



# LA GAZETTE DE L'OLIVETTE

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

## Le 14 juillet à l'Olivette



Cela est devenu à présent une coutume : chaque année, pour le 14 juillet, un pique-nique est organisé à l'Olivette.

Tout d'abord, nous nous faisons livrer des tables et des chaises afin d'être plus confortablement installés.

Puis c'est l'association qui offre l'apéritif à ses adhérents pour bien commencer la soirée. Pour cette fois on a même construit un semblant de bar ! Classe !

Ensuite, chacun se met à table et on casse la croûte. Bien évidemment, très souvent on partage avec ses voisins, c'est bien plus sympa.



Et pour que la fête soit complète, en fin de soirée, notre Président nous offre un magnifique feu d'artifice !

Personne ne connaît son secret. Comment arrive-t-il à se débrouiller pour organiser un tel spectacle ? C'est un mystère. Il est vraiment trop fort notre Président !



Il n'est pas beau notre petit coin de paradis ?

## Au sommaire

Le 14 juillet à l'Olivette  
Page 1

Le 15 août à l'Olivette  
Concours de pêche  
WE du patrimoine  
Le coin du poète  
Page 2

Nouveau venu au CA  
Les apéros du vendredis  
La recette de cuisine  
Page 3

Infos non indispensables  
Les contacts  
Page 4

Villa Dubeau  
Page 5

Le portrait : Sébastien  
Page 6

## Le 15 août à l'Olivette



Pour ne pas faillir aux traditions, nous allons organiser un moment sympathique à l'Olivette pour le 15 août.

Des tables et des chaises vont être livrées, et l'association offrira l'apéritif. Chacun apportera son pique-nique et nous casserons la croûte tous ensemble. Cela vous dit ? Alors réservez votre soirée.

## Concours de pêche et soupa dé peï



Sous l'égide de notre ami Gérard Raout, cette année encore, un concours de pêche va être organisé. Ce sera le samedi 14 septembre.

Le principe est simple : départ le matin à partir de 8H00. Bien sûr, des départs plus tardifs sont acceptés. A 12H00 au plus tard, retour des bateaux à l'Olivette, Puis pesée et remises des récompenses (ben oui, il n'y a pas qu'à Paris où il y a des podiums et des remises de médailles !).

L'après-midi est consacrée à la réalisation d'une soupe de poisson qui sera ensuite dégustée par tous les participants en fin de journée.

Le programme vous tente ? Alors réservez votre journée et préparez votre bateau et vos cannes à pêche. Et surveillez votre messagerie : des détails seront donnés par courriel.

## Week-end du patrimoine

Cette année, le week-end européen du patrimoine se déroulera le samedi 21 et le dimanche 22 septembre. Le thème en sera : "patrimoine des itinéraires, des réseaux et des connexions, patrimoine maritime".

Et l'Olivette, une fois de plus, apportera sa contribution à cet évènement. Nous allons proposer nos fameuses balades en pointu que le monde entier nous envie !

Pour cela nous avons besoin de volontaires. Il faudra des bateaux disponibles les après midi entre 14H00 et 17H30, des capitaines, mais aussi des intervenants à terre. Il va falloir renseigner les visiteurs, enregistrer les inscriptions, aider aux embarquements et débarquements, etc.

Plus nous serons nombreux, plus simple et plus joyeux ce sera. Alors réservez ce week-end pour être des nôtres ! Pour cela aussi il faudra être attentifs aux messages que vous recevrez, ils vous donneront tous les détails de ce week-end.



## Le coin du poète



### Le vaisseau fantôme

Il était un petit navire  
Où Ugolin mena ses fils,  
Sous prétexte, le vieux vampire !  
De les fair' voyager gratis.

Au bout de cinq à six semaines,  
Les vivres vinrent à manquer,  
Il dit : « Vous mettez pas en peine;  
Mes fils n'ont jamais dégouté ! »

On tira z'à la courte paille,  
Formalité ! raffinement !  
Car cet homme il n'avait d'entrailles  
Qu' pour en calmer les tiraillements,

Et donc, stoïque et légendaire,  
Ugolin mangea ses enfants,  
Afin d'leur conserver un père...  
Oh ! quand j'y song', mon cœur se fend !

Si cette histoire vous embête,  
C'est que vous êtes un sans-cœur !  
Ah! j'ai du cœur par d'ssus la tête,  
Oh ! rien partout que rir's moqueurs !...

Jules Laforgue



## Un nouveau venu au CA



C'est avec plaisir que nous vous annonçons l'arrivée de Gérard Ivanowitz au sein du Conseil d'Administration. Gérard a été coopté par le Bureau pour venir renforcer l'équipe. Il pourra, s'il le désire, présenter sa candidature lors de la prochaine Assemblée Générale, pour pérenniser son mandat.

## Apéro du vendredi : ça continue

Les "apéros du vendredi" continuent ! Ils rencontrent un franc succès, n'hésitez pas à venir nous y rejoindre.

Rappel du principe : chacun vient avec à boire et à manger et on partage. Simple, efficace et surtout très sympa.

Certains font également des apéros pirates les lundis, mardis, mercredis, etc. Autant dire que c'est agréable.



## Galettes de courgettes à la feta



4 personnes



- Préparation : 10 mn
- Repos : 20 mn



### Ingrédients :

- 2 courgettes moyennes
- 1 oignon
- 100 g de feta
- 2 œufs
- 50 g de chapelure
- 1 bouquet de basilic frais
- Sel et poivre
- Huile d'olive pour la cuisson

Râpez finement 2 courgettes moyennes (des longues de Nice ou trompettes) et placez-les dans une passoire. Saupoudrez de sel et laissez égoutter pendant environ 10 minutes pour éliminer l'excès d'eau. Ensuite, pressez les courgettes râpées avec vos mains ou un torchon propre pour en extraire autant de liquide que possible.

Hachez finement 1 oignon et mélangez-le avec les courgettes râpées. Ajoutez 1 bouquet de basilic frais coupé en fines lamelles.

Dans un grand bol, émiettez 100 g de feta et ajoutez-la au mélange de courgettes et d'oignons. Battez 2 œufs et incorporez-les dans le bol. Ajoutez ensuite 50 g de chapelure, du sel et du poivre selon vos goûts. Mélangez bien jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien intégrés et que la mixture soit homogène.

Formez de petites boules avec le mélange préparé et aplatissez-les légèrement pour créer la forme caractéristique des galettes. Chauffer une poêle antiadhésive avec un peu d'huile d'olive et faites cuire les galettes pendant 3-4 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.

## Une souris verte, qui courait dans l'herbe...



L'autre soir, pour des raisons obscures qui seraient bien trop longues à expliquer clairement, certains, à l'Olivette, se sont mis à fredonner la chanson "une souris verte, qui courait dans l'herbe...". Bêtement, nous nous sommes posés la question : "mais que signifient ces paroles ?"

On a prétendu que ces paroles absurdes seraient l'allégorie d'une initiation alchimique. Une telle explication est cependant peu probable.

Une autre hypothèse avancée est que la fameuse «souris verte» ferait référence à un soldat vendéen dont la tenue était parfois verte. Traqué par des soldats républicains pendant la guerre de Vendée (l'herbe pouvant faire référence aux embuscades dans le bocage vendéen), il aurait été capturé, exposé puis torturé à mort (l'huile et l'eau feraient référence aux supplices d'ébouillantage et de noyade), l'escargot pouvant enfin être une comparaison avec une position de recroquevillement suite aux supplices. Cette hypothèse est très sujette à caution. Elle ne s'est répandue dans les médias (et notamment sur Internet) qu'à partir des années 2010, sans jamais citer des folkloristes ou des historiens de la chanson française à l'appui de leurs affirmations. En outre, aucun ouvrage spécialisé n'a cité "Une souris verte" parmi les nombreuses chansons engendrées par la Révolution française.

Une version non documentée ferait référence à la chasse aux sorcières que l'on menait au bûcher. La souris serait une femme, accusée de sorcellerie et essayant d'échapper à ses bourreaux. On la jugerait alors coupable (je la montre à ces messieurs) et on l'enduirait d'huile et d'eau avant de la mener au bûcher.



Finalement, il faut reconnaître que l'on ne connaît pas vraiment l'origine de cette chanson, ni la signification de ses paroles un peu glauques. Le mystère demeure entier. Par contre, une certitude : il faut avoir un esprit vraiment particulier (voire complètement tordu) pour inventer de telles paroles pour une comptine qui s'adresse à des enfants...

## Qu'avale-t-on quand on boit la tasse ?



Pas que de l'eau salée ! Rien qu'une seule gorgée grouille déjà de bestioles. Œufs, larves, vers et autres minuscules crevettes sont présents naturellement en grande quantité dans l'eau de mer: ce zooplancton constitue la principale ressource alimentaire des poissons.

On retrouve aussi en suspension de très nombreuses microalgues, le phytoplancton, qui contribuent à l'oxygénation des océans grâce à la photosynthèse (en absorbant le gaz carbonique et en rejetant de l'oxygène). Des bactéries sont également présentes: elles entrent en jeu dans de nombreuses réactions ainsi que dans la chaîne alimentaire océanique. Mais rassurez-vous, ce cocktail naturel présente peu de risques pour la santé. En revanche, vous ingérez des substances beaucoup moins naturelles quand vous buvez la tasse: hydrocarbures, micro plastiques et autres déchets d'origine anthropique, comme les résidus de crème solaire de votre voisin de serviette...

## Contacts :

### Composition du Conseil d'Administration :

Olivier Occelli (Président)  
Jean Louis Falcou (vice-président)  
Isabelle Ducoin (secrétaire)  
Sylvie Técourt (Trésorière)  
Yann Soulié (Trésorier adjoint)  
Serge Ferrapie  
François Vanshessche  
Andrée Corréia  
Joël Derrives  
Florence Marty  
Lucio Venditti  
Maximilien Viguier  
Solange Ciavaldini  
Gérard Ivanowitz



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](mailto:occelli.olivier@gmail.com)

site : [port-olivette.fr](http://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, et, au pire,  
forcez-vous...

# La villa Dubeau



André Dubonnet, surnommé “Duby”, est né à Paris en juin 1897.

Il est le petit fils de Joseph Dubonnet, fondateur du célèbre apéritif Dubonnet, un vin tonique au quinquina.



André ne se contente pas d'un statut de riche rentier. Il vit intensément et passionnément. Il est l'un des premiers à survoler Paris en avion. Il est à la fois pilote de chasse, industriel, inventeur, champion de bobsleigh, coureur automobile et amateur de jolies femmes !

En 1948, il achète un terrain à la pointe Bacon qui a pour privilège d'avoir une vue sur la Méditerranée aussi bien au Nord, à l'Est qu'au Sud. Il fait appel à des architectes renommés pour dessiner une villa de style californien, ultramoderne pour l'époque.

De l'autre côté de la route, il fait construire des garages et dix chambres d'amis !

A l'époque, le journal France Soir rapporte que le montant des travaux s'élève à vingt millions. Le journal L'Humanité titre quant à lui : “Comme prime de vacances, Dubonnet s'est offert une splendide villa au Cap d'Antibes” et compare les dépenses du “patron des apéritifs” aux salaires de ses travailleurs qui touchent à peine cent francs de l'heure !

Le coût de la villa, sa situation, l'architecture moderne, son propriétaire et ses invités prestigieux en font une des villas les plus médiatisées d'Antibes.

André Dubonnet y reçoit de nombreuses célébrités : Jacques-Henry Lartiges, Gianni Agnelli ou bien John Fitzgerald Kennedy... Il même là une vie flamboyante !



André Dubonnet, 1933



André Dubonnet décède en janvier 1980. Son fils n'hérite que du nom car il ne reste plus grand chose de l'immense fortune des Dubonnet.

La villa a vieilli, elle a triste allure, alors elle est vendue. Elle a toutefois bénéficiée récemment d'une très belle rénovation.

Allez, pour fêter ça : tchin tchin !

# Le portrait du jour : Sébastien

(par Florence, notre portraitiste attitrée)



Il y a l'histoire d'amour de Belle et Sébastien.  
Et il y a celle, passionnante et passionnée, du Bois et Sébastien.

Il était une fois un petit garçon né à Cannes dont les parents étaient férus de vieux meubles et dont les grands parents tenaient un bar restaurant à Golfe Juan. La famille Di Méglio est originaire d'Ischia, cette île méditerranéenne au large de Naples. A partir de là, on peut imaginer la prédisposition du petit homme à aimer à la fois la mer et le bois...

Collégien au Mont St Jean à Antibes, Sébastien rencontre Mehdi qui est un coéquipier de basket de Jean-Noël Falcou. Comme les parents de Mehdi sont gardiens de la villa Pamplémousse, le paysage de l'Olivette apparaît vite dans celui de Sébastien.

Ange et Claude donnent à Mehdi et Sébastien une annexe en plastique amarrée à une bouée, le 'Choucatoun'.

Motivés par cette première embarcation de fortune et compte-tenu de leur ferveur, ils décident de passer à l'étape suivante : l'acquisition d'un pointu. Ce sera Lympia pour Jean-Noël avec son père Jean-Louis. Sébastien et Mehdi font l'acquisition, après une virée dans le port de Nice, accompagnés de deux conseillers, Honoré et Claude, de Thalie : 'la muse de la comédie'.

Le pointu Thalie est né en 1946 et a pour mensurations 5m20 par 2m. Ils travaillent d'arrache-pied dans le garage de la villa Pamplémousse pour refaire les ponts, le capot, la charpente. Un premier moteur Volvo, donné par Ange, est mis en place et sera suivi d'un Lombardini. On est en 2008.

Cette même année est marquée d'une étoile pour Sébastien puisqu'il ouvre son atelier d'ébénisterie à Vallauris. Le travail du bois, toujours et encore.

Entre-temps, Sébastien a fait un parcours exemplaire. Il est devenu compagnon du devoir après 9 années d'apprentissage qui l'ont mené aux 4 coins de France et même jusqu'aux îles lointaines de la Réunion et de l'archipel de Tahiti.

Cette formation d'exigence lui a apporté un développement personnel et professionnel de rigueur de haut vol. Il poursuit à présent la transmission du savoir en accueillant dans son atelier des jeunes apprentis et futurs compagnons.

Toujours très actif, Sébastien a entrepris de construire sa maison ( « construire sa maison c'est se construire soi-même » dit Paul Valéry ), et de développer sa propre ligne de meubles, inspirée d'assemblage de matériaux.  
« Je n'accepte pas que l'on me dise ce que j'ai à faire » dit-il. Décidé le Sébastien !

En contre-point à la rigueur de l'ébénisterie, Sébastien s'est lancé dans l'improvisation théâtrale. Un lâcher-prise avec la muse de la comédie. A l'image de celui du largage des amarres sur Thalie.

Sébastien aime la convivialité et les échanges du « village des irréductibles gaulois » de l'Olivette.

Lorsque Sébastien arrive à l'Olivette, c'est toute la douceur, l'humilité et la sérénité d'un sourire qui se diffusent dans notre abri.

Si Sébastien est dans la retenue et la modestie, son efficacité ne l'est pas. Pas besoin de se mettre en avant pour faire : rare et précieux par les temps qui courent. Derrière cette discrétion, la richesse d'un monde qui gagne à être connu.

