



# LA GAZETTE DE L'OLIVETTE

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

## Le 15 août à l'Olivette



Pour respecter la tradition, le jeudi 15 août nous avons organisé un pique-nique à l'Olivette.

Toujours pour respecter la tradition, c'est l'association qui a offert l'apéritif aux participants.

La météo était avec nous, l'ambiance chaleureuse et festive, comme à l'accoutumée.

Ensuite, place au repas ! Olivier avait fait livrer des tables rondes, plus conviviales. Chacun a pu passer un bon moment ensemble : ce fut une très agréable soirée.

Et pour terminer en beauté, notre Président nous a gratifié d'un magnifique feu d'artifice. Le spectacle était grandiose !

Mais comment arrive-t-il à organiser ce genre de spectacle chaque fois que nous faisons la fête à l'Olivette ?

Cela reste un mystère dont lui seul a le secret !



## Elle n'est pas belle la vie ?

Merci à Tane, la virtuose de l'appareil photographique, qui sait toujours mieux que quiconque capter des moments magiques pour les immortaliser.



## Au sommaire

Le 15 août à l'Olivette  
La vie est belle !  
Page 1

Concours de pêche  
WE du patrimoine  
Le coin du poète  
Page 2

Les partenariats  
L'hivernage des bateaux  
La recette de cuisine  
Page 3

Infos non indispensables  
Les contacts  
Page 4

Villa la Calade  
Page 5

Les visiteurs d'août  
Page 6

## Inscription Concours de pêche et soupa dé peï



Rappel : samedi 14 Septembre aura lieu le concours de pêche le matin, suivi de la dégustation de la soupe de poissons confectionnée avec les prises réalisées.

Attention : il est nécessaire et indispensable de s'inscrire pour participer. Alors surveillez votre boîte mail et suivez bien la procédure qui vous sera indiquée pour pouvoir concourir.

Réservez donc votre journée, vérifiez votre embarcation, vos cannes à pêche et prévoyez vos appâts.

Sachez que le concours est réservé aux seuls adhérents et seuls les pêcheurs accompagnés de leur conjoint peuvent déguster la soupe de poissons !

Et dans tous les cas, il faut s'inscrire !

## Week-end du patrimoine

Nous vous rappelons également que le week-end européen du patrimoine se déroulera le samedi 21 et le dimanche 22 septembre. A cette occasion, nous allons proposer nos traditionnelles balades en pointus.



Chaque année, quand la météo nous a été favorable, nous avons eu un franc succès. Cette année encore, nous devrions avoir beaucoup de candidats pour faire un tour en mer.

Pour que ces deux après-midi soient à nouveau une réussite, nous avons besoin de vous !



Il nous faudra, bien sûr, de nombreux bateaux avec leurs capitaines, mais aussi des intervenants à terre pour gérer les inscriptions, orienter le public, aider aux embarquements et aux débarquements, etc.

Donc merci de proposer vos candidatures en indiquant vos disponibilités, soit le samedi après-midi, soit le dimanche après-midi soit les deux.

Là encore il faut que vous surveillez vos boîtes mails : vous y trouverez les détails de cette manifestation.

Nous comptons sur vous; nous avons besoin de monde pour faire au moins aussi bien que les années précédentes.

Et, bien évidemment, ce sera l'occasion idéale pour que les adhérents n'ayant pas de bateaux puissent aussi profiter de ces sorties en mer et faire un petit trip sur la Grande Bleue ! Et n'hésitez pas à convier vos connaissances.

## Le coin du poète



### La mer

La mer pousse une vaste plainte,  
Se tord et se roule avec bruit,  
Ainsi qu'une géante enceinte  
Qui des grandes douleurs atteinte,  
Ne pourrait pas donner son fruit ;

Et sa pleine rondeur se lève  
Et s'abaisse avec désespoir.  
Mais elle a des heures de trêve :  
Alors sous l'azur elle rêve,  
Calme et lisse comme un miroir.

Ses pieds caressent les empires,  
Ses mains soutiennent les vaisseaux,  
Elle rit aux moindres zéphires,  
Et les cordages sont des lyres,  
Et les hunes sont des berceaux.

Elle dit au marin : « Pardonne  
Si mon tourment te fait mourir ;  
Hélas ! Je sens que je suis bonne,  
Mais je souffre et ne vois personne  
D'assez fort pour me secourir ! »

Puis elle s'enfle encor, se creuse  
Et gémit dans sa profondeur ;  
Telle, en sa force douloureuse,  
Une grande âme malheureuse  
Qu'isole sa propre grandeur !

René-François Sully Prudhomme



## Les partenariats : on repart !

C'est décidé : nous allons tâcher de renouveler les partenariats que nous avons eus et qui se sont achevés.

Le premier avec les étudiants du Lycée Horticole d'Antibes Vert d'Azur, le second avec des jeunes en insertion professionnelle et souffrant de handicap de l'Institut Médico-Educatif Les Terrasses.

Les projets menés par ces jeunes ont été des succès, aussi nous sommes en relation avec ces établissements pour définir, ensemble, de nouveaux projets qui pourront convenir à tous.

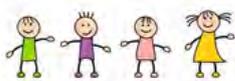
Dès que nous aurons du concret à vous présenter, nous ne manquerons pas de vous tenir informés.

## On anticipe l'hivernage des bateaux

Le mois d'octobre va arriver rapidement et avec lui le début de l'hivernage des bateaux. Nous vous rappelons que seuls les bateaux du patrimoine peuvent être tirés à terre, aussi nous demandons aux propriétaires de pointus qui désirent mettre à sec à l'Olivette de se manifester auprès d'Olivier.

Parallèlement, sachez que nous sommes en cours de discussions avec le port de Golfe Juan pour essayer d'obtenir des tarifs préférentiels pour l'accueil de nos bateaux chez eux cet hiver. A suivre...

## Crevettes au curry et lait de coco



4 personnes



- Préparation : 5 mn
- Cuisson : 10 mn



### Ingrédients :

- 20 grosses crevettes
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 3cm de gingembre
- 1 pointe de purée de piment
- 20 cl de lait de coco
- 2 c.a.s de curry en poudre
- 1 c.a.s de curcuma
- un peu de nuoc mam
- un peu d'huile d'arachide
- sel, poivre
- quelques feuilles de coriandre
- quelques oignons frits
- un citron vert
- quelques grains de fenouil, de coriandre ou de cumin (en option)

Commencez d'abord par hacher finement l'oignon et l'ail, ainsi que le gingembre. Ensuite, faites chauffer un peu d'huile dans une poêle ou un wok. Faites dorer l'oignon, l'ail et le gingembre doucement quelques instants. Ajoutez ensuite les épices (curry, curcuma, et éventuellement coriandre, cumin ou fenouil), laissez cuire 1 minute puis déglacez avec le lait de coco.

Ajoutez la purée de piment, quelques gouttes de nuoc mam puis laissez mijoter une minute.

Il ne reste ensuite qu'à ajouter les crevettes. Si elles sont déjà cuites, quelques instants suffisent pour les réchauffer. Si elles sont crues, laissez cuire à feu doux 3-4 minutes (ou plus en fonction de la grosseur de vos crevettes). Une fois que vos crevettes sont cuites à votre goût, il ne reste qu'à servir !

Dans une assiette creuse, mettez votre curry de crevettes avec un peu de riz. Au dernier moment, ajoutez quelques feuilles de coriandre, quelques oignons frits, et un peu de zeste de citron vert, ainsi qu'un trait de jus de citron vert. Salez légèrement, poivrez, et c'est prêt !

# Des animaux marins à l'origine de grandes avancées médicales

## Décrypter la division cellulaire grâce à l'oursin



Cet échinoderme large par millions des ovules transparents et de la même taille que ceux d'une femme. Les observer a permis de décrire, à la fin du XIXe siècle, la fécondation. Mais l'histoire ne s'arrête pas là. Une fois fécondés, les œufs d'oursin voient leurs cellules se diviser toutes les heures, contre plusieurs heures pour des cellules humaines en culture.

Dans les années 1980, le biologiste britannique Tim Hunt analyse les protéines présentes lors de ces divisions cellulaires. Il en découvre une qui monte en flèche puis dégringole à chaque cycle : la "cycline". Ces molécules, régulatrices de la division cellulaire chez tous les organismes, interviennent dans la genèse de cancers. Ces découvertes ont valu à Tim Hunt le prix Nobel de physiologie ou médecine en 2001.

## Comprendre le message nerveux avec le calmar



Un millimètre, c'est le diamètre que peut atteindre un axone, principal prolongement du neurone, chez le calmar. Il est 100 à 1000 fois plus grand que chez l'humain ! Facile à manipuler, cet axone géant permet d'étudier la propagation de l'influx nerveux, une onde électrique, le long du nerf.

En le perfusant avec diverses solutions d'ions (molécules électriquement chargées : sodium, potassium...), les chercheurs britanniques Alan Hodgkin et Andrew Huxley découvrent dans les années 1930 que c'est le déplacement des ions à travers la membrane du neurone (via des canaux) qui génère de l'électricité. Ils sont récompensés du prix Nobel de physiologie ou médecine en 1963.

## Découvrir l'immunité en observant l'étoile de mer



Tandis qu'il étudie la formation des embryons dans divers organismes, le zoologiste russe Élie Metchnikoff observe au microscope des larves d'étoiles de mer, grosses et transparentes. Pour savoir comment elles réagiraient à une agression, il introduit une épine dans leur corps. Il remarque alors que des cellules se déplacent vers l'épine afin de l'ingérer et la détruire.

C'est la phagocytose, un processus essentiel de défense. Père de l'immunité cellulaire, Metchnikoff reçoit le prix Nobel de physiologie ou médecine en 1908.

Bon, dorénavant, quand on mettra la tête sous l'eau avec notre masque, on regardera différemment toutes ces bestioles et il faudra leur témoigner un peu de gratitude...



## 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...

# Villa la Calade



Né en 1892, Raoul Meyer était connu pour être un héros français de la Seconde Guerre mondiale. Il avait notamment participé activement à la Résistance et à la Libération de Paris.

En 1940, son beau-père, Théophile Bader, le propriétaire des Galeries Lafayette, fut dépossédé de son bien par les Allemands. Malheureusement, il ne connut pas la joie de récupérer son entreprise puisqu'il mourut en 1942.

À la libération, son gendre prit sa succession et dirigea les Galeries Lafayette jusqu'à son décès en 1970.

Lorsqu'en 1937, Raoul Meyer acquit le Logiz Divin, situé à l'angle du Pas du Diable et du boulevard du Maréchal Juin, le domaine s'étendait sur environ 6.000 mètres carrés et possédait un parc planté de magnifiques palmiers. Il fit appel à César Cavallin, l'architecte de l'hôtel des Belles Rives et de Mayflower et lui demanda d'édifier à la place de l'ancienne bâtisse une villa moderne et typiquement américaine.

Pour la Calade, César Cavallin puisa son inspiration dans l'architecture navale. Il construisit un bâtiment composé de volumes distincts et asymétriques, de formes tantôt arrondies, tantôt angulaires. La terrasse du premier étage, avec ses garde-corps aux allures de bastingage, ressemblait au pont d'un navire.

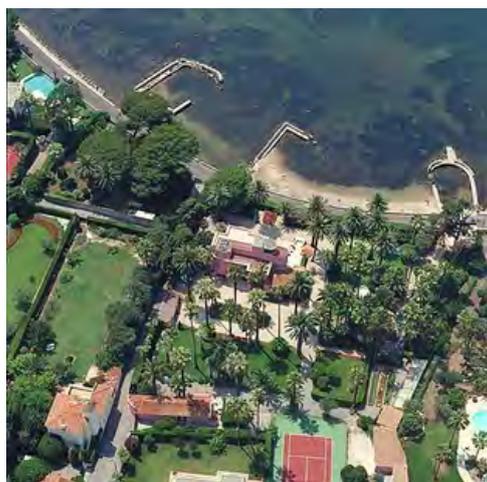
Surplombant le boulevard à quelques mètres du rivage, la villa semble être faite pour prendre la mer. Le drapeau français hissé au mat, les fenêtres en forme de hublots, les garde-corps en métal ou encore l'échelle qui permet d'accéder au belvédère accentuent encore cette sensation.



Afin de lui donner une identité inimitable, la bâtisse fut peinte en rose !

À noter qu'à l'époque, la villa était dotée d'un garage à bateau. De là, des rails descendaient vers le port, aujourd'hui ruiné, construit en avant du rivage. C'est un bassin d'environ 20 m x 12 m dont l'extrémité ouest est semi-circulaire, entouré d'une digue et équipé d'une cale.

Plus de quatre-vingts ans après sa construction, la Calade n'a pas changé. Le navire posé au milieu de sa somptueuse palmeraie attire toujours le regard des passants.



## Quelques visiteurs

La dernière semaine d'août, nous avons pu voir en baie de Juan quelques belles unités en visite chez nous. Tous ces bateaux sont très grands, beaux pour la plupart et surtout très chers. Mais est-ce que les gens qui montent à leur bord sont pour autant plus heureux que nous sur nos barques ? Pas sûr...



Air, avec son hélicoptère, mesure 81 mètres et appartient à un Italien : Augusto Perfetti.



Alaiya mesure 111 mètres et appartient à Laksmhi Mittal, un milliardaire Indien.



Amaryllis, navire de 78 mètres, propriété du Russe Andrey Borodine.



Bravo Eugenia appartient à Jerry Jones, un milliardaire américain. Le navire mesure 109 mètres.



Le Danica est disponible à la location. Il mesure 50 mètres.



Dragonfly ne mesure "que" 73 mètres. C'est Sergey Brin, un américain, qui en est le propriétaire.



Nero appartient à Denis O'Brien, un Irlandais. Le navire mesure 90 m.



Le Titania est la propriété de Cyrus Pallonji Mistry, un riche Indien. Le bateau mesure 80 m.



Le Virginian, long de 62 m, appartient à lord Bamford, un Anglais.



Ces deux là ont le même nom : Ulysses. Le premier mesure 103 m, le second 116 m. Ils appartiennent tous les deux à un Néo-zélandais : Graeme Hart !