

Ne peut être vendu

# SOPHIA MAG #14

Décembre  
Janvier  
Février / 2016

LE MAGAZINE DE LA TECHNOPOLE

Le magazine officiel de Sophia Antipolis  
N°1 sur Sophia Antipolis

David Faure



« L'EXPÉRIENCE NE SE TROMPE JAMAIS... »

*Léonard de Vinci*



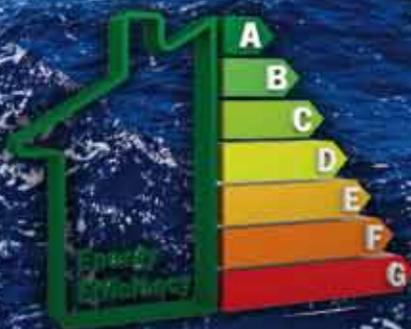
*Joyeuses fêtes*

*Installations thermiques de Génie Climatique*

*Votre Partenaire*

**ECO RESPONSABLE**

**QUALIFIÉ**



[www.teknoklima.fr](http://www.teknoklima.fr)

## Soirée anniversaire partenaires P62-63



Frédéric André Thales  
p10-11



Les pépites de Sophia Antipolis  
p16-19



Simon Manoukian du  
Sophia Country Club  
p22-23



Le Village des sciences  
p34-35



Nikos Aliagas  
p39

# Entreprises

L'univers secret de Thales ouvre ses portes .....	p10-11
De SAME à eSAME, la microélectronique élargit son champ d'action.....	p12
Elocar, 150 points de contrôle d'un véhicule en 15 minutes ! .....	p14-15
Sophia met à l'honneur quatre de ses pépites .....	p16-19
Maître Jean-Pierre Picavet : santé au travail et faute inexcusable.....	p20-21
GIL 2015, Frost et Sullivan .....	p24
Dow, portes ouvertes aux familles pour les 40 ans du Site de Sophia Antipolis .....	p26
Staymatel, des cartes électroniques à Fréjus.....	p27
PMI France.....	p56
Club Business, premier réseau d'affaire des Alpes Maritimes.....	p57
<b>Les trois ans de Sophia/Métropole Mag .....</b>	<b>p62-63</b>

# Actualités

Sophia Country Club, « LE » lieu emblématique de Sophia .....	p22
20 <sup>e</sup> anniversaire pour la Marché de la truffe.....	p45

### Antibes Juan-Les-Pins :

En attendant Le Provençal.....	p30
Antibes, point de rencontre des Agences Littoral.....	p32-33
Carton plein pour le Village des Sciences.....	p34-35

### BIOT :

L'hiver à Biot .....	p36
----------------------	-----

### Cannes :

Olivier Adam et Thomas B. Reverdy ouvrent des rencontres littéraires écourtées.....	p38
Les séries télévisées en vedette au MIPCOM.....	p40-41
Cannes va célébrer sa gastronomie en 2016 .....	p42
Remise du diplôme de Citoyen d'Honneur de la Ville de Cannes à Nikos Aliagas.....	p43

### Grasse :

Saison estivale réussie pour Grasse .....	p44-45
---	--------

### Mougins :

Mougins lance la construction de son pôle Culturel .....	p46
--	-----

### Valbonne - Sophia Antipolis :

Laurence Rossignol en visite à Sophia .....	p50-51
Fête de la Saint Blaise à Valbonne .....	p52

### Fondations Sophia Antipolis :

La Fondation Sophia Antipolis : coopération avec la Chine.....	p54-55
--	--------

<b>En bref :</b> .....	p68-71
------------------------	--------

### Actualités régionales :

Telecom Valley se penche sur le Big Data appliqué au tourisme .....	p66-67
Soirée Sophia Kaboul, mobilisation pour l'association Share .....	p72



Salon  
Gastronoma  
p76-77



Aphrodite  
p74-75

# Hôtel/Gastronomie

- Aphrodite, ou l'amour de la cuisine !.....p74-75
- Salon gastronoma, une première édition réussie .....p76-77
- Le Majestic Barrière, un hiver de tentations face à la mer.....p80
- Jacques Chibois, « Le » Maître restaurateur .....p81
- La bûche à trésors par Petit H et Lenôtre .....p82
- Trophée « Terroir & saison », Francis Scordel, heureux gagnant .....p82
- La Cabane de l'Ecailler : des crustacés à tout heure.....p83



Christian Sinicropi  
p80



Anne Laure Lavagna  
p89

# Art

- Mojito a reçu le premier prix aux Etoiles de Mougins.....p84-86
- « 3 hommes dans un bateau » à la Fondation Maeght ..... p88
- All+Colors : Anne Laure Lavagna, un cœur de peintre..... p89
- Trois expositions pour Charles Cernolacce ..... p90
- Poème : Piaf ..... p91
- Prix Audiberti, Daniel Rondeau, un écrivain aux multiples facettes ..... p92



Fondation Maeght  
p88



Mojito une nouvelle de  
Janny Plessis Lumeau  
p84-86

# Interviews



Salvatore  
Adamo

p58-60



Janny Plessis  
Directrice de publication

## Edito

*C'est l'histoire d'un monde en furie, d'un monde qui a perdu tous repères et qui continue d'avancer dans la crainte du lendemain.*

*C'est l'histoire d'un monde qui s'écrit à Sophia Antipolis, lieu d'innovation par excellence et à l'Eco Vallée, la technopole en devenir.*

*Dans ce monde-là, les chercheurs inventent, soignent et programment la réalité des hommes d'aujourd'hui.*

*Dans ce monde-là, les artistes transforment dans un brouhaha joyeux leur perception de l'univers.*

*Les chefs cuisinent des merveilles culinaires et les politiques légifèrent pour notre sécurité.*

*Dans ce monde-là, celui que nous vous proposons de découvrir au fil des pages, l'avenir se construit au fil des jours, sans appréhension avec un goût certain pour le bonheur, la création, l'innovation.*

*Nous nous retrouverons bientôt aussi sur la toile afin d'écrire de nouvelles pages de cette histoire sophilopolitaine et niçoise toujours plus riches, plus exaltantes,*

*Avec la certitude d'un lendemain heureux à imaginer.*

Janny Plessis

*This is the story of a raging world, of a world which has lost all its points of reference and continues in fear of tomorrow.*

*This is the story of a world written in Sophia Antipolis; a place of innovative excellence and in the Eco-valley the Metropolis in the making.*

*In this world, the researchers invent, nurture and programme the realities of people today.*

*In this world, artists transform their perception of the universe into a joyful hubbub.*

*Chefs prepare culinary marvels and politicians legislate for our safety.*

*In this world, the one we invite you discover page by page the future is built with the passing of the days, without fear with a certain taste for happiness, creativity and innovation.*

*We will soon meet again to write new pages of this Sophia history which grows ever richer and more exciting.*

*With the certainty of a happy tomorrow worth imagining.*





# HÔTEL · RESTAURANT · SPA



Situé sur les hauteurs de Cannes, l'hôtel La Lune de Mougins s'inscrit dans la lignée occitane. Bordé par des cyprès centenaires, des pins et des oliviers, cet hôtel 3 étoiles offre confort, calme et sérénité pour un séjour des plus dépayés.

Suites, Chambres King ou Chambres Queen... elles vous garantissent toutes un univers intime, un confort optimal et un service attentionné. **Un lieu de ressourcement, enclave de bonheur, situé dans un écrin de verdure.**

Lors de votre séjour, notre Chef vous invite à notre restaurant "Le Citrus" en vous proposant de déguster une cuisine méditerranéenne créative. Vous pourrez ensuite vous décontracter en terrasse tout en sirotant un cocktail de notre lounge bar.

Plongez dans un espace unique exclusivement dédié à votre bien-être. Massages et soins, jacuzzi, hammam et sauna vous réservent un moment privilégié consacré entièrement à la douceur, la sérénité et la détente. Un cadre idéal pour s'offrir le luxe d'un instant pour soi.

*Hôtel de Charme, Cuisine Provençale,  
Espace de détente et de bien être*

Located on the heights of Cannes, in the heart of the Regional Park of Mougins, close to Nice, La Lune de Mougins is in the Occitan lineage. Bordered by cypresses, pines and olive trees typical of the French Riviera, this 3-star hotel offers comfort, calm and serenity.

Suites, Rooms King or Queen Rooms... They all guarantee an intimate universe, comfort and attentive service. **A place of healing, happiness enclave, located in a green setting.**

During your stay, our Chef invites you to our restaurant «Citrus» by proposing you to enjoy creative Mediterranean cuisine. You can then unwind on the terrace while sipping a cocktail in our lounge bar.

Dive into a unique space exclusively dedicated to your well-being. Massages and treatments, Jacuzzi, steam room and sauna you a special time devoted entirely to the sweetness, serenity and relaxation. An ideal setting to enjoy the luxury of a moment for yourself.

LA LUNE DE MOUGINS\*\*\*

1082 Av. du Général de Gaulle, 06250 Mougins • T. +33 (0)4 93 75 77 33 • [www.hotel-lunedemougins.com](http://www.hotel-lunedemougins.com)



*Kristian*

# «Les Personnalités rencontrées pour réaliser ce numéro»



*Le Prince Albert et Leonardo Di Caprio*



*Laurence Rossignol*



*Laurent Boust*



*Jean Leonnetti*



*Claude Giaferri*



*Olivier Adam*



*Michel Chevillon*



*Jacques Chibois*



*Salvatore Adamo*



*Jérôme Viaud*



*Nikos Aliagas*



*Frédéric André*



Jean-Pierre Galvez



Anne-Laure Lavagna



Mykhailo Kulyniak et Calypso de Sigaldi



Bernard Kleynhoff



Robert Roux



Adolphe Colrat



Laura de Gianni



Daniel Rondeau



David Faure



Christian Sinicropi



Jean Pierre Mascarelli



All villa management services  
Administrative management  
Supervision of tradesmen's work  
recruitment of domestics  
relay of alarm  
Relocation

# A VM - A. Villa Management

Sylvie Mutel - French Riviera - Know How since 1998

## Your solutions for your tranquility

Stay management - Personal assistant - Specific needs



[www.avm-frenchriviera.com](http://www.avm-frenchriviera.com)

Tel. : +33(0)6 11 58 72 76 - Fax : +33(0)4 93 79 45 28 - [contact@avm-frenchriviera.com](mailto:contact@avm-frenchriviera.com)



# L'univers secret de Thales ouvre ses portes

The secret world of Thales opens its doors

**Thales Underwater Systems a invité, le 15 octobre, une vingtaine de PME à venir visiter son site qui, secret défensif oblige, demeure très confidentiel. L'occasion de pénétrer au cœur des installations du leader mondial de la lutte anti-sous-marine. Un acteur qui se porte bien et qui continue à se développer sur Sophia Antipolis.**

Une vingtaine de PME, qui travaillent déjà pour Thales Underwater Systems, ont été invitées à venir visiter ses installations, mais également à présenter leurs activités aux collaborateurs du site de Thales à Sophia Antipolis afin de susciter de nouveaux partenariats. Même si elle fait figure d'exception culturelle sur la technologie en étant un acteur industriel intervenant dans le monde de la Défense, Thales Underwater Systems a établi de nombreuses passerelles avec des entreprises azuréennes, mais aussi avec les centres de recherche et d'enseignement de la Côte d'Azur. Outre les commandes qu'elle leur procure, Thales apporte également son soutien aux entreprises locales dans l'adoption de certaines démarches visant à améliorer leur compétitivité et envisage aussi de les accompagner à l'exportation pour leur faciliter l'accès à certains marchés étrangers.

## *Une plongée au cœur des derniers sous-marins nucléaires*

Lors de la visite des installations, ces PME ont été invitées à une plongée

fascinante au cœur des derniers sous-marins nucléaires d'attaque. Nous nous sommes ainsi retrouvés dans la plateforme d'intégration de la nouvelle génération de sous-marins nucléaires Barracuda qui reproduit exactement, à la longueur de câbles près, la configuration disponible au sein de ces sous-marins, avec tous les écrans sur lesquels apparaîtront les données transmises par les sonars après avoir été captées par les différentes antennes embarquées, puis analysées et traitées par les ordinateurs de bord. Des données capitales car elles constituent le seul moyen pour le sous-marin de connaître sa position, ainsi que celles de tous ses ennemis potentiels.

## *Un acteur majeur du monde du silence*

Implantée en France, au Royaume Uni et en Australie, Thales Underwater Systems s'est imposée comme un leader mondial de la lutte sous-marine et est le premier exportateur de sonars et de systèmes associés pour les forces navales et aériennes. Avec plus de cinquante ans d'expérience dans la fourniture de systèmes d'équipements sonars, Thales a acquis un savoir-faire inégalable qui lui permet de proposer les solutions les mieux adaptées aux exigences opérationnelles de ses clients. Des solutions qui permettent aux marines du monde entier de neutraliser les menaces sous-marines dans tous les types d'environnement.



DR ©Thales

*Le site de Thales à Sophia Antipolis*

**On 15 October Thales Underwater Systems invited 20 SMEs to visit its site which, due to the requirements of defence secrecy, remains highly confidential. It was the chance to gain access right to the heart of the installations of the world leader in anti-submarine warfare; a business which is still thriving and developing in Sophia Antipolis.**

Twenty SMEs which already work for Thales Underwater Systems were invited to visit the installations and to present their activities to other employees at the Thales Sophia Antipolis site in order to strike up new partnerships. Despite being culturally the odd one out on the Technology Park as an industry specialising in Defence, Thales Underwater Systems has built several links with businesses and research and educational establishments on the Riviera. As well as the orders this generates for them Thales also gives support to local businesses in adopting certain strategies aimed at improving their competitiveness and is also planning to support them with export to facilitate access to certain foreign markets.

## *A dive into the heart of the very latest nuclear submarines*

During the site visit, these SMEs were invited to take a fascinating dive into the heart of the latest nuclear attack submarines. So we found ourselves on the integrated platform management system of the new generation of Barracuda class



DR ©Thales

Thales

Plusieurs PME ont pu présenter leurs activités aux collaborateurs de Thales

### La montée en puissance des drones

Pour rester à la pointe de cette guerre sous-marine, TUS investit en permanence dans la recherche pour mettre au point de nouvelles techniques dans le domaine de l'acoustique sous-marine. Cela lui a permis notamment de développer la gamme de

« *Thales, second employeur privé de la technopole avec plus de 730 collaborateurs.* »

sonars Captas, déjà sélectionnée par de grandes marines pour leurs frégates anti-sous-marines. Depuis quelques années, Thales travaille également sur les drones qui remplacent de plus en plus fréquemment les solutions classiques. Des drones de surface, mais aussi sous-marins, qui jouent un rôle prépondérant dans un important programme franco-anglais sur la guerre des mines du futur.

Le site de Sophia Antipolis est étroitement impliqué dans cet effort de recherche et ses équipes travaillent pour parvenir à une détection la plus basse possible et à une réception de plus en plus puissante et intelligente. Même si les grands programmes militaires sont

aujourd'hui contraints par des restrictions budgétaires, Thales Underwater Systems

se porte bien grâce à ses succès à l'exportation. Second employeur privé de la technopole avec plus de 730 collaborateurs, Thales continue de se renforcer sur Sophia en accueillant une centaine d'alternants et de stagiaires, mais aussi en recrutant cette année 35 ingénieurs et cadres. Des recrutements qui ont permis un rajeunissement du personnel et ont donné une nouvelle énergie au site selon son directeur, **Frédéric André**. ■

nuclear submarines which exactly reproduces, right down to the length of cables, the configuration of these submarines with all the screens on which the sonar transmitted data after being captured by the different on board antennae and analyzed and processed by the onboard computers will appear. This is hugely important data as it is the only way for the submarine to know its position and that of all its potential enemies.

### A major player in this silent world

With sites in France, the United Kingdom and Australia, Thales Underwater Systems has established itself as a world leader in submarine warfare and is the largest exporter of sonars and associated systems for naval and air forces. With over 50 years' experience in supplying sonar system equipment Thales has acquired unrivalled expertise which enables it to offer solutions best adapted to the operational requirements of its clients; solutions which allow the world's navies to neutralise underwater threats in all types of environments.

### The growing power of drones

In order to remain at the forefront of this underwater war, TUS continually invests in research to develop new techniques in the field of underwater acoustics. This has enabled it to develop the range of Captas sonar, already selected by large navies for their anti-submarine frigates. In recent years, Thales has also been working on drones that are increasingly used to replace conventional solutions. Not just surface drones, but also underwater ones, which play a leading role in a major Franco-British programme on future mine warfare.

### Thales Underwater Systems in good shape

The Sophia Antipolis site is closely involved in this research effort and teams are working to achieve the lowest possible detection rates and increasingly powerful and intelligent capture rates. Although the major military programs are now constrained by budgetary restrictions, Thales Underwater Systems is doing well thanks to its successful exports. Thales is the second largest private employer in the technology park with more than 730 employees and continues to build its numbers in Sophia welcoming a hundred sandwich course students and trainees and also this year by recruiting 35 engineers and managers. This recruitment has rejuvenated the staff and given a new energy to the site according to its Director, **Frédéric André**. ■

### La bonne santé de Thales Underwater Systems



DR ©Thales

Mise en place des antennes de flanc sur les sous-marins nucléaires d'attaque



Frédéric André, le directeur du site de Thales à Sophia Antipolis

ENTREPRISES

SOPHIA



# De SAME à eSAME, la microélectronique élargit son champ d'action

*Les principaux acteurs de la microélectronique azuréenne réunis lors de la présentation d'eSAME*

La conférence eSAME s'est déroulée le 5 novembre au Campus Sophi@Tech. Ce grand rendez-vous annuel de la microélectronique a élargi cette année son champ d'action pour tenir compte de l'évolution du secteur qui s'ouvre de plus en plus au logiciel embarqué. La filière azuréenne de la microélectronique s'adapte également à cette mutation qui a fait surgir de nouvelles opportunités.

Après 17 éditions, le Forum SAME s'est mué cette année en une conférence eSAME dont l'édition 2015 était centrée sur l'électronique comme outil indispensable de la transition énergétique. Pour **Dominique Nussbaum** (président de l'Association CIM PACA qui pilote désormais l'évènement), ce changement de nom correspond d'abord à un agrandissement du cercle des organisateurs avec une implication plus forte de la nouvelle entité Université Côte d'Azur qui a donné un caractère plus scientifique à la manifestation, en privilégiant les conférences pointues par rapport aux stands des industriels.

*Une ouverture vers le logiciel embarqué et les objets connectés*

L'autre raison réside dans la volonté de suivre au plus près l'évolution de la filière microélectronique qui se traduit par une migration d'une microélectronique pure et dure vers une microélectronique qui intègre du logiciel embarqué. La microélectronique devient moins visible car certains grands noms du secteur se retirent, mais elle

est présente aujourd'hui dans de très nombreux domaines comme celui des objets connectés qui ouvre de nouvelles opportunités à des startups.

*L'adaptation réussie de la filière azuréenne*

La filière azuréenne de la microélectronique n'a pas échappé à ce phénomène. Si plusieurs grands groupes, comme Texas Instrument ou Samsung, ont choisi de se retirer, leur personnel a rapidement retrouvé du travail et se retrouve souvent aujourd'hui dans des startups dynamiques. D'autres grands groupes ont également utilisé ces compétences d'ingénieurs disponibles. Ils en ont profité pour s'implanter sur Sophia, comme Bosch ou le chinois Huawei, ou pour consolider leur implantation, comme Intel qui compte désormais 350 personnes travaillant sur la technopole. ■



*Dominique Nussbaum présentant les raisons de l'évolution de la manifestation*



*Laurent Boust, directeur du site de Sophia de ST Microelectronics qui intègre de plus en plus de logiciels dans ses produits*

## From SAME to eSAME, micro-electronics broadens its scope for action

The eSAME conference took place on 5 November at Campus Sophi@Tech. This year, this important annual micro-electronics gathering has broadened its scope to account for the industry's evolution, which increasingly makes way for embedded software. French Riviera's micro-electronics sector is also adapting to this change, bringing up new opportunities.

After 17 editions, the SAME forum transformed this year into an eSAME conference. The 2015 edition of the conference was centred on electronics as an essential tool for energy transition. For **Dominique Nussbaum** (President of the Association CIM PACA who now runs the event), this name change corresponds, first of all, to an enlargement of the circle of organisers with a greater implication of the new Université Côte d'Azur entity, which gives a more scientific edge to the event by emphasising on leading-edge technical conferences instead of manufacturers' booths.

*An opening towards embedded software and connected objects*

The other reason for this name change lies in the willingness to closely follow up on the evolution of micro-electronics, which translates into a migration from pure micro-electronics to embedded software micro-electronics. Micro-electronics becomes less visible because some of the sector's biggest names walked out, but it now enters many other fields such as connected objects. This opens up new opportunities for startups.

*Successful adaptation of the French Riviera sector*

French Riviera's micro-electronics sector was not immune to this phenomenon. While many major groups like Texas Instrument or Samsung have chosen to step down, their employees were able to quickly find new jobs, often in dynamic start-ups. Other major groups have also enlisted the services of these newly available engineers. They also took the opportunity to establish themselves in Sophia, like Bosch or Huawei, or to consolidate their establishment, like Intel, which now employs 350 people who work in the technopole. ■



## Location de salles de réunion Sophia Antipolis

### Pourquoi choisir BURO Club Sophia Antipolis ?

- > **Un cadre d'exception** : louez vos salles de réunion dans le prestigieux immeuble Drakkar.
- > **Flexibilité des espaces** : louez une salle de réunion à partir de 2 personnes, pour une demi-journée, 1 jour, 1 semaine ou plus.
- > **Une large gamme de services** : accès internet, organisation de vos pauses et déjeuners, visioconférence, location de matériel audio-visuel, nous nous occupons de tout.
- > **Un réseau de 31 centres d'affaires** : organisez également vos réunions sur le territoire national.
- > **Des espaces pour tout type de réunion** : entretien de recrutement, réunion commerciale, présentation produit, formation ...  
Nous avons l'espace qu'il vous faut.



Agence TEN



Domiciliation  
d'entreprises



Bureaux équipés



Salles de réunion  
Visioconférence



Coworking



Permanence  
téléphonique



Nicolas Kaczmarek et son équipe

## Elocar : 150 points de contrôle d'un véhicule en 15 minutes !

Une réussite sophilopolitaine est toujours agréable à annoncer. Et lorsqu'il s'agit d'une start-up installée depuis mai 2015 et qui a déjà séduit 750 clients pour un CA prometteur de 100 000 euros, on se déplace sans hésiter pour assister à l'inauguration.

De nombreuses personnalités de la technopole avaient fait le déplacement, afin de vivre l'expérience d'Elocar.

### Le concept :

Elocar est un concept novateur pour le contrôle, l'entretien et la réparation des

A Sophia success story is always a pleasure to announce and when it concerns a start-up set up in May 2015 which already has 750 satisfied clients with a promising turnover of 100,000 euros we are happy to head over to attend the inauguration. Various personalities from the technology park were present to check out the Elocar offer.

### The concept:

Elocar is an innovative concept for the inspection, maintenance and repair of vehicles. Four technicians equipped with touch pads check 150 points on the vehicle in 15 minutes, via a computerised process.

"Every motorist can see in real time the results of the examination which is then reviewed by an advisor from the centre," says **Nicolas Kaczmarek**, founder of Elocar.

This totally transparent inspection allows vehicle owners to consider the recommended repairs and continue with regular maintenance for the security of users. If repairs are necessary, they can be done in the Elocar workshop and a courtesy vehicle is then offered to customers.

During this MRI-like examination 4 Elocar mechanics stationed at each wheel analyse the key parts of the vehicle: 150 points are checked in less than 15 minutes. With 20 years' experience within the car manufacturing business **Nicolas Kaczmarek** is offering an innovative solution tailored to market demand. Elocar is counting on the transparency of advice given and the flexibility of its solutions.

With an average age of below 30, the Elocar Sophia Antipolis centre is an example of professional development, and its founder doesn't intend to stop there and is thinking of opening new centres up and perhaps even a 06 franchise later.

Elocar has just hired a head mechanic in September and envisages the creation of a new position in the next few months to increase the current team of 7 professionals.

A hot desk station is available whilst the checks are taking place.

A Sophia success story is always a pleasure to announce and there's no doubt that Elocar is becoming a reference point in intelligent vehicle diagnostics giving the driver complete autonomy over repairs and upkeep of his vehicle in a completely transparent manner. ■

Formations d'initiation et de perfectionnement aux techniques du dessin, de la peinture et de la sculpture en Terre, Plâtre ou Cire, avec la possibilité de la faire réaliser en bronze

Inscriptions et informations  
au 06 52 13 80 98  
areliers.d.airain@gmail.com  
<http://bronzedairain.com>

Fonderie Bronze d'Airain  
2502 route des Valettes  
06140 Tourettes sur Loup

LES ATELIERS  
D'AIRAIN



Le système de diagnostic Elocar

véhicules. Quatre techniciens équipés de tablettes tactiles contrôlent 150 points du véhicule en 15 minutes, via un processus informatisé.

« Chaque automobiliste visionne en temps réel les résultats de l'examen effectué qui est ensuite commenté par un conseiller du centre », explique **Nicolas Kaczmareck**, fondateur d'Elocar.

Ce véritable check-up transparent permet aux propriétaires du véhicule d'envisager les réparations conseillées et de suivre un entretien régulier important pour la sécurité des usagers. Si des réparations se révèlent nécessaires, elles peuvent se faire dans l'atelier Elocar, et un véhicule de courtoisie est alors proposé au client.

**Nicolas Kaczmareck**, fort de son expérience de vingt ans chez les constructeurs, offre ici une solution innovante et tout à fait adaptée à la demande du marché. Elocar parie sur la transparence des avis donnés et la souplesse des solutions proposées.

Avec une moyenne d'âge inférieure à trente ans, le centre

d'Elocar de Sophia Antipolis est un exemple de développement professionnel, et son fondateur ne compte pas s'arrêter là en imaginant prochainement quelques ouvertures de centre dans le 06 et pourquoi pas une franchise ultérieurement.

Elocar vient de recruter un chef d'atelier en septembre et envisage la création d'un nouveau poste dans les prochains mois pour étoffer l'actuelle équipe de sept professionnels.

Un espace de coworking est proposé durant le temps de l'intervention.

Une success story sophilopolitaine est toujours agréable à annoncer et nul doute qu'Elocar devienne une référence dans le diagnostic automobile intelligent, laissant à l'automobiliste l'entière autonomie sur les réparations et l'entretien de sa voiture, en toute transparence. ■

→ Bâtiment A, Village Entreprise,  
230 Route des Dolines, 06560  
Valbonne Sophia Antipolis.  
04 93 74 15 81



Garage Elocar à Sophia Antipolis

CANDIDATURES EN LIGNE SUR  
[HTTPS://SKEMAPPLY.SKEMA.EDU](https://skemaply.skema.edu)



# SKEMA BACHELOR

ASSUREZ VOTRE AVENIR.

NOTEZ-VOUS D'UN PROFIL 100%  
INTERNATIONAL ET D'UN DIPLÔME  
RECONNU PARTOUT DANS LE MONDE !



[www.skema-bs.fr](http://www.skema-bs.fr)



[bachelor.skema](https://www.facebook.com/bachelor.skema)



[@SKEMA\\_BS](https://twitter.com/SKEMA_BS)

**SKEMA BACHELOR C'EST  
DEUX RENTREES PAR AN :  
SEPTEMBRE & JANVIER**

Programme accessible de Bac à Bac+2.

Informations & inscriptions :

[bachelor@skema.edu](mailto:bachelor@skema.edu) ou 04 93 95 32 31

SOPHIA ANTIPOLIS | RALEIGH (USA)

SUZHOU (CHINE)



# Sophia met à l'honneur quatre de ses pépites



Les intervenants du premier « Sophia Success Story » avec Laurent Londeix, Frédéric Bossard et Jean-Pierre Mascarelli.

La première édition de Sophia Success Story s'est déroulée le 8 octobre. Organisée par le Sophia Club Entreprises, cette manifestation a pour ambition de faire mieux connaître la petite et la grande histoire de Sophia Antipolis à travers la présentation par leurs dirigeants des pépites de la technopole qui ont forgé son succès. Pour cette première, quatre entreprises ont été mises sous les feux des projecteurs : LPG, Koris International, Toyota et Median Technologies.

Le Sophia Club Entreprises souhaite faire mieux connaître aux Sophilopolitains l'histoire de leur technopole qui est émaillée de réussites, de créations et d'innovations trop souvent méconnues. Pour y parvenir, la commission animée par Frédéric Bossard de l'agence Wacan, a décidé d'organiser plusieurs fois par an des forums, baptisés « Sophia Success Story », au cours desquels les dirigeants des pépites de Sophia viendraient présenter leurs sociétés, ainsi que toutes les innovations qu'elles ont pu mettre en œuvre sur ce territoire. Pour la première édition, quatre entreprises

d'horizons très divers ont été mises à l'honneur : LPG, Koris International, Toyota et Median Technologies.

## LPG, le leader mondial de la stimulation cellulaire

C'est Christian Gagnière, le vice-président du comité scientifique et recherche de LPG Systems, qui a ouvert le bal en retraçant le parcours de sa société créée dans la Drôme en 1986 par Louis-Paul Guitay dont la vie fut transformée par un accident. Obligé de subir de longues séances de kinésithérapie lors d'une rééducation cervicale, il imagine qu'il est possible d'aider le thérapeute en mécanisant et en automatisant son geste. Chez lui, à Valence, il conçoit le premier prototype de Cellu M6, un appareil qui ne cessera d'évoluer puisque l'on en est aujourd'hui à la 9<sup>e</sup> génération. Cet équipement utilisant la technique de stimulation cellulaire permet de traiter les transformations du tissu conjonctif à des fins esthétiques ou thérapeutiques.

## Une utilisation dans le médical et dans l'esthétique

En misant sur ces deux marchés et en s'implantant aussi bien dans les instituts de beauté et les spas que chez

## Sophia honours four of its nuggets

The first edition of 'Sophia Success Story' took place on 8 October. The aim of this event, organised by the Sophia Business Club, is to raise awareness of the large and small history of Sophia Antipolis through the presentation by their managers of the nuggets that have forged the success of the technology park. For this premier four companies have been put under the spotlight: LPG, Koris International, Toyota and Median Technologies.

The Sophia Business Club wants to make the history of the technology park, which is studded with too often unappreciated creations and innovations, better known to Sophilopolitans. To do that, the commission animated by Frédéric Bossard from the Wacan agency decided to organise, several times a year, forums called 'Sophia Success Story' in which the managers of Sophia's nuggets come along to present their companies and all the innovations they have been able to implement in this region. For the first edition, four companies

les kinés ou les orthopédistes, LPG est devenu aujourd'hui le leader mondial de la stimulation cellulaire avec 270 salariés générant 58 millions de CA en 2014. Un leadership obtenu en grande partie grâce à son avance technologique issue de son centre de recherches implanté depuis 1998 à Sophia Antipolis. C'est là qu'ont été développées les dernières générations du Cellu M6, mais aussi d'autres appareils innovants comme le Huber grâce auquel les patients pratiquent en toute sécurité un entraînement physique et cognitif, ou encore la Wellbox, un appareil de stimulation cellulaire corps et visage à usage personnel. Des équipements validés par un comité scientifique et médical qui intervient tout au long du processus de recherche.

**Koris international : La recherche au service de la finance**

Changement total d'univers avec la seconde présentation au cours de laquelle son co-fondateur et directeur général, Jean-René Giraud, nous relata l'aventure de Koris International, une société de conseil

en investissements financiers. Une petite structure d'une quinzaine de personnes, mais qui s'adresse à de gros clients : des investisseurs institutionnels pesant entre 5 et 300 millions d'euros. Au départ, Koris a été fondée il y a une douzaine d'années par quatre chercheurs qui avaient déjà créé à Nice l'Edhec Risk Institute qui est devenu l'un des plus grands centres de recherche au monde en finance quantitative avec plus de 100 ingénieurs qui travaillent sur des modèles mathématiques afin d'évaluer les risques auxquels sont confrontés les investisseurs sur les marchés financiers.

**Bâtir des stratégies à long terme à partir d'outils d'analyse du risque**

En développant encore ces outils financiers avec ses ingénieurs formés à 80 % sur Sophia Antipolis, l'objectif de Koris n'est pas de trouver une martingale pour gagner en bourse, mais d'aider les sociétés de gestion à bâtir des stratégies à long terme à partir de l'élaboration de scénarios qui évaluent les risques de krach boursier. Ses conseils semblent de

from very different backgrounds have been honoured: LPG, Koris International, Toyota and Median Technologies.

**LPG, the world leader in cellular stimulation**

It was **Christian Gagnière**, Vice President of the LPG Systems Research scientific committee, who got things started by recounting the journey of his company, created in the Drôme in 1986 by **Louis-Paul Guitay**, whose life had been transformed by an accident. Forced to endure long sessions of physiotherapy during cervical rehabilitation, he imagined that it would be possible to assist the therapist by mechanising and automating his movements. At home, in Valence, he designed the first Cellu M6 prototype, a device that will continue to evolve since it is now in its 9th generation. This equipment uses cellular stimulation technique for the treatment of connective tissue transformations for cosmetic or therapeutic purposes.

**Medical and cosmetic use**

By focusing on those two markets and establishing itself in beauty salons and spas and also with physiotherapists and orthopedists, LPG has become the world leader in cellular stimulation with 270 employees generating a 58 million euro turnover in 2014. A leadership achieved largely thanks to the technological progress from its research centre, established since 1998 in Sophia Antipolis. It is there that the latest generations of Cellu M6 have been developed, but also other innovative devices such as the Huber, thanks to which patients practise physical and cognitive training in complete safety, and the Wellbox, a body and face cellular stimulation device for personal use. Equipment validated by a scientific and medical committee that intervenes throughout the research process.

**Koris International: Research at the service of Finance**

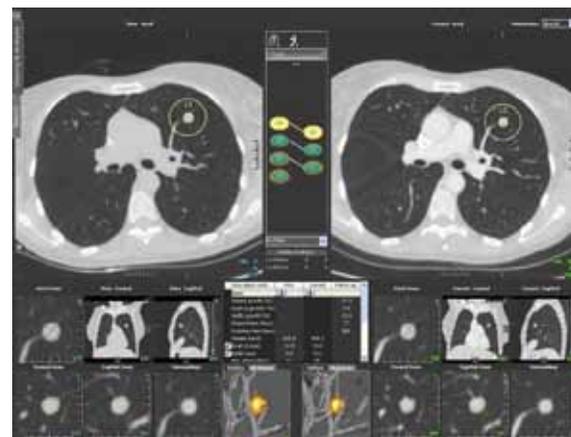
Total change of universe with the second presentation in the course of which its co-founder and CEO, **Jean-René Giraud** recounted the adventure of Koris International, a financial investments consultancy firm. A small structure of some fifteen people, but aimed at big clients: institutional investors valued at between 5 and 300 million euro. Initially Koris was established about twelve years ago by four researchers who had already created the EDHEC Risk Institute in Nice that has become one of the largest research centres in the world in quantitative finance with over 100 engineers working on mathematical models to assess the risks faced by investors in the financial markets.



Le Cellu M6 de LPG, qui peut être utilisé à des fins esthétiques ou thérapeutiques.



Jean-René Giraud, co-fondateur et Directeur général de Koris International



L'une des images fournies par Median Technologies



La Lexus LF-SA, un concept-car conçu à Sophia Antipolis

plus en plus appréciés puisque Koris connaît un taux de croissance de 25 % sur les deux dernières années. Une croissance qui devrait encore se renforcer avec le lancement il y a un an de Trackinsight, une plateforme qui permet en quelques clics de visualiser et d'analyser la qualité de réplique historique des Exchange Traded Funds par rapport à leur indice de référence, facilitant ainsi la comparaison du coût réel de détention de ces instruments. Trois des cinq plus importants gérants d'ETFs européens déploient d'ores et déjà la solution auprès de leurs équipes marketing et commerciales pour mieux servir leurs clients.

#### Le centre européen du design de Toyota

Après les mathématiques appliquées à la Finance, la troisième présentation nous a conduits dans le monde de l'automobile avec la présentation par son responsable administratif et financier, **François Elzière**, du centre européen de design de **Toyota**, implanté à Sophia Antipolis depuis l'année 2000. Un centre dont l'activité ne se limite pas à l'Europe mais concerne l'ensemble des modèles du plus grand constructeur mondial, ainsi que ceux de la marque Lexus. La première voiture dessinée à Sophia fut la Yaris, puis le centre ED2 participa à la conception de l'Auris ou de la Prius 3. Aujourd'hui, pratiquement tous les modèles Toyota qui circulent en Europe ont été conçus en tout ou en partie à Sophia Antipolis par une équipe très cosmopolite de designers.

#### Une plongée au cœur du processus de création

C'est d'ailleurs l'un d'entre eux, **Shahidul Syed Alam**, qui nous fit pénétrer au cœur du processus de création du dernier concept-car de Lexus, le LF-SA, présenté en mars 2015 au Salon de l'Auto de Genève. A l'aide d'un film, ce jeune designer talentueux qui supervisa la conception de cette voiture ultra-compacte à la calandre taillée comme un diamant, nous décrit toutes les étapes de sa conception. Un travail fascinant qui s'appuie sur de la haute technologie avec l'utilisation de la CAO, mais a aussi un caractère artisanal, et pas seulement de par les premiers coups de crayons du designer, mais parce que de nombreuses pièces sont fabriquées à la main.

#### Median Technologies, une nouvelle vision de l'imagerie médicale

La quatrième pépite mise à l'honneur au cours de ce premier forum œuvre dans le domaine de l'imagerie médicale. **Median Technologies** propose une offre de logiciels et de services optimisant l'utilisation des données extraites des images médicales pour les essais cliniques et pour la pratique radiologique en oncologie. C'est son vice-président et co-fondateur, **Gérard Milhiet**, qui a retracé le parcours fulgurant de cette société qui a vu le jour en 2002 dans un garage à Valbonne et intervient aujourd'hui sur 656 sites répartis dans 32 pays. Le succès de Median Technologies, dont la valeur est désormais estimée à 123

#### Build long term strategies from risk analysis tools

By further developing those financial tools with engineers 80% trained in Sophia Antipolis, the objective of Koris is not to find a martingale to make gains on the stock market, but to help management companies to build long-term strategies from the development of scenarios that assess the risks of stock market crashes. Its advice seems more and more appreciated since Koris has experienced a 25% growth rate over the last two years. Growth that should be further strengthened with the launch a year ago of Trackinsight, a platform by means of which to visualise and analyse in a few clicks the historical replication quality of Exchange Traded Funds in relation to their benchmark, thus facilitating comparison of the real cost of holding those instruments. Three of the five largest European ETF managers already deploy the solution to their sales and marketing teams to better serve their customers.

#### The Toyota European design centre

After the mathematics applied to Finance, the third presentation brought us into the world of the automobile with the presentation by its administrative and financial manager, **François Elzière**, of the Toyota European design centre, based in Sophia Antipolis since the year 2000. A centre, the activity which is not limited to Europe but concerns all the models of the world's largest manufacturer as well as those of the Lexus brand. The first car designed in Sophia was the Yaris, then the ED2 design centre participated in the design of the Auris and Prius 3. Today, virtually all Toyota models being driven in Europe were designed wholly or partly in Sophia Antipolis by a very cosmopolitan team of designers.

#### A dive into the heart of the creative process

What's more, it was also one of them, **Shahidul Syed Alam**, who got us to the heart of the process of creation of the last Lexus concept car, the LF-SA, presented in March 2015 at the Geneva Car Show. With the aid of a film, this talented young designer, who oversaw the design of this ultra-compact car with its diamond shaped radiator grill, described to us all stages of its design. Fasci-



Gérard Milhiet, co-fondateur et vice président de Median Technologies



François Elzière et Shahidul Syed Alam du centre européen du design de Toyota

millions d'euros, est dû d'une part à son avance technologique dans le décryptage des images, mais aussi à son association avec des partenaires prestigieux comme l'Université de Chicago ou Quintiles, le géant mondial des essais cliniques en oncologie.

#### Deux levées de fonds de 20 millions d'euros

La croissance de Median Technologies ne semble pas prête de devoir s'arrêter puisque la société sophilopolitaine a réussi, en 2014 et en 2015, deux levées de fonds successives de 20 millions d'euros qui vont lui permettre d'accélérer encore son développement. L'année 2015 est d'ores et déjà une grande réussite puisque le CA de Médian Technologies a progressé de 66 % sur les six premiers

mois de l'année et que la société vient d'être sélectionnée pour mener à bien cinq nouvelles études cliniques portant sur le suivi de certains cancers. Après avoir centré ses efforts de recherche sur l'amélioration de la détection des tumeurs, Median Technologies s'attache aujourd'hui à déterminer le type de traitement dont ces tumeurs ont réellement besoin, afin d'éviter notamment de nombreuses interventions finalement inutiles. En permettant, à travers des présentations passionnantes, de mieux connaître 4 des plus beaux fleurons de la technopole, la première édition de « Sophia Success Story » a parfaitement rempli sa mission et l'on attend avec impatience les prochains forums pour découvrir d'autres pépites sophilopolitaines. ■

nating work that relies on high technology with the use of CAD, but also a traditional character, not just in the first pencil strokes of the designer, but because many parts are manufactured by hand.

#### Median technologies, a new vision of medical imaging

The fourth nugget honoured during this first forum works in the field of medical imaging. Median technologies offers a range of software and services that optimise the use of data extracted from medical images for clinical trials and radiological practice in oncology. Its vice president and co-founder, **Gérard Milhiet**, traced the meteoric journey of this company that was born in 2002 in a garage in Valbonne and now operates on 656 sites in 32 countries. The success of Median Technologies, the value of which is now estimated at 123 million euro, is due on the one hand to its technological progress in deciphering the images, but also to its association with prestigious partners such as the University of Chicago and Quintiles, the world giant for clinical trials in oncology.

#### Two 20 million euro fund raisers

The growth of Median Technologies doesn't seem ready to have to stop because the Sophilopolitan company succeeded, in 2014 and 2015, in two successive 20 million euro fund raisers that will allow it to further accelerate its development. The year 2015 is already a great success since Median Technologies' turnover rose by 66% over the first six months of the year and the company has just been selected to complete five new clinical studies for the monitoring of certain cancers. After having focused its research efforts on improving the detection of tumours, Median Technologies today seeks to determine the type of treatment that those tumours actually require, in particular to avoid many ultimately unnecessary interventions. By enabling, through its fascinating presentations, greater awareness of four of the brightest jewels of the technology park the first edition of « Sophia Success Story » has perfectly fulfilled its mission and we look forward to future forums to discover more of Sophia's nuggets. ■

## L'expertise immobilière : pour quoi faire ?

### L'expertise est un document fourni, qui se compose de plusieurs parties :

- La description détaillée du bien, de son environnement,

- Sa situation par rapport au cadastre, à l'urbanisme, au droit de propriété (régime juridique, servitudes, bail, etc...),

- Son positionnement dans le marché immobilier selon son standing et son secteur géographique,

- La recherche de ses facteurs de valorisation,

- Une analyse argumentée de sa valeur.

### Pourquoi une expertise en évaluation immobilière ?

L'expertise en évaluation immobilière est un document utile lors d'événements délicats de la vie d'un patrimoine :

- familial : redistribution (donation, partage, cession de parts de société...), dissolution de communauté (divorce, décès...), déclaration ISF, redressement fiscal...
- entreprise : réévaluation des actifs (bilan d'entreprise...), réévaluation de valeur locative, fusion, acquisition, apports, cession, financement ou refinancement...
- lors d'une modification importante : expropriation, préemption, vente totale ou partielle, évaluation de terrains pour immeubles...

Mais c'est aussi un document préalable à l'achat immobilier, pour recueillir en un seul document tous les renseignements relatifs au bien que l'on convoite, et être certain que le prix que l'on va consacrer n'exède pas la valeur réelle du bien.

C'est également, lorsqu'on est vendeur, un document qui permet d'afficher aux acheteurs potentiels des informations réelles et confirmées, et affirmer que le prix sollicité est un prix réaliste.



**Pascal JOCALLAZ**  
+33 (0)6 12 44 93 01



**Gérard DOSJOUR**  
+33 (0)6 09 34 09 59



contact@groupement-expert.com - www.expert-immobilier-06.fr

# Maître Jean-Pierre PICAUVET :

## SANTÉ AU TRAVAIL ET FAUTE INEXCUSABLE

**Jean-Pierre PICAUVET intervient, déjà depuis de nombreuses années, notamment sur les contentieux concernant un manquement de l'employeur à son obligation de sécurité de résultat en matière de santé au travail. Pour autant, la limitation des risques pour une entreprise passe nécessairement par une meilleure prévention de nature à garantir la protection de la sécurité et de la santé des salariés.**

Fort d'une expérience de plus de 25 ans, il évoque dans ce dossier le quatrième volet sur la santé au travail : la faute inexcusable de l'employeur.

### *Les contours de la faute inexcusable de l'employeur*

Selon l'arrêt *Veuve Villa* de la Haute Cour du 15 juillet 1941, la faute inexcusable de l'employeur s'entendait d'une faute d'une gravité exceptionnelle dérivant d'un acte ou d'une omission volontaire, en l'absence de tout fait justificatif. Cette définition est demeurée inchangée jusqu'en 2002. La difficulté pour les victimes d'apporter la preuve d'« une gravité exceptionnelle » a conduit la Cour à alléger cette charge. C'est ainsi que le 28 février 2002, la Cour de cassation a mis à la charge de l'employeur une obligation de sécurité conçue comme une obligation de résultat, fondée sur le contrat de travail, dont le manquement constitue une faute inexcusable.

La définition de la faute inexcusable, d'abord initiée pour les maladies professionnelles, a très vite été étendue aux accidents du travail. Puis, poursuivant une démarche de réparation du salarié, la Cour de cassation a cessé d'exiger que la faute commise par l'employeur soit la cause déterminante de l'accident dommageable. Il suffit qu'elle en soit une cause nécessaire, peu important que la cause déterminante de l'accident ait été la faute du salarié qui a violé les consignes de sécurité édictées par l'employeur et reçues par lui. Aujourd'hui c'est l'inertie de l'employeur devant un danger dont il aurait dû avoir conscience qui constitue la faute inexcusable.

### *La charge de la preuve*

En vertu du contrat de travail, l'employeur a une obligation de sécurité vis-à-vis de ses salariés.

Dès lors, la responsabilité de l'employeur en matière d'AT/MP peut être engagée sans qu'il soit besoin pour la victime d'apporter la preuve d'une faute. La simple constatation du manquement à l'obligation de sécurité suffit à engager la responsabilité de l'employeur. Sauf, dans les cas de présomption légale de la faute inexcusable, la victime doit établir l'existence de deux éléments : la conscience du danger qu'avait ou qu'aurait dû avoir l'employeur auquel il exposait ses salariés et l'absence de mesure de protection et de prévention. La conscience du danger s'apprécie « in abstracto » par les juges.

### *La pluralité d'employeurs et la demande de reconnaissance de la faute inexcusable*

Dans l'hypothèse où la maladie professionnelle peut être imputée à plusieurs employeurs chez lesquels le salarié a été exposé au risque, il suffit de démontrer que l'un d'eux a commis une faute inexcusable. Pour autant, bien souvent et en fonction des circonstances, l'action en réparation est menée à l'encontre du dernier employeur, lequel doit se retourner contre celui ou ceux où il y a eu exposition au risque.

Le salarié victime ou ses ayants droit peuvent demander la reconnaissance de la faute inexcusable de manière amiable en introduisant une demande à la CPAM qui va organiser une réunion de conciliation entre l'employeur et le salarié ou ses ayants droit. A l'issue de cette réunion un procès-verbal de conciliation totale ou partielle ou de non conciliation sera dressé. Le salarié ou ses ayants droit, peuvent également formuler cette demande en saisissant le Tribunal des affaires de sécurité sociale. Dans ce cas, la CPAM doit être appelée en la cause. (Article L.452-4 du Code de la sécurité sociale).

### *Les effets de la reconnaissance de la faute inexcusable : majoration de la rente et réparation des autres préjudices*

La reconnaissance de la faute inexcusable de l'employeur entraîne une indemnisation complémentaire pour le salarié se traduisant par une majoration de la rente de la victime et une indemnisation spécifique de certains préjudices. Lorsque les juges retiennent l'existence d'une faute inexcusable de l'employeur, ils fixent la majoration de la rente au maximum. La faute de la victime ne permet pas de réduire la majoration de la rente, ni même le degré de gravité de la faute de l'employeur. La rente majorée conserve un caractère forfaitaire, le salarié ne pouvant réclamer la réparation intégrale de sa perte de gains professionnels.

La victime peut également demander à l'employeur devant le TASS (Tribunal des Affaires de Sécurité Sociale) la réparation des préjudices causés par les souffrances physiques et morales, préjudice esthétique et d'agrément et préjudice résultant de la perte ou la diminution des perspectives de carrière (CSS, art. L. 452-3). Le préjudice d'agrément résulte des troubles ressentis dans les conditions d'existence. D'autres préjudices peuvent aussi être indemnisés tels que l'aménagement du logement suite au handicap ou l'utilisation d'un véhicule adapté... L'indemnisation du préjudice résultant de la perte d'emploi et perte des droits à la retraite est également indemnisé dans le cadre des demandes formulées devant le TASS, mais n'ont plus à faire l'objet d'une procédure distincte devant le Conseil de Prud'hommes. (Cass. Soc. 6 Octobre 2015, n°13-26.052).



**Jean-Pierre PICAVET, Avocat au Barreau de Grasse, Spécialiste en droit du travail avec qualification spécifique en droit du travail européen, spécialiste en droit de la sécurité sociale et de la protection sociale, a acquis une expertise reconnue en matière de contentieux.**

En revanche, la victime ne peut pas solliciter une indemnisation au titre de son déficit fonctionnel permanent, déjà réparé par la rente majorée ou des frais chirurgicaux, pharmaceutiques, de transport et d'une façon générale des frais liés au traitement, à la réadaptation fonctionnelle, la rééducation professionnelle et au reclassement, déjà pris en charge par la CPAM.

#### *Les risques pour l'entreprise*

La CPAM qui verse à la victime à la fois une rente majorée et une indemnisation complémentaire va obtenir, par le biais d'une action récursoire, le remboursement des sommes versées, auprès de l'employeur.

Jusqu'au 1<sup>er</sup> Avril 2013, la rente majorée versée par la CPAM imposait une cotisation complémentaire qui ne pouvait excéder ni 50 % de la cotisation normale d'accident du travail, ni 3 % des salaires servant de base à cette cotisation. Depuis le 1<sup>er</sup> Avril 2013, la majoration de la rente est recouvrée sous la forme d'un capital dû par l'employeur. Ce capital est ainsi récupéré en même temps et dans les mêmes conditions que l'indemnisation versée au titre des préjudices visés à l'article L.452-3 du Code de la sécurité sociale, par le biais de l'action récursoire. Dans le cas de cession ou de cessation, ce capital est immédiatement exigible (L.452-2 al 8 du Code de la sécurité sociale). Ce capital est calculé en fonction des cotisations complémentaires à échoir.

Il convient de noter qu'auparavant lorsque la reconnaissance par la CPAM du caractère professionnel de l'accident ou de la maladie était inopposable à l'employeur (en raison par exemple du non-respect du principe du contradictoire au cours de la procédure), la caisse ne pouvait pas récupérer les sommes versées auprès de l'employeur, quand bien même sa faute inexcusable avait été définitivement re-

connue à l'égard du salarié. Aujourd'hui, l'article 86 de la loi de financement de la sécurité sociale pour 2013 prévoit qu'à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2013, la reconnaissance de la faute inexcusable de l'employeur par une décision passée en force de chose jugée emporte obligation pour celui-ci de s'acquitter de ces sommes, quelles que soient les conditions d'information données par la caisse au cours de la procédure d'admission du caractère professionnel de l'accident ou de la maladie.

Enfin, une pathologie ne figurant dans aucun des tableaux des maladies professionnelles peut engager la responsabilité de l'employeur au titre de la faute inexcusable dès lors que le taux d'incapacité permanente est fixé à 25 %. Ce taux d'incapacité permanente est déterminé d'après la nature de l'infirmité, l'état général, l'âge, les facultés physiques et mentales de la victime ainsi que d'après ses aptitudes et sa qualification professionnelle, compte tenu d'un barème d'invalidité, qui n'est qu'indicatif. Il s'agit de taux moyens dont le médecin chargé de l'évaluation est libre de s'écarter. Le barème a pour but de fournir les bases d'estimation du préjudice consécutif aux séquelles des accidents du travail.

Il prévoit notamment que l'estimation médicale du taux d'incapacité doit faire la part de ce qui revient à l'état antérieur, et de ce qui revient à l'accident. Seules les séquelles rattachables à ce dernier sont en principe indemnisables. Selon ce même barème, il est prévu qu'il peut arriver qu'un état pathologique antérieur absolument muet soit révélé à l'occasion de l'accident de travail mais qu'il ne soit pas aggravé par les séquelles. Dans ce cas précis, il est indiqué qu'il n'y a aucune raison de tenir compte de l'état pathologique antérieur dans l'estimation du taux d'incapacité.

Quoi qu'il en soit, le périmètre de la faute inexcusable s'élargissant corollairement à l'augmentation des obligations de sécurité mises à la charge de l'employeur, notamment en matière de risque psychosociaux, il est vital pour ce dernier de se donner les moyens de mettre en œuvre les outils de prévention utiles de manière à limiter, autant faire se peut, les risques devant l'accroissement des contentieux. ■

→AREP CENTER, 1 traverse des Brucs,  
06560 VALBONNE SOPHIA ANTIPOLIS.  
+33 (0)4 92 38 83 40 – [www.lexup.fr](http://www.lexup.fr)

*« La reconnaissance de la faute inexcusable de l'employeur entraîne une indemnisation complémentaire pour le salarié »*

# SOPHIA COUNTRY CLUB

## Le Spa *Offre de Noël*

**CINQ MÖNDES**  
SPA PARIS

**1 SOIN ACHETÉ  
=  
1 SOIN OFFERT**

**Tél. 04 92 96 68 90**

3550 Route des Dolines à BIOT

**SPA ouvert 7J/7**



L'hôtel se  
métamorphose en  
resort sportif unique  
en Europe !

**Rendez-vous fin  
avril 2016**



# Sophia Country Club,

## « LE » lieu emblématique de Sophia

### «THE» iconic venue in Sophia



**La métamorphose du Sophia Country Club se poursuit de belle façon. Qui aurait cru dans les années 80, alors que le resort connaissait déjà un beau succès, qu'il connaîtrait pareille transformation ?**

**Sept millions d'euros sont investis dans les travaux de rénovation de l'hôtel, alors que l'investissement total de la Mouratoglou Tennis Academy avoisine les 70 millions d'euros.**

Tout Sophia Antipolis est attaché à cet hôtel et restaurant de qualité qui a suivi le développement de la technopole depuis sa création. C'est « le » lieu de convivialité par excellence où il fait bon venir prendre un verre au bord de la célèbre piscine en forme de raquette, ou assister à un événement phare. Ingénieurs, décideurs, politiques et sportifs se côtoient agréablement dans les salons et sur les terrains de tennis. De nombreuses manifestations voient le jour, qu'il s'agisse de séminaires, de lancement de produits, de réunions d'entrepreneurs dans les 800 m<sup>2</sup> de salles.

Niveau sportif, les plus grands noms du tennis mondial ont séjourné au Sophia Country Club, à la belle époque de **Noah, Boris Becker, Mats Wilander, Guy Forget, Stefan Edberg et Amélie Mauresmo.**

Les temps ont changé, le Sophia Country Club aussi, mais pas l'engouement des sportifs de haut niveau pour le site. Aujourd'hui, on croise dans les couloirs **Serena Williams et**

**Novak Djokovic** qui ont pris ici leurs quartiers d'entraînement. Une belle aventure signée Mouratoglou Tennis Academy qui rayonne sur le tennis mondial depuis plus de 20 ans. Le resort sportif sera le leader mondial de l'enseignement tennistique de haut niveau. Les prochaines années permettront à la Mouratoglou Tennis Academy de devenir un acteur économique incontournable de la Côte d'Azur.

C'est aussi dans cette dynamique que la Mouratoglou Tennis Academy et le Sophia Country Club deviennent membres actifs du Sophia Club Entreprises. Ils seront partie prenante dans l'animation de la marque Sophia Sport Tech, qui se destine à la création d'événements sportifs sophilopolitains avec une résonance internationale.

Le temps va sembler long ces prochains mois avant que le Sophia Country Club prenne sa place, comme un bateau amiral, dans la destinée de Sophia Antipolis afin d'augmenter l'attractivité de la technopole dans le domaine du sport sur le marché national et international.

Les domaines d'excellence se croisent et se recroisent au Sophia Country Club car ils sont complémentaires et le sport de haut niveau avec ses exigences est vitrine des plus belles réalisations high tech, permettant les meilleures performances.

Un duo gagnant qui prendra graine au printemps dans le cadre somptueux du Sophia Country Club. ■



Simon Manoukian

The metamorphosis of the Sophia Country Club is coming along nicely.

Who would have thought in the 80s, when it was already a successful resort that it would undergo such a transformation?

□7 million have been invested in renovation, and the total Mouratoglou Tennis Academy's investment is around €70 million for a turnover of €20 million.

All Sophia Antipolis feels attached to the hotel and restaurant; it is "the" most convivial place to go for a drink beside the famous racket shaped swimming pool or to attend a major event. Business people, politicians and sportsmen and women rub shoulders here and there are innumerable events in the 800 m<sup>2</sup> event rooms.

The greatest names in tennis have stayed here in the past: **Noah, Boris Becker, Mats Wilander, Guy Forget, Stefan Edberg et Amélie Mauresmo and now Serena Williams and Novak Djokovic** train here. The resort will be the world leader in top level tennis and the Academy will become a major economic player on the Riviera in the next few years. As part of this both are joining the Sophia Club Entreprises and will participate in the Sophia Sport Tech brand aiming to create sporting events of international importance in Sophia. Time might seem to go too slowly before the Sophia Country Club fulfils its destiny to increase the Technology Park's sporting appeal but excellence is very much a part of the Club's nature with high tech and high level sport both requiring the same focus and performance. ■

Au sein de l'hôtel du Sophia Country Club, il existe un petit univers de sérénité préservé. C'est une bulle de détente, une parenthèse de calme où l'on s'appliquera à vous aider à oublier le monde extérieur.

Passé la porte, le spa "Cinq Mondes & LPG" offre ses 700 m<sup>2</sup> habilement distribués en différents espaces d'intimité : huit cabines polyvalentes, une salle de fitness, un bar à thé, une terrasse et l'accès aux piscines chauffées. Fraîche, épurée et légère, l'atmosphère du spa vous enveloppe quand le soin qui est apporté au corps aboutit à un apaisement total.

800 m<sup>2</sup> of light filled event space, completely renovated and with fibre connection. 155 bright and spacious bedrooms with terrace. 700 m<sup>2</sup> Cinq Mondes & LPG spa. Modular exterior and interior space for seminars, team building or car launches. Before and After work gatherings are very popular in the lounge.



# Convergence et vision des nouveaux modèles d'innovation

## Convergence and vision of new models of innovation

La conférence annuelle GIL de Frost & Sullivan s'est déroulée à Monaco ce 23 octobre. La journée avait pour thème « la convergence ».

Frost & Sullivan accompagne de nombreuses grandes entreprises à définir leur stratégie de croissance dans un monde où les changements sont de plus en plus rapides et disruptifs. Ce sont leurs observations et analyses qu'ils ont présentées à des décideurs de la région, à travers des temps de conférences et d'échanges.

La journée a démarré par deux présentations expliquant les éléments clés de cette convergence de l'économie digitale : les « business models » et la « connectivité ».

### Business models

Les modèles d'affaires sont un des éléments clés de cette transformation. En effet, ce sont ces nouveaux « business models », facteurs clés pour des sociétés emblématiques de la nouvelle économie, qui apportent la croissance la plus forte aux entreprises. Paradoxalement, dans les entreprises, la part consacrée à la recherche sur ces modèles est la plus faible.

### La connectivité

La connectivité est l'autre aspect clef de cette convergence. De plus en plus d'objets connectés vont émailler notre quotidien et atteindre des secteurs jusque-là peu digitalisés comme l'agriculture. De plus, cette connectivité accélère cette convergence et crée de nouveaux marchés, fruit de l'association de secteurs traditionnels

et de ces technologies connectées, comme l'e-santé.

Pour étayer cette convergence, plusieurs visions d'entreprises ont été présentées, dont :

- L'Etat de Monaco avec Jean Castellini, ministre des Finances, qui a exposé une ambition forte pour Monaco de devenir un hub au service des entrepreneurs de l'économie digitale.

- Monaco Telecom, avec Martin Péronnet son CEO, qui a expliqué que la transformation de son entreprise pour innover (réseau 4g+) a commencé par les systèmes d'information internes.

D'autres présentations ont émaillé la journée (HP, Orange). Finalement, Frost & Sullivan a montré que les secteurs plus traditionnels convergent aussi vers cette nouvelle économie : l'énergie, l'industrie ou la finance. ■

« Frost & Sullivan a montré que les secteurs plus traditionnels convergent aussi vers cette nouvelle économie : l'énergie, l'industrie ou la finance. »

The Frost & Sullivan annual GIL (Growth, Innovation and Leadership) conference was held in Monaco on 23 October. The day had "convergence" as its theme.

Frost & Sullivan helps many large companies to define their growth strategies in a world where change is increasingly rapid and disruptive. Over the course of lectures and exchanges it presented its observations and analyses to policy makers in the region.

The day started with two presentations explaining the key elements of this convergence of the digital economy: "business models" and "connectivity".

Business models are a key element of this transformation. In fact, it is these new "business models" - key factors for emblematic companies in the new economy - that bring the fastest growth to businesses. Paradoxically, in those companies, the share devoted to research on those models is the lowest.

Connectivity is another key aspect of this convergence. More and more connected objects are going to fill our daily lives and reach areas previously little digitised such as agriculture. In addition, this connectivity accelerates convergence and creates new markets, the result of the combination of traditional sectors and connected technologies such as e-health.

To support this convergence many business visions were presented, including:

- The city-state of Monaco with Jean Castellini, Minister of Finance, who put forward a strong ambition for Monaco to become a hub at the service of digital economy entrepreneurs.

- Monaco Telecom, with Martin Péronnet, its CEO, who explained that the transformation of its business in order to innovate (4g+ network), started by means of internal information systems.

Other presentations punctuated the day (HP, Orange). Finally, Frost & Sullivan showed that the more traditional sectors of energy, industry and finance are also converging on this new economy. ■



Dorman Followwill, Senior Partner chez Frost & Sullivan.

LE CODE A CHANGÉ

idealcom

WEB SOLUTIONS

E-COMMERCE WEB DESIGN

RÉFÉRENCEMENT NATUREL ADWORDS

ANALYTICS ACCÉLÉRATEUR DE PERFORMANCE DISPLAY

RESPONSIVE COMMUNITY MANAGEMENT

EMAILING REDACTION APPLI MOBILE

MARKETING DIGITAL

[www.ideal-com.com](http://www.ideal-com.com)

IDEAL-COM, Villantipolis Villa n°6  
473 route des Dolines - 06560 Sophia-Antipolis  
T: 04 93 64 80 10 - F: 04 89 73 20 89 - [infos@ideal-com.com](mailto:infos@ideal-com.com)

# DOW

## Portes Ouvertes aux familles pour les 40 ans du site de Sophia Antipolis

**40 ans d'histoire, d'évènements, d'innovations technologiques, de séminaires internes et clients, de participation à la vie du site... C'est une date anniversaire qu'ont voulu partager en famille les employés du site de Valbonne Sophia Antipolis ce samedi 26 septembre 2015 lors d'une journée Portes Ouvertes.**

Certains y ont commencé leur carrière, d'autres ont rejoint le site récemment, les stagiaires et les apprentis s'y croisent régulièrement... mais tous ont cette même passion de leur travail et ce même sentiment d'appartenance à un site qui a su évoluer au fil des années, et dont les conjoints et les enfants partagent cette affection particulière pour un lieu hors du commun, aujourd'hui site le plus ancien toujours en activité sur la technopole de Sophia Antipolis.

Tous les volontaires étaient présents dès ce samedi matin pour accueillir les visiteurs et leur montrer les activités de leurs laboratoires respectifs sous un angle différent, d'une façon ludique et compréhensible pour tous. L'objectif était également de leur faire comprendre qu'il est possible de travailler dans le domaine de la chimie, tout en respectant l'environnement et en innovant de nouvelles technologies qui améliorent le confort de chacun dans notre vie quotidienne.

Succès immédiat pour cette initiative qui a suscité l'engouement des visiteurs, d'où des commentaires enthousiastes écrits dans le livre d'or tels que : « Voyage au cœur de vos activités à la pointe de l'innovation...

*Belle découverte de votre site... Visite passionnante et impressionnante... Super idée les Portes Ouvertes, à renouveler... Super journée pour découvrir le quotidien de nos proches... Un grand moment de partage... Je n'imaginai pas que Dow était impliqué dans autant de produits de notre vie quotidienne... Nous avons beaucoup apprécié l'approche très pratique et abordable des ateliers... » !*

Des journalistes locaux et maires des communes environnantes étaient également invités et se sont volontiers mélangés aux familles pour la visite des laboratoires, exprimant leur vif intérêt et l'image très positive de notre société ressentie une fois la visite terminée.

Comme le dit **Andrew Trapani**, directeur du site : « *L'innovation est notre ligne de vie, c'est ce qui rend notre travail intéressant. Toute notre stratégie est basée sur elle.* »

Gageons que le site a encore de belles années devant lui et que son histoire continuera de s'inscrire dans la grande aventure de la technopole de Sophia Antipolis ! ■



### Family Open Day for the 40<sup>th</sup> anniversary of the Sophia Antipolis site

**40 years of history, events, technological innovations, seminars, participation in the life of the site ... It is an anniversary that the employees of the Valbonne Sophia Antipolis Dow site wanted to share with family on an open day on Saturday 26 September 2015.**

Some of them began their careers here, others joined more recently, trainees and apprentices regularly cross paths... but they all share the same passion for their work and this same feeling of belonging and whose partners and children share this same special affection for this unusual place which nowadays is the longest operating business on the Sophia Antipolis Technology Park.

Volunteers were present on this Saturday morning to welcome visitors and show their respective laboratories from a different angle, in a fun and understandable way. The aim was also to make them understand that it is possible to work in the field of chemistry and still respect the environment and innovate new technologies.

This initiative was an immediate success which sparked keen interest and led to enthusiastic comments in the guest book; "A trip to the heart of your activities at the forefront of innovation... A fascinating and impressive visit... Open day is a great idea... Wonderful to discover the daily lives of our family... I didn't realise Dow was involved in so many products... We really enjoyed the workshops' practical hands-on approach..." Local journalists and mayors were also invited and happily mixed with the families to visit the laboratories showing their keen interest and gaining a very positive impression of the business.

Site director **Andrew Trapani** said: "Innovation is our lifeline; it's what makes our work interesting. Our whole strategy is based on it."

We bet that the site still has a good number of years ahead of it in the grand adventure of the Sophia Antipolis Technology Park! ■

# STAYMATEL, DES CARTES ELECTRONIQUES A FREJUS !

## Staymatel: electronic boards in frejus!



**Staymatel est une société française de production de cartes électroniques située à Fréjus. Dans cette simple phrase trois éléments sont essentiels : société française, là où certains clients décident un peu précipitamment de fabriquer leurs produits à l'étranger, prenant alors tous les risques de la délocalisation avant de revenir.** Deuxième élément important : cartes électroniques, cette activité, l'électronique, concerne de nombreux secteurs technologiques, de nombreux domaines d'activité tels l'alarme, les télécoms, les groupes électrogènes. Troisième élément d'importance : Fréjus. En effet, comme le souligne **Eric Doucet**, la proximité est un atout majeur. « Nos clients régionaux peuvent venir sur le site comprenant deux ateliers de production de 2 600 m<sup>2</sup>. Ils échangent avec leur technicien chargé d'affaire, apportent des composants ou récupèrent des produits. »

« Mon père a créé cette société en 1997 et je travaillais déjà avec lui à cette époque. Nous sommes dans un secteur concurrentiel, mais nous avons la chance de travailler depuis onze ans pour la société EPS, une filiale du Crédit Mutuel, qui fabrique des systèmes d'alarme. Ce planning stable sur l'année est une sécurité pour Staymatel. »

### Qu'est-ce qui vous différencie de vos concurrents ?

Avec mon associée **Pascale Caroff**, nous sommes en place depuis plus de quinze ans, et puis la qualité de notre travail (ISO 9001) est reconnue. Ensuite nous avons une clientèle de proximité qui peut venir à tout instant suivre sa commande.

### Et vos prix ?

Nous avons des prix très étudiés suivant la quantité. En électronique, les prix baissent en permanence mais il existe des seuils au delà desquels on ne plus baisser.

### Quelle quantité de cartes pouvez-vous assurer à Fréjus ?

Plusieurs millions de cartes peuvent être fabriquées dans nos ateliers. Nous avons la capacité de le faire, grâce à nos machines performantes et à notre personnel de 45 salariés qualifiés.

### Quelles perspectives avez-vous pour 2016 ?

Notre CA 2015 de 10,5 millions d'euros est un résultat en légère baisse, mais les perspectives 2016 sont encourageantes. Nous n'avons pas beaucoup de visibilité, car les clients décident à la dernière minute. Nous allons trouver de nouveaux clients et nous participons à des salons comme Industria en novembre à Cagnes-sur-Mer.

Staymatel is a French company based in Fréjus specialising in the production of electronic boards. In this simple sentence, three elements are essential. This is a French company. Some clients hastily decide to make their product overseas, taking all the risks inherent to offshoring, when in fact they should trust a local company. The second important element is electronic boards. Electronic is used in many technological industries and fields of activity such as alarms, telecoms and power systems. The third and final important aspect is Fréjus. Indeed, as stated by **Eric Doucet**, proximity is a major asset. "Our regional clients can visit us directly on site, where we have two 2,600 m<sup>2</sup> production workshops. They can discuss with their managing technician, bring components or pick up products."

"My father created this company in 1997 and I was already working with him at that time. We are in a competitive industry, but we are lucky to have been working with EPS for the past 11 years. This company manufactures alarm systems and is a subsidiary of Crédit Mutuel. This stable planning over the course of the year is a safety net for Staymatel."

### What is your competitive edge?

My associate Pascale Caroff and I have been in the business for more than 15 years. The quality of our work (ISO 9001) is well-known. And because we are close by, clients can visit us at any time to follow up on their order.

### What about your prices?

We offer negotiated prices depending on quantities. In the field of electronic, prices are always decreasing, but there are thresholds that we cannot exceed.

### What is the volume of boards that you can produce at Fréjus?

Several millions of boards can be manufactured in our workshops. We are able to do so thanks to our high-performance machinery and our 45 qualified employees.

### What are your plans for 2016?

Our sales revenue of 10.5 million EUR for 2015 is the result of a slight decline, but the outlook for 2016 is positive. Because most clients decide at the last minute, we have limited foreseeability. But we will be participating in trade fairs such as Industria in November in Cagnes-sur-Mer, so we are hopeful to find new clients.



COMMUNAUTÉ  
D'AGGLOMÉRATION  
SOPHIA ANTIPOLIS

**1<sup>ère</sup> TECHNOPOLE D'EUROPE  
AU CŒUR D'UN TERRITOIRE  
INNOVANT ET DYNAMIQUE**

---

**35 000 EMPLOIS**  
**ET 1 500 ENTREPRISES**  
**5 000 ÉTUDIANTS**  
**ET 4 000 CHERCHEURS**

---

Un pôle universitaire et de recherche dédié aux TIC, **SOPHI@TECH**

La création et développement des entreprises innovantes au **BUSINESS POLE**

L'amélioration des déplacements par le **BUS-TRAM** reliant Antibes à Sophia Antipolis

La culture dans les réseaux des **MÉDIATHÈQUES COMMUNAUTAIRES** et à **ANTHÉA**, théâtre communautaire

Un projet d'avenir "**SOPHIA 2020**" qui confortera Sophia Antipolis comme un pôle majeur national européen et international du numérique

# En attendant Le Provençal

Toscane



John Caudwell

Jean Leonetti

**En attendant la réhabilitation du Provençal, dont le projet repart à zéro sous la houlette de John Caudwell, le lancement de la commercialisation, sous le label Caudwell Collection, des programmes immobiliers haut de gamme Parc du Cap et Les Oliviers, s'est déroulé le 17 septembre.**

**Matthew Murison** (représentant en France de « PI France ») introduit l'évènement puis, **John Caudwell** (le propriétaire de Provençal Investments SA) et **Jean Leonetti** (député-maire d'Antibes Juanles-Pins) prennent tour à tour la parole.

L'assemblée est composée de personnalités du monde politico-économique de la Côte d'Azur, des architectes des différents programmes, des associations locales, du réseau commercial des programmes. L'équipe de CAUDWELL COLLECTION, au complet, est présente afin de répondre aux questions.

## Extraits du discours de John CAUDWELL

« Avant de devenir riche, j'ai connu et grandi dans un milieu très pauvre. Ma passion aujourd'hui est plus philanthropique qu'autre chose... Il y a quelques années j'ai pensé léguer ma fortune à des œuvres de bienfaisance gérées par mes enfants, afin d'aider les familles en difficulté. Se lance dans l'aventure de réhabilitation du Provençal répond au fait que je me suis rendu compte qu'il valait mieux laisser deux ou trois milliards d'euros qu'un seul à une œuvre de charité. »

« Quand j'ai vu l'état d'abandon du Provençal en venant en vacances au Cap, il y a plusieurs années, j'ai été triste de voir ce monument à l'état de ruine. Je me suis dit que je pouvais contribuer à lui rendre sa splendeur. Je ne l'ai pas acheté pour le laisser à l'abandon. J'irai jusqu'au bout de mon idée avec l'aide d'une équipe de professionnels de l'immobilier de luxe en respectant son histoire. »

« Il y a un équilibre délicat à respecter entre le potentiel économique du bâtiment et la préservation de son héritage architectural et historique. Mais je suis trop amoureux de ce lieu pour le laisser dans cet état... J'irai jusqu'au bout de mon action parce que j'en ai

les capacités et les moyens. »

L'intervention de **Jean Leonetti** faisait écho aux propos de **John Caudwell**

« Je n'ai jamais eu autant la conviction que nous touchions au but vers un projet concret pour le Provençal. C'est vrai que vu de l'extérieur on ne se rend pas compte de ce qui a déjà été fait à l'intérieur. »

« Je vous remercie d'avoir pris en compte le respect entre rentabilité pour des logements de qualité et le patrimoine. L'architecte des bâtiments de France n'impose pas la mise en conformité. Je mettrai tout en œuvre pour que ce projet aboutisse en l'aidant à le réaliser. Nos échanges ont montré que nous avons la même vision, pour l'avenir de Juan et du Cap d'Antibes. Vous allez tirer vers le haut, vers l'excellence. On va vous y aider. »

Le lancement s'est poursuivi par la visite, par groupe, du PARC DU CAP, du site LES OLIVIERS et du bâtiment LE PROVENÇAL.

## Le Provençal

Les travaux de stabilisation du bâtiment viennent d'être achevés. Ils se sont avérés plus compliqués que prévu à réaliser.

Le Provençal (le nom est conservé) deviendra une résidence de 20 à 30 appartements d'un luxe inégalé d'ici quatre ans. Elle comprendra une galerie marchande réservée à de grandes marques.

Le projet repart à zéro. Il est confié au cabinet d'Architectes AFFINE DESIGN (ils ont réalisé les rénovations d'hôtels mythiques tels le Crillon et le Peninsula à Paris, l'Hôtel de Paris à Monaco...)

**Arnaud Thomassian**, le bras droit de **Richard Martinet**, explique :

« On travaille d'abord sur l'histoire du lieu en s'imprégnant de témoignages. Ensuite, nous allons dessiner un projet de décoration intérieure que nous soumettrons à **John Caudwell**. Nous réfléchissons en ce moment sur la manière de repenser cette structure qui est l'un des premiers bâtiments de France construits en béton armé. On cherche le moyen de conserver cet esprit art déco. Tout sera prêt d'ici la fin de l'année pour ensuite présenter un permis de construire modificatif à la ville. » ■

ACTUALITÉS

SOPHIA



**Le ROYAL ANTIBES \*\*\*\*, cet hôtel 4 étoiles face à la mer, séduit depuis quatre ans une belle clientèle.**

**Bien sûr, le cadre élégant, la plage privée, le restaurant Café Royal, cette brasserie italienne réputée, ses chambres et appartements vue ville et 15 suites vue mer sont des atouts importants.**

Mais l'offre séminaire est également tout à fait exceptionnelle et correspond à la demande des sociétés les plus exigeantes. A 20 minutes de la technopole, dans un cadre idyllique, deux salles de 55 et 45 personnes, dont une à la lumière naturelle, permettent d'organiser le plus beau des séminaires.

De nombreuses sociétés anglaises et scandinaves ont déjà succombé au charme de ce ROYAL ANTIBES \*\*\*\*. Rien d'étonnant puisque l'offre comprend également l'accès au Spa Cinq Mondes (sauna, hammam, jacuzzi et salle de sport), la wifi offerte, le parking inclus (de novembre à mars) et des salles parfaitement équipées en rétro-projecteur, vidéo, micro, câblage en tout genre.



**ROYAL ANTIBES \*\*\*\*, a 4-star hotel overlooking the sea, has been attracting quite a few customers for the past four years.**

**Of course, the elegant surroundings, the private beach, the Café Royal restaurant (a renowned Italian brasserie), its city-view rooms and apartments and its 15 sea-view suites are considerable advantages, to say the least.**

But the seminar offers are also quite exceptional and can satisfy the needs of the most demanding companies. Located in an idyllic setting only 20 minutes away from the technopole, the two rooms accommodating 55 and 45 people, one of which bathes in natural light, are ideal to organise the most amazing seminars.

Many English and Scandinavian companies have already succumbed to the charm of ROYAL ANTIBES \*\*\*\*. And it is no wonder because the offer also includes access to the Spa Cinq Mondes (sauna, hammam, jacuzzi and sports gym), free Wi-Fi, free car park (from November to March) and completely equipped rooms with overhead projectors, videotape recorders, microphones and all the necessary cables and wires.

## UNE JOURNÉE TYPE

Un groupe de 30 à 50 personnes est invité à se rendre à l'Espace Azur où un café d'accueil sera servi avec viennoiseries et jus d'orange. En milieu de matinée, une pause-café est aussi organisée. Puis le midi, déjeuner à l'Espace Azur privatisé avec accès à la terrasse vue mer et enfin un cocktail de fin de journée terminera en beauté cette réunion.

**A partir de 69 euros la journée d'étude ou le séminaire**, comprenant les deux pauses café, le repas et la location de la salle équipée pour 15 à 20 personnes, cette offre est tout à fait adaptée au monde de l'entreprise d'aujourd'hui qui exige de l'excellence à prix serré.

Le ROYAL ANTIBES \*\*\*\* a adapté son offre à cette exigence et propose des formules sur mesure, des offres personnalisées très intéressantes.

Le plus difficile ne sera-t-il pas de travailler en dehors des pauses face à la mer Méditerranéenne, insolente de beauté ?



## A TYPICAL DAY

A group of 30 to 50 guests is invited to visit Espace Azur where a welcome coffee with orange juice and pastries are served. There is another coffee break mid-morning. Then, at lunchtime, a meal is served at the privatised Espace Azur with access to the sea-view terrace. And at last, a late afternoon cocktail marks the end of the meeting.

**Starting from 69 euros for the study or seminar day**, including two coffee breaks, a meal and the rental of a fully equipped room for 15 to 20 people, this offer is ideally suited for today's ever-demanding businesses that expect excellence at competitive prices.

ROYAL ANTIBES \*\*\*\* has adapted its marketing to meet the needs of this market and suggests made-to-measure offers that are very interesting.

With this amazing view of the beautiful Mediterranean, the most difficult task now is to find the will to work!

# Antibes, point de rencontre des Agences littoral

## Antibes, meeting of the Coastal Agencies

Le Conservatoire du littoral a organisé, les 24 et 25 septembre au Palais des Congrès d'Antibes, la Rencontre des Agences littoral d'Europe et de Méditerranée. Deux jours de travaux qui débouchèrent sur l'élaboration de la Déclaration d'Antibes par laquelle ces différents organismes s'engagent à mettre en œuvre les solutions les plus appropriées à la protection du littoral. Un domaine dans lequel la ville d'Antibes donne l'exemple.

Pour célébrer ses 40 ans d'existence, mais aussi plusieurs anniversaires marquants d'organismes œuvrant pour la protection de l'environnement, le Conservatoire du littoral a invité à Antibes l'ensemble de ses homologues d'Europe et de Méditerranée à une rencontre pour rechercher les solutions les mieux adaptées à la protection des espaces naturels littoraux et pour parvenir à un aménagement équilibré du littoral. Les principales conclusions de ces échanges internationaux de haut niveau, notamment sur le défi que représente le changement climatique sur les espaces côtiers littoraux, ont été formalisées dans la Déclaration d'Antibes pour la sauvegarde des côtes face aux changements globaux.

### *Un document final porté dans le cadre de la COP 21*

Un document, qui sera porté dans le cadre de la COP 21 de Paris, comprend un grand nombre d'engagements de ces agences afin de réussir une bonne adaptation au changement climatique. Car le littoral bouge sous l'effet du changement climatique, avec des côtes qui reculent. Ainsi, en France, près du quart du littoral est victime de l'érosion qui peut avoir un impact important sur les activités humaines, en matière de développement économique, d'urbanisation du littoral, de tourisme et de protection de l'environnement. D'ailleurs, pour **Xavier Sticker**, l'ambassadeur de France délégué à l'Environnement, qui clôtura les travaux, l'adaptation au changement climatique est aussi importante que la réduction des émissions de CO<sub>2</sub>.

### *Antibes en première ligne dans la protection du littoral*

L'implication de la jeunesse étant essentielle à la sensibilisation de la protection de l'environnement, la manifestation s'est terminée par la venue sur scène d'une trentaine d'enfants de l'école de la Fontonne qui ont lu une autre déclaration, celle des en-

On 24 and 25 September the Coastline Conservation Authority held a meeting of the European and Mediterranean Coastal Agencies at the Palais des Congrès in Antibes. Two days of working meetings led to the drafting of the Antibes Declaration whereby these different organisations each commit to implement the most appropriate solutions for the protection of the coastline. The city of Antibes sets a fine example in this area.

To celebrate 40 years and many other milestone anniversaries of organisations working for the protection of the environment, the Coastline Conservation Authority invited its European and Mediterranean counterparts to Antibes to study the best solutions for the protection of natural coastal areas and to achieve a balanced development of the coast. The principal conclusions of these high level international discussions, in particular regarding the challenge presented by climate change to the coastlines' natural spaces, have been formally set out in the Antibes Declaration to safeguard the coasts in the face of global change.

### *A final document will be brought to the attention of the COP 21*

A final document, which will be brought to the attention of the COP 21 in Paris, includes a large number of commitments from these agencies to make a success of adapting to climate change. Coastal erosion due to climate change is moving coastlines. In France almost one quarter of the coastline is subject to erosion which can impact human activities in areas such as economic development, urbanisation of coastal areas, tourism and environmental protection. **Xavier Sticker**, the French Ambassador for the Environment who brought the discussions to a close believes adapting to climate change is as important as reducing CO<sub>2</sub> emissions.



Les enfants de l'école de la Fontonne entourant Jean Leonetti et la présidente du Conservatoire du littoral lors de la signature de leur engagement

fants pour la conservation du littoral d'Europe et de Méditerranée. Un témoignage sur leur attachement au littoral où se rencontrent terre et mer, à la faune et aux paysages que l'on y rencontre, mais aussi sur leurs peurs face aux menaces que subit notre littoral. Face à ce péril, ils se disent décidé à œuvrer pour sa protection.

*L'engagement d'Antibes et du Conservatoire du littoral*

Une volonté partagée par la ville d'Antibes qui a profité de cet événement pour signer un engagement avec le Conservatoire du littoral sur la préservation du littoral antibois, mais aussi sur la gestion de la Batterie du Graillon, une ancienne petite forteresse située au Cap d'Antibes, transformée en un espace Mer et

Littoral dans lequel sont développées différentes actions pédagogiques. Un site remarquable qui deviendra également un outil touristique où l'on pourra voir en particulier des images de la richesse des fonds sous-marins situés à quelques mètres de là. Pour le député maire d'Antibes **Jean Leonetti** : « la beauté du littoral antibois et la qualité de son environnement constituent un atout majeur de l'attractivité de la ville, mais ce petit trésor est fragile. Il faut donc à la fois préserver la côte, mais aussi la qualité de l'eau et toute la flore sous-marine ». Dans le prolongement des actions déjà entreprises sur le site du Fort Carré ou du Bois de la Garoupe, la convention passée avec le Conservatoire du littoral devrait y contribuer fortement. ●



La lecture de la Déclaration des enfants pour la conservation du littoral



Xavier Sticker, l'ambassadeur de France délégué à l'Environnement, lors de son intervention en conclusion de la Rencontre des Agences littoral

*Antibes at the forefront of coastal protection*

With the involvement of young people being crucial in raising awareness for the protection of the environment, the event ended with 30 children from the Fontonne School on stage to read another declaration; that of children's commitment to coastal conservation of Europe and the Mediterranean. A testimony to their allegiance to the coastline where land meets sea and to the wildlife and nature found there but also to their fears when faced with the threats confronting our coastlines. Faced with this danger they say they are committed to work for its protection.

*The commitment by Antibes and the Coastline Conservation Authority*

This commitment is shared by the city of Antibes which took advantage of this event to sign an undertaking with the Coastline Conservation Authority on the preservation of the Antibes coastline and on the management of the Graillon Battery, an ancient fortress located on the Cap d'Antibes which has been transformed into a Sea and Coastal space with different educational activities. It is a remarkable site which will also be a tourist attraction where images of the profusion of the underwater environment situated just metres away can be viewed. According to MP and Mayor **Jean Leonetti**: «the beauty of the Antibes coastline and the quality of its environment form a major part of our city's attraction but this treasure is fragile and we must therefore protect the coast and the water quality and the underwater flora». The undertaking signed with the Coastline Conservation Authority should strongly support the actions already under way at the Fort Carré site and at the Bois de la Garoupe. ●

**OTANGANI**  
Terrasses en bois  
Pool decking

Raphael Darricau  
06.89.87.28.19  
otangani@gmail.com

# Carton plein pour le Village des Sciences

**Temps fort de la Fête de la Science sur la Côte d'Azur, le Village des Sciences, implanté les 10 et 11 octobre au sein du Palais des Congrès d'Antibes Juan-les-Pins a rencontré un énorme succès public. Plus de 5 000 personnes ont pu y découvrir les dernières innovations qui ont vu le jour à Sophia Antipolis et rencontrer les chercheurs qui en sont à l'origine.**

Implanter le Village des Sciences au sein du Palais des Congrès d'Antibes s'est avéré une idée lumineuse et cette initiative a été plébiscitée par le grand public puisque plus de 5 000 personnes se sont pressées durant deux jours dans les allées de ce Village

où étaient présentés, sous une forme ludique et conviviale, les innovations et les nouveaux usages développés à Sophia Antipolis, mais aussi les savoir-faire et l'excellence scientifique de la technopole. Devant un tel succès, le président de la CASA **Jean Leonetti** a relancé, lors de son discours inaugural, son projet de création sur Sophia d'une « Cité du Savoir » qui serait une vitrine technologique et ludique de toutes les innovations qui y ont vu le jour.

## *Un Village structuré autour de quatre grands défis*

Les 62 stands du Village des Sciences antibois étaient répartis en quatre grands défis. Le premier, où l'on retrouvait notamment Mines ParisTech,

## Village des Sciences right on target



*Beaucoup de jeunes enfants qui se sont prêtés avec plaisir aux expérimentations*



*Fabrice Moizan présentant le projet Educloud 06*



*Jeunes et moins jeunes captivés par le monde de la Science*

High point of French Riviera's Fête de la Science, Village des Sciences (10 and 11 October) at Palais des Congrès d'Antibes Juan-les-Pins was a huge commercial success. More than 5,000 people discovered the most recent innovations that have been developed in Sophia Antipolis and had the chance to meet the researchers who created these new technologies.

Establishing Village des Sciences in the heart of Palais des Congrès in Antibes proved to be a brilliant idea. Indeed, this two-day initiative was acclaimed by the general public, as evidenced by the 5,000+ people who rushed to the walkways of this Village where innovations and new uses developed in Sophia Antipolis were presented in a playful and friendly manner, and where the know-how and scientific excellence of the technopole were also showcased. Given such success, **Jean Leonetti**, President of CASA, has relaunched his project of creating a "City of Knowledge" in Sophia during his inaugural speech. This community would be a fun technological window that displays all of the innovations that have emerged.

## *A village articulated around 4 great challenges*

The 62 stations of Village des Sciences in Antibes were grouped into 4 important challenges. The first one regrouping businesses such as Mines ParisTech, Carma, Acri, Kinaxia and the Géoazur laboratory was focusing on Earth, Light and Sustainable Development. The second one with IPMC, INRA, Feeligreen and the Anses laboratory specialising in the health of bees was highlighting the issues of the Living, Health and Well-Being. Société Numérique was at the heart of the third challenge along with other important players like Inria, Orange, Amadeus and Accenture, but also promising start-ups like Therapixel and Wildmoka that are all in the process of inventing the future based on digital revolution. The last challenge was about Knowledge, Training and Entrepreneurship. This is a major challenge because education is "the force of the future" and one of the school's missions will be to give each child the tools to succeed in a society flooded by digital technology.

Carma, Acri, Kinaxia ou le laboratoire Géoazur, était centré sur la Planète, la Lumière et le Développement durable. Le second, avec l'IPMC, l'INRA, Feeligreen ou le laboratoire Anses spécialisé dans la santé des abeilles, mettait en lumière le Vivant, la Santé et le Bien-être. La Société numérique était au cœur du troisième défi où se côtoyaient de grands acteurs comme l'Inria, Orange, Amadeus ou Accenture, mais aussi des startups prometteuses comme Therapixel ou Wildmoka qui tous sont en train d'inventer le futur à partir de la révolution du numérique. Le dernier défi était celui du Savoir, de la Formation et de l'Entreprenariat. Un défi majeur car l'éducation est la « force de l'avenir » et l'une des missions de l'école sera de donner à chaque enfant les clés pour réussir dans une société irriguée par le numérique.

#### Les jeux vidéo au service de l'enseignement

Dans ce domaine, Sophia Antipolis est encore très actif, à

l'image du projet Educloud 06 qui a été présenté par son initiateur, **Fabrice Moizan**, lors de l'une des conférences organisées sur la place du Village. Lancé début 2014 par le biais d'une expérimentation menée à Biot au Collège de l'Eganaude, Educloud 06 a pour objectif de mettre les jeux vidéo au service de l'enseignement. Un serious game, « Le Mystère d'Athéna » a été créé avec le concours des professeurs d'histoire. Plongés dans un univers 3D, les élèves d'une classe de 6<sup>ème</sup> ont dû résoudre une série d'énigmes mettant en scène un enfant circulant dans les rues de la cité d'Antipolis. Les retours d'expérience sont tellement positifs qu'une véritable filière est en train de se constituer sur Sophia autour de l'Inria et de plusieurs startups comme Teach on Mars ou Gayatech. **Fabrice Moizan** a même livré un scoop en annonçant la création d'un véritable cluster sur l'éducation numérique qui fera de la Côte d'Azur la région la plus en pointe dans le domaine de l'e-Education et des Edtech. ●



Le palais des congrès d'Antibes Juan-Les-Pins

#### Video games at the service of education

In this field, Sophia Antipolis is once again very active as demonstrated by Project Educloud 06, which was presented by its instigator, **Fabrice Moizan**, during one of the conferences organised in the Village. Launched at the beginning of 2014 through an experiment conducted in Biot at Collège de l'Eganaude, the purpose of Educloud 06 is to use video games as a teaching tool. A serious game named "Le Mystère d'Athéna" was created with the help of history teachers. Plunged into a 3D world, students from a 6th grade class had to solve a series of puzzles featuring a child wandering the streets of the City of Antipolis. The feedback was so positive that a real industry is about to emerge in Sophia around Inria and many other start-ups like Teach on Mars and Gayatech. **Fabrice Moizan** even revealed a scoop by announcing the creation of a real cluster on digital education, making French Riviera the most advanced region in e-Education and Edtech. ●



Jean Leonetti lors de sa visite sur le stand d'Acri



## Cars d'As

**Eric GERPHAGNON**  
**Tourisme Autocar - Cannes**

06 81 08 68 26 - Tél./Fax : 04 93 06 01 38  
eric.gerphagnon@free.fr - www.carsdas.com




Séminaires - Transferts - Excursions - Evènements - Voyages

# L'hiver à Biot

**Venez découvrir les traditionnelles illuminations et plonger ainsi dans les décors de Noël : une scénographie magique !**

Du 19 au 24 décembre, les animations gratuites des "Reflets de Noël" à Biot battront leur plein. Pendant cette première semaine de vacances, la ferme pédagogique proposera de découvrir toutes les étapes de la fabrication du beurre, du filtrage à la dégustation (atelier 3 fois par jour). Cet atelier alternera avec celui de fabrication de boules de Noël à partir de laine naturelle (atelier 4 fois par jour). En parallèle, des jeux pédagogiques

permettront de développer le sens du toucher ! Pendant ce temps-là, les souffleurs de verre feront partager leur art dans leur atelier. Du 19 au 23 décembre, les poneys assureront les balades dans l'attente de l'arrivée du Père Noël dans sa calèche le 23 décembre.

Enfin, après les balades dans les frimas de l'hiver, les enfants pourront se réchauffer à la médiathèque lors des spectacles et des "Ciné goûters" les 19, 23 et 30 décembre 2015.

Les commerçants biotois seront ravis de partager avec vous, ces moments de fête !



## Winter in Biot

**Come and see the traditional illuminations and immerse yourself in Christmas decorations: a magical scene!**

From 19 to 24 December, the free entertainment of the «Reflets de Noel» will be well under way. During this first week of the holidays the educational farm will be offering a discovery event all about making butter from filtering to tasting (workshop 3 times a day). This workshop will alternate with one on making Christmas baubles from natural wool (workshop 4 times a day). At the same time educational games will develop the sense of touch! During this period the glass blowers will demonstrate their art in their workshops. From 19 to 23 December ponies will be available for rides whilst waiting for the arrival of Father Christmas in his carriage on 23 December.

Finally after walking in the winter chill the children can warm up at the media library for a "cinema tea" on 19, 23 and 30 December.

Biot traders will be delighted to share these festive moments with you!



### LES TEMPS FORTS

Les décors de Noël : une scénographie magique !  
Les illuminations feront briller l'esprit de Noël dans le firmament biotois. La place de Gaulle sera le centre névralgique de la fête avec les décors magiques du "Jardin des fées". Cette mise en scène propose un voyage fantastique au cœur des plus beaux contes où elfes et lutins vivent en parfaite harmonie dans la nature peuplée de champignons géants !

### "Les Volets de Noël"

À partir du 1<sup>er</sup> décembre, la rue Saint-Sébastien, au cœur du village de Biot, accueillera chaque jour l'œuvre d'un artiste sur les volets biotois. La création s'installe à Biot pour vous transporter dans un Noël coloré tout le mois de décembre. Levez la tête !

### "Il était une fois la ferme"

Venez découvrir une petite ferme et ses animaux composée de différents enclos en bois, agrémentée de bottes de paille, de plantes et de fleur.

### HIGHLIGHTS

*Christmas decorations: a magical scene!  
The illuminations will make Christmas shine out in Biot. The Place de Gaulle will be the nerve centre for the festivities with magical decorations in the «Jardin des Fées». This scene will offer a magical journey to the heart of the most beautiful fairy tales where elves and pixies live in perfect harmony with nature amongst giant mushrooms!*

### "Christmas Shutters"

*From 1 December the Rue St-Sébastien, at the heart of Biot village, will welcome an artist each day on the Biot shutters. This creation will take place in Biot to wrap you in a colourful Christmas for the whole of December. Look up!*

### "Once upon a time on a farm"

*Come and discover a little farm and its animals with different scenes made from wood with straw and plants and flowers.*



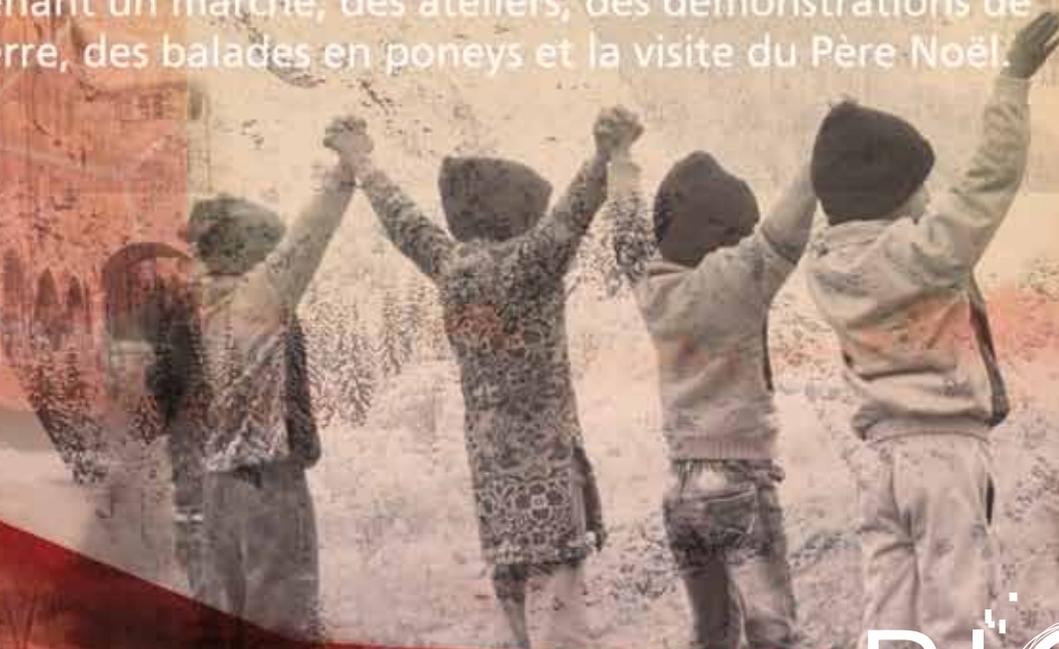
Entrée  
libre

# REFLETS de NOËL

1<sup>ER</sup> - 31 DÉCEMBRE 2015  
BIOT VILLAGE

Des sapins, des volets de Noël, un jardin de fées, d'elfes et de lutins, une ferme sur la place des Arcades serviront de décors magiques aux animations de Noël comprenant un marché, des ateliers, des démonstrations de souffleurs de verre, des balades en poneys et la visite du Père Noël.

© Site Ville de Biot - 2015



POUR PLUS D'INFO  
SCANNEZ CE CODE  
DEPUIS VOTRE  
SMARTPHONE



VilledelBiot



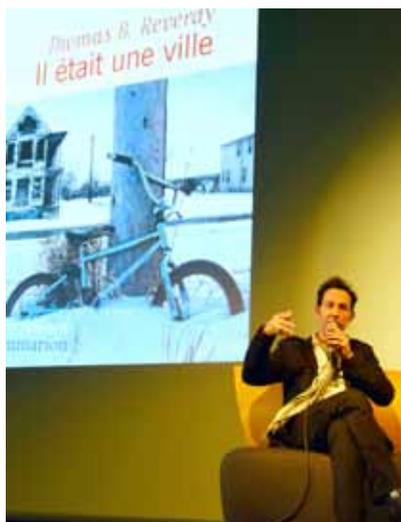
@VilledelBiot

Tout le programme sur  
[WWW.BIOT.FR](http://WWW.BIOT.FR)

BIOT  
la créative

# Olivier Adam et Thomas B. Reverdy ouvrent des Rencontres littéraires écourtées

## Shortened Rencontres Littéraires with Olivier Adam and Thomas B. Reverdy



Thomas B. Reverdy



Olivier Adam présentant son dernier roman « Peine perdue »

Olivier Adam et Thomas B. Reverdy ont ouvert, le 13 novembre, les Rencontres littéraires de Cannes où ils ont parlé de leurs derniers livres, tout en apportant un éclairage sur leurs relations avec leur éditeur. Un échange passionnant qui lança de belle manière ces Rencontres qui s'arrêtèrent malheureusement là, suite aux attentats meurtriers de Paris.

Auteur réputé dont les œuvres ont plusieurs fois été adaptées au cinéma, Olivier Adam a ouvert la seconde édition des Rencontres littéraires en parlant de « Peine perdue », son dernier roman dont l'action se déroule sur la Côte d'Azur, même si l'on retrouve tous les ingrédients d'un roman noir américain dans ce livre où s'entrecroisent les vies de 22 personnages liés à une tentative de meurtre sur fond d'intérêts sordides.

A l'inverse, Thomas B. Reverdy qui lui succéda à la tribune, a choisi de placer l'action de « Il était une ville », l'un des succès de la dernière rentrée littéraire, dans l'univers glauque de Detroit où les quatre personnages principaux sont confrontés à la terrible crise financière qui poussa jusqu'à la

faillite cette ville abandonnée par bon nombre de ses habitants.

*Un bel éclairage sur la relation entre l'auteur et son éditeur*

L'objectif de ces Rencontres littéraires était également de permettre au grand public de mieux saisir les mystères de la création littéraire. Dans des échanges avec Alix Penent qui travaille avec eux chez Flammarion, Olivier Adam et Thomas B. Reverdy levèrent le voile sur la relation de confiance qu'ils ont établie avec elle dont le travail consiste à débusquer les faiblesses subsistantes dans la construction de leurs livres. Des remarques qui froissent parfois leur égo, mais qui leur permettent d'arriver à un roman plus abouti.

La qualité de ces deux premiers débats laissait augurer un beau succès pour la manifestation qui devait encore accueillir plusieurs écrivains comme Daniel Pennac ou Carole Martinez. Hélas, moins de deux heures après ces premiers échanges, la folie meurtrière s'abattait sur le Stade de France, au Bataclan et dans les rues de Paris, conduisant les organisateurs à annuler les rendez-vous prévus le samedi et le dimanche. ■

On 13 November, Olivier Adam and Thomas B. Reverdy inaugurated Cannes's Rencontres Littéraires where they discussed their last books while shedding some light on their relationships with their publisher. This was a fascinating meeting and a wonderful way to launch these literary meetings, but the event was unfortunately interrupted due to the deadly attacks in Paris.

Olivier Adam, famous author whose books were adapted for film several times, launched the second edition of the Rencontres Littéraires by speaking about "Peine perdue", his most recent novel which takes place in French Riviera. This book combines all the ingredients of an American black novel where the life of 22 characters linked to a sordid attempted murder is intertwined.

Inversely, the second author to take the floor, Thomas B. Reverdy, chose to place the action of "Il était une ville", one of the best-sellers of the literary season, in the gloomy setting of Detroit, where the four main characters must deal with the terrible economic crisis that caused the city to go bankrupt and chased away a significant number of its inhabitants.

*Authors and publishers threw some light on their relationship*

The purpose of these Rencontres Littéraires was also for the general public to better understand the mysteries of literary creation. During an exchange with Alix Penent, who works with them at Flammarion, Olivier Adam and Thomas B. Reverdy provided some insight on the relationship of trust they established with her. Alix's job is to uncover any remaining flaws in the construction of their books, and these observations can occasionally ruffle some feathers but are essential to create a better novel.

These first two discussions were very promising for the rest of the event, which included many other authors such as Daniel Pennac and Carole Martinez. Sadly, less than two hours after these first exchanges, the murderous madness hit Stade de France, Bataclan and the streets of Paris, leading the organisers to cancel the meetings scheduled for Saturday and Sunday. ■



Alix Penent, directrice littéraire chez Flammarion, expliquant son travail auprès d'Olivier Adam et Thomas B. Reverdy

# Remise du diplôme de Citoyen d'Honneur de la Ville de Cannes à Nikos Aliagas

**Nikos Aliagas est né le 13 mai 1969 à Paris. Journaliste, photographe, animateur de télévision, animateur de radio, franco-grec.**

## *Nikos et Cannes*

Depuis 2009, **Nikos Aliagas** présente chaque année à Cannes la cérémonie des NRJ Music Awards. Véritable amoureux de la ville, **Nikos Aliagas** accompagne la candidature de Cannes au patrimoine mondial de l'Unesco dont il fut le premier signataire du comité de soutien, aux côtés de **Yann-Arthus Bertrand**. Il est en particulier sensible à la beauté du site et à la préservation de son patrimoine.

## *Biographie*

**Nikos Aliagas** suit une scolarité de 11 à 18 ans dans une école tenue par des prêtres orthodoxes à Châtenay-Malabry qui lui apprennent notamment le grec ancien et moderne. Il adopte la nationalité française à 18 ans. Il suit des études de lettres modernes à la Sorbonne. En 1988, pour payer ses études, il trouve un job de nuit sur Radio France Internationale. En 1992, une fois ses études achevées, il poursuit sur Radio Notre-Dame où il est « le seul présentateur orthodoxe ». Il a une sœur cadette prénommée Maria, qui travaille à ses côtés dans sa société de production. **Nikos Aliagas** est l'heureux papa d'une petite fille. ●



## Nikos Aliagas receives Cannes's Certificate of Honorary Citizenship

**Nikos Aliagas** was born on 13 May 1969 in Paris. Journalist, photographer, television presenter, radio host, he comes from a French and Greek family.

## *Nikos and Cannes*

Since 2009, **Nikos Aliagas** hosts each year the NRJ Music Awards ceremony in Cannes. A true lover of the city, **Nikos Aliagas** is a sponsor of Cannes's application to the UNESCO World Heritage, of which he was the first signatory of the support committee, along with Yann-Arthus Bertrand. He is particularly concerned with the beauty of the city and the preservation of its heritage.

## *Biography*

From ages 11 to 18, **Nikos Aliagas** receives an education in a school in Châtenay-Malabry run by Orthodox priests who teach him Ancient and Modern Greek. He obtains French nationality at 18 years old. He pursues studies in Modern Literature at the Sorbonne. In 1988, to pay his way through school, he finds a night job at Radio France Internationale. In 1992, upon completion of his studies, he works at Radio Notre-Dame where he is the "only orthodox host". He has a younger sister named Maria, who works with him at his production company.

**Nikos Aliagas** is the proud father of a little girl. ●



**CANNES**  
CENTRE D'ART LA MALMAISON  
47 LA CROISSETTE

13 NOVEMBRE 2015  
24 AVRIL 2016

Marc  
**CHAGALL**  
COLLECTION CASTOR SEIBEL  
*les couleurs de la vie*



d'infos sur [cannes.com](http://cannes.com)  
Un événement  
#MairieDeCannes





## Les séries télévisées en vedette au Mipcom

Les séries télévisées de prestige ont été les vedettes du Mipcom. Illustrant parfaitement le thème central « A new creative excellence » de cette édition 2015, elles ont été au cœur du plus grand marché mondial de programmes de télévision, avec pour point d'orgue la projection du premier épisode de « The X-Files », ainsi que la diffusion des premières images de l'adaptation de « Guerre et Paix ».

Malgré le déluge qui a dévasté la ville à la veille de l'ouverture de la manifestation, le Mipcom s'est déroulé dans des conditions à peu près normales, même si quelques stands ont dû être déplacés et que la soirée d'ouverture s'est finalement tenue au Carlton qui remplaça au pied levé le Martinez dont les salons étaient encore inondés. L'édition 2015 a d'ailleurs été particulièrement active avec ses 13 700 participants (dont 4 800 acheteurs) venus de 108 pays différents.

### « Panthers » en avant-première

Dans ce marché très actif, la fiction française a tenu le devant de la scène avec la présentation par Canal Plus de sa dernière création originale « Panthers ». Une série en six épisodes avec **Tahar Rahim**, **Samantha Morton** et **John Hurt**, basée sur des faits réels et démarquant par une série de vols de bijoux réalisés par le gang des Panthères Roses. Tournée en plusieurs langues, « Panthers » semble avoir séduit de nombreux acheteurs étrangers et a été vendu aux Etats-Unis.

### Luc Besson à la conquête de l'Ouest

Un marché sur lequel lorgne également **Luc Besson** qui a profité du Mipcom pour annoncer son entrée dans le monde des séries US. Le réalisateur français compte bien s'y faire une place au soleil avec trois projets. Il sera tout d'abord aux commandes

## Television series play a starring role at Mipcom

Prestigious television series were the stars of Mipcom. Perfectly illustrating the central theme of the 2015 event "A new creative excellence" they were at the very heart of the world's biggest television programme trade show, with the highlight being the screening of the first episode of "The X Files" and the first images from the new adaptation of "War and Peace".

Despite the floods which had devastated the town the evening before the event's opening, Mipcom took place in near normal conditions even though a few stands had to be moved and the opening evening had to be held at the Carlton as the Martinez's lounges were still under water. The 2015 edition was particularly busy with 13,700 visitors (4,800 purchasers) from 108 different countries.

### «The Last Panthers» premiere

French fiction took centre stage in this very active market with Canal Plus' presentation of its latest creation «The Last Panthers». A 6 episode series with **Tahar Rahim**, **Samantha Morton** and **John Hurt**, based on real events and starting with a series of jewel thefts committed by the Pink Panthers. Filmed in several languages "Panthers" appeared to attract numerous foreign purchasers and was sold to the United States.

### Luc Besson conquering the West

This market is also one that **Luc Besson** is eyeing up as he took advantage of Mipcom to announce his entrance into the world of US series. The French director aims to shine with 3 projects. Firstly with NBC for the series Taken where we'll follow the life of hero **Bryan Mills** during his childhood and before the 3 films made for the cinema. **Luc Besson** will also adapt the thriller series Janus for ABC, the hero, a forensic psychologist, is torn between assisting his psychopathic son and investigating a series of strange deaths. Finally, this time for Fox, he will also be in charge of "These Final Hours", which will focus on three brothers who try to reach their father's nuclear fallout shelter before the Apocalypse happens.



DR © EuropaCorp

Luc Besson sera aux commandes de la série « Taken » qui s'intéressera à des événements antérieurs à ceux des 3 films du même nom avec Liam Neeson en vedette

pour la NBC de la série « Taken » où nous suivrons la vie du héros **Bryan Mills** durant sa jeunesse et donc bien avant les événements des trois films diffusés au cinéma. **Luc Besson** va également adapter pour ABC la série thriller « Janus » où le héros, un psychologue de la police scientifique, est tiraillé entre l'aide à apporter à son fils psychopathe et une série d'étranges morts, sur lesquelles il va enquêter. Enfin, cette fois pour la Fox, il s'occupera également de la série « These Final Hours » qui se concentrera sur trois frères qui tentent de rejoindre l'abri antiatomique de leur père, avant que l'apocalypse arrive.

#### Le grand retour de « The X-Files »

Si la fiction française était au rendez-vous, l'événement du Mipcom fut la présentation en avant-première mondiale du premier épisode du dernier opus de la série « The X-Files ». Après 13 ans d'absence, les agents du FBI **Fox Mulder** et **Dana Scully** (interprétés par **David Duchovny** et **Gillian Anderson**) reprennent du service. Véritable phénomène de la culture Pop, « The X-Files, Aux Frontières du Réel » est l'une des séries de science-fiction les plus diffusées

de toute l'histoire de la télévision, et son retour constitue un événement majeur pour les fans du monde entier. Dans cette nouvelle série de six épisodes, les deux agents seront de nouveau confrontés aux extra-terrestres en enquêtant sur un éventuel enlèvement.

#### « Guerre et Paix » adapté à la télévision

Autre temps fort, le Mipcom a également dévoilé en exclusivité les premières images de la nouvelle série événement de la BBC « Guerre et Paix », adaptée du roman fleuve de **Léon Tolstoï** sur la Russie des tsars au temps de Napoléon. Parties prenantes de ce projet, le scénariste **Andrew Davies** et le célèbre producteur **Harvey Weinstein** ont présenté leur démarche artistique lors d'une conférence qui apporta un bel éclairage sur le processus d'adaptation d'un chef d'œuvre littéraire : des méthodes de financement aux nouveaux modes de narration pour séduire la génération actuelle. « Guerre et Paix » fait partie des œuvres les plus ambitieuses jamais présentées par la BBC et illustre de manière éclatante que cette année au Mipcom, la télé de qualité a pris le pas sur la télé réalité. ■



Les premières images de l'adaptation de « Guerre et Paix » ont été présentées au Mipcom

#### The grand return of «The X-Files»

Whilst French fiction was clearly present, the top event of Mipcom was the world premiere of the first episode of the latest «The X-Files». After an absence of 13 years FBI agents Fox Mulder and Dana Scully (played by **David Duchovny** and **Gillian Anderson**) return to service. A real pop culture phenomenon «The X-Files» is the most widely screened science-fiction series in the history of television and its return is a major event for fans all over the world. In this new 6 episode series the two agents will once more be confronted with aliens whilst investigating a potential abduction.

#### «War and Peace» adapted for television.

Another highlight for Mipcom was the exclusive preview of the first images from the BBC's new series «War and Peace» adapted from the novel by **Leo Tolstoy** about the Tsars of Russia during Napoleonic times. Screenwriter **Andrew Davies** and renowned producer Harvey Weinstein presented their artistic approach during a conference which shed light on the adaptation process of a literary masterpiece: from funding to new narrative styles for the current generation. «War and Peace» is one of the most ambitious works ever from the BBC and vividly illustrates that at Mipcom this year quality television has taken over from reality television. ■



Tahar Rahim dans « Panthers », la nouvelle création originale de Canal Plus



Après 13 ans d'absence, Fox Mulder et Dana Scully reprennent du service pour de nouveaux épisodes de « The X-Files »

DR @ Mipcom

Mipcom

ACTUALITÉS

SOPHIA  
MAG

DR @ Mipcom

# Cannes va célébrer sa gastronomie en 2016

Cannes is going to celebrate  
its gastronomy in 2016

La cuisine cannoise est une part importante du patrimoine de la ville. Elle a un territoire avec sa Baie, ses Îles et la Vallée de la Siagne. C'est une composante majeure de son attractivité. Il est donc normal que la Ville de Cannes souhaite la célébrer. D'autant plus que c'est une tendance actuelle bien justifiée : « Être locavore ! Être carbone zéro ! »

Le pari est donc de mobiliser durant toute une semaine, du 5 au 12 mars 2016, les restaurateurs et les professionnels des métiers de bouche, producteurs, agriculteurs et artisans du Bassin cannois, autour d'une identité gourmande territoriale, en présentant une cuisine authentiquement cannoise, faite maison, avec les saveurs du bassin cannois.

Chaque restaurateur désireux de participer à cet événement culinaire devra composer un plat, ou un menu trois plats (ou encore une formule deux plats), dont les ingrédients sont exclusivement issus du terroir cannois (terre-mer). Tous les « plats cannois » devront avoir une appellation spécifiquement cannoise avec un nom faisant référence à la ville, ou au territoire cannois.

*Une semaine de promotion de la cuisine de Cannes et des Pays de Lérins*

Du 5 au 12 mars 2016, les restaurants participants bénéficieront d'une signalétique à l'entrée de leur établissement, afin qu'ils soient d'emblée identifiés par le public désireux de tester ces spécialités cannoises, à un prix promotionnel forfaitaire « Cuisine Cannoise en Fête », vin et café

compris (grâce aux partenaires). Un apéritif « cannois » pourra même être proposé, grâce à la créativité des barmen.

*Démonstrations et expositions sur le Carreau de Forville*

Le samedi 5 mars 2016, de 15 à 19 h, tous les acteurs de la filière alimentaire cannoise (restaurateurs et artisans des métiers de bouche), tous ceux qui ont les produits cannois dans le sang, seront présents pour réaliser des ateliers de démonstrations de leurs spécialités, avec vente au public de mini-portions à prix promotionnel, tandis que les deux vignerons du bassin cannois, les Moines de l'Abbaye de Lérins et le Domaine de Barbossi proposeront la dégustation de leurs vins, non loin de l'espace « épicerie », avec les produits made in Cannes... Un rendez-vous 100% d'ici, à ne pas manquer, pour apprécier la richesse et la diversité du terroir cannois.

*Sous la houlette des 60 plus grands chefs des Pays de Lérins*

Du 5 au 12 mars 2016, voilà bien une fête placée sous le signe du partage et de la convivialité, autour des trois chefs multi-étoilés des Pays de Lérins, **Stéphane Raimbault** (L'Oasis), **Christian Sinicropi** (La Palme d'Or) et **Bruno Oger** (Villa Archange). Cette « Cuisine Cannoise en Fête » pourrait bien être un événement reconnu d'utilité locale et nationale ! ■

→ Pour toute demande d'inscription, ou pour connaître la liste des participants déjà inscrits : Association « Les Gourmets de Cannes » :

Tél: 06 13 09 19 42



Cannes cuisine is an important part of the city's heritage. Its bay, islands and the Siagne Valley are its territory and it plays a major part in its attractiveness. It is therefore appropriate that the city of Cannes wants to celebrate it. Especially since it is a current trend "Be a locavore! Be carbon neutral!"

The aim is to get mobilised for the week of 5-12 March 2016 with restaurants and professionals in the food supply chain from the Cannes basin uniting round a regional identity to present authentic home-made food with local flavours.

Each restaurant wanting to take part must create a dish or menu with ingredients exclusively from the Cannes region (land and sea). All the dishes must specifically reference the town or Cannes area.

*A promotion week for Cannes and Pays de Lérins cuisine*

Participating restaurants will benefit from a sign at the entrance so they can easily be recognised by the public who want to try out the Cannes specialities at a promotional fixed price for « Cuisine Cannoise en Fête », with wine and coffee included (thanks to partners) A « cannois » apéritif might also be on offer thanks to the barmen's creativity.

*Demonstrations and shows on the Carreau de Forville*

Saturday 5 March 2016 from 1500 – 1900 those in food production and restaurants in Cannes will give workshops and demonstrations of their specialities with mini portions on sale to visitors whilst the two regional wine growers the Moines de l'Abbaye de Lérins and the Domaine de Barbossi will offer wine tasting.

*The greatest chefs in the Pays de Lérins*

Three multi-starred chefs from the Pays de Lérins; **Stéphane Raimbault** (L'Oasis), **Christian Sinicropi** (La Palme d'Or) and **Bruno Oger** (Villa Archange) will be present and the event could well be recognised as being of local and national interest! ■



# LAURA DE GIANNI

## Au service de votre beauté

Dans l'Institut de Beauté de Laura de Gianni le bien-être est évident. Cette professionnelle du relooking a un sixième sens pour comprendre les demandes des clients et leur apporter ses conseils avisés. Avec douceur et fermeté, elle propose des séances de relooking pour modifier les habitudes de ses clientes.

Celles ci seront reçues dans son luxueux centre de beauté de 300 m<sup>2</sup>, divisé en différentes salles agencées avec un goût certain et totalement insonorisées. La terrasse autorise de jolis moments de détente à deux pas du port de Cannes et du Palais des Festivals.

Laura de Gianni a de multiples casquettes qu'elle transcende sans fausses notes : elle transforme une silhouette, coiffe (salon de haute coiffure), maquille (avec sa propre ligne de cosmétiques Laura Beauté), et habille car la belle est styliste et ses collections glamour et chic font le tour du monde.

Elle voyage beaucoup pour gérer ses salons installés à New York, Genève, Los Angeles, Zurich, Miami, San Francisco et Las Vegas. Tous les grands de ce monde connaissent la Comtesse Laura de Gianni et respectent cette femme d'affaire au feeling incomparable.

« J'aime les gens et les conseiller, les transformer pour que chacun trouve son style, sa vraie nature est un plaisir immense. Je mets mes capacités au service de mes clients, et je ne compte pas mon temps pour leur apporter ce petit plus qui change la vie ! »

La ligne de cosmétiques de Laura de Gianni est réputée, notamment l'acide hyaluronique sérum concentré 3 %, l'élixir AMH (collagène booster), du Premium (Action cellulaire), du Tonilift (Instant lifting et de l'ACE à 90 % (Action locale) et à 14 % (crème de jour et de nuit) . D'une composition très intéressante, les produits de la gamme Laura de Gianni ne contiennent ni parabènes, ni parfums, ni conservateurs.

### Un parcours sans faute

Elle a commencé sa carrière très jeune, puisqu'enfant, elle savait déjà ce qu'elle voulait faire de sa vie. Fille d'ambassadeur, elle possède ce don inné de sublimer la beauté des femmes.

« A seize ans, je voulais être pilote de ligne, j'avais déjà une grande personnalité. »

Mais sa beauté l'a dirigée vers le mannequinat, puis elle entreprend des études d'esthétique, de psychologie. Elle a rapidement monté un centre, connu le succès et continué à construire sa renommée internationale.

« Je vois dans le visage des gens, je perçois leur personnalité et je peux ainsi analyser leurs besoins. »

Laura de Gianni met son talent au service du client. « Nous pouvons ensemble entamer une véritable collaboration propice à votre épanouissement », dit-elle avec son accent délicieux. Elle réunit l'extérieur et l'intérieur de la personne, qui oublie ses difficultés passées pour se relooker suivant ses conseils.

Il est possible alors de partir en voiture avec chauffeur chez les plus grands



couturiers, de profiter de sa large gamme de vêtements, de choisir ensemble ce qu'il conviendra de modifier pour se sentir bien dans sa peau, en harmonie totale.

« J'aime mon travail et je peux me rendre disponible jour et nuit pour satisfaire ma clientèle. J'aime voir les yeux qui brillent sur les visages et faire sentir à une femme qu'elle est belle. »

Laura de Gianni apporte du bonheur au gens, avec un professionnalisme qui ne laisse rien au hasard. Elle réconcilie la forme et le fond, pour que la personne concernée retrouve sa nature profonde, celle qui est souvent enfouie au plus profond de soi.

Puis, comme la beauté est pour Laura de Gianni une seconde nature, elle trouve le style qui convient sans hésiter, avec la certitude de changer le cours de la vie des gens qui lui font confiance. ■

→53, rue Félix Faure - 06400 Cannes

Tel : +33 (0)4 83 15 53 10

Port : +33 (0) 611 380 845

[www.laura-de-gianni.com](http://www.laura-de-gianni.com) - [contact@laura-de-gianni.com](mailto:contact@laura-de-gianni.com)



### TOUT UN PROGRAMME POUR VOUS...

- Entretien personnalisé (découverte de la personnalité et de l'image)
- Analyse de l'existant et de la garde-robe
- Analyse morphologique
- Colorimétrie et drapping
- Conseil vestimentaire
- Accompagnement coiffure et maquillage
- Soins esthétiques
- Coaching gestuelle et confiance en soi



# Saison estivale réussie pour Grasse

Le bilan de la saison estivale grasseoise a été dressé le 8 octobre devant un grand nombre des acteurs du tourisme de la ville. Au vu de leurs témoignages et des chiffres présentés par l'Office du Tourisme, ce bilan s'avère très positif. En s'appuyant sur son pôle parfum et son patrimoine, Grasse a su tirer parti de sa position géographique, à mi-chemin entre mer et montagne, pour attirer de nombreux touristes qui ont également été séduits par la qualité de ses animations.

C'est dans la superbe et étonnante enceinte du Château Saint-Georges, qualifié de « Petit Versailles », que le bilan de la saison estivale grasseoise a été présenté au début du mois d'octobre, ce qui a permis de prendre en compte les très bons résultats du mois de septembre. Des chiffres qui ont conforté le succès d'une saison qui s'étend

désormais de mai à septembre. Dans son introduction, le maire de Grasse, **Jérôme Viaud**, s'est félicité de ces bons résultats qui sont les premiers fruits de la politique touristique ambitieuse qu'il a souhaité insuffler depuis son arrivée à la tête de la ville. Dans un monde marqué par un profond changement dans les habitudes de la clientèle touristique, Grasse, capitale mondiale du parfum, a su profiter de ses atouts en allant à la rencontre des touristes en jouant notamment la carte de la proximité avec une présence itinérante dans les rues. Un pari gagnant puisque d'après les résultats présentés par son directeur **Pascal Brochiero**, la fréquentation de l'Office du Tourisme a augmenté de 27 % sur l'ensemble de la saison. Une fréquentation dans laquelle la part des touristes étrangers (61 %) est en forte progression, avec la présence notable d'une clientèle



Miss Grasse



Fête du Jasmin, corso



Château Saint-Georges



Jérôme Viaud

**Peinture au Féminin**

**Vous souhaitez repeindre votre salle à manger ou votre cuisine ?  
Refaire la décoration de votre intérieur pour lui donner plus de modernité ?**

**C'est Elle : Magali**  
L'artisan peintre qu'il vous faut ! Elle est spécialisée en rénovation de meuble, en texture à peindre, en enduit décoratif.

**C'est Lui : Francis**  
Lui, il est spécialisé dans les travaux de second œuvre du bâtiment.

Réalisées dans les plus brefs délais selon les disponibilités. Magali et son mari sauront s'adapter à vos attentes, ils se déplacent dans toutes les Alpes Maritimes et concrétiseront vos désirs !

40 Boulevard Emmanuel Rouquier - 06130 - GRASSE  
Tél. : 06 70 92 40 70 - [www.peintureaufeminin-grasse.fr](http://www.peintureaufeminin-grasse.fr)

## Successful summer season for the city of Grasse

The review of the summer season in Grasse took place on 8 October in front of a large number of stakeholders involved in the city's tourism industry. In light of their testimonials and the figures presented by the Tourism Office, we can safely say that the results were very positive. By focusing on its perfume industry and its heritage, Grasse was able to take advantage of its geographic position, halfway between the sea and the mountains, to attract plenty of tourists who were impressed by the quality the entertainment offered by the city.

It's in the magnificent compound of Château Saint-Georges, described as the "Petit Versailles" that the results of Grasse's summer season were presented at the beginning of October, taking into account the very good results of September. These figures reinforced the success of the season, which now extends from May to September. In his opening statement, **Jérôme Viaud**, mayor of Grasse, commended the successful results, which are the first fruits of the very ambitious tourism policy he put in place since his appointment as mayor of the city. In a world characterised by profound changes in the habits of the tourists, Grasse, the global capital of perfume, took advantage of its strengths by playing the "proximity" card with tourists, which involves a roving presence in the streets. This initiative turned out to be a winning bet! Indeed, according to the results presented by its director, **Pascal Brochiero**, traffic at the Tourism Office increased by 27 % throughout the season. A traffic in which the ratio of foreign tourists (61%) is fast growing, with the significant presence of an increasingly

chinoise de plus en plus importante. Une tendance d'ailleurs confirmée par **Eric Doré**, le directeur du Comité Régional du Tourisme, qui a indiqué que 120 000 Chinois avaient été recensés cette année sur l'ensemble du département.

#### *L'animation, clé de la réussite*

Compte tenu de la relative faiblesse de son offre hôtelière même si trois nouveaux hôtels devraient bientôt ouvrir leurs portes, si Grasse attire de si nombreux visiteurs, c'est en partie grâce à son pôle parfum. **Henri Fabre**, directeur de la parfumerie Fragonard, a d'ailleurs confirmé qu'il y avait un incontestable effet Tourisme à Grasse et que les résultats de la parfumerie touristique avaient été excellents au cours du troisième trimestre. Mais la ville a également su séduire par la qualité des animations proposées tout au long de l'été, à l'image notamment de ce week-end du parfum organisé dès le mois de juin. L'été était d'ailleurs placé sous le signe des Mille et un parfums et les manifestations traditionnelles comme la Fête du Jasmin ont rencontré un immense succès populaire, tout comme les siestes et les nuits parfumées qui ont offert des instants farniente très appréciés sur la

Place du 24 Août, au Musée d'Art et d'Histoire de Provence, ainsi qu'au Musée International de la Parfumerie. La fréquentation des musées grassois a dans son ensemble fortement progressé, même si la hausse est plus modérée au MIP, mais avec un niveau très élevée (63 512 visiteurs de mai à septembre). **Muriel Courché** a souligné que le succès public des musées grassois était dû en grande partie à la qualité de leur programmation événementielle, ce qui montre bien que l'animation est souvent la clé de la réussite pour séduire la clientèle touristique. ●



*Pascal Brochiero*

important Chinese clientele. This trend was confirmed by **Eric Doré**, director of the Regional Tourism Committee, who revealed that 120,000 Chinese tourists visited the department this year.

#### *Entertainment, the key to success*

Despite the relatively weak hotel offering in Grasse (even if three new hotels should be opening soon), the city manages to attract a lot of visitors in part because of its perfume industry. **Henri Fabre**, director of the Fragonard perfumery, has in fact confirmed that there is an undeniable tourism effect in Grasse and that the results of the perfumery were excellent during the third quarter. But the city was also able to charm its visitors thanks to the quality of its entertainment, which lasted all summer long. Notable activities included the perfume weekend organised at the end of June. In fact, the theme of the summer was "a thousand and one perfumes" and the traditional events like the Jasmine Festival were hugely successful, as were the perfumed naps and nights which offered visitors a few moments of farniente on Place du 24 Août, at Musée d'Art et d'Histoire de Provence, as well as at Musée International de la Parfumerie. Overall, the traffic at the various Grasse museums increased significantly, even if the increase is more modest at MIP, but with a high level of visitors (63,512 from May to September). **Muriel Courché** pointed out that the public success of the Grasse museums is due, for the most part, to the quality of the event programming, which proves that entertainment is often the key to success when it comes to attracting tourists. ●

## 20<sup>ème</sup> anniversaire pour le Marché de la truffe 20<sup>th</sup> anniversary of the Truffle Market

La vingtième édition du Marché de la truffe aura lieu le 9 janvier à Grasse et le 10 au Rouret. La manifestation, qui depuis 20 ans sensibilise le grand public à la culture de la truffe dans les Alpes-Maritimes, se prolongera cette année le 16 janvier avec le 1<sup>er</sup> grand bal de la truffe.

Initiateur d'une manifestation qui valorise un produit dont il est amoureux et qu'il magnifie dans sa cuisine, **Jacques Chibois** accueille depuis vingt ans le Marché de la truffe au sein de sa Bastide Saint-Antoine à Grasse. Le grand public pourra de nouveau y venir le 9 janvier pour découvrir la production de l'année, mais aussi assister à des démonstrations de chiens truffiers et participer à des ateliers dégustation. Le lendemain, le Marché se poursuivra au Rouret avec la vente de truffes sur la place du village, une conférence sur la truffe et sa culture, ainsi que la visite du champ expérimental implanté dans ce village.



*Les organisateurs du Marché de la truffe réunis chez Jacques Chibois*

#### *Nouveauté avec la création d'un Bal de la truffe*

Nouveauté cette année, la manifestation trouvera son prolongement le 16 janvier avec la création à Grasse du premier grand bal de la truffe. Un événement qui réunira près de 300 convives autour d'un dîner de prestige tout à la truffe préparé par **Jacques Chibois** et **Daniel Ettlinger**, le chef du Clos Saint-Pierre au Rouret. Une soirée de gala dont les bénéfices seront versés à la Fondation Lenval pour lui permettre d'acquérir du matériel améliorant le traitement des enfants malades. ●

The 20<sup>th</sup> Truffle Market will take place on 9 January in Grasse and on 10 January in Le Rouret. For 20 years this event has raised public awareness of truffle production in the Alpes-Maritimes and this year will have an extra date on 16 January with the first Grand Truffle Ball.

**Jacques Chibois** has masterminded this event which promotes a product he loves and glorifies in his cooking and has hosted the truffle market in the Bastide Saint-Antoine in Grasse for 20 years. The general public will return on 9 January to see the year's production and also attend truffle dog demonstrations and participate in tasting workshops. The next day the market will continue at Le Rouret with the sale of truffles in the village square, a conference on truffles and their cultivation, as well as a visit to the experimental field located in the village.

#### *New event – the Truffle Ball*

New for this year will be an additional event on 16 January with the first Grand Truffle Ball in Grasse. An event which will gather almost 300 guests for a luxury truffle based dinner prepared by **Jacques Chibois** and **Daniel Ettlinger**, the Chef from the Clos Saint-Pierre at Le Rouret. The gala evening's proceeds will go to the Lenval Foundation to help purchase of equipment to treat sick children. ●



La façade du futur Pôle culturel de Mougins



Le Pôle culturel, un espace convivial ouvert à toutes les disciplines artistiques

## Mougins lance la construction de son Pôle culturel

La ville de Mougins a posé, le 13 novembre, la première pierre de la construction de son futur Pôle culturel qui abritera un théâtre, son Ecole de musique, ainsi que des ateliers d'arts plastiques. Des équipements qui viennent s'inscrire dans un projet culturel global, en étroite relation avec l'Ecole Supérieure de Danse Rosella Hightower.

Avant même l'inauguration, le 27 novembre, de la restructuration de l'ESDCM Rosella Hightower, la ville de Mougins a engagé tout à côté, en entrée de ville chemin de Faissolle, la construction de son Pôle Culturel qui ouvrira ses portes lors du premier trimestre 2017. Si, avec la réalisation notamment de quatre studios de danse et l'agrandissement de son internat, l'Ecole de Danse Rosella Hightower dispose désormais d'un site à la hauteur de sa réputation internationale, le futur Pôle culturel, dont le coût est estimé à près de dix millions d'euros HT, ne déparera pas, tant par sa qualité architecturale avec sa façade rappelant l'ondulation de la danse et la vibration des corps, que par celle de ses équipements qui renforceront la dynamique culturelle de Mougins.

### L'interdisciplinarité au cœur du projet

Avec le Pôle culturel, la ville pourra entamer un travail de fond axé sur l'interdisciplinarité. Le site abritera en effet tout d'abord un théâtre disposant d'une jauge modulable de 150 à 600 places, et dont la polyvalence acoustique permettra l'accueil de tout type de spectacle. Une salle d'animations pourra également servir pour des

concerts, des auditions et des répétitions. Par ailleurs, le site hébergera aussi l'Ecole de musique de la ville et ses 260 élèves. Les nouveaux équipements, en particulier de véritables studios d'enregistrement professionnels, permettront à cette école de se développer en s'ouvrant à de nouvelles disciplines comme la Musique Assistée par Ordinateur. Enfin, les arts plastiques ne seront pas oubliés avec quatre salles d'ateliers et un espace d'exposition. Nul doute qu'avec toutes ces activités, le site deviendra rapidement un pôle d'attraction culturelle pour l'ensemble de l'agglomération Cannes-Grasse. ■



Le maire de Mougins **Richard Galy** posant la première pierre du Pôle culturel en compagnie du sous-préfet **Philippe Castanet**, de **Christine Mirauchaux** (vice-présidente du Conseil régional) et de **Bernard Brochand**.



Le théâtre du Pôle culturel dans sa configuration concert

## Mougins begins construction of its Cultural centre

On 13 November the town of Mougins laid the foundation stone of its future cultural centre which will host a theatre, a music school as well as visual art workshops. This is all part of a global cultural project in close partnership with the Ecole Supérieure de Danse Rosella Hightower.

Even before the 27 November inauguration of the newly restructured ESDCM Rosella Hightower, Mougins has commenced, just nearby at the Chemin de Faissolle entrance to the town, construction of its Cultural Centre which will open its doors in the first quarter of 2017. Whilst the Ecole de Danse Rosella Hightower with the creation of 4 dance studios and the expansion of its boarding capacity now has a site which matches its international reputation, the future Cultural Centre with an estimated cost of almost 10 million euros will not disappoint either, with the quality of its architecture and façade suggesting the fluidity of dance and the body's rhythm and its equipment which will reinforce Mougins' culturally dynamic reputation.

### Multiple disciplines at the heart of the project

With the new cultural centre the town will really be able to focus on multiple disciplines. The site will have a theatre with modular seating for 150 to 600 places with the acoustic versatility to host different types of show. An entertainment space will be available for concerts, recitals and rehearsals. The site will also host the town's Music School and its 260 pupils. The new equipment and specifically the professional recording studios will help the school develop by opening up new disciplines such as Computer Assisted Music. There will also be 4 workshops and an exhibition area available for the visual arts. There is no doubt that with all these activities the site will rapidly become a cultural magnet for the whole Cannes-Grasse area. ■

# CELTIUM

## Une solution de recrutement innovante pour les entreprises



Chaque entreprise connaît les impératifs et difficultés du recrutement. La sélection difficile, mais aussi le coût souvent excessif des cabinets sont des freins alors que les besoins sont bien réels. Eric Lollichon, fondateur et dirigeant du cabinet Celtium depuis 13 ans, chasseur de têtes reconnu et réputé, lance depuis juillet 2015 une nouvelle offre des plus intéressantes à destination des startups, PME et ETI.

« Le constat est simple, il manquait une chaîne de valeur qui puisse apporter aux entreprises un service de qualité, efficace et peu onéreux. C'est Need4staff. »

**Une réponse adaptée grâce à une offre à la carte.**

Plus besoin d'envisager un recrutement dans son ensemble, Need4staff découpe l'offre des cabinets en trois services dissociables et distincts :

- Le sourcing de CV : la recherche de CV adaptés à la demande de l'entreprise est souvent longue et fastidieuse pour le dirigeant. Les consultants cherchent les profils en adéquation complète avec la demande du client sur les meilleurs sites d'emploi.
- La sélection : une fois les CV reçus, encore faut-il interviewer les candidats. Passer par un consultant permet de gagner du temps et de professionnaliser la sélection. Un compte-rendu précis de cet échange est systématiquement transmis au client.
- L'évaluation de personnalité : Le candidat choisi correspond-il réellement au profil recherché ? Need4Staff évalue ses capacités à répondre aux besoins du poste, ainsi que sa réelle motivation. Un travail de pro que l'entreprise peut difficilement gérer seule. L'offre ici est une fois encore adaptée et terriblement efficace.

**Eric Lollichon** a inventé une solution à faible coût permettant de faire des recrutements de qualité grâce à 20 ans d'expérience de la chasse de tête. Ce pragmatique à l'œil avisé met au service de ses clients une forte expérience opérationnelle et une grande connaissance de la nature humaine.

Le résultat :

- un recrutement à coût très réduit, de quelques dizaines à quelques centaines d'euros,
- la réactivité : une demande, un besoin et Need4staff s'engage à répondre en 72 heures,
- la sécurité : le service proposé est sans engagement,
- la qualité : Need4staff est une marque de Celtium SAS, à la solide réputation.



Eric Lollichon

### An innovative recruitment solution for businesses

Every business knows the constraints and difficulties of recruitment. Selection is difficult but also the often excessive costs involved can hold things back in times of need.

Eric Lollichon, founder and director of Celtium for 13 years is a recognised head hunter and since July 2015 has launched a

valuable new offering aimed at start-ups, SMEs and Medium sized businesses.

«The premise is simple, there was no value offering which could provide businesses with quality service that was efficient and inexpensive. Now there's Need4staff.»

**A tailored offering thanks to a menu of choices**

There's no longer a requirement to take on the whole recruitment process, Need4 staff breaks its offering down into 3 separate units:

- Sourcing of CVs: the search for CVs meeting the business requirements is often time consuming and tedious for a business leader. Consultants find the profiles which correspond completely with the clients' needs from across the best job sites.
- Selection: Once the CVs have been received the candidates must then be interviewed. Getting this done by a consultant is a time saving measure and renders it more professional. A detailed account of this interview is then passed to the client.
- Personality tests: Does the selected candidate really meet the required profile? Need4staff evaluates their capacity to achieve what is required from the position and the true level of motivation. This is a professional assessment which is hard for a business to conduct on its own. Once again this offering is tailored and highly efficient.

Eric Lollichon has invented a low cost solution for quality recruitment thanks to his 20 years' experience as a head hunter. This matter-of-fact and rational man has a trained eye and puts his wide operational experience and understanding of human nature at the service of his clients.

The results:

- significantly lower cost recruitment from a few dozen to a few hundred euros,
- responsive: a request, a need and Need4staff will respond within 72 hours,
- security: the service is offered without any commitments necessary,
- quality: Need4staff is a trademark of Celtium SAS, which has a solid reputation.





## UNE HISTOIRE SIMPLE ET SANS FRIME

Keep Cool, ce sont des salles de sport pas comme les autres. Imaginée en 2002, avec une 1ère salle de fitness à Avignon, par les inventeurs d'Air Anatomie® - des machines de musculation innovantes, l'enseigne a toujours cultivé ses différences. La fierté de Keep Cool, c'est de proposer une pratique décomplexée du sport, et de permettre à nos plus de 170 000 adhérents de retrouver la forme et de la garder en toute liberté et à leur rythme. Le Sport Bonheur®, c'est une vraie philosophie.

## LE SPORT BONHEUR, C'EST :



### Sans complexe

- Keep Cool Attitude
- Vestiaires et douches individuels



### Liberté

- Accès illimité de 6h à 23h 7j/7
- Réseau national
- Cours à la demande
- 1 badge = accès à 140 salles



### Accompagné

- Coachs diplômés d'Etat
- Bilan individuel et programme sportif pour tout nouvel adhérent
- Suivi régulier

## LES ATOUTS DE KEEP COOL :



### Plaisir

- Choix > 200 cours
- Nouveaux cours tous les 3 mois
- 3 Circuits Forme (rapide, efficace, ludique)



### Qualité

- Matériel professionnel confortable et sûr Technogym, Precor



### Prix

- Abonnement mensuel illimité = 29,90€/mois
- Avantage tarifs CE

## QUELQUES CHIFFRES

**140 SALLES**

**170 000 ADHÉRENTS**

**25 OUVERTURES EN 2015**  
**30 PRÉVUES EN 2016**

**300 COACHS**

**200 COURS VIDÉO**

**50 SALLES EN PACA**

Toutes nos salles sur

**KEEPCOOL.FR**

# Laurence Rossignol en visite à Sophia pour prendre le pouls de la Silver économie

## Laurence Rossignol on a visit to Sophia to take the pulse of the Silver economy



Aux côtés du sous-préfet Philippe Castanet et du sénateur maire de Valbonne, Marc Daunis

**Laurence Rossignol, secrétaire d'Etat chargée de la Famille, des Personnes âgées et de l'Autonomie, était en visite à Sophia Antipolis le 28 septembre pour rencontrer les acteurs azuréens de la Silver économie. Une rencontre très instructive pour la ministre, à la veille de la réunion du comité stratégique de la filière qui devait fixer les grandes orientations d'un secteur au fort potentiel de croissance, mais qui peine encore à trouver son modèle économique.**

A l'invitation du sénateur-maire de Valbonne, **Marc Daunis**, **Laurence Rossignol** est venue à Sophia Antipolis pour participer à une table ronde sur la Silver économie et sur l'adaptation de la société au vieillissement. Un phénomène qui revêt une importance majeure au moment où nous sommes à l'aube d'une véritable transition démographique puisque, en France, les personnes âgées de plus de 60 ans seront 20 millions en 2030 contre 15 millions aujourd'hui. En créant de nouveaux services personnalisés et en développant de nouvelles technologies permettant de prolonger l'autonomie des individus, la Silver économie peut permettre de répondre à un certain nombre d'exigences de demain, mais cette filière toute jeune doit encore surmonter certains obstacles.

### Des exemples concrets

La table ronde organisée au CSTB a permis au ministre de constater qu'un véritable écosystème était en train de se constituer sur la Côte d'Azur autour de la Silver économie. Même si son périmètre d'activités débordait très largement de ce cadre, le CSTB fait figure de pionnier en la matière, notamment au travers du projet Ger'home qui a abouti, dès 2005, à la réalisation d'un laboratoire, « vrai » appartement équipé de multiples capteurs permettant de détecter tout comportement anormal d'une personne âgée. Un dispositif facilitant le maintien à domicile en toute sécurité. Aujourd'hui, de nombreuses entreprises azuréennes ont également investi le terrain de la Silver économie à l'image de Feeligreen, Accelis Vepro ou Respinnovation qui ont présenté à **Laurence Rossignol** certaines de leurs réalisations comme les patches connectés de Feeligreen facilitant l'autonomie des patients par le traitement de l'arthrose du genou, ou les gilets intelligents de Respinnovation, qui facilitent la respiration en libérant du mucus les voies respiratoires du patient.

### Une filière qui cherche encore son modèle économique

Si les contours de la Silver économie sont très vastes, cette filière toute jeune a encore besoin de se struc-

**Laurence Rossignol, Secretary of State for the Family, Children, the Elderly and Autonomy, visited Sophia Antipolis on 28 September to meet with the Riviera players in the Silver economy. A very informative meeting for the minister on the eve of the meeting of the Strategic Committee for the sector which was to fix the main lines of a sector with strong growth potential, but still struggling to find its business model.**

At the invitation of the Senator-Mayor of Valbonne, **Marc Daunis**, **Laurence Rossignol** came to Sophia Antipolis to participate in a round table on the Silver economy and on the adaptation of society to ageing. A phenomenon which takes on major importance at a time when we are on the cusp of a real demographic transition since, in France, people over the age of 60 will be 20 million in 2030 as against 15 million today. By creating new personalised services and developing new technologies to extend the life of individuals, the Silver economy can enable a number of future requirements to be met, but this young industry still faces certain obstacles.

### Concrete examples

The round table organised at the CSTB enabled the minister to discover that a true ecosystem was being set up on the Côte d'Azur around the Silver Economy. Although its scope of activities goes far beyond that framework, the CSTB is seen as a pioneer in the field, notably through the Ger'home project that has resulted, since 2005, in the creation of a laboratory, a «real» apartment equipped with multiple sensors to detect any abnormal behaviour of an elderly person. A system that facilitates home support in complete safety. Today, many Riviera companies have also invested in the Silver economy area; just like Feeligreen, Accelis Vepro and Respinnovation that presented some of their achievements to **Laurence Rossignol**: Feeligreen's connected patches that facilitate patient autonomy by the treatment of arthritis of the knee and Respinnovation's smart jackets, which makes breathing easier by freeing the patient's airways of mucus.

### An industry that still looking for its business model

If the contours of the Silver economy are vast, this young sector still needs to be structured. For **Laurence Rossignol**, the state is ready to contribute and the Law on the adaptation of society to ageing, currently under discussion in the National Assembly, should make its contribution, notably by re-injecting money into the area of home care. The state will also continue to support the development of many the start-ups that are emerging in all areas of the industry. However, professionals of the sector also need to take themselves in hand to properly define the lines of development of the Silver economy that has the particularity of being constructed from the usages and not from products as in most industrial sectors.

### Difficult-to-label products

This feature creates difficulties for labelling its products, which is however necessary to secure consumers who are subject to a plethora of offers. Furthermore, the question arises as to whether all these products must be covered by the health insurance system, even though their economic viability often depends on that support.

The structuring of the sector and definition of its business model are going through a multiplication of experiments in the regions and the minister welcomed the many initiatives taken on the Côte d'Azur. The innovation to come out of this proliferation will undoubtedly enable the Silver economy to overcome the difficulties inherent in an emerging industry. And become a source of growth and employment for the French economy.

turer. Pour **Laurence Rossigno**, l'Etat est prêt à y contribuer et la Loi d'adaptation de la société au vieillissement, en cours de discussion à l'Assemblée Nationale, devrait apporter sa pierre à l'édifice en réinjectant notamment de l'argent dans le secteur du maintien à domicile. L'Etat continuera aussi à accompagner le développement des nombreuses startups qui voient le jour dans tous les domaines de la filière. Pour autant, les professionnels du secteur doivent également se prendre en main pour bien définir les axes de développement de la Silver économie qui présente la particularité d'être construite à partir des usages et non pas des produits comme pour la plupart des filières industrielles.

*Des produits difficiles à labelliser*

Cette caractéristique engendre des difficultés pour

labelliser ses produits, ce qui est pourtant nécessaire pour sécuriser les consommateurs qui sont soumis à une pléthore d'offres. Par ailleurs, la question se pose de savoir si tous ces produits doivent être pris en charge par le système d'Assurance Maladie, alors même que leur viabilité économique dépend souvent de cette prise en charge.

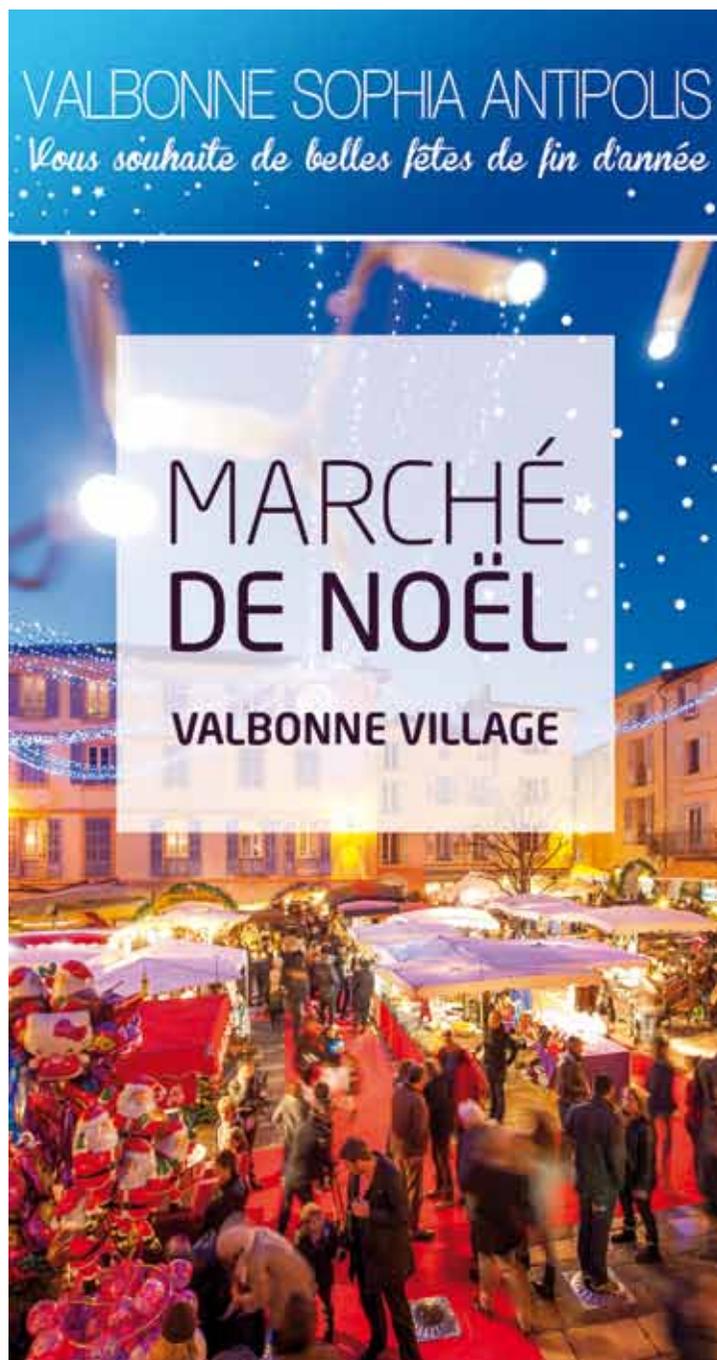
La structuration du secteur et la définition de son modèle économique passent par la multiplication des expérimentations dans les territoires et la ministre s'est félicitée des nombreuses initiatives prises sur la Côte d'Azur. L'innovation issue de ce foisonnement permettra sans nul doute à la Silver économie de surmonter les difficultés inhérentes à une industrie naissante. De quoi devenir une source de croissance et d'emploi pour l'économie française. ●



Lara Ribeireix présentant l'un des produits développés par Feelgreen pour faciliter l'autonomie des personnes âgées.



Barett Mitchell expliquant le fonctionnement des gilets intelligents de Respinnovation



**Valbonne Sophia Antipolis revêt ses plus beaux habits pour les fêtes de fin d'année !**

**DU 20 AU 24 DÉCEMBRE**  
**Nocturne le dimanche 20/12 jusqu'à 21h**

Ambiance musicale toute la journée, à partir de 9h et jusqu'à 18h (16h30 le 24/12), avec plus de 70 exposants, qui vous proposeront produits du terroir et mille et une idées cadeaux pour les fêtes.

  
 VILLE DE VALBONNE SOPHIA ANTIPOLIS    
**www.valbonne.fr**

Service Communication Ville de Valbonne Sophia Antipolis - 2015  
 Crédit photos : Robert Palomba

Valbonne

Texte : Sarah Demongeot

La Saint Blaise

# La Saint Blaise 2016 - 29, 30 et 31 janvier

## Thème : « Le cirque »

En janvier, Valbonne fête la Saint Blaise. Retrouvez tout le week-end des animations dans tout le village. La fête de la Saint Blaise est l'occasion pour tous ceux qui aiment les produits de qualité et du terroir de venir les (re)découvrir tout au long d'un week-end festif et gourmand. Au programme : visite de la vigne communale, marché de producteurs, démonstrations de cuisine en présence de grands chefs, concours, danses...

La fête de la Saint Blaise commencera dès le vendredi 29 janvier avec la projection d'un film au Pré des Arts, pour continuer sur une série de manifestations plus originales les unes que les autres le samedi 30 janvier : toute la journée, marchés de producteurs. Visite de la vigne communale : rendez-vous à 10 h devant l'Hôtel de Ville pour le départ. A partir de 10 h seront lancés les concours : concours oléicole, concours de vins (orange, noix, citron...) concours de confitures ouverts à tous, présidé par **Lionel Goyard** chef du restaurant « Les Pierres Rouges » à Valbonne. N'oubliez pas d'assister, au pré de l'Hôtel de Ville, de 11 h à 13 h et de 15 h à 17 h aux démonstrations de cuisine coordonnées par **Jean-Claude Brugel** (MOF, chef des cuisines du Café de Paris à Monaco) et **Pierre Chabert**. La fête continuera de battre son plein dans l'après-midi avec le carnaval des enfants, des défilés, des spectacles, un goûter à 16 h et le fameux embrasement de Monsieur, Madame Carnaval devant le Pré des Arts à 16 h 30. La soirée se fera douce avec le concert du chœur « Suo Tempore » de Valbonne Sophia Antipolis (entrée libre).

Venez assister toute la journée du dimanche 31 janvier au marché de producteurs, ainsi qu'une grande messe à 9 h 15. A partir de 11h, après une allocution de **M. Marc DAUNIS**, sénateur-maire de Valbonne Sophia Antipolis s'en suivra un vin d'honneur offert à la population, ainsi qu'un repas avec les associations confectionnant les chars au Pré des Arts. A 14 h 30 : GRAND CORSO CARNAVALESQUE en musique. Pour finir, à 16 h 30 aura lieu la proclamation des résultats suivie d'un vin et d'un chocolat chauds offerts par la Municipalité sur la place des Arcades. ●



## Saint Blaise 2016

### 29, 30 & 31 January

#### Theme: «The circus»

In January Valbonne celebrates the festival of Saint Blaise with activities throughout the weekend in the village, quality local products, a visit to the communal vineyard, farmers' market, cooking demonstrations with top chefs, competitions and dancing...

The feast of St. Blaise begins on Friday 29 January with the screening of a film at the Pré des Arts and followed by a series of events. On Saturday 30 January: all day farmers' market. Visit the Communal vineyard: meet at 10am in front of the town hall. From 10 am: Olive contest, wine contest (orange, walnut, lemon), jam competition presided over by **Lionel Goyard** of «Les Pierres Rouges» in Valbonne. Samples to be submitted to the President of Agricultural Union of Valbonne, **Gerard Pisalini** Pépinière Pisalini - Route de Biot (opposite the stadium) - 06560 VALBONNE. (Date limit 29 January 2016)

Don't miss the cookery demonstrations coordinated by **Jean Claude Brugel** (MOF, head of the Café de Paris kitchens in Monaco) and **Pierre Chabert** by the Town Hall from 11am to 1pm and 3pm to 5pm. Children's carnival, parades and shows, a tea at 4pm and the famous burning of Mr & Mrs Carnival in front of the Pré des Arts at 4.30pm. The concert choir «Suo Tempore» from Valbonne Sophia Antipolis will perform in the evening (free entry).

Sunday 31 January for the farmers' market and high mass at 9.15am and after Senator Mayor **Marc Daunis'** speech at 11am drinks and a meal at the Pré des Arts. At 2.30pm there's the carnival parade and at 4.30pm the results of the competitions followed by wine and hot chocolate served at the Place des Arcades. ●

ACTUALITÉS

SOPHIA



## BIENVENUE CHEZ EUROFRANCE Real Estate

Votre agence aux portes de Sophia Antipolis

## WELCOME TO EUROFRANCE Real Estate

Your agency at the gates of Sophia Antipolis

**Pour tous ceux à la recherche de conseils en immobilier en vue d'une acquisition sur la Côte d'Azur, curieux de connaître le potentiel d'investissement, BIENVENUE CHEZ EUROFRANCE !**

Membre de Carlton Group, **EUROFRANCE** Real Estate hérite de vingt années d'expérience passées dans la transaction immobilière. Vingt-cinq consultants en immobilier résidentiel et commercial, professionnels et polyglottes, parcourent le terrain, à la recherche des propriétés les plus appropriées à la demande, ils assurent au quotidien la gestion du portefeuille et font la promotion des biens.

Dédiés au secteur de Sophia Antipolis, six de nos collaborateurs vous accueillent tous les jours ou sur rendez-vous, dans notre agence de Valbonne située à l'entrée du Domaine Val d'Azur.

L'agence **EUROFRANCE** Real Estate fière de promouvoir l'immobilier sur la Côte d'Azur depuis bientôt dix ans, vous invite dans cet espace lumineux à venir découvrir une offre attractive, profiter d'une écoute attentive et bénéficier d'une aide sérieuse à la réalisation de votre projet.

Grâce au soutien d'un groupe positionné dans l'univers du luxe, **EUROFRANCE** Real Estate vous propose des services de management de propriétés, de décoration intérieure et de locations saisonnières, des prestations complémentaires idéales pour maintenir et valoriser votre patrimoine dans le temps.

**For those looking for real estate advice for an acquisition on the French Riviera or who are curious about investment potential, WELCOME TO EUROFRANCE!**

Member of the Carlton Group, **EUROFRANCE** benefits from twenty years of past experience in real estate transactions. Twenty-five, professional, multilingual consultants specializing in residential and commercial property, tour the countryside in search of the most suitable properties to meet the needs of a demanding clientele.

Dedicated to the region surrounding Sophia Antipolis, six of our staff are available every day to welcome you at our Valbonne agency located at the entrance of the Domaine Val d'Azur.

For nearly ten years **EUROFRANCE** has been proud to promote real estate on the Côte d'Azur and are delighted to invite you to our bright and spacious offices to discover appealing properties, benefit from attentive advice and all the support you may need to accomplish your property project.

With the support of a brand positioned in the luxury market, **EUROFRANCE** Real Estate provides home management and decoration services, seasonal rentals and consultancy services for maintaining and enhancing your wealth over time.

SOPHIA  
MAG

**L'agence de Valbonne est ouverte du lundi au vendredi, de 9h à 12h et de 14h à 18h et le weekend sur rendez-vous.**  
2555, route de Biot - 06560 Valbonne - FRANCE - Parking gratuit  
Retrouvez nous sur [www.eurofrance-realestate.com](http://www.eurofrance-realestate.com)  
Par Tél au 04 92 94 09 94 ou par email [info@carlton-group.com](mailto:info@carlton-group.com)  
**Nos Agences Côte d'Azur :**  
St Paul +33 (0)4 22 32 62 62 - Antibes +33 (0)4 93 95 11 11  
St Tropez +33 (0)4 83 93 53 33

**The Valbonne agency is open Monday to Friday, 9am to midday and 2pm to 6pm and weekends by appointment.**  
2555 Route Biot - 06560 Valbonne - FRANCE - Free Parking  
Find us at [www.eurofrance-realestate.com](http://www.eurofrance-realestate.com)  
By Tel on: 04 92 94 09 94 or email at: [info@carlton-group.com](mailto:info@carlton-group.com)  
**Our French Riviera agencies**  
St Paul +33 (0) 4 22 32 62 62 - Antibes +33 (0) 4 93 95 11 11  
St Tropez +33 (0) 4 83 93 53 33

# Rayonnement international

La Fondation Sophia Antipolis mise sur un accord de coopération avec l'EUPIC et Chengdu, capitale du Sichuan, à l'ouest de la Chine.

## International Reach

The Fondation Sophia Antipolis sets up a cooperation agreement with EUPIC and Chengdu, capital of Sichuan, in the west of China.

A l'initiative de l'EUPIC (EU Project Innovation Center) - une initiative de l'Union européenne pour promouvoir les échanges économiques entre l'Asie et l'Europe - la Fondation Sophia Antipolis a présenté les grands axes de développement de la technopole de Sophia Antipolis lors du Forum 2015 U.E.-Chine sur la Recherche et l'Innovation qui s'est déroulé du 10 au 14 novembre.

La Fondation Sophia Antipolis a en effet été mise à l'honneur et invitée à ouvrir les débats lors de la cérémonie d'ouverture de cette conférence majeure en Asie. **Philippe Mariani**, directeur de la Stratégie et du Développement, a présenté devant plus de 800 décideurs chinois et européens l'écosystème d'innovation qui fait la spécificité de Sophia Antipolis et représente un modèle de développement économique unique envié de par le monde.

Ces journées ont donné lieu à des échanges de haut niveau sur les derniers développements en matière de clusters, réunissant des experts internationaux. A ce titre, **Farouk Rais**, directeur de la Communication et des Relations publiques, a évoqué au cours d'une table ronde consacrée à la politique des clusters, les enjeux stratégiques de Sophia Antipolis dans ce domaine.

Ce déplacement s'est concrétisé par la signature d'un accord de coopération bilatéral.

### Signature d'un accord de coopération

La Fondation Sophia Antipolis a signé un accord international avec l'EUPIC permettant la mise en réseau de compétences et la réalisation de deux programmes majeurs de développement.

**1** - La mise en place d'un programme de mentorat dénommé « Chengdu-Sophia Antipolis Mentorship Program » qui aura pour but de permettre à de jeunes futurs leaders chinois de développer une aptitude au leadership dans un environnement multiculturel autour d'un programme de 15 jours.

**2** - La création d'un programme d'échanges de management de parcs technologiques.

Ces échanges ont, par ailleurs, donné lieu à une proposition de jumelage entre la Fondation Sophia Antipolis et la High Tech Zone de Chengdu et permis d'identifier des pistes communes de réflexion dans le domaine du transfert de connaissances et de technologies entre la recherche et l'entreprise. En particulier permettre de créer les conditions les plus favorables à la croissance dans des entreprises innovantes de Sophia Antipolis. ●



Under an initiative set up by EUPIC (EU Project Innovation Centre) to promote economic exchanges between Asia and Europe, the Fondation Sophia Antipolis outlined the Sophia Antipolis Technology Park's main areas of development during the 2015 EU-China Forum on Research and Innovation which took place on the 10 to 14 November.

The Fondation Sophia Antipolis was in the spotlight and invited to launch the debates at the opening ceremony of this major Asian conference. **Philippe MARIANI**, Director of Strategy and Development gave a presentation to 800 Chinese and European decision makers about the innovation ecosystem which is what differentiates Sophia Antipolis and represents a unique economic development model which is the envy of the world.

This event has given rise to high level exchanges on the latest developments regarding clusters with international experts. As part of this **Farouk RAIS**, Director of Communications and Public Relations spoke at a round table on cluster policy about Sophia Antipolis' strategic issues in this domain. The visit was sealed with the signature of a bilateral cooperation agreement.

### Signature of a cooperation agreement

The Fondation Sophia Antipolis signed an international agreement with EUPIC to create a skills network and two major development programmes.

**1**- The establishment of a mentoring programme entitled «Chengdu-Sophia Antipolis Mentorship Programme» which will aim to enable future young Chinese leaders to develop leadership skills in a multicultural environment based on a two week programme.

**2**- The creation of a management exchange programme between the technology parks. These exchanges have also given rise to a proposal for twinning of the Fondation Sophia Antipolis and the Chengdu High Tech Zone so that common thought processes might be identified in the fields of

### La Fondation Sophia Antipolis

Créée en 1984, la Fondation Sophia Antipolis est déclarée d'utilité publique et propriétaire de la marque « Sophia Antipolis ». Son objectif est de faciliter échanges et réflexions prospectives, au niveau français, européen et international, dans les domaines de la science, de l'industrie et de la culture. Elle a vocation à renforcer le rayonnement international de la technopole et s'efforce d'apporter aux décideurs français un éclairage international sur des sujets stratégiques.

### EUPIC (EU Project Innovation Center)

L' EUPIC est un programme bilatéral entre l'Union Européenne et la Chine initié en 2006 afin de permettre et de favoriser le développement économique entre les Etats Membres partenaires et les provinces centrales chinoises. L'EUPIC (majoritairement supporté par la Province du Sichuan et plus particulièrement la ville de Chengdu) a évolué sous la forme d'une organisation non gouvernementale chinoise supportée par les ministères de l'Industrie, du Commerce, de la Science et de la Technologie côté chinois, et par l'Union européenne représentée par quatorze Etats (Belgique, République Tchèque, Danemark, Finlande, Allemagne, Grèce, Irlande, Italie, Hongrie, Slovaquie, Slovénie, Espagne, Angleterre et France).

### The Fondation Sophia Antipolis

Created in 1984 the Fondation Sophia Antipolis was declared to be of public utility and owner of the «Sophia Antipolis» brand. Its aim is to facilitate potential exchanges and discussions at a French, European and international level in the fields of science, industry and culture. It aims to extend the international influence of the technology park and strives to bring French decision makers international perspectives on strategic issues.

### EUPIC (EU Project Innovation Centre)

EUPIC is a bilateral programme initiated in 2006 between the EU and China to enable and promote economic development between Member States partners and central Chinese provinces. The EUPIC (mostly supported by the Sichuan Province and especially the city of Chengdu) has evolved as a Chinese non-governmental organization supported by the Ministries of Industry, Trade, Science and Technology on the Chinese side, and by the European Union represented by fourteen states (Belgium, Czech Republic, Denmark, Finland, Germany, Greece, Ireland, Italy, Hungary, Slovakia, Slovenia, Spain, England and France).



Segree Dai, présidente d'Eupic et Philippe Mariani, directeur Fondation Sophia Antipolis

knowledge and technology transfer between research and industry. More specifically this will aim to create more favourable growth conditions for innovative businesses in Sophia Antipolis.

Given that innovation is the major asset of the technology park and most notably in terms of increasing the attraction of the region, the presence of the Fondation Sophia Antipolis at this event demonstrates its support for the dynamic of the ecosystems and the transfer of knowledge.

In this way the Fondation continues to be faithful in its longstanding support for the innovative attributes represented by the technology park and continues its efforts to extend the international reach of this major asset for the Riviera economy.

## Le LG Hi-Macs et Le Joli Menhir

L'entreprise Le Joli Menhir est basée à Mouans Sartoux. Son fondateur, **Guy Bouko** a découvert il y a quelques années une matière extraordinaire : le **LG Hi-Macs**, dont il est devenu l'un des grands spécialistes.

Le **LG Hi-Macs** est un matériau d'avant-garde non poreux et extrêmement polyvalent. Cette résine de synthèse permet d'obtenir une surface lisse et sans joint, parfait pour les cuisines et salle de bain mais également en milieu hospitalier et laboratoires. De plus, elle peut adopter les formes les plus souples, grâce à un procédé appelé thermoformage.



Le **LG Hi-Macs** est prêt à relever tous vos défis. N'hésitez pas à demander ce que vous voulez au Joli Menhir car, c'est sûr, il le réalisera.

Based in Mouans-Sartoux, Le Joli Menhir and its owner, **Guy Bouko**, discovered an amazing material, the **LG Hi-Macs**, of which he became one of the best specialists.

**LG Hi-Macs** is an extremely versatile state-of-the-art non-porous material. It makes it possible to obtain a smooth and seamless surface, perfect for kitchens and bathrooms but also in hospitals and laboratories. It is also ultra-flexible, thanks to a process called thermoforming.

**LG Hi-Macs** can take up virtually all challenges. So don't be afraid to put Joli Menhir to the test and ask whatever you want—it will be done for you.





Le 6 octobre dernier, la Branche Côte d'Azur du chapitre PMI France a lancé son **pôle Responsabilité Sociétale**, qui a pour objet la contribution de la Branche au développement durable. Ceci se traduit par la prise en compte des **impacts** des activités de cette dernière, principalement les **événements**, sur les trois volets du domaine (environnement, société, économie).

Plus précisément, il s'agira de **limiter les conséquences négatives** que pourraient avoir ses manifestations sur **l'environnement** (déchets, émissions de gaz à effet de serre, etc.), de **créer des impacts sociaux positifs** (recours à des prestataires qui emploient des personnes en difficulté, lieux accessibles aux personnes à mobilité réduite, etc.), tout en étant **économiquement viable**.

*Comment va se matérialiser cette initiative ?*

Dans un premier temps, par **l'élaboration d'une charte d'engagements**, qui servira de ligne directrice pour l'ensemble des événements de Côte d'Azur. Le but étant qu'une fois la charte rédigée, les engagements pris soient mis en pratique à chaque manifestation.

*Pour cela, nous avons besoin de vous*

En effet, la charte va s'appliquer à l'ensemble de la Branche et nous souhaitons qu'elle corresponde aux **membres** du PMI France Côte d'Azur, qu'elle **soit le reflet de leurs attentes**. Pour ce faire, merci de nous faire parvenir vos avis, idées, bonnes pratiques et éventuels contacts dans le domaine du développement durable, ainsi que vos retours d'expérience, qui nous seront très utiles. Nous vous informerons par la suite des engagements pris et des actions menées. ■

On October 6, the Riviera branch of the PMI France Chapter launched its Social Responsibility charter, which aims to contribute to Sustainable Development. It will consider the impact of the Branch's activities on; environment, society, economy. Specifically it will act to limit negative consequences of its events; waste, emissions of greenhouse gases, etc., to create positive social impact while remaining economically viable. Firstly it will develop a charter of commitment to serve as a guideline for all Riviera events.

*We need your help*

The charter will apply to the whole Branch and we want it to reflect PMI France members' expectations. We are thus asking for your opinions, ideas, best practices and potential contacts in the field of sustainable development, and your feedback, which will be very useful. We will inform you of the commitments and actions undertaken. ■

Les événements à venir organisés par ou en partenariat avec le PMI France Côte d'Azur.

## Agile Tour 2015

- Le **mardi 1 décembre 2015**, à partir de 14 h à Polytech, Sophia-Antipolis
- Organisation Agile Tour en partenariat avec PMI France
- Ouvert aux membres PMI

## Petit Déjeuner SKEMA : le Bien-être en Entreprises

- Le **mardi 8 décembre 2015**, à partir de 8 h à Grasse
- Intervention de Stéphanie Chasserio
- Organisation SKEMA en partenariat avec PMI France et le Club des Entrepreneurs Grassois

## Change Management, Focus on People

Shifting from a process-driven to a people-oriented approach

- Le **mardi 15 décembre 2015**, à partir de 18 h à SKEMA, Sophia-Antipolis
- En partenariat avec PWN (Professional Women Network)
- Interventions de Deborah Abbott & Liam Forde
- Session en anglais
- Session réservée aux membres PMI (2 PDUs) et PWN
- Christmas Party
- Covoiturage en partenariat avec Wever

## La Pénibilité au travail, un Enjeu de Prévention

- Le **lundi 18 janvier 2016**, à partir de 18 h à SKEMA, Sophia-Antipolis
- Dans le cadre du cercle d'entreprise « Well Being »
- Organisation Technologia, cabinet d'évaluation et prévention des risques professionnels, en partenariat avec PMI France
- Ouvert aux membres PMI (2 PDUs)

## Win Win Negotiating

- Le **mardi 26 janvier 2016**, à partir de 18 h à Amadeus, Sophia-Antipolis
- En partenariat avec Amadeus
- Intervention Peter Miller
- Session en anglais
- Session réservée aux membres PMI (2 PDUs) et Amadeus

## Conférence WELL BEING - Et si le bien-être s'invitait au travail ?

- Le **mardi 1er Mars 2016**, à partir de 13h30 à SKEMA, Sophia-Antipolis
- Dans le cadre du cercle d'entreprise « Well Being » les participants aux ateliers, qui ont démarré en octobre avec 9 entreprises, viendront partager leur expérience.
- Accès gratuit et ouvert à tous

→ **Contactez-nous par email - [ecopmi@pmi-france.org](mailto:ecopmi@pmi-france.org)**  
Contact us by email - [ecopmi@pmi-france.org](mailto:ecopmi@pmi-france.org)



# CLUB BUSINESS, premier réseau d'affaires des Alpes-Maritimes



Bernard Boukhobza



L'endroit, un partenaire historique et fidèle du Club, le Sophia Country Club, les participants nombreux, entre 40 et 70 chefs d'entreprise, et l'ambiance décontractée. Nous sommes à un déjeuner du Club Business 06, qui a lieu le dernier mardi de chaque mois en ce qui concerne Sophia Antipolis. C'est Bernard Boukhobza qui nous accueille et chaque participant aura la possibilité de présenter son activité en quelques minutes, de partager avec les personnes de sa table et de faire des affaires avec les uns ou les autres.

Ce Club Business 06 a été créé en 2006 par Emmanuel Gaulin, est devenu partenaire de l'UPE en 2011 et est devenu le premier club d'affaires du département. Département divisé en six territoires, chacun animé par une équipe territoriale (pdt, secrétaire, trésorier, protocole, ...). Son succès est dû à la convivialité de ses rencontres, qu'il s'agisse de dîners mensuels, de déjeuners locaux ou de soirées de gala ou d'événements thématiques comme les RDV trimestriels BTP-IMMO animés par Benjamin Milan et son équipe

« La réussite de l'événement, explique Bernard Boukhobza, réside dans l'organisation même de nos réunions : des cartes de visite, un pitch élévateur et une tête d'affiche. »

La recette paraît simple mais ne l'est évidemment pas. Ses rôles sont de stimuler les relations professionnelles, de favoriser les échanges commerciaux, de créer des synergies entre réseaux pour leur donner plus de dynamisme.

Les membres du Club Business 06 couvrent l'ensemble des professions du département, tous les secteurs d'activité et toutes les tailles d'entreprises.

## Riviera Network, le rendez-vous des décideurs

Fort de ses membres et visiteurs, le club est partenaire depuis trois ans du Riviera Network au Palais des Congrès d'Antibes. Un événement phare, fin mai, auquel assistent de nombreux décideurs du 06. Au cours de cette journée riche en événements, chacun peut visiter les stands des entreprises ou organisations associatives, assister aux conférences et débats et rencontrer les principaux intervenants de la région. Au dernier Networking, nous avons noté la présence de Bernard Kleynhoff, président de la

CCI, de Jean-Pierre Galvez, président de la Chambre des métiers, de Jean Leonetti, président de la Casa et maire d'Antibes Juan-les-Pins. Les nombreux visiteurs ont ainsi « pris le pouls » des tendances actuelles, mesuré la reprise économique de 2015 et envisagé des perspectives. Le Club Business est devenu en peu de temps le premier réseau d'affaires des Alpes-Maritimes ouvert aux dirigeants du paysage économique local. Rejoignez nombreux l'association en devenant membres ou sympathisants ... ■

→ Contact Bernard Boukhobza - 06 75 84 09 08  
info@clubbusiness06.com - www.clubbusiness06.com

**Sophia/Métropole Mag est partenaire du Club Business 06**

## Six territoires :

- NICE
- CAGNES sur MER
- CANNES
- MONACO
- GRASSE
- SOPHIA



Des déjeuners, le mardi, des dîners, le premier jeudi de chaque mois

Des exceptions en fin d'année au regard des marqueurs temporels

## Prochain dîner :

Jeudi 10 décembre au Sophia Country Club  
Animé par Janny Plessis Lumeau

## Prochains déjeuners :

Nice, mardi 1/12/2015  
Cannes, mardi 8/12/2015  
Monaco, Grasse, Sophia, mardi 15/12/2015  
Cagnes sur mer, mardi 12/01/2016

# ADAMO, Le charme intemporel

## Timeless charm

Adamo

INTERVIEW

SOPHIA  
MAG

Salvatore Adamo et Paul Charbit

Adamo connaît le succès depuis plus de cinquante ans. Défiant toute les modes, il a surfé sur les vagues successives de ses centres d'intérêt sans jamais renier qui il est. Il fut pour les générations des années 60, le gendre idéal, le chanteur romantique, avant de s'affirmer comme un véritable auteur-compositeur-interprète. Avec un regard tendre, il observe le monde, analyse les comportements et écrit des textes émouvants sur l'amour, la vie, le temps. Sa carrière internationale l'emmène sur les plus grandes scènes du monde comme le Carnegie Hall et spécialement au Japon où sa popularité n'a jamais été démentie jusqu'à ce jour.

Il nous reçoit dans sa jolie maison de La Roquette en cette fin août, là où il a passé quelques jours de repos bien mérités, car Salvatore Adamo est un travailleur acharné.

**Quel rapport avez-vous avec la Côte d'Azur ?**

Je viens ici depuis 1973, date à laquelle j'ai acheté cette maison. C'est le beau-père de **Paul Charbit**, architecte, qui me l'a proposée en m'annonçant qu'elle était poétique et fantasque. C'est vrai qu'elle possède plein de surprises, de petits coins cachés, mais elle est surtout dangereuse, car avant j'aimais bien aller à Cannes, et depuis que j'ai la maison, je ne veux plus la quitter, c'est un havre de paix.

**Quelle est votre actualité ?**

Je rentre en Belgique pour terminer un nouvel album. Un single sortira en octobre, et l'album en janvier. Il est plus énergique, plus éclectique que ce que je fais habituellement, grâce à la collaboration avec **Alan Parson**, un arrangeur anglais de grand talent.

Adamo has been successful for over 50 years. Defying all fashion he has continued without ever denying who he really is. For the 60s generation he was the ideal son-in-law, the romantic singer before becoming a true singer-songwriter. He observes the world with a tender eye analysing behaviour and writing movingly of love and life. His international career has taken him to some of the world's greatest stages but especially to Japan where his popularity never wanes.

He welcomed us to his beautiful house in La Roquette where he was having a short break: Salvatore Adamo is a workaholic.

**What is your relationship with the French Riviera?**

I've been coming here since 1973 when I bought this house. **Paul Charbit**, the architect's father in law recommended it to me and it does have lots of surprises but mostly it is dangerous in that before I liked going to Cannes but since I have the house I'm happy to stay here in this haven of peace.

**What is happening with you?**

I'm returning to Belgium to finish a new album out in January with a single out in October. It's more energetic and eclectic than my usual style thanks to a collaboration with the Englishman **Alan Parson**.

**You paid tribute to Gilbert Bécaud with your last album, did the public like it?**

Yes, it was very successful, the public understood I don't compete with **Gilbert Bécaud** as we are very different but I respect him hugely. I'm sad he's forgotten nowadays.

**You have a very long and successful career behind you, what motivates you to continue?**

I feel I've not said everything yet. I still want to create and I am enthused by being on stage, carried by the public and feel regenerated. I'm aware I'm privileged to play to full audiences.

**Are you off on tour soon?**

I've got 40 concerts in France and Belgium between now and April and 2 evenings at Olympia, then I'm off to South America, Japan and Quebec.

**How can you explain your success, particularly in Japan?**

It's partly a media image thing but it's true I'm well known there to certain generations but particularly for the song "Tombe la neige".

**How many records have you sold to date?**

100 million records in 50 years.

**Vous avez rendu hommage à Gilbert Bécaud sur votre dernier album, est-ce que le public a adhéré ?**

Oui, ce disque a été un beau succès. Le public a compris que je ne voulais pas rivaliser avec **Gilbert Bécaud**, nous avons des personnalités si différentes, mais lui rendre hommage, car j'avais un grand respect pour lui. Je trouve dommage qu'il soit oublié aujourd'hui à cause de certains dérapages dus à sa grande nervosité. Ses chansons valent mieux que cette image et c'est ce qui m'a motivé à faire cet album.

**Vous avez une très belle et longue carrière de cinquante ans derrière vous, qu'est-ce qui vous motive pour continuer encore à « faire l'artiste » ?**

J'ai l'impression de ne pas avoir tout dit. J'ai toujours envie de créer, la flamme est présente. Je suis enthousiasmé lorsque je suis sur scène, on lévite alors, porté par le public, on se régénère, on est sublimé. J'ai conscience d'être un privilégié, car les salles où je me présente sont pleines, le public est toujours là.

**Vous partez en tournée prochainement ?**

Oui, j'ai une tournée de quarante concerts en France et en Belgique d'ici avril et deux soirs à l'Olympia. Puis je pars en Amérique du Sud, au Japon et au Québec. J'ai un public très fidèle au Japon.

**Comment expliquez-vous ce succès, spécialement au Pays du soleil levant ?**

C'est aussi une image véhiculée par les médias, mais il est vrai que je suis connu là-bas par certaines générations. Mais c'est surtout la chanson « Tombe la neige » qui est célèbre, on dénombre pas moins de 500 versions.

**Combien avez-vous vendu de disques à ce jour ?**

En cinquante ans de carrière, j'ai vendu 100 millions de disques.

**Qu'est-ce qui selon vous a permis ce succès ?**

Le premier disque a déjà été une victoire, le second très étonnant, surtout lorsqu'on sait que je n'aurais pas gagné le radio-crochet à Mons en Belgique lorsque j'avais 16 ans sans ce coup de chance. J'avais été éliminé l'après-midi par le comité de sélection, et repêché par **François Chatelard**. Il avait vu juste car le soir j'ai gagné et ce fut le début de cette belle aventure. La chance est primordiale au départ, peut-être plus que le talent.

Je pense que le succès de ma carrière est dû au fait que je suis resté attaché aux mélodies. Regardez les Beatles, ils ont connu le succès grâce à leurs mélodies, c'est indéniable.

**Avez-vous connu aussi quelques périodes de « désert » ?**

Durant une période, on trouvait les chansons romantiques obsolètes, voir ringardes. Ce sont les comédies musicales qui ont remis les mélodies à la mode, à l'honneur.

**Quel regard portez-vous sur l'enfant de vos débuts ?**

Mon père était amateur d'opéra, de chansons italiennes. Nous ne vivions pas dans l'opulence, loin de là, car mon père était venu en Belgique de Sicile pour travailler dans les mines de charbon, mais il y avait beaucoup de musique chez nous, dans nos baraquements. Et j'ai appris il y a deux ans seulement, lors du décès de la dernière sœur de ma mère, que c'est mon grand-père qui avait envoyé une guitare lorsque j'étais enfant. Il paraît que ma mère m'avait vu me déhancher devant le miroir !

**Vous devez être affecté par le sort des migrants, avec une pensée vers votre famille ?**

Bien sûr, et j'ai écrit un texte sur les migrants que je ne transformerai probablement pas en chanson, bien que j'aie déjà la mélodie, par simple pudeur. Je ne

**Why do you think you've been so successful?**

The first record is in itself a victory, the second amazing, especially when I would not have won the talent show in Mons in Belgium at 16 without a fluke. I had been eliminated by the selection committee, and brought back in by **François Chatelard**. He was right because I won and that was the beginning of this adventure. Luck is paramount at the start, perhaps more than talent.

I think the success of my career is due to the fact that I have remained attached to the melodies.

**Have you had any «dry» periods?**

For a while romantic songs were considered obsolete, tacky and it was musicals that gave them back their value.

**What do you think of your early years?**

My father loved Italian opera. We weren't rich as we'd come to Belgium from Sicily to work in the coal mines but there was music and I learnt recently it was my grandfather who sent me a guitar after my mother had seen me gyrating in front of a mirror!

**You must be touched by the migrant situation?**

Of course, I've written lyrics about migrants but probably won't make it a song as I don't want to profit from this terrible drama. Perhaps I should record it with **Souchon, Cabrel, Voulzy, Benabar and Thomas Dutronc** whom I admire.

**Do you have regrets?**

I regret not having time with my three children. I went to Japan 38 times for a fortnight or 6 weeks and left it all to my wife.

**Do they hold it against you?**

No, we talk about it now and they want to do the same!

**Do you have other interests?**

I like art, reading and writing and listening. I love going to the **Paul Charbit** lectures as I hugely admire researchers, scientists and thinkers. The great artists I admire are humble such as **Brassens, Bourvil and Brel**.

**You've made films with Bourvil?**

Yes, I've made three films with Bourvil, including *Les Arnaud* in 1967. I didn't really enjoy having to bow to the director's ideas when I'm used to my own approach.

**And writing?**

I wrote a novel in 2011 which sold well and was entitled "The memory of happiness is still happiness". This story is partly autobiographical for what happens in Sicily.

I am writing a second book about a character that meant a lot

veux pas tirer profit de ce drame. Je pourrais peut-être l'enregistrer avec mes collègues **Souchon, Cabrel, Voulzy, Benabar, Thomas Dutronc**, des gens que j'admire avec qui j'ai déjà réalisé un album de duos.

Avez-vous quelques regrets lorsque vous regardez votre parcours ?

Oui, j'ai un regret de n'avoir pas été capable de doser le temps avec mes trois enfants. Je suis allé 38 fois au Japon, des séjours allant de quinze jours à six semaines. J'aurais pu faire l'indispensable, mais j'ai beaucoup délégué sur ma femme pour l'éducation des enfants et je restais à l'étranger.

Ils vous en veulent ?

Non, nous en discutons maintenant, et deux veulent suivre le même chemin !

Avez-vous d'autres centres d'intérêt que la chanson ?

Oui, j'aime l'art d'une manière générale, grâce à Reni qui m'a ouvert les yeux sur l'amour de l'art. J'adore lire et écrire, bien sûr, mais j'aime écouter, c'est beaucoup plus enrichissant que de parler de soi. On me dit humble, mais c'est ainsi et j'apprécie beaucoup venir au Colloque de **Paul Charbit**, car je deviens tout petit, très admiratif de ces grands chercheurs, scientifiques, penseurs. D'ailleurs les grands artistes que j'ai connus et appréciés comme **Brassens, Bourvil, Brel** étaient des gens humbles, voire timides.

Vous avez même tourné des films avec Bourvil ?

Oui, j'ai fait trois films avec **Bourvil**, dont *Les Arnaud* en 1967. Je n'ai pas spécialement apprécié le tournage de film, car je devais accepter la vision du metteur en scène, me plier à ce qu'il avait en tête, alors que lorsque je chante, je suis responsable des textes et de la musique. Je pense que cela ne me convenait pas, peut-être par pudeur, je ne sais pas.

Et l'écriture ?

J'ai écrit un roman en 2011, qui vient seulement de sortir en Italie. Il a connu un beau succès de librairie comme on dit. En français, il a pour titre : « Le souvenir du bonheur est encore du bonheur » et en Italie, « La notte... l'attesa », ce qui signifie « la nuit... l'attente ». Cette histoire a une partie autobiographique pour ce qui se passe en Sicile.

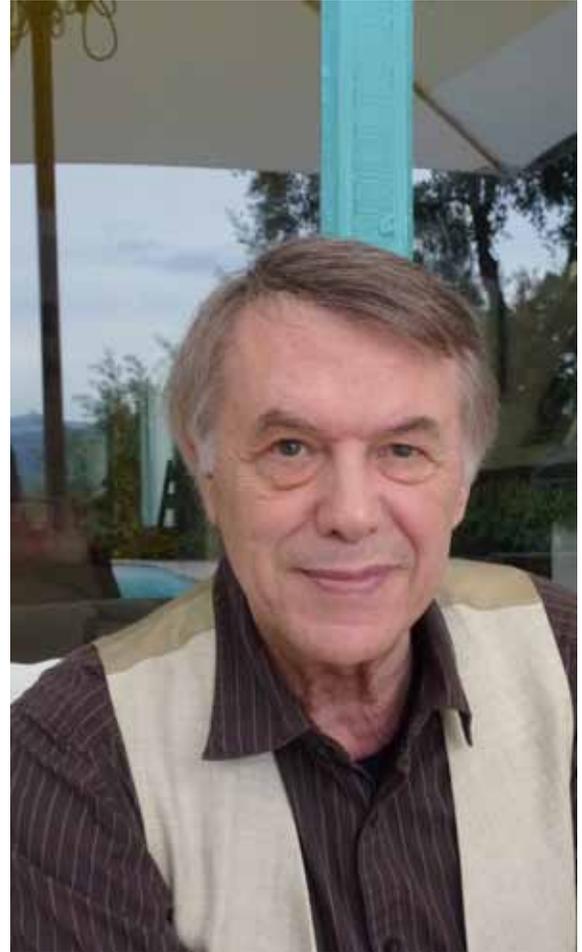
J'écris un second livre sur un personnage qui a beaucoup compté pour moi et qui nous a quittés il y a deux ans. Ce qui le concerne est souvent vrai, le reste romancé. Je suis curieux de la vie encore aujourd'hui. Je lis beaucoup comme en ce moment, ce très joli livre, « Sauver Mozart », qui me touche énormément.

Vous avez 72 ans, pensez-vous à la mort ? Etes-vous croyant ?

Lorsqu'on me demande si je crois en Dieu, je réponds « j'espère » ! Cela me paraît insupportable d'être sur terre par le fruit du hasard. Non, je ne crains pas spécialement la mort, mais je déplore la tristesse que je pourrais laisser aux autres. J'aime me ressourcer ici, dans cette maison des retrouvailles où venait ma famille, j'avais six frères et sœurs. Aujourd'hui je profite de ma petite fille de deux ans et demi, Lili, c'est mon petit soleil.

Etes-vous un homme heureux ?

Cela m'arrive de l'être, je suis un adolescent attardé qui découvre chaque jour les charmes de son métier et de la vie elle-même. Alors que je travaille moins, que j'ai un peu plus de temps, ce serait dommage de partir maintenant ! ●



to me and who passed away two years ago. I'm still curious about life and I read a lot.

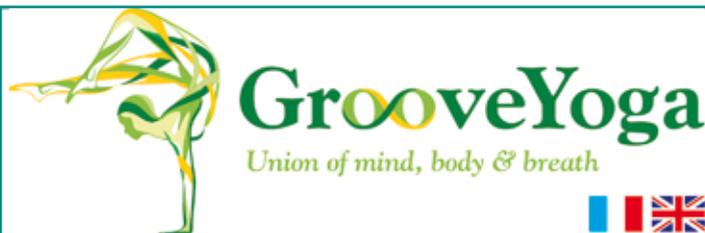
You're 72, do you think about death? Are you a believer?

When I'm asked if I believe in God I say «I hope so!» it seems unbearable just to be here by chance. I don't particularly fear death but the sadness it would create for others. I like getting back to things here. Today I enjoy my little sunshine of a granddaughter Lili who is 2 .

« Aujourd'hui je profite de ma petite fille de deux ans et demi, Lili, c'est mon petit soleil. »

Are you happy?

I am sometimes; I'm a belated adolescent who discovers new pleasures in work and life every day so now I'm working less and have a bit more time it would be a shame to go just yet. ●



**Groove Studios vous accueille pour des cours de yoga en plein cœur de Valbonne.**

Groove Studios welcomes you to many different kinds of Yoga in the centre of Valbonne.

www.grooveyoga.guru - 06 50 39 89 05  
11 bis rue de la Brague, 06560 VALBONNE





**COMPLÉMENTAIRE  
SANTÉ SALARIÉS :  
BIEN PROTÉGÉ,  
BIEN AU TRAVAIL**

**La Caisse d'Épargne propose à vos salariés  
une complémentaire santé performante,  
attractive et simple à mettre en place.**

**CAISSE D'ÉPARGNE**  
COTE D'AZUR

**LA BANQUE. NOUVELLE DÉFINITION.**



**Plus d'informations :  
[www.caisse-epargne.fr/professionnels](http://www.caisse-epargne.fr/professionnels)<sup>(1)</sup>**



MAG  
IA

web

(1) Coût de connexion selon votre fournisseur d'accès internet

Caisse d'Épargne et de Prévoyance Côte d'Azur, société anonyme coopérative à directoire et conseil d'orientation et de surveillance, régie par les articles L.512-85 et suivants du Code monétaire et financier – Capital social 395.033.520 euros – 455, promenade des Anglais, 06200 Nice – 384 402 871 RCS NICE – Intermédiaire d'assurance, immatriculé à l'ORIAS sous le n° 07 002 199. Titulaire de la carte professionnelle Transactions sur immeubles et fonds de commerce, sans perception d'effets ou valeurs, n° 10480 délivrée par la Préfecture des Alpes Maritimes, garantie par la Compagnie Européenne de Garanties et Cautions, 128 rue de la Boétie 75378 PARIS Cedex 08. COMPLÉMENTAIRE SANTÉ SALARIÉS est un contrat proposé par Macif-Mutualité, mutuelle régie par le livre II du Code de la mutualité et adhérente à la Mutualité Française, SIREN 779 558 501. Siège social : Carré Haussmann – 22-28 rue Joubert – 75435 Paris Cedex 9. Les prestations d'assistance sont assurées par : IMA Assurances, société anonyme au capital de 7 000 000 euros entièrement libéré, entreprise régie par le Code des Assurances, SIREN 481 511 632 – RCS Niort – Siège social : 118 avenue de Paris – 79000 Niort. Crédit Photo : Thinkstock. PRO DIRECT MARKETING - RC 88B1179.

# Les trois ans de Sophia/Métropole Mag

**Nous l'avions annoncé : la soirée du 24 septembre serait mouvementée. Elle fut aussi émouvante, enrichissante, magnifique grâce à vous tous, à votre chaude présence et à vos nombreux témoignages d'amitié.**

Nous le savions déjà, vous aimez Sophia /Métropole Mag, vous le précisez souvent lors de nos rencontres à vos manifestations, notre présence aux salons, mais de là à imaginer que vous les collectionnez, il y a un monde que nous apprécions à sa juste valeur. Alors que dire, si ce n'est rendre hommage à mes deux partenaires de cette soirée d'exception : **Jean-Philippe Dalesme** qui nous a reçus dans le magnifique cadre des Espaces Antipolis, sur cette terrasse où il fait bon prendre un verre les soirs d'automne. Des verres nous en avons pris, modérément cependant, pour fêter dignement votre venue, grâce à notre partenaire du Château de Berne et à son excellent champagne. Saluons donc ici notre deuxième compère de la soirée en la personne de

**Yannick Quantel** et de notre partenaire efficace entre le Monaco-Sophia Business Hub et Sophia/Métropole Mag. **Yannick** a procédé au tirage au sort de nombreux lots de nos partenaires, réjouissant les heureux gagnants, tandis que **Fred** nous accompagnait en musique.

Pas de fausses notes donc en ce soir de fête, ni de la part de **Fred**, ni de celle de tout un chacun venus en amis partager ce moment convivial.

Les photos parlent d'elles-mêmes et permettez-nous de vous remercier de ce merveilleux moment d'échanges avec le Tout Sophia Antipolis et plus largement encore.

Cela nous encourage à continuer à vous informer, vous distraire, vous émouvoir peut-être dans le style de ce magazine qui a su vous convaincre de lire du papier.

A Sophia c'est déjà un exploit, mais attention, le site internet [www.sophia-mag.com](http://www.sophia-mag.com) est en préparation et réserve quelques surprises !

Merci à vous, nos lecteurs assidus et aux autres aussi ! ●

## Evening of 24 September

We had announced it: the evening of 24 September would be lively.

It was also moving, enriching and magnificent thanks to you all, your warm presence and your many demonstrations of friendship.

We already knew you like Sophia /Métropole Mag, you tell us regularly at your events and our presence at exhibitions but to jump from that to imagining that you collect them, this is something we very much appreciate.

So what can I say, other than to pay tribute to my two partners in this exceptional evening: **Jean Philippe Dalesmes** who received us in the magnificent setting of the Espaces Antipolis, on this terrace where it is such a pleasure to enjoy an evening drink in autumn. A few glasses were taken, in moderation, to celebrate your presence in an appropriate manner thanks to our partner Château de Berne and its excellent champagne.

Let's also praise our second compere of the evening **Yannick Quantel** and our successful partnership with Monaco Hub and Sophia /métropole Mag. **Yannick** drew the raffle with prizes from our partners and **Fred** gave a musical accompaniment.

There wasn't a wrong note to the evening, neither from **Fred** nor anyone who'd come to join this friendly moment.

The photos speak for themselves and allow us to thank you once more for the wonderful shared moments with everybody from Sophia Antipolis and beyond.

It has encouraged us to continue to keep you informed, distract you and perhaps even move you in the style of this magazine which has convinced you to read something on paper. In Sophia this is already a success in itself, however beware, the website [www.sophia-mag.com](http://www.sophia-mag.com) is being prepared and has a few surprises up its sleeve!

Thank you to our faithful readers and to others as well! ●



**VTC Azur Prestige**

**07 89 02 65 41 - 24/7**  
[www.vtc-azur-prestige.com](http://www.vtc-azur-prestige.com)



Sébastien et son équipe de chauffeurs privés sont à votre disposition.

- Vous recherchez une voiture avec chauffeur pour un transfert, une heure, une après midi, une journée ou plusieurs jours, n'hésitez pas à me contacter. Nous sommes à votre écoute pour organiser votre séjour à votre convenance.
- Luxe, Prestige, une voiture avec chauffeur pour votre shopping, visite de la Côte d'Azur, de ses villages, de ses musées, pour vos voyages d'affaires ou voyage longue distance.
- *Looking for a driver for a transfer, an hour, an afternoon, a day or several days. Do not hesitate to contact me. We are at your disposal to organize your stay*



Janny Plessis Lumeau et Jean-Pierre Mascarelli



Janny Plessis Lumeau, Fabienne Buttelli, Serge Miranda et Jean-Pierre Mascarelli



L'équipe de BNP Paribas et Bruno Deronne



Frédérique Saphores-Baudin, Didier Généreux et Catherine Ramon



Corinne Bet et Drina Delic



Frédéric Jouve et Janny Plessis Lumeau



Céline Risso



Viviane Le Ray



Sylvie Mutel, Elisabetta Iacorossi, Françoise Muller et Jean-Marc Bouvet



Paul Charbit et Jean Claude Meynard



Des bonbons à volonté

## VIP BOX



**Il est la star des soirées depuis quelques temps déjà ! Le photobooth est l'animation originale par excellence qui permet de réunir les gens, de les occuper et de faire des photos décalées : bons souvenirs et franche rigolades garantis !**

**VIP BOX**, basée à Sophia Antipolis, est une agence de photo et vidéo, pionnière dans la location de photobooth. Le principe est simple et terriblement efficace. Il s'agit d'une animation photo pour les soirées événementielles (fêtes de fin d'année, événements entreprises, mariage...)

Les photobooths sont des machines permettant de se prendre en photo (déguisés ou non, en groupe ou seul) de façon autonome et de les imprimer directement sur place, pratique, les participants repartent de suite avec leur photo ! Succès garanti, la **VIP BOX** se présente comme un photomaton. Cette animation ludique est un redoutable outil de picture marketing (équipements de points de vente, participation à des salons).

**VIP BOX** s'est très rapidement développé et vous propose ses services dans plusieurs villes de France : Sophia Antipolis, Marseille, Lyon, Nantes, Lille et Paris et même à Londres !

**It has become the star event of the evening for some time now! The photo booth is the supreme original amusement which brings people together, providing entertainment and fun photos: great memories and big laughs guaranteed!**

**VIP BOX**, based in Sophia Antipolis, is a photo and video agency and pioneering photo booth rental. The principle is simple and very good. It is photo entertainment for evening events (end of year parties, business gatherings, weddings...).

Photo booths are machines which automatically take photos (in fancy dress or not, in a group or singly) and prints them on site immediately which is very practical as you can take your photo away with you!

It's a guaranteed success; the **VIP BOX** is a photo booth and is fun and a great picture marketing tool (point of sale equipment, trade show events).

**VIP BOX** has grown rapidly and offers its services in several towns across France: Sophia Antipolis, Marseille, Lyon, Nantes, Lille and Paris and even in London!



**www.vip-box.fr**  
**09 52 45 52 17**





# MONACO COTE D'AZUR BUSINESS HUB

## Yannick Quentel

Un grand merci à tous nos membres et à nos partenaires, la dynamique synergique est très forte grâce à leur motivation pour valoriser les expertises de notre éco système. Notre territoire est d'une richesse technologique exceptionnelle !

Le Monaco Côte d'Azur Business Hub (MCABH) vise à mettre en relation d'affaires les grandes entreprises internationales, les PME dynamiques et les entreprises de services numériques (ESN) de la Principauté de Monaco et de la Côte d'Azur. Le Monaco Côte d'Azur Business Hub se positionne comme un accélérateur de projets et un initiateur de nouvelles connexions entre des entreprises complémentaires, créant de nouvelles synergies au service du développement du territoire. ■



A big thank you to all our members and partners, dynamic synergy is very strong thanks to their motivation in developing the expertise of our ecosystem.

Our territory has exceptional technological wealth!

The Monaco Côte d'Azur Business Hub (MCABH) aims to instigate business relationships between major international corporations, dynamic SMEs and digital service companies (ESN) in the Principality of Monaco and on the French Riviera. The Monaco Côte d'Azur Business Hub positions itself as a project accelerator and initiator of new connections between complementary businesses, creating new synergies for development of the territory. ■

Yannick Quentel - [www.mcabh.com](http://www.mcabh.com)

### Sophia/Métropole Mag, partenaire du MONACO COTE D'AZUR BUSINESS HUB

*Prochain afterwork :*

Mardi 15 décembre à 18H - Villa Léopold - 33 rue Grimaldi 98000 Monaco  
<http://www.mcabh.com/events/afterwork-mcabh-a-monaco/>

Monaco-Côte d'Azur Business Hub : L'innovation au service de l'attractivité du territoire

*Next after work event:*

Tuesday 15 December at 6pm - Villa Léopold - 33 rue Grimaldi 98000 Monaco  
<http://www.mcabh.com/events/afterwork-mcabh-a-monaco/>

Monaco-Côte d'Azur Business Hub: Innovation at the service of the region's appeal



# Porte 55 Coworking

## Partagez bien plus qu'un Espace...

Les méthodes de travail ont évolué ces dernières années... Cet espace de **coworking** se base sur les besoins d'aujourd'hui :

Les freelances, TPE, entrepreneurs, auto-entrepreneurs, architectes, consultants ou commerciaux ne veulent plus travailler de la maison.

**Le coworking est un type d'organisation du travail qui regroupe deux notions : un espace de travail partagé, mais aussi un réseau de travailleurs encourageant l'échange et l'ouverture.**

Il est un des domaines de l'économie collaborative permettant **les rencontres, l'entraide et la création du lien social** en parallèle des opportunités d'affaires.

Il est même possible de profiter de pauses café ou petit-déjeuner.

**Porte 55** c'est bien plus qu'un Espace, c'est **un lieu de partage**, où l'on vient selon ses besoins et ses envies, sans engagement.

Chaque personne trouve la formule qui lui convient, d'une journée par mois à un « tout illimité ».

Du calme à la convivialité, il n'y a qu'une salle à traverser, chaque ambiance peut révéler la créativité de chacun.

Idéalement situé, à la sortie d'autoroute d'Antibes, **Porte 55** possède un immense parking gratuit et vous invite à venir lui rendre visite pour une offre personnalisée !



Situé à Antibes, Porte 55 est composé de plusieurs espaces permettant de travailler, d'échanger, d'organiser des réunions.



# Telecom Valley se penche sur le Big Data appliqué au tourisme



Michel Porta indiquant comment IBM révolutionne le voyage en ligne grâce à l'informatique cognitive

**Temps fort du Mois du Numérique Azuréen 2015, la journée m-Tourisme, organisée par Telecom Valley le 13 octobre à Nice, était consacrée au Big Data et à ses applications dans le secteur du tourisme. Aujourd'hui, de plus en plus de données sont disponibles, mais l'important est de bien pouvoir les structurer afin de pouvoir les utiliser de manière efficace. De nombreuses entreprises s'attachent à le faire, ce qui ouvre de réelles opportunités de développement aux acteurs du tourisme.**

Le Big Data constitue-t-il la prochaine opportunité pour le tourisme ? Tel était le thème central de la journée m-Tourisme organisée cette année par Telecom Valley. Un événement d'envergure internationale réunissant aussi bien des acteurs majeurs du monde des Technologies de l'Information et de la Communication, que des professionnels du tourisme qui commencent à s'approprier ce nouvel afflux massif de données pour faire fructifier leur business. Après avoir écouté le matin de nombreux retours d'expérience, dont certaines étrangères comme celles menées à Palma de Majorque, les participants ont évoqué, lors d'une

table ronde, les problèmes d'éthique et de sécurité posés par le Big Data. Si le Big Data constitue un challenge pour la protection et la sécurité des données, ce défi est régulièrement relevé grâce à l'anonymisation des données ainsi qu'à la prise de conscience des utilisateurs de ces données.

*Les résultats en avant-première d'une enquête sur le Big Data dans le tourisme*

Une nécessité quand, comme Amadeus, on gère des milliards de combinaisons possibles entre les vols, les dates ou les disponibilités, mais surtout qu'avec les puissances de calcul d'aujourd'hui, on est capable d'en tirer des enseignements pratiques en quelques minutes. A partir de cet afflux de données disponibles, le Big Data devient une filière d'avenir qui est en train d'être passée au crible par le ministère du tourisme. **Isabelle Richard**, de la Direction Générale des Entreprises du Ministère de l'Economie, a d'ailleurs profité de cette journée pour dévoiler en avant-première les premiers résultats d'une enquête sur les Big Data dans le tourisme. Des indicateurs qui permettront d'affiner le plan d'actions que commence à mettre en œuvre le gouvernement dans ce domaine.

## Telecom Valley focuses on Big Data applied to tourism

**Highlight of Côte d'Azur Digital Month 2015: m-Tourism day, organised by Telecom Valley on 13 October in Nice, dedicated to Big Data and its applications in the tourism sector. Today, more and more data is available, but the important thing is to structure it in order to be able to use it effectively. Many companies strive to do just that, thus opening real development opportunities for actors in the tourism sector.**

Does Big Data constitute the next opportunity for tourism? That was the central theme of the m-Tourism day organised this year by Telecom Valley. An event of international scope bringing together both major players in the world of Information and Communication Technologies and tourism professionals who begin to appropriate this massive new influx of data to grow their businesses. After listening in the morning to feedback from numerous trials - some foreign, such as those conducted in Palma de Mallorca - participants talked, during a round table discussion, about the ethical and safety issues posed by Big Data. If Big Data constitutes a challenge for the protection and security of data, that challenge is regularly met through the anonymisation of data and the growing awareness of the users of that data.

*The preview results of a survey on Big Data in the Tourism sector*

A necessity when, like Amadeus, it manages billions of possible combinations between flights, dates and availability, but especially when, with the computing power of today, we are able to draw practical lessons in a the space of few minutes. From that influx of available data, Big Data is becoming a network of the future that is being studied in detail by the Ministry of Tourism. **Isabelle Richard**, of the Directorate Ge-



Isabelle Richard présentant les premiers résultats d'une enquête sur le Big Data dans le tourisme



Claude Giafferri évoquant l'importance prise par le Big Data chez Amadeus

### Les témoignages d'IBM et d'Amadeus

La journée fut également marquée par le témoignage de deux acteurs majeurs, IBM et Amadeus, qui s'intéressent de très près au Big Data appliqué au tourisme. Dans son nouveau centre de Nice Méridia, IBM s'attache à réinventer les prestations de voyages grâce à l'informatique cognitive. **Michel Porta** nous indiqua notamment comment la solution Watson pouvait permettre d'interpréter les demandes des voyageurs pour, à partir de l'analyse d'une multitude de données les concernant, leur proposer les réponses les plus efficaces possibles. Une approche qui nécessite au préalable de structurer l'énorme masse de données disponibles afin de les rendre utilisables.

**Claude Giafferri**, le président d'Amadeus, commença lui par évoquer l'évolution des activités de sa société avec la prise en compte de nouveaux besoins qui vont au-delà de la simple réservation de billets. Aujourd'hui, au modèle historique de distribution

s'ajoute un modèle IT avec des solutions diverses proposées aux compagnies aériennes pour qu'elles collent au plus près aux attentes de leurs clients. Un axe de business qui devient une perspective de croissance extrêmement sérieuse pour Amadeus.

### Le livre blanc de Telecom Valley

Enfin, la journée s'est terminée par la présentation par Telecom Valley de son Livre Blanc « Big Data for Tourism ». Pour **Jean-Bernard Titz**,

l'animateur de la commission m-Tourisme, l'objectif principal de ce Livre Blanc est de démystifier le concept

du Big Data auprès des professionnels azuréens du tourisme afin de les inciter à utiliser les nouveaux outils offerts par le Big Data. Même si, dès 2012, Orange expérimenta avec le CRT Côte d'Azur sa solution Flux vision qui est aujourd'hui déclinée sur de nombreux sites, notre territoire doit devenir un champ d'expérimentation pour de nombreuses applications tirées du Big Data et en tirer parti pour assurer son développement. ●

« **Le Big Data** : ensembles de données extrêmement volumineux que les nouvelles technologies informatiques parviennent à traiter pour les rendre exploitables. »

neral for Enterprise of the Ministry of the Economy, took the opportunity of this day to unveil a preview of the first results of a survey on Big Data in Tourism. Indicators to refine the action plan that the government is beginning to implement in this sector.

### IBM and Amadeus accounts

The day was also marked by the accounts of two major players, IBM and Amadeus, which are very interested in Big Data applied to Tourism. IBM, in its new Nice Meridia centre, aims to reinvent travel services through cognitive computing. **Michel Porta** indicated to us how, starting from analysis of a multitude of data concerning them, the Watson solution could be used to interpret traveller requests so as to offer the most efficient possible answers. An approach that requires prior structuring of the enormous mass of available data in order to make it usable.

**Claude Giafferri**, president of Amadeus, began by talking about the evolution of the activities of his company through taking into account new requirements that go beyond just booking tickets. Today, a new IT model - with various solutions proposed to airlines so that they adhere as closely as possible to the expectations of their customers - is added to the historical distribution model. A business axis that is becoming a very serious growth prospect for Amadeus.

### The Telecom Valley White Paper

Finally, the day ended with the presentation by Telecom Valley of its White Paper Big Data for Tourism. For **Jean-Bernard Titz**, coordinator of the m-Tourism Commission, the main purpose of this White Paper is to demystify the concept of Big Data with Riviera tourism professionals to encourage them to use the new tools offered by Big Data. Even if, from 2012, Orange with the CRT Côte d'Azur tried out its Flux Vision solution that is now available on many websites, our region must become a testing ground for many applications derived from Big Data and capitalise on them to ensure its development. ●



Jean-Bernard Titz, le vice-Président de Telecom Valley, présentant le Livre Blanc « Big Data for Tourism »

## Cours de méditation

## Meditation classes

Tout le monde connaît le mot «méditation», mais elle est souvent confondue avec le yoga ou la relaxation. Pourtant la méditation est à part : c'est la science de l'Esprit.

Nous vivons dans une société où le mental est surexploité. Nous sommes tout le temps en train d'organiser, planifier et cela devient obsessionnel. Un mental en surchauffe cause des problèmes de stress, d'insomnie, d'irritabilité et par conséquent dégrade les relations professionnelles et privées.

La méditation consiste à retrouver un équilibre en apprenant à calmer suffisamment son mental pour pouvoir le maîtriser.

Il suffit de 8 semaines pour bénéficier de changements remarquables dans sa vie quotidienne comme cela a été démontré par une étude menée par la **Docteure Sara Lazar** de l'hôpital général du Massachusetts à Boston. 45 minutes par semaine peuvent suffire à redonner à votre vie tout son éclat et son intensité. Alors ne passez pas à côté de cette occasion d'être encore plus heureux.



→ Lieux : Le Cannet, Grasse et Antibes  
Jours et heures : Me contacter  
Mobile : 06.11.61.02.73  
Email : stephane.meditation@gmail.com

Everybody has heard of «meditation» but it's often confused with yoga and relaxation. However meditation is something different: it's the science of the Spirit.

We live in a society of over exploitation of our mental capacities. We're always organising and planning and it becomes an obsession. An overactive mental state causes stress, insomnia, irritability and results in the deterioration of our professional and personal relationships.

Meditation is about finding balance and learning to calm one's mind sufficiently to gain control.

Just 8 weeks is enough to reap the benefits of noticeable improvements in daily life as has been shown by a study led by **Doctor Sara Lazar** from the Massachusetts General Hospital in Boston.

45 minutes a week can be enough to regain one's joy and passion for life. Don't miss this chance to be even happier.

## LES FÊTES DE FIN D'ANNEE 2015 AU CARLTON CANNES

## Festive season at the Carlton Cannes

Que serait l'hiver sans un engouement certain autour des festivités de Noël et du nouvel an? Célébrez dans un cadre majestueux, les fêtes de fin d'année, tout en admirant le soleil de la Côte d'Azur. Le Carlton vous invite à profiter et savourer des moments uniques au sein d'un hôtel légendaire, empreint aux visites de célébrités.

**Pour le réveillon de Noël, le Carlton vous propose une chambre double vue mer au tarif de 170€, petits déjeuners buffet au champagne inclus.**

Le 31 Décembre, offrez-vous une soirée pleine d'émotions « made in Carlton » au tarif de 990€ pour 2 personnes. Celle-ci inclut le dîner spécial nouvel an, la nuit en chambre double classique et le petit-déjeuner buffet au champagne.

Sans oublier, le cadre majestueux de notre Grand Salon, prêt à vous accueillir pour ses brunchs de fêtes mémorables. Ils se tiendront le 25 décembre et le 1er janvier, au tarif de 152€ par personne, incluant buffet froid, chaud et desserts, 1 coupe de champagne, ½ bouteille de vin de Provence, eau et café. Réservez dès maintenant et offrez à vos proches le souvenir de fêtes de fin d'année uniques, faites d'élégance et de saveurs.

What would the winter season be without the Christmas and New Year celebrations? While admiring the French Riviera sun, enjoy the end of year festivities into a majestic place. The Carlton invites you to enjoy and savor unique instants in a legendary hotel, marked by its celebrities' visits.

On Christmas Eve, the Carlton suggests you a double, sea view room at a rate of 170€, including champagne buffet breakfast.

Enjoy a New Year's Eve "made in Carlton", filled with emotions, at a rate of 990€ for two persons including a special New Year's Eve dinner, a classic double room and champagne buffet breakfast.

Not to forget, the historical setting of our Grand Salon, ready to welcome you for its memorable and festive brunches. They will take place on the 25th of December and the 1st of January, at a rate of 152€ per person, buffet, with selection of hot and cold dishes, desserts, 1 glass of champagne, ½ bottle of Provence wine, mineral water and coffee.

Book now and offer your loved ones unique end of year festivities, made of flavors and elegance.

INTERCONTINENTAL  
CARLTON CANNES



## Les Dames de Lenal mobilisent pour les enfants malades

## The Dames de Lenal rally for sick children

Organisme statutaire qui fait partie intégrante de la Fondation Lenal depuis sa création en 1888, le Comité des Dames de Lenal a organisé son 20<sup>e</sup> gala le 13 novembre au Palais de la Méditerranée. Près de 400 personnes, des particuliers mais aussi des entreprises ayant réservé des tables de dix couverts, ont assisté à un dîner de gala concocté par cinq grands chefs azuréens : **Jacques Chibois, Christophe Cussac, Jean-Denis Rieubland, Renan Kervarrec et Eric Finon.**

## Un gala pour la bonne cause

Comme chaque année, les fonds récoltés lors de ce gala permettent de financer l'acquisition d'équipements (près de 1,5 million d'euros en 20 ans) pour la Fondation Lenal. L'an passé, ils avaient ainsi permis d'acheter des mannequins de simulation pour l'entraînement des internes de la Fondation, ainsi qu'une ambulance. Cette année, ils serviront à acquérir un laser urologique et un insufflateur gastrique permettant de diagnostiquer radiologiquement l'occlusion intestinale des tout-petits, et d'éviter ainsi un geste chirurgical beaucoup plus risqué. E.M.



Quelques une des Dames de Lenal devant l'ambulance qu'elles ont offertes l'an dernier avec les bénéfices du gala.

The Committee of the Dames de Lenal, a statutory body which has been a part of the Lenal Foundation since its inception in 1888, organised its 20th Gala on 13 November at the Palais de la Méditerranée. Nearly 400 people, individuals and companies, booked tables of 10 to attend a gala dinner concocted by five famous Riviera chefs: **Jacques Chibois, Christophe Cussac, Jean-Denis Rieubland, Renan Kervarrec and Eric Finon.**

## A charity gala

As every year, the funds raised at the gala will finance the acquisition of equipment (almost €1.5 million over 20 years) for the Lenal Foundation. Last year, they were able to buy test dummies for training of interns at the Foundation as well as an ambulance. This year funds will be used to acquire a urological laser and gastric ventilator for diagnostic radiology of bowel obstruction in very small children to avoid more risky surgery.

## BRUNO DERONNE

Dans tous les métiers, il existe des acteurs passionnés par leur activité. C'est le cas de Bruno Deronne qui a embrassé la carrière d'agent général Axa Prévoyance & Patrimoine avec fougue et entrain. « Je prends un plaisir énorme à faire ce métier, dit-il entre deux rendez-vous. J'assure des personnes, mais surtout je m'assure qu'il ne leur arrive rien pendant de longues années. »

Tout juste sorti de chez Leroy Merlin où il a appris le respect de la relation avec le client, Bruno suit une formation intensive à Paris et ouvre son cabinet à Biot en avril dernier.

« Je suis spécialisé dans la prévoyance, la santé collective, la retraite. On pense tout savoir, mais les règles changent tout le temps. Il est possible d'optimiser fiscalement ses revenus et d'augmenter la transmission de son patrimoine dans de bonnes conditions. »

Cet ancien de Skema, Rotarien, connaît la puissance des réseaux et cultive la sympathie par un sérieux à toute épreuve.

« Je travaille comme un fou, car je m'adresse à ce que les gens ont de plus précieux : leur santé, leurs finances, et je suis heureux de pouvoir répondre à leurs besoins avec des solutions adaptées, en toute transparence grâce au savoir-faire Axa. »

Une seule adresse : 495 route de la Mer, à Biot pour le simple plaisir de rencontrer ce professionnel ambitieux de notre bien-être : **Bruno Deronne**.



réinventons / notre métier

In every profession, they are people passionate about their trade. It's the case of Bruno Deronne, who embraced a career as a general agent for Axa Prévoyance & Patrimoine with fervour and enthusiasm.

"I really enjoy doing this job," he says between two appointments. "I insure people, but above all, I make sure nothing happens to them for many years to come."

Fresh out of Leroy Merlin, where he learned the importance of good client relationships, Bruno undertook an intensive training course in Paris and opened his own firm in Biot last April.

"I am specialised in protection, collective health and retirement. We think we know everything, but the rules are always changing. We can tax-optimize our earnings and increase our heritage transmission under the right conditions."

Rotarian and Skema alumnus, he understands the power of networking and cultivates sympathy by being undeniably reliable.

"I work like a maniac because I deal with people's most valuable assets: their health and finances. I am happy to be able to meet their needs by proposing the right solutions, in complete transparency, thanks to Axa's know-how." A single address: 495 route de la Mer in Biot, just for the joy of meeting this professional who genuinely cares about his clients: **Bruno Deronne**.

→ 495, route de la Mer  
06410 BIOT  
06 17 90 07 59

## Cars d'As - A votre service pour vos voyages d'entreprises Cars d'As - At your service for business trips

Implantée à Mougins depuis deux ans et demi, Cars d'As est **spécialiste du tourisme** sur la Côte d'Azur, sur toute la France et à l'étranger.

Vous souhaitez organiser un voyage au sein de votre entreprise ? Une excursion ? Profiter pleinement un événement de la région, en France ou à l'étranger. Dotée d'un car grand tourisme de 54 places, l'**équipe de Monsieur Gerphagnon** n'a qu'une préoccupation : que vous profitiez pleinement de **vos séjours touristiques ou d'affaires**. Pour des groupes constitués d'avance de vingt personnes minimum, Cars d'As vous propose une offre personnalisée, correspondant exactement à vos attentes et à votre budget.

L'équipe de Cars d'As travaille 7 jours sur 7 ainsi que les jours fériés afin de vous organiser le séjour de vos rêves et vous soumet un **devis rapide** sur la destination de votre choix. Laissez-vous guider, ils s'occupent de tout ! [www.carsdas.com](http://www.carsdas.com)



Based in Mougins for the past 2½ years, Cars d'As specialises in Riviera, France and international tourism.

**You need to organise a company trip?** An excursion? Enjoy an event in the region, France or abroad? With a 54 seater tourist coach the **M. Gerphagnon team** only has one aim: to make sure **you enjoy your trip or business trip**. For groups of a minimum of 20 Cars d'As offers a tailor-made service to meet your requirements and your budget.

The Cars d'As team works 7 days a week as well as during holidays to organise the trip of your dreams and **will quickly provide a quote** for the destination of your choice. Let yourself be transported, they'll take care of everything!

→ Cars d'As - Les Fuschias, 45, rue Fontvielle  
06250 MOUGINS  
eric.gerphagnon@free.fr  
Tel : 06 81 08 68 26 - Fax : 04 93 06 01 38



## LOCOWorking Cannes

Le nombre de travailleurs indépendants et de salariés travaillant à distance croît fortement. De nouvelles méthodes de travail voient le jour depuis quelques années. Le coworking fait partie de cette nouvelle façon de travailler.

Au-delà du fait de mutualiser les outils et les espaces, travailler en Open Space permet de développer son réseau sur la base du partage. Le coworking rassemble dans des lieux des entrepreneurs où l'échange est la base de ce travail en collectivité. C'est dans cet esprit d'intérêt commun que **Le Logis des Jeunes de Provence** vous invite à découvrir ce nouvel espace à Cannes. Situé en plein centre, à deux minutes à pied de la gare SNCF, Locoworking Cannes vous offre un cadre de travail stimulant et un écosystème efficace pour vous permettre de rester autonomes sans être isolés.

Locoworking Cannes présente des offres flexibles, adaptées à vos besoins, sans engagement dans la durée (1 mois = 330€, 3 jours / semaine soit 12 jours dans le mois = 200€, 1 journée = 30€). Tout est compris, pas de surprise, avec cette offre clef en main vous disposez d'un espace partagé et équipé de 120m² avec un vidéoprojecteur, Wifi, une imprimante, des casiers pour le côté travail. Vous trouverez également une cuisine et une terrasse sur jardin pour les moments de détente. Vous avez besoin d'un moment confidentiel ? Un bureau et des salles de réunion sont également à votre disposition.

Locoworking Cannes vous offre une première journée afin que vous puissiez vous rendre compte que ce lieu est fait pour vous !



LOCOWorking Cannes - 5, rue de Mimont  
→ 06400 CANNES - 04.92.99.77.77. [www.locoworking-cannes.fr](http://www.locoworking-cannes.fr)

## La musique bretonne à l'honneur au Printemps des Arts 2016 !

Breton music featured at the Spring Arts Festival 2016!

**Marc Monet**, comme à l'accoutumée, a présenté l'affiche de son Printemps des Arts (19 mars au 12 avril 2016) dans un lieu insolite, cette année sous terre dans la semi-obscurité du local de la Société Monégasque d'Électricité et de Gaz ! Les grands moments : immersion dans la musique bretonne (quatuors, chants et danses), la découverte de la musique au temps de Louis XIV... Fil rouge: le portrait de **Gustav Mahler** à travers 8 Symphonies interprétées par 4 prestigieux orchestres symphoniques allemands invités pour la première fois à Monaco... Sans oublier : Les Tables rondes, le Voyage surprise (toujours aussi étonnant!), les concerts privés en appartement "à la demande" ! Nouveauté : Une expérience à vivre avec le logiciel Lannix : la création musicale sur ordinateur! (Concerts à partir de 17€ incluant un service de navettes depuis Menton ou Nice.

VLR



→ Contactez-nous par téléphone au : +377 93 25 58 04  
ou par mail [info@printempsdesarts.mc](mailto:info@printempsdesarts.mc)

As usual, **Marc Monet** presented the programme for his Spring Arts Festival (19 March to 12 April 2016) in an unusual place, this year underground in the semi-obscurity of the Monegasque Electricity and Gas Company premises! Highlights: immersion in Breton music (quartets, songs and dances); discovery of music in the time of Louis XIV... Recurrent theme: portrait of **Gustav Mahler** through eight symphonies performed by four prestigious German symphony orchestras invited to Monaco for the first time... Without forgetting: round table discussions, surprise journey (still just as astonishing!), private concerts in apartments «on request»! Novelty: An experience with Lannix software: music creation on computer! (Concerts from €17 including a shuttle service from Nice and Menton.

## Patrick Raingeard et Ronan Kervarrec reçoivent la "truffe blanche d'Alba 2015"

Patrick Raingeard and Ronan Kervarrec received the "2015 Alba white truffle"

La ville de Beausoleil a célébré les 20 ans de son jumelage avec la ville Italienne Alba "Patrie de la truffe blanche", trésor gastronomique qui comme le veut la tradition a été remis aux grands chefs élus de l'année. L'année 2015 a mis à l'honneur deux chefs étoilés, originaires de Bretagne, qui enchantent respectivement à Eze Bord de mer et Eze Village les papilles avisées de leurs commensaux : Patrick Raingeard, qui joue sa partition avec le bonheur que l'on sait, au piano du restaurant de l'hôtel Cap Estel et Ronan Kervarrec qui joue lui sa non moins célèbre partition au piano du restaurant de La Chèvre d'Or, établissement dirigé par Thierry Naidu. Une minute de silence a été observée à la mémoire du président d'honneur de l'Association des Amis d'Alba, récemment disparu: Eric Marchal

VLR



The city of Beausoleil celebrated its 20-year partnership with the Italian city of Alba, home of the white truffle, a gastronomic delicacy awarded to the great chefs of the year, as is tradition. In 2015, two starred chefs from Brittany were honoured. The first one delights hungry connoisseurs in Eze Bord de mer, the second in Eze Village: Patrick Raingeard who, much to our delight, works his magic at the restaurant of the Cap Estel hotel, and Ronan Kervarrec, who never ceases to surprise us at La Chèvre d'Or restaurant, a venue managed by Thierry Naidu. A moment of silence was observed in memory of the Honorary President of l'Association des Amis d'Alba, Eric Marchal, who passed away recently.

## Leonardo Di Caprio distingué pour son implication environnementale

Leonardo Di Caprio honoured for his environmental commitment

La Grande Médaille Albert I<sup>er</sup>, Section Médiation pour l'année 2015, a été remise, au Musée Océanographique le mardi 21 juillet, à l'acteur **Leonardo Di Caprio** fortement impliqué dans la protection de l'environnement, en particulier le réchauffement climatique. **Di Caprio** a reçu cette distinction des mains de **S.A.S. le Prince Albert II de Monaco**, en présence de **Robert Calcagno**, directeur général de l'Institut océanographique et de **Victor Hwang**, président de l'Association des Amis du Musée océanographique. **Leonardo Di Caprio** a récemment été nommé « Messenger de la paix » par l'ONU. En plus d'avoir créé sa propre fondation en 1998, l'acteur est également engagé dans les comités d'organisations environnementales, parmi lesquelles : World Wildlife Fund, Natural Resources Defense Council, National Geographic's Pristine Seas, the funders' collaborative Oceans 5, and International Fund for Animal Welfare.

VLR



Council, National Geographic's Pristine Seas, the funders' collaborative Oceans 5, and International Fund for Animal Welfare.

The actor **Leonardo Di Caprio** received the 2015 Prince Albert I Medal for Mediation on Tuesday 21 July at the Oceanographic Museum of Monaco for his continued efforts in protecting the environment, particularly the global warming. **Di Caprio** received this award from the **H.S.H. Prince Albert II of Monaco**, in the presence of **Robert Calcagno**, General Director of the Oceanographic Institute, and **Victor Hwang**, President of the Association des Amis of the Oceanographic Museum. **Leonardo Di Caprio** was recently named the United Nations Messenger of Peace. In addition to having created his very own foundation in 1998, the actor also serves on the board of various environmental organizing committees, which include: World Wildlife Fund, Natural Resources Defense Council, National Geographic's Pristine Seas, the funders' collaborative Oceans 5, and International Fund for Animal Welfare.

## Le « Fruit d'or » emblème de Menton, reconnu au plus haut niveau : enfin !

Menton's «Golden Fruit» emblem finally recognised at the highest level!

Dix ans après la création de l'APCM\* le citron de Menton bénéficie de l'Indication Géographique Protégée (IGP), attribuée par l'Union européenne. Le résultat d'un long travail qui ouvre de belles perspectives économiques. Après un premier succès au printemps et l'acceptation du dossier par la France, restait l'ultime étape: la Commission de Bruxelles, qui a rendu une décision favorable. A cette annonce, les réactions ont été unanimes pour saluer le travail de l'APCM et de ses deux présidents successifs, le chef étoilé **Joël Garault** et **Bernard Franco**, avec le concours des membres de l'association. «*Désormais nous devons, avec les communes concernées et dont le nom engage l'image, faire du Citron de Menton un produit haut de gamme, car c'est ce qui fonctionnera dans ce secteur ultra-concurrentiel mondial (...)* Des terrains non constructibles et à vocation agricole seront dédiés à une agriculture identitaire et raisonnée » annonce le député maire.

\*Association pour la Promotion du Citron de Menton

VLR

10 years after the creation of the APCM\* the Menton lemon now benefits from European Protected Geographical Indication (PGI). It is the result of a long process which now opens great economic perspectives. After initial success in the spring and acceptance of the file by France there was a final stage with the Commission in Brussels which issued a favourable decision. Reactions in response to this were unanimous in praising the work of the APCM and its two successive presidents, the starred chef **Joël Garault** and **Bernard Franco** along with the support of the association members. "We must now, along with the communes involved whose name is part of the brand image, make the Menton lemon a top of the range product because this is what will be successful in this ultra-competitive world. Greenbelt and agricultural land will be set aside for integrated and sensible farming" announced the MP Mayor.

\*Association pour la Promotion du Citron de Menton



## Découverte des sculptures du Prince Rainier... Discovering Prince Rainier's sculptures

La ville de Roquebrune dans le cadre du 10<sup>e</sup> anniversaire de la disparition du **Prince Rainier**, lors de ses «Journées de l'Art-bre» a dévoilé, avec la complicité du **Prince Albert**, et pour la première fois, six sculptures en fer forgé réalisées dans le secret de son atelier de RocAgel, par le **Prince Rainier III**.

Si le monde entier connaissait la passion du **Prince Rainier** pour le cirque, en dehors de la Principauté bien peu connaissaient son « Jardin secret » en forme d'atelier d'artiste où le souverain cultivait son amour du travail du fer forgé, vécu en solitaire loin de l'agitation du monde...

Un souverain amateur d'art ami des artistes...

C'est en 1997, sur le Port Hercule, que naissent les spacieux ateliers hantés par le souvenir d'**Arman, Folon, Sosno, Emma de Sigaldi**... On y croise aujourd'hui le colombien **Botero**, l'autrichien **Ernst Fuchs**, ou **Mateo Mornar**... Certains, ou leur famille pour les « absents », ont rendu hommage au

**Prince Rainier** à travers leurs œuvres présentées à Roquebrune. Les six petits formats (50x60cm) du prince sculpteur représentaient un poisson, un singe, un curieux personnage enchaîné et des fleurs. L'émotion était au rendez-vous...

V.L.R.



Archives du Palais princier de Monaco  
© Georges Lukomski

As part of the 10<sup>th</sup> anniversary of the passing of **Prince Rainier** and to inaugurate the Roquebrune Art-bre Days, the city has unveiled, with the complicity of **Prince Albert**, six never seen before forged iron sculptures created by **Prince Rainier III**, within the secret recesses of his RocAgel studio.

While the whole world knew about **Prince Rainier's** passion for circus, outside the Principality, few people knew about his "secret garden", an artist studio where the Sovereign cultivated his love for forged iron and lived isolated, far from the world's turmoil.

Art lover and friend of the artists

It's in 1997, in Port Hercule, that came to life the spacious workshops haunted by the souvenir of **Arman, Folon, Sosno, Emma de Sigaldi**... Today, we can see the Colombian **Botero**, the Austrian **Ernst Fuchs**, or **Mateo Mornar**... Some of the artists (or their family for the de-

ceased) even paid tribute to **Prince Rainier** through their works of art showcased in Roquebrune. The Prince's six small format (50x60cm) sculptures depicted a fish, a monkey, an odd chained character, and flowers. This was an emotional event, to say the least...

## Prolongation de la Cop 21 au Musée Océanographique... Le message de l'Art Inuit contemporain...

Continuation of Cop 21 at the Oceanographic Museum...The message of contemporary Inuit art...

En prolongement de la « 21<sup>e</sup> Conférence des Nations Unies sur les changements climatiques » qui s'est tenue à Paris du 30 novembre au 11 décembre, le Département des Relations Extérieures et de la Coopération du Gouvernement Princier a souhaité, à travers l'exposition « Linked » souligner l'interdépendance des cultures... En première ligne les œuvres contemporaines des Inuits mêlent art, science et sensibilisation...

L'exposition « Linked » organisée par la Cerny Inuit Collection, prêteur de la majeure partie des pièces présentées, rassemble des œuvres d'artistes de l'Arctique russe, canadien et du Groënland, comme celles : d'**Abraham Anghik Ruben**, mais encore les créations des artistes occidentaux suisses et italiens: **Alois Lichtsteiner, Alessandro Sciaraffa et Mario Merz**. Mises à l'honneur au premier étage du Musée Océanographique, dans la salle Albert Ier, ces œuvres rares font écho à la projection de films sur les expéditions du **Prince Albert I<sup>er</sup>** et de **S.A.S. le Prince Albert II de Monaco** aux pôles. L'art a son mot à dire pour sensibiliser durablement les visiteurs à la fragilité de cette partie du monde si importante pour notre survie. V.L.R.



→ **Amirruq/ Women's Feast**  
(Œuvre de Mattiisi Iyaituk (Canada)  
72 x 82 x 45 cm  
Exposition « Linked » au Musée Océanographique de Monaco - Jusqu'au 29 février 2016.  
"Linked" exhibition at the Oceanographic Museum of Monaco - until 29 February 2016.

Running on from the "21<sup>st</sup> UN Conference on Climate Change" held in Paris from November 30 to 11 December, the Department of External Relations and Cooperation of the Government of Monaco wanted, through the "Linked" exhibition, to emphasise the interdependence of cultures... In the front line: contemporary Inuit works combining art, science and awareness...

The "Linked" exhibition organised by the Cerny Inuit Collection, lender of most of the pieces presented, brings together works by artists of the Russian and Canadian Arctic and Greenland, like those of **Abraham Anghik Ruben**, but also the creations of Swiss and Italian Western artists: **Alois Lichtsteiner, Alessandro and Mario Merz Sciaraffa**. Given pride of place in the Albert I hall on the first floor of the Oceanographic Museum, these rare works echo the projected films on the expeditions of **Prince Albert I** and of **HSH Prince Albert II of Monaco** to the poles. Art has something to say to give visitors a long time awareness of the fragility of that part of the world, so important to our survival.

# Soirée Sophia Kaboul :

## la mobilisation continue pour soutenir l'association Share

Sophia Kaboul benefit evening: continued support for the Share Institute



Une nouvelle fois, 170 convives ont participé à la soirée Sophia Kaboul sur la Plage Keller à Antibes



Plus de 500 opérations de la cataracte sont réalisées chaque année au Share Eye Institute

La 13<sup>e</sup> édition de la soirée Sophia Kaboul s'est déroulée le 17 septembre au Cap d'Antibes. Une nouvelle fois, les sociétés pharmaceutiques de la Côte d'Azur ont été fidèles à ce rendez-vous destiné à collecter des fonds pour soutenir les actions de l'association Share. Des actions de terrain s'exerçant en Afghanistan et au Cambodge auprès de populations dans le plus grand besoin.

Comme chaque année, 170 convives se sont réunis pour la bonne cause, sur la Plage Keller à la Garoupe, pour participer à la soirée caritative Sophia Kaboul. Des invités réunis autour de tables réservées par les sociétés pharmaceutiques de Sophia Antipolis et de la Côte d'Azur qui répondent à l'appel de l'association Share. Présidée par Mir Nezam, l'ancien PDG d'Allergan, cette association est composée d'un noyau dur d'une vingtaine de personnes issues pour la plupart du monde de l'ophtalmologie, qui ont décidé de s'engager pour répondre à des besoins non satisfaits par d'autres ONG en matière d'éducation, de santé et de développement durable. Une action qu'elle mène en soutenant des associations engagées dans ces domaines, mais aussi en montant ses propres projets. Pour les financer, Share fait appel aux dons et aux subventions, mais organise aussi des opérations événementielles comme la soirée Sophia Kaboul qui lui aura permis de récolter cette année près de 50 000 euros.

### Des actions efficaces sur le terrain

Ces fonds sont entièrement utilisés sur le terrain en respectant des règles d'efficacité et d'éthique. Historiquement,

les premières actions de l'association ont eu pour cadre l'Afghanistan où Share soutient, depuis sa création en 2001, le dispensaire de Bazarak dont elle finance le fonctionnement. Situé dans la vallée du Panjshir, ce dispensaire assure près de 10 000 consultations par an, uniquement auprès de femmes et d'enfants, les populations qui ont le plus souffert de la guerre dans ce pays.

Depuis 2008, Share a également créé un institut ophtalmologique à Phnom Penh au Cambodge. Un pays où vient d'émerger un vrai besoin en ophtalmologie car pendant des années, notamment lors des massacres des Khmers rouges, les populations ne vieillissaient pas assez pour être victimes de la cataracte ou du glaucome, deux maladies oculaires liées à l'âge. Aujourd'hui, le Share Eye Institute implante au sein de l'Hôpital Calmette, l'hôpital de référence de Phnom Penh, assure chaque année près de 500 opérations de la cataracte et plusieurs milliers de consultations. Share envoie aussi régulièrement des missions de médecins, notamment pour assurer la formation sur place de chirurgiens ophtalmologistes.

Après l'Afghanistan et le Cambodge, Share réfléchit actuellement à une intervention dans un pays africain mais, selon Mir Nezam, elle peine à trouver un pays offrant de bonnes conditions de sécurité, car l'association ne veut faire courir aucun risque à ses missionnaires qu'elle envoie de par le monde. ■



La population cambodgienne vient nombreuse aux consultations du Share Eye Institute

The 13<sup>th</sup> Sophia Kaboul benefit evening took place on 17 September in Cap d'Antibes. Once again Riviera pharmaceutical companies supported this event which aims to raise funds to support the work of the Share Institute. Work which takes place on the ground in Afghanistan and Cambodia with people in the greatest need.

As in previous years 170 guests assembled for this good cause on the Keller Beach at the Garoupe to take part in the Sophia Kaboul benefit evening. Guests gathered at tables reserved by pharmaceutical companies of Sophia Antipolis and the Riviera who respond to the Share Institute's appeal. Chaired by Nezam Mir, former CEO of Allergan, the association is composed of a hardcore of about twenty people mostly from the world of ophthalmology, who decided to commit to meet needs not met by other NGOs in education, health and sustainable development. This commitment is in the form of support for those associations engaged in these fields and also in organizing its own projects. Share finances this through donations and grants and also organizes events such as the Sophia Kaboul evening which this year raised almost 50,000 euros.

### Effective action on the ground

Funds raised are entirely used in the field by respecting the rules of efficiency and ethics. Historically the association's first actions were in Afghanistan where, since its creation in 2001, Share finances the operation of the Bazarak clinic. This clinic situated in the Panjshir valley provides about 10,000 annual consultations for women and children who have most suffered in the war in this country.

Since 2008 Share also set up an eye institute in Phnom Penh, Cambodia. A country where there is a real emerging need for ophthalmology because for years, particularly during the massacres of the Khmer Rouge, the population was not aging enough for there to be any victims of cataracts or glaucoma, two eye diseases associated with aging. Today the Share Eye Institute in the Calmette hospital, a top hospital in Phnom Penh, carries out almost 500 cataract operations each year and several thousand consultations. Share also regularly sends medical legations and particularly to train eye surgeons on site.

After Afghanistan and Cambodia Share is considering action in an African country but, according to Mir Nezam, it is difficult to find a country offering good security conditions as the association will not subject its volunteers across the world into any danger. ■

# LA PIAZZETTA

**Un bon restaurant, c'est d'abord un endroit convivial où les clients aiment venir flâner, s'attabler au crépuscule. Au Cannet, sur la place Saint-Sauveur, c'est déjà une habitude bien sympathique de profiter du calme du village et de la vue superbe sur la baie de Cannes.**

Il manquait cependant une offre culinaire italienne, car c'est un fait historique, de nombreuses familles italiennes sont venues au Cannet au siècle dernier. La tradition est ici bien tenace et le nouveau propriétaire de la Piazzetta, Maher Mellouli, est un amoureux de la cuisine italienne, celle qui sent bon le terroir.

Sans plus attendre, il a rénové le charmant local aux murs de pierres et aux poutres apparentes et a mandaté le chef Andréa Stradella pour qu'il cuisine ses meilleures spécialités italiennes, celles qui viennent tout droit de sa région d'origine d'Alba et que l'on retrouve si peu dans la région. La différence est notable et la vraie milanaise se décline autour de la côte de veau (et non de l'escalope) panée et servie avec des pommes de terre au four. De même, le tartare à l'italienne se sert à Alba avec pour seul accompagnement de la truffe et de la ciboulette, agrémenté de copeaux de truffe, car c'est bien connu, quand on aime, on ne compte pas.

La carte est vaste, les pizzas font honneur au chef et à son épouse qui sert en salle, car ici tout est affaire de famille. L'ambiance « comme à la maison » se décline jusqu'au pain frais cuit chaque matin, pain nature, aux noix, amandes ou olives, ainsi que la célèbre focaccia.

Pour terminer ce repas, pris à l'ombre de la terrasse ou dans la salle cosy, un dessert sera le bienvenu. La vedette ? Le tiramisu à la pistache, bientôt concurrencé par l'orange glacée au vin blanc d'Arnéis, ou le semifreddo, une crème chocolatée à la noisette.

Un petit café expresso et on se sent vraiment comme en Italie, avec ce charme délicieux des villages transalpins.

**Le vendredi soir, à l'heure de l'apéritif, il est bon de se rendre à la Piazzetta où un buffet à volonté s'offre aux clients qui ne régleront que les boissons.**

Une bonne idée, bien appréciée des consommateurs, et en parfaite adéquation avec la volonté du propriétaire et du chef : faire de la Piazzetta le rendez-vous de toute la famille, jeunes, moins jeunes, actifs et retraités, unis par ce plaisir incontestable de partager la cuisine italienne venue tout droit d'Alba.

**A good restaurant is, first of all, a friendly place where friends like to wander along to sit at a table at dusk. In Le Cannet at the Place Saint-Sauveur, it's already become a very pleasant habit to make the most of the village calm and superb view over the bay of Cannes.**

However there was a surprising lack of Italian cuisine, because and it is historical fact, numerous Italian families came to Le Cannet in the last century. Tradition here is hard won though and the new proprietor of the Piazzetta, Maher Mellouli, is a lover of traditional Italian food.

Without further ado he renovated the charming stone walled building with its exposed beams and asked Andrea Stradella to cook his best Italian specialities straight from the province of Alba which are not often found in our region.

The difference is significant and the real Milanese revolves around the veal chop (not escalope) breaded and served with roast potatoes. Similarly, the Italian tartare is served in Alba with the sole accompaniment of truffles and chives, decorated with truffle shavings, as is well known, when one loves, price doesn't matter.

The menu is extensive; the pizzas are a credit to the chef and his wife who works in the restaurant because everything here is a family affair. The feeling of being "at home" comes with the bread baked freshly every morning, plain or with walnuts, almonds or olives, as well as the famous focaccia.

To finish off the meal, taken in the shade of the terrace or the cosy restaurant a dessert would be welcome. And the star of the show? The pistachio tiramisu almost rivalled by the orange ice with Arnéis white wine or the semifreddo, a chocolate hazelnut cream.

A little espresso and you really feel like you're in Italy with all the charm of those delicious alpine villages.

On a Friday evening at cocktail hour it's lovely to head to the Piazzetta where a self-service buffet is on offer to clients who only have to pay for their drinks.

It's a lovely idea and much appreciated by clients and in keeping with the owner and chef's wishes: to make the Piazzetta a place where families, the young, the not so young, working or retired people can come together to enjoy the undeniable pleasure of sharing Italian cuisine straight from Alba.



Nice

Texte : Janny Plessis Lumeau

David Faure



© David Faure

La Truite de la Vésubie & chlorophylle de Cresson de fontaine, Oignon rouge confit, le jus des arrêtes en Sabayon, le Foie séché/râpé

# Aphrodite Ou l'amour de la cuisine !

David Faure est un personnage atypique. En supposant n'avoir aucun attrait pour la gastronomie, ce qui serait bien dommage, une rencontre avec ce chef hors normes demeure savoureuse. Il a fait de son restaurant, Aphrodite, un lieu de surprises, de grande gastronomie et d'accueil. Noëlle, son épouse, en salle, est une alliée de tous les instants qui n'hésite pas à proposer aux clients des intermèdes moléculaires, fumants et délicieux.

Bref, il faut revoir tout ce que vous avez imaginé dans un restaurant classique, arriver avec son âme d'enfant et se laisser guider par ce chef talentueux et son équipe de choc.

« J'aime l'écriture, tel Ernest Hemingway, et je veux faire de la cuisine en racontant une histoire. J'écris même parfois sur les restaurants que je côtoie en précisant "mots de cuisinier". Venir au restaurant doit être un moment de plaisir. Et je suis exigeant pour que dès l'accueil, tout se passe bien. »

Il faut dire que la salle est très cosy, avec ses alcôves, son jardin d'hiver et ses tables à la nappe noire et aux bougies dansantes. Mathias, le maître d'hôtel, séduit son auditoire par un phrasé chantant et une élocution digne des plus grands acteurs.

Noëlle, l'épouse attentive, sait ce que recevoir veut dire et veille au confort de chacun.

Tout est réuni pour passer le meilleur des moments.

### Et les surprises arrivent.

C'est à cet instant où l'on pense dominer la situation que les premiers plats déconcertent le visiteur. Les escargots se promènent dans la forêt d'enfance de David, entourés de mousse fraîche et de brume improbable. Tandis que les œufs pochés s'associent au caviar et aux asperges pour un plaisir presque divin.



# Aphrodite Or a love of cooking!

David Faure is not your typical person. Even if you had no interest in gastronomy meeting this unusual chef would still be an interesting experience. He has made his restaurant Aphrodite a place of surprises, great food and a warm welcome.

You need to rethink everything you've ever thought about classic restaurants, arrive with an open mind and allow yourself to be guided by this talented chef and his team.

« I love literature such as Ernest Hemingway and I want to cook and tell a story. A visit to a restaurant is a moment of pleasure and I want everything to be just right. »

The restaurant is very cosy with its alcoves, winter garden, black tablecloths and dancing candlelight. Mathias, the maître d, seduces the guests with his dulcet tones. Noëlle, his attentive wife, understands the meaning of welcome and attends to everyone's comfort.

### The surprises arrive.

It's just when you think you are in charge that the first dishes arrive to disconcert you. Snails wander in David's childhood forest surrounded by fresh moss and mist, whilst the eggs with the caviar and asparagus combine to provide sublime pleasure.

« The Aphrodite adventure began in 2002, I became interested in molecular gastronomy with different techniques. » It's about physicochemical reactions which allow you to create new and interesting recipes such as making a sphere of the jus from a Nice stew (to be swallowed in one mouthful and what a mouthful!), or pissaladière nitro-dragons (which transform the diner into dragons smoking from the nose). We feel at relaxed and await the next delicacies. Firstly there's a sorbet with nitrogen at -196°, followed by trout and vegetables and squid and sea urchins set in a beach scene.

HÔTEL-GASTRO

SOPHIA

« L'aventure d'Aphrodite a commencé en 2002, puis je me suis intéressé à la cuisine dite moléculaire, qui était bien loin de ce qu'annonçaient les médias en 2007, avec différentes techniques. » Il s'agit de réactions physico-chimiques qui modifient les codes, surprennent et permettent de réaliser des recettes inédites tout à fait intéressantes comme des sphérifications de jus de daube niçoise (à avaler en une bouchée et quelle bouchée !) ou des nitro-dragons de pissaladière (qui transforment ceux qui avalent la bouchée en dragons fumant par le nez). Spectaculaire et délicieux.

Les tabous tombent, les sourires et la détente arrivent, agrémentés par l'excellent vin que nous sert en récitant Mathias.

Nous sommes presque comme à la maison et nous attendons les délices suivants.

Ce sera en premier lieu le cocktail à la glace sèche -78°C, puis la truite de la Vésubie et son cresson de fontaine, à moins de profiter du poulpe de roche échoué sur nos rivages.

Les assiettes sont ici des prétextes à servir l'histoire imaginée dans les cuisines du chef.

« Je suis présent à chaque service, je ne laisse passer aucun détail. Je n'oublie pas mes origines du Berry, j'ai encore en mémoire les potages d'hiver, les boudins juste sortis de la chaudière que nous consommons sur place. J'ai tout cela en tête, même lorsque je propose une cuisine moléculaire, ce n'est pas paradoxal, c'est évident pour moi, cela va ensemble. »

Le dessert est attendu, espéré, déjà salivé. Il ne fera pas exception à l'exceptionnel repas de ce soir. Une glace à la poire avec du chocolat, et ses accompagnements.

Aphrodite a eu une étoile, largement méritée, de 2010 à 2014, puis celle-ci fut perdue lors de la mise en place du menu « Alternative Food » proposant des insectes à la carte. Dommage. Dans le cœur des convives et dans la qualité de la cuisine servie ici, elle demeure présente.

**David Faure** est un magicien à la Toque Brûlée, et il nous emmène dans son monde coloré où les saveurs se déclinent au même niveau que son imaginaire aussi flamboyant que celui d'Hemingway. ■

→10 Boulevard Dubouchage, 06000 Nice  
04 93 85 63 53



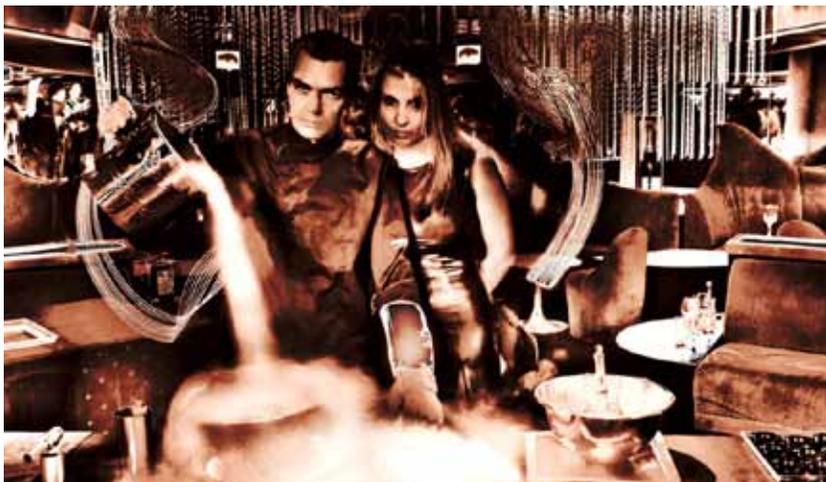
Noëlle dans la brume glacée

« I am present at every service and notice every detail. I don't forget my roots in Berry and bring those memories to my molecular gastronomy, it's not contradictory it's clear to me that it all fits together. »

Dessert is on its way and the pear ice cream with chocolate and accompaniments is in keeping with this exceptional meal.

Aphrodite had one star from 2010 à 2014 then lost it with its «Alternative Food» menu offering insects, but it remains in the hearts of the guests and the quality of the food.

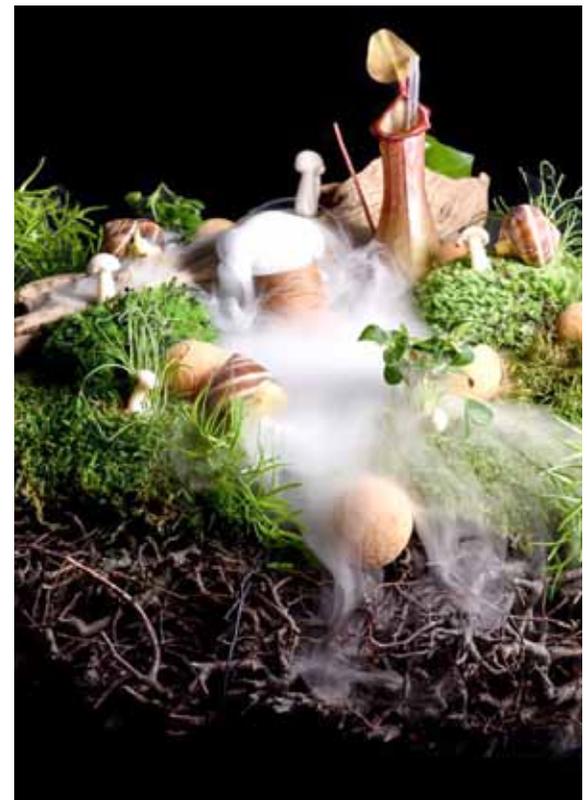
**David Faure** is a magician and takes us into a colourful world with flavours which match an imagination as flamboyant as Hemingway's. ■



Tata Tatinn ! ce n'est pas de la tarte....  
Mais aussi Pom Pom Pom tout Pommes



© cook & shoot by Aline Gérard



L'escargot perdu dans la brume, de la Bourgogne  
à la Provence, En Cromesquis Ail & Persil, en soufflé, lait  
de Fenouil, deux ou trois herbes à cueillir

Cannes

Texte : Janny Plessis Lumeau

Salon Gastronomoma



David Lisnard en visite au salon

# Salon Gastronomoma , une belle réussite Gastronomoma Fair

Pour une première manifestation, ce salon est une réussite car il a réuni 35 000 personnes venues apprécier la centaine de stands d'exposants. Un temps superbe, un lieu magnifique, le Palm Beach, et une organisation aux petits oignons ont permis la réussite de ce salon. Cannes méritait depuis longtemps d'avoir en son sein un salon gastronomique digne de ce nom.

Tout avait bien commencé avec le choix des six parrains : **Bruno Oger, Sébastien Broda, David Faure, Christian Morisset, Jacques Rolancy** et le maître sommelier **Jean-Pierre Rous**. Avant la manifestation, j'avais eu l'immense plaisir d'interviewer chacun d'entre eux pour réaliser le magazine du salon à la demande de **Jean-Jacques Dayan**.



Oscar et Ciboulette

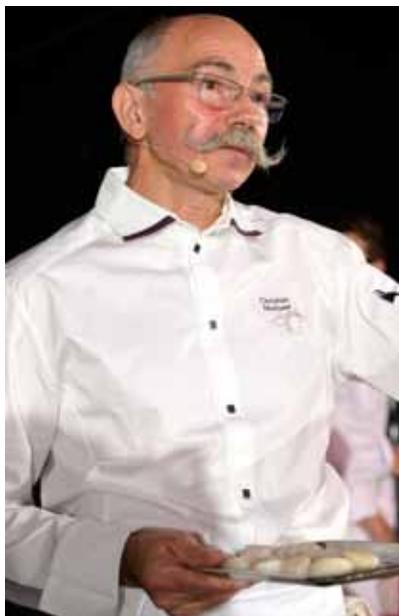
For a first event, this fair is a success because it brought together 35,000 people who came to enjoy the hundred exhibition stands. Wonderful weather, magnificent location - the Palm Beach - and first rate organisation led to the success of the fair. Cannes has long deserved to have its own gourmet fair worthy of the name.



Un chèque au Resto du Coeur



David Faure



Christian Morisset

It all started well with the selection of the six 'godfathers': **Bruno Oger, Sébastien Broda, David Faure, Christian Morisset, Jacques Rolancy** and the master sommelier **Jean Pierre Rous**. Before the event I had the great pleasure of interviewing each of them to create the magazine for the fair at the request of **Jean Jacques Dayan**.

Magazine wrapped up and stand in place, it only remained to receive our many visitors and cover the chefs' demonstrations.



Sébastien Broda, Jacques Rolancy, Janny Plessis, Bruno Oger, Jean-Pierre Roux

Magazine dans la boîte et stand en place, il ne restait plus qu'à recevoir les nombreux visiteurs sur notre stand, et couvrir les animations des chefs.

Producteurs, fabricants, distributeurs de produits fins, du terroir, bio, commerce équitable ou développement durable, tous ont offert au public une sélection de leurs meilleurs produits. Plaisirs gastronomiques partagés, conférences sur l'art du bien manger, animations thématiques et dégustations culinaires ont été présentés durant quatre jours.

La terrasse ensoleillée donnant face à la mer a permis à beaucoup de visiteurs de se poser quelques instants

magiques avant de reprendre le cours des dégustations.

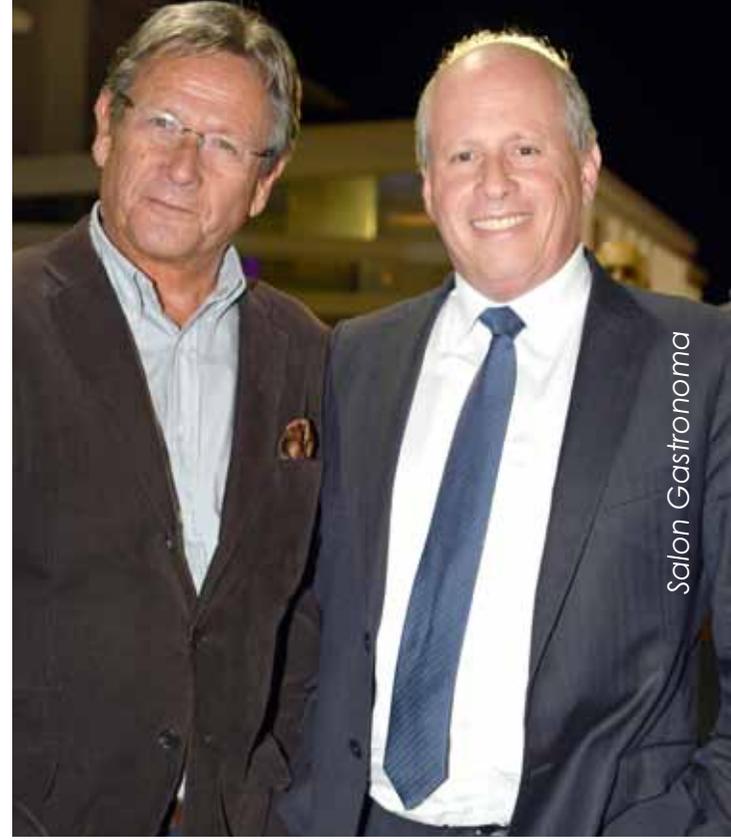
Un dîner gastronomique de haute volée a enchanté la centaine de participants, réalisé par les cinq parrains, il a conquis le cœur et l'âme des convives, surpris de ce talent-là.

Un chèque a alors été remis aux Restos du Cœur.

Les enfants ont apprécié Oscar et Ciboulette, le clown ventriloque très dévoué à les divertir.

Une très belle manifestation qui sera renouvelée en avril (du 8 au 11 avril 2016),

Avec la certitude d'un succès annoncé. ●



Salon Gastronoma

Alain Angenost et Hugues Raybaud directeur général du Grand Hôtel.

Producers, manufacturers and distributors of fine produce - local, organic, fair trade and sustainable development - all offered a selection of their best products to the public. Shared gastronomic pleasures, discourses on the art of eating well, themed presentations and culinary tastings were presented over four days.

The many visitors could alight on the sunny terrace facing the sea for a few magical moments before going back to the tastings.

A top-flight gourmet dinner created by the five godfathers delighted the hundreds of participants, conquered the hearts and souls of the guests, surprised at the talent.

A cheque was then handed over to the Restos du cœur (Restaurants of the heart).

The children enjoyed Oscar and Ciboulette, the ventriloquist clown devoted to their entertainment

An excellent event which will be back again in April (from 8 to 11 April 2016) - with the predictability of certain success. ●



Un stand très visité !



Une équipe de choc

Texte : Janny Plessis Lumeau

Les 30 ans de la palme d'or au grand Hyatt Hôtel Martinez

# Un dîner d'exception pour un événement exceptionnel !

Telle est la sensation ressentie par les convives de cette table organisée ce 28 novembre pour terminer en beauté les festivités des 30 ans de La Palme d'Or.

Un dîner à quatre mains, mais à beaucoup d'étoiles, tant le talent de Christian Sinicropi et de son chef invité Eric Pras ont démultiplié les saveurs.

La magnifique histoire de La Palme d'Or commence en mai 1985. Christian Willer, le chef de l'époque, l'avait nommé ainsi pour rendre hommage à la plus prestigieuse récompense du Festival de Cannes. En 1986, le restaurant recevait sa première étoile au guide Michelin, suivie d'une seconde en 1991.

Le chef Christian Sinicropi est arrivé en 2001 aux côtés de Christian Willer. Il prendra la relève aux commandes des cuisines du Martinez et du restaurant La Palme d'Or en 2007. Ce chef atypique, au tempérament affirmé, a fait de son art une passion qu'il cultive dans les moindres détails. Son esprit en fusion recherche l'excellence, et transforme chaque mets en « plat signature ». Pour aller plus loin dans la démarche, cet artiste dans l'âme ne conçoit pas que le plat ne soit pas servi dans l'écrin idéal à sa création culinaire. Relevant tous les défis, il suit les cours de l'Ecole des Beaux Arts de Vallauris et crée avec son épouse les premiers écrins en céramique qui servent de support à sa cuisine.

Le plaisir du convive est alors à son comble puisque tous les sens sont sublimés.

« J'ai sélectionné des produits au goût rustique, brut, authentique. Un parcours initiatique fluide, gourmand sur ma cuisine, ma région, mon terroir », explique-t-il humblement.

Les rencontres comptent beaucoup dans la vie d'un artiste, d'un chef étoilé. Christian Sinicropi s'inspire de toutes ces rencontres avec des

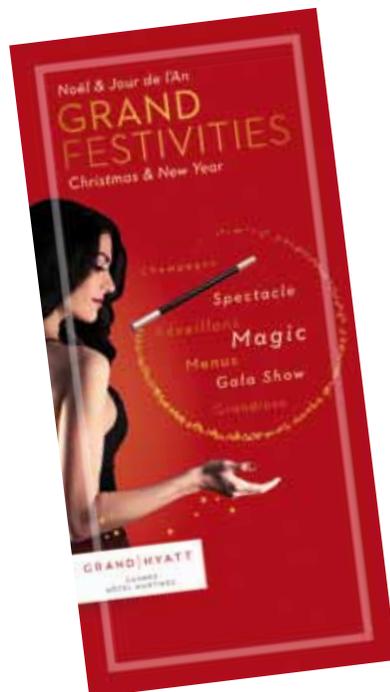
artistes d'univers différents tels Moya, Steph Cop, Scotie ou Gilbert Gruss et son cirque magique. Côté cinéma, ses références sont au plus haut niveau avec la présence à La Palme d'Or durant le Festival de Cannes de Tim Burton, Robert de Niro, Steven Spielberg. Tous inspireront le chef de belle manière.

Revenons à ce dîner anniversaire et soulignons la qualité exceptionnelle de la cuisine d'Eric Pras, chef trois étoiles de la Maison Lameloise. Sa « langoustine en tartare et croustillant de riz soufflé, céleri et pomme Granny Smith » a fait silence religieux autour de la table pour savourer comme il se doit cette merveille culinaire.

Saluons aussi le travail de toute l'équipe de La Palme d'Or qui sait ce que recevoir dans un palace veut dire, et ne négligeons pas le sommelier et son vin d'exception.

Une très belle soirée sous le signe de la convivialité et de la haute gastronomie dans un décor digne de ce palace cannois. ●

→ réservation 04 93 90 12 34



Christian Sinicropi



Mô-Sini

© Jérôme Kélagopian

This is what the guests experienced at this 28 November dinner organised to celebrate the 30th anniversary of La Palme d'Or.

Boasting many stars, Christian Sinicropi and his guest chef proved that all it takes is four hands to multiply the flavours.

La Palme d'Or's magnificent story began in May 1985. Christian Willer, the then chef, gave it this name to pay tribute to the Cannes Festival's most prestigious award. The restaurant received its first Michelin star in 1986, and then another one in 1991.

Chef Christian Sinicropi joined the team in 2001 alongside Christian Willer. He took over the kitchens of Martinez and La Palme d'Or in 2007.

This unconventional and assertive chef turned his art into a passion that he cultivates down to the smallest details. His mind constantly at melting point, he seeks excellence and transforms each plate into a signature dish. To go even further in his approach, this artist at heart cannot conceive that a dish would not be served in the most perfect tableware that will enhance his culinary creations. Always facing challenges head on, he enrolled in the Beaux Arts school in Vallauris and created, with his wife, the first ceramic tableware that shows off his cuisine.

For the restaurant's guests, the experience is unparalleled as all their senses are intensified.

"I have chosen rustic, unrefined and genuine products. An initiatory gourmet journey that showcases my cuisine and my region, and that is linked to my origins," he humbly explains.

When you are an artist and starred chef, the people you meet along the way are very important. Christian Sinicropi's inspiration comes from all of these encounters with artists from different worlds such as Moya, Steph Cop, Scotie or Gilbert Gruss and his magical circus. When it comes to cinema, his references are at the highest level with the presence of Tim Burton, Robert de Niro and Steven Spielberg at La Palme d'Or during Cannes Festival. And they all inspired the chef, in their own way.

Now let's go back to this anniversary dinner to draw attention to the exceptional quality of Eric Pras's cuisine (he's a 3-starred chef from Maison Lameloise). His "langoustine tartare and crunchy puffed rice with celery and Granny Smith apples" left people speechless around the table as they savoured this culinary treasure.

We should also pay tribute to the work of the entire La Palme d'Or team, who knows what it means to host guests in a palace, and to the sommelier and his exceptional wine.

All in all, it was a nice evening of fine cuisine in a warm and friendly setting worthy of this Cannes palace. ●

LUNDI MARDI JEUDI  
MONDAY TUESDAY THURSDAY

Élégance  
& Tradition  
39€

VENDREDI *FRIDAY*  
Homard &  
Champagne

69€

SAMEDI *SATURDAY*  
Beef & Wine

69€

DIMANCHE *SUNDAY*

Carlton  
Brunch  
79€

MERCREDI *WEDNESDAY*

Bouillabaisse  
Royale  
69€

VENDREDI *FRIDAY*  
SAMEDI *SATURDAY*

**LE GRANT**

LOUNGE BAR  
À PARTIR DE 19H  
START AT 7PM

*Qu'est-ce qui se mijote au Carlton ?*

WHAT'S  
COOKING?



# Le Majestic Barrière, un hiver de tentations face à la mer

## The Majestic Barrière, a winter of temptation looking out to sea

Une invitation à l'Hôtel Majestic Barrière ne se refuse pas, elle se savoure.

Et lorsque nous sommes reçus dans la penthouse de 650 m<sup>2</sup>, donnant sur la mer, on imagine, à juste titre, que les nouvelles données par Pierre-Louis Renou seront bonnes.

Elles le sont en effet et si le chiffre d'affaires jusqu'en octobre est excellent, il n'en demeure pas moins qu'il faudra passer l'hiver. L'épisode du 3 octobre, terrible sur Cannes, a inquiété la clientèle, mais selon le directeur du palace : « *Tout fonctionne, et nous avons été en place pour le Mipcom* ». Une performance quand on sait qu'internet fut bloqué à Cannes durant plusieurs semaines.

*156 euros pour deux, la chambre vue mer !*

Passons donc l'hiver face à la mer, c'est une des nombreuses tentations proposées par le Majestic Barrière. Pour ce faire, **Pierre-Louis Renou** offre à ses clients des conditions exceptionnelles. A savoir que les chambres vue mer de l'hôtel seront au même prix que les chambres arrière. Cette offre est particulièrement alléchante pour la clientèle locale qui se verra consentir des prix très attractifs : 156 euros pour deux personnes, au lieu de 399 euros, pour une chambre avec vue mer, du 1<sup>er</sup> novembre 2015 au 31 mars 2016.

### Une salle de cinéma 3D

Nous sommes déjà conquis par cette invitation hivernale, installés dans la chambre cosy et très désireux d'occuper les chers bambins. Le programme concocté par le palace réjouira nos têtes blondes. Le club Diwi leur proposera de nombreuses activités encadrées par un personnel qualifié, mais le must reste la salle de cinéma privée avec des projections de films en 3D des plus grands succès du cinéma

jeunesse. Pour les plus téméraires, des cours de pâtisserie feront la joie des plus petits ravis d'apprendre à cuisiner sucettes, cookies et autres madeleines, faisant l'admiration des parents !

Un bonheur n'arrivant jamais seul, c'est la marque Jacadi qui signe la ligne des tours de lits douillots, des plaids en velours ou des gigoteuses.

### Duo de chef

Nous sommes déjà sous le charme de cette soirée du 12 novembre où comme l'an passé, le Duo de Chefs a réuni tous les mélomanes-gastronomes de la région. Cet accord parfait autour de l'Italie est pour les deux chefs, **Wolfgang Doerner**, directeur musical de l'Orchestre régional de Cannes Provence Côte d'Azur, et **Maryan Gandon**, chef des cuisines des Hôtels Barrière de Cannes, l'occasion d'associer leurs talents pour une soirée mémorable.

### La plage ouverte toute l'année

Une autre nouvelle à ne pas négliger, la plage est dorénavant ouverte, pour la deuxième année consécutive, tout l'hiver.

Il sera difficile de résister à autant de tentations, c'est donc décidé, nous passerons l'hiver face à la mer. ●



Wolfgang Doerner à la baguette

An invitation to the Hotel Majestic Barrière should not be turned down but should be savoured. And when we are welcomed to the 650m penthouse with its sea view we can quite rightly assume that news from Pierre-Louis Renou is good.

The news really is good and the turnover up until October is excellent even though there is the winter to get through yet. The terrible events of 3 October worried clients but according to the director "Everything is running smoothly and we were able to cope with Mipcom". This is quite an achievement given the internet in Cannes was down for several weeks.

### 156 euros for two for a room with a sea view!

Let's go and spend winter looking out to sea is just one of the many temptations on offer at the Majestic Barrière. To do this Pierre-Louis Renou is proposing exceptional offers to its customers. Rooms at the front of the hotel will be at the same rate as those at the back. This is a particularly tempting offer for local clients who will be offered very attractive prices: 156 euros for two people instead of 399 euros for a room with a sea view from 1 November 2015 until 31 March 2016.

### A 3D cinema

We've already been won over by this winter invitation snug in the cosy room and very keen to entertain the little ones. The programme created by the hotel will delight the younger folk. The Diwi club offers various activities led by qualified staff but the absolute must is the private cinema with hugely popular children's 3D films. For the braver among them the patisserie lessons will thrill youngsters keen to learn how to make lollipops, cookies and other delights to impress the parents! Good things never arrive singly and there's the Jacadi brand to provide snuggly beds, velvety throws and sleeping bags.

### A Duo of Chefs

We've already been charmed by the evening event of 12 November where, like last year, the Duo of Chefs assembled all the music loving gourmets of the region. This perfect gathering on the theme of Italy is for the 2 chefs, **Wolfgang Doerner**, Musical Director of the Regional Cannes Provence Côte d'Azur Orchestra and **Maryan Gandon**, Head Chef at the Hotel Barrière de Cannes a chance to unite all their talents for a memorable evening.

### The beach is open all year round

Another new feature which shouldn't be ignored is that the beach is now open, for the second year running, all year round. It's difficult to resist so much temptation so the decision has been made: we'll spend the winter looking out to sea. ●

# Jacques Chibois : « Le » Maître Restaurateur



Jérôme Viaud, Eric Ciotti, Philippe Castanet, Jacques Chibois, Bernard Kleynhoff...

Il est déjà maître dans son domaine et cette distinction, seule authentification officielle qui distingue et valorise une restauration de qualité, était d'office acquise pour le chef de la Bastide Saint Antoine. Impossible d'imaginer que ce titre, décerné par l'Etat, échappe à Jacques Chibois. Le chef aux multiples récompenses, auréolé de deux étoiles Michelin, a toujours conservé ce goût pour les produits frais et locaux, ce savoir-faire à la française. Il contribue aussi largement à l'apprentissage des jeunes et soigne bien évidemment l'accueil et le service.

Venir à la Bastide Saint Antoine, c'est se régénérer de belle façon, c'est l'assurance de passer un très bon moment de convivialité mais aussi de délices gastronomiques.

Pour fêter dignement la remise du titre de Maître Restaurateur, de nombreuses personnalités avaient fait le déplacement. Notons ici la présence de **Philippe Castanet**, sous-préfet de Grasse, d'**Eric Ciotti**, député, président du département des Alpes-Maritimes, de **Jérôme Viaud**, maire de Grasse, vice-président du Conseil départemental des Alpes-Maritimes, président de la Communauté d'Agglo du Pays de Grasse, et **Bernard Kleynhoff**, président de la CCI Nice Côte d'Azur.

Ce dernier a précisé que **Jacques Chibois** n'avait nul besoin de cette distinction, mais « s'engager à respecter la charte, c'est affirmer qu'il va déjà beau-

*coup plus loin* », a-t-il ajouté.

**Jérôme Viaud** a souligné « *le goût de l'essentiel du chef, sa cuisine authentique, élégante, raffinée. Il sublime les trésors de la terre.* »

**Eric Ciotti** s'est dit très heureux de partager ce moment, et d'être dans ce lieu qui invite au bonheur, un lieu chargé d'histoire, puisque les Kennedy y ont séjourné.

**Philippe Castanet** a souligné la réussite d'une entreprise.

C'est **Jacques Chibois** qui a terminé les discours, la voix un peu bouleversée par ces témoignages chaleureux : « *Je vous parle en émotion, et je voudrais témoigner de ce que nous mettons en place ici pour les jeunes, les agriculteurs de nos filières et nos clients. Nous avons été un des tout premiers cinq étoiles, cela demande de l'exigence. Et on ne peut pas faire de la bonne cuisine si nous n'avons pas de bons produits. Il se passe des moments forts autour d'une table, et les clients doivent trouver à chaque passage une bonne cuisine. Ce titre de Maître Restaurateur, c'est l'honnêteté que l'on met dans notre travail. Nous ne faisons pas d'heures ici, mais on se fait plaisir en recevant nos clients. N'oublions pas que gérer un établissement comme celui-ci, c'est aussi être rentable, sinon on ne peut pas offrir aux uns et autres.*

*La cuisine, c'est la vie !* »

Beaucoup d'émotion dans ce discours authentique de **Jacques Chibois** qui a fait de son métier un sacerdoce et a régalié l'assemblée de ce cocktail somptueux dont il a le secret. ■

« *La cuisine, c'est la vie !* »

## Jacques Chibois: «The» Master Restaurateur

He is already a master in his field and this accolade which is the only official title recognising and promoting an official food quality was given as a matter of course to the chef of the Bastide Saint Antoine. It is impossible to imagine that this title, awarded by the State could escape Jacques Chibois.

The multi-award winning chef, crowned with two Michelin stars, has always conserved a taste for fresh local produce and French know-how. He also contributes significantly to young apprenticeships and takes meticulous care of the welcome and service.

A visit to the Bastide Saint Antoine is a wonderful way to feel regenerated, you know you'll not only spend a very agreeable moment but also enjoy gastronomic delights.

It was **Jacques Chibois** who rounded off the speeches and with his voice showing how touched he was by these warm testimonials: "I'm very emotional and want to bear witness to what we're putting in place here for young people, our farmer suppliers and our clients. We're one of the very first 5 stars and it is very demanding and we can't make good food without good products. Hugely important moments are spent round a table and clients must discover good food each time. This title of Master Restaurateur is a symbol of the honesty that goes into our work. It's not a question of hours here but of pleasure in welcoming our guests.

Let's not forget that managing a business like this also means being profitable to make it viable. Cooking is life!"

There was a great deal of emotion in this heartfelt speech from **Jacques Chibois** who has made his profession his vocation and he regaled the gathering with this skilful mix which he holds the secret to. ■



Jacques Chibois et Janny Plessis Lumeau

« *Nous ne faisons pas d'heures ici, mais on se fait plaisir en recevant nos clients.* »

## La bûche à trésors par Petit h et Lenôte

Elle est attendue par tous les gourmets chaque année. Cette année, la Maison Lenôte a donné carte blanche à Pascale Mussard, Directrice Artistique de Petit h, pour réinventer la bûche de Noël dans l'esprit onirique et singulier de Petit h, l'atelier de création et laboratoire de recherche d'Hermès.

Visuellement, on ne peut qu'être en admiration devant le travail fourni par Guy Krenzer, directeur de la création Lenôte, et son équipe, la nouvelle bûche se veut étonnante et ludique. Réunis par le même amour de la création, Pascale Mussard souhaitait mettre en lumière les matières premières et outils



utilisés par l'atelier Petit h, ce que Guy Krenzer a réussi à réinterpréter en un insolite trompe-l'œil.

Plus qu'un travail d'artisans, les artisans-artistes Lenôte ont travaillé chaque petit détail pour créer des pièces plus vraies que nature ! En hommage à toutes les incroyables matières et couleurs de l'atelier Petit h, la bûche dans l'esprit d'un millefeuille est une savoureuse alliance de fondant, avec des couches de mousse et ganache chocolat/yuzu, et de croustillant avec son biscuit « Succès » à base de meringue aux amandes Valencia. Pour accompagner le tout, une compotée épicée aux agrumes, poivre Timut et miel des ruches des ateliers Lenôte. ■

## Petit h and Lenôte's treasure log

Each year, its arrival is eagerly awaited by all the gourmet consumers. This year, Maison Lenôte gave carte blanche to Pascale Mussard, creative director of petit h, and asked her to revisit the traditional Christmas Yule log to incorporate the dreamlike and singular spirit of petit h, Hermès's creative workshop and research lab.

Visually, one cannot help but be in awe of Guy Krenzer's efforts: the creative director of Lenôte and his team have concocted a surprising and fun log. Brought together by the same passion for creation, Pascale Mussard wanted to highlight the materials and tools used at petit h's workshop, which were perfectly reinterpreted by Guy Krenzer in a peculiar trompe-l'œil.

More than artisans, the artists at Lenôte have worked every small detail to create larger than life pieces!

To pay tribute to the magnificent materials and colours used at petit h's workshop, the log is in fact a millefeuille made up of a delicious blend of fondant with layers of mousse, Yuzu/ chocolate ganache and the establishment's crunchy signature biscuit made from Valencia almonds meringue. A spiced citrus fruit compote with Timut pepper and comb honey from Lenôte's workshops complements the dessert. ■

## Trophée « Terroir & saison » de l'email-gourmand Francis Scordel, heureux gagnant



Les vainqueurs

Le très gastronomiste site [www.email-gourmand.com](http://www.email-gourmand.com), organise chaque trimestre un concours pour les restaurants de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur et Monaco. Ce concours gratuit est destiné à mettre en valeur une cuisine régionale, à base de produits locaux et de saison. Des bons produits frais, revisités et cuisinés par de grands chefs de la région, de quoi nous mettre l'eau à la bouche.

Parmi la quinzaine de recettes reçues des chefs de toute la région PACA, c'est finalement la recette de Francis Scordel, chef du restaurant L'Atelier des Saveurs à la Colle-Sur-Loup, qui a séduit le jury avec son « blanc d'encornet farci en spirale, tempura de tentacules, galette de blette et soupe de poissons de roche ».

Est arrivée en deuxième position la

recette de Marc de Passorio, L'Esprit de la Violette à Aix-en-Provence, 1 étoile Michelin avec son « filet de truite de M. Faure à Châteauroux-les-Alpes, millésime automne 2015, pâte de coings, girolles, chou romanesco et mélasse de grenadine ».

Enfin, Brice Tomico vient compléter le trio gagnant, sous-chef à l'hôtel-restaurant Alain Llorca à La Colle-sur-Loup, il a proposé un « loup de Méditerranée cuisiné au four, fumet de poisson aux cèpes, jus à la figue du pays ».

Mention spéciale pour Steve Moracchini, seul chef pâtissier (La Passagère à Juan-Les-Pins) à avoir concouru. Il a reçu un prix spécial du jury pour sa recette « fuseau de caramel au citron, crème et sorbet à la graine de fenouil. » S.D. ■

→ [gerard.emailgourmand@gmail.com](mailto:gerard.emailgourmand@gmail.com)

## Email-Gourmand's "Terroir & Saison" Trophy Francis Scordel is the lucky winner

Each quarter, the very gourmet website [www.email-gourmand.com](http://www.email-gourmand.com) organises a contest for the restaurants in the Provence-Alpes-Côte d'Azur region and Monaco. This free competition is aimed at showing off the regional cuisine made from local and seasonal products. The finest fresh foods are revisited and cooked by the region's top chefs, which is sure to whet our appetite!

Among the roughly fifteen recipes received from chefs all over the PACA region, it's the creation of Francis Scordel, chef at L'Atelier des Saveurs in La-Colle-sur-Loup, which won over the jury with its "spiral stuffed squid mantle with tempura tentacles, chard galette and rockfish soup".

Marc de Passorio's recipe won second place. The chef, who works at one Michelin star L'Esprit de la violette in Aix-en-Provence, proposed an "Autumn 2015 M. Faure in Châteauroux-les-Alpes fillet of trout with quince paste, girolles, Romanesco cabbage and grenadine molasses".

At last, Brice Tomico rounds off the winning trio. This sous-chef at Alain Llorca hotel restaurant in La-Colle-sur-Loup presented an "oven-cooked Mediterranean bass with ceps fish fumet and local fig juice".

Honourable mention for Steve Moracchini, who was the only pastry chef in the competition (La passagère in Juan Les Pins). He received a special award from the jury for his "lemon caramel spindle with fennel seed cream and sherbet." ■

# La Cabane de l'écailler :

## des crustacés à toute heure



**Une envie de crustacés à n'importe quel moment de la journée ne se commande pas toujours et peu d'endroits à Cannes autorisent ce genre de fantaisie.**

La Cabane de l'écailler, nouvelle enseigne cannoise, a réussi son pari. Il faut dire que le propriétaire, **Sami Ben Slama**, connaît bien son affaire. Ce spécialiste dans les produits de la mer a été grossiste depuis 1991 grâce à sa société d'import-export. Son exigence d'offrir des produits de qualité lui ouvre les portes de la SBM et des meilleures poissonneries de la région. Fort de ces succès, il ouvre un bar à huîtres aux Galeries Lafayette de Cap 3000, puis à Toulouse et enfin à Paris, aux Galeries Lafayette Hausmann. Le Graal !

Devant l'engouement de ses clients prestigieux pour ses produits, Ben Slama se décide à devenir restaurateur à part entière. Il ouvre sa première affaire autour du concept de la Cabane de l'écailler. Tout est dit dans cette nomination.

*Homard, sushis et caviar à volonté*

On partage avec le pêcheur sa pêche du matin. On profite de la proximité de la mer, de l'odeur des produits de qualité, on déguste tranquillement le meilleur des crustacés venus directement de la mer voisine.

Evidemment, le public raffole de cette idée et se presse gentiment à Cagnes-

sur-Mer, séduit par le cadre exotique choisi en Indonésie. En effet, Sami et son épouse Céline affectionnent particulièrement les matériaux exotiques, teck, bois flotté, rotin, coco tout juste sortis des ateliers de Bali. Le couple a fait appel au cabinet d'architectes Cap architecture Group pour le design intérieur de ses deux nouveaux restaurants, Saint-Jean-Cap-Ferrat et Cannes.

Le décor au premier étage de l'établissement de Cannes est un atout de premier ordre pour organiser des réunions à l'écart du bruit et de l'agitation cannoise. Au rez-de-chaussée un espace décontracté est propice à la dégustation, aux déjeuners sur le pouce, à l'apéritif tardif.

*Mais que consomme-t-on à la Cabane de l'écailler ?*

Grâce à son chef de cuisine devenu directeur de l'établissement de Cannes, **Antoine Losfeld**, la carte se compose de recettes originales, de cuisine méditerranéenne, d'un choix de poissons frais sauvages issus de la pêche locale « retour de pêche » cuisinés à la demande et très appréciés par les amateurs d'authenticité. Un conseil : n'hésitez pas à commander les plateaux de fruits de mer sur mesure, les sushis réalisés « minute », la carte des caviars et le saumon fumé sauvage.

Une belle adresse au cœur de Cannes à savourer sans modération. ■

A craving for shellfish at any time of the day is not always easy to satisfy and few places in Cannes allow the customer to do so.

Restaurant La Cabane de l'écailler, new in Cannes, won its gamble. Of course, owner **Sami Ben Slama** knows what he's doing. This seafood specialist has been a wholesaler since 1991 with his import-export company. His desire to offer quality products opened the doors of SBM and the best fishmongers of the region.

Thanks to these successes, he opened an oyster bar at Galeries Lafayette in Cap 3 000, then in Toulouse and at last in Paris, at Galeries Lafayette Hausmann. The Holy Grail! Given the high demand of his prestigious customers for his products, Ben Slama decided to become a fully-fledged restaurant owner. He opened his first business around the concept of the Cabane de l'écailler (scaler's shack). The name says it all.

*Lobster, sushi and caviar galore!*

We share the morning's catch of the fisherman. We enjoy the proximity of the sea, the smell of quality products and we quietly savour the best shellfish caught directly in the close sea.

Obviously, the public loves this idea and gladly comes to Cagnes-sur-Mer to enjoy the exotic décor sourced directly from Indonesia. Indeed, Sami and his wife Céline both really like exotic materials, teak, driftwood, rattan and coconut straight out of Bali's workshops. The couple enlisted the services of Cap Architecture Group for the interior design of their two new restaurants in Saint-Jean-Cap-Ferrat and Cannes. On the first floor of the Cannes location, the setting is ideal to host meetings away from the noise and the city's hustle and bustle. On the ground floor, a relaxing space is convenient for tasting, quick lunches and late night aperitifs.

*What does one eat at La Cabane de l'écailler?*

Thanks to chef **Antoine Losfeld**, who became the director of the Cannes venue, the menu includes original recipes on the theme of Mediterranean cuisine with a choice of fresh wild fish caught locally and cooked upon request, which is very much appreciated by connoisseurs in search of authenticity. A word of advice: do not hesitate to order seafood platters made to measure, fresh sushi, caviar and wild smoked salmon.

A great place at the heart of Cannes to enjoy without reserve! ■





# MOJITO

L. avance rapidement sur le chemin escarpé conduisant au village. Sa robe légère vole autour de ses jambes fines. L. aime s'habiller de blanc pour les enterrements, spécialement ceux d'été.

Roger Vergé, l'ami de toujours, a tiré sa révérence laissant les amoureux de la cuisine dans un profond désarroi. L. est de ceux-là, puisqu'elle a choisi de mettre des mots sur les délices de la gastronomie. Elle se sent triste, mais le portrait souriant de Roger Vergé à l'entrée du village l'accueille en lui rappelant que cet amoureux de la vie en aurait décidé autrement.

Sur le chemin qui mène à l'église, elle croise bon nombre de chefs, habillés de blanc eux aussi, qui la saluent en respectant son pas décidé. Elle ne peut réprimer un mouvement de recul en découvrant le cercueil devant l'autel. Elle se souvient alors de ce moment-là où son petit garçon âgé de cinq ans, terrassé par une méningite, avait lui aussi trouvé place dans un cercueil blanc. Elle aimerait respirer, mais le souffle lui manque, elle se récite alors des recettes de cuisine, celles que Vergé lui a permis d'inventer au détour de leurs conversations.

L. retrouve son calme et imagine mille saveurs embaumées. Elle réfléchit alors aux ingrédients de son frigo afin de concocter le meilleur repas pour ses amis reçus le lendemain. Une escalope de saumon frais au basilic ? Elle avait du basilic et toutes les herbes aromatiques, indispensables à la cuisine du soleil. Une petite nage de queues d'écrevisse au beurre blanc ? Elle irait au marché demain matin. Et en dessert ? Des figues fraîches rafraîchies aux framboises, sa spécialité. Toutes ces recettes venaient de l'ami Vergé et comment lui faire plus d'honneur que de penser cuisine, sa cuisine, alors que le prêtre prononce son oraison funèbre ?

Elle sort un peu avant la fin de la cérémonie.

Elle voit un homme, chapeau de paille sur la tête, entre deux âges, sortir de l'église, un livre de Mallarmé à la main. Elle est intriguée par les deux faits : venir à l'Eglise chapeauté et lire de la poésie en ce matin d'enterrement. Etrange. L. aime la poésie presque autant que la cuisine mais elle avait dû se rendre à l'évidence, elle était plus douée en gastronomie qu'en harmonie de vers.

Elle trouve depuis toujours une similitude dans les deux actions : agencer des mots ou des légumes, n'est-ce pas un acte d'amour, un partage sensuel avec les autres ?

Et puisqu'elle ne croyait plus ni à l'amour, son couple ayant péri avec les cendres de son petit garçon, ni à un avenir meilleur, elle se réfugiait dans cette réalisation-là.

Cet homme quelconque, habillé d'un bermuda marron, d'une chemise trop grande, lit de la poésie. Et pas n'importe laquelle, Mallarmé, le maître incontesté du verbe. Il s'assoit un peu plus loin, près d'une fontaine rafraîchissante, et tranquillement prend son livre en mains. Il lit un passage puis lève les yeux. Il croise son regard et lui sourit. Un sourire triste, et bon à la fois. L., gênée d'être surprise dans son observation, tourne la tête, quand brusquement il se lève comme pour s'approcher d'elle.

Elle prend peur. Elle souhaite garder le silence.

Il fait un pas de côté, il a repéré une connaissance, il s'arrête.

L'homme s'adresse à lui :

- Tu vas bien, A ? Ça fait longtemps que je ne t'ai pas vu.
- Le temps paresse en ces heures chaudes de Thermidor. Toujours reclus, au milieu des mots ; ces remords. Comme couvre-chef, j'ai hélé ce chapeau d'paille. Il a accepté ! Etrange pour des funérailles ?

L. moves forward quickly on the steep path leading to the village. Her light dress flows around her slender legs. L. likes to wear white for funerals, especially the ones taking place in the summer time.

Roger Vergé, a long-time friend, bade a final farewell, leaving food lovers in a profound dismay. L. is one of them, and she even chose to express her love for gastronomy with words. She feels sad, but the smiling portrait of Roger Vergé at the entrance of the village reminds her that, with his appetite for life, he would have chosen to do things differently.

On the way to the church, she runs into many chefs, dressed in white too, who greet her politely respecting her firm step. She can't stop herself from backing away as she sees the coffin in front of the altar. It's at this moment that she remembers her five-year-old son, carried off by meningitis, lying in his white coffin. She wishes she could breathe, but she can't. She then goes on reciting cooking recipes, the ones that Vergé inspired her to create through their many conversations.

L. finally calms down and imagines a myriad of flavours filling the air. She thinks about the ingredients in her fridge and plans to put together the best meal ever for her friends tomorrow. A fresh salmon steak with basil? She does have basil and all the aromatic herbs needed in Mediterranean cuisine. Crayfish in white butter sauce perhaps? She will go to the market tomorrow morning. And for dessert? Fresh figs with raspberry coulis, her speciality. All these recipes were from her friend Vergé, and what better way to honour him than to think about cuisine, his cuisine, as the priest delivers his funeral oration.

She leaves the ceremony a few minutes before the end.

She sees a middle-aged man, straw hat on his head, getting out of the church with a Mallarmé book in his hand. She's intrigued not only because the man came to church wearing a hat, but also because he was reading poetry the morning of a burial. Strange.

L. loves poetry almost as much as gastronomy, but she had to face the facts: she was more talented at cooking than at rhyming verses.

But she always thought that her two passions were very similar: isn't putting together words or vegetables an act of love, some sort of sensual sharing with others?

And because she no longer believed in love since the end of her marriage after the death of her son, nor did she believe in a brighter future, she found refuge in this realisation.

This odd man dressed in brown shorts and an oversized shirt reads poetry. And not any kind of poetry; Mallarmé, the undisputed master of the verb. He sits a bit further, near a fountain, and quietly opens his book. He reads an excerpt and looks up. He meets her gaze and smiles. A sad yet kind smile. Embarrassed because she got caught staring, L. turns her head, but the man gets up abruptly as to come closer to her.

She panics. She doesn't feel like talking to anyone.

He steps to the side, recognizes an acquaintance and stops. The man says:

- How are things, A.? Long time no see.
- Le temps paresse en ces heures chaudes de Thermidor. reclus, au milieu des mots ; ces remords. Comme couvre-chef, j'ai hélé ce chapeau d'paille. Il a accepté ! Etrange pour des funérailles ?

L. listens to his voice, the musicality of his voice, the pace of his words. He expresses himself with a very precise rhythm... he speaks in alexandrines! She has never heard something like that. Without any effort at all, he speaks in alexandrines! She recalls the sentences; she counts the syl-

L. écoute sa voix, la musique de sa voix, la cadence de ses mots, il s'exprime selon un rythme précis... il s'exprime en alexandrins ! Elle n'a jamais entendu quelque chose de semblable, sans aucun effort apparent, il s'exprime en alexandrins ! Elle se remémore les phrases, compte les pieds, douze, et la césure en plein centre... elle le regarde, sidérée.

Il surprend son regard et lui sourit à nouveau.

Elle se lève pour partir quand un ami vient vers elle, elle lui demande :

- Connais-tu ce monsieur ?
- Bien sûr, il est connu dans la région, c'est A, un poète. Tu l'as déjà croisé.
- Non, dit-elle, non, je m'en serais souvenu, il parle en alexandrins.
- Oh, il a voulu t'impressionner.
- Non, je ne crois pas.

Elle n'écoute déjà plus son ami qui lui rappelle les rendez-vous prévus la semaine suivante. Elle travaille pour un guide régional. Elle connaît beaucoup de chefs et certains sont devenus des amis, ce qui ne l'empêche pas de conserver rigueur et justesse dans ses propos. Point de flatterie inutile, de saupoudrage de bons sentiments. Non, elle goûte et son palais classe, compare, et enfin juge si cette cuisine-là mérite le détour.

Rentrée chez elle, L se change, puis prépare une délicieuse omelette à la tomate fraîche et aux feuilles de basilic. Elle se récite des vers à voix haute en écoutant « les Variations Goldberg ». Elle serait presque heureuse si la blessure de la perte de son enfant ne la tenaillait à jamais. Une impression étrange de n'être plus tout à fait la même, une femme différente qui a perdu en quelques jours son identité de mère, de femme et d'épouse à la fois. Elle vit, se nourrit, prend plaisir à faire son métier, à cuisiner, à recevoir des amis, comme si quelqu'un d'autre avait pris possession, au fil des jours, de son enveloppe charnelle. Mais si elle enlevait le masque de la bienséance, les gens auraient vu le drame qui se jouait dans ce vide infini. Elle n'était plus capable d'aucun sentiment pour personne. Une sorte d'anesthésie qui paralysait toutes émotions autres que culinaires ou poétiques.

Et cet homme, A, qui ne quitte pas sa mémoire. Elle ne veut en aucun cas que quelqu'un entre dans son univers, brise ce qu'elle a mis tant de temps à réaliser, ce semblant de bien-être. Pourquoi se tracasse-t-elle ? Il n'y a aucune raison pour qu'elle le revoie.

Elle cherche sur internet et découvre qu'il habite Antibes, comme elle. Un hasard de plus.

Le samedi suivant, elle se rend à la bibliothèque pour redonner des ouvrages lus. Il est là. Elle le pressentait. Elle imagine qu'il doit passer beaucoup de temps dans les bibliothèques. Il s'adresse à elle, sans hésiter :

*« Vergé ». Un patronyme fruitier, prédestiné !  
Était-il propriétaire du jardin d'Eden ?  
Son art acidulé flattait tant le goûter,  
Qu'en sa cuisine Satan y ravala sa haine.*

*Aimez-vous la volupté des rimes sous la langue ?  
Vos papilles rient-elles du bateau ivre qui tangué ?  
J'exprime un citron vert. Je mets des vers sous presse.  
Je mijote un sonnet, la table je la dresse.*

L. est bouleversée. Ce A, poète inconnu, a anéanti toutes ses résistances en quelques phrases, un regard différent, et des mots oubliés.

L. ne sait plus comment réagir. Elle se lève, saisit un livre sur un rayonnage, et veut fuir quand elle se surprend à dire :

- Venez déjeuner chez moi demain midi, je cuisine très bien.

Il ne semble pas surpris, il demande l'adresse. Elle la griffonne maladroitement, puis elle se sauve, effrayée de ses propres agissements. Elle réfléchit déjà à ce qu'elle va lui cuisiner. Ce sera « LE REPAS », celui qu'elle n'a encore jamais fait. Elle se sent envahie par une étrange effervescence. Il goûtera le meilleur de sa cuisine, il en sera bouleversé, elle le jettera ensuite dans la poubelle de sa vie. Plus jamais elle n'aimera, elle refuse de souffrir à nouveau, de donner son amour à un être qui la quittera pour rejoindre une autre ou le ciel étoilé, comme son enfant. Elle ne serait plus capable de supporter un échec, une

lables, twelve, and the caesura, right in the middle. She looks at him in astonishment.

Once again, he meets her gaze and smiles.

She gets up to leave when a friend comes toward her. She asks:

- Do you know this man?
- Of course, he's well-known in this region. His name is A., he's a poet. You met him once.
- No, she says. I would have remembered, he speaks in alexandrines!
- Oh, he just wanted to impress you.
- No, I don't think so.

She already stopped listening to her friend who reminds her the appointments scheduled for the following week. She works for a regional guide. She knows the chefs very well and some even became good friends, which doesn't stop her from being rigorous and precise. No unnecessary flattery, no sugar-coating. No. She tastes the food and her palate classifies, compares and then judges to determine if this chef's cuisine is worth the detour.

Once at home, L. changes her clothes and prepares a delicious omelette with fresh tomatoes and basil leaves. She recites verses out loud while listening to Bach's Goldberg Variations. She would almost be happy, if it weren't for the eternal emotional wound left by the loss of her child. A strange feeling that she would never be the same, that she's now a different woman who lost, in only a few days, her identity as a mother, a woman, and a wife. She leads her life, eats, loves her job, and enjoys cooking and having friends over for dinner, as if someone else took over her physical body as the days went by. But if she stopped abiding by the rules of etiquette, people would see the drama being played out in this infinite emptiness. She's unable to feel anything for anybody any more. A kind of anaesthesia that paralyses any and all emotions other than what she feels for cooking and poetry.

And then there was this man, A. She can't stop thinking about him. In no way does she want a man in her life, someone who would shatter what took almost a lifetime to achieve, some semblance of well-being. Why does she even bother? There's no reason for her to see him again.

She looks him up on the Internet and discovers that, like her, he lives in Antibes. One more coincidence.

The next Saturday, she goes to the library to return some books she finished reading. He's there. She sensed it. Normal, she thought, he must be spending a lot of time in libraries. Without hesitation, he speaks to her:

*« Vergé ». Un patronyme fruitier, prédestiné !  
Était-il propriétaire du jardin d'Eden ?  
Son art acidulé flattait tant le goûter,  
Qu'en sa cuisine Satan y ravala sa haine.*

*Aimez-vous la volupté des rimes sous la langue ?  
Vos papilles rient-elles du bateau ivre qui tangué ?  
J'exprime un citron vert. Je mets des vers sous presse.  
Je mijote un sonnet, la table je la dresse.*

L. is overwhelmed. In just a few sentences, a different look and some forgotten words, this unknown poet has annihilated all of her objections.

She doesn't know how to react. She gets up, grabs a book on a shelf and wants nothing but to flee, when she surprisingly says:

- Have lunch with me tomorrow at my house, I'm a great cook.

déception, alors elle se protège, et referme les écoutilles de son cœur. Mais pour cet homme-là, qu'elle ne connaît pas, qui s'exprime si joliment, elle fera une exception, un repas extraordinaire pour se prouver qu'elle existe encore. Et puis, il partira, vite, sans un mot, sans un regard.

Il arrive à midi sonnant, comme prévu. Il lui sourit, pose son chapeau de paille sur la terrasse et admire la vue. Il se retourne et goûte aux premières réjouissances. Des amuse-bouche qu'elle a préparés dès l'aube, des friands légers à la tapenade, des verrines de soupe de melon, des tomates séchées à la mozzarella. Il savoure, il ferme les yeux de plaisir. Il n'a rien dit, mais il a compris. Il sait qu'elle lui donne ce qu'elle peut encore donner, qu'il ne doit rien demander, juste goûter ses merveilles culinaires. Il devine qu'elle a souffert.

Elle servira une fricassée de volaille aux herbes vertes du jardin, des champignons blancs farcis, des petits artichauts violets à la barigoule, cuits à point, de la dariole d'épinard, des aspics de légumes frais avec leur coulis de poivrons doux.

Les portions sont petites, et toutes délicieuses. L. s'est surpassée, elle le sait et offre sa cuisine comme on offre son corps, avec passion. A. déguste, la regarde, s'étonne, puis accepte le jeu. Les sorbets de fruits frais arrivent ainsi que cette mousse au chocolat amer et son gratin d'orange.

Il est repu mais goûte encore tout ce qu'elle lui sert.

Il prend le café. Elle range.

A cet instant, il l'a sauvée et il l'ignore encore. Elle ne veut pas le revoir.

Mais il trouve les mots qui la troublent, quelques vers si bien choisis :

*- L'éphémère se monte en sauce avec l'inutile.  
Il attache parfois le fond. Comme il est fragile !  
Demeure le souvenir du fumet, des saveurs.  
Un banquet de mots, en bouche, jamais ne meurt.*

Elle tremble alors d'un frisson d'infini, il a dû être magicien, son âme sœur dans une autre vie. Sûr de lui, il continue :

*- Des vers ou verres à pieds ? la sottise homophonie !  
Elle aspire des rêves par la paille endormie,  
Saoule du Mojito où s'agacent deux glaçons.  
L'éternité ? Oui.... A l'amante et au citron.*

Un Mojito ? Quelle douce idée, alors qu'une voix forte l'interpelle :

- Madame, Madame, la cérémonie est terminée ! Vous vous êtes endormie ? L. ouvre un œil. Elle est dans une chapelle vide, dans une robe blanche, face au sourire de Roger Vergé. Il est midi.

## Les Etoiles de Mougins



Cette nouvelle a remporté le concours des Nouvelles Gourmandes aux Etoiles de Mougins



He doesn't seem surprised at all and asks for the address. She clumsily scribbles her address and runs away, frightened by her own actions. She's already thinking about what she will cook. It will be "THE MEAL", the one she has never prepared before. A strange excitement takes over her whole body. He will taste the best of her cuisine, will be moved by it and she will then throw him out in the dust bin of her life. She will never love again, she refuses to suffer one more time and to give her love to a man who will leave her for someone else or die, like her son. She just can't handle failure and deceit so she protects herself and closes the hatches of her heart. But for this man that she barely knows, who speaks in such a delicate way, she's willing to make an exception, an extraordinary meal just to prove to herself that she still exists. And he will leave fast, without a word, without looking back. He arrives at noon sharp, as planned. He smiles at her, places his straw hat on the balcony and admires the view. He turns to look at the first delightful treats, appetizers that she started preparing at dawn: light puff pastries filled with tapenade, glass verrines of melon soup and sun-dried tomatoes with mozzarella. He savours the bites and closes his eyes as to enjoy them even more. He says nothing, but he understands. He knows that she gives him what she can still give, that he can't ask for anything more and that all he can do is taste her culinary treasures. He guesses that she has suffered a great deal.

She serves a chicken fricassee with fresh garden herbs, white stuffed mushrooms, perfectly cooked small purple barigoule artichokes, dariole spinach and aspics of fresh vegetables with a coulis of mild peppers.

The portions are small but tasty. L. surpassed herself, she knows it. She offers her cooking as one would offer one's body, with passion. A. savours, looks at her with astonishment and accepts to play the game. The fresh fruit sherbets are served, along with a bitter chocolate mousse and its orange gratin.

He is sated but continues to taste every single thing she serves him.

He drinks his coffee. She cleans up.

At this moment, without knowing, he saved her. She doesn't want to see him again.

But he finds the words to unsettle her, a few well-chosen verses:

*- L'éphémère se monte en sauce avec l'inutile.  
Il attache parfois le fond. Comme il est fragile !  
Demeure le souvenir du fumet, des saveurs.  
Un banquet de mots, en bouche, jamais ne meurt.*

Her whole body is racked with shivers. He must have been a magician or his soul mate in another life. Confident, he goes on:

*- Des vers ou verres à pieds ? la sottise homophonie !  
Elle aspire des rêves par la paille endormie,  
Saoule du Mojito où s'agacent deux glaçons.  
L'éternité ? Oui.... A l'amante et au citron.*

A Mojito? What a wonderful idea.

A loud voice shouts at her:

- Madam, Madam, the ceremony is over! You fell asleep! L. opens an eye. She's in an empty chapel, in a white dress, in front of Roger Vergé's smile. It's noon.



## « Créer c'est vivre ! »

Valérie Guiot fait « art » de tout ce qui lui tombe sous la main. Si elle a étudié la poterie, elle ne se cantonne pas à cette technique. Après la gouache, les pastels dorés et argentés, les collages et les crayons de couleur, c'est en autodidacte qu'elle s'est essayée avec succès à la peinture à l'huile, et même à la broderie et la décoration sur céramique. Le résultat : **une collection de pièces uniques** créées au gré de son inspiration. Décors naïfs, coups de cœur, céramiques, sculptures, abécédaires brodés... L'artiste est également spécialisée pour dessiner aux feutres colorés des « caricatures » sur le monde actuel et des motifs géométriques. Sa passion est l'art de vivre en Provence. La musique et le chant l'inspirent également dans toutes ses créations.

« Artiste soprano » depuis 2008 dans deux chorales.

Mais même si elle crée à partir de « bric à brac », comme elle dit, Valérie Guiot est une artiste « **cotée AKOUN** » dont les œuvres sont en vente sur le site [artmajeur.com/valerieguiot5](http://artmajeur.com/valerieguiot5).

ET CARICATURES DU  
MONDE ACTUEL  
BRODERIE (faite main)  
CERAMIQUES « ART BRUT »



### Valérie GUIOT

Réalise des pièces uniques  
*Creator of unique pieces*

- ARTISTE PEINTRE
- CREATION DE DECORS NAÏFS
- DESSINS HUMORISTIQUES AUX FEUTRES COULEURS

*Expérience professionnelle depuis 1986  
Artiste libre depuis 2007*

- ARTIST PAINTER
- CREATION OF NAIVE DECORATIONS
- HUMOROUS COLOURED FELT TIP DRAWINGS AND CARICATURES FROM CURRENT AFFAIRS
- EMBROIDERY (handmade) CERAMICS "ART BRUT"

*Professional experience since 1986.  
Independent artist since 2007.*

## "To create is to live!"

Valérie Guiot creates «art» from whatever is to hand. She studied pottery but doesn't restrict herself to this technique. As well as gouache, golden and silver pastels, collages and coloured crayons this self-taught artist has successfully undertaken oil painting, and even embroidery and decorative ceramics. **The result is a collection of unique pieces** created from wherever her inspiration has led her. Naïve decorations, some passing fancy, ceramics, sculptures, embroidered samplers... The artist is also a specialist in coloured felt tip caricatures of subjects of current affairs as well as geometric patterns. Her passion is life in Provence "music and singing also inspire all her creations".

Soprano artist since 2008 in two choirs  
Despite creating from "bits and bobs" as she calls it, Valérie Guiot is an artist listed on **AKOUN** whose works sell on the website : [artmajeur.com/valerieguiot5](http://artmajeur.com/valerieguiot5).

# « 3 hommes dans un bateau » à la Fondation Maeght



Richard Deacon, *Something Else Happens*, 2013



Sui Jianguo, *Blind Portrait*, 2012

Du 12 décembre au 13 mars, la Fondation Maeght présente une exposition, intitulée « 3 hommes dans un bateau », consacrée à trois grands sculpteurs contemporains : Richard Deacon, Sui Jianguo et Henk Visch. Trois artistes dont les œuvres dialogueront entre elles, tout en entretenant également des « conversations secrètes » avec certaines sculptures majeures de la Fondation.

Après celles consacrées cette année aux œuvres de Jörg Immendorff, puis à celles de Gérard Garouste, la Fondation Maeght présente une exposition dont le sujet n'est plus la biographie, réelle ou fantasmée, d'un artiste mais le sculpteur, sa pratique et son personnage. Pour illustrer ce thème, la Fondation a choisi de faire dialoguer trois sculpteurs : l'Anglais Richard Deacon, le Chinois Sui Jianguo et le Hollandais Henk Visch.

*Trois sculpteurs majeurs de l'art contemporain*

« Fabricateur de formes », Richard Deacon est l'auteur d'une trentaine de sculptures monumentales qui lui valent une reconnaissance internationale, de Toronto à Villeneuve d'Ascq. Sui Jianguo compte lui parmi les grands artistes asiatiques. Il est connu notamment pour ses remarquables séries intitulées Blind Portraits dont certaines pièces ont été exposées à Central Park à New York. Enfin, Henk Visch occupe une place singulière dans le paysage de l'art contemporain avec ses œuvres faisant surgir et donnant forme à la surprise, à l'inattendu.

*Regards croisés et conversations secrètes*

Dans cette exposition conçue par eux, ces trois artistes proposent des regards croisés sur le caractère irremplaçable de la sculpture dans la création d'aujourd'hui. Leurs travaux respectifs développent à la fois un rapport intime entre l'œuvre et l'individu et un rapport social pour ce qui concerne leurs sculptures dans l'espace public. Leurs œuvres entretiennent également des « conversations secrètes » avec certaines sculptures majeures de la Fondation comme les stables d'Alexandre Calder pour les grandes constructions abstraites de Richard Deacon, les sculptures d'Alberto Giacometti pour celles de Sui Jianguo ou encore les personnages Joan Miro pour celles de Henk Visch. ●



Henk Visch, *Unguided Tours*, 2014

## «3 men in a boat» at the Maeght Foundation

From 12 December to 13 March the Maeght Foundation presents an exhibition entitled «3 men in a boat», dedicated to 3 great modern sculptors: Richard Deacon, Sui Jianguo and Henk Visch. 3 artists whose works communicate with each other as well as holding «secret conversations» with certain other major works in the Foundation.

After exhibitions dedicated to Jörg Immendorff and Gérard Garouste this year the Maeght Foundation now presents one which is no longer biographical, realist or fantastical from an artist but about the sculptor, his practices and his character. To illustrate this theme the Foundation has chosen to set up a dialogue with three sculptors Englishman Richard Deacon, Chinese Sui Jianguo and the Dutch Henk Visch.

*Three major sculptors of contemporary art*

"Shape Maker", Richard Deacon has created thirty monumental sculptures that have brought him international recognition from Toronto to Villeneuve d'Ascq. Sui Jianguo is one of the great Asian artists. He is known for his remarkable series entitled Blind Portraits some pieces of which were exhibited in Central Park in New York. Finally, Henk Visch who occupies a special place in the landscape of contemporary art with his works conjuring up and giving shape to surprise, to the unexpected.

*Exchanged glances and secret conversations*

In this exhibition conceived by them, these three artists offer exchanged glances on the irreplaceable nature of sculpture in today's creation. Their respective works develop both an intimate relationship between the work and the individual and a social report with regard to their sculptures in public spaces. Their works will also have "secret conversations" with some of the major sculptures of the Foundation such as Alexander Calder's stable pieces with Richard Deacon's large abstract constructions, Alberto Giacometti's sculptures with those of Sui Jianguo or the Joan Miro characters with those of Henk Visch. ●



Anne-Laure Lavagna dans son atelier

**Certains peintres aiment les tableaux monochromes, les blancs sur blanc, l'abstrait jusqu'à l'incolore, la transparence comme signe de ralliement. Anne-Laure Lavagna est juste à l'opposé de ce monde-là. Elle revendique la joie d'un monde coloré qu'elle invente et transpose sur ses toiles multicolores. L'idée est intéressante mais ne serait pas suffisante pour cette artiste à l'âme solaire.**

« Je peins avec une profonde spiritualité, mes toiles sont des prières pour le monde... » Il est possible que ce chant universel passant dans l'œuvre d'Anne-Laure ne soit pas anodin. Ses toiles touchent l'âme des plus sensibles et apportent joie et bonheur à ceux qui les regardent.

Le parcours d'Anne-Laure est celui d'une jeune femme attirée dès son plus jeune âge par la couleur. A six ans, elle suit déjà des cours de peinture. Elle reçoit une formation en arts plastiques et arts appliqués à Lyon, puis à l'Institut universitaire de Formation des Maîtres de Strasbourg et Toulouse, où elle est diplômée en 1996.

#### Un atelier ouvert sur le monde

Anne-Laure enseigne à des bacheliers durant 15 années les arts appliqués. Elle est aussi designer textile, graphiste, et devient directeur artistique de différents événements en France et à Monaco.

En 2007, elle s'installe aux Etats-Unis pour quatre ans, où elle vit, travaille, peint et expose. Elle revient en France avec la synthèse de ses œuvres au travers d'un ouvrage témoin en six chapitres, illustration de son processus créatif : 'Méditations in color' (Editions Bright Sky Press).

Elle réside actuellement à Antibes, où son grand atelier plein de lumière est ouvert vers le monde. Elle enseigne également auprès d'étudiants

en BTS Design de Communication appliquée à l'Espace et au Volume. Ses œuvres sont régulièrement sélectionnées ou exposées dans divers lieux de France. Anne-Laure travaille aussi pour les entreprises dans l'événementiel (inventive art, œuvre collaborative, live-painting pour soirée festive). Les valeurs de l'entreprise rejoignent indiscutablement celles de la vocation de l'homme : construire un monde meilleur pour le bien commun, le vivre ensemble.

#### Une marchande de bonheur

Ce qui interpelle dans le travail d'Anne-Laure, c'est la symbolique des couleurs, des formes et donc du message. Dans ce monde où les valeurs des uns sont bafouées par les croyances meurtrières des autres, n'est-il pas bon de profiter de l'œuvre envoûtante d'Anne-Laure pour transmettre un message de Paix, d'Amour et de Joie aux gens aimés?

Il suffit d'un petit tableau, d'un cadeau au départ anodin pour transformer une journée, redonner espoir et sourire aux plus pessimistes.

Anne-Laure est une marchande de bonheur, qui a fait de son art un étendard qu'elle promène fièrement dans le cœur des hommes et des femmes d'aujourd'hui. ●

→ Site internet: [www.allpluscolors.com](http://www.allpluscolors.com)



Intensité - acrylique et média mixtes, 92x92 cm

# Anne-Laure Lavagna, un cœur de peintre !

## Anne-Laure Lavagna, a painter's heart!

Some painters like monochromatic paintings, white on white, abstract to the point that it becomes colourless, transparency as a rallying sign.

Anna-Laure Lavagna is at the other end of the spectrum! She claims the joy of a colourful world that she invents and transposes on multicoloured canvases.

The idea is surely interesting, but is not enough for this solar soul artist.

"I paint with a huge sense of spirituality. My paintings are like prayers for this God of Love."

This universal chant that we recognize in Anne Laure's work might very well be significant. Her paintings touch the soul of the most sensitive people and bring joy and happiness to those who look at them.

Anne-Laure's journey is one of a woman who was attracted by colour from an early age. At six years old, she was already attending painting classes. She received an education in plastic arts and applied arts in Lyon, and then at Institut Universitaire de Formation des Maîtres in Strasbourg and Toulouse, from which she graduated in 1996.

Anne-Laure teaches graduates in technical education of applied arts.

She is also a textile designer, graphic artist, and acted as an art director for many different events in France and Monaco.

In 2007, she moved to the US for four years, where she lived, worked, painted and presented her paintings. She then came back to France with a synthesis of her work in the form of a six-chapter telltale book, which illustrates her creative process: Meditations in color (Bright Sky Press Editions).

Today, she lives in Antibes where her large workshop bathed in light is open to the outside world. She teaches students aspiring to get a higher diploma in communications design applied to space and volume. Her work has often selected and exhibited in different venues in France.

What strikes us in Anne Laure's work is the symbolic dimension of colours, shapes and, consequently, the message. In this world where the values of some are scorned by the murderous beliefs of others, isn't it refreshing to make use of Anne-Laure's enchanting work to convey a message of peace, love and joy to our loved ones?

All it takes is a small painting, a trivial gift, to transform the most pessimist person's day, give them new hope and make them smile.

Anne Laure is a merchant of happiness who turned her art into a flag that she proudly waves in human hearts. ●

# Trois exposition pour CHARLES CERMOLACCE

## Three exhibitions for CHARLES CERMOLACCE

Depuis de longues années maintenant, Charles Cermolacce pose ses pierres sculptées sur la technopole. Cet autodidacte a séduit un large public en taillant, burinant les blocs de pierre pour les transformer en œuvres pleines et sensuelles. Il donne vie au granit et provoque en nous l'émotion des grands artistes.

Avec une réelle simplicité, une humilité de tous les instants, mon ami Charles Cermolacce explique qu'il a encore gagné ceci ou cela, sans en être responsable.

Et pourtant le talent est bien présent et justifie ces prix multiples.

Cermolacce a exposé durant trois semaines à partir du 23 septembre, 26 œuvres photographiques de ses sculptures, plus deux œuvres réalisées pour l'exposition au Conseil général.

« Le chat à forme de tête humaine », « Le roi ailé », c'est dans la mythologie que Charles trouve souvent inspiration.

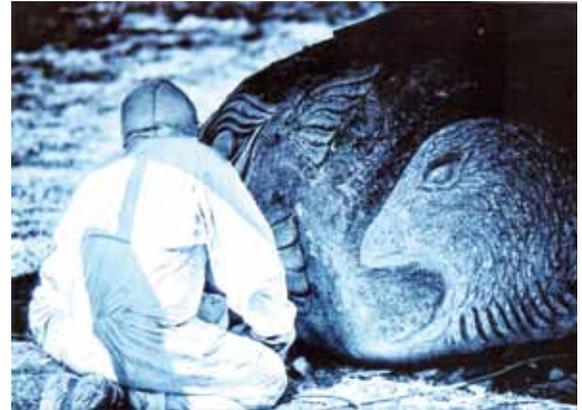
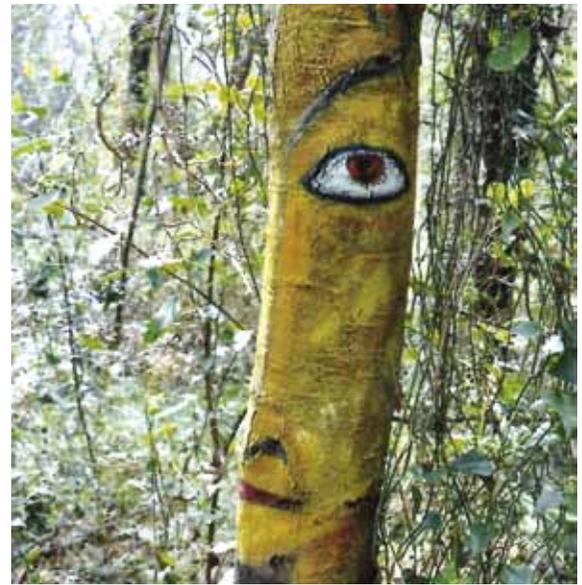
En Corrèze, l'artiste aux multiples

talents opère aussi. Il a réalisé une œuvre sur place sur le thème la faune sauvage. Son granit a pris le visage du « Reflet sauvage » et restera à Ligniac après l'exposition.

### Des totems sur les arbres

Nous retrouverons notre ami à Opio sur la route des Arts, organisée par Christine Spitéri. Charles s'est inspiré de nos ancêtres qui laissaient des traces de leur passages dans les grottes, en utilisant la technique du pochoir. Charles a quant à lui décidé de peindre sur les arbres des duos bien sympathiques en acrylique. La méthode est jolie, la symbolique étrange et les rencontres de ces personnages devenus totems nous interpellent. Un visage jaune au regard énigmatique, des couples inséparables, il n'en faut pas plus pour étonner le public de passage sur le chemin et qui essaye à son tour de peindre les arbres.

Mais n'est pas Cermolacce qui veut et le temps, seul le temps conservera intacte la mémoire de cet artiste bien atypique ! ●



For many years now Charles Cermolacce's stone sculptures have stood on the Technology Park. This self-taught sculptor has enchanted a wide number of people with his full and sensual works chiselled from stone. He brings granite to life and stirs the emotions of great artists.

With true simplicity and constant humility my friend Charles Cermolacce explains how he's won this or that without trying. And yet his talent shines through and deserves so many awards.

From 23 September for 3 weeks Cermolacce exhibited 26 photographic works of his sculptures, plus 2 pieces created for the exhibition at the General Council.

"The cat with the human head", "the winged king" – Charles finds his inspiration in mythology.

This multi-talented artist also works in Corrèze. He created a work on site on the theme of wildlife. The granite took on the face of the "Savage reflection" and will stay in Dignac after the exhibition.

### Totems in the trees,

We can catch up with our friend in Opio on the Toute des Arts organised by Christine Spitéri. Charles was inspired by our ancestors who left traces of their passage in the caves, using stencil techniques. Charles decided to paint friendly pairs on trees in acrylic. The method is attractive, the symbolism quite strange and encountering these characters who've become totems challenges us. A yellow face with an enigmatic gaze, inseparable couples, it does not take much more to amaze the public passing along the way and who try in turn to paint trees.

But it's not what Cermolacce wants and time, only time can keep the memory of this unusual artist intact! ●





# Piaf

Attiré par le tintement clair des tasses,  
Il sautille et vole une miette, de guerre lasse.  
Du balcon, l'inconnu aux manières anodines,  
Fredonne les beaux accords cristallins d'« Imagine ».

Les senteurs puissantes de la torréfaction  
S'offraient, libres dans l'insouciance, à la dérision.  
D'un furtif bruissement d'ailes citadines  
Il se perche, et savoure les notes d'« Imagine ».

La rumeur enfle dans l'arène qui jubile  
De la frénésie des gavroches nubiles.  
Un sombre masque jaillit de cette courtine  
Hurlant au boulevard la fin qu'il imagine.

Inquiet du vacarme, il fuit l'air âcre délétère ;  
Se blottit à Charonne ; on mitraille à Voltaire ;  
Pétrifié par les sirènes et les carabines,  
Qui assourdissent les fragiles mesures d'« Imagine ».

Eclatent et claquent les crépitements au Bataclan.  
Sous son aile il n'entend plus les gémissements.  
On pleure, prie. Les cœurs prisonniers dans les poitrines  
Implorent, demandent pourquoi l'on tire sur « Imagine ».

Dans l'aube, broyée par l'ignominie de Satan,  
Il voit des visages terrorisés mais vivants.  
Un forçat peine et pousse sur un piano en ruine  
Pestant, il porte la partition d'« Imagine ».

Les tasses blanches frissonnantes dans le matin glacé,  
A nouveau se remplissent de brûlant café.  
Remarquant un croissant chaud derrière cette vitrine,  
Il y vole ; fol est ce banquet qu'il imagine.

Son bec toque le carreau mais les hommes restent sourds.  
Dieu peut-il se réjouir ? Pire, être sans amour ?  
Le feu brûle toujours au milieu de nos épines.  
Des boulevards s'élèvent les soupirs d'« Imagine »

La faim le tenaille dans cette affreuse grisaille.  
Oh ! des yeux rougis lui offrent des victuailles !  
Le fier piano est arrivé. Tout en sourdine,  
Dieu accompagne celui qui chante « Imagine ».

Attracted by the light tinkling of cups,  
He jumps and steals a crumb, weary of war.  
From the balcony the stranger with innocuous ways,  
hums fine crystalline chords of "Imagine".

Powerful scents of roasting  
are offered up, free from mockery in their recklessness.  
With a furtive rustle of urban wings  
he perches and relishes the notes of "Imagine."

The noise rises in the partying arena  
from the frenzy of nubile youngsters.  
A dark mask springs from this curtain  
Howling at the boulevard the end he imagines.

Worried by the noise, he flees the harmful acrid air ;  
Hides in Charonne; there's shots in Voltaire ;  
Petrified by the sirens and rifles  
Which muffle the fragile sounds of "Imagine".

Sharp cracks escape from the Bataclan  
Under his wing he can no longer hear the moans.  
There's crying, praying. Hearts caged  
implore, asking why they're firing on «Imagine».

At dawn, crushed by the shame of Satan,  
He sees faces terrified but alive.  
A labourer struggles with a ruined piano  
Cursing, he brings the score of «Imagine».

The white cups tremble in the icy morning,  
filled again with piping hot coffee.  
Noticing a hot croissant in the window,  
He flies over, this banquet is crazy that he imagines.

His beak knocks the glass but people don't hear him.  
Can God rejoice? Worse still, be without love?  
The fire still burns deep inside  
From the boulevards rise the strains of «Imagine»

Hunger pierces him in this terrible gloom  
Oh! Reddened eyes offer him food!  
The proud piano has arrived. Muted,  
God accompanies the one who sings «Imagine».

*Antoine*

# Daniel Rondeau, un écrivain aux multiples facettes

Daniel Rondeau, a multi-faceted writer



Daniel Rondeau entouré par le jury du Prix Jacques Audiberti 2015

**Le Prix Littéraire Jacques Audiberti de la ville d'Antibes a été décerné le 14 novembre à Daniel Rondeau pour l'ensemble de son œuvre. Un choix récompensant un écrivain aux multiples facettes qui a su mettre en lumière la Méditerranée.**

En récompensant cette année **Daniel Rondeau**, le jury du Prix Jacques Audiberti, présidé par **Didier Van Cauwelaert**, a choisi de distinguer un homme qui eut très jeune la vocation d'être écrivain, mais qui commença par travailler en usine où il découvrit sa capacité de s'accorder aux autres, tout en se rendant compte qu'il lui serait bien difficile de changer la vie. Il décida alors de la raconter, en devenant tout d'abord journaliste à Libération puis au Nouvel Obs. Un travail qui amena ce solitaire à sortir de chez lui pour explorer le monde et en tirer une matière que l'on retrouve dans ses livres.

### *L'appel de la Méditerranée*

**Daniel Rondeau** fut particulièrement attiré par la Méditerranée et les pays qui l'entourent. Un périple qui commença d'abord au Maroc à Tanger où il rencontra l'écrivain et voyageur américain **Paul Bowles**, puis au Liban où il s'engagea auprès du chef du gouvernement de l'époque, **Michel Aoun**, qui s'opposait à la mainmise sur le Liban de la Syrie d'**Hafez el-Assad**. Un combat qu'il raconta dans « Chronique d'un Liban rebelle ». Ses séjours en Méditerranée lui permettront également d'écrire d'autres livres sur Alexandria, Istanbul, Carthage ou encore Malte, un pays qu'il

découvrit sous une autre casquette, celle d'ambassadeur.

### *L'écrivain ambassadeur*

**Daniel Rondeau** y exerça cette fonction de 2008 à 2011, ce qui lui permit d'entrer dans l'intimité du fonctionnement d'un pays qu'il voit comme un porte-avions au cœur de la Méditerranée. Un pays qu'il s'attachera à mettre en lumière, notamment au travers d'initiatives spectaculaires comme cette improbable croisière qu'il organisa avec une trentaine d'écrivains partis sillonner la Méditerranée sur les traces d'Ulysse à bord d'un pétrolier ravitailleur de la Marine nationale. A Malte, il fut aussi en première ligne pour prendre conscience du drame des migrants dont il sera l'un des premiers à tenter de sensibiliser l'opinion française. Un combat qu'il continue à mener aujourd'hui. ●



Daniel Rondeau

The Jacques Audiberti Literary Prize awarded by the town of Antibes was given to Daniel Rondeau on 14 November for the whole of his work. It's a choice which rewards a multi-faceted writer who has pointed a spotlight on the Mediterranean.

By rewarding **Daniel Rondeau** this year, the Jury of the Jacques Audiberti Prize, presided over by **Didier Van Cauwelaert**, has chosen to pay tribute to a man whose vocation to become a writer appeared at a young age. However he started out working in a factory where he discovered his natural ability to get on with others but realised it would be hard for him to change his life. Instead he decided to tell his own story, firstly by becoming a journalist at the "Libération" and then at the "Nouvel Obs". This work meant that this solitary man had to go out and explore the world and garner the material which is found in his books.

### *The call of the Mediterranean*

**Daniel Rondeau** was particularly drawn to the Mediterranean and the countries that surround it. A journey that first began in Morocco in Tangiers, where he met the American writer and traveller **Paul Bowles**, and in Lebanon, where he worked with the head of government of the time, **Michel Aoun**, who opposed **Hafez el-Assad** of Syria's stranglehold on Lebanon. A fight he recounted in "Chronicle of a rebel Lebanon." His stays in the Mediterranean also allowed him to write other books on Alexandria, Istanbul, Carthage and Malta, a country he discovered under another guise, that of ambassador.

### *Writer-ambassador*

**Daniel Rondeau** held this position from 2008 to 2011, which gave him intimate access to the running of the country which he viewed as a sort of aircraft carrier in the heart of the Mediterranean. It was a country he wanted to put the spotlight on and particularly through spectacular initiatives such as the improbable cruise he organised with 30 writers crossing the Mediterranean in the footsteps of Ulysses on board a tanker supply ship belonging to the national navy. In Malta he was also first to become aware of the plight of migrants and to try to raise awareness to the French public. This is a fight he continues today. ●

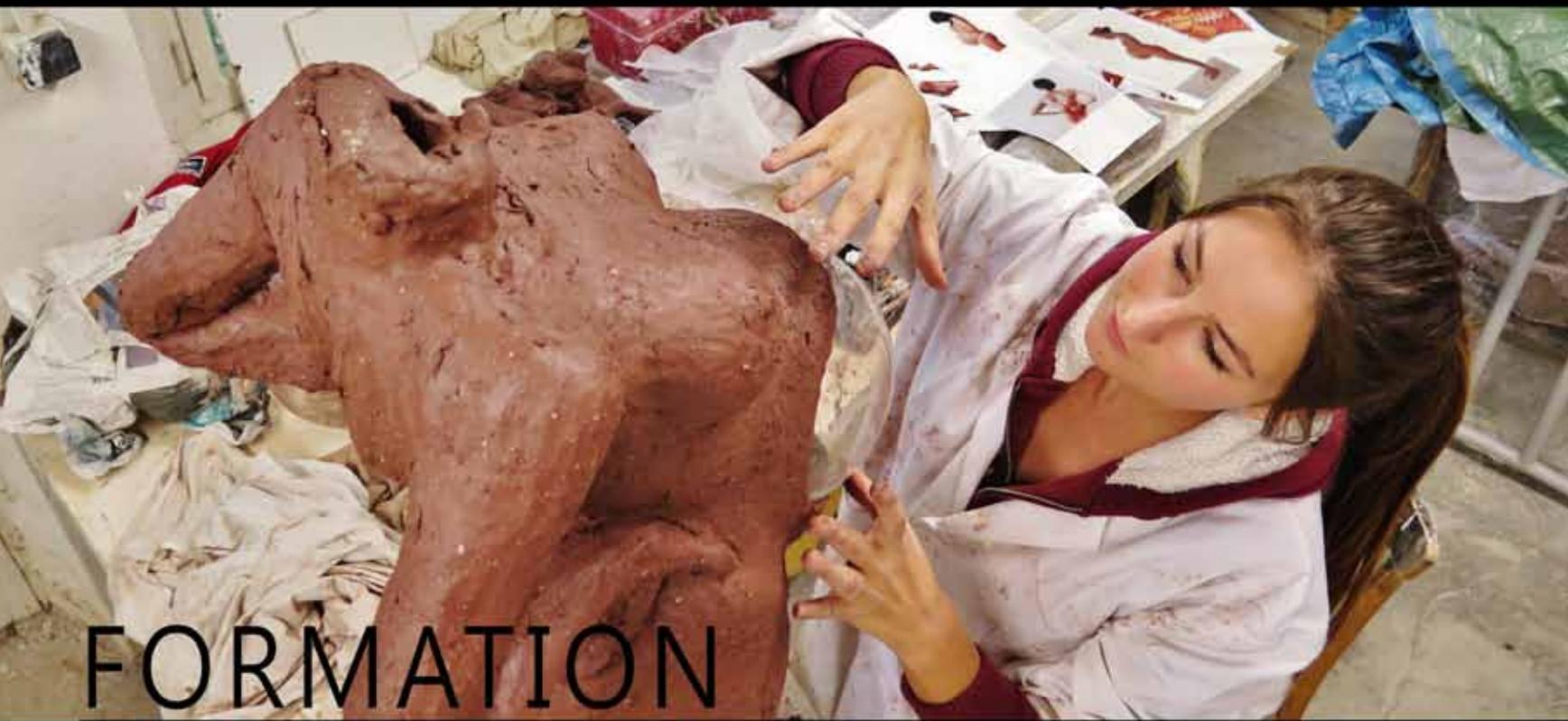


# LES ATELIERS D'AIRAIN

Fonderie  
Bronze d'Airain  
2502 route des Valettes  
06140 Tourrettes sur Loup

« Les Ateliers d'Airain », situés au sein de la fonderie d'art « Le Bronze d'Airain » à **Tourrettes sur Loup**, est une association à but non lucratif, régie par la loi de 1901, animée par Eléna Di Giovanni. On vous propose des formations d'ini-

tiation et de perfectionnement aux techniques du dessin, de la peinture et de la sculpture en Terre, Plâtre ou Cire, avec la possibilité de la faire réaliser en Bronze. Ce lieu vous permet également de profiter librement d'un espace créatif.



## FORMATION à la Sculpture

avec  
**Eléna DI GIOVANNI**  
artiste sculpteur, peintre

**Eléna Di Giovanni**, animatrice des Ateliers d'Airain, se révèle très jeune en tant qu'artiste. Très vite imprégnée par l'Art, tout son parcours scolaire suivra ce chemin. Elle obtient le Diplôme des Métiers d'Art en céramique au lycée Léonard de Vinci à Antibes, puis elle intègre l'Ecole Supérieure des Beaux-Arts de Tarbes et réussit le Diplôme National d'Art et Technique, option design d'objet céramique. Continuellement à la recherche

d'expérimentations à travers différents médiums (dessin, peinture, sérigraphie, cire, plâtre, céramique et bronze), Eléna porte toute son attention sur le désir de donner vie à la matière. Lorsqu'elle modèle un corps humain, elle essaie de montrer l'âme, les sentiments et les forces qui l'animent. L'artiste a découvert l'univers de la **fonderie d'Art de Marc Massa**

« **Le Bronze D'Airain** » pendant sa formation aux Beaux-Arts. Elle s'occupe aujourd'hui de l'association « Les Ateliers d'Airain » et présente ses formations d'initiation et de perfectionnement aux techniques de la sculpture. Eléna transmet avec passion son expérience des matériaux et son amour de l'Art.

Janny Plessis Lumeau.