



LA GAZETTE DE L'OLIVETTE

Association de défense et de gestion de l'Olivette
port-olivette.fr

Grand nettoyage de printemps

Pour commencer la saison, rien de mieux qu'une matinée de grand nettoyage. C'est ainsi que samedi 10 juin nous étions nombreux à ramasser, tailler, ranger, jeter...



Certains n'ont pas hésité à sauter à l'eau pour nettoyer les fonds marins.



Les services municipaux, sollicités pour enlever tous les déchets, ont eu à faire ! Nous avons eu droit à la visite de madame Badaoui et de monsieur Duplay, adjoints au Maire, qui sont venus saluer notre travail. Et, bien sûr, tout c'est terminé par un repas sympa. Ca y est : la saison peut commencer !

Au sommaire

Journée nettoyage
Page 1

Les jeunes en action !
Le coin du poète
Page 2

Infos diverses
La recette de cuisine
Page 3

Infos non indispensables
Les contacts
Page 4

L'hôtel le Provençal
Page 5

DSP : du nouveau !
Bientôt la créolade
Page 6

Les jeunes des Terrasses continuent !

Ils sont revenus jeudi 8 et lundi 12 juin. Même si l'équipe change un peu, ces jeunes sont toujours aussi sympas, et c'est de bon cœur qu'ils se donnent du mal pour nous aider à agrémenter l'Olivette.



Ils ont repris le talus à côté des compteurs électriques, cela en avait bien besoin, il faut reconnaître que c'est bien mieux à présent ! Et ce n'est pas fini : ils vont revenir prochainement...



Et, bien sûr, après avoir bien bossé, c'est toujours dans la joie et la bonne humeur qu'ils cassent la croûte en profitant de la tranquillité du site. Ils ont bien mérité un moment de détente ces jeunes !

Et un grand merci à leurs animateurs sans qui cela ne serait pas possible.

Sortie en mer pour les lycéens

Pour remercier les jeunes du lycée horticole qui sont intervenus sur le site pour entretenir les espaces verts et améliorer notre environnement, nous avons prévu de leur organiser une sortie en mer le mercredi 31 mai après midi. Malheureusement, la météo nous a obligé à reporter l'opération. Mais ce n'est que partie remise, dès qu'un créneau sera trouvé, on remettra cela !



L'Albatros

Souvent, pour s'amuser, les
hommes d'équipage
Prennent des albatros, vastes
oiseaux des mers,
Qui suivent, indolents
compagnons de voyage,
Le navire glissant sur les gouffres
amers.
A peine les ont-ils déposés sur les
planches,
Que ces rois de l'azur, maladroits
et honteux,
Laissent piteusement leurs
grandes ailes blanches
Comme des avirons traîner à
côté d'eux.
Ce voyageur ailé, comme il est
gauche et veule !
Lui, naguère si beau, qu'il est
comique et laid !
L'un agace son bec avec un
brûle-gueule,
L'autre mime, en boitant,
l'infirme qui volait !
Le Poète est semblable au prince
des nuées
Qui hante la tempête et se rit de
l'archer ;
Exilé sur le sol au milieu des
huées,
Ses ailes de géant l'empêchent de
marcher.

Charles Baudelaire



Carnet de l'Olivette

Comme on vous l'a annoncé, notre ami Bernard Lemée nous a quitté. Il est parti taquiner la daurade en d'autres mers lointaines. Sa gentillesse va nous manquer, et il faudra trouver quelqu'un qui puisse nous guider, comme il savait le faire, pour placer les rondins lors des mises à l'eau !

Nous avons également appris le décès de Nicole Puech. Cela faisait déjà quelques temps que sa santé ne lui permettait plus de venir s'installer à la table où elle n'avait pas d'égale pour vendre les tee-shirts flockés de l'Olivette !



Mais nous avons aussi une bonne nouvelle à annoncer : la naissance de Raphaël, fils de Karine Ferrapi. Et voilà donc Serge et Michelle grands-parents pour la deuxième fois. Félicitations à papy et mamy qui vont encore baver devant cette nouvelle merveille !

Les apéros du vendredi



C'est reparti ! Les "apéros du vendredi" ont repris doucement depuis le début du mois de juin. Nous rappelons le principe : tous les vendredis, à 19H00, chacun vient avec quelque chose à boire et quelque chose à manger et on partage. Le principe est simple, non ? Alors arrivez, on vous attend !

Sot-l'y-laisse de dinde



4 personnes



- Préparation 10 mn
- Cuisson 40 mn



Ingrédients :

- 12 sot-l'y-laisse de dinde,
- 800g de carottes,
- 2 oignons,
- 2 gousses d'ail,
- 1 c à s de miel,
- 2 c à c de fond de volaille,
- 1 c à c de 4 épices,
- 1 c à c de cumin en poudre,
- sel, poivre, huile d'olive.

- Dans une sauteuse faire revenir les sot-l'y-laisse dans deux cuillerées d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, saler, réserver.
- Peler et hacher les oignons, peler les gousses d'ail, les écraser au presse ail. Peler les carottes, les laver, les couper en petites cubes.
- Ajouter une cuillerée d'huile d'olive dans la cocotte, mettre à fondre doucement les oignons et l'ail écrasé. Ajouter le miel, puis le fond de volaille, le cumin et le 4 épices et enfin les carottes, remuer. Laisser remonter en chaleur puis mouiller avec 30 cl d'eau.
- Ajouter les morceaux de sot-l'y-laisse. Laisser cuire à frémissements durant une demi-heure, rectifier l'assaisonnement. Au moment de servir, saupoudrer de persil lavé et ciselé.
- Servir accompagné de semoule de blé. (On peut ajouter au choix des raisins secs, des amandes effilées ou des pignons de pin).

Certaines personnes flottent-elles mieux que d'autres ?



Vous l'avez sûrement remarqué à la piscine ou à la mer : certaines personnes flottent mieux que d'autres. Pourquoi ? Parce que notre morphologie détermine la densité de notre corps, c'est-à-dire sa masse par rapport à son volume, et donc l'efficacité de la poussée d'Archimède.

Parmi les différents facteurs : la proportion de masse adipeuse par rapport à la masse musculaire. La masse volumique de la graisse est d'environ 0,9 kg par litre, celle du muscle de 1,7 kg par litre.

Le gras fait flotter

Les personnes plus grasses flotteront donc mieux. Il est à noter que les femmes bénéficient également d'une meilleure stabilité en position horizontale car leur centre de gravité est situé au niveau du nombril du fait de leur bassin plus large. Les hommes sont désavantagés par leur cage thoracique plus grande : déséquilibrés, ils ont les jambes qui coulent. Enfin, certains groupes ethniques flotteraient moins bien du fait d'un épiderme plus épais, d'un volume pulmonaire plus petit ou d'un pourcentage supérieur d'os compacts.

En conclusion : nous ne sommes pas tous égaux pour la natation !

La planète bleue

Un petit tour sur la page Facebook de l'astronaute Thomas Pesquet suffit pour le vérifier : vue de l'espace, la Terre arbore une belle couleur bleue. On l'oublie souvent lorsque l'on a les pieds sur terre, mais, entre les océans, les mers, les lacs, les fleuves et les rivières, la Terre est principalement composée d'eau.



En fait, dans tout notre système solaire, la Terre est la planète qui contient le plus d'eau sous forme liquide, selon les connaissances actuelles. Ailleurs dans l'univers, l'eau est le plus souvent présente sous forme de gaz ou de glace.

Si notre planète paraît bleue, c'est grâce à l'eau qui la recouvre, mais aussi grâce à la lumière du soleil et à notre atmosphère.

Mais si la terre est bleue à cause de l'eau qui la recouvre, qu'est-ce qui explique la couleur bleue de l'eau ?

En fait, lorsque les rayons du soleil percutent la surface de l'eau, une partie de ces rayons est réfléchiée tandis que l'autre pénètre dans l'eau. Chaque longueur d'onde ou couleur qui compose les rayons du soleil n'est pas absorbée à la même vitesse par les molécules de l'eau. Le bleu est la couleur qui est absorbée la moins rapidement par ces dernières : elle finirait d'être absorbée vers 90 m de profondeur. C'est pour cela que l'eau à la surface de la Terre paraît bleue. D'ailleurs, l'eau que l'on trouve dans les grottes paraît bleue également lorsqu'elle est éclairée avec une lumière blanche. Dans un verre, l'eau ne paraît pas bleue mais transparente, car elle est moins profonde.

Contacts :

Composition du Conseil d'Administration :

Olivier Occelli (Président)
Jean Louis Falcou (vice-président)
Isabelle Ducoin (secrétaire)
Yann Soulié (trésorier)
Serge Ferrapie
François Vanshessche
Andrée Corrèia
Joël Derrives
Florence Marty
Lucio Venditti
Maximilien Viguié



Adresse de l'association :
Association de défense de l'Olivette,
BP 615
06632 ANTIBES cedex

Téléphone Olivier : 06 22 37 27 52

Mail Olivier : occelli.olivier@gmail.com

site : port-olivette.fr

Au cas où :

SNSM : 196
Police municipale : 04 92 90 50 50
Police nationale : 17
Gendarmerie maritime : 04 92 90 72 44
Pompiers : 18

Rappel :

Bonne humeur et sourires sont
obligatoires à l'Olivette et bons
pour la santé !
Ne vous en privez pas...

L'hôtel Le Provençal

Frank Jay Gould, un millionnaire américain, s'installe à Juan-les-Pins où il rachète la villa "La Vigie" (peinte par Picasso en 1924) située 37 boulevard Édouard-Baudoin. Face à son domaine, il fait aménager la pinède et fait bâtir en 1926 l'hôtel Le Provençal, un établissement de 290 chambres qui est un des grands palaces de la Côte d'Azur, chargé d'histoire et de glamour.

Son épouse, Florence La Caze, une Californienne d'origine Française, y reçoit tout ce que l'époque compte de célébrités : André Gide, Roger Martin du Gard, Jean Paulhan, Cocteau, Chaplin, Estée Lauder, Dominique Rolin sont invités à ses célèbres déjeuners. Pablo Picasso, qui y séjourna en 1946 et y peignit plusieurs œuvres inspirées par la Méditerranée, y rencontra aussi Françoise Gilot, sa future compagne et mère de ses enfants.



Édifié dans un style Art déco orientalisant, le Provençal fut l'un des hôtels les plus élégants d'Europe. Avec sa façade blanche, ses balcons fleuris et sa vue imprenable sur la mer, il était le symbole du luxe et de l'élégance. On y déjeunait à l'ombre des parasols en contemplant la pinède luxuriante et le bleu intense de la Méditerranée. Pas de carte, mais un menu qui prétendait éviter aux hôtes la fatigue du choix.



L'hôtel Provençal fut aussi le décor de plusieurs films, comme La Main au collet d'Alfred Hitchcock, avec Cary Grant et Grace Kelly, ou encore Bonjour tristesse d'Otto Preminger, avec Jean Seberg et David Niven.

L'hôtel est fermé depuis 1976 : c'est à dire, 47 ans ! Ses 290 chambres ont été désossées dans les années 1980 et le mobilier vendu aux enchères.

L'hôtel fantôme a été acheté successivement par le bijoutier parisien Reza (1970), le britannique Cyril Dennis (2005) et plus récemment par le promoteur britannique John Caudwell (2018).

Chaque tentative de faire revivre l'hôtel est très contestée par des associations de riverains. De temps en temps, on installe une grue et des échafaudages, on repeint une partie de la façade... et puis il ne se passe rien pendant des années. Il a même subi un incendie en 2012 avant de rester à l'abandon.

Un nouveau cycle de travaux a démarré en été 2020. On espère que cette fois ce sera la bonne...

Le projet prévoit que le bâtiment abrite des appartements de prestige, mais également des commerces. Il faudra attendre encore un peu pour connaître le nom des enseignes qui s'installeront dans les boutiques du Provençal.



Savez-vous que la maisonnette qui est aujourd'hui "la bibliothèque pour tous" dans la pinède était à l'époque rattachée à l'hôtel Le Provençal ?

C'était un "bar à jus", où les clients distingués de l'hôtel venaient se faire servir un jus de raisin frais.



DSP : du nouveau !

Mardi 30 mai, nous avons eu une réunion avec la Mairie. Cette réunion avait pour but de nous faire un retour sur les échanges que la Mairie avait eus avec la Préfecture au sujet des demandes de modifications des règles imposées par la DSP.

En préambule, il nous a été précisé que :

- 1/ La Préfecture reconnaît que l'aspect "gestion de la plage" n'avait effectivement pas été traité dans la DSP.
- 2/ Ce ne sera pas à l'association de demander une AOT spécifique, mais plutôt à la Mairie de faire une demande d'avenant à la DSP existante.
- 3/ Que la ZMEL n'avait de sens que pour la mise en valeur des seuls bateaux patrimoniaux.
- 4/ L'AOT et la DSP sont pilotées à la fois par la Préfecture Maritime et la Préfecture Départementale, ce qui ne simplifie pas forcément la tâche.
- 5/ La DSP reste active hors période de ZMEL, c'est à dire que nous restons bien responsables de la gestion du site en hiver.

Ensuite on nous a informé que la Préfecture était d'accord pour envisager un avenant à la DSP. Celui-ci devrait préciser l'usage du littoral. Pour ce faire, on adjoindrait deux annexes à la DSP : la première indiquerait ce qui peut être entreposé à terre en été, la seconde ce qui pourrait être entreposé à terre l'hiver.

L'hiver, nous pourrions laisser à terre les bateaux patrimoniaux, mais seulement eux, et nous devons fournir la liste des embarcations concernées. Il faudra en outre installer des panneaux d'information présentant l'histoire des pointus et leurs traditions (insister sur l'aspect patrimoine méditerranéen).

L'été, on peut laisser à terre quelques annexes, encore faudra-t-il pouvoir les désigner. Elles devront être entretenues et le stockage organisé. Ces annexes devront être identifiées.

Été comme hiver, toutes les autres embarcations sont à bannir du site, catamarans compris ! Été comme hiver, il est évident que tous travaux de ponçage et de peinture sont à bannir absolument sur le site !

Pour les structures métalliques des pontons, la Préfecture semble être d'accord pour les laisser en place l'hiver. Cela sera à préciser au moment de la rédaction de l'avenant.

L'ajout de cet avenant à la DSP va nécessiter une procédure administrative assez lourde qui ne sera certainement pas finalisée avant l'année prochaine. Dans cette attente, il nous a été assuré que nous bénéficierons d'une tolérance l'hiver prochain pour mettre à terre les pointus.

Globalement il s'agit de bonnes nouvelles, même si cela va impliquer pour nous un travail de réflexion, des améliorations à apporter dans nos procédures et des contraintes qu'il faudra subir.

Quelles conséquences dans l'immédiat ?

Vous l'avez compris : cet avenant ne va pas se faire tout de suite. Par contre, certaines actions vont se faire rapidement :

- Ceux qui entreposaient à terre un bateau non patrimonial vont être avisés qu'il leur faudra trouver une autre solution pour l'hiver prochain.
- Nous allons nous atteler à trouver une façon de mieux gérer et mieux organiser les annexes.
- Nous allons devoir penser dès à présent à la réalisation d'un panneau présentant au public les particularités des pointus méditerranéens, leur histoire et les traditions qui s'y attachent.

Créolade : on réserve la date

Ce sera le vendredi 14 juillet que François et ses acolytes vont nous préparer la fameuse créolade que le monde entier nous envie. Donc bloquez cette date dans vos agendas, c'est à ne pas manquer !

Pour communiquer les modalités particulières d'inscription et de participation, encore quelques jours sont nécessaires...

