de 45 tours de musiques française et internationale. Bon état, prix à débattre. Tél. 06.24.30.93.14. Liste des interprètes à la demande.

Vends Citroën Saxo année 2002, 110 000 km, diesel, 4 chevaux fiscaux. 3 000 € (à débattre). Tél. 06.07.80.42.88, après 18h.

Nouvelle encyclopédie pour les jeunes bien cartonnée 24 volumes 28/19 bon état ; collection de 7 volumes 30/23 sur la photo et une autre sur la montagne de 8 volumes 30/23 plus superbe collection de 100 volumes cartonnée 20/16 100 sujets différents. Le tout en bon état (photo sur demande). possibilité vente par article individuel ou prix global pour la totalité. Faire offre. Tél. 06.24.30.93.14.

Vend 40 CD musique classique comportant avec chacun un livre histoire du compositeur cartonné de 15/12. Tél. 06.24.30.93.14.

Table ancienne noyer, tiroir, vitre protection plateau 0,90 m x 0,50 m x 0,75 m en très bon état. 110 € règlement en espèces à la livraison gratuite ; miroir mural, cadre bois clair : 1,10 m x 0,90 m en parfait état. 90 € règlement en espèces à la livraison gratuite. Tél. 06.10.16.51.44.

Sur Aspremont, suite au passage au tout électrique, je cède 2 bouteilles propane 35kgs pleines, non décapsulées, achetées à Auchan La Trinité. Le tout pour 200 €. 06.15.99.34.67. Skis Dynastar Troubled Youth, doubles spatules, bon état, taille 158

cm, type freeride avec fixations Dynastar. 69 €. Tapis laine et toile de jute état neuf en 120/170 cm : 85 € (valeur à l'achat 180 €) ; plafonnier 5 lampes moderne chromé, 25 € ; jeux de société neufs : *Disney Pirates des Caraïbes* avec dvd, *Scene it Harry Potter*, *Qui veut gagner des millions*, dessus de lit enfant côté jean, côté fourrure écru, taille 150/150, très bon état, 12 €. Tél. 07.88.17.89.89.

Chevet pin massif, 1 tiroir et une porte, hauteur 55 cm, largeur 50 cm, prof 35 cm, TBE : 23 € ; bureau pin massif vernis naturel, tiroirs, niches, 140 cm/60. Photos sur demande : 80 € ; 2 fauteuils velours design ALBY : un vert foncé, l'autre jaune, base métal doré, 130 € l'un (neuf 280 €) ; grand sac Lancel de voyage tissu et cuir, couleur rouge et cuir naturel, très bon état. 135 € ; plafonnier 5 lampes chromé, 25 €. Tél. 06.80.06.52.15.

Particulier achète livre ancien, moderne, ésotérisme, érotique, livre à planche, gravure, litho, BD, livre enfant ancien, revue avant 1960 ; Paris-Match, Réalité, Vogue, etc. Tél. 06.03.75.18.23.

Je suis un homme de 60 ans, 1 m 60, divorcé, et je cherche à rencontrer une femme pour échanger (amitié ou + si affinités). Je suis doux, attentionné, j'aime la vie, les voyages, la musique, la nature... J'ai eu un AVC, il y a 6 ans, et j'ai encore des difficultés pour parler et écrire. Vous pouvez m'envoyer un mail à : didier.gervais65@gmail.com

IMMOBILIER

Vends appartement 2 pièces (surface Carrez 24 m²) à Belvédère Village : beau séjour avec cuisine américaine moderne/chambre avec placard/salle d'eau, WC avec fenêtre. Proche

Pour cause retraite

Vends fonds de commerce (épicerie et produits locaux) au village de LANTOSQUE.

Rens. au 06.13.10.22.29. Pénélope.

commerces, mairie, église et Poste. Très bon placement en pied à terre ou en locatif. Appartement en très bon état. Prix : 50 000 €. Tél. 06.25.39.06.39.

A vendre 3 pièces Vauban-Saint-Jean d'Angely, 72 m², balcon 10 m² traversant Nord Sud, cuisine équipée, cave, possibilité acquérir grande cave avec parking fermé. Tél. 06.79.83.13.73.

Particulier vend maison de village à Isola village, vallée de la Tinée, maison de 4 étages, environ 90 m², 2 salles de bains et toilette, aucun travaux à prévoir. Tél. 06.37.64.61.58.

Cherche colocation dans l'arrière-pays. Garde personne âgée contre location. Tél. 06.44.72.01.57.

Seniors recherchent un logement aéré, clair et discret. Isolation correcte, espace libre. Lettres appréciations, bail à long terme et adapté, revenus stables à vie. Loyer recherché environ 600 euros. Personnes consciencieuses et honnêtes. 09.75.44.39.96./06.30.63.71.00.

SCANNEZ ET RETROUVEZ
NOS ANNONCES
SUR VIEVILLAGES.COM





GRANIT *Immobilier*



PROGRAMME NEUF
2 villas 4 pièces avec garage
Éligible PTZ , RE2020
Livraison 4^e trimestre 2026

04.93.79.87.83

Contact Dally BERMOND

20 bld Léon Sauvan 06690 Tourrette-Levens

www.granitimmobilier.com

Carte professionnelle : N° CPI 065201600003753 Siret : 477 777 585 0027

Les informations sur les risques auxquels ce bien est exposé sont disponibles sur www.georisques.gouv.fr