



# LA GAZETTE DE L'OLIVETTE

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

## Les bateaux ont été tirés à terre



Samedi 5 octobre et samedi 12 les bateaux ont été tirés à terre. Les équipes, bien rodées, ont été efficaces et le treuil, que nous avons fait réviser, a été bien utile.



Pour "La Vie en Rose", comme pour "Le Lundi au Soleil", pas besoin de treuil : des bras vaillants suffisent pour la mise à terre !



Bon, cette fois il n'y a pas de photo, mais soyez rassurés : après chaque opération de mise à terre, on termine par un apéro !

Et puis on commence à bâcher les navires, les algues prennent place peu à peu sur la grève. L'Olivette retrouve son calme annonciateur de la fin de saison.

## Au sommaire

Les bateaux à terre  
Page 1

On démonte les pontons  
Hivernage à Golfe  
Le coin du poète  
Page 2

Soirée Beaujolais  
Vidéo surveillance  
La recette de cuisine  
Page 3

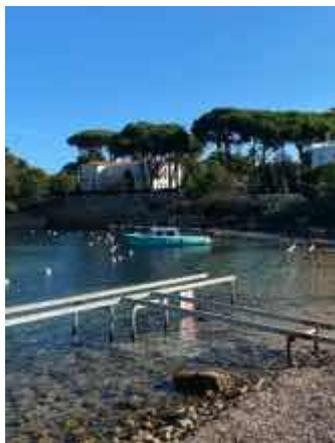
Infos non indispensables  
Les contacts  
Page 4

Villa Jane Andrée  
Aga Khan ?  
Page 5

Carénage et antifouling  
A faire cet hiver  
Page 6

## On démonte les pontons

Samedi 2 novembre, sous un beau soleil, nous étions nombreux pour procéder au démontage des pontons.



Certains ont dû se mettre à l'eau pour ramener les lignes d'eau et le panneau indicateur.



Les panneaux ont été stockés à terre en sécurité et la quincaillerie triée et rangée après avoir été vérifiée. Elle sera ensuite stockée dans le garage de l'association.

Et comme le veut la coutume, pour terminer sur une note joyeuse et conviviale, tout s'est terminé autour d'un verre de l'amitié pour remercier l'ensemble des participants.

## Hivernage à Golfe Juan



Cette année encore, nous avons pu négocier des tarifs préférentiels avec le port de Golfe Juan. C'est ainsi que certains de nos pointus vont passer l'hiver là-bas: leurs propriétaires pourront faire de belles sorties hivernales en mer.



En contrepartie des tarifs proposés, il nous est demandé d'exposer l'année prochaine une douzaine de nos pointus lors des fêtes de la Saint Pierre. Les dates envisagées pour l'instant sont les samedi 5 et dimanche 6 juillet.

Nous tenons à remercier tout particulièrement madame Olivia Lara-Rayon grâce à qui cet accord a été possible. Et merci aussi à Lucio qui a été notre représentant dans cette affaire.



## Le coin du poète

### L'automne

Salut ! bois couronnés d'un reste de verdure !  
Feuillages jaunissants sur les gazons épars !  
Salut, derniers beaux jours ! Le deuil de la nature  
Convient à la douleur et plaît à mes regards !

Je suis d'un pas rêveur le sentier solitaire,  
J'aime à revoir encor, pour la dernière fois,  
Ce soleil pâissant, dont la faible lumière  
Perce à peine à mes pieds l'obscurité des bois !

Oui, dans ces jours d'automne où la nature expire,  
A ses regards voilés, je trouve plus d'attraits,  
C'est l'adieu d'un ami, c'est le dernier sourire  
Des lèvres que la mort va fermer pour jamais !

Ainsi, prêt à quitter l'horizon de la vie,  
Pleurant de mes longs jours l'espoir évanoui,  
Je me retourne encore, et d'un regard d'envie  
Je contemple ses biens dont je n'ai pas joui !

Terre, soleil, vallons, belle et douce nature,  
Je vous dois une larme aux bords de mon tombeau ;  
L'air est si parfumé ! la lumière est si pure !  
Aux regards d'un mourant le soleil est si beau !

Je voudrais maintenant vider jusqu'à la lie  
Ce calice mêlé de nectar et de fiel !  
Au fond de cette coupe où je buvais la vie,  
Peut-être restait-il une goutte de miel ?

Peut-être l'avenir me gardait-il encore  
Un retour de bonheur dont l'espoir est perdu ?  
Peut-être dans la foule, une âme que j'ignore  
Aurait compris mon âme, et m'aurait répondu ? ...

La fleur tombe en livrant ses parfums au zéphire ;  
A la vie, au soleil, ce sont là ses adieux ;  
Moi, je meurs; et mon âme, au moment qu'elle expire,  
S'exhale comme un son triste et mélodieux.

Alphonse de Lamartine



## Soirée Beaujolais



C'est devenu une tradition : en novembre on fête l'arrivée du Beaujolais nouveau, à l'Olivette comme ailleurs !

Cette année, la date retenue est le vendredi 22 novembre. Grâce à Hélène Urutti, nous pourrions bénéficier de la salle prêtée par la Société des Régates d'Antibes.

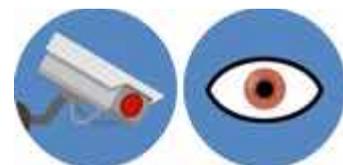
Alors surveillez vos boîtes aux lettres : dès que possible nous vous donnerons plus de détails, aussi bien sur ce qui sera proposé que sur les modalités d'inscription.

Et n'oubliez pas : si les anciens disaient "In vino veritas", ils ajoutaient parfois "in aqua sanitas"...

## Big brother bientôt à l'Olivette ?

Le 25 octobre se tenait l'Assemblée Générale de l'Association de Défense du Cap à laquelle adhère notre association. C'est Florence qui représentait l'Olivette. Elle a profité de l'occasion pour relancer monsieur le Maire sur le projet d'installation de caméras de vidéo surveillance sur le site pour en assurer la sécurité. Monsieur le Maire a confirmé qu'il était favorable à ce projet.

Affaire à suivre...



## Cannellonis forestiers



4 personnes



- Préparation : 30 mn
- Cuisson : 50 mn



### Ingrédients :

- 12 cannellonis
- 1 kg de champignons de Paris
- 1 gousse d'ail
- 2 échalotes
- 50 g de beurre
- 20 g de farine
- 50 cl de lait
- 70 g de parmesan râpé
- 1 bouquet de persil plat
- sel poivre

Éliminez le pied terreux des champignons, rincez, épongez-les et hachez-les grossièrement au couteau.

Faites fondre la moitié du beurre dans une sauteuse, mettez-y à sauter les champignons 10 min sur feu vif, en remuant, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau dans la sauteuse.

Pendant ce temps, pelez et hachez l'ail et les échalotes, effeuillez et ciselez le persil. Ajoutez-les aux champignons dans la sauteuse, salez, poivrez, laissez mijoter sur feu doux pendant environ 10 min.

Préchauffez le four à th 7 (210°). Faites fondre le reste de beurre dans une casserole, jetez la farine en pluie, mélangez vivement avec une spatule, puis versez doucement le lait en filet en remuant avec un fouet, pour obtenir une béchamel liquide. Salez, poivrez.

Ajoutez un peu de béchamel aux champignons et mélangez. Garnissez les cannellonis avec cette préparation. Rangez-les dans un plat à four, nappez-les avec le reste de béchamel, poudrez de parmesan et enfournez pour 30 min. Servez très chaud.

## C'est quoi le "dragon bleu" ?



En Espagne, plusieurs plages ont fermé au mois d'août en raison d'un mollusque dénommé dragon bleu des mers qui s'attaque aux baigneurs !

Depuis, tous les nageurs sont invités à signaler leur présence aux sauveteurs. Mais pourquoi est-il si dangereux ?

Le dragon bleu des mers (nom scientifique : *Glaucus atlanticus*), appelé aussi limace de mer bleue, n'a rien d'un gigantesque reptile. Il s'agit d'un minuscule mollusque de 2 à 3 centimètres. Il est reconnaissable par sa couleur bleue électrique. Son allure générale et sa « queue » (le métapodium) lui ont valu d'être comparé par plusieurs naturalistes à un petit lézard et sa peau est décrite comme rappelant celle d'une grenouille.



La tête est petite et peu distincte, munie d'une paire de tentacules oraux et d'une paire de tout petits rhinophores coniques (organes sensoriels) sur la face dorsale.

Malgré sa petite taille, la limace de mer bleue a la capacité de se camoufler dans l'eau. Son dessous bleu vif permet au dragon bleu de se fondre dans la surface de l'eau tandis que son dos grisâtre lui permet de se fondre dans l'océan lorsqu'il est repéré d'en dessous, le camouflant des prédateurs volants et nageurs lorsqu'il flotte en eau libre.

Le *Glaucus atlanticus* vit normalement en haute mer, sur les latitudes tropicales et subtropicales, mais il peut lui arriver de s'échouer sur une plage, comme cela a été le cas en Espagne.

Outre sa capacité à se camoufler, le dragon bleu des mers a la particularité de flotter à la surface de l'eau grâce à une "bulle" d'air qu'il stocke dans son estomac. Grâce à cette bulle, il peut se laisser porter par les courants tout en maintenant une position sur le ventre pour se cacher.

Le *Glaucus atlanticus* est aussi connu pour être hermaphrodite, c'est-à-dire qu'il détient les deux sexes. Après l'accouplement, ils pondent dans l'eau une série d'environ 16 œufs qui éclosent en larves au bout de trois jours environ.

Mais ce mollusque effraie la côte espagnole par son poison toxique pour l'humain. En se nourrissant de physalies et d'hydrozoaires (des animaux semblables à des méduses) il stocke leur venin dans son corps et dans ses papilles dorsales et s'en sert à son tour pour se protéger. Une seule piqûre de ce mollusque peut causer une irritation de la peau, voire, dans des cas extrêmes, provoquer des chocs anaphylactiques sévères.

Alors, attention : ouvrez l'oeil la prochaine fois que vous vous mettez à l'eau. Peut-être que nous allons en voir bientôt à l'Olivette !

## 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 Corrêa  
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

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  
Appel d'urgence européen : 112

## 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 Jane Andrée



En 1882, Alphonse de Grandmont, juge de paix, achète à des cultivateurs une parcelle de plus de 5.000 m<sup>2</sup>. Il y fait bâtir une belle demeure pourvue de dépendances. En 1889, son épouse décède subitement à Toarmina, en Sicile. Curieusement, monsieur de Grandmont nomme sa villa "Toarmina" avant de la vendre !

En 1923, c'est la grande-duchesse Anastasia, épouse de Nikolaïevitch qui l'achète. Après plusieurs reventes, l'Aga Khan, Mohammed Shah, l'achète pour l'offrir à sa troisième épouse : Jane Andrée.

La villa est alors rebaptisée du prénom de la mariée. En épousant l'Aga Khan, son épouse prend le titre honorifique de bégum.

A cette époque, la villa est agrandie et le parc, redessiné entièrement, suscite l'admiration de tous. La bégum s'attache également à meubler la maison avec des objets de très grande valeur, à tel point que la demeure devient une des plus richement décorées du Cap. Les propriétaires y mènent une vie fastueuse. Quand ils séjournent au Cap, ils sortent beaucoup et reçoivent énormément. Des parties de bridge sont organisées et réunissent une quarantaine de personnes, toutes issues de la "bonne société" !

Après vingt ans de mariage, L'Aga Khan et la bégum divorcent. Jane Andrée conserve la demeure.

Pendant la Seconde Guerre mondiale, la bégum déserte la maison par crainte de réquisition par les Allemands. Afin d'éviter les vols, les objets de valeur sont transférés en lieu sûr.

Après la guerre, la bégum revient à Antibes et se réinstalle dans sa maison. A son décès en 1977, son fils, le prince Sadruddin, met la villa en vente au prix de douze millions de francs. Elle ne trouve pas d'acquéreur: la bâtisse est laissée à l'abandon.

Ce n'est que dans les années 2010 qu'un nouveau propriétaire s'inspire des plans d'origine pour rebâtir une splendide demeure. Mais le nom du nouveau propriétaire reste un mystère. Certains laissent supposer qu'il s'agirait de la résidence secondaire d'un riche mécène Turc amoureux du patrimoine.



## Aga Khan, bégum : qu'ès aquo ?



Aga Khan est le titre héréditaire porté par les imams des Ismaéliens nizârites. Ce titre combine le titre ottoman ağa (à la fois civil et militaire) et le titre turco-mongol khan (politique et nobiliaire). L'imamat ismaili est un office héréditaire qui se transmet depuis le premier imam, Hazrat Ali, cousin et gendre du prophète Mahomet. Son statut ne revêt pas de dimension politique. A l'époque contemporaine, les imams ne règnent sur aucun territoire. L'épouse de l'Aga Khan est désignée « Bégum Aga Khan ».

En décembre, Aga Khan IV, le prince Karim al-Husayni, va fêter ses 86 ans. Pape de ses ouailles, il possède également une fortune légendaire et vit dans un monde de châteaux merveilleux, de yachts, de jets et de chevaux pur-sang. En 2011 il a divorcé de la Bégum Inaara, sa seconde épouse.

## Carénage et antifouling



Le carénage, appelé aussi sortie annuelle au chantier naval, est une suite d'entretiens et de révisions de la coque.

Le mot "carénage" est issu de la carène qui est la partie immergée de la coque et qui constitue l'élément principal à entretenir à ce moment là.

En règle générale, le carénage implique le nettoyage intégral de la coque avec éventuellement le décapage de la précédente couche de peinture et l'application d'une ou plusieurs couches de nouvelle peinture antifouling.

La mer foisonne d'éléments qui causent des "dégâts" à la carène. D'abord, il y a le sel qui est particulièrement corrosif, mais également les organismes vivants qui se développent sur la partie immergée de la coque. Le carénage permet donc de limiter la corrosion de la coque (changement des anodes et protection antifouling pour métaux) et son encrassement, car il élimine les coquillages et les autres organismes qui s'accrochent à la coque.



Le carénage préserve également le moteur car l'hélice et l'arbre d'hélice, même s'ils sont protégés par la peinture antifouling, finiront par recevoir une épaisseur de coquillages considérable si le carénage n'est pas fait régulièrement...

Ce phénomène rend la rotation de l'hélice dans l'eau moins facile, ce qui engendre un stress supplémentaire sur le moteur et notamment l'inverseur. En effet le moteur va devoir "forcer" plus pour atteindre la même vitesse.



Autre point essentiel : si la crépine d'aspiration d'eau de mer pour le refroidissement du moteur devait être bouchée par les coquillages, je vous laisse imaginer les dégâts sur le moteur...

De même, Il arrive fréquemment que des fils de pêche ou d'autres saletés filamenteuses s'enroulent autour de l'arbre à hélice ou sur l'hélice elle-même, ce qui provoque de sérieux dégâts au moteur du bateau; cela peut même dans certains cas entrainer une voie d'eau.

L'expression "antifouling" est utilisée pour désigner la peinture dite "anti salissure". En parlant de salissure, il s'agit bien entendu de plancton, des bactéries, des algues, des éponges, coquillages ou encore des vers marins. Le principe d'action de cette peinture est simple : elle empêche ces microorganismes de s'agripper sur la surface et d'y former un film qui conduira ensuite à la destruction de la pièce ou de la surface. L'antifouling est un revêtement de surface qui assure la longévité de toutes les pièces qu'il recouvre. Pour un résultat optimal, il doit être renouvelé chaque année.



## A faire cet hiver

Pour faciliter la remise à l'eau, dès que les beaux jours reviendront, soyez prévoyants. Il est recommandé de démonter sa batterie, de la ranger au sec et de la charger régulièrement.

Sortez aussi les équipements de sécurité, de navigation et de confort afin de les nettoyer. Pensez à lister le matériel à remplacer pour la saison prochaine. Il est important de surveiller les dates de péremption de vos extincteurs, feux à main et lampes flash, ainsi que les systèmes de vos gilets de sauvetage.

Si votre bateau est à terre, bâchez le et vérifiez que votre bâche reste bien tendue pour offrir le moins de prise au vent et pour protéger votre bateau des intempéries.