



LA GAZETTE DE L'OLIVETTE

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

Bonne et heureuse année 2024



L'ensemble du Conseil d'Administration vous souhaite, à vous et aux vôtres, pour 2024 et les 168* années suivantes, la santé, la joie et plein de petits et de grands bonheurs. Que nous soyons préservés à tout jamais des cuistres, des râleurs et autres gâte-sauces, et enfin, que l'Olivette reste encore et toujours ce petit coin de paradis que nous chérissons tant.

*Certains se poseront la question : "Pourquoi les 168 années suivantes ?". La réponse est simple : "Et pourquoi pas ?".

Quid pour cette année ?

Que nous réserve 2024 ? Tout d'abord, inutile d'être madame Irma pour prévoir que le mois de février comptera cette fois 29 jours : et oui, 2024 est bien une année bissextile ! Tout le monde aura également bien noté que les jeux Olympiques se dérouleront à Paris, que le prix des cigarettes va encore augmenter, que "Plus belle la vie" va revenir sur nos petits écrans et qu'en décembre Notre Dame de Paris devrait retrouver sa splendeur d'avant son incendie.

Mais chez nous quoi de particulier ? Et bien vous le saurez bientôt, tout cela vous sera présenté lors de notre prochaine Assemblée Générale !

Réservez donc dès à présent votre soirée du 2 février : c'est le jour retenu pour notre prochaine AG. Elle se déroulera comme d'habitude à la Maison des Associations, chemin de Saint Claude. Votre présence est nécessaire, nous avons besoin de tous pour que vive notre association.



Outre l'approbation des comptes et le renouvellement d'une partie du Conseil d'Administration, ce sera l'occasion de présenter les projets pour cette nouvelle année.

Nous comptons sur vous. Et comme toujours, la séance sera ponctuée d'un pot de l'amitié.

Autre chose importante : on en profite pour régler par chèque sa cotisation annuelle qui s'élève à la modique somme de 30 Euros !

Au sommaire

Bonne année 2024 !
L'AG
Page 1

Départ de Lamparo
Avenir de Titon
Le local associatif
Le coin du poète
Page 2

Photos de nos pointus
La recette de cuisine
Page 3

Infos non indispensables
Les contacts
Page 4

Villa La Picolette
Charles Jonnart
Page 5

A la bella poutina !
Page 6

Départ retardé pour “Lamparo”

Quand, début novembre, notre ami Lucio a voulu amener son bateau le “Lamparo” au port de Gofe Juan pour l’hiver, malheur : une voie d’eau au niveau de l’étambot ! Il a dû laisser son pointu à l’Olivette le temps de pouvoir réparer.



Samedi 16 décembre, ça y est, tout est remis en ordre. Avec l’aide de quelques volontaires, le Lamparo a été mis à l’eau et il a pris la direction de Golfe Juan. Lucio est ravi : il pourra aller à la pêche aux calamars cet hiver.

Quel avenir pour “Titon” ?

Josselin, notre mécanicien, a commencé à travailler sur le moteur Volvo de 20 cv : il a changé le démarreur et remplacé la batterie. A présent il convient de procéder à un rodage des soupapes. Il y aura encore des travaux de menuiserie à prévoir avant d’envisager de se lancer dans la peinture. Mais il faut dès à présent se décider de l’avenir de ce bateau.



Nous voulons que ce pointu reste à l’Olivette et qu’il soit entretenu. Par contre, l’association ne veut pas le garder à son nom. Nous envisageons donc de le céder à un adhérent qui s’engagera à le conserver plusieurs années, qui le gardera en état de bon fonctionnement et qui le laissera amarré à l’Olivette.

Autre obligation : lui conserver, au moins dans un premier temps, ses couleurs actuelles, c’est une demande formulée par notre ami Vincent qui nous a donné son bateau.

Lors de l’Assemblée Générale, on vous présentera comment nous comptons procéder. Il est fort possible que plusieurs candidats se déclarent intéressés; aussi il faudra que tout soit bien clair pour tout le monde.

Enfin un local pour l’association

Depuis le mois de décembre, nous louons à Golfe Juan un garage pour pouvoir stocker le matériel associatif.

Toutes les bouées et lignes d’eau que nous avons démontées y sont déjà stockées, ainsi que toute la visserie des pontons. Dès que le treuil aura été révisé, lui aussi va pouvoir y être entreposé.

Il est prévu d’installer des étagères pour faciliter le rangement. Notre Président est ravi : il va pouvoir enfin libérer son domicile de tas de cartons enfermant une partie de la vie de l’Olivette. C’est Viviane qui est aux anges !

Et quel bonheur, bientôt on aura plus à se poser les mêmes questions qui reviennent régulièrement : Qui a le treuil ? Où sont les boulons ? Et les bouts, c’est toi qui les as ? Et les panneaux, ils sont où ?



Poisson

Les poissons, les nageurs, les bateaux
Transforment l’eau.
L’eau est douce et ne bouge
Que pour ce qui la touche.

Le poisson avance
Comme un doigt dans un gant,
Le nageur danse lentement
Et la voile respire.

Mais l’eau douce bouge
Pour ce qui la touche,
Pour le poisson, pour le nageur, pour le bateau
Qu’elle porte
Et qu’elle emporte.

Paul Eluard



PHOTOS DE NOS POINTUS



Vous le savez : notre site web a été entièrement refondu. Il est à présent accessible via l'adresse : www.port-olivette.fr.

En plus d'une présentation de l'Olivette, de notre association et la mise à disposition en ligne des demandes de mouillages, le site présente également l'ensemble des pointus amarrés dans l'abri.

Cette partie doit être complétée et réactualisée; aussi nous demandons à chaque propriétaire de bateau de bien vouloir faire parvenir les caractéristiques de son navire pour mettre à jour ce qui est la vitrine du site.

Outre le nom, le chantier de fabrication (s'il est connu), la date de mise en service et le type de moteur, il vous est demandé de fournir une photo de votre bateau si celle qui figure déjà sur le site est obsolète ou ne vous convient pas. Bien sûr, il est préférable que la photo représente le bateau amarré à son poste de mouillage habituel.

Alors allez visiter le site, vérifiez si votre bateau y figure. S'il y est, contrôlez les informations le concernant et faites nous parvenir les éléments manquants ou à changer. Merci de contribuer ainsi à la vie du site.

Filets d'oblades aux patates

(recette de notre ami Gérard Ivanowitz)



4 personnes



- Préparation 15 mn
- Cuisson 40 mn environ



Ingrédients :

- 6 belles oblades
- 8 pommes de terre
- 3 tomates
- 1 citron
- 2 petits oignons
- 4 ou 5 gousses d'ail
- huile d'olive
- herbes de Provence
- Sel, poivre

- Vider et écailler les poissons. Lever les filets sans enlever la peau.
- Faire mariner les filets, le temps de la cuisson des pommes de terre, avec le jus du citron, de l'huile d'olive et des herbes de Provence.
- Couper en gros morceaux les pommes de terre, les mettre dans un plat à gratin légèrement huilé avec les oignons émincés et les gousses d'ail en chemise. Cuire au four à 180°.
- Monder les tomates : après une petite incision, les plonger 30 secondes dans l'eau bouillante puis dans l'eau froide. Enlever la peau.
- Couper les tomates en dés.
- En fin de cuisson des pommes de terre, déposer dessus les filets de poissons, recouvrir ensuite avec les dés de tomates. Saler, poivrer.
- Poursuivre la cuisson 8 minutes maximum.

Pourquoi l'axe de la Terre est-il incliné ?

Dans le système solaire, les planètes tournent autour du Soleil à peu près dans un même plan.



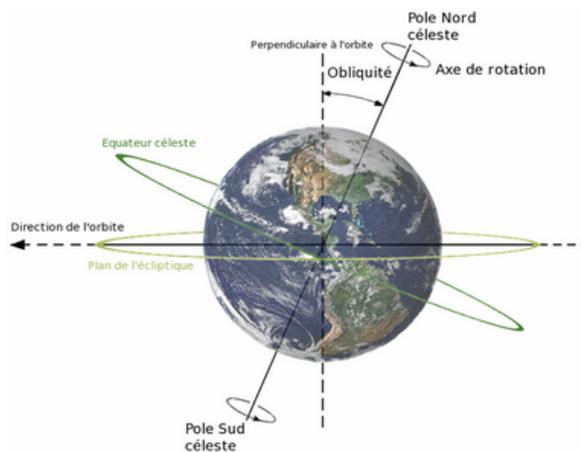
L'orbite de la Terre s'appelle l'écliptique et dure 365,25 jours (un an et un quart de jour : c'est pourquoi nous avons des années bissextiles).

Chaque planète tourne en outre autour de son axe de rotation, phénomène à l'origine de la succession des jours locaux de chaque planète (24 heures pour la Terre).

Cet axe de rotation n'est jamais perpendiculaire au plan orbital de la planète, mais incliné d'un certain angle, très variable suivant les planètes du système solaire.

Pour la planète Terre, l'axe d'inclinaison actuelle est de $23^{\circ} 26' 11,618$, selon la formule de Laskar. Cet axe d'inclinaison peut varier légèrement au fil des ans. C'est pourquoi la Terre semble être inclinée.

La théorie privilégiée par les scientifiques est que les inclinaisons des planètes du système solaire ont été causées par des chocs. En effet, d'autres corps célestes seraient entrés en collision avec les différentes planètes du système solaire, y compris avec la Terre.



Selon Ptolémée, environ 200 ans avant Jésus Christ, ce fut Ératosthène qui, le premier, démontra l'inclinaison de l'écliptique sur l'équateur. Il établit sa valeur à $23^{\circ} 51'$.

Mais Pythéas avait déjà effectué ces calculs presque un siècle avant grâce à ses mesures faites à Marseille et validées par l'observation du soleil de minuit au-delà du cercle polaire lors de son expédition vers 325 à 300 av. J.-C. !



A l'époque, ils n'avaient ni télévision ni jeux vidéos, mais ils savaient s'occuper différemment ! Imaginez : 300 ans avant notre ère, aller plus haut que le cercle polaire pour vérifier ce genre de calculs, avouez qu'il fallait en avoir envie !

P.S. : Ératosthène a aussi été le premier à calculer la circonférence de la Terre : balèze le mec !

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 Corréia
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...

La villa Picolette



Depuis plus d'un siècle, face à la Méditerranée, la villa Picolette, située sur le boulevard Édouard-Baudouin, reste le témoin de l'évolution de ce quartier d'Antibes Juan-les-Pins, devenu, au fil du temps, station balnéaire de renom. Présente sur de nombreuses photos et cartes postales anciennes, elle témoigne de l'architecture à la mode à cette époque. Sa célèbre tourelle qui permet de découvrir un panorama exceptionnel et de recenser toutes les déclinaisons de la magnifique baie de Juan demeure un point de repère remarquable de Juan-les-Pins.

Cette belle demeure a appartenu à Charles Jonnart, né en 1857, à Fléchin-en-Artois, qui fut l'un des grands hommes français de son époque. Il fit une carrière politique hors du commun après de solides études de droit à Paris.

Connaissant bien l'Algérie qu'il avait visitée étant jeune, il fut nommé par Gambetta, en 1881, au cabinet du gouverneur général de ce pays et fut ministre des travaux publics, du 3 décembre 1893 au 30 mai 1894, promu à ce poste par Casimir Périer, alors chef du gouvernement. Il n'avait alors que 36 ans !

Il dut, hélas, quitter ce poste suite à un grave accident de voiture et c'est alors qu'il s'installa avec son épouse, née Joséphine Marie Aynard, à Juan-les-Pins, dans la villa de ses beaux-parents, la villa Picolette.



Une nouvelle épreuve vint le frapper en décembre 1902 : le décès, en couches, de son épouse à la Picolette. Sa carrière politique reprit le dessus et il fut nommé, en 1903, gouverneur général de l'Algérie, poste qu'il occupa jusqu'en 1911. Promoteur du budget spécial de l'Algérie, il se voua à une œuvre de décentralisation qui donna d'excellents résultats et favorisa par d'habiles mesures le rapprochement des indigènes et des colons. Il fut l'auteur de nombreuses actions pour réorganiser l'outillage économique du pays, développer l'agriculture et améliorer la situation des indigènes.

Il sera à l'origine de la fondation de l'université d'Alger et de la création d'écoles d'infirmerie. Il appuya Lyautey dans son œuvre de pacification du sud oranais. Après cette longue expérience en terre algérienne, il fut nommé ministre des affaires étrangères par Aristide Briand en 1913, puis haut commissaire en Grèce en 1917.

Après cette brillante carrière politique et diplomatique, il connut encore un grand honneur, celui d'être élu à l'Académie Française.

En 1922 Charles Jonnart offrit la maison en cadeau de mariage à sa fille, madame du Sault.

Pendant la seconde guerre mondiale, la Picolette fut occupée par les Allemands qui ne se privèrent pas pour la piller.

Après les décès de monsieur et madame du Sault en 1990 et 1991, les héritiers vendirent la propriété. A cette époque, elle fut squattée et vandalisée. Elle fut cependant rachetée, restaurée et retrouva toute sa superbe.

En juin 2023, elle a été mise en vente à un peu plus de 27 millions d'euros...



Charles Jonnart

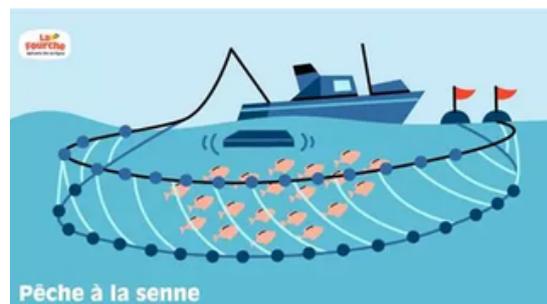
A la bella poutina !



Voilà une pêche originale, caractéristique d'une toute petite partie de notre côte méditerranéenne, localisée entre Menton et Antibes : la pêche aux alevins de poissons bleus (sardines et anchois) appelée pêche à la poutine.

Connus sous des noms différents selon leur taille, les alevins s'appellent poutina, rafaneta et palaia. C'est l'apparition des premières écailles qui marque la transformation en sardine et la fin de la pêche à la poutine !

Cette pêche est une activité ancestrale qui se pratique avec une senne à mailles serrées. Au début du XVII^e siècle, les autorités locales s'inquiètent et imputent la raréfaction du poisson sur le marché niçois à l'étroitesse des filets utilisés par les pêcheurs à la sardine de tout âge : « Depuis quelques années, disent les consuls le 20 juin 1718, les pêcheurs ont introduit des filets et engins qu'ils n'utilisaient pas auparavant, de sorte que l'on ne retire plus de profit habituel de la pêche abondante de l'anchois de fond, mais on ne prend plus que des petits avec les filets aux mailles de plus en plus serrées. ».



Après avoir informé le gouverneur, les consuls interdisent l'usage de filets de plus de 18 à 20 trous à l'empan.

Cependant cette interdiction est plus ou moins bien observée et l'exploitation des ressources de la pêche demeure très fluctuante.

Emmanuel Fodéré raconte que la pêche à la sardine est si abondante en 1787, qu'on prend dix mille rups de ces poissons dans une seule matinée. Et, en 1803 lors de son voyage à Nice, il constate de visu que les étals de poissonneries sont réduits souvent à des nonats, tous transparents, à travers desquels on voit tout le système de circulation !

Actuellement, cette activité est réglementée par la Commission pêche du Parlement européen qui autorise cette pêche avec une maille de filet normalisée et à une date de prélèvement bien précise, habituellement du 15 janvier au 15 mars.

Quelles recettes pour la poutine ?

Les gourmands choisissent leur recette en fonction de la taille de la poutine, donc de la saison.

Lors des premières pêches, les amateurs préfèrent la déguster crue, arrosée seulement d'un trait de citron, d'un filet d'huile d'olive et d'un peu de poivre .

Bien sûr, on ne lave jamais la poutine ! On se contente d'enlever les algues qui peuvent s'y trouver mêlées.

En début de saison on va les préparer en beignets. En milieu de saison on optera plutôt pour l'omelette. En fin de saison ce sera la salade de poutine pochée. Puis ensuite en soupe.

On vous livrera ces différentes recettes dans un prochain numéro, patience...

