

Ne peut être vendu

SOPHIA MAG #18

Décembre
Janvier
Février / 2017

LE MAGAZINE DE LA TECHNOPOLE



Le magazine officiel de Sophia Antipolis
N°1 sur Sophia Antipolis

Sébastien Camus

B comme Beau
B comme Bon
B comme Bien-être
B comme Business
B comme Balle de tennis
B comme Bain de soleil
B comme Bague de mariage



B comme Bienvenue au Beachcomber French Riviera



NOUVEAU À VALBONNE,

emplacement exceptionnel pour devenir propriétaire



Esprit
Village

Une situation idéale au cœur du village

- ↪ Petite copropriété nichée dans un écrin de verdure
- ↪ La résidence offre seulement 30 appartements aux prestations de qualité
- ↪ À proximité des commerces et aux portes de Sophia Antipolis
- ↪ Un cadre de vie de qualité, calme et verdoyant

ESPACE DE VENTE

17 rue du Faubourg Saint Esprit, 06560 Valbonne

mardi au samedi : 10h - 12h30 / 14h - 18h30



0 805 405 485

Service & appel
gratuits

LNC.fr

 **LES NOUVEAUX
CONSTRUCTEURS**

Anniversaire des 4 ans de Sophia/Métropole Mag et inauguration du Golden Tulip

P58
69



Janny Plessis



Céline Verdillon

Entreprises

Saphelec, une pépite sophilopolitaine	p10-12
RUE : Rapprochement Université-Entreprise	p14
Bosch inaugure son centre de R&D à Sophia Antipolis	p16-17
Enrique Nunes : la part manquante	p18-19
Un franc succès pour le Village des Sciences	p23



Guilaine Debras
p36

Actualités

Antibes Juan-les-Pins :

Jazz à Juan essaime en automne/hiver	p32
Déjeuner féminin-pluriel.....	p34

Biot :

Ligne Nouvelle Provence Alpes Côte d'Azur mobilise la ville de Biot	p36
---	-----

Cannes :

Les Pays de Lérins misent sur le nautisme	p30
Cannes plus que jamais capitale de la plaisance.....	p38-39
Cannes et Google s'associent pour une ville plus connectée	p40
Hugo Boss s'installe à Cannes	p42
Un Mipcom tourné vers le futur	p43

Grasse :

InnovaGrasse : le lieu idéal pour les jeunes pousses du territoire	p44-45
--	--------

Mougins :

Scène 55 à Mougins : Une belle première programmation !.....	p46
--	-----

Mouans-Sartoux :

Le Festival du Livre à travers quelques-uns de ses invités	p48-50
--	--------

Sophia Antipolis :

Trois chercheurs niçois au cœur de la nouvelle conquête spatiale.....	p22
Sophia relève le challenge de la mobilité.....	p24-25
La Ligne Nouvelle Ferroviaire en concertation.....	p26-27
Premier bilan du nouvel accès à Sophia Antipolis.....	p28
Télécom Valley célèbre ses 25 ans d'existence	p29

Valbonne-Sophia Antipolis :

Christophe Etoré, le nouveau maire de Valbonne Sophia Antipolis	p52-53
La Fondation Sophia Antipolis lance « Sophia Impact » au cœur de la Chine	p54-56
Diatel à Chengdu.....	p57

En bref :	P70-73
-----------------	--------



Enrique Nunes
p18-19



Irène Frain - Festival du livre
p48-50



Shonda Rhimes - MIPCOM
p43

Hôtel/Gastronomie

Philippe Joannès, la passion du partage p78-79

Djokovic « From nature with Love » p80

« Chefs World Summit » : Pluie d'étoiles sur la Principauté p81

Les ateliers de Franck Thomas, une expérience agréable ! p82

Le Cube Réceptions et Monbox à Grasse p83

La truffe célébrée pour la 21^e fois chez Jacques Chibois p84

Transmission et éducation au goût au Golden Tulip p85



Philippe Joannès
p78-79



Ateliers de Franck Thomas
p82



Jacques Chibois
p84

Art

Pascal Pinaud p86-87

Bissoumine à la Rose des Vents p90

Grand Prix de la ville d'Antibes remis à René de Obaldia p93



René de Obaldia
p93



Pascal Pinaud
p86-87

Interviews



Sébastien Camus

L'exigence de l'extrême

p74-76



Gaël Langevin

InMoov est mon Pinocchio

p88-91

ACTUALITÉS

INTERVIEW

HOTEL-GASTRO

ART

EVASION

ENTREPRISES

SOPHIA
MAG



Janny Plessis
Directrice de publication

Edito

Une fin d'année radieuse et un début 2017 flamboyant,
C'est le vœu de tout un chacun en cette période de fête.

A Sophia Antipolis, l'activité se poursuit dans un bel élan dynamique.
Saphélec a l'avenir heureux, Bosch est installé dans ses nouveaux locaux,
Et la Fête de la Science a réuni un public de jeunes passionnés.
L'actualité régionale se découvre de ville en ville, en soulignant les actions
des politiques en marche.
Comment passer sous silence la si belle soirée anniversaire partagée avec
vous, lecteurs sophilopolitains, ce 16 septembre dernier ?
Découvrez aussi la passion de ce sportif extrême, **Sébastien Camus**,
qui a fait de la course à pied un art de vivre.

Après l'effort, voici le plaisir de la gastronomie qui se décline avec les grands
chefs, tel Philippe Joannes, ou le restaurant bio de **Yohann Djokovic**.
Et dans l'art, admirons le travail de **Pascal Pinaud** et le robot parlant de
Gaël Langevin.

La villa Cameline nous ouvre ses portes et **René de Obaldia** s'amuse avec
les mots.
C'est **Jean-Christophe Maillot** qui nous fera danser de joie à la vue de ses
ballets exceptionnels de cette fin d'année.

Et à Nice, la métamorphose de la ville se poursuit, les grands chantiers sont
en marche, de Cap 3000 à la gare Thiers, futur joyau du quartier.
Nous irons aux courses à l'hippodrome, aux matchs de cette équipe des
Sharks si talentueuse, et participerons à tous les salons de la Côte d'Azur.
En bref comme en détaillé, nous vibrerons de mille activités économiques,
culturelles, et de rencontres exceptionnelles au soleil d'hiver de Sophia Anti-
tipolis et de la Métropole niçoise.

Janny Plessis



Professeur Michel Lazdunski
Parrain de Sophia/Métropole 2016

The end of a resplendent year and the start of a flamboyant 2017,
That's the wish on everyone's lips at this time of year.

In Sophia Antipolis, activity continues with dynamic momentum.
Saphélec has a bright future, Bosch have settled into their new premises,
And the Science Festival gathered an audience of young enthusiasts.
Regional news comes from the towns,
Highlighting the impact of current policies.
The beautiful anniversary evening we spent in your company on 16 September,
Sophilopolitan readers, will not be quickly forgotten.
Discover the passions of extreme sportsman **Sébastien Camus**,
Who has made running a lifestyle.
After the exertion, there's the gastronomic delights of the great chefs,
Such as **Philippe Joannes**, or **Yohann Djokovic's** organic restaurant.
Art gives us a chance to admire the work of **Pascal Pinaud** and **Gaël Langevin's**
speaking robot. The villa Cameline opens its doors to us and **René de Obaldia**
plays with words.
Jean Christophe Maillot will have us dancing with joy at the sight
Of his exceptional ballets at the close of this year.
And in Nice, the city's metamorphosis continues with grand works under way from
Cap3000 to the future jewel of the quarter; the Thiers station.
We'll head to the racecourse or to see the talented Sharks as well as
taking part in all the exhibitions on the Riviera.
All in all we are buzzing with thousands of economic and cultural events,
And exceptional encounters under the winter sun of Sophia Antipolis and the Nice
Metropolitan Area.

SOPHIA
LE MAGAZINE DE LA TECHNOPOLE

METROPOLE
LE MAGAZINE DE L'ECO-VALLÉE

N°18
Trimestriel

Le magazine de la technopole et de l'Eco-Vallée

Conception - Edition - Réalisation SOPHIA COM
Adresse Place Sophie Laffitte - Bâtiment Agora
06560 Valbonne Sophia Antipolis
Tél 04 92 93 96 30 - www.sophia-mag.com



www.sophia-mag.com

Françoise Muller
Directrice commerciale
06.24.76.19.19
francoisemuller.sophiamag@gmail.com



Janny Plessis
Directrice de la publication
et Journaliste
janny.lumeau@gmail.com
janny.plessis@sophia-mag.com



Sarah Demongeot
Assistante de rédaction
04.92.93.96.30
secretariat@sophia-mag.com

Viviane Le Ray
Journaliste - Monaco

Franck Davit
Journaliste - Culture

Emmanuel Maumon
Journaliste - Actualité

Nicole Benazeth
Correctrice

Ariane Wilkinson
Traductrice

Valérie Sirois
Traductrice

Laurent Loiseau
Photographe

Jean-Michel Pebre
Infographiste

Jean-Michel Galland
Infographiste

BUREAUX A VENDRE

7 Plateaux de 184 m² à 2 251 m²
SOPHIA ANTIPOLIS



Bureaux lumineux - Parties communes rénovées - Sanitaires et douche H/F - 83 places de parking (sous-sol et extérieures) - Accès PMR en Rdc - Contrôle d'accès par digicode - Vidéosurveillance



ARTHUR LOYD Sophia Antipolis

Drakkar, 2405 route des Dolines , 06560 Valbonne

04 93 654 855 - cotedazur@arthur-loyd.com

www.arthurloyd-cotedazur.fr

«Les Personnalités rencontrées pour réaliser ce numéro»



Catherien Poulain



Douglas Kennedy



Didier van Cauwelaert



Irène Frain



Daniel Benoin



Kais Rzzouk



Anne Lechaczynski



Olivier Marro



Jean-Pierre Savarino



Anne Kershaw



David Lisnard



Guilaine Debras



Hélène Fincker



JC Maillot



Kitty Shpirer



Jacques Chibois



Hervé Mangot



Sébastien Camus



Richard Galy



Josiane Balasko



Pascal Pinaud



Mateo Mornar



Jelena et Novak Djokovic



Christophe Etoré



Gaël Langevin



Jean-Louis Grinda



Jean-Pierre Mascarelli



Frédéric Jouve



Shonda Rhimes



Pierre Laffite



Marie Rose Lesluyes



Kristian et son épouse



Philippe Joannès



René de Obaldía



Gil Fiorini

Saphelec

Une pépite sophilopolitaine !



Hervé Mangot

Sophia Antipolis réserve sans cesse des surprises bien agréables. Nous rencontrons ce jour Hervé Mangot, le président de cette belle entreprise, Saphelec, située route des Chappes à Sophia Antipolis. Le chiffre d'affaires de 2016 sera de 15M et 120 personnes travaillent dans les neuf agences, soit à Marseille, Montpellier, Toulouse, Bordeaux, Anglet, Lyon, Lille et Paris.

Quel est l'essentiel de votre activité, Monsieur Mangot ?

Nous sommes le premier distributeur SFR business indépendant de France. Nous travaillons exclusivement sur le B to B. Nous proposons à nos clients une offre SFR pour la partie mobilité de leur entreprise et favorisons leur développement en apportant du débit grâce à la fibre optique notamment.

Vous avez des activités annexes ?

Nous sommes des acteurs de la transformation digitale des entre-

prises. Nous intervenons sur la téléphonie fixe, la voix, le data et le VPN, c'est-à-dire l'interconnexion des sites. On peut proposer un réseau optimal, grâce aux zones d'emprise étendues de SFR et faire en sorte de pouvoir apporter à chaque entreprise un maximum de débit donc de services.

Combien avez-vous de salariés ?

Nous sommes 120 personnes, 50 salariés au siège à Sophia et 70 commerciaux sur le terrain, dans le 06, le Var, l'arrière-pays et sur toute la France.

Quels sont les problèmes qui se posent aux entreprises lors de cette transformation digitale ?

Le vrai sujet de préoccupation demeure la sécurité. Aujourd'hui, les entreprises mettent à la disposition de leurs salariés des Smartphones, des tablettes, des PC, et tous travaillent autour de la mobilité. Il faut un environnement de travail sécurisé, avec

Saphelec A promising company in Sophia Antipolis

Sophia Antipolis has a wealth of surprises. We met with Hervé Mangot, president of Saphelec, a company located on route des Chappes in Sophia Antipolis. The company's sales revenue for 2016 will be 15 million euros and 120 employees work in the nine agencies based in Marseilles, Toulouse, Bordeaux, Anglet, Lyon, Lille and Paris.

Mr Mangot, what is your core business?

We are the first SFR Business independent distributor in France. We work exclusively in B2B mode. We offer our clients SFR solutions on the "mobility part" of their business and we promote their development by increasing the internet speed using optical fibre.

Do you have ancillary activities?

We play a key role in the digital transformation of businesses. We operate in the field of fixed telephony, voice, data, VPN, i.e. the interconnection between sites. We can offer an optimal network thanks to a large SFR coverage area so each company can benefit from optimal speed, and thus a maximum of services.

des outils adaptés et définir les droits de chaque collaborateur. La cybersécurité devient un sujet de préoccupation majeur.

Quelle est alors votre valeur ajoutée ?

La valeur ajoutée de Sapelec, c'est de maîtriser l'ensemble des technologies et d'assurer des prestations de proximité. Vendre c'est une chose, installer, paramétrer, former, accompagner sur toute la France en est une autre. Nous aidons les clients à améliorer leurs relations avec leurs clients en inscrivant les nouvelles technologies dans leur business modèle et de manière sécurisée.

Comment se répartit votre chiffre d'affaires de 15ME ?

Nous avons environ 2 millions d'euros de prestations de service hors SFR, alors qu'il y a cinq ans, cela représentait 0 % de notre activité. Nous avons une forte demande dans l'accompagnement technique, l'infogérance et le déploiement et la sécurisation des mobiles. Ce mois-ci nous avons installé une solution de ce type au gouvernement de Monaco. Et nous nous développons depuis deux ans dans le domaine de la visioconférence.

Plus besoin d'avion, de taxi, trois clics et notre réunion commence.

C'est un secteur en pleine évolution, qui explose réellement et je montre l'exemple en organisant mes réunions avec les directeurs des neuf agences de cette manière. En trois clics, nous sommes connectés avec une qualité optimale. Cela change tout. Plus besoin d'avion, de taxi, trois clics et notre réunion commence.

Vous avez une solution adaptée ?

Oui, nous avons développé une solution Symply Visio qui est tout simplement remarquable par sa simplicité. On vend notre solution qui connaît un grand succès, que ce soit dans les entreprises, les professeurs pour donner leurs cours

sur internet. On Uberise ce secteur en proposant pour 59€HT/mois une caméra HD et une salle virtuelle où peuvent aussi se connecter des personnes derrière PC ou smartphone. Nous utilisons du matériel haute définition HUAWEI. Nous sommes les producteurs de cette solution.

Comment expliquez-vous le succès de Sapelec ?

Pour être bon, il faut se focaliser sur une tâche et sur un domaine. Je ne sais vendre ce que je connais et je

 **SAPHELEC**
Simplifions la technologie

How many employees do you have?

We employ 120 people, 50 of which work at our head office in Sophia, and 70 work as salesmen in the field, in the 06, in the Var, in the hinterland and all over France.

What types of problems are encountered by businesses during the digital transformation?

The real concern remains the security. Today, companies provide their employees with smartphones, tablets and PCs so they all work with the internet. They require a secured work environment with adapted tools and the rights of each employee must be defined. Cybersecurity is a subject of major concern.

What is your added value?

Sapelec's added value is the mastery of all the technologies and its proximity-based services. Selling a product is one thing, but installing it, setting it, training employees and supporting them all over the country is another. We help clients improve their relationship with their customers by adding new technologies into their business model, in a secured way.

What is the breakdown of your €15M sales revenue?

We make approximately 2 million euros in the provision of services (excluding SFR). Only five years ago, this represented 0% of our business. The demand in technical support, outsourcing of IT systems and implementing and securing mobile phones is significant. Just this month, we installed this type of solution in the Government of Monaco. And for the last two years, we've been working in the field of video-conference. This is a fast-evolving sector, it's booming, and I lead by example: I use this technology for my meetings with the directors of the nine agencies. In three simple clicks, we are connected and the quality is optimal. This changes everything. No more flights and taxis. We can begin our meeting with one push of a button.

You created a tailored solution?

Yes, we developed a solution called Symply Visio, which stands out for its simplicity. Our solution has been hugely





Un travail ludique pour les jeunes

ne sais installer que ce que maîtrise à 100 %. La technologie avance vite et on ne peut pas être compétent sur toutes les plateformes.

Quelles sont d'après vous les grandes tendances des années à venir ?

La convergence de l'informatique et des télécoms me semble incontournable. De plus tout devient mobile, on passe du « mobile first » à « mobile only » et notre expertise de plus de 30 ans dans la mobilité nous permet de jouer un rôle majeur sur cette industrie qui a un potentiel de croissance quasi illimité.

Quels sont vos clients ?

Nous avons 13 000 clients entreprise, et nos solutions intéressent les petites entreprises, les startups, qui ont besoin de débit et de sécurisation, mais aussi les plus grandes sociétés, les institutionnels, jusqu'au gouvernement parfois ! Pour le marché de la visioconférence, toutes les entreprises sont concernées pour

mieux communiquer avec ses clients, collaborateurs, pour recruter.. cette solution accélère le business et de manière économique et écologique. C'est le Skype ou FaceTime du milieu professionnel.

Quel avenir voyez-vous à tout cela ?

Radieux, On a recruté 30 collaborateurs en 2016 et on prévoit encore d'accélérer en 2017. On est dans un secteur d'activité plutôt sympa et les jeunes que nous recrutons ont l'impression de jouer quand ils travaillent. Cela fait vingt ans que je suis dans le monde des télécoms et six ans que j'ai racheté Saphelec et notre ambition de développement s'appuie sur des choses simples : il suffit d'écouter les clients, ils nous conduisent vers la solution adaptée pour eux ! ■

→ Parc de Sophia Antipolis
105 route des Chappes
06410 BIOT
info@saphelec.fr

successful. We sell it to businesses, but also to teachers who give their lessons online. We make this sector more accessible by offering an HD camera and a virtual room where people can connect to a PC or a smartphone for only €59 per month excl. tax. We use high definition equipment: HUAWEI. We manufacture this solution.

To what do you attribute the success of Saphelec?

To succeed, one must focus on one task and one field. I can only sell what I know and can only install what I fully master. Technology is changing rapidly and I cannot be competent on all platforms.

According to you, what are the biggest future trends?

The convergence of computers and of telecommunication seems unavoidable. Furthermore, everything is mobile. We went from "mobile first" to "mobile only" and our 30 years of expertise in the field of mobility enable us to play a major role in an industry that has a nearly unlimited growth potential.

Who are your clients?

We have 13,000 business clients: small companies and startups that need high speed and security, but also large companies, institutions and even the government are interested in our solutions! As for videoconference, it is suitable for all types of companies so they can improve their communication with clients, employees, potential candidates, etc. This solution speeds up daily activities in an economic and environmentally friendly way. It's the Skype or FaceTime of the professional world.

What are your predictions for the future?

Our future is bright. We recruited 30 employees in 2016 and we plan on continuing our recruiting efforts in 2017. We operate in a pleasant sector and the young candidates that we recruit have fun while working. I've been in the telecom business for 20 years and I bought Saphelec 6 years ago; our development goal is based on simple things: listening to our clients is key; they lead us toward the right solution for them. ■



Une caméra haute performance



INTERCONTINENTAL®
CARLTON CANNES

Carlton Restaurant,

une idée gastronomique à prix light
Gastronomy at a sweeter price



C'EST toujours un plaisir de venir au Carlton.
On ne le répètera jamais assez.

Un plaisir pour les yeux, émerveillés par ce cadre plein de charme qui a séduit bien des générations en cent ans.

Aujourd'hui, l'offre gastronomique est tout aussi alléchante, et à un prix abordable.

Alors, plus une hésitation et laissons-nous guider par le chef **Laurent Bunel** et sa brigade exceptionnelle.

Du mardi au jeudi, les saveurs marines sont à partager. Huîtres, bouillabaisse royale et fruits de mer sont autant de plats à savourer sans modération.

Vendredi, menu exceptionnel : le homard se laisse déguster autour d'une coupe de champagne à prix tout doux.

Le week-end, les notes marines font place aux notes du terroir avec, le samedi, le menu Beef & Wine où la viande bovine se fait divine, pour le plus grand plaisir des connaisseurs. Le dimanche, retour aux sources de la cuisine française avec l'offre *Elégance & Tradition* façon **Escoffier**, qui vous fait redécouvrir filet de bœuf, poulet de Bresse, carré d'agneau et bien plus encore... Et pour une fin de semaine toujours plus en gourmandise, dégustez également le buffet de desserts traditionnels.

La semaine se décline ainsi au Carlton et chaque jour réserve son lot de surprises gastronomiques : tout est question de goût, mais aussi de jour.

IT cannot be said enough: it's always a pleasure to come to Carlton.

It's a feast for the eyes. Its beautiful setting will dazzle you... The restaurant has charmed many generations in a hundred years of existence.

Today, their gastronomic offer is always as appealing, but at a much affordable price.

So what are you waiting for? Let Chef **Laurent Bunel** and his exceptional team guide your senses.

From Tuesday to Thursday, come with friends to discover the sea-inspired dishes: oysters, royal bouillabaisse and a variety of seafood are on the menu. Enjoy without reserve! Exceptional menu on Fridays: try the lobster with a glass of champagne offered at a reasonable price.

On weekends, sea-inspired dishes are replaced with French terroir meals: the Beef & Wine menu on Saturdays will delight connoisseurs with its amazing beef meat.

Carlton returns to the basics of French cuisine on Sundays with the *Elegance & Tradition* **Escoffier** style offer. Fall back in love with the taste of beef tenderloin, Bresse chicken or roasted rack of lamb... And for an even sweeter weekend, enjoy the buffet of traditional desserts.

At Carlton, each day of the week is special and brings a few gastronomic surprises. It's all about the taste...and the day of the week.



RUE : Rapprochement Université Entreprise

RUE est un dispositif initié par des organismes institutionnels et académiques et piloté par Recherche et Avenir, pour aider les TPE et PME des Alpes-Maritimes à se rapprocher d'un laboratoire de recherche et développer un projet commun.

Stéphanie Godier, forte d'un profil d'astrophysicienne et professeur à l'Université inter-âge de Nice, porte ce dispositif qui a vu le jour en 2014. « C'était une phase pilote au démarrage. Deux ans après, nous avons 44 partenariats de signés et un budget de 90 000 euros. Quand vous imaginez qu'il y a 10 000 docteurs formés chaque année et que peu trouvent un emploi correspondant à leurs capacités, nous sommes devant un vrai problème », explique **Stéphanie**.

Les missions du dispositif RUE :

- Animer un réseau fédérant les acteurs de la recherche, de l'industrie et du développement économique.
- Accompagner gratuitement l'entreprise dans sa médiation entre le monde académique et économique puis dans l'évolution de son projet.
- Faciliter l'interrelation entre jeunes diplômés, chercheurs et entrepreneurs.

Nous avons sur le 06 un environne-

ment scientifique fertile avec 70 laboratoires de recherche, et plus de 5 000 chercheurs qui sont capables d'innover et doper la croissance de votre entreprise.

Plusieurs dispositifs financiers (CIR, BPI...pour l'entreprise, ANR, Emergence, CIFRE pour le laboratoire) peuvent soutenir le projet.

« Le doctorant ne représente pas un coût important, de l'ordre de 5 000 euros net par an .Et par la suite, le recrutement du docteur peut être financé par le Crédit Impôt Recherche : le salaire du docteur ne coûte presque rien pendant deux ans », déclare **Olivier Choulet**, d'Ecoat.

« Avec **Frédéric Jouve** président des Sharks, nous avons lancé un programme de recherche jusqu'au financement de la thèse. J'accompagne ce montage. Nous voulons répondre aux besoins du territoire, car les chercheurs et les entrepreneurs ne parlent pas la même langue. Nous devons identifier le potentiel grâce à l'expertise des laboratoires, et mettre en relation les uns avec les autres. » ●

→ **Stéphanie Godier**
Stephanie.godier@rechercheetavenir.eu
06 12 23 34 60
www.rechercheetavenir.eu



Stéphanie Godier, intervenante.

Rue is a programme initiated by institutional and academic bodies and led by Recherche et Avenir, to support SMEs in the Alpes Maritimes to build contact with a research laboratory and develop a joint project.

Stéphanie Godier, astrophysicist and Professor at the Inter Age University in Nice is leading this programme which commenced in 2014.

«It was a pilot phase to start with. Two years later we have 44 signed partnerships and a budget of 90,000 euros. When you think that there are 10,000 doctors trained each year but few find work meeting their skills we have a real problem » explains **Stéphanie**.

RUE programme:

- Host a shared group of key research, industry and economic development players,
- Provide free support to businesses to facilitate the interaction between academic and economic partners and afterwards during the development of the project.
- Facilitate relationships between young graduates, researchers and entrepreneurs.

In the 06 region we have a fertile scientific environment with 70 research laboratories and more than 5,000 researchers capable of innovating and improving your businesses growth. Various financial incentives are available to support the project (CIR, BPI...for business, ANR, Emergence, CIFRE for laboratories).

«The cost of a doctoral student is not high, about 5,000 euros net per year and afterwards recruitment can be financed by the Research Tax Credit: so the doctor's salary costs virtually nothing for 2 years» says **O.Choulet**, Ecoat.

«In conjunction with **Frédéric Jouve**, we launched a research programme right through to financing of the thesis. I support his programme. We wanted to meet the region's needs because researchers and businesses do not speak the same language. We need to identify potential thanks to the laboratories expertise and put them in contact with each other.» ●

2001 RENOV'

- LUISETTI Pascal
- 18 années d'artisanat et un travail soigné
- Peinture
- Rénovation intérieure

winlu2011@gmail.com - 06 08 02 34 24



Ramel Communication 13063

SIMPLIFIEZ VOUS L'ACCÈS À SOPHIA ANTIPOLIS !

À la sortie Antibes-Est (n°44) une nouvelle voie plus directe
facilite vos trajets entre Nice et Sophia Antipolis



www.a8-actualites.com

[@A8_VINCI](https://twitter.com/A8_VINCI)



Bosch inaugure son centre de R&D à Sophia Antipolis

Bosch



La direction de Bosch France au complet

C'est toujours une bonne nouvelle de voir une nouvelle société s'implanter à Sophia Antipolis. Bosch était déjà installé au Business Pole depuis un an dans des locaux provisoires mis à disposition en urgence par la CASA. Le directeur du site, Frédéric Dosière, avait précisé alors que la société serait bientôt installée dans un bâtiment en construction à proximité. C'est chose faite depuis le 4 octobre 2016, puisque Bosch a inauguré son centre de R&D de Sophia Antipolis en présence de nombreux acteurs locaux et personnalités politiques.

Heiko Carrié, président Bosch France, avait fait le déplacement et ne cachait pas son plaisir de visiter les locaux flambant neufs sur près de 1000 m² occupés par les équipes R&D de Bosch. Quelques 50 collaborateurs et ingénieurs conseil sont entièrement dédiés au développement de composants requis par les systèmes d'assistance à la conduite et les futurs véhicules autonomes.

Un premier projet bientôt mis en production !

Monsieur Carrié a rappelé que Bosch était aujourd'hui une des plus grandes entreprises de France avec un chiffre d'affaires total de 70,6 milliards d'euros réalisé en 2015, et 375 000 col-



Jean-Pierre Mascarelli

laborateurs dont 60 000 chercheurs. Ses quatre domaines d'activité sont répartis comme suit : Solutions pour la mobilité, Technique industrielle, Biens de consommation, et Techniques pour les énergies et bâtiments.

« Nous étions producteurs de produits d'excellence, nous visons le numérique et les services. Le site de Sophia Antipolis correspond à notre stratégie actuelle, 100 % de nos produits sont connectés, a-t-il précisé. La surface est idéale, l'équipe agile et les résultats sont déjà de première qualité. La France possède des atouts considérables pour un site en R&D avec des ingénieurs ayant une forma-

Bosch opens its R&D centre in Sophia Antipolis

It's always good to see a new business setting up in Sophia Antipolis. Bosch had already been at the Business Pole for a year in provisional premises provided on an emergency basis by CASA. The site's director, Frédéric Dosière had said at the time that the company would soon be settled in a new building being built nearby and since 4 October 2016 this is exactly what has happened as Bosch opened its new Sophia R&D centre in the presence of many local politicians and personalities.

Heiko Carrié, President of Bosch France paid a visit and didn't hide his pleasure as he visited the 1000 m² of brand new premises occupied by the Bosch R&D teams. There are around 50 staff dedicated to the development of components for driver assistance systems and self-driving cars of the future.

A first project will soon be in production!

Monsieur Carrié reminded us that Bosch is currently one of France's biggest businesses with a total turnover of 70.6 billion euros in 2015 with 375,000 staff of which 60,000 are in research. Its four fields of activity cover: mobility solutions, industrial technology, consumer goods and technology for energy and buildings.

«We were producing excellent products and we are now targeting digital and services. The Sophia Antipolis site corresponds well with our current strategy, 100% of our products are smart and these premises are ideal with a dynamic team and results already showing top quality. France has considerable assets for an R&D site with highly trained engineers and a favourable tax environment with the Tax Credit for Research.»

The Bosch Sophia Antipolis R&D site is currently finalising components for forward facing car cameras. Product manufacture will begin in 2017 to equip cars off the assembly line with cameras from 2019.

Self-driving cars: Cross the Place de l'Etoile without any problems!

Frédéric Dozières is clearly happy to be in the new premises just one year after first talking of them. The teams from Team Côte d'Azur supported the project and the skills from Sophia Antipolis have united with those of the Bosch team.

«We began as a start-up and thanks to our suppliers, our clients and the Sophilopolitan community our installation was efficient and rapid.»

Jean Pierre Mascarelli is happy with «the convergence between what we've put in place and what you need here is very encouraging. The new management of Sophia Antipolis is under way, collegial governance which brings direction to

ENTREPRISES

SOPHIA

tion d'excellence, et un cadre fiscal avec le Crédit Impôt Recherche très favorable. »

Le site R&D Bosch de Sophia Antipolis finalise d'ores et déjà les composants d'un premier produit de caméras frontales pour voiture. La fabrication de ce produit débutera dès 2017 pour équiper des caméras présentes dans les premiers véhicules de série à partir de 2019.

Voiture autonome : Traverser sans encombre la place de l'Etoile !

Frédéric Dosière a montré sa satisfaction, un an après la première annonce, d'être installé dans les locaux neufs. Les équipes de Team Côte d'Azur ont accompagné le projet, a-t-il précisé, et les compétences sophilopolitaines ont permis de rejoindre la famille Bosch.

« Nous avons débuté comme une start-up et grâce à nos fournisseurs, nos clients et la communauté sophilopolitaine, notre installation a été rapide et efficace », a-t-il ajouté.

Jean-Pierre Mascarelli s'est dit content que « la convergence entre ce que nous mettons en place et ce que vous relevez ici est tout à fait encour-

ageante. La nouvelle gouvernance de Sophia Antipolis est en marche, une gouvernance collégiale donnant une direction à la politique économique globale et qui vient d'être votée à la CASA. »

Le nouveau site de Bosch emploie 37 salariés et 52 avec les sous-traitants. La croissance rapide permettra de monter la masse salariale à 68 rapidement et jusqu'à 100 personnes dans un avenir assez proche. Le site travaille sur les équipements d'aide à la conduite et aussi sur un nouveau domaine : la robotique. Des sociétés ont des demandes pressantes sur la voiture autonome, comme Uber qui aimerait se priver de chauffeurs pour la conduite de ses clients. Mais avant d'en arri-

Deux sociétés ont des demandes pressantes sur la voiture autonome, comme Uber qui aimerait se priver de chauffeurs pour la conduite de ses clients.

ver là, les recherches de la société participent à de grandes améliorations sur les systèmes de freinage qui limitent les risques de collision. Il semblerait que la voiture autonome sera opérationnelle dans cinq ans sur les autoroutes et complètement finalisée lorsqu'elle sera capable de traverser la place de l'Etoile à Paris sans encombre, ce qui demandera encore quelques années ! ■



Frédéric Dosière et Harald Franck-Lerendu, directeur de la communication

the global economic policy which has just been voted in at CASA. »

The new Bosch site employs 37 staff and 52 including sub-contractors. Rapid growth will mean the staff will increase to 68 and even up to 100 in the near future. The site is working on driver assistance systems and a new field: robotics. Businesses have pressing demands for autonomous vehicles such as Uber which would like to do away with drivers for its clients. However before we get to that point the company's research is involved in major improvements in breaking systems which limit the risk of collisions. Autonomous vehicles will be operational in about 5 years on motorways and completely finalised when they can cross the Place de l'Etoile in Paris without any problems which might take a few more years yet! ■

SKEMA BUSINESS SCHOOL

INTÉGREZ LES BBA DE SKEMA
DEUX RENTRÉES : SEPTEMBRE ET JANVIER
PROGRAMMES ACCESSIBLES DE BAC À BAC+2

PORTES OUVERTES LE 28 JANVIER

de 10 h à 17 h sur le campus
de Sophia Antipolis
Tél. 04 93 95 32 31
bachelor@skema.edu

WWW.SKEMA-BS.FR

ADN SKEMA
#ADNSKEMA

skema
BUSINESS SCHOOL



EFMD
EQUIS
ACCREDITED





S&L

STRATÉGIE & LEADERSHIP

Enrique Nunes

La part manquante

Après 25 ans passés au service des entreprises en Rhône-Alpes, et plus largement en France et à l'international, Enrique Nunes a fait le choix il y a un an de s'installer sur la Côte d'Azur. Une maturation professionnelle en cohérence avec ses convictions, ses valeurs, ses expériences et sa personnalité.

Rencontrer **Enrique**, c'est vivre un moment de détente. Il est souriant et dégage naturellement une bienveillance palpable, une forte présence à l'autre. Très à l'écoute, le choix de ses mots est juste car il s'imprègne de la sensibilité de chacun. Par ses origines multiculturelles, son approche vers les autres est positive et empreinte d'une grande ouverture d'esprit. On se sent bien.

Au sein de l'entreprise, il pose un regard précis, curieux et bienveillant sur les personnes qu'il rencontre, afin de les comprendre et de proposer à chacun sa solution viable et adaptée à sa problématique.

Docteur en management stratégique et coach professionnel certifié, il a déjà formé en anglais et en français plus de 4 500 managers en 27 ans et accompagné plus de 200 dirigeants et entrepreneurs. **Enrique** aime connaître les responsables d'entreprise à travers leur individualité, leur mode de

fonctionnement et leurs croyances pour les accompagner dans leur maturation professionnelle.

Dans un monde qui change sans cesse, il faut savoir réactualiser en permanence ses connaissances, modifier ses pratiques, repenser les relations, prendre de la hauteur et oser entreprendre de nouveaux chemins. Apprendre de soi, de l'autre et du monde qui nous entoure, c'est cette conviction qui guide **Enrique** dans les accompagnements qu'il propose. En effet, c'est bien la capacité à penser autrement et à élaborer des contextes cognitifs favorables qui constitue un véritable avantage compétitif pour les entreprises.

Enrique est un spécialiste de longue date dans l'accompagnement de la transformation de l'entreprise à travers les êtres humains qui la composent. Son crédo : « *Les hommes et les femmes sont l'énergie vitale de l'entreprise* ». Condition sine qua non pour faire émerger des solutions innovantes et déployer des stratégies qui sortent des modèles établis. Naturellement et logiquement, la compétitivité de l'entreprise se développe ; une spirale vertueuse se met en place.

Enrique a développé une méthodologie unique qui réconcilie la rigueur des approches académiques et les besoins changeants du terrain. Son

Enrique Nunes gives you a competitive edge

After 25 years spent serving companies in France and abroad, Enrique Nunes made the choice to move to the French Riviera a year ago.

Enrique has a large smile, oozes a positive vibe and has a strong presence. Because of his multicultural background, he has an open-minded approach when meeting new people. In a business setting, he views the people he meets with a kind and curious eye.

In 27 years, the doctor of strategic management and certified professional coach trained more than 4,500 managers, in English and in French, and supported more than 200 business leaders and entrepreneurs.

In an ever-changing world, leaders must be willing to continually update their knowledge. As a matter of fact, it's the ability to think outside the box that sets businesses apart from the competition. His credo: "*People are the vital energy that drives a company*", a prerequisite for the emergence of innovative solutions and for the deployment of off-the-beaten-path strategies.

Enrique has developed a unique methodology that combines the rigorous aspect of an academic approach and the evolving needs in the field. He observed that business leaders are often caught between the short-term/long-term and micro/macro sphere paradoxes. They don't always have a visionary viewpoint or the flexibility to put into place solutions that are adapted to the evolving conditions of the market. His belief: leaders must gain perspective and should not be afraid to take a step to the side so they can develop a meaningful and sustainable vision.

Enrique works together with executive committees, managers, entrepreneurs and leaders to identify the consistencies and interactions between the quest for business performance, the business strategy, the leadership and the development of management models that take into account the company and its people. He prides himself on succeeding at positively changing the minds of the managers he supports. He likes to see them become more serene, make better decisions for the present but also for the future of their business by expanding the possibilities. ■



« Il est bon de remarquer qu'un produit terminé offre, dès cet instant, un débouché à d'autres produits pour tout le montant de sa valeur. »

Jean-Sébastien Say
(économiste français)

Il se ressource par...

La lecture d'essais humanistes inspirants, les randonnées dans la nature et les rencontres humaines spontanées.



Il rêve...

Du moment où les responsables d'entreprise, fortifiés par leur propre conscience de leur rôle, intégreront les micro-contraintes de leur situation particulière avec les nécessités des macro-tendances actuelles.

constat : les décideurs d'entreprise sont pris dans les paradoxes du court / long terme et des micro / macro sphères. Ils n'ont pas toujours la flexibilité et le regard visionnaire pour exprimer et mettre en action les solutions adaptées aux conditions sans cesse changeantes. Sa conviction : prendre de la hauteur, oser prendre le temps utile pour faire un pas de côté et laisser émerger sa métavision ; et générer du sens durablement.

Il travaille avec des comités de direction, des managers, des entrepreneurs et des dirigeants sur les cohérences et les interactions entre la recherche de performance de l'entreprise, la stratégie d'entreprise, le leadership et le développement de modèles de management résolument tournés vers l'entreprise et l'humain.

Sa grande satisfaction, c'est de réussir à faire émerger une nouvelle dynamique dans l'état d'esprit des managers, des responsables d'entreprise et des entrepreneurs qu'il accompagne. Il aime les voir devenir sereins, grâce à un déclic ou une prise de conscience, à tel point qu'ils parviennent à voir au-delà de leur quotidien, de leur équipe, de leur entreprise, jusqu'à ce qu'ils discernent les tendances de fond des environnements dans lesquels ils évoluent. Ils prennent les bonnes décisions pour le présent et le futur de leur entreprise en élargissant le champ des possibles. ■

→ **Enrique Nunes**
Stratégie & Leadership
+33 (0)6 62 23 47 27
www.strategie-leadership.fr

idealcom
WEB SOLUTIONS

Travailler entre amis
Viser la performance
Se mettre à la place du client

Découvrez pourquoi
le code a changé ?

RENDEZ-VOUS SUR
WWW.IDEAL-COM.COM

@
infos@ideal-com.com

Villantipolis villa N°6 473 route des Dolines
06560 Sophia-antipolis

+33 04 93 64 80 10

SOFIA EXPERTISES

La nouvelle marque du groupe FICADEX



Jean-Marc Bouvet

SOFIA EXPERTISES, avec une autre vision du cabinet comptable, se veut avant tout un cabinet CONSEIL où l'interprofessionnalité est omniprésente, avec des partenaires compétents et respectueux d'une charte commune, éthique et professionnalisme.

Notre cabinet Conseil a élargi son offre de services, suite à la demande croissante de nos clients, entreprises, institutionnels et particuliers, explique **Jean-Marc BOUVET**.

Après avoir joué un rôle de leader au sein du grand cabinet KPMG ENTREPRISES durant près de 30 ans, dont 23 années au bureau de Sophia Antipolis, j'ai souhaité répondre positivement à nos clients, épaulé et soutenu dans ma démarche par notre président fondateur du groupe FICADEX, Jacques Colibert.

Notre cabinet Conseil a élargi son offre de services, suite à la demande croissante de nos clients, entreprises, institutionnels et particuliers.

Désormais le cabinet SOFIA GESTION se conjugue en deux entités :

- Un cabinet d'expertise comptable traditionnel dirigé par Gilbert Goniot,

"The new brand of the FICADEX Group"

SOFIA EXPERTISES, a different take on an accountancy firm, CONSULTANCY bureau where inter professionalism is omnipresent with skilled partners who share respect for etiquette and professionalism.

Our consultancy bureau has widened the range of services on offer following client demand explains **Jean-Marc Bouvet**. Having headed

up a large office at KPMG for 30 years, 23 of which were at Sophia Antipolis, I wanted to make a positive response to our clients and founder and CEO of the FICADEX Group **Jacques Colibert** supported my plan.

● Ainsi qu'un cabinet orienté résolument vers le Conseil qui prend le nom de SOFIA EXPERTISES.

Les nouvelles exigences de la réglementation, celle de l'ubérisation de l'économie ainsi que de la profession comptable nous contraignent à étendre toujours plus nos domaines de compétence.

SOFIA EXPERTISES vous propose de vous accompagner au delà des missions classiques dans les missions suivantes :

- Ressources Humaines et droit social
- Juridique et Fiscal
- Informatique au sein d'un Data center
- Ingénierie patrimoniale
- Stratégie et Développement d'entreprise

Toutes ces missions seront réalisées en équipes pluridisciplinaires afin de conjuguer les domaines d'expertise distincts, et d'apporter une réelle valeur ajoutée en intégrant l'ensemble des problématiques posées.

Nous développerons ces différents thèmes en organisant des réunions ciblées au sein du cabinet, afin de permettre au plus grand nombre de bénéficier de nos compétences.

Début 2017, nous vous convierons pour l'inauguration de nos nouveaux locaux de Grasse, ainsi que ceux de Sophia Antipolis.

Enfin, nous vous invitons à suivre attentivement nos différents rendez-vous fixés chaque trimestre lors des futures parutions de SOPHIA MAG-METROPOLE MAG dont nous sommes partenaires. ●

→58 Boulevard Marcel Pagnol
06130 GRASSE
04 92 60 77 00



Sérieux et efficace



FICADEX - 04 92 60 77 00

SOPHIA
MAG
METROPOLE

Henceforth the SOFIA GESTION office is made up of two entities,

- A traditional accountancy firm headed up by Gilbert Goniot,
- And a firm resolutely focused on consultancy advice under the name SOFIA EXPERTISES.

The new regulatory requirements as well as the uberization of the economy and then the accounting profession itself have forced us to expand our areas of expertise further.

SOFIA EXPERTISES offers you support in the following areas:

- HR and Social Law
- Legal and Fiscal
- IT within a Data Centre
- Inheritance planning
- Business Strategy and Development

All these projects will be carried out by a multi-disciplinary team in order to combine the different areas of expertise and bring real added value.

We will develop these different themes by organizing targeted meetings within the firm, in order to allow as many as possible to benefit from our expertise.

At the beginning of 2017, we will invite you to the inauguration of our new premises in Grasse, as well as those of Sophia Antipolis.

Finally, we invite you to follow our different quarterly meetings in future releases of SOPHIA MAG-METROPOLE MAG of which we are partners. ●

Trois chercheurs niçois au cœur de la nouvelle conquête spatiale



Lancement de la sonde



Par NASA/Dimitri Gerondidakis

La conquête spatiale n'est pas morte. Le décollage de la fusée Atlas V 411 du pas de tir de Cap Canaveral, suivi par plus de 12 000 personnes sur le site et les médias du monde entier, montre l'engouement du public pour les grandes épopées spatiales. Une conquête spatiale relancée depuis le succès de la mission Curiosity sur Mars et avec des missions ambitieuses comme Rosetta (ESA) ou les sondes japonaises Hayabusa 1 et 2 (JAXA).

Bennu, une cible à fort potentiel scientifique

La mission OSIRIS-REX se veut un nouveau pas dans la découverte de notre système solaire. Son but est la collecte d'échantillons de matière sur un astéroïde primitif de notre système solaire baptisé Bennu.

Ces astéroïdes ont une composition proche de celle des premiers stades de formation du système solaire. On les soupçonne également d'être les objets qui ont permis la création de l'eau et donc l'émergence de la vie sur Terre. De façon plus pragmatique, la mission permettra d'obtenir des informations sur les forces non gravitationnelles qui agissent sur ces petits astéroïdes et les amènent parfois jusqu'à une collision avec la Terre.

Des chercheurs niçois au cœur de la mission

Marco Delbo (CNRS), Guy Libourel

(UNS) et Patrick Michel (CNRS), membres de l'UMR 7293 Lagrange (CNRS-OCA-UNS), les trois chercheurs niçois participant à cette mission, ont assisté, le jeudi 8 septembre 2016, au lancement de la mission à Cap Canaveral en Floride. Leur rôle, dans la mission soutenue par le CNES (Centre national d'études spatiales), consiste à trouver le bon endroit où effectuer la récolte d'échantillons à la surface de ce milieu inconnu, l'astéroïde Bennu.

OSIRIS-REX, une épopée inter-stellaire

Après ce lancement de septembre 2016, un long voyage de deux ans attend OSIRIS avant d'atteindre l'astéroïde. Elle analysera alors le planétoïde pendant deux ans pour recueillir

toutes les données et trouver le meilleur site de récolte.

Pour récolter l'échantillon, la sonde, une fois à bonne distance, va déployer un bras

robotique muni d'un cylindre à son extrémité.

En passant très près de l'astéroïde, le cylindre va alors collecter de la matière, comme un filet de pêche.

Commencera alors le voyage de retour pour une arrivée estimée en septembre 2023 dans le désert de l'Utah aux Etats-Unis.

Une partie de l'échantillon servira pour des analyses dans le monde entier, on retrouve **Guy Libourel** comme coordinateur pour l'étude en Europe. ●

→ <https://lagrange.oca.eu/>

Three Nice researchers at the heart of the new space race

The conquest of space isn't over The launch of the Atlas V 411 rocket from Cape Canaveral watched by 12,000 people on site and the entire world's media, shows how enthusiastic the public is about the great adventure of space. A conquest of space which has been restarted since the success of the Curiosity mission to Mars and ambitious missions such as Rosetta (ESA) and the Japanese Hayabusa 1 and 2 probes (JAXA).

Bennu – a target with high scientific potential

The OSIRIS-REX mission is taking a new step in the discovery of our solar system. Its aim is to collect sample material from a primitive asteroid in our solar system called Bennu.

The composition of these asteroids is close to that of the first stages of the formation of the Solar System. It is also thought that they are the objects which allowed the creation of water and therefore of the emergence of life on earth.

More pragmatically the mission will provide information about the non-gravitational forces acting on these little asteroids which sometimes cause them to collide with earth.

Nice researchers at the heart of the mission

Marco Delbo (CNRS), Guy Libourel (UNS) and Patrick Michel (CNRS), Members of UMR 7293 Lagrange (CNRS-OCA-UNS), the three Nice researchers participating in this mission were present on Thursday 8 September 2016 for the mission's launch at Cape Canaveral in Florida.

Their role in the mission supported by the CNES (National Centre for Space Studies), is to find the right place to make sample collection on the surface of this unknown environment, the Bennu asteroid.

OSIRIS-REX an interstellar epic

After the launch in September 2016 OSIRIS has a long two year journey before reaching the asteroid. It will then analyse the planetoid for 2 years to collect data and find the best site for sampling.

Once at the correct distance the probe will use a robotic arm with a cylinder on the end to take the samples.

As it passes very close to the asteroid it will act like a fishing net and collect material.

Then the return journey will commence for an estimated arrival in September 2023 in the Utah desert in the United States. Part of the sample will be used for analysis across the whole world and **Guy Libourel** will be the coordinator for the European studies. ●



Guy Libourel (PR UNS) et Patrick Michel (DR CNRS) à Cap Canaveral

Deuxième édition du Village des Sciences

Un franc succès !



Du son avec des bananes

La deuxième édition du Village des Sciences a tenu ses promesses, les 22 et 23 septembre au Palais des Congrès d'Antibes Juans-les-Pins. 6 000 visiteurs ont apprécié les 65 stands mis à disposition des petits et des grands.

C'est Raphaël, la mascotte de Sophia/Métropole Mag, qui a découvert que l'on pouvait faire du son avec des bananes, admirer la plus grande chenille du monde et jouer avec les robots de l'INRIA. Un après-midi magique, vu par les yeux d'un enfant de sept ans qui a découvert le monde de la science.

Les points forts du Village

Le troisième étage : un fort succès auprès du public avec les animations et ateliers à destinations des enfants. 65 stands ont montré une vitrine réaliste de Sophia Antipolis, comme suit :

- Start-up : 13
- Entreprises : 22
- Académiques : 16
- Associations : 12
- Autres : 2

Une fréquentation exceptionnelle

Près de 6 000 visiteurs ont été accueillis sur le salon avec un pic d'affluence le dimanche entre 14h et 16h30. L'intérêt exprimé des visiteurs en est la

preuve, notamment des enfants et des familles, en sont pour preuve les mots sur le livre d'or qui témoignent de la réussite de l'évènement.

Les Parcours Kids fortement appréciés

Nous avons pu remarquer un investissement très important, une spontanéité de tous les instants et une volonté forte d'échanger avec le public, de répondre à leurs questions. Les expériences et les démonstrations présentées au public par la grande diversité des acteurs ont permis de valoriser l'expertise de Sophia Antipolis, ce qui a été très apprécié par les familles. C'est certain, nous attendons avec impatience la troisième édition ! ●



Les robots de l'INRIA



Une chenille géante

Can'Sport

Fitness Club | Cannes

Manu, Manon et toute l'équipe se tiennent à votre disposition pour vous accompagner et atteindre vos objectifs.



A partir de 30 €/mois avec le code SOPHIACAN

- Accueil chaleureux
- et conseils personnalisés
- Coaching privé
- Cours collectifs
- Pilates
- Body boxing
- Espace de musculation complet

Fini de payer sans voir le résultat !

56 Avenue Maréchal Gallieni - 06400 CANNES
(proche Boulevard Carnot) - 7/7 j - de 6h à 22h
Tel 04 93 39 51 59

Sophia relève le challenge de la mobilité



Les lauréats du Challenge de la Mobilité 2016

Sophia Club Entreprises et l'ADEME ont dressé, le 6 octobre, le bilan de la première édition du Challenge de la Mobilité qu'ils ont organisé à Sophia Antipolis. L'occasion d'écouter quelques beaux retours d'expérience, mais aussi de récompenser les entreprises lauréates.

Dans le cadre de la Semaine européenne de la Mobilité, Sophia Club Entreprises et l'ADEME ont organisé, le 20 septembre, le premier Challenge de la Mobilité sur Sophia Antipolis. Les objectifs de cette initiative étaient de mobiliser les entreprises de la technopole et de sensibiliser leurs salariés au développement des modes de transport alternatifs pour lutter contre la pratique de « l'autosolisme » génératrice en grande partie des difficultés d'accès à Sophia Antipolis. Le challenge consistait donc pour les entreprises participantes à inciter, le temps d'une journée, le plus possible de leurs salariés à ne pas venir travailler seuls dans leur voiture.

Un bilan encourageant

Pour **Etienne Delhaye**, directeur exécutif du Sophia Club Entreprises, le bilan de cette première édition est plutôt encourageant. 26 établissements représentant près de 10 000

salariés ont relayé l'opération et 835 de leurs salariés y ont effectivement participé en changeant pour l'occasion leur mode de transport. Au total, 27 000 km ont été parcourus avec des modes de transport alternatifs. 35 % des salariés concernés ont opté pour le covoiturage, tandis que 27 % ont délaissé leur voiture pour le vélo. Des bonnes pratiques qui ont évité à ces salariés 73 heures passées dans les bouchons. De quoi regretter que ce Challenge ne dure qu'une journée.

Des retours d'expérience instructifs

Après ce bilan chiffré, la parole fut donnée aux représentants des entreprises participantes pour avoir leurs retours d'expérience. Pour **Marie de Parseval** de SAP Labs France, cette journée fut un succès et bon nombre de collaborateurs sont venus à vélo ou à VAE, une pratique régulièrement encouragée par cette société. Chez Cadence Design Systems dont le parking voitures fut quasiment déserté le 20 septembre, le vélo rencontra également un beau succès, même si des utilisateurs occasionnels se sont fait quelques frayeurs en dehors des pistes cyclables. La multiplication de ces dernières sur la technopole est d'ailleurs apparue comme une nécessité à plusieurs intervenants.

Sophia steps up to the Mobility Challenge

On 6 October, Sophia Club Entreprises and the French Environment & Energy Management Agency (ADEME) took stock of the Mobility Challenge that they both organised in Sophia Antipolis. This was the perfect occasion to collect feedback, but also to reward the winning companies.

As part of the European Mobility Week, Sophia Club Entreprises and ADEME organised, on 20 September, the very first Mobility Challenge in Sophia Antipolis. The objectives of this initiative were to engage companies and to raise their employees' awareness about the development of cleaner forms of transport in order to decrease solo driving, which is the main cause of the access problems encountered in Sophia Antipolis. For the participating companies, the challenge was to encourage their employees to car pool for one day.

Encouraging results

According to **Etienne Delhaye**, Executive Manager of Sophia Club Entreprises, the results of this first edition were quite encouraging. 26 organisations totalling nearly 10,000 employees took part in this initiative, of which 835 employees actually participated by resorting to other forms of transport for the occasion. In total, 27,000 km were travelled using alternative forms of transport. 35% of the participating employees opted for car pooling, while 27% chose to ride their bike. A great initiative that allowed these employees to save 73 hours spent in traffic. It's too bad that the Challenge only lasts one day!

Certains demandant aussi aux entreprises de mettre à disposition des salariés cyclistes des vestiaires avec douches et des parkings vélo sécurisés.

Les entreprises lauréates

Enfin, la restitution de ce Challenge de la Mobilité s'est terminée par la remise de trophées aux entreprises lauréates. Pour les entreprises de moins de 20 salariés, la victoire est revenue à Instant System. Un succès mérité puisque 100 % de ses 12 salariés ont participé à l'opéra-

tion. Pour les établissements de 20 à 100 salariés, c'est Cadence Design System qui a été récompensée avec, là encore, une forte mobilisation avec un taux de participation de 79 %. Une mobilisation forcément moins importante dans les grandes structures, mais tout de même très satisfaisante au sein de la CASA qui mobilisa un tiers de ses effectifs et s'imposa dans la catégorie de 100 à 500 salariés, tandis qu'Orange remporta le Challenge pour celle des plus de 500 salariés. ■



Retour d'expérience chez SAP Labs France avec Marie de Parseval

Enlightening experience feedback

After the final toll was revealed, the representatives of the participating companies were invited to share their experience. For Marie de Parseval from SAP Labs France, this day was successful. Many employees rode their bike or electric bike to work, a practice highly encouraged by the company. At Cadence Design Systems, whose car park was almost deserted on 20 September, the most popular alternative form of transport was also the bike, but at the cost of a few scares from occasional users who ventured outside of the bicycle paths. For some stakeholders, the multiplication of bicycle paths is considered essential in the technopole. Some even ask companies to provide changing rooms with showers and secured bike parks for employees who ride their bike to work.

Winning companies

This Mobility Challenge ended with an award ceremony for the winning companies. For companies with fewer than 20 employees, the winner was Instant System. A well-served success since all of its 12 employees participated in the initiative! For companies with 20 to 100 employees, the winner was Cadence Design Systems with a very high participation rate of 79%. The mobilisation was inevitably less important in large organisations, but nevertheless quite satisfying for CASA, that managed to mobilise a third of its staff and dominated the 100 to 500 employees category. Finally, Orange won the challenge in the 500 employees or more category. ■



Etienne Delhaye dressant le bilan de ce premier Challenge de la Mobilité

A vertical advertisement for 'Alizés' boat charter. At the top, it says 'Alizés la référence du permis bateau' and 'MANDELIEU Alpes-Maritimes'. Below is a photo of a man performing a handstand on a boat deck. The text reads 'LE PERMIS BATEAU... À vous la liberté !'. A list of services includes: 'PERMIS CÔTIER & HAUTURIER', 'LOCATION DE BATEAUX', 'Perfectionnement manœuvre port VHF Maritime', 'Achat / Vente de bateaux', and 'Entretien & Rénovation + Hivernage'. At the bottom, there's a graphic of a paper boat with a red ribbon and the text 'Débarquez dans la cours des grands !' and 'Passez votre permis bateau'. The website 'www.alizes06.com' is listed, along with contact information: 'Accueil du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h sans RDV', 'Port de la Napoule • 06210 MANDELIEU', 'Tél. : 04 93 49 44 35 • 06 13 23 88 03', and 'contact@alizes06.com'. A QR code is also present.



Jean-Michel Cherrier, chef de mission LNPCA

Lancée officiellement le 3 octobre, la concertation publique sur le projet de Ligne Nouvelle Ferroviaire Provence Côte d'Azur se déroulera jusqu'au 30 décembre. Le projet prévoit la création dans les Alpes-Maritimes d'une nouvelle infrastructure comprenant deux nouvelles voies ainsi que deux nouvelles gares, à Nice Aéroport et à Sophia Antipolis.

Dans notre département, la concertation publique sur la Ligne Nouvelle Provence Côte d'Azur a véritablement débuté le 4 octobre à Nice avec la réunion d'ouverture qui a permis de prendre connaissance des différentes variantes de tracés et de position de gares de la Priorité 1 de ce projet. Un projet qui a évolué en 2013 pour passer d'une Ligne à Grande Vitesse vers une Ligne Nouvelle classique donnant la priorité à l'amélioration des trains du quotidien avec un objectif de 10 TER/h entre Cannes et Nice dont 2/h passant par Sophia Antipolis. Un choix validé en 2014 par une décision ministérielle qui a fixé pour première priorité la désaturation des nœuds ferroviaires marseillais et azuréens. Pour les Alpes-Maritimes, cette désaturation est envisagée en créant une boucle ferroviaire de la ligne Cannes-Grasse jusqu'à Nice. Pour cela, deux nouvelles voies passant par Sophia Antipolis seront créées sur 24 km, dont environ 19 km en tunnel. Un projet nécessitant un investissement de plus de 4 milliards d'euros et qui rencontre une importante opposition, notamment à Biot où le franchissement de la Brague en aérien pose problème. (voir article sur notre site)

Quel emplacement pour la gare de Sophia Antipolis ?

Ces deux nouvelles voies doivent être accompagnées par la création d'une nouvelle gare à l'ouest du département, qui devrait être située sur Sophia Antipolis. Trois emplacements sont soumis à la concertation publique. Le premier est situé à Mougins aux Bréguières. Un site qui a longtemps été considéré comme acté avant que le maire de Mougins, **Richard Galy**, ne fasse part de son opposition au projet. Une autre solution s'est donc dessinée avec une implantation dans la zone du Fugueiret à proximité de la future Cité du Savoir. Un choix qui semble en cohérence avec le projet de Bus-Tram de la CASA, mais qui ne séduit pas le sénateur et désormais ex-maire de Valbonne, **Marc Daunis**, dont la préférence va au site des Bouillides, plus proche du site densément habité du Haut-Sartoux, sur lequel il souhaite voir édifier une gare accueillant uniquement des TER et non pas mixte (TER+TGV). Cette solution, qui réduirait la desserte de Sophia qui devait se faire en partie via les TGV, n'emballe pas les initiateurs du projet mais ces derniers ont tout de même accepté que ce site soit soumis à la concertation publique.

Une gare à La Bocca ?

La SNCF a également accédé à la requête des élus de la ville de Cannes de soumettre à la concertation la création d'une gare supplémentaire à La Bocca sur le site de Cannes Marchandises. Une demande intervenue assez tardivement et qui remet en cause certains des choix effectués lors de la

La Ligne Nouvelle Ferroviaire en concertation

The New Rail Line under consultation

Officially launched on 3 October the public consultation on the new Provence Côte d'Azur Rail Line project will run until 30 December. The project aims to create new infrastructure in the Alpes-Maritimes with two new lines and two new stations at Nice Airport and in Sophia Antipolis.

In our department, the public consultation on the new Provence Côte d'Azur Rail Line really began on 4 October in Nice with the opening meeting which revealed the different routes and locations of stations in Priority 1 of the project. The project has evolved since 2013 from a high speed line to a new classic line prioritising the improvement of daily trains with the aim of 10 TER/h between Cannes and Nice with 2/h going via Sophia Antipolis. This choice was validated in 2014 by ministerial decision which set untangling rail blockage points in Marseille and on the Riviera as number 1 priority. For the Alpes-Maritimes this will mean creating a rail loop from the Cannes-Grasse line as far as Nice. To do this, two new lines, via Sophia Antipolis, will be created over 24km, 19km of it in tunnels. This project will require investment of more than 4 billion euros and has met with some resistance, notably from Biot where the crossing of Brague above ground poses a problem.

Where will the Sophia Antipolis station be located?

These two new lines must be accompanied by the creation of a new station to the west of the department which must be in Sophia Antipolis. 3 possible locations have been put forward to the public. The first is located in Mougins at the Bréguières. This was a site long considered a given before the Mayor of Mougins, **Richard Galy**, opposed the project. Another solution then proposed locating it in the Fugueiret area close to the future City of Knowledge. This choice seems to fit with the CASA's Bus-Tram project but didn't appeal to the senator and now ex-mayor of Valbonne, **Marc Daunis**, whose preference was for a site at the Bouillides, closer to the more densely populated area of Haut-Sartoux, where he wants to see the construction of a station just for TER and not TER + TGV trains. This solution, which would reduce the service to Sophia which was to be partly served by the TGV, doesn't appeal to the project initiators but who have at least agreed that the site should be put forward as part of the public consultation.

décision ministérielle de 2014. La gare de La Bocca se situe en effet à l'ouest de la fameuse boucle ferroviaire qui doit ramener les trains vers Cannes en empruntant la ligne Cannes-Grasse. Son positionnement remet également en cause le tracé prévu entre Le Muy et Mougins. Un tracé passant au nord de la Plaine de la Siagne, grâce auquel les TGV pourraient gagner du temps lorsqu'il sera réalisé. Soutenu par une bonne part de la popu-

lation cannoise comme on a pu s'en rendre compte lors de la réunion publique du 26 octobre, **David Lisnard** fait le forcing pour que les TGV s'arrêtent dans sa ville et il compte faire de la nouvelle gare un élément structurant du réaménagement de La Bocca. La SNCF a lancé diverses études pour voir comment une gare TGV à La Bocca pourrait s'insérer dans le projet de la Ligne Nouvelle Provence Côte d'Azur. Celles-ci ne sont pas achevées mais le surcoût lié à cette création est estimé à plusieurs centaines de millions

d'euros. Un obstacle qui risque d'être insurmontable, d'autant plus que les modifications engendrées par cette hypothèse obligeraient à reprendre certaines procédures et retarderaient la prise de décision ministérielle quant au lancement définitif du projet. Le premier bilan de la concertation publique, qui doit être effectué le 19 décembre à Nice lors de la réunion finale de synthèse, donnera une bonne idée sur les chances

de voir émerger une gare TGV à La Bocca. ●



David Lisnard développant ses arguments en faveur d'une gare TGV à La Bocca

Le surcoût lié à cette création est estimé à plusieurs centaines de millions d'euros. Un obstacle qui risque d'être insurmontable.

A station at La Bocca?

The SNCF also acceded to the request of the elected representatives of the city of Cannes to submit the creation of an additional station at La Bocca on the site of Cannes Marchandises for consultation. A request which came rather late and which challenges some of the choices made after the 2014 ministerial decision. La Bocca station is indeed to the west of the famous railway loop which must bring the trains to Cannes using the Cannes-Grasse line. Its positioning also calls into question the planned route between Le Muy and Mougins. This route, which passes to the north of the Plaine de la Siagne, would save time for the TGV.

Backed by a large part of the Cannes population, as was seen during the public meeting on 26 October, David Lisnard is doing his utmost to force the TGV to stop in his city and plans to make the new station a structural element in the redevelopment of La Bocca. The SNCF has launched various studies to see how a TGV station in La Bocca could fit into the project of the new Provence Côte d'Azur line. These are not complete but the additional cost is estimated at several hundred million euros which may be prohibitive, particularly as the modifications necessitated by this hypothesis would mean certain procedures would have to be relooked at and would delay the ministerial decision as to the definitive launch date for the project.

A first review of the public consultation which will take place on 19 December in Nice at the final meeting, will give a good idea on the chances of seeing a TGV station in La Bocca. ●

Pionnière du recrutement à la carte, créée il y a 18 mois, la plate-forme **Need4staff** ose tout !

Son fondateur, Eric Lollichon, avait prévu qu'il ferait une annonce spectaculaire en cette fin d'année. C'est chose faite. Interview.

Rappelez-nous d'abord ce qu'est Need4staff ?

Need4staff c'est un drôle de nom pour un sujet qui concerne toutes les entreprises mais ne fait pas les gros titres : le recrutement.

25 ans d'expérience dont 15 comme entrepreneur, une étude des besoins réels des adhérents du Pôle SCS m'ont conduit à briser les codes de notre profession avec l'objectif d'accompagner sans frein financier pour elles, les PME qui recrutent.

www.need4staff.com met en ligne mon savoir-faire, propose à la carte l'expertise de nos consultants, donne indirectement accès à tous les outils professionnels pour des recrutements à moins de 20 % du budget de nos concurrents !

C'est un challenge audacieux, pourquoi aller plus loin ?

Parce que le recrutement n'est que le premier maillon d'une chaîne : celle de la vie du collaborateur dans l'entreprise.

Parce que faire sauter le verrou financier ne m'apparaissait pas suffisant pour vaincre certaines réticences à l'embauche.

C'est là qu'intervient votre annonce ?

Oui. J'ai discuté depuis 6 mois avec les responsables européens du numéro 2 mondial de l'assurance.

Ce sont des professionnels, comment dirais-je, très prudents !

Ils ont audité nos process, ont jugé notre chaîne de valeur extrêmement porteuse, ont adhéré à mon ambition et ont créé spécialement pour nos clients, une offre qui n'existe nulle part dans le monde !

Désormais, toute entreprise (sous quelques faibles réserves) qui recrute par l'intermédiaire de

www.need4staff.com est assurée contre le risque prud'homal associé à son nouveau salarié !

Finis les risques psychosociaux, les éventuelles condamnations, finies les entraves financières à l'embauche, Need4staff est le meilleur allié de vos lecteurs et un petit pas vers ce défi commun : l'emploi.

Merci.

Une offre qui n'existe nulle part dans le monde !


www.need4staff.com

Premier bilan du nouvel accès à Sophia Antipolis



Paul Maarek tirant les premiers enseignements de ce nouvel aménagement

Trois mois après sa mise en service, la CASA et Vinci Autoroutes ont souhaité, le 10 octobre, dresser un premier bilan de la nouvelle bretelle de l'autoroute permettant, en quittant l'A8 à Antibes Est, d'accéder de manière plus directe à la technopole de Sophia Antipolis. Un bilan encourageant même s'il reste encore beaucoup à faire pour fluidifier la circulation dans ce secteur.

Avec 70 000 véhicules circulant chaque jour entre Nice et Antibes, l'A8 est un axe vital pour le département mais qui est souvent saturé, notamment à la sortie Antibes-Est que 50 % des utilisateurs empruntent aux heures de pointe, entre 7h et 9h. En collaboration avec la CASA, Vinci Autoroutes a cherché à fluidifier ce point de blocage en créant un nouvel accès direct vers le cœur de Sophia Antipolis. Un chantier compliqué, mené en un temps assez court (18 mois) parallèlement à celui du bus-tram. Pour Paul Maarek, directeur général d'Escota, les premiers enseignements tirés depuis la mise en service le 21 juillet de ce nouvel aménagement, emprunté chaque jour par 1 500 automobilistes, sont encourageants puisque les temps de parcours entre Nice et Antibes ont

sensiblement diminué, de même que le nombre de bouchons.

Un aménagement dans un plan d'ensemble

Pour autant, même si elle est moins forte, la congestion sur ce secteur existe toujours. Escota continue à chercher d'autres solutions pour y remédier. Outre le développement du covoiturage en liaison avec le Sophia Club Entreprises, elle projette d'aménager la bande d'arrêt d'urgence pour y faire circuler les bus à haut niveau de service, notamment ceux de la ligne 230. Un projet fortement soutenu par Jean Leonetti car il présente l'avantage d'offrir une amélioration rapide pour un coût raisonnable (13 millions d'euros) auquel la CASA est prête à apporter sa contribution. Par ailleurs, le projet de bus-tram qui suit son cours contribuera à améliorer la circulation dans

ce secteur. Une amélioration qui devrait déjà être sensible dès la fin d'année avec la mise en service du pont qui enjambe le carrefour des Trois Moulins. Un pont qu'emprunteront les bus, ce qui allégera du même coup les ronds-points environnants. ●



Pierre Genquet d'Escota présentant le déroulement des travaux

Initial results for the new Sophia Antipolis access

Three months after the opening of the new slip road from the A8 at Antibes Est to allow direct access to the Sophia Antipolis Technology Park, CASA and Vinci Autoroute wanted to assess the initial results. These are encouraging despite work still needed to improve traffic flow in this sector.

With 70,000 vehicles on the roads each day between Nice and Antibes, the A8 is a vital axis for the department but it is often overwhelmed with traffic, particularly at the Antibes-Est exit which 50% of users take at rush hour between 7h and 9h. In conjunction with CASA, Vinci Autoroutes has tried to streamline this bottleneck by creating a new direct access to the heart of Sophia Antipolis. It's been a complicated piece of work carried out in a relatively short time (18 months) at the same time as the bus-tram works. Paul Maarek, CEO of Escota, says the first lessons learned since its opening on 21 July and daily use by 1,500 drivers are encouraging as the journey time between Nice and Antibes has significantly decreased along with the number of jams.

A development which is part of an overall plan

However, despite decreasing, the congestion in this area still exists and Escota is continuing to look for other solutions to improve it. As well as the car sharing project in conjunction with the Sophia Club Enterprises it plans to improve the hard shoulder so that rapid transit buses can use it, especially line 230. This project is strongly supported by Jean Leonetti as it has the advantage of offering a rapid improvement at a reasonable cost (13 million euros) which CASA is willing to contribute to. Elsewhere the bus-tram project continues and will contribute to an improvement in traffic flow in the area. This improvement should start to be felt from the end of the year with the opening of the bridge which goes over the Trois Moulins crossroads which the buses will use, thus relieving pressure on the roundabouts in the area. ●



La réalisation du nouvel accès à Sophia s'inscrit dans un plan d'ensemble d'aménagement du secteur

Telecom Valley

célèbre ses 25 ans d'existence



Entouré des anciens présidents, Pascal Flamand découpe le gâteau anniversaire de Telecom Valley

Telecom Valley a célébré son vingt-cinquième anniversaire le 9 septembre au Cap d'Antibes, dans le cadre idyllique des jardins de la villa Eilenroc. En 25 ans, Telecom Valley a su se diversifier et étendre son rayon d'action pour devenir un acteur incontournable du numérique azuréen. Un rôle salué par les nombreux élus présents au cours de cette soirée.

Fondée il y a 25 ans par une poignée d'acteurs majeurs du domaine des télécommunications, Telecom Valley a évolué au fil des ans vers l'économie digitale et numérique et a vite dépassé les frontières de Sophia Antipolis pour étendre son rayon d'action sur l'ensemble de la Côte d'Azur. Aujourd'hui, elle joue un rôle clé dans l'animation du numérique azuréen à travers plus de 150 actions par an. Des actions mises en place principalement par ses différentes commissions. La Commission Innovation où se confrontent les idées et se crée le futur du numérique. La Commission Agilité-Qualité qui participe au changement des méthodes traditionnelles de travail. La Commission m-Tourisme où s'inventent les usages qui permettront à notre région de rester à la première place de l'industrie touristique. La Commission Open Source où s'imaginent les nouveaux modes de valorisation des logiciels. Enfin, la Commission Sécurité & Cloud qui traite des menaces réelles pesant sur le monde du numérique.

La reconnaissance des élus pour le travail accompli

Ce rôle moteur joué par Telecom Valley a été salué par les nombreux élus présents lors de cette soirée. **Jean Leonetti**, le président de la CASA, s'est notamment félicité que, sur un territoire où les couches institutionnelles sont légion, des bénévoles se soient réunis il y a 25 ans pour croiser leurs expériences et favoriser l'innovation. Une action qui s'est largement développée, en particulier depuis la création du Business Pôle où l'association a pris toute sa place et contribue fortement au développement de la chaîne de l'innovation. **Jean Leonetti** a tenu aussi à rendre hommage à **Jean-Pierre Mascarelli** qui, s'il n'en a jamais été président, est en quelque sorte le parrain de Telecom Valley qu'il a portée sur les fonts baptismaux et accompagnée tout au long de ses 25 ans d'existence. ■



Jean Leonetti a salué l'action de Telecom Valley



Sous différentes casquettes, Jean-Pierre Mascarelli accompagne Telecom Valley depuis 25 ans

Telecom Valley Celebrated its 25th anniversary

On 9 September, Telecom Valley celebrated its twenty-fifth anniversary at Cap d'Antibes, in the idyllic setting of villa Eilenroc's gardens. In 25 years, Telecom Valley was able to diversify and expand its commercial activities to become a key player in the local digital sector. The company's efforts were acknowledged by the many elected representatives who attended the event.

Since its inception 25 years ago by a handful of major players in the field of telecommunications, Telecom Valley has evolved towards a digital economy and has rapidly gone far beyond the borders of Sophia Antipolis to expand its reach to the entire French Riviera. Today, the company plays a key role in local digital activities through more than 150 actions per year. These actions are implemented mainly by the various industry committees: Commission Innovation, that exchanges ideas and creates the digital future; Commission Agilité-Qualité that participates in the transformation of conventional working methods; Commission m-Tourisme that invents the uses that will enable our region to keep its first place in tourism; Commission Open Source that imagines new software valuation methods and Commission Sécurité & Cloud that addresses the genuine threats to the digital world.

Acknowledgment for the Work Accomplished

Telecom Valley's leadership role was acknowledged by the many elected representatives who attended the event. **Jean Leonetti**, President of CASA, praised the volunteers who shared their experience and fostered innovation 25 years ago, in a region where there are too many institutional layers. This action has expanded tremendously, especially since the inception of the Business Hub, where the association gained its rightful place and strongly contributed to the development of the innovation chain. **Leonetti** also paid tribute to **Jean-Pierre Mascarelli** who was never the president of Telecom Valley but rather the sponsor who played an instrumental role in its development throughout its 25 years of existence. ■

Les Pays de Lérins misent sur le nautisme



Signature de la convention entre la CCI et les Pays de Lérins

La Communauté d'agglomération des Pays de Lérins a profité de la tenue du Cannes Yachting Festival pour présenter son futur pôle nautique, un outil au service du développement des entreprises du secteur de la plaisance implantées sur son territoire. L'objectif est de favoriser le dynamisme de toute cette filière en mettant notamment du foncier à sa disposition.

En charge du développement économique à compter du 1^{er} janvier 2017, la Communauté d'agglomération des Pays de Lérins mise clairement sur le secteur de la plaisance pour assurer la croissance économique de son territoire. Pour réussir ce pari, elle a annoncé le 8 septembre la création d'un pôle nautique et a signé une convention avec la CCI comportant trois volets : l'établissement d'un diagnostic territorial, l'animation économique et le développement durable. L'objectif de ce pôle nautique sera d'accompagner le développement de la filière qui compte déjà plus de 300 professionnels réalisant 461,3 millions d'euros de CA et générant plus de 1 000 emplois directs. Pour mieux cerner les attentes et les besoins des entreprises du secteur, une étude a été confiée à un cabinet spécialisé qui ira à leur rencontre.

Une zone d'activité dédiée au nautisme

Un second objectif consiste à vouloir rassembler sur un même site un nombre important de professionnels afin de permettre à la clientèle de plai-

sanciers de trouver une offre abondante de services et de matériel. A cet effet, la création d'une zone d'activité de 24 hectares, dans le prolongement de Port Inland jusqu'à la zone des Tourrades, est déjà actée. Le maire de Mandelieu, **Henri Leroy**, souhaite même aller plus loin et envisage la création d'une seconde zone de 15 hectares dédiée au nautisme dans la plaine de la Siagne sur des terrains appartenant à Unibail qui envisageait d'y transférer le Géant Casino de Mandelieu. Pour ce faire, une révision du PLU de la commune est engagée. Avec ces deux zones d'activité, les Pays de Lérins comptent ainsi mettre du foncier à la disposition des entreprises du secteur de la plaisance. Le foncier, une denrée rare sur la Côte d'Azur, qui entrave souvent leur développement. ■



Plan de la première zone située dans le prolongement de Port Inland

Pays de Lérins capitalises on nautical activities

The urban community of Pays de Lérins took advantage of the Cannes Yachting Festival to introduce its future nautical hub, which will help developing local companies in the boating sector. The goal is to stimulate the whole industry by providing land to local businesses.

In charge of the economic development as of 1 January 2017, the urban community of Pays de Lérins counts on the local boating sector to foster the region's economic growth. To rise to this challenge, the urban community announced on 8 September the creation of a nautical hub and signed an agreement with the CCI, which consists of 3 phases: territorial assessment, economic leadership and sustainable development. The nautical hub will ensure the industry's development, which already directly employs 1,000 people, generates 461.3 million euros and includes 300 professionals. In order to better determine the needs and expectations of the businesses in this sector, a study was conducted by a specialised firm.

An area of nautical activities

Another goal is to bring together a large number of professionals at a single site, with the aim of increasing the services and material offering for boaters. To do so, a 24-hectare area was already built from one end of Port Inland to the Tourrades zone. Henri Leroy, Mandelieu's mayor, wishes to go even further and is considering building a second 15-hectare zone dedicated to nautical activities in the plain of the Siagne, on land owned by Unibail, a company which was contemplating transferring Mandelieu's Géant Casino there. In order to achieve this, the local town planning is already under review. With these two activities areas, Pays de Lérins intends to provide land to the local businesses in the boating industry. As we all know, land is a precious commodity on the French Riviera that often hinders business development. ■

À JUAN-LES-PINS ET CANNES

DÉCOUVREZ 2 RÉALISATIONS REMARQUABLES, IDÉALES POUR HABITER OU INVESTIR !

GRANDE OUVERTURE



À JUAN-LES-PINS - TANIT - "LES TERRASSES ALÉFIA"

À deux pas des plages et de la Pinède Gould.

Un immeuble de standing élégant,
dans le quartier résidentiel de Tanit.

Des appartements du 2 au 4 pièces avec balcon, terrasse
ou jardin privatif.

Trois superbes villas-toit, avec de vastes solariums plein ciel.

Des intérieurs soigneusement agencés et lumineux,
aux prestations haut de gamme.

2 PIÈCES
à partir de
248 000 €⁽¹⁾

ESPACE DE VENTE SUR PLACE : 33, chemin de Tanit - 06160 Antibes - Juan-les-Pins

Ouvert du mardi au samedi de 10h30 à 12h30 et de 14h à 19h (fermé dimanche et lundi).

DÉMARRAGE
DES TRAVAUX



À CANNES - "HORIZON BAY"

Sur les hauteurs de la ville, à 10 min* de La Croisette.

Une copropriété intimiste de grand standing,
agrémentée d'une piscine et d'un solarium.

Des appartements aux prestations haut de gamme,
avec de vastes terrasses et des vues exceptionnelles.

Quelques appartements d'exception en dernier étage
avec solarium, jacuzzi privatif et espace fitness équipé.

3 PIÈCES
à partir de
325 000 €⁽²⁾

ESPACE DE VENTE SUR PLACE : 18 rue de Beaulieu - 06400 Cannes

Ouvert du mardi au samedi de 10h30 à 12h30 et de 14h à 19h (fermé dimanche et lundi).

Venez nous rencontrer à la BoutiK

UNE OFFRE DE PLUS DE 100 LOGEMENTS NEUFS.

Un espace où vous profiterez de l'expertise et du savoir-faire de nos conseillers, pour concrétiser en toute sérénité,
votre projet immobilier partout en France.

Prochainement, découvrez une nouvelle adresse pour vivre ou investir à Antibes Plateaux Fleuris.

14 boulevard Gambetta à Nice (Parking public Palmeira à 350 m*).

Ouverte du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h (fermée le dimanche).

kaufmanbroad.fr

0800 544 000

Service & appel
gratuits

KAUFMAN  BROAD

* Source Google Maps. (1) Exemple de prix pour l'acquisition d'un 2 pièces (lot B31) à 248 000 € en TVA à 20 %. (2) Exemple de prix pour l'acquisition d'un 3 pièces (lot 11) à 325 000 € en TVA à 20 %. Kaufman & Broad Côte d'Azur au capital de 100 000 € - RCS Nice 341 001 709 - N° ORIAS 14006573 - Document non contractuel. Illustrations à caractère d'ambiance : Illusio, OSWALDORB - 11/2016.

Antibes Juan-les-Pins

Texte et Photos : Emmanuel Maumon

Jazz à Juan

Jazz à Juan essaime en automne/hiver

Jean-René Palacio présentant la programmation de Jammin' Juan en présence de Philippe Baute, Audouin Rambaud et Jean Leonetti

A Juan-les-Pins, le jazz n'est plus l'apanage de l'été. L'Office du Tourisme de la ville d'Antibes a créé une nouvelle manifestation, Jammin' Juan, qui s'étale sur trois mois, d'octobre à décembre. Avec trois artistes ou groupes par soirée, Jammin' Juan a pour vocation d'encourager les forces vives du jazz et de permettre à de jeunes artistes talentueux de se faire connaître des scènes nationales et internationales.

Jazz à Juan, le mythique festival de jazz, a désormais un prolongement durant la saison Automne/Hiver. Tout comme Classic à Juan dédiée à la musique classique, Jammin' Juan a pour cadre le Palais des Congrès de Juan-les-Pins, selon le même format d'une soirée par mois durant trois mois consécutifs. Pour cette première édition, les deux premiers concerts se sont déroulés les 29 octobre et 19 novembre, tandis que le dernier aura lieu le 17 décembre. Concoctée par **Jean-René Palacio**, le directeur artistique de Jazz à Juan sous l'égide duquel est placée Jammin' Juan, la programmation est riche en artistes de qualité dont beaucoup sont appelés à devenir les stars du jazz de demain.

Des futures stars du jazz à découvrir

C'est **Deborah de Blasi**, dont la musique porte haut les couleurs du swing, qui a ouvert le bal le 29 octobre. Une soirée qu'elle partagea avec le guitariste **Louis Winsberg** qui donna la primeur de son nouvel album hommage à **Paco de Lucia**, ainsi qu'avec un

trio de jazz manouche à l'italienne : Accordi Disaccordi. La seconde soirée réunit le trio de **Fred d'Oelnitz** auquel succéda sur scène Festen, un quartet qui délivra un jazz mêlant la force, d'abord retenue puis libérée, et l'épure, puis le trio De Beren Gieren qui défia avec brio la toute-puissance de l'improvisation.

La première saison de Jammin' Juan se clôturera le 19 décembre avec d'abord **David Amar** et son trio, puis **Franck Woeste**, un pianiste allemand qui effeuille avec ferveur les pages d'un bien séduisant carnet de voyages, et enfin **Thomas Galliano**, un batteur formé à Nice qui nous revient de New-York, une ville dans laquelle il réside depuis 2011 et dont il tire une formidable énergie créatrice. ■



Figure de la scène new yorkaise du jazz, le batteur niçois Thomas Galliano revient sur ses terres pour Jammin' Juan (DR)



Jean-René Palacio veut faire la promotion de ce qu'est le jazz aujourd'hui et de ce que sera le jazz demain

Jazz in Juan extends into autumn/winter

In Juan-les-Pins, Jazz is no longer the prerogative of summer. Antibes Tourist Office has created a new event, Jammin' Juan which will run over 3 months from October to December. With 3 artists or groups per evening, Jammin' Juan aims to encourage the active forces of jazz and allow young talented artists to get their faces known on the national and international scenes.

Jazz in Juan, the legendary jazz festival is now extending into the autumn/winter season. Like the Classic in Juan dedicated to classical music, Jammin' Juan will be held in the Palais des Congrès in Juan-les-Pins, with the same format of one evening event per month for 3 consecutive months. For this initial edition the first two concerts took place on 29 October and 19 November and the last will be on 17 December. Created by the artistic director of Jazz in Juan Jean-René Palacio, the programme is rich in top quality artists, many of whom will be the jazz stars of tomorrow.

Discover the future stars of jazz

Deborah de Blasi, whose music glories in the colours of swing opened proceedings on the evening of 29 October along with guitarist **Louis Winsberg** who premiered his new tribute album to **Paco de Lucia**, along with a trio of Italian gypsy jazz: Accordi Disaccordi. The second evening brought the **Fred d'Oelnitz** trio who were followed on stage by Festen, a quartet that delivered jazz which mixed strength, at first restrained and then unleashed, and refinement and finally the De Beren Gieren trio who took on the all-conquering improvisation with style.

The first Jammin' Juan season will close on 19 December with **David Amar** and his trio, followed by **Franck Woeste**, a German pianist who skips passionately through the pages of a very appealing travelogue and finally **Thomas Galliano**, a drummer who trained in Nice and who returns from New York where he has lived since 2011 and where he draws a formidable creative energy from. ■

ACTUALITÉS

SOPHIA



tassanary

BIJOUTIER JOAILLIER DEPUIS 1893

tassanary
JOAILLIER



Un bijou est un cadeau pour la vie, chez Tassanary, le savoir-faire se décline depuis quatre générations à Antibes.

En horlogerie comme en bijouterie, des marques prestigieuses vous sont proposées dans une ambiance raffinée :

Baume et Mercier, Pequignet, Rado, Raymond Weil, Tissot, Ligne Vendôme, One more, H. Gringoire...

Chez Tassanary, vous trouverez écoute et conseils, afin de choisir le bijou qui correspondra le mieux à votre personnalité.

Vous pourrez également être conseillés pour la création et la transformation de vos bijoux, gage d'élégance et de beauté.

A jewel is a gift that lasts a lifetime and at Tassanary in Antibes, the expertise has been passed on for four generations.

Whether you're looking for timepieces or jewellery, only the most prestigious brands are offered here in a refined atmosphere:

Baume et Mercier, Pequignet, Rado, Raymond Weil, Tissot, Ligne Vendôme, One more, H. Gringoire, etc.

What awaits you at Tassanary is an attentive service and valuable advice that will help you choose the piece of jewellery that best suits your personality.

You can also be advised on how to create your jewels or transform them into an elegant and beautiful masterpiece.



Voici le programme des déjeuners Féminin Pluriel aux Belles-Rives De décembre 2016 à février 2017



Pascal Bruckner, romancier et essayiste français
Déjeuner le vendredi 16 décembre 2016

Diplômé d'une maîtrise de philosophie dirigé par Roland Barthes en 1975, il obtient aussi un doctorat de lettre et enseigne aux Etats-Unis et à Paris, en parallèle de ses activités littéraires.

Auteur de nombreux romans et essais théoriques et critiques, il a obtenu divers prix littéraires comme le Prix Médicis en 1995 et le Prix Renaudot en 1997 ainsi que le Prix Montaigne en 2007. Son œuvre est traduite dans une trentaine de pays, dont "Lunes de fiel" - Seuil, 1981 (adapté au cinéma par Roman Polanski) et "L'Euphorie perpétuelle: Essais sur le devoir de bonheur" - Grasset, 2000.



Luc Ferry, philosophe, écrivain, ancien ministre de la Jeunesse, de l'Éducation nationale et de la Recherche
Dîner le vendredi 27 janvier 2017

Agrégé de philosophie et de sciences politiques, docteur d'Etat en sciences politiques, Luc Ferry est l'auteur de nombreux ouvrages qui connaissent un vif succès dont La Pensée 68 en 1985 publié en collaboration avec Alain Renaut. Ses livres sont traduits dans plus de 30 pays.

De 2002 à 2004, il est ministre de la Jeunesse, de l'Éducation nationale et de la Recherche dans les deux premiers gouvernements de Jean-Pierre Raffarin. Il est aussi chroniqueur au Figaro et à Radio Classique, Président d'honneur du comité scientifique de l'Ecole Polytechnique d'Assurance (EPA) sur le numérique et le big data et enfin, Président Délégué du Conseil d'analyse de la Société créé en juillet 2004.



Vladimir Fedorowski, écrivain et ancien diplomate russe
Déjeuner le vendredi 24 février 2017

Écrivain d'origine russe le plus édité en France (il obtient la nationalité française en 1995), Vladimir Fedorowski est l'auteur d'un grand nombre d'ouvrages parmi lesquels, aux éditions du Rocher : « Le Roman du Kremlin », « Poutine, l'itinéraire secret », et récemment aux éditions Plon « Le Dictionnaire amoureux de Saint-Pétersbourg ».

Pendant les grands bouleversements à l'Est, il fut diplomate et porte-parole de la Perestroïka, assistant Léonid Brejnev en tant qu'interprète dans les années 70 puis Gorbatchev dont il sera l'un des fidèles partisans.

Il est souvent consulté par la presse française pour ses connaissances concernant la politique et l'histoire russe, ses ouvrages historiques s'adressant essentiellement à un grand public et a été fait officier des Arts et des Lettres en 1995.

Pour plus d'informations : www.femininpluriel.org ou www.femininplurielca.blogspot.fr



COMMUNAUTÉ
D'AGGLOMÉRATION
SOPHIA ANTIPOLIS

1^{ère} TECHNOPOLE D'EUROPE AU CŒUR D'UN TERRITOIRE INNOVANT ET DYNAMIQUE

36 300 EMPLOIS ET **2 230** ENTREPRISES
5 500 ÉTUDIANTS ET **4 500** CHERCHEURS

Un pôle universitaire et de recherche
dédié aux STIC, **SOPHI@TECH**

La création et développement des
entreprises innovantes au **BUSINESS POLE**

L'amélioration des déplacements par le
BUS-TRAM reliant Antibes à Sophia Antipolis

La culture dans les réseaux des
MÉDIATHÈQUES COMMUNAUTAIRES
et à **ANTHÉA**, théâtre communautaire

Un projet d'avenir "**SOPHIA 2020**" qui confortera
Sophia Antipolis comme un pôle majeur national
européen et international du numérique

Sophia Antipolis est labellisée
FRENCH TECH CÔTE D'AZUR

L'université Côte d'Azur, dont Sophia Antipolis
fait partie, a obtenu le label **IDEX**
POUR SON PROJET UCA JEDI

Ligne Nouvelle Provence Alpes Côte d'Azur mobilise la ville de Biot



Guilaine Debras



Laurence Desportes-Jennings

Au départ, lorsque SNCF Réseau propose d'installer une gare à Sophia Antipolis, beaucoup se réjouissent. Plus besoin de rejoindre Cannes ou Antibes pour prendre son train. Cela peut aussi diminuer le trafic autoroutier, désengorger enfin la Côte d'Azur et les accès d'arrivée et de départ de Sophia Antipolis.

Il suffit alors de décider du trajet car trois tracés sont proposés. Le coût : 4,2 milliards.

L'année de mise en service : 2028. Nous avons le temps de réfléchir au problème. Pas vraiment car la décision sera effective en fin d'année. C'est la raison de la

mobilisation du collectif Basta Ligne Nouvelle soutenu par la municipalité biotoise.

Réunion importante ce 27 octobre 2016 en mairie de Biot afin de prévenir la presse des dangers de cette nouvelle ligne PCA (ex LGV).

Une minute de gagnée sur le trajet Marseille-Nice !

« Nous nous opposons à ce projet, explique **Laurence Desportes-Jennings**, vice-présidente du collectif Basta Ligne Nouvelle, car il ne correspond pas à l'intérêt général. »

« Nous n'avons pas besoin d'une gare

à Sophia qui coûtera 4,2 milliards d'euros et permettra de gagner une minute sur le trajet Marseille-Nice, ajoute d'une même voix **Guilaine Debras**. Notre commune sera la plus impactée, les paysages dégradés avec des viaducs au dessus de la Brague », ajoute l'élue biotoise.

Le projet, qui date depuis longtemps, est ressorti sous une autre forme, avec l'ajout d'une possible gare à Cannes la Bocca. « Vous nous proposez un projet du passé, ajoute **Laurence Desportes-Jennings**, car une

gare TER à Sophia, la cité de l'innovation, cela ne fait rêver personne. Et cela risque d'être abandonné dans quelques années,

car cette boucle n'a aucun intérêt. »

« Et puis, ajoute **Guilaine Debras**, cette gare ne solutionnera aucunement les problèmes du quotidien et l'augmentation des flux de voitures. La CASA a émis une extrême réserve sur ce projet. »

Fort de toutes ces contestations, un public nombreux est venu le 9 novembre à 18 heures à la salle Gilardi de Biot afin de se faire une opinion grâce à la présentation par SNCF Réseau de ce projet qui agite la cité biotoise. ■

Voir aussi article page 26-27 du même numéro*.

The Ligne Nouvelle Provence Alpes Côte d'Azur project mobilises the city of Biot

At first when SNCF Réseau proposed to build a train station in Sophia Antipolis, many looked forward to it as it would no longer be necessary to go to Cannes or Antibes to take the train. Most importantly, it would decrease motorway traffic and reduce the congestion on the French Riviera, especially when coming in and out of Sophia Antipolis.

Three route options were considered. The cost: 4.2 billion euros. Scheduled to be ready by: 2028. It may seem like there is plenty of time to think about the issue, but not really...

The decision will be effective by the end of the year. This explains the mobilisation of the Basta Ligne Nouvelle collective supported by the municipality of Biot.

On 27 October 2016 was held an important meeting at Biot City Hall to alert the media on the potential dangers of this new PCA railroad line (formerly called LGV).

Only one minute Saved on the Marseille-Nice route!

"We are against this project, explains **Laurence Desportes-Jennings**, Vice-President of the Basta Ligne Nouvelle collective, because it does not serve the public interest."

"In Sophia, there is no need for a train station that will cost 4.2 billion euros and help save only one minute on the Marseille-Nice route, adds **Ghislaine Debras**. Our municipality will be the most impacted by this project. The overpasses built on top of the Brague will degrade the landscape", stresses the Biot elected representative.

The longstanding project was revived with the addition of a possible train station in Cannes la Bocca. "This is an old project, nobody is thrilled by a TER train station in Sophia, the city of innovation, claims **Laurence Desportes-Jennings**. And there's a risk that it might be abandoned in a few years as this route has no value."

"Furthermore, adds **Ghislaine Debras**, this station will not solve the daily problems and the increased flow of cars. The CASA expressed strong reservations about this project."

In light of all these protests, there was a large number of people present on 9 November at 6 pm in the Gilardi room in Biot to attend the SNCF Réseau presentation on this debated project. ■

See also the article on pages 26-27 of this issue*.

entrée
libre

REFLETS DE NOËL

1^{ER} > 31 DÉCEMBRE

ARTISTES
ARTISANS
MÉTIERS D'ART

2016

ARTISANALEMENT

BIOT

ATELIERS POUR ENFANTS
FERME PÉDAGOGIQUE
MARCHÉ GOURMAND
MARCHÉ ARTISANAL
VOLETS DE NOËL
SPECTACLES
PETIT TRAIN ENCHANTÉ

RENSEIGNEMENTS :

Office de Tourisme

Tel. 04 93 65 78 00 - tourisme@biot.fr

WWW.BIOT.FR

DÉPARTEMENT
DES ALPES-MARITIMES

BIOT
la creative



Cannes plus que jamais capitale de la plaisance

L'édition 2016 du Cannes Yachting Festival s'est déroulée du 12 au 17 septembre. Portée par le dynamisme du secteur tiré par l'international, la manifestation a remporté un vif succès, confirmant son statut de plus important salon nautique européen à flot. Seule ombre au tableau, le marché français de la plaisance est encore à la traîne, pénalisé notamment par une fiscalité qui nuit à son attractivité.

Première manifestation internationale d'envergure organisée sur la Côte d'Azur après le tragique attentat du 14 juillet à Nice, la bonne tenue du Cannes Yachting Festival revêtait des enjeux logistiques et sécuritaires très forts pour notre région, comme l'a souligné le maire de Cannes **David Lisnard** lors de son inauguration. Un défi qu'ont su

relever avec brio les organisateurs, la Ville et les équipes du Palais du Festival qui ont concouru à la réussite de ce Festival de la Plaisance, démontrant pour l'occasion leur capacité de résistance, de résilience, mais aussi leur esprit de conquête pour renforcer encore l'aura du plus important salon nautique à flot organisé en Europe.

Exposants et visiteurs au rendez-vous

Malgré les circonstances, exposants et visiteurs ont été fidèles au rendez-vous du Cannes Yachting Festival qui fait partie de l'ADN d'une ville née par la mer et qui conserve encore aujourd'hui une forte vocation maritime. Avec ses deux ports situés aux deux bouts de la Croisette pour écrin, la manifestation a attiré cette année 51 000 visiteurs dont plus de la moitié venue de l'étranger. Une clientèle qui s'est déplacée parfois pour rêver devant les plus beaux navires amarrés le long des quais du Vieux Port et du Port Canto, mais aussi pour acquérir les bateaux proposés par les plus

" La manifestation a attiré cette année 51 000 visiteurs dont plus de la moitié venue de l'étranger. "

grands chantiers navals de la planète qui profitent de ce premier salon de la saison pour exposer leurs nouveautés. Une tradition totalement respectée lors de cette édition 2016 avec 191 nouveaux bateaux et yachts présentés en avant-première. Au total 630 bateaux, un record pour le salon, étaient rassemblés avec bien sûr de grandes unités de prestige, mais aussi la part belle faite aux voiliers qui représentaient 20 % de la flotte, ainsi qu'à 45 catamarans, de

More than ever Cannes is the leisure boating capital

The 2016 Cannes Yachting Festival took place between the 12 and 17 September. With the dynamic international market driving the sector the show was a great success and confirmed its position as the most important European in-water boat show. The only downside is that France is still lagging behind, mainly due to the tax penalties which damage its attractiveness.

As the first major international event held on the French Riviera since the tragic attack of 14 July in Nice, making the Cannes Yachting Festival a success presented very strong logistical and security challenges for our region as emphasized the Mayor of Cannes **David Lisnard** at the opening of the event. This challenge that was met in style by the organisers, the city and the Palais du Festival teams who contributed to the success of this Yachting Festival and showed their capacity for strength and resilience as well as their winning attitude to further enhance the spirit of the largest in-water boat show in Europe.

Exhibitors and visitors were numerous

Despite the circumstances, exhibitors and visitors remained faithful to the Cannes Yachting Festival which is part of the DNA of this city which is so closely linked with the sea. Within the setting of its two ports at either end of the Croisette the show attracted 51,000 visitors this year with over half coming from overseas. Visitors who come both to dream in front of the beautiful boats moored along the Vieux Port and the Port Canto but also to buy the boats on offer from the largest boat builders on the planet who make the most of this first show of the season to show off their new boats. This tradition was maintained this year with 191 new boats and yachts premiered. The total of 630 boats was a record for the show with many luxury boats but also sailing boats representing 20% of the flotilla and 45 catamarans from 42 to 77 feet which made the most of the new space available at the heart of the Vieux Port.



Yves Lyon-Caen, président de la Fédération des Industries nautiques

42 à 77 pieds, qui bénéficiaient d'un nouvel espace au cœur du Vieux Port.

Une industrie dynamique mais un marché français à la peine

La profusion de lancements cette année souligne le dynamisme du secteur qui, porté par l'international, a retrouvé le chemin de la croissance après la grave crise de 2008 et a connu une très belle saison 2015-2016. Hélas, comme l'a déploré le président de la Fédération des Industries nautiques **Yves Lyon-Caen**, le marché français n'a pas connu l'embellie constatée à l'étranger et reste toujours à la traîne. Or pour lui, le nautisme n'est pas simplement le plaisir des yeux que l'on prend en visitant le Cannes Yachting Festival, c'est aussi des entreprises qui peuvent être le moteur économique d'un territoire. En concertation avec l'ensemble des professionnels, la F.I.N. est donc en train de bâtir une nouvelle stratégie au travers d'un plan de développement élaboré durant les prochains mois au moyen d'une plateforme collaborative ouverte à tous les acteurs du monde de la plaisance.

Mobilisation pour une fiscalité plus attractive

Mais pour que l'industrie française du nautisme puisse profiter de la forte croissance internationale du secteur, il faut qu'elle cesse d'être handicapée par des mesures fiscales et sociales qui créent des distorsions de concurrence, mais aussi des pertes de compétitivité et d'attractivité. Au cours du Cannes Yachting Festival, la CCI Nice Côte d'Azur a profité de la présence de la plupart des professionnels français pour organiser la mobilisation en faveur d'une réorientation de la politique fiscale concernant la plaisance afin de la rendre plus juste et surtout plus efficace. L'appel est notamment lancé pour que les transpositions de la réglementation européenne ne soient pas plus rigoureuses en France que dans des pays voisins comme l'Italie. L'enjeu est d'autant plus important que la Côte d'Azur, et en particulier les Pays de Lérins, souhaitent faire de la filière nautique l'un des piliers de leur développement. ■



Le Vieux Port, un écrin merveilleux pour le plus grand salon nautique d'Europe

A dynamic industry but the French market is suffering.

The sheer quantity of new launches this year highlights the dynamic nature of the sector which, driven by the international market has found its way after the serious crisis of 2008 and has had a great 2015-2016 season. Alas, as deplored by the President of the Federation of Nautical Industries **Yves Lyon-Caen** the French market has not benefited from the improvement that the international sector has had and lags behind. According to him the leisure boating sector isn't just about the pleasure of seeing boats when visiting Cannes Yachting Festival but also about the businesses which can be the economic drivers of a region. In consultation with sector professionals the Federation is therefore constructing a new strategy with a development plan being drawn up over the coming months via a collaborative platform open to all those involved in the leisure boating industry.

Mobilisation for a more attractive tax regime

In order for the French nautical industry to benefit from the strong international growth in the sector it must cease being hampered by fiscal and social measures which distort competitiveness and appeal. During the Cannes Yachting Festival, the Nice Côte d'Azur CCI made the most of the presence of most French professionals to organise a mobilisation in favour of a readjustment of the fiscal policy regarding the leisure boating industry to make it fairer and more efficient. This particularly addresses the issue that European legislation should not be more rigorously applied in France than in neighbouring countries such as Italy. This challenge is particularly important as the Riviera and especially the Pays de Lérins, want to make the nautical sector one its main development objectives. ■



L'inauguration du salon en présence de navigateur Franck Cammas



Les unités de prestige font toujours autant rêver

Cannes et Google s'associent pour une ville plus connectée



David Lisnard et Nick Leeder signant la convention

La ville de Cannes et Google France ont signé, le 3 novembre, une convention visant à renforcer le positionnement de Cannes à l'international, soutenir les Cannois dans leur insertion numérique et améliorer la compétitivité des entreprises locales. Une convention devant déboucher sur la mise en œuvre de toute une série d'actions concrètes.

Fruit d'une rencontre et d'une vision commune de rendre la ville de Cannes plus pratique pour ses habitants, ses entrepreneurs et les nombreux touristes qui viennent la visiter, **David Lisnard** et **Nick Leeder**, directeur général de Google France, ont signé une convention de partenariat dont l'objectif est de lutter contre la fracture numérique, d'améliorer la visibilité en ligne de la ville et de développer de nouveaux services numériques. Avec cette première en France, **David Lisnard** compte notamment, grâce au soutien de Google, améliorer la présence en ligne des entreprises cannoises, favoriser l'insertion sociale de publics en difficulté et rendre la formation des étudiants cannois plus performante, mais aussi valoriser la ville de Cannes et son patrimoine.

Des premières actions concrètes

Depuis le mois de janvier, les services de la ville et Google France travaillent de concert pour développer l'offre de services numériques et mettre en œuvre plusieurs actions concrètes. Pour renforcer la visibilité des com-

merçants cannois sur internet, des coaches « Google pour les Pros » vont aller à leur rencontre pour les former aux outils web et les aider à créer leur vitrine digitale.

Pour lutter contre l'exclusion et faciliter la recherche d'emploi de jeunes en difficulté, la ville va pouvoir s'insérer dans la démarche « We Tech Care » lancée au niveau national par l'équipe d'Emmaüs Connect avec le soutien de Google. Grâce à « Digital Active », les étudiants cannois devraient également bénéficier d'un programme de formation leur permettant d'acquérir gratuitement un ensemble de compétences numériques. Enfin, pour mieux valoriser le patrimoine de la ville, Google a numérisé récemment de nombreux sites afin de construire des visites virtuelles qui seront disponibles pour le grand public courant 2017, via son service « Street View ». ■



Des coaches « Google pour les Pros » sont déjà partis à la rencontre des commerçants cannois

Cannes and Google are joining forces for a more connected town

On 3 November the city of Cannes and Google France signed an agreement to reinforce Cannes' positioning internationally, support the people of Cannes in their digital integration and improve competitiveness for local businesses. This agreement should lead to the implementation of a series of concrete actions.

It is the fruit of a meeting and a shared vision of making Cannes more practical for its residents, entrepreneurs and the numerous tourists who visit, **David Lisnard** and **Nick Leeder**, Managing Director of Google France signed a partnership agreement which aims to combat digital fracturing, improve the city's visibility online and develop new digital services. With this first in France, **David Lisnard** primarily hopes, with Google's support, to improve Cannes' businesses online presence, promote social for the less fortunate and make Cannes' students education more successful as well as promoting the town of Cannes and its surrounding areas.

First concrete actions

Since January, the city departments and Google France have been working together to develop the supply of digital services and implement several concrete actions. To enhance the visibility of Cannes shopping on the internet "Google for the Pros" coaches will meet them to train them in the use of web tools and help them create their digital storefront.

To fight against exclusion and facilitate job searching for young people in difficulty, the city will be able to join the "We Tech Care" initiative launched nationally by the Emmaüs Connect team with support from Google. With "Digital Active" Cannes students should also benefit from a training programme allowing them to acquire digital skills for free. Finally, to better enhance the heritage of the city, Google recently digitized many sites to build virtual tours that will be available to the general public during 2017, via its "Street View" service. ■

SUR MESURE RENOVATION, un projet, une idée, du concret!

A project, an idea, make it real!



LORS de l'achat d'un bien, les acquéreurs ont besoin d'être orientés, accompagnés, la complexité des matériaux, le choix des intervenants s'il est mal fait peut devenir un vrai cauchemar.

Sur Mesure Rénovation souhaite accompagner ses clients afin de réaliser les meilleurs choix financiers, décoratifs, techniques suivant les travaux à réaliser. Sa force, un seul interlocuteur : **M. Guigli Raphaël**. Fort d'un apprentissage dans le compagnonnage, conducteur de travaux dans la villa individuelle, et six ans dans une société monégasque.

Ce parcours lui a permis d'étoffer son savoir-faire en maîtrisant les différents corps d'état, mise en demeure de matériaux spécifiques et complexes, et la maîtrise des coûts.

« Je vis le chantier à fond, j'accompagne les clients et je m'investis dans la réalisation de leur projet afin de travailler dans une confiance solide. Je les amène au showroom de mes fournisseurs, réalise des plans 3D sur demande et avec mes équipes, nous répondons à toute demande ».

Un appartement, une villa, qu'il s'agisse de plomberie, de charpente ou d'électricité, Sur Mesure Rénovation répond avec efficacité et savoir-faire à toutes les demandes. Dans le domaine professionnel, de grands groupes font déjà appel à ses services. Cette sympathique société possède toutes les capacités d'une grande avec l'agilité d'une petite équipe.

Quatre salariés, un chiffre d'affaires exponentiel. L'excellence recherchée a séduit de nombreux clients et fournisseurs. *« J'aimerais ajouter à notre activité la réfection de bureaux et commerces, que nous réalisons occasionnellement, mais qui je pense est un domaine dans lequel nous allons nous intéresser plus. Mon apprentissage chez les compagnons, à travers de grosses structures, m'a donné de nombreuses cartes, me permettant aujourd'hui d'avoir acquis une expérience so-*

lide dans mon activité et donné un fil conducteur, des bases de vie. Le contact humain et la satisfaction de mes clients sont pour moi une finalité. Je les écoute et je gère leurs projets de A à Z. »
Un seul interlocuteur, des salariés qualifiés font ici la différence !

BUYERS need help to support them through the complexities of purchasing property so the dream doesn't become a nightmare.

Sur mesure rénovation aims to support its clients to make the best choices for their projects.

Its strength lies in having a single point of contact: the highly experienced **Mr Guigli Raphaël**. *"I am wholly involved and fully support the client in the achievement their project."*

Sur mesure rénovation can provide plumbing, joinery or electrics for apartments or villas and their services are often used by large companies. This little business has all the capacity of a big company combined with the flexibility of a little one.

With 4 employees and a turnover which is growing exponentially, careful attention to excellence has won over clients and suppliers and they aim to win more business in the refurbishment of offices and shops.

"I've gained a lot from my experience to date which guides me. Human interaction and client satisfaction are key, I enjoy listening and managing projects from A-Z. A single point of contact and qualified staff make all the difference!"

**19 avenue Auguste Renoir
Le Sainte Luce A
06800 Cagnes-Sur-Mer
surmesure.renovation@gmail.com
07 85 38 97 27**



HUGO BOSS s'installe à Cannes



Le 29 juillet 2016, le leader du prêt-à-porter masculin s'est installé au 47, rue d'Antibes, la rue animée et chic de Cannes.

HUGO BOSS investit un immeuble entier, moderne et élégant, pour exposer sur quatre niveaux et 378 m² ses collections BOSS Femme et BOSS Homme.

La boutique, ouverte dans un cadre et un emplacement exceptionnels, offre une nouvelle visibilité pour HUGO BOSS dans ce nouveau lieu stratégique

La rue d'Antibes est toute proche de la Croisette et du Palais des Festivals ; artère incontournable de Cannes, elle regroupe nombre de boutiques luxueuses.

L'architecture est au centre de cette boutique. Conçue tout en profondeur pour offrir un écrin idéal à HUGO BOSS, la décoration est sobre et élégante. Elle s'harmonise ainsi parfaitement avec les collections et les accessoires de la marque.

Le concept B7PLUS incarne le renouveau d'HUGO BOSS à grande échelle, tant sur son positionnement que sa stratégie mondiale. Ainsi il propose un agencement avec des matériaux nobles et des teintes douces. Des lustres pensés tels des puits de lumière en verre et en métal illuminent la boutique. Les murs sont drapés de papier peint texturé à effet satiné et le carrelage effet béton ciré gris rehausse le mobilier en bois laqué noir et magnolia.

Ce concept d'architecture et de design offre une nouvelle sophistication de l'aménagement, développe l'expé-

rience client et reflète les valeurs de la marque.

Ce nouveau concept de boutique permet à HUGO BOSS de s'affirmer comme référence internationale dans la mode et l'art de vivre.

HUGO BOSS est une maison allemande fondée en 1924 par Hugo Ferdinand Boss.

Dans les années 1970, ses petits-fils, les frères Holy, fondent le Groupe HUGO BOSS qui va connaître une croissance fulgurante pour devenir à la fin des années 1980 l'un des principaux groupes de prêt-à-porter masculin dans le monde. ■



HUGO BOSS opens in Cannes

On 29 June 2016, the leader in ready-to-wear fashion for men opened a new store at 47 rue d'Antibes, a lively and chic street of Cannes.

HUGO BOSS occupies an entire modern and elegant building, and displays its BOSS Women and BOSS Men collections on four levels and 378m².

Opened in an exceptional space, the store provides the brand with an increased exposure in a strategic location.

Rue d'Antibes is just a stone's throw away from the Croisette and the Palais des festivals, a major street in Cannes, and is home to many luxury stores.

The main feature of this HUGO BOSS store is the architecture. The minimal and elegant design, combined with the depth of the store, makes for an exclusive setting for the brand. The store is in perfect harmony with Hugo BOSS' collections and accessories.

The B7PLUS concept reflects HUGO BOSS' large-scale renewal plan both in terms of positioning and global strategy. This new concept is all about high-quality materials and soft shades. Glass and metal chandeliers illuminate the store just like skylights. Walls are draped in textured wallpapers with a satin effect and the grey waxed concrete floor tiling showcases the magnolia and black lacquered wood furniture.

This new architecture and design concept brings sophistication to the space, enhances the shopping experience and embodies the brand's values.

The new concept allows HUGO BOSS to position the brand as an international fashion and lifestyle reference.

HUGO BOSS is a German company founded in 1924 by Hugo Ferdinand Boss.

In the 70s, his grandsons, the Holy brothers, created the Hugo Boss Group, which experienced an explosive growth and became, at the end of the 80°, one of the main groups of ready-to-wear fashion for men in the world. ■

→47 rue d'Antibes, 06400 Cannes

Un Mipcom tourné vers le futur

A Mipcom looking ahead to the future of television de la télévision



Le PDG de Sony, Kazuo Hirai, faisant partager sa vision de la télévision du futur



Une nouvelle version pour la télévision de « The Rocky Picture Show »



Shonda Rhimes recevant son trophée de Personnalité de l'Année des mains de Paul Zilk

Le Mipcom 2016 s'est déroulé à Cannes du 17 au 20 octobre. Une édition tournée vers le futur avec de nombreuses conférences sur la « nouvelle télévision » et de nombreuses avant-premières donnant un aperçu plus immédiat sur les prochains programmes proposés aux téléspectateurs du monde entier.

Pour cette édition 2016, les organisateurs du Mipcom ont choisi, plus que jamais, de se pencher sur le futur en axant leur programme de conférences sur « The New Television », avec notamment un focus sur la réalité virtuelle. Un domaine cor-

Autre temps forts, la projection de « The Same Sky » qui plonge les téléspectateurs en pleine guerre froide dans le Berlin des années 1970.

respondant bien au pays à l'honneur cette année : le Japon. C'est d'ailleurs Kazuo Hirai, le PDG de Sony Corporation, qui donna le coup d'envoi de ces conférences. Mais si les modes de diffusion évolueront sans doute, la nouvelle télévision ne pourra faire l'impasse sur la puissance des talents et la qualité des contenus originaux. Le Mipcom donna donc également la parole à quelques talents incontestés comme Kiefer Sutherland ou Shonda Rhimes pour parler de leurs futurs programmes. Le héros de « 24 Heures chrono » en profita pour présenter sa nouvelle série, « Designated Survivor », dans laquelle il incarne un membre obscur du cabinet présidentiel qui se retrouve brusquement propulsé président des Etats-Unis. Personnalité de l'Année du Mipcom,

la productrice et créatrice de la série « Scandal » évoqua son prochain projet inspiré de « Roméo et Juliette » où l'on retrouve à Vérone les familles des deux amants dix ans après leur mort.

Une profusion d'avant-premières

Par ailleurs, le premier épisode de la saison 2 de « The Catch », une autre série de Shonda Rhimes, fut projeté en première mondiale. L'une des nombreuses avant-premières de ce Mipcom, qui débutèrent dès la veille de l'ouverture avec la projection de « The Halcyon », une série britannique se déroulant dans un hôtel londonien 5 étoiles dépeint comme un observatoire de la

vie dans la capitale anglaise durant la seconde guerre mondiale, mais aussi « Mata Hari », une série au casting international avec Vahina Giocante dans le rôle de la célèbre espionne, ainsi que Christophe Lambert. Autres temps forts, la projection de « The Same Sky » qui plonge les téléspectateurs en pleine guerre froide dans le Berlin des années 1970, et celle de la nouvelle version de « The Rocky Horror Picture Show ». Une réinterprétation pour la télévision du film culte de 1975, racontant l'histoire de deux jeunes amoureux s'égarant par une nuit d'orage et tombant sur le château d'un savant fou travesti qui souhaite leur présenter la dernière créature à qui il a su donner vie : Rocky. Comme quoi la télé de demain peut aussi puiser son inspiration dans le passé. ■

Mipcom 2016 took place in Cannes from 17 to 20 October. It was an edition which looked ahead to the future with numerous conferences on « New Television » and various previews giving a more immediate glimpse of the programmes coming up for the world's viewers.

For the 2016 edition the organisers of Mipcom chose, more than ever, to look to the future, basing their conference programme on « New Television » with a particular focus on virtual reality. This topic sat well with the country being honoured this year: Japan. The President of Sony Corporation Kazuo Hirai officially opened the conference. However as distribution methods evolve new television will have to pay close attention to the power of the talented actors and high quality original content. Mipcom therefore also gave voice to indisputable talents such as Kiefer Sutherland and Shonda Rhimes to speak about their upcoming programmes. The hero of «24» presented the new series «Designated Survivor» where he plays an obscure member of the president's cabinet and finds himself suddenly thrust into the position of President of the United States. Mipcom's Personality of the Year, Shonda Rhimes producer and creator of the «Scandal» series spoke about her series inspired by Romeo and Juliet where we find the two lovers' families in Verona 10 years after their death.

A profusion of previews

The world premiere of the first episode of season 2 of « The Catch », another Shonda Rhimes production, was screened. One of the many previews of this Mipcom began the evening before the opening with the screening of «The Halcyon», a British series set in a 5* London hotel which gives a glimpse of life in the British capital during the second world war and «Mata Hari» a series with an international cast with Vahina Giocante in the role of the famous spy and Christophe Lambert. Another highlight was the screening of « The Same Sky » which plunges viewers into the cold war in Berlin in the 70s and a new version of « The Rocky Horror Picture Show ». This is a revisited version of the cult 1975 film for television and tells the story of two young lovers who get lost one stormy night and end up in the castle of a mad transvestite scientist who wants to introduce them to the latest creature he has given life to: Rocky. It just goes to show that the television of the future can also take inspiration from the past. ■

InnovaGrasse

Le lieu idéal et innovant pour les jeunes pousses du territoire



InnovaGrasse

The ideal innovative place for the region's up and coming young entrepreneurs

When it opened in 2010, the Grasse business incubator was one of the first to welcome and support start-ups which wanted to set up in the region. It offers innovative businesses space to work, shared services and personalised support. It's more than just a co-working space as Innovagrass has numerous advantages over other incubators.

This structure offers competitive prices for fully personalized premises, which makes it possible right from the start, not to be tied up in a traditional lease and the offer can adapt as the business evolves. Being located within an incubator helps limit fixed costs. Everything is designed to allow very young entrepreneurs to focus on their creation and innovation, by applying favourable pricing, for four to five years; enough time to improve the survival rate of these start-ups. As well as the very important question of cost, these young entrepreneurs find themselves in an ecosystem which is favourable to emulation. Access to the collective meetings, connections with tailored expertise and individual support is key for many of them.

A resolutely scientific offer

Innovagrass offers they high added value businesses premises that are suitable for them with experimental laboratories. Academic and research facilities are close at hand with university courses in green chemistry at the Sophia Antipolis

Ouverte en 2010, la pépinière d'entreprises grassoise était alors l'une des premières à accueillir et aider au démarrage des start-ups innovantes voulant s'implanter sur la région. Elle propose aux entreprises en cours de création ou récemment créées, des espaces de travail, des services mutualisés, un accompagnement personnalisé. Plus qu'un espace de coworking, InnovaGrasse possède de nombreux atouts face aux autres pépinières.

l'accompagnement individualisé y sont pour beaucoup.

Une offre résolument scientifique

InnovaGrasse offre à ces entreprises à haute valeur ajoutée des locaux adaptés, avec des laboratoires d'expérimentation. Les organismes académiques et de recherche sont à proximité immédiate, en effet, on y retrouve les formations universitaires en chimie fine de l'université de Nice-

Sophia-Antipolis et le laboratoire de recherche ERINI en lien avec le CNRS. La présence de ces trois entités dans un même lieu per-

La nouvelle génération d'entrepreneurs lancent leurs projets alors même qu'ils sont encore sur les bancs de l'université.

Cette structure d'accueil propose des prix compétitifs pour des locaux et surfaces de bureaux en bureaux temporaires, ce qui permet, lors de la création, de ne pas se retrouver les mains liées avec un bail traditionnel, l'offre s'adapte à l'évolution de la société. Résider en pépinière permet de limiter les frais fixes. Tout dans cet univers est fait pour permettre aux très jeunes créateurs d'entreprise de se focaliser sur leur création et innovation, pendant quatre à cinq ans. Au-delà de la question du coût qui est très importante, ces jeunes entrepreneurs se retrouvent dans un écosystème favorable à l'émulation. Les accès aux réunions collectives, la mise en relation avec des expertises adaptées,

met une fertilisation croisée entre la création d'entreprise, la recherche et l'enseignement. Cette fertilisation voit émerger de nouveaux projets à fort potentiel d'innovation, favorisant une génération d'emplois sur le territoire. Le Pays de Grasse était déjà moteur de l'activité économique sur la thématique Sciences du Vivant, ce succès conforte ce positionnement stratégique de la collectivité.

Un accompagnement adapté, des entreprises récompensées

La pépinière InnovaGrasse bénéficie de fonds FEDER qui permettent



en partie d'accompagner les entreprises et projets d'entreprise innovants. Les aides existantes sont nombreuses, elle suit ainsi les directives européennes de l'Etat et de la Région en accompagnant les projets innovants au sens large : filière parfums, cosmétique, biotechnologie, analyse et recherche sur les matières naturelles, santé, dermatologie mais aussi NTIC, électronique, design, RSE, etc. Toutes les entreprises de la pépinière bénéficient d'un accompagnement personnalisé par un chargé d'affaires.

En 2016, 11 nouvelles start-ups ont pu rejoindre la pépinière InnovaGrasse et certaines pépites ont été distinguées, comme Ixarys ou encore Ziblue, l'une proposant des logiciels et solutions pour le stockage, l'analyse et amélioration des données dans les secteurs prisés que sont le secteur viticole, agroalimentaire et aéronautique, quand l'autre libère le marché de la domotique en le rendant accessible à tous.

Pour preuve de la réussite d'InnovaGrasse, une grande proportion des entreprises qui ont été hébergées sont toujours en activité après cinq ans. ■

Une grande proportion des entreprises qui ont été hébergées sont toujours en activité après cinq ans.



University and the ERINI research laboratory and the CNRS also at hand. These three entities located in one place mean that cross fertilisation between business creation, research and teaching is facilitated. Thanks to this cross fertilisation new projects with high innovation potential are emerging which will promote a new generation of employment in the region. The Grasse region was already a driver of economic activity in Life Sciences and this success supports its strategic positioning in the community.

Tailored support, companies reaping the rewards

The InnovaGrasse incubator benefits from FEDER funds to support innovative businesses and projects. Existing support funds are numerous and follow the State and the Region's European Directives in providing support for innovative projects in the larger sense: the Perfume sector, cosmetics, biotechnology, research and analysis of natural materials, health, skin care as well as ICT, electronics, design, CSR etc. In 2016 11 new start-ups joined the Innovagrasse incubator and some of them have stood out such as Ixarys and Ziblue, one offering software and storage solutions, analysis and data improvement for important sectors such as the wine growing industry, food production and aeronautical sector and the other in opening up the home automation sector by making it accessible to everyone.

Proof of Innovagrasse's success can be seen in the large number of companies that it has hosted which are still in business five years later. ■



Créateurs d'entreprises innovantes



Choisissez un cadre propice au développement de votre activité



La pépinière d'entreprises InnovaGrasse vous propose :

- >> Des locaux privatifs & espaces de coworking
- >> Des services mutualisés
- >> Un accompagnement personnalisé
- >> Des laboratoires d'expérimentations



CONTACT
Pépinière InnovaGrasse
 4, Traversée Dupont - 06130 Grasse
 Tel : 04.89.85.60.00
pepiniere@paysdegrasse.fr
www.innovagrasse.fr



Scène 55 à Mougins Une belle première programmation !

Nous l'attendions depuis longtemps : le Pôle culturel de Mougins est pratiquement terminé. Nous avons visité plusieurs fois le chantier, admiré cette construction exemplaire, et nous attendions avec impatience la programmation. C'est chose faite, en plus du dévoilement du nom : Scène 55, en présence de la classe politique régionale venue ce 23 septembre saluer cette belle initiative.

Rappelons rapidement les équipements du site : Scène 55 est positionné sur le site de Faissole. Il s'étend sur 24 800 m² entièrement dédiés à la culture avec un théâtre, une école de musique, des ateliers de pratiques artistiques, une résidence d'artistes et l'Ecole supérieure de Danse de Cannes-Mougins **Rosella Hightower**.

Scène 55 va venir compléter l'offre culturelle locale et l'enrichir en proposant une programmation pluridisciplinaire originale. Une grande place sera réservée aux marionnettes, au théâtre d'objets et à la danse.

Pas moins de 15 spectacles seront proposés durant cette première saison courte puisqu'elle débutera le 10 mars 2017, jusqu'au 26 mai.

Les enfants seront ravis d'apprendre que leur présence est chaudement recommandée pour le spectacle d'ouverture : Blast, par la



Richard Galy dévoile la plaque inaugurale de Scène 55

compagnie de cirque Zanzibar. « Blast est un spectacle plein de vie qui mêle les arts et suscite toutes les émotions. Dans les airs, au sol, à vélo, dix-huit artistes déploient leurs talents et vous emportent dans leur univers », explique le programme. A n'en pas douter, la salle sera complète et il est bon de réserver les places dès maintenant sur le site [Scène55.fr](http://Scene55.fr). Il aura fallu 12,5 millions d'investissement dont 20 % réalisés par la Région pour finaliser ce beau pôle culturel. **Michèle Tabarot** a rappelé que les restrictions budgétaires n'ont pas empêché **Richard Galy** de se lancer dans la construction de Scène 55. « Vous avez choisi la culture, qui est un fleuron de la ville de Mougins. La culture qui dynamise le développement économique et rayonne sur tout le département. Je suis impatiente d'être au 10 mars pour l'inauguration », a-t-elle ajouté.

L'école municipale de musique s'installe à Scène 55, avec des équipements ultramodernes, des studios d'enregistrement qui provoqueront inévitablement des vocations, comme l'Ecole de Danse réputée de Rosella Hightower.

La nouvelle génération de petits Mouginois sera artistes ou spectateurs avisés, comme il leur plaira ! ●

55 Chemin de Faissole, 06250 Mougins
www.scene55.fr



Michèle Tabarot

Scène 55 in Mougins: A promising first programme!

After a long waiting period, Mougins' cultural hub is nearing completion! We visited the building site several times, admired the exemplary construction and we were eagerly looking forward to the programme's unveiling. Well, it's done! And the name (Scène 55) was revealed on 23 September in the presence of the regional policy-makers who came to applaud this wonderful initiative.

Let's recap some of the site's highlights: Scène 55 is located on the Faissole site. It stretches out on 24,800 m² entirely dedicated to arts and culture with a theatre, a music school, artistic workshops, an artist residency and the Ecole supérieure de Danse de Cannes-Mougins **Rosella Hightower**.

Scène 55 will complete and broaden the local cultural offering by proposing an original multidisciplinary programme. Puppets, object theatre and dance will occupy a prominent place.

No fewer than 15 shows will be presented during this first short season that will run from 10 March to 26 May 2017. ●

Diego Vebobe
06 09 59 73 64
home-immo.fr
HOME-IMMO
CHASSEURS DE BIENS
ESTIMATION GRATUITE

3,5%
VENDU

45 Avenue Reibaud 06600 Antibes - 04 97 23 33 15

ESTIMATION GRATUITE
3,5%

Votre projet c'est notre priorité

frais d'agences réduits

RÉSERVEZ VOS PLACES DÈS MAINTENANT SUR
SCENE55.FR



CIRQUE *BLAST*

10 MARS & 11 MARS - 20:30

MUSIQUE *RON CARTER ET RICHARD GALLIANO*

18 MARS - 20:30

THÉÂTRE *LE PRINCE TRAVESTI*

24 MARS - 20:30

MUSIQUE *L'ORCHESTRE RÉGIONAL DE CANNES*

ET L'ENSEMBLE DE PERCUSSIONS DE LA CÔTE D'AZUR

29 MARS - 20:30

DANSE *LE CORPS DU BALLET NATIONAL DE MARSEILLE*

31 MARS - 20:30

THÉÂTRE *COMME UNE PIERRE QUI...*

9 AVRIL - 17:30

MARIONNETTES *MIX MEX*

18 AVRIL - 15:00 / 19:00

MARIONNETTES *DEPUIS...*

19 AVRIL - 10:00 / 15:00

MARIONNETTES *BESTIAIRE ALLUMÉ*

20 AVRIL - 15:00 / 19:00

MARIONNETTES *CHOUETTES*

21 AVRIL - 10:00 / 15:00

MARIONNETTES *BELLA*

22 AVRIL - 15:00 / 19:00

MUSIQUE *BARBARA HENDRICKS ET SON BLUES BAND*

27 AVRIL - 20:30

THÉÂTRE VISUEL *PAYSAGES INTÉRIEURS*

10 MAI - 20:30

MARIONNETTES *R.A.G.E*

20 MAI - 20:30 & 21 MAI - 16:00

MUSIQUE *MUSIQUES ACTUELLES*

26 MAI - 20:30

Le Festival du livre à travers quelques-uns

The Book Festival through the eyes of some of its star guests de ses invités vedettes



Magyd Cherfi

La 29^e édition du Festival du Livre de Mouans-Sartoux s'est déroulée du 7 au 9 octobre. Plus de 60 000 personnes sont venues durant ces trois jours pour participer à des débats animés, mais surtout pour rencontrer leurs auteurs favoris. Près de 400 écrivains étaient présents à cette grande fête de la culture et nous avons choisi cette année de vivre le festival à travers cinq de ses invités vedettes : **Magyd Cherfi, Douglas Kennedy, Catherine Poulain, Irène Frain et Didier van Cauwelaert.**

Comme tous les festivals du livre, celui de Mouans-Sartoux ne déroge pas aux traditionnelles longues séances de signatures qui permettent, certes brièvement, aux lecteurs de dialoguer en tête à tête avec les auteurs. L'une des caractéristiques du Festival de Mouans-Sartoux est d'organiser également de multiples rencontres et cafés littéraires durant lesquels les écrivains ont la possibilité de présenter leur dernier ouvrage, mais aussi d'échanger plus collectivement avec leurs lecteurs. Vu leur nombre, im-

possible de les suivre tous et nous avons choisi de nous concentrer sur quelques-uns des invités vedettes de cette édition 2016.

Magyd Cherfi fait partager sa part de Gaulois

Magyd Cherfi est l'une des sensations de la rentrée littéraire. Rien ne prédestinait le parolier et chanteur du groupe toulousain Zebda de voir son troisième livre, « Ma part de Gaulois », figurer sur la première sélection du prix Goncourt même si **Magyd Cherfi** est un amoureux des mots et de la langue française depuis sa plus tendre enfance. Une enfance dans les quartiers Nord de Toulouse qu'il raconte dans son livre avec une verve savoureuse. Pourtant, dans sa cité, maîtriser correctement le langage pour un petit arabe est vécu comme une trahison. Mais, poussé par sa mère qui l'avait choisi parmi ses sept enfants pour être celui qui réussit à l'école, **Magyd Cherfi** poursuit son chemin malgré les quolibets et les coups et fut le premier de sa cité à obtenir son bac. Dans « Ma part de Gaulois », il raconte ce parcours difficile, surtout quand on est comme lui en recherche

The 29th edition of the Mouans-Sartoux Book Festival took place on 7 – 9 October. More than 60,000 people visited to take part in lively debates and to meet their favourite authors. More than 400 writers were present and this year we have chosen to view the festival through the eyes of 5 of its star guests: Magyd Cherfi, Douglas Kennedy, Catherine Poulain, Irène Frain and Didier van Cauwelaert.

Like all literary festivals the Mouans-Sartoux one has the traditional book signing which gives readers a brief moment to chat with the authors but also organises multiple meetings and literary cafes when the writers can present their latest works and chat with their readers. Given their numbers it is impossible to follow them all and we have chosen to focus on some of the star guests of this 2016 edition.

Magyd Cherfi shared his « Ma part de Gaulois »

Magyd Cherfi is one of the literary sensations of the autumn. Nothing prepared the singer songwriter of the Toulouse group Zebda to see his 3rd book « Ma part de Gaulois » appear as one of the top selections for the Prix Goncourt despite him being a lover of words and the French language from a tender age. He grew up in the Toulouse suburbs which he recounts with great verve. However mastering language as a little Arab is seen to be a betrayal but encouraged by his mother who decided that he was to be the one of her 7 children who would succeed at school. **Magyd Cherfi** continued along this path despite mockery and jibes and was the first Arab to get his baccalaureate. In « Ma part de Gaulois », he tells of this difficult journey made more so by a never ending search for his own identity. He ended up finding his own way,



Douglas Kennedy



Irène Frain

perpétuelle de son identité. Il finira par trouver sa voie, encore une fois grâce aux mots mais aussi à la musique avec Zebda, un groupe cosmopolite qui se voulait au départ le porte-parole des immigrés, mais qui ne rencontra le succès qu'auprès d'un public de blancs.

Douglas Kennedy qui s'interroge sur ces grandes questions sans réponse

Le plus francophile des écrivains américains était cette année l'un des présidents d'honneur du Festival. Le romancier à succès est venu à la rencontre de ses fidèles lecteurs, mais avec cette fois un livre à mi-chemin entre confession intime et essai philosophique. Dans « Toutes ces grandes questions sans réponse », **Douglas Kennedy** tente néanmoins d'apporter des réponses à de facétieuses questions comme : Sommes-nous des victimes, ou les artisans de notre propre malheur ? La spiritualité se trouve-t-elle entre les mains du Tout-Puissant...ou juste au coin de la rue ? Une manière pour lui d'aborder avec empathie des choses très personnelles, parfois douloureuses comme son fils Max qui est autiste ou son divorce.

Pour **Douglas Kennedy**, même s'il soulève des questions philosophiques, son livre peut se lire comme un roman et fonctionne comme un miroir en traitant de thèmes universels. Face à ses lecteurs, Il évoqua notamment la dif-

ficulté d'être en couple en soulignant qu'on se laisse souvent enfermer dans sa propre prison, mais qu'on avait toujours la possibilité de prendre une autre voie et de refaire sa vie.

Catherine Poulain relate son incroyable aventure en Alaska

Au premier abord, malgré son regard lumineux qui laisse présager que la passion l'habite, **Catherine Poulain** ne paye vraiment pas de mine. C'est un petit bout de femme qui paraît bien frêle pour aller s'embarquer sur un bateau en Alaska afin de participer à l'une des campagnes de pêche les plus dures au monde : celle de la morue noire. Pourtant, dans son livre « Le Grand Marin », c'est bien sa propre histoire qu'elle relate. L'aventure

Sommes nous des victimes, ou les artisans de notre propre malheur ?

Douglas Kennedy

totale d'une jeune fille de 23 ans qui, après un long voyage, arrive avec son baluchon en 1993 en Alaska, sans papiers mais bien décidée à se faire engager sur un chalutier alors qu'elle n'a aucune expérience de la mer. A force de ténacité, elle finira par convaincre un capitaine d'emmener « la petite Française » à bord du Rebel pour aller pêcher la morue. Durant 10 ans, celle que l'équipage surnomma aussi « le moineau » parcourra les mers en se coltinant les tâches les plus ingrates, égorgeant et éventrant les poissons dans le froid le plus intense. En l'expulsant, les services de l'immigration mettront fin à cette belle aventure que **Catherine Poulain**



Catherine Poulain

once again thanks to words but also thanks to music with Zebda, a cosmopolitan group who aimed right from the start to be a mouthpiece for immigrants but who only enjoyed success with a white audience.

Douglas Kennedy ponders those unanswered questions

The most Francophile of American writers was one of the honorary presidents of the Festival. The successful novelist came to meet his faithful readers but this time with a book which is half way between an intimate confession and a philosophical essay. In "Toutes ces grandes questions sans réponse" **Douglas Kennedy** tries nevertheless to bring answers to questions such as «Are we victims or designers of our own misfortune? Is spirituality in the hands of the Almighty or just round the corner of the street?» It's a way for him to tackle very personal, painful issues such as his son Max who is autistic or his divorce with empathy.

For **Douglas Kennedy**, even though the book deals with philosophical questions it can be read like a novel and deals with universal themes. He talks of the difficulty of being in a couple and stresses that often we allow ourselves to be shut in a prison of our own making but that we always have the possibility of taking a different path and changing our lives.

Catherine Poulain tells of her incredible adventure in Alaska

At a first glance and despite the twinkle in her eyes which hint at her passion, **Catherine Poulain** doesn't look anything special. She's a dot of a woman who seems rather frail to be embarking on a boat in Alaska to take part in one of the world's toughest fishing events; black cod. However in her book "Le Grand Marin" she tells her own crazy story of a 23 year old girl who arrives in Alaska in 1993 with no papers and no experience of the sea but determined to get work on a trawler. Thanks to her sheer determination she ends up convincing a captain to take "the little French girl" on board the Rebel to go fishing for cod. For 10 years the one the crew called the sparrow crossed the seas doing all the thankless tasks, gutting the fish in the most intense cold before the immigration services expelled her and put an end to the adventure which **Catherine Poulain** shares with us.



Didier van Cauwelaert

nous fait aujourd'hui partager dans un livre plein d'humanité.

Irène Frain met la lumière sur Marie Curie et son amant

Avec ses deux prix Nobel, **Marie Curie** est aujourd'hui une icône de la science mondiale. Ce que le grand public sait moins, c'est qu'alors qu'elle s'apprêtait à recevoir son second Nobel, elle fut victime d'une cabale médiatique d'une rare violence car, cinq ans après le décès de son mari **Pierre**, elle s'était éprise d'un autre grand savant, **Paul Langevin**. Comme pour le capitaine Dreyfus vingt ans plus tôt, la presse et l'opinion se déchaînèrent et on l'abrutit de calomnies, allant même jusqu'à la faire passer pour une espionne à la solde de l'Allemagne. On ira aussi jusqu'à lapider sa maison et **Marie Curie** manquera d'y laisser sa vie. Dans son dernier livre « **Marie Curie prend un amant** », **Irène Frain** met la lumière sur cet épisode méconnu. A partir d'archives négligées et de lieux inexplorés, elle ressuscite cette période de la vie de cette femme-courage qui resta fidèle à sa passion et qui fut prête à tout risquer pour celui qu'elle aimait. Après des mois d'enquête, **Irène Frain** est aujourd'hui totalement habitée par le personnage de **Marie Curie** et elle a su admirablement faire partager au public du festi-

val son coup de cœur pour ce génie et cette amoureuse.

Didier van Cauwelaert, un conteur hors pair

Didier van Cauwelaert a lui aussi démontré à Mouans-Sartoux qu'il était un formidable conteur capable d'embarquer le public dans les histoires qu'il imagine, même lorsqu'elles flirtent avec le surnaturel comme dans son dernier livre, « On dirait nous ». Un roman où il met en scène deux couples, l'un composé d'une jeune violoncelliste et d'un brillant glandeur, et l'autre d'une vieille Amérindienne d'Alaska et d'un professeur à la retraite, le seul spécialiste de la langue de la tribu de sa femme. Une tribu qui croit à la migration des âmes, mais en choisissant de leur vivant la famille dans laquelle ils vont se réincarner. Atteinte d'une maladie incurable et sur le point de mourir, l'indienne a jeté son dévolu sur le jeune couple à qui son mari va mettre en main un curieux marché. Un pacte point de départ d'un récit riche en rebondissements, dans lequel **Didier van Cauwelaert** mêle amour, fantaisie et amitié tout en soulevant des questions passionnantes sur l'existence ou non des forces de l'esprit et de la réincarnation, mais aussi sur la responsabilité de faire un enfant. ●

Irène Frain shines a light on Marie Curie and her lover

With her two Nobel prizes, **Marie Curie** is a global science icon. What the general public know less about is that as she was about to receive her second Nobel prize she was the victim of vicious media attack. 5 years after the death of her husband **Pierre** she'd fallen in love with another great brain, **Paul Langevin**. Just as with Captain Dreyfus 20 years earlier press and public opinion let loose and she was vilified and there were even suggestions she was a spy in Germany's pay. In her latest book "**Marie Curie prend un amant**", **Irène Frain** shines a light on this little known episode. From neglected archives she looks at this period in this brave woman's life who remained faithful to her passion and was prepared to take every risk to be with the one she loved. After months of research, Irène Frain really understood **Marie Curie** and has been able to share her passion for this genius.

Didier Van Cauwelaert, an outstanding storyteller

Didier van Cauwelaert also demonstrated in Mouans-Sartoux that he is a formidable storyteller capable of sweeping up the public in his stories, even when they flirt with the supernatural as in his latest book, "On dirait nous". It's a novel with two couples; one composed of a young cellist and a brilliant slacker and the other an old American-Indian from Alaska and a retired professor who is the sole specialist in his wife's tribal language. The tribe believes in the migration of souls which choose their family for reincarnation whilst still alive. With an incurable illness and about to die the Indian sets her sights on the young couple with whom the husband makes a strange deal. A pact that is the starting point of the story which is rich in twists and turns where **Didier van Cauwelaert** mixes love, fantasy and friendship while raising fascinating questions about the existence or not of reincarnation and the responsibility of creating a child. ●



Frais d'agence réduits

www.home-immo06.com

Frais d'agence réduits

45 avenue Reibaud - 06600 Antibes - home-immo@live.fr - Tél. : +33 (0)4 97 23 33 15



APPT | 3P | ANTIBES / COMBES | 373 000€

Superbe 3P de 64 m² en étage et en état irréprochable dans résidence récente de qualité avec piscine, calme, plein sud, garage, cave. **Dpe : D**

Superb, quiet, south facing 3P, 64 m², impeccable condition in a new building with a pool, garage, cellar. **Energy rating: D**



APPT | 2P | ANTIBES / COMBES | 169 000€

Charmant 2 pièces de 35 m² en étage dans copropriété de standing avec piscine, tennis, parc et gardien, plein sud, parking collectif et cave. **Dpe : C**

Charming 2 room 35 m² in luxury property with pool, tennis court, garden and caretaker, south facing, shared parking and cellar **Energy rating: C**



APPT | 3/4P | ANTIBES / Le Puy | 279 000€

Spacieux 3/4 pièces de 77 m² en étage élevé, superbe vue dominante, deux terrasses profondes, dans résidence de standing avec piscine, parking, cave. Visite virtuelle dernière génération en cliquant sur ce lien, <https://my.matterport.com/show/?m=H8QZ1TFovAB> **Dpe : D**

Spacious 3/4 room 77 m² on a high floor, superb view, two large terraces in luxury residence with pool, parking and cellar. Virtual visit by clicking on :

<https://my.matterport.com/show/?m=H8QZ1TFovAB>. **Energy rating: D**



APPT | Studio | ANTIBES / Proche mer | 135 000€

Spacieux studio de 27 m² ouvert sur spacieuse terrasse, résidence de standing avec deux piscines, deux tennis, parc et gardien, étage élevé, vue dégagée avec aperçu mer, expo sud est, garage en option. **Dpe : D**

Spacious 27 m² studio opening onto large terrace, luxury residence with 2 pools, 2 tennis courts, garden and caretaker, high floor, clear view with glimpse of sea, south east facing, optional garage. **Energy rating: D**



APPT | 4/5P | ANTIBES / RABIAc | 485 000€

Opportunité unique pour ce 4/5 pièces de 124 m² en dernier étage, pièce de vie de 60 m², état irréprochable, plein sud, deux terrasses de 15 m² chacune, garage, double cave et parking extérieur. **Dpe : D**

Unique opportunity for this 4/5 room 124 m² on top floor, living area 60 m², impeccable condition, south facing, two 15 m² terraces, garage, double cellar and outdoor parking. **Energy rating: D**



APPT | 3P | ANTIBES / MONT SAINT JEAN | 217 000€

Petit prix, 3P d'angle de 65 m², lumineux, traversant, ouvert sur terrasse, parking collectif, cave, excellent rapport qualité prix. **Dpe : D**

Low price, corner 3P 65 m², light, opens onto a terrace, shared parking, cellar, excellent value for money. **Energy rating: D**

Christophe Etoré

Le nouveau maire de Valbonne Sophia Antipolis

Marc Daunis a surpris tout le monde en ce mois d'octobre dernier, annonçant qu'il quittait ses fonctions de maire de Valbonne Sophia Antipolis. Sans justifier de sa décision, la stupeur des Valbonnais et Sophilopolitains a été à la hauteur de son engagement important tout au long de ces années. Il conserve son mandat de sénateur, de vice-président de la CASA et de conseiller municipal. Le fauteuil de maire est désormais occupé par son premier adjoint : Christophe Etoré.

Connaissez-vous les raisons du départ de Marc Daunis de la fonction de maire de Valbonne Sophia Antipolis ?

Marc Daunis a dit qu'il souhaitait faire une pause dans ce mandat pour des raisons personnelles. Elles lui appartiennent. C'est dans des circonstances particulières que j'ai été amené à le remplacer en cours de mandat.

Allez-vous procéder comme à Nice, avec **Christian Estrosi et Philippe Pradal** ?

Non, la situation est très différente. J'ai été durant 15 ans élu à ses côtés, travaillant sur tous les dossiers comme son bras droit, puisque j'étais son premier adjoint. Nous n'appliquons pas la politique d'un homme, mais d'une équipe et surtout d'un projet qui engage toute cette équipe, collectivement. Nous nous sommes simplement redistribués les rôles. **Marc Daunis** est désormais chargé de mission auprès du maire sur les dossiers de la CASA et les dossiers structurants. Il n'y aura donc pas de rupture, mais une vraie cohérence d'information. Nous avons également intégré deux nouveaux adjoints qui étaient depuis 2014 conseillers municipaux.

Est-ce que ce nouveau poste de maire modifie votre façon de travailler ?

Cela change le positionnement, car l'information arrive de toutes parts et il faut la traiter en temps réel. C'est une nouvelle façon de travailler qui me passionne.

Sur quels dossiers urgents avez-vous mis le curseur ?

Nous avons effectivement un dossier urgent qui concerne l'eau et



l'assainissement sur Valbonne Sophia Antipolis. La Lyonnaise des Eaux a le contrat de la gestion des eaux depuis 30 ans, et nous arrivons à l'expiration de ce contrat. Nous étudions les possibilités les plus avantageuses pour nos administrés. Nous étudions la possibilité d'une gestion municipale, tout en sachant que la loi NOTRe nous oblige à transférer cette compétence à la CASA en 2020. Les projets concernant le logement et l'aménagement du territoire sont aussi des priorités, tant les besoins de nos concitoyens sont importants en la matière.

Et sur le dossier de la ligne LGV, êtes-vous favorable à l'installation d'une gare à Sophia Antipolis ?

Nous sommes opposés à ce projet de gare TGV sur la technopole, comme la CASA dans son ensemble. Nous ne voulons pas de gare TGV sur le territoire de la Communauté d'agglomération. C'est une évidence. Les accès sur Sophia sont assez difficiles le matin et le soir pour ne pas ajouter le trafic routier lié à la présence d'une gare TGV. En revanche, une ligne TER nouvelle, c'est autre chose. Mais c'est aussi un autre débat, que nous aurons si besoin dans un second temps.

Pour l'heure, nous avons assisté à la présentation de SNCF Réseau le 17 octobre dernier à Garbejaire et le projet de gare aux Bouillides, tel qu'il a été présenté, a fait un tollé. Nous sommes aujourd'hui mobilisés, avec les habitants, contre toute gare et tout passage d'une ligne ferroviaire sur le parc des Bouillides. Telle est notre préoccupation du moment. Il faudra ensuite revenir sur la question des déplacements, en l'abordant sous tous ses aspects : modes doux, covoiturages, sophicâble, etc.

Les entreprises de Sophia Antipolis sur les communes de Valbonne et de Biot ont vu la taxe foncière augmentée de façon considérable, multipliée par trois dans la majeure partie des cas. En connaissez-vous la raison ?

Les bases ont été sous-évaluées pendant des années et ont dû être réajustées, suite à un contentieux fiscal que la CASA a gagné. Les bases locatives ont ainsi été ramenées au niveau de référence fixé nationalement, entraînant de fait une augmentation du niveau

SORO
PATRIMOINE
Sonia Ludewig

Conseil en Gestion de Patrimoine

- Bilan patrimonial et optimisation,
- Bilan retraite et optimisation,
- Placement financier et investissement retraite,
- Conseil juridique approprié - Aide à la déclaration,
- Courtier en assurance,
- Prêt immobilier et restructuration.



- Independent financial & Tax adviser
- Help with tax return
- Tax savings
- Health & life insurance
- Insurance broker – mortgage

Logements :

La commune a beaucoup œuvré dans ce domaine puisque c'est l'une des rares communes des Alpes-Maritimes à être en conformité avec la Loi SRU. En effet, nous sommes l'une des seules à disposer du nombre de logements sociaux prévus par la Loi sur notre territoire. Pour autant, de nombreux jeunes ménages aujourd'hui espèrent demeurer sur notre commune dans le cadre d'une accession à la propriété ou d'une location. Que ce soit pour se rapprocher de leur emploi ou de leur famille, nombreux sont en attente d'une solution.

La commune, soucieuse de préserver son équilibre et son environnement a privilégié le secteur Nord/Nord Est qui dispose de nombreux atouts : son cadre de vie, ses commerces, ses écoles, collèges, et lycées à proximité de Sophia notamment. Ainsi concrètement sont prévus deux programmes l'un aux Bourrelles, l'autre à Peidessalle.

Gestion de l'eau :

Concernant la gestion de l'eau, la Loi nous impose d'en confier la gestion en 2020 aux Communautés d'agglomération. D'ici là toutefois le contrat de délégation publique arrivant à son terme, la commune devra choisir une gestion en délégation publique, ce qui est le cas actuellement ou en régie, comme elle s'y était engagée au moment de la dernière campagne municipale. Un comité de l'eau a été créé pour travailler notamment sur cette question. C'est un dossier important pour nos concitoyens en 2017.

d'imposition. Mais la majeure partie de cette augmentation n'est pas imputable aux communes concernées.

Aussi, si l'absence de réactualisation des taux a pu bénéficier par le passé à de nombreuses entreprises de Valbonne Sophia Antipolis et Biot – ce dont on peut se réjouir – il n'en demeure pas moins que cette situation ne pouvait perdurer.

Il est important de souligner que, malgré ces réajustements et malgré l'évolution du taux de taxe foncière à Valbonne Sophia Antipolis cette année, le niveau d'imposition reste particulièrement modéré sur notre commune puisque le taux de taxe foncière demeure le plus bas de toutes les communes de plus de 5 000 habitants des Alpes-Maritimes.

Nous démontrons ainsi, très concrètement, notre volonté pleine et entière de soutenir au mieux le développement des entreprises implantées sur notre territoire. Mais aussi la qualité des services publics de proximité...

Nous sommes par exemple, ici à Valbonne Sophia Antipolis, très organisés pour l'accueil de la petite enfance. Sur les 450 salariés de la commune, 120 agents travaillent dans les écoles, les crèches. Il est vrai que dans le contexte actuel, nous sommes obligés de demander des efforts, car les réductions de la dépense publique nous impactent tous. Et nous ne pouvons pas faire de déficit au niveau communal, nous sommes toujours en auto-financement.

Et quels sont d'après vous les enjeux de la technopole ?

A Sophia, les déplacements sont un enjeu considérable, et nous verrons ce qu'il convient de faire pour améliorer cela. La French Tech est d'un dynamisme extraordinaire. Nous sommes aussi très impliqués dans les logements pour actifs. Nous avons deux programmes en cours que sont les Bourrelles et Peidessalle.

Vous voyez, les projets et les réalisations ne manquent pas et les dossiers avancent comme prévu, sans retard ni rupture. ●

VALBONNE SOPHIA ANTIPOLIS
Vous souhaitez de belles fêtes de fin d'année



**MARCHÉ DE NOËL
à Valbonne**

DU 21 AU 24 DÉCEMBRE

Nocturne le vendredi 23/12 jusqu'à 21h

Composé d'une centaine de stands d'artistes, d'artisans et de producteurs venus de toute la région. C'est le lieu idéal pour trouver les ingrédients de qualité qui vous permettront de concocter un délicieux repas de fête (miel, foie gras, tapenade, vin, confiture) et dénicher des cadeaux originaux.

Les journées se termineront par une dégustation de vin et de chocolat chauds offerts.
Tous les spectacles, animations et parkings sont gratuits.

 www.valbonne.fr * 04 93 12 34 50 

La Fondation Sophia Antipolis lance son programme « Sophia Impact » au cœur de la Chine high tech



Jacques JACQUET, président Diatel avec Philippe MARIANI, Xu FUYI, Frédéric FARSETTI, Clément SERALE et Jean-François CARRASCO,

La Chine traverse actuellement une période de transformation de son économie qui lui permettra de passer du "Fabriqué en Chine" au "Conçu en Chine", un modèle axé sur l'innovation et déterminé selon un plan d'action national sur l'innovation scientifique et technologique qui vient d'être adopté récemment dans le cadre du 13^e plan quinquennal (2016-2020). Chengdu, désignée ville innovante par le Conseil d'Etat chinois, ambitionne d'en devenir le porte-drapeau.



C'est dans ce contexte que la Fondation Sophia Antipolis, dans le cadre de sa coopération avec la High tech Zone de Chengdu - signée en juillet dernier sous l'égide de la vice-Première ministre de la République Populaire de Chine Mme Liu Yandong a lancé sa mission « Sophia Impact ». La Fondation s'est rendue à Chengdu et Qingdao pour le lancement de deux programmes internationaux du 2 au 10 novembre 2016.

Ces deux programmes ont été officiellement présentés lors de la 11^e édition de l'EU-CHINA BUSINESS & TECHNOLOGY COOPERATION FAIR, co-organisée par l'EU et l'EU-PIC à Chengdu, capitale du Sichuan en collaboration avec la Fondation Sophia Antipolis.

Il s'agit du « China-Sophia Antipolis Executive Mentorship Programme

The Fondation Sophia Antipolis launches its «Sophia Impact» programme at the heart of high tech China

China's economy is currently undergoing a period of transformation which will move it from «Made in China» to «Designed in China»; an innovation driven model planned on the basis of a national action plan for science and technology which has recently been adopted as part of the 13th five year plan (2016-2020). Chengdu, designated innovative city by the Chinese State Council, aims to become its flag bearer.

(LeAD Sophia) » et de la plateforme physique de services de 1500m² « soft landing » à destination des startups et PME de Sophia Antipolis et du territoire. « SOPHIA ANTIPOLIS House of Entrepreneurship »

La délégation était conduite par M. **Philippe Mariani**, directeur délégué de la Fondation So-

phia Antipolis avec le soutien de L'EUPIC, structure soutenue par l'Union Européenne et dédiée au développement de l'innovation et de la coopération économique et technologique à travers le monde.

« *Nous sommes ravis de cette collaboration avec les dirigeants de la Zone High Tech de Chengdu qui sont des acteurs re-*

connus dans le développement de l'innovation en Chine. Ils ont déjà démontré leur intérêt pour notre territoire lors de leur venue à Sophia Antipolis en Juillet dernier accompagnés par une centaine de décideurs chinois et

*nous sommes impatients de transformer l'essai avec le lancement de ces deux programmes » a déclaré **Philippe Mariani**.*

Programme « LeAD Sophia »

Créé par la Fondation, le LeAD Sophia s'inscrit dans le cadre du renouveau de la Fondation et des actions de rayonnement international de la technopole. L'objectif principal de ce programme est d'accélérer le développement possible de joint

Nous sommes ravis de cette collaboration avec les dirigeants de la Zone High Tech de Chengdu



L'immeuble de La « soft landing platform de sophia antipolis à chengdu . 2000 m 2 inauguré en Mai 2017



Lancement du sophia china mentorship programme Philippe Mariani / segree dai directrice générale EUPIC /et officiels de la chengdu high tech zone

It was with in this context that the Fondation Sophia Antipolis, as part of its cooperation with the Chengdu High tech Zone – signed last July under the aegis of the Vice Prime Minister of People's Republic of China **Liu Yandong** - launched its «Sophia Impact» project. The Fondation visited Chengdu and Qingdao for the launch of the two international programmes 2 – 10 November 2016.

These 2 programmes were officially presented at the 11th edition of the EU-CHINA BUSINESS & TECHNOLOGY COOPERATION FAIR, jointly organised by the EU and EUPIC in Chengdu, capital of the Sichuan Province, in collaboration with the Fondation Sophia Antipolis.

The two programmes are the «China-Sophia Antipolis Executive Mentorship Programme (LeAD Sophia)» and the 1500m² physical platform for services «soft landing» for start-ups and SMEs from Sophia Antipolis and the surrounding area.

« SOPHIA ANTIPOLIS House of Entrepreneurship »

The delegation was led by Mr **Philippe Mariani**, Deputy Director of the Fondation Sophia Antipolis with the support of EUPIC, a structure supported by the European Union and dedicated to the development of innovation and global economic and technological cooperation.

«*We are delighted with this collaboration with the directors of the Chengdu High Tech Zone who are recognised players in the development of innovation in China. They have already demonstrated their interest in our region when they visited Sophia Antipolis last July along with 100 Chinese decision makers and we are keen to move forward with the launch of these two programmes.*» declared **Philippe Mariani**.

Programme « LeAD Sophia »

Created by the Fondation, LeAD Sophia is part of the renewal of the Fondation and the international development of the Technology Park.

entretien
 Réparation
 Electronique
 Diagnostic
 Reprogrammation moteur
 Optimisation des véhicules

MISEREZ Fabien
 azur meca auto@outlook.fr
 540 chemin de la Plaine
 06250 MOUGINS
 06 59 67 29 19

AZUR MECA AUTO
06 59 67 29 19



Jean François Carrasco directeur projets mentis président de la commission économie du conseil de développement de la CASA David Herzberg, Philippe Mariani directeur délégué Fondation Sophia Antipolis, Christophe Core directeur général Envoi du Net Frédérik Farsetti co Fondateur Monaco crowdfunding

ventures, dans la compréhension mutuelle de cultures d'innovation différentes. Ceci afin de favoriser la croissance d'entreprises à l'international. Le mentor accompagnera les délégués chinois sélectionnés en incluant en particulier une dimension de responsabilité sociétale.

Les cinq experts désignés en qualité de « Mentors » sont : **Philippe Mariani**, directeur délégué de la Fondation, **Jean-François Carrasco**, directeur des projets de Mentis Services, **Clément Serale**, directeur Marketing d'Y-nnova, **Frédérik Farsetti**, cofondateur de MONACO Crowdfunding et **Jacques Jacquet**, président de Diatel.

« SOPHIA ANTIPOLIS House of Entrepreneurship »

Développée en partenariat avec l'EUPIC, cette plateforme physique dédiée aura pour mission de détecter et de sélectionner des startups qui bénéficieront d'un programme complet d'accompagnement. Le but : est de proposer aux startups sophilopolitaines et du territoire de développer et tester leur activité sur le marché chinois et inversement pour les startups de la High tech Zone de Chengdu. ■

→ Fondation Sophia Antipolis
Place Sophie Laffitte BP217
06904 Sophia Antipolis Cedex
www.sophia-antipolis.org

The main objective of this programme is to accelerate the development of possible joint ventures in the mutual understanding of different innovation cultures, in order to promote the growth of companies abroad. The mentor will support the selected Chinese delegates, including in particular an aspect of corporate social responsibility.

The 5 designated experts who will be mentors are: **Philippe Mariani**, Deputy Director of the Foundation, **Jean-François Carrasco**, Project Director at Mentis Services, **Clément Serale**, Marketing Director at Y-nnova, **Frédérik Farsetti**, co-founder of MONACO Crowdfunding and **Jacques Jacquet**, CEO of Diatel.

« SOPHIA ANTIPOLIS House of Entrepreneurship »

Developed in partnership with EUPIC, this dedicated physical platform will have the task of discovering and selecting start-ups who will benefit from a comprehensive support programme. The goal is to offer Sophia Antipolis start-ups and the region a chance to develop and test their activities in the Chinese market and vice versa for the start-ups of the Chengdu High-tech Zone ■

Le but : est de proposer aux startups sophilopolitaines et du territoire de développer et tester leur activité sur le marché chinois et inversement pour les startups de la High tech Zone de Chengdu.



Philippe Mariani en discussion avec les intervenants lors de la conférence.

DIATEL à Chengdu

au cœur du "Land of Abundance"



Jacques Jacquet président de Diatel



Jacques JACQUET, Président Diatel avec Philippe MARIANI, Xu FUYI, Frédéric FARSETTI, Clément SERALE et Jean-françois CARRASCO,

Poursuivant leur plan de développement en Chine, Jacques Jacquet et François Bollon avaient décidé d'être présents du 2 au 6 novembre 2016 à l'EU-CHINA BUSINESS & TECHNOLOGY COOPERATION FAIR XI, organisée par l'EUPIC à Chengdu, capitale du Sichuan. Cette décision s'inscrivait dans la participation de DIATEL à la délégation sophilopolitaine conduite par Philippe Mariani, directeur délégué de la Fondation Sophia Antipolis.

L'EUPIC, reconnu et soutenu depuis 2015 par l'Union Européenne en qualité d'« Entreprise Europe Network West-North China », est dédié au développement de l'innovation technologique et de la coopération économique avec les pôles technologiques et scientifiques à travers le monde. Une quinzaine de représentations permanentes de différents pays européens sont déjà présentes au sein du siège de l'EUPIC. Avec 17 millions d'habitants, Chengdu a été désignée ville innovante par le Conseil d'Etat Chinois et Centre financier, du Commerce, de la Logistique et des Sciences et Hub Transport et Communication pour le grand Ouest également ouvert sur les provinces du Nord de la Chine.

L'EUPIC a désigné solennellement, cinq experts sophilopolitains

Signe de reconnaissance accordé à Sophia Antipolis, la présentation, lors d'une cérémonie officielle, du programme de mentorat initié en juillet dernier à Sophia Antipolis. A cette occasion, l'EUPIC, en concertation avec la Fondation, a désigné solennellement, cinq experts sophilopolitains et de l'espace économique azuréen en qualité de « Mentors of Sophia Antipolis Chengdu », homologues des cinq mentors chinois désignés par ailleurs. Compte tenu de leurs compétences, ces experts sont chargés d'accompagner les entreprises chinoises comme sophilopolitaines dans le cadre de l'Executive Innovation Mentorship Programme. Ont été ainsi nommés : **Philippe Mariani**, directeur délégué de la Fondation, **Jean-François Carrasco**, directeur des projets de Mentis Services, **Clément**

Avec 17 millions d'habitants, Chengdu a été désignée ville innovante par le Conseil d'Etat Chinois.

Serale, directeur marketing d'Y-nnova, **Frédéric Farsetti**, cofondateur de MONACO Crowdfunding et **Jacques Jacquet**, président de Diatel.

Plusieurs temps forts ont marqué ces journées, notamment l'intérêt accordé par les représentants de l'EUPIC à une jeune société niçoise (Yourstore-Envoi du net) et à son concept logistique innovant probant sur le 06.

Jacques Jacquet présent à Chengdu

Par ailleurs, DIATEL a poursuivi l'exploration initiée antérieurement avec un grand courtier français présent à Shanghai et Chengdu d'un package en matière de couverture santé-prévoyance-retraite pour les filiales des entreprises françaises et chinoises de toute taille souhaitant respectivement s'implanter notamment à Chengdu ou à Sophia Antipolis. Plus de 350 rencontres B2B pour les seules entreprises allemandes est un indice du potentiel de développement de Chengdu, autant dire que DIATEL ne ménagera pas ses efforts. ■

Du correspondant de DIATEL à Chengdu.



Xu FUYI, Deputy Secretary of the Party Working Committee of Chengdu High-Tech Zone

Une soirée éblouissante : Le Golden Tulip inaugure son centre et Sophia/Métropole Mag fête ses quatre ans !

Jean-Claude Dravet, Arnaud et Ghislaine Sanders, Janny Plessis, Bénédicte et Didier Dantes.

Unir ses compétences pour réussir la plus belle soirée de la rentrée, tel aurait pu être l'adage du 16 septembre.

Le Golden Tulip a mis les petits plats dans les grands afin de présenter son complexe sophilopolitain refait à neuf. Les 350 invités ont apprécié la découverte du lieu, le cadre moderne et enchanteur propice à la succession de festivités. Dès le début de la soirée, le code vestimentaire, chic et détail rouge, a été suivi par bon nombre de personnes, les autres ayant l'opportunité d'accrocher à leur tenue une fleur parfumée de la créatrice Bissoumine. Déjà un orchestre accueillait les invités à l'entrée.

Bientôt reçus dans les larges salons et espaces restauration où notre ami Jean Charles a séduit le public avec son animation DJ des plus qualitatives.

Nous n'étions qu'au début des festivités qui se poursuivirent par un festin gastronomique grâce à la présence des excellents fournisseurs du restaurant Le Servan.

Après les agapes, il était de bon ton de profiter des événements de la soirée qui furent nombreux et qualitatifs. Notons ici le ballet de danse synchronisée d'Apsara Events avec ses huit danseuses évoluant dans la piscine, les deux flair men et les photos dont nombreuses furent gagnantes. Tout était donc réuni pour que les personnes présentes passent une excellente soirée, et ce fut le cas mais, au delà de cette organisation exemplaire, il fallait que la magie opère et le supplément d'âme qui s'est affiché ce soir-là a été perçu par tout un chacun. Les participants affichaient une satisfaction visible sur les photos et leur présence dansante jusqu'à une heure avancée de la nuit est un gage évident de plaisir partagé.

Cette soirée du 16 septembre a marqué les esprits tant par la qualité de la gastronomie que par l'ambiance festive et de bon goût. L'association des deux entités que sont Golden Tulip et Sophia/Métropole Mag a permis de réunir les Sophilopolitains autour d'un concept innovant. A renouveler prochainement, sans aucun doute.

Il fallait que la magie opère et le supplément d'âme qui s'est affiché ce soir-là a été perçu par tout un chacun.

Sophia/Métropole Mag anniversary evening and inauguration of the Golden Tulip

Joining forces and skills to create the best party to kick off the autumn season might well have been the motto for the 16 September.

The Golden Tulip spared no effort in presenting its newly refurbished Sophia Antipolis complex. The 350 guests enjoyed discovering the venue with its charming modern setting which was perfect for a succession of festivities.

The dress code of chic with a hint of red was adopted by a large number of guests and others had a chance to add a beautifully perfumed flower to their outfit from Bissoumine. An orchestra welcomed the guests as they arrived who were then welcomed into the large salons and open spaces of the restaurant where our friend Jean Charles seduced the public with his top deejaying skills.

This was just the beginning of the party which was then followed by a gastronomic feast thanks to the excellent suppliers of Le Servan restaurant. After the banquet it was only right to enjoy the evening's top quality entertainment. In particular the synchronised dance by Apsara Events with 8 dancers performing in the pool and the two flair men and many winning photos.

Everything was just right for those present to spend an excellent evening and this was indeed the case, however over and above this exemplary organisation a little bit of magic was necessary and the extra spirit which pervaded the event was noticeable to all.



Les jeunes danseuses d'Apsara Events ont surpris l'assemblée par ce ballet aquatique dans la piscine de l'établissement. Des discours brefs et sincères ont été prononcés par **Pierre Laffitte**, **Céline Verdillon** et moi-même. Ne laissons pas sous silence les cadeaux magnifiques offerts par nos partenaires et distillés tout au long de la soirée grâce à l'animation de VIP Box et ses photos gagnantes.

La soirée a passé comme un éclair et nous tenons à vous remercier tous pour votre présence, vos témoignages si nombreux et votre amicale participation. Profitons de ce moment pour donner la parole à **Céline Verdillon**, partenaire ô combien efficace et au parcours intéressant.

« J'ai réalisé tout mon parcours dans l'hôtellerie. Après un BTS à Marseille, je suis partie un an aux USA dans un complexe hôtelier afin d'améliorer mon anglais. J'ai admiré alors l'organisation extraordinaire à mes yeux de néophyte, de ce complexe de 1 500 personnes. Puis, j'ai enchaîné par deux années à Londres, toujours dans l'optique de parfaire mon anglais. Je travaillais dans le Hilton de 650 chambres et c'est là que j'ai appris mon métier en gravissant un à un les échelons. J'ai été standardiste, puis réceptionniste, puis responsable. »

Et c'est à ce moment-là que vous êtes revenue en France ?

Effectivement, à notre retour en France, nous avons eu avec mon mari l'information concernant Louvre Hôtels, en effet, ce groupe recherchait un couple assistant de direction. Nous avons postulé, passé un an de formation à Paris, puis nous avons géré différents hôtels de 50 chambres, puis 120 avant de rejoindre le Campanile de Nice avec 170 chambres, puisque ce poste de direction se libérait. Nous sommes arrivés en 2007, et nous avons géré l'établissement six

The photos reveal an air of visible satisfaction on the faces of the guests and the fact that they stayed dancing until the early hours is proof again of their enjoyment.

The evening of the 16 September made an impression not just because of the quality of the food but also thanks to the tasteful and festive spirit that was evident.

The relationship between the Golden Tulip and Sophia/Métropole Mag meant that they were able to gather Sophilopoli-tans together around an innovative concept.

No doubt this will have to be repeated soon.

On 16 September a large crowd headed to « the » event of the autumn in Sophia Antipolis. Red carpet, evening dress, everyone came in their best and with smiles, accolades and a breath of perfume to enjoy themselves. Bissoumine prepared the 350 scented flowers to welcome us which everyone wore on their outfits. Smart with a hint of red the invitation said and the red tulips were welcome.

The Golden Tulip has been refurbished in fine fashion and offered a wonderful setting for the shared event: the inauguration of the Golden Tulip and the Sophia/Métropole Mag celebrating 4 years. The party was fabulous and the guests danced long into the night. Our famous DJ friend JC looked after proceedings and his warm voice and professionalism made the evening a real pleasure. Chef **Mathias Vila** spared no effort in providing food for the guests with various little dishes and a cocktail dinner which delighted everyone. The hotel's many suppliers provided Taittinger champagne, macaroons, oysters, chocolate and many other products too as well as the beautiful service from Flair Evolution.

For the entertainment of the guests the young dancers from Apsara Events surprised everyone with their aquatic ballet in the hotel pool. Short and sincere speeches were made by **Pierre Laffitte**, **Céline Verdillon** and myself. Let's not forget the magnificent gifts from our partners visible throughout the evening thanks to VIP Box and its winning photos.

The evening just flew by and we thank you all for your presence, your very numerous kind words and your participation.

Let's make the most of this moment to go to **Céline Verdillon**; such an effective partner and with such an interesting career.

« I've spent my whole career in the hotel trade. After a BTS in Marseilles I spent a year in the US in a hotel complex to im-



bissoumine - un parfum, des sens...

bissoumine est une petite entreprise de parfumerie exclusive et créative installée à Grasse, qui propose des parfums d'exception, des créations originales haut de gamme.

Sa créatrice, **Kitty Shpiner** - nez formé à l'école des parfums de Grasse (ASFO) - a le sens de la composition harmonieuse, et en véritable metteur en scène olfactif, elle a l'art de traduire en parfum l'instant magique qui crée l'émotion, de véritables coups de cœur...

Comme le parfum « Temps des rêves », inspiré d'un poème de Baudelaire, parfum oriental, précieux et voluptueux.

bissoumine « un parfum, des sens... » Avec ces mots, on est dans le monde des émotions, comme tout ce qui touche à l'art... Car la création de parfum est un art à part entière.



www.bissoumine.com



ans ensemble. Mon mari a alors été nommé responsable régional et j'ai assuré la direction, seule durant deux ans et demi. Cela a bien fonctionné.

C'est juste avant de venir prendre la direction du Golden Tulip de Sophia ?

C'est cela. J'ai appris que le groupe allait s'implanter à Sophia Antipolis avec un hôtel quatre étoiles, que le projet était très beau mais avec 80 chambres seulement. Après 15 ans de Campanile trois étoiles, ce nouveau challenge m'intéressait et le produit m'a séduite de suite. Il fallait alors que moi aussi je convainque l'investisseur de ma grande motivation. Nous étions 15 candidats au départ ; le recrutement a duré cinq mois et j'ai eu le poste.

Vous attendiez-vous à un démarrage comme celui-là ?

J'avais occulté toutes les difficultés, car c'est ma nature d'opérer ainsi. Tout était à créer dans un temps record et ce fut un travail pratiquement insurmontable ! Nous avons travaillé d'arrache-pied de début avril à fin juin.

Comment expliquez-vous cette réussite en si peu de temps ?

Je suis enthousiaste de nature, doublée d'une certitude absolue, il y a zéro doute chez moi. J'ai une énergie positive, très communicative, qui fait que l'on se dépasse.



prove my English. To my inexperienced eyes the organisation was amazing in this complex with 1,500 people. I then spent two years in London and worked in a 650 room Hilton and that's where I learned my job and climbed the ladder. I answered the phone, then became receptionist and then manager. »

Was it at that point that you returned to France?

Yes and when we returned to France my husband and I heard that the Louvres Hotels were looking for a couple for assistant management roles. We applied and spent a year training in Paris then managed different 50 room hotels, then 120 rooms before joining the Campanile in Nice with 170 rooms and then a management post became available. We arrived in 2007 and managed together for 6 years. My husband was then made Regional Manager and I managed it on my own for 2½ years. It worked well.

Was that just before you came to manage the Golden Tulip in Sophia?

Exactly. I learnt that the group planned to open a 4 star hotel in Sophia Antipolis but with only 80 rooms. After 15 years at a 3 star Campanile I was interested in the challenge and the place immediately impressed me. I then had to convince the investor just how motivated I was. There were initially 15 applicants and recruitment took 5 months and finally I was offered the position.

Did you expect things to take off like that?

I'd hidden all the difficulties because that's just my nature. Everything was created in record time and it was almost an insurmountable task! We worked madly from the beginning of April to the end of June.

How can you explain such success in such a short time?

I am enthusiastic by nature and add to that absolute certainty and I have no room for doubt. I have positive energy and am very communicative, and this means we go above and beyond.

What do you think was the hardest bit?

Recruiting staff. There were 24 staff to start with and now there are 22, kitchen teams are sometimes hard to form as

Qu'est-ce qui a été le plus difficile à vos yeux ?

Je dirai le recrutement du personnel. Nous étions 24 personnes au départ, 22 aujourd'hui, et les équipes de cuisine sont parfois difficiles à créer, car le métier est exigeant. Mais tout cela est derrière nous, les équipes sont faites et nous avons commencé à écrire la belle histoire de cet hôtel sur une page blanche.

Pouvez-vous nous dire un mot sur ce talentueux chef, Mathias Vila ?

Je l'ai recruté mi-avril, grâce au réseau. Il a travaillé en Allemagne, à Lyon, et possède un savoir-faire évident. Mais lorsqu'on devient chef d'un établissement comme celui-ci, il faut aussi devenir gestionnaire, manager d'équipe. Nous avons établi un concept de restauration assez haut de gamme, avec un buffet chaud et froid très qualitatif. En ce moment, nous proposons une offre découverte à 20 euros, avec un café gourmand. Le Servan est un restaurant pour se faire plaisir et ici les gens se sentent bien.

Les chambres aussi méritent intérêt ?

Bien sûr, le produit est magnifique. Le groupe a désiré refaire 80 chambres à la place des 100 existantes, ce qui a permis de réaliser 20 suites.

Comment avez-vous trouvé notre soirée commune du 16 septembre ?

Ce fut une grande réussite, au-delà de mes espérances ! Nous avons travaillé d'arrache-pied pour que l'opérationnel soit en place avant la fête. Toutes les équipes, les vôtres comme les miennes, ont insufflé une belle énergie, une synergie commune qui s'est propagée sur nos invités. Nous étions tellement contents que cela s'est propagé et une sorte de magie a séduit les invités. Les retours sont incroyables et souvent, on me dit même au sein de Louvre Hôtels où les ouvertures de sites sont nombreuses que c'est la plus belle soirée à laquelle ils ont assisté depuis longtemps ! ●

it's a demanding job. But all that is behind us now, the teams are set and we've begun to write a fresh chapter for the hotel.

Could you just say a word about your talented chef Mathias Vila?

Thanks to the network I recruited him last April. He's worked in Germany and in Lyon and has obvious talent, but when you become chef at an establishment like this you have to have management skills too. We've set up quite a high end restaurant offering with a top quality hot and cold buffet. At the moment we're offering a taster menu at 20 euros with a coffee gourmand to follow. The Servan is a restaurant for pleasure and people feel at ease here.

What about the rooms?

They are magnificent. The group wanted to have 80 refurbished

rooms rather than the original 100 which allowed for the creation of 20 suites

Did you enjoy our joint evening on 16 September?

It was a great success; beyond my dreams! We worked flat out so everything would be ready before the party. All the teams, yours as well as mine, brought a great energy and a feeling of synergy which spread to our guests. We were so happy that it spread in this way and there was a sort of magic. The feedback has been incredible and I've been told even at the Louvre hotels where openings are numerous that it was a great evening and one of the best they've been to in a long time! ●

Toutes les équipes, les vôtres comme les miennes, ont insufflé une belle énergie, une synergie commune qui s'est propagée sur nos invités.



Pierre Laffitte



Géraldine Quetin et Corinne Pastor



Kristian et son épouse



Céline Verdillon

APSARA Events, une autre approche de l'évènementiel !

Le saviez-vous ? Apsara signifie la nymphe des eaux dans la mythologie Hindoue.

C'est une jolie idée et cela correspond bien à la philosophie d'Alexandra, la responsable de la société Apsara Events.

De jolies nageuses proposent un spectacle de danse aquatique de très bonne tenue.

C'est une bonne nouvelle car les soirées évènementielles chez Apsara sont différentes, plus personnalisées, plus surprenantes.

« J'ai commencé à travailler il y a 20 ans. J'ai expérimenté différentes méthodes dans l'évènementiel dans des sociétés où je travaillais et cela ne me convenait pas. J'avais des idées bien arrêtées et lorsque j'ai lancé ma société en 2004, j'ai réussi à les mettre en pratique et cela a tout de suite bien fonctionné. »

Vous faites du « sur-mesure » ?

C'est cela et je demande aussi à mes fournisseurs de monter un spectacle différent à chaque fois, en accord avec la demande du client. Nous avons organisé récemment au Park Lenôtre trois soirées pour la même société américaine, avec des thèmes différents. Elles ont eu un succès important, spécialement celle sur le thème Gatsby, avec des centres de table noirs et rouges et une ambiance rétro. Magique.

Sandrine
idéale esthétique

MAQUILLAGE PERMANENT



LÈVRES, SOURCILS, EYE LINER, GRAIN DE BEAUTÉ
Sécurité, compétence, suivi personnalisé

Sandrine Spatola | Dermographe | Cagnes sur Mer
Rdv + devis gratuit 06 66 04 51 83

www.idealesthetique.fr



Inauguration Machine Game Of Thrones SBM

APSARA Events, A different style of event organisation

Did you know that Apsara means water nymph in Hindu mythology? It's a lovely idea and matches the philosophy of Alexandra, manager of Aspara Events. Attractive swimmers put on top quality water ballets.

It's good news because evening events organised by Aspara are different; more personalised and more surprising.

« I started working 20 years ago and tried out different events at the companies I worked at but didn't like them. I had certain ideas in mind and when I launched my company in 2004 I was able to implement them and it worked immediately. »

Do you tailor your events?

That's exactly what I do and I ask my suppliers to make it different every time depending on my client's requirements. We recently organised 3 evening events at the Park Lenôtre for the same American company with different themes. They were very successful, especially the Gatsby evening themed in black and red and with a retro ambiance. It was magical.

Do you organise a wide range of events?

Yes of course, seminars, gala evenings, weddings, children's shows. I was lucky enough to organise the inauguration of the Monte Carlo Bay with 2,000 guests just a year after starting my business. We dreamed up a show with a spider man who climbed up the façade then a violinist and stilt-walkers – it was awesome!

How did you come to offer water ballets?

I was a swimmer in a troupe before so I know the subject well and it appeals to a wide public. It's real added value and for weddings we can adapt the dances as we did recently for the Thermes Marins de Monaco whose ceiling has just been redone to resemble a giant shell so we dressed our swimmers in costumes adorned with shell patterns.

Vous organisez toutes sortes d'évènements ?

Oui, bien sûr, des séminaires, soirées de gala, des mariages, des spectacles pour enfants. J'ai eu la chance d'organiser pour la SBM, un an après la création de ma société, la soirée d'inauguration du Monte-Carlo Bay avec 2 000 invités. Nous avons imaginé un spectacle sur l'immense façade avec un homme araignée qui escaladait en pleine lumière, puis un violoniste à l'accueil, des échassiers, c'était grandiose !

Et comment êtes-vous venue à proposer des ballets aquatiques dans votre programme ?

J'étais nageuse dans la troupe avant, donc je connais bien le sujet. Je sais ce qu'il est possible de proposer pour séduire un public nombreux. C'est une vraie valeur ajoutée, et dans des événements spécifiques comme des mariages, on peut adapter ce ballet. Nous l'avons fait récemment pour les Thermes marins de Monaco dont le plafond a été refait avec un énorme coquillage. Nous avons alors habillé nos nageuses avec un maillot de bain dont le motif était le coquillage.

Et pour la soirée de l'inauguration du Golden Tulip et des quatre ans de Sophia/Métropole Mag, vous avez aussi ajouté un plus ?

Bien sûr, nous avons dessiné le logo du Golden Tulip sur leurs jambes. Nos spectacles sont présents sur les réseaux sociaux et c'est une très bonne communication pour les sociétés. Nous pouvons décliner l'offre des ballets aquatiques à volonté avec des accessoires, des ballons flottants, des violonistes en live... Je suis passionnée par ce que je fais ! ■

→ APSARA EVENTS - Villa l'Eden
20, chemin de l'Hubac - 06800 Cagnes-sur-mer
Tel/fax : 04.93.73.76.31 - www.apsaraevents.com

What about the inauguration of the Golden Tulip and the 4th anniversary of the Sophia/Métropole Mag when you also brought something extra?

Of course, we drew the logo of the Golden Tulip onto their legs. Our shows are on social media and it's a great communication tool for businesses. We can adapt the swimming style, accessories, balls, live musicians to suit the occasion. I love what I do! ■



Soirée sur le thème Gastby le magnifique

VIP BOX, une animation très appréciée !



Une soirée réussie demande un souvenir ! Et si ce souvenir était créé par les participants lors de cette même soirée ?

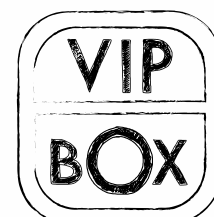
C'est magique, c'est nouveau, cela s'appelle **VIP BOX**.
Vous connaissez ? On vous en a parlé ? Rien d'étonnant à cela, plus aucune soirée n'existe sans une **VIP BOX**.

Le principe est simple :
une cabine photo, mais sans la cabine !

Les participants se placent devant, face à la **VIP BOX**, déclenchent leurs photos seuls ou en groupe, déguisés ou non, et les photos s'impriment instantanément. Elles peuvent alors être partagées par mail et publiées sur les réseaux sociaux.

Le concept est intéressant, la rapidité des développements entre 6 et 8 secondes, l'équipe de **VIP BOX**, disponible et compétente, et la satisfaction des invités unanime. Des jeux gagnants peuvent être ajoutés.

Pour vos soirées, séminaires et évènements exceptionnels, une seule animation : **VIP BOX**, et le succès est assuré.



<http://www.vip-box.fr/> - 09 52 45 52 17

JC ANIMATION

Une autre vision de l'évènementiel !

Durant notre soirée anniversaire du 16 septembre, Jean-Charles a animé de belle façon ce moment particulier pour le magazine. Il a permis aux 350 invités de se sentir bien dans les salons du Golden Tulip, enchaînant les tubes et les moments d'émotion. JC est un ami de 15 ans, fidèle et compétent pour assurer de multiples animations. De sa voix chaleureuse, il séduit le public et sait le transporter sur les pistes de danse, jusqu'à une heure bien avancée de la nuit, comme ce fut le cas ce magnifique 16 septembre.

C'est une reconversion réussie, mieux que cela, JC a trouvé sa voix dans l'animation de soirées. Il sait mieux que quiconque percevoir une salle, animer un mariage, trouver les bonnes mélodies, celles qui réchauffent le cœur, et séduisent un large public.

« J'avais les bases de l'hôtellerie, et cela m'a beaucoup aidé dans l'approche de l'animation. J'avais déjà la notion de service en moi et c'est sans doute aussi la raison de mon succès. »

Une crème glacée unique, 100% maison et préparée à l'instant sur une plaque réfrigérée à -30°C.

Le Roll'in Bar vous invite à vivre une expérience créative, pétillante et rafraîchissante.



Antonio Luongkhan - 064602391 - antonio@lerollinbar.com



JC ANIMATION A different approach to event organisation!

During our anniversary party on September 16th, Jean-Charles organised this special moment for the magazine. It allowed the 350 guests to feel good in the Golden Tulip salons, blending hits and special moments seamlessly. JC has been a friend for 15 years, faithful and competent in managing multiple events. He seduces the public with his warm voice, and knows how to get people onto the dance floor, until a late hour of the night, as was the case on this magnificent September 16th.

It was a successful conversion, better than that in fact as JC found his voice in managing evening events. He knows better than anyone how to assess a room, enliven a wedding, find the right tunes, those that warm the heart and appeal to a wide public.

« I knew the basics of the hotel trade which really helped me in my approach to entertainment. I already had the idea of service and that's probably why I've succeeded. »

Did you start your career in the hotel industry?

Yes, I studied hotel management in 1979, and worked in the Riviera's big hotels until 2000 but I'd always had a passion for music. One day I took the leap, my father bought me my first sound system and I was off!

Do you also do sporting evenings?

Yes, I've compered the Premium salon during basketball and football matches and commentator for the PRO A Féminin matches at Le Cannet who are top of their championship as we speak. It's another aspect of my work and I love it because each evening is different from the one before.

How is a JC Animation evening organised?

My team and I look after the sound with top of the range systems but we also sort out the lighting. It's very easy for the client because once we're there they can just enjoy the evening and we will manage the entertainment both planned and unplanned!

How do you choose the track list?

I have an ever-evolving list but which is essentially made up of a mix of French and international songs. I especially like to play the top hits that appeal to the collective sub-consciousness and that get taken up by the public. We organise between 90 and 130 evenings every year which is a lot so we need to keep fresh.

Were you affected by the tragic events in Nice this summer?

Yes, unfortunately we lost several evening events such as fireworks in Cannes, the jasmine festival in Grasse and whilst I understand the organisers' decision it was a real shame. Fortunately the end of the year is always a busy period and we always have a lot of work now.



Vous avez commencé votre carrière dans l'hôtellerie ?

Oui, j'ai fait l'école hôtelière en 1979, et j'ai travaillé dans les grands hôtels de la Côte d'Azur jusqu'en 2000, mais j'avais déjà, durant toute ces années, la passion de la musique.

Un jour, j'ai franchi le pas, c'est mon père qui m'a acheté ma première sono et je me suis lancé !

Votre activité vous amène aussi à animer des soirées sportives ?

Oui, j'anime le salon Premium lors des matchs de basket, de foot, je suis même speaker pour les matchs de PRO A Féminin au Cannel qui sont d'ailleurs premières de leur championnat à l'heure où nous nous parlons. C'est une autre facette de mon activité et cela me plaît beaucoup, car en fait chaque soirée est différente de la précédente.

Comment s'organise une soirée avec JC Animation ?

Mon équipe et moi-même assurons la sonorisation bien sûr avec un matériel haut de gamme, mais aussi la mise en lumière de l'endroit. C'est très serein pour le client, car une fois que nous sommes sur place, il peut profiter de sa soirée, nous gérons toute l'animation, ce qui est prévu et... imprévu !

Comment choisissez-vous le répertoire ?

J'ai un répertoire qui évolue en permanence, mais qui est essentiellement constitué de chansons françaises et internationales. Je chante spécialement des succès commerciaux qui parlent à l'inconscient collectif, de la variété qui est reprise par le public. Nous organisons entre 90 et 130 soirées à l'année, c'est beaucoup et nous devons nous renouveler.

Avez-vous été affecté par les événements tragiques de cet été à Nice ?

Oui, malheureusement, nous avons perdu plusieurs soirées, tel un feu d'artifice à Cannes, la Fête du Jasmin à Grasse et c'est fort dommage, bien que je comprenne la décision des organisateurs. Heureusement, la fin d'année est toujours une période chargée en événementiel et nous travaillons toujours bien à cette époque.

Qu'est-ce qui vous différencie de vos concurrents ?

Je pense que la réactivité est un élément important, comme l'écoute des gens, et la fiabilité du produit, la rigueur que nous nous imposons, dans les horaires, dans le matériel, dans la prestation dans son ensemble. Nous ne laissons rien au hasard, et nos clients apprécient « d'être tranquilles » sur leur événement quand nous sommes là.

Et le prix, est-il aussi un élément majeur dans la décision ?

Bien sûr, les prix justes dans une prestation sont essentiels, et nous sommes très conscients de cet élément. Nous ajustons nos prix en fonction des prestations, on s'adapte en période de crise.

Vous travaillez essentiellement sur la Côte d'Azur ?

Nous travaillons sur toute la France, Strasbourg, Marseille, et nous animons des croisières, des soirées Club Med, des stations de ski, mais nous sommes essentiellement présents sur la Côte d'Azur à 80 % avec Monaco, Saint-Tropez et le Var. ●

→ <http://www.jc-animation.com/>





**Le Macaron par
Bruno LAFFARGUE**

MIC MAC®

- ① Choix exceptionnel de macarons
- ② Cours de macarons et pâtisseries
- ③ Pièces-montées exclusives et originales
- ④ Personnalisation sur demande

Mic Mac Pâtisserie
50 chemin du Val Fleuri - 06800 Cagnes-sur-mer
04 89 14 33 47 - www.micmac-macaron.com



What sets you apart from your competition ?

I think being responsive is an important element and listening to people and reliability of what is provided, the rigour we impose on ourselves, in the schedules, in the equipment, in the service as a whole. We leave nothing to chance, and our guests appreciate being "carefree" about their event when we are there.

Is price also a major part of the decision ?

Of course, fair pricing for a service is essential and we're very aware of this. We tailor our prices depending on the service required and adapt in times of crisis.

Do you work mainly on the Riviera ?

No, we work all over France; Strasbourg, Marseilles, we host Club Med evenings and ski resorts but we're about 80% on the Riviera and in Monaco, Saint-Tropez and the Var. ●





Weiss
LE CHOCOLAT DEPUIS 1882
FRANCE

Weiss, Le Haut Chocolat®

Depuis 1882. Eugène Weiss, créateur et précurseur, découvre l'Art du Praliné et de l'Assemblage et crée le Haut Chocolat®. La Maison Weiss sait aussi jouer la fantaisie osée mais attention... maîtrisée.

**1 rue Eugène Weiss - 42000 Saint Etienne
04 77 49 54 50 - www.weiss.fr**

KEVIN SOLER, la passion de la réussite !

C'est l'histoire d'un jeune homme qui a déjà presque tout connu. Il a 25 ans et un passé de success story. Curieux de nature, Kevin Soler n'a pas peur de prendre des risques et de se lancer dans les affaires avec un appétit de barracuda !

Tout commence par une école de commerce, ESC, comme tout le monde me direz-vous. Puis, il entreprend un stage à Londres ou il s'occupe du marketing d'un réseau social et décide de partir en Australie, sans travail en vue, juste pour connaître le frisson de la grande aventure. Son premier emploi le conduit à vendre des contrats d'électricité en porte à porte. Très formateur, bien sûr. Mais rien de bien original encore, à part cette volonté de gravir, dans cette société, tous les échelons possibles pour devenir meilleur vendeur et responsable d'une trentaine de personnes en un peu moins de temps qu'il n'en faut pour l'écrire. Déjà pas mal. Et c'est là que le hasard, la bonne étoile, le flair des recruteurs entrent en lice. Kevin est recruté par une branche de Google pour vendre du référencement aux grands comptes. Il a 19 ans. On commence à respecter le personnage, qui malgré son jeune âge ne démerite pas.

Le parcours déjà intéressant en aurait passionné plus d'un, mais Kevin a des projets.

Il ne veut pas rester longtemps en place et déjà l'aventure Google est derrière lui. Il a appris ce qu'il devait savoir sur le référencement des réseaux sociaux et il va vite.

Il désire être indépendant. Il revient en France au moment où son père revend ses sociétés de communication. Père et fils réfléchissent ensemble, se posent à Sainte-Maxime et décident de se lancer dans le monde des start-up, de créer leur boîte. C'est VIP Studio 360 (marque du Groupe Vip 360).

« *Nous sommes en 2011-2012, et nous décidons avec mon père de vendre de la visite virtuelle, mais différemment de ce qui se fait habituellement. Nous optimisons le procédé et le but affiché, c'est que le client augmente son CA en offrant une expérience à ses utilisateurs* »

Nous entrons dans l'aire du **MARKETING DE CONTENU**.

Nous avons ouvert 25 franchises en deux ans. Nos franchisés sont tous des consultants en marketing digital.

Et les résultats sont là pour votre client ?

En fait, je m'intéresse aux clients de mon client. Nous proposons du contenu et une ligne éditoriale performante qui fait que, par exemple, sur la visite virtuelle d'un restaurant, on peut avoir accès à la carte sur la première page et on favorise l'achat avant de quitter le site. Ce qui permet de doubler le C.A du client dans certains cas, et comme nous connaissons parfaitement le processus de consommation des internautes, c'est un atout indéniable.

Devant le succès de votre formule, vous avez décidé de créer votre réseau de franchise ?

C'est cela. Il y a deux ans, nous avons décidé avec mon père de nous lancer dans la franchise. Nous avons un super outil, un secteur en pleine évolution et un modèle efficace, et la volonté d'accélérer notre développement. Nous avons ouvert 25 franchises en deux ans. Nos franchisés sont tous des consultants en marketing digital. Nous sommes très à l'écoute de nos clients



KEVIN SOLER, A passion for success

This is the story of a young man who's done pretty much everything. At only 25 years old, he's already a success story. Curious by nature, Kevin Soler is not afraid to take a risk and he goes into business with an unquenchable thirst for success.

As pretty much everybody else, it all started in business school (ESC). He completed an internship in London where he took on a role in social network marketing and later decided to leave for Australia on a whim, just to know

what it feels like to live a great adventure. His first job led him to sell electricity contracts door-to-door, which taught him a lot. Again, nothing impressive here, aside from the fact that he was hungry for success and wanted to move up the ladder in this company. He quickly became the best salesman and was managing about thirty employees. Not bad. This is when his lucky star and the recruiters' keen intuition came into play. Kevin was recruited by a branch of

Google to sell referencing to key accounts. He was only 19 years old. Despite his young age, he was respected in the industry.

His career path was already interesting and fascinating, but Kevin had bigger plans.

He didn't want to stay in place for too long so he left Google to move on to his next challenge. He had learned everything there is to learn about social network referencing at his previous job but wanted to become independent. He moved back to France around the time his father sold his communications companies. The father and son duo decided to move to Sainte-Maxime and launched their very own start-up company, VIP Studio 360 (a brand of Groupe VIP 360).

"In 2011-2012, my father and I decided to sell virtual tours, but in a completely different way than what was done on the market. We optimised the process so that clients could increase their sales revenue while offering a user experience".

This is what **CONTENT MARKETING** is all about.

Sophia Antipolis

et nous proposons toujours des solutions différentes, adaptées à chaque client.

Vous allez ouvrir d'autres franchises ? Quelle évolution envisagez-vous dans ce déploiement géographique ?

Oui, nous ouvrons une quinzaine de franchises tous les ans en France. A terme nous souhaitons remplir le territoire avec 65 franchises.

Nous préparons en 2018 l'ouverture des master franchises à l'international pour être prêt en 2019.

Nous ouvrirons sept franchises d'ici la fin de l'année. Nous avons énormément de demandes, avec un droit d'entrée fixé à 19 000 euros. Nous sélectionnons nos consultants, et puis nous les accompagnons.

Quel secteur professionnel envisagez-vous ?

Nous développons des solutions sur mesure, nous n'avons donc pas de secteur de prédilection. Cependant nous avons un outil hors norme pour contrer les OTA dans le domaine de l'hôtellerie.

Voici quelques références : Leroy Merlin, Intercontinental Carlton, Best Western, Holiday Inn, L'adresse Immobilier, Kinopolis, Mouratoglou, Reed Expositions, Accor Hotels, Butagaz, Century 21, Citroën, Partouche, Guy Hoquet, Avis...

Comment expliquez-vous le succès si rapide de votre structure ?

En fait, je suis « jusqu'au-boutiste ». Je me fixe des objectifs très ambitieux et je travaille d'arrache-pied jusqu'à ce qu'ils soient atteints. Mais avant tout notre solution offre des résultats pour nos clients, nous vendons avant tout un accompagnement. Nous préférons la qualité à la quantité et le long terme au court terme...

Je tiens aussi à souligner que nous avons une équipe qui excelle dans notre domaine.

Do clients achieve results?

In fact, it's my client's customers I'm interested in. We offer great content and an efficient editorial line so that when customers access the virtual tour of a restaurant, for example, they can view the menu on the first page and buy something before leaving the site. In some cases, clients can actually double their sales revenues thanks to our thorough understanding of the consumption process of internet users, which is a definite asset.

Your structure proved to be a winning formula so you decided to develop a network of franchises?

Exactly. Two years ago, my father and I decided to start a franchise. We have an amazing tool in a booming industry, an efficient business model



GROUPE VIP 360

1^{er} Réseau de Franchise en Imagerie à 360°

1 GROUPE, 3 MARQUES

vip-studio360.fr

vip-premium360.fr

vip-luxury360.com



+33 (0)4 92 38 06 06 - office@groupe-vip360.com

www.groupe-vip360.com

C'est la même chose dans le domaine du sport. Vous avez là aussi réussi des exploits ?

Il paraît. J'ai commencé le street workout, c'est un sport de rue, de la gym 2.0, très prisé des jeunes et en six mois, j'ai officialisé six records du monde, des contrats de sponsoring avec Reebok entre autre. J'ai effectué des drapeaux humains avec deux personnes qui sont positionnées sur moi alors que je suis en appui à la verticale. C'est assez spectaculaire !

Pour pousser le challenge un peu plus loin j'ai créé une application mobile gratuite (disponible sur IOS) du nom de 515 Training. Les valeurs du sport sont les mêmes que celles du business, j'aime le sport du business et le business du sport.

Vous allez devenir sportif de haut niveau ?

Non, je suis chef d'entreprise, et développer Groupe VIP 360 est mon challenge. L'argent n'est pas ce qui m'anime dans un premier temps, ce que je veux c'est faire « gagner » nos clients et positionner le Groupe Vip 360 comme l'Acteur majeur des médias à 360° et réalité virtuelle.

Comment allez-vous procéder ?

Je considère qu'à partir de 2018, chaque foyer ou presque aura un casque de réalité augmentée. C'est l'avenir et nous sommes là pour accompagner les professionnels dans leurs demandes. Avoir les casques c'est le support de diffusion, mais il faudra du contenu. « Les smartphones, et les casques VR sont les nouvelles télévisions ». Nous intervenons de trois manières :

- * 1) visite virtuelle de contenu,
- * 2) la réalité virtuelle,
- * 3) la vidéo 360° qui s'adapte à l'événement,

Il est nécessaire aussi d'expliquer votre savoir-faire aux clients, votre approche est nouvelle ?

Oui, et c'est la raison de mes nombreuses conférences. Je vais au Palais des Festivals de Cannes, au Forum Grimaldi de Monaco et partout les gens sont étonnés de notre approche très ludique, axée sur le retour sur investissement et sur l'expérience de leurs utilisateurs.

Kevin Soler a le vent en poupe. Il décide, et les éléments, les événements lui donnent raison. C'est sans doute cela un leader de ce temps, un homme jeune et sympathique qui a compris que l'innovation peut se mettre au service des professionnels à condition de l'adapter aux besoins de chacun. La passion d'entreprendre, le goût de la réussite sont aussi des éléments d'importance que Kevin possède en nombre dans son jeune ADN. ●

→ <http://www.groupe-vip360.com/>



Sortez de l'ombre
CHOISISSEZ L'ÉCLAT ICE CANDLE !

Produits de qualité, entièrement fabriqués artisanalement

- Cire 100 % naturelle
- Ne colle pas au verre
- Ne coule pas
- Une fois usées, les bougies se remplacent par recharges

Donner un caractère exceptionnel à vos événements !

04.93.65.82.00
www.ice-candle.fr



and a willingness to speed up our expansion. We opened 25 franchises in two years. Our franchisees are all digital marketing consultants. We listen to our clients and always offer different solutions tailored to the needs of each client.

Are you planning on opening other franchises? What are the next steps in terms of geographic expansion?

Yes, we open about fifteen franchises every year in France. In the long run, we plan on having a total of 65 franchises in the country. In 2018, we will start preparing the launch of master franchises abroad scheduled to be ready in 2019. We will open seven new franchises by the end of the year. We receive a lot of applications for franchises, with an entry fee of 19,000 euros. We hand-pick our consultants and guide them throughout the process.

Which industry are you targeting?

We create personalised solutions so we don't have a preferred sector. However, we have an extraordinary tool to counter OTAs in the hotel industry. We have worked with a number of companies such as: Leroy merlin, Intercontinental Carlton, Best Western, Holiday Inn, L'adresse Immobilier, Kinopolis, Mouratoglou, Reed Expositions, Accor Hotels, Butagaz, Century 21, Citroën, Partouche, Guy Hoquet, Avis...

To what do you attribute the rapid success of your structure?

I see things through. I set very ambitious objectives and work relentlessly until they are reached. But above all, our solutions help clients achieve results. We are primarily selling a guidance service. We focus on quality rather than quantity and on long-term rather than short-term. I also want to emphasize that we have a team of experts who excel in our field. And it's the same thing when it comes to sports.

You managed to accomplish great feats in that sector too?

Apparently. I started a street sport called "street workout", a connected workout very popular with young people, and in only six months, I set six world records, and landed sponsorship deals with Reebok, among others. I performed the human flag with both of my hands on a vertical pole and two people positioned on me. It was quite impressive! To push the envelope even further, I created a free mobile app (available on IOS) called 515 Training. Whether it be in business or in sports, the values are the same, and I like both fields just as much.

Do you intend on becoming a high-level athlete?

No, I'm an entrepreneur and developing Groupe VIP 360 is my challenge. Money is not my driving force. What I want is for our clients to "win big" and to position Groupe VIP 360 as a key player in 360° media and virtual reality.

How are you going to do so?

I foresee that by 2018, almost all households will have a virtual-reality helmet. It's the future and we will be there to guide businesses in their demands. The helmet is only a vehicle, but we will need content. Smartphones and VR helmets are the new TVs. We operate in three different ways:

- * 1) Virtual visits with content
- * 2) Virtual reality
- * 3) 360° videos adapted to each event

It is essential to explain your expertise to clients because your approach is so new.

Yes, this is why I attend so many conferences. I go to Palais des Festivals in Cannes, Forum Grimaldi in Monaco, and everywhere I go, people are astonished by our playful approach oriented towards investment return and user experience.

Kevin Soler has the wind in his sails. He's successful in everything he does. Kevin is nothing if not a leader of his time, a friendly young man who understands that innovation, when tailored to meet the needs of each and everyone, can serve professionals of all fields. At a young age, Kevin has already his entrepreneurial passion and hunger for success deeply encoded in his DNA. ●

Nous remercions chaleureusement tous nos partenaires qui, avec beaucoup d'enthousiasme, ont fait gagner des lots tous plus beaux les uns que les autres, lors du tirage au sort de la fameuse VIPBOX.

- La Fondation Maeght pour ses entrées gratuites,
- Nautipolis qui a pu faire découvrir les journées VIP a dix personnes,
- La Boutique Simonejo à Cannes La Bocca pour la cravate et la chemise en provenance directe de leur boutique.
- Deux personnes ont eu également le plaisir de gagner une nuit en chambre Deluxe à l'hôtel Le Royal Antibes ****.
- Les Sharks, partenaires de Sophia/Métropole Mag ont offert des places VIP pour un match à domicile, précédé du cocktail en musique par JC Animation et suivi du repas après match !
- Le théâtre de Grasse a gentiment offert des places pour plusieurs représentations.
- Le Mas Candille, quant à lui, a fait des heureux : un déjeuner pour deux au Candille.
- L'Hôtel Martinez a gracieusement offert deux dîners au restaurant le Relais.
- Le Beachcomber French Riviera et le Mouratoglou Country Club ont offert des Week-end tennis, comprenant : 1 nuit en chambre double, Petit déjeuner buffet, 1 heure de coaching tennis, 1 journée découverte full Access Country Club
- Nos deux derniers partenaires, mais non des moindres l'Hôtel Majestic Barrière Cannes a offert une nuit pour deux avec petit déjeuner,
- Le Golden Tulip, lui, a fait deux heureux avec une nuit offerte chambre et une entrée au tout nouveau Spa !

Nous avons pu constater, aux sourires des gagnants, que ces lots en ont enchanté plus d'un ! Ideal Esthetic, quant à elle, a gagné une communication, nous la remercions sincèrement pour son implication au cours de cette soirée et de ses judicieux conseils en maquillage. ●



FLAIR EVOLUTION
WWW.FLAIREVOLUTION.COM

- Bar Shows / Cocktails Catering
- Événementiel / Prestations
- Ateliers / Team Building

Votre agence spécialiste dans les métiers et l'art du bar
contact@flairevolution.com

contact@flairevolution.com - 06.62.94.04.38

Flair Evolution, agence d'événementiel spécialisée dans les prestations Bar (Flair/Mixologie/Barista), les formations et la vente de matériel de bar, vous propose une équipe composée des meilleurs bartenders professionnels français.



Fragonard
 PARFUMEUR À GRASSE

20 boulevard Fragonard 06130 Grasse
 04 93 36 44 66 - www.fragonard.com

BISCUITERIE ARTISANALE
 ESSAYEZ-LES ! VOUS LES AIMEREZ...

FABRICATION MAISON
Instant Culinare
 PRODUIT 100% LOCAL

OFFRE SPÉCIALE
 VITE venez sur

Facebook : Instant Culinare
Fabienne 06 95 77 26 76

100% local
 Grasse Le Pays

Vos évènements inoubliables à l'InterContinental Carlton de Cannes

Plan unforgettable events at InterContinental Carlton Cannes

Venez retrouver le raffinement des salons de séminaires à l'InterContinental Carlton Cannes. L'hôtel historique représente le charme de la Côte d'Azur : doté de 343 chambres dont de nombreuses suites panoramiques et situé sur l'une des plus belles promenades du monde, il incarne la magie de Cannes et demeure l'un des symboles les plus éclatants de notre pays.

"Meetings & Events Collection"

Parmi les divers salons disponibles pour l'organisation de conférences, réceptions, cocktails ou soirées de gala, vous trouverez le Grand Salon, classé monument historique. Le programme "Meetings and Events Collection" regroupe plusieurs offres adaptées aux séminaires. Profitez d'avantages tels que le Wifi, des gratuits, une possibilité de surclassement en suite vue mer, ou encore un cocktail de bienvenue. Cette offre est d'autant plus séduisante et attractive que vous aurez accès à différentes options sur les forfaits et sur le transport offert jusqu'à l'aéroport. L'InterContinental Carlton vous permet également de récolter des points et d'obtenir des récompenses grâce aux réservations que vous effectuerez dans les hôtels participant au programme IHG Business Rewards (nuitées gratuites, etc). Aucun doute, l'InterContinental Carlton est un lieu privilégié pour l'organisation de séminaires et de conférences.



→ 58. La Croisette Cannes
Tél. : 33 (0)4 93 06 40 06
www.carlton-cannes.com

InterContinental Carlton Cannes is all about sophistication, even when it comes to meeting rooms. This historical hotel embodies the authentic French Riviera charm: with its 343 rooms, among which many suites with a panoramic view, and its ideal location on one of the world's most beautiful promenade, this magnificent hotel is one of the country's most glazing symbols.

Meetings & Events Collection

Many meeting rooms are available for conferences, receptions, cocktail parties and gala evenings, among which is the "Grand Salon", a classified historic monument. The Meetings & Events Collection programme offers many solutions specifically adapted for seminars. Enjoy complimentary perks like free Wi-Fi, freebies, an upgrade into a sea-view suite and a cocktail reception. This offer is all the more appealing since you will get different package options and have access to a free airport shuttle service. Thanks to the points earned with the InterContinental Carlton's IHG Business Rewards programme, you get exciting rewards (a free night, etc.) when booking a room in one of the participating hotels. InterContinental Carlton is undoubtedly the best venue to host your seminars and conferences.

Olivier Marro, pâtissier au Beachcomber de la Mouratoglou Tennis Academy !

Olivier Marro; pastry chef at the Beachcomber at the Mouratoglou Tennis Academy!

Et quel pâtissier ! Difficile de résister à la profusion de desserts du restaurant, en libre-service dans ce BEL espace gastronomique du Beachcomber French Riviera. **Olivier Marro**, chef pâtissier de l'établissement depuis plus de 13 ans, laisse aujourd'hui libre cours à son talent. Les éclairs revisités, les merveilleuses tartes au citron et l'inégal millefeuille sont ici servis par le chef lui-même, très désireux de partager les réactions d'admiration avec ses clients. Pour accentuer encore le plaisir gustatif, il ne recule devant aucun sacrifice pour ajouter une délicate crème fouettée, du chocolat chaud ou une confiture maison. Le succès est tel qu'il est prudent de réserver son dessert, voir ses desserts en début de repas.

Pour accentuer, si possible, la qualité de la prestation, **Olivier Marro** a décidé de proposer toute une gamme de pains à consommer avec son repas ou à emporter. Des fougasses, des pains variés aux olives, aux lardons ou du vrai pain de campagne sont ici livrés à notre gourmandise.

Nul doute que ce nouveau service remportera le succès escompté, car ce pain-là, monsieur, madame, se conserve plusieurs jours si vous avez le courage d'attendre pour le consommer ! **JP**



Olivier Marro entouré de ses assistants

→ 3550 Route des Dolines,
06410 Biot
Téléphone : 04 92 96 68 78

What a pastry chef! It's difficult to resist the abundance of desserts at the self-service counter of the wonderful Beachcomber restaurant. **Olivier Marro**, head pastry chef at the establishment for over 13 years gives free rein to his talent. Amazing eclairs, marvellous lemon tarts and a millefeuille without equal are served by the chef himself who is keen to share the admiring reactions of his clients. To further enhance the pleasure he will pull out all the stops to add a delicate whipped cream, hot chocolate or homemade jam. It is wise to reserve your dessert at the beginning of the meal as they are so popular.

Highlighting even further the quality of the service, **Olivier Marro** has decided to offer a whole range of breads to accompany the meal or to take home. There are fougasses, olive and bacon breads and real pain de campagne for our delight and enjoyment.

There's no doubt that this new service will be very successful because this bread, ladies and gentlemen, keeps for several days if you can bear to wait that long before eating it!

ELLYBOX, une nouvelle solution d'autoconsommation énergétique

ELLYBOX: a new solution for self-consumption of energy

Dans le contexte de l'appel d'offres pour l'autoconsommation lancé par la ministre de l'Environnement **Ségolène Royal**, la société ValEnergies présente une nouvelle solution tout-en-un pour les entreprises souhaitant produire une partie de leur énergie.

Alors que la question énergétique devient centrale dans la vie des citoyens comme des entreprises aussi bien pour des raisons économiques qu'écologiques, l'autoconsommation n'était pas une solution très développée en France.

ValEnergies propose donc sa solution ELLYBOX, une installation gratuite de panneaux solaires et d'un boîtier électrique. Cette installation permet à l'entreprise de produire et consommer directement l'énergie ainsi produite.

La compagnie assure qu'une entreprise peut produire jusqu'à 30 % de sa consommation d'électricité.

Les entreprises font alors un geste écoresponsable tout en diminuant leur facture électrique.

Avec ELLYBOX, ValEnergies espère donc que les entreprises franchiront rapidement le pas du solaire pour être plus indépendantes.

Découvrez l'offre ELLYBOX sur www.ellybox.com **FP**

As part of the call for tenders for self-consumption of energy launched by the Minister of the Environment **Ségolène Royale**, ValEnergies presents a new all-in-one solution for companies to allow them to produce part of their own energy supply.

Whilst the debate about energy has become central to the lives of individuals and businesses for economic and ecological reasons, self-consumption hasn't been a well-developed solution in France to date.

ValEnergie is therefore offering its ELLYBOX solution; free installation of solar panels and an electric box which allows the business to produce energy and use it directly.

The company guarantees that the business can produce up to 30% of its electricity needs.

Businesses can therefore make an ecologically responsible gesture and reduce their electricity bills at the same time.

With Ellybox, ValEnergie hopes that businesses will quickly move into solar energy and be more independent.

Discover Ellybox's range on www.ellybox.com



Ô6 Concept Store A découvrir !

C'est un bar à vin où la patronne Karine a décidé de voir l'espace autrement.

Dans ce lieu convivial par essence il est possible de se retrouver avec une multitude de copains dans une ambiance décontractée avec un décor unique pour déguster les vins, bières et plats simples et raffinés en écoutant les concerts plutôt "jazzy" les week-ends et les bœufs musical tous les deux lundis et mardis. Il y a des expos, café linguistique, Dj's et bientôt des pop-up événements et stores. Les théâtres et comédies seront prévus pour 2017... C'est un projet à cœur, un lieu à découvrir qui vit, qui bouge grâce à l'énergie des musiciens, des amis et des clients dans un cadre réinventé.

Ouvert de lundi à samedi
de 17.00 hr à 00.30 hrs.



Go and have a look!



It's a wine bar with a difference as owner Karine has decided to take a slightly different approach.

In this friendly place you can meet up with friends in a relaxed atmosphere and in a uniquely decorated spot to taste wines, beers and simple or more refined dishes whilst listening to jazzy concerts on the weekends and jam sessions every other Monday and Tuesday. There are exhibitions, language café, DJs and pop up events and stores on the way. Plays and comedy are planned for 2017... It's a great project and a place you should investigate which lives and breathes thanks to the energy of the musicians, friends and clients in a fresh new way.

Open Monday to Saturday 5pm to 00.30am.

→ Facebook : Ô6 Concept Store
Tel: 0615131244

Michel Carette : Faut-il mettre en place une gestion des ressources humaines dans les PME ?

Michel Carette: Is it really necessary to set up HR management in SMEs?

Les hommes et les femmes sont un des éléments essentiels dans le développement d'une entreprise. Et pour construire une politique sociale et assurer la sécurité législative de la société, il faut du temps et des ressources que n'ont pas toujours les petites et moyennes entreprises. MANGUE RH prend donc en charge, aux côtés des dirigeants, la mise en place et le développement de la politique sociale en s'adaptant aux besoins, à l'histoire et à la stratégie de la société, afin de les aider dans la prise de décision en matière de ressources humaines.

La gestion des femmes et des hommes est prioritaire pour assurer la fidélité et développer les compétences des collaborateurs.

Une opportunité pour assurer de l'avance sur les concurrents.



MANGUERH

Men and women are an essential element in the development of a business. In order to build a social policy and ensure legislative compliance of a company takes time and resources that are not always available to small and medium enterprises. Therefore MANGO RH, in conjunction with the company management, can take charge of establishing and developing an HR policy adapted to the company's requirements, history and strategy to help make the necessary decisions when it comes to HR.

Management of personnel is a top priority in ensuring loyalty and developing skills.

It's an opportunity to ensure that you maintain a competitive edge.

→ michel.carette@manguerh.fr
www.manguerh.fr
Tél: 07 84 44 69 81

Le Café de Sophia se modernise, se rénove, s'embellit... A Major makeover for Café de Sophia

Le Café de Sophia, restaurant bien connu au cœur de Sophia Antipolis, se transforme côté décoration et aménagement. Les gérants ont en effet entrepris une rénovation intérieure, en commençant par l'espace buffet. Vous découvrirez un intérieur plus moderne, plus cosy aussi, des murs décorés de pierre et un sol flambant neuf.

Le Café possède maintenant des toilettes totalement accessibles aux personnes handicapées, détail important s'il en est. Notez que la transformation visuelle du restaurant n'enlève rien aux services offerts. Les dirigeants, **Fabrice** et **Jean-Christophe**, ont conservé cette ambiance familiale où l'écoute des clients a fait le succès du lieu.

Buffet à volonté, formule menu (une nouveauté là encore !) ou repas sur le pouce, telles sont les nouveautés gastronomiques proposées.

En décembre, la rénovation se poursuivra de belle façon, avec une réouverture en janvier 2017, avec des espaces réaménagés modernisés, embellis.

Le Café de Sophia est une institution sophilopolitaine qui a conservé le savoir-faire d'antan dans un cadre rénové. **FP**



→ Place Sophie Laffitte,
06560 Valbonne
lecafedesophia.com
04 93 65 44 05

A well-known restaurant in Sophia Antipolis, Café de Sophia is currently undergoing a decoration and layout transformation. The restaurant managers have already begun the interior renovation, starting with the buffet space. The interior is more modern, cozier, the walls are decorated with stones and the floors are brand new.

Café de Sophia now has toilettes that are totally accessible to people with disabilities, which is a by-no-means-insignificant detail.

It should also be noted that the restaurant's visual transformation does not affect in any way the services offered. The managers, **Fabrice** and **Jean Christophe**, have preserved the family atmosphere. And they will continue to listen to their customers, which is what's made their success so far!

All-you-can-eat buffet, menu options (something new again!) or on-the-go meals, the choice is yours!

The renovation work will continue through December and the restaurant will reopen in January 2017 with revamped spaces. An institution in Sophia Antipolis, Café de Sophia has kept the traditional know-how, but in a modern setting.

Ouverture du Spa Métropole by Givenchy à l'Hôtel Métropole Monte-Carlo

Opening of the Métropole Spa by Givenchy at the Hotel Métropole Monte-Carlo

La Maison **Givenchy** ouvre un Spa pour la première fois à Monaco, dans une demeure d'exception, l'Hôtel Métropole Monte-Carlo.

Idéalement intégré au palace par l'architecte **Didier Gomez**, ce nouveau Spa incarne la philosophie des établissements de la Maison Givenchy.

L'hôtel est situé dans le Carré d'Or, à deux pas du Casino et surplombant la mer Méditerranée. Il vit le jour en 1889 et fut entièrement rénové en 2004 par le designer français **Jacques Garcia**.

Le Spa vient rejoindre les autres services de l'hôtel, il se combine ainsi avec les trois restaurants orchestrés par **Joël Robuchon et Christophe Cussac**, dont le « Restaurant **Joël Robuchon Monte-Carlo** », doublement étoilé au Guide Michelin. Les Spas **Givenchy** partagent une même philosophie, des lieux d'exception, des espaces de soin répandant au style distinctif et élégant de **Givenchy** et conçus sur mesure pour chaque hôtel.

On trouve dans ces Spas moult services dédiés au bien-être, de nombreux soins du visage et du corps, des massages, des installations gym & fitness, des espaces privés et d'autres services haut-de-gamme de soins et relaxation.

Ils emploient des équipes soigneusement sélectionnées et offrent une gamme de soins conçus comme de véritables rituels de plaisir. **FP**



The Maison **Givenchy** is opening a spa in Monaco for the first time in the exceptional setting of the Hôtel Métropole Monte-Carlo.

Perfectly integrated into the luxury hotel by architect **Didier Gomez**, this new spa embodies Maison **Givenchy's** philosophy

The hotel is located in the Golden Square, a few steps from the Casino and overlooking the Mediterranean. It was built in 1889 and was completely renovated in 2004 by French designer **Jacques Garcia**.

The spa joins the hotel's other services including the three restaurants overseen by **Joël Robuchon** and **Christophe Cussac** whose « Restaurant **Joël Robuchon Monte-Carlo**» has two Michelin stars.

The **Givenchy** spas share a single philosophy; exceptional locations, rooms that match **Givenchy's** distinctive elegant style and each carefully tailored and designed for the hotel.

These spas have a multitude of services dedicated to well-being, numerous face and body treatments, massages, gym and fitness equipment, private areas and other high end care and relaxation services.

Staff are carefully selected and offer a range of treatments designed as genuine rituals of pleasure.

→ 4 Avenue de la Madone, 98000 Monaco
+377 93 15 15 15

Le gentil Clown Frankie va fêter ses 20 ans à la Salle des Etoiles !

The Friendly Clown Frankie Will Celebrate his 20th Anniversary at Salle des Étoiles

Sous le haut patronage de **S.A.S. le prince Albert II de Monaco**, l'association Les enfants de **Frankie** organise, depuis 1997, un spectacle de Noël pour apporter quelques instants de bonheur aux enfants malades, handicapés, défavorisés de toute la région... Le samedi 17 décembre 2016 le Clown **Frankie**, adulé des enfants, célébrera son anniversaire. En 2017 il aura 20 ans. Pour marquer cet événement le « Noël de Frankie », qui lui fête cette année ses 20 ans, aura pour cadre la Salle des Etoiles du Sporting d'été, le temps d'un spectacle mêlant magie, féerie, humour et futurisme. Au programme : les **Magic Brothers**, le show laser **Jerry Pilar**, le ventriloque **Nans Marco**, les Joyeux Pirates et leur breakdance... Comme le veut la tradition, **Frankie** le Clown, mascotte de l'association, remettra aux enfants pleins de cadeaux et leur offrira un goûter. **Francienne Giraudi**, fondatrice de l'association, est heureuse et fière de voir certains des enfants soutenus, 20 ans plus tard, être devenus éducateurs ou infirmiers des enfants accueillis ! L'organisation du Noël de **Frankie** est possible grâce à la solidarité des participants à « Kids Nite », soirée qui se déroulera la veille à la Salle des Etoiles*. **VLR**



Francienne Giraudi
le double de Frankie

Under the honorary patronage of **H.S.H. Prince Albert II of Monaco**, the Les enfants de **Frankie** association organises, since 1997, a Christmas show that brings a few moments of sheer joy to sick, handicapped and underprivileged children from all over the country. On Saturday 17 December 2016, the very popular Clown **Frankie** will celebrate his 20th anniversary... To mark the occasion, the Noël de **Frankie** show will be presented in the Salle des Etoiles du Sporting d'été. Be prepared for magic, comedy and futurism! Performances by: the **Magic Brothers**, the **Jerry Pilar** laser show, **Nans Marco** the ventriloquist, the Joyeux Pirates and their breakdance number... In keeping with tradition, **Frankie** the Clown, who is also the association's mascot, will offer children plenty of gifts and snacks. **Francienne Giraudi**, founder of the association, is pleased and very proud to meet some of the supported children 20 years later and to find out that they have become educators or nurses for today's children. The Noël de **Frankie** association is made possible thanks to the solidarity of the Kids Nite participants, an event held the day before under the Chapiteau de Fontvieille*

→ * Réservations « Les enfants de Frankie »
Tél. +377 93 30 08 00

Art Monaco 2016 : 7^{ème} Rendez-vous international « Art et Glamour »

Art Monaco 2016: 7th International "Art et Glamour" meeting

Des galeries d'art haut de gamme, venues du Japon, de Dubaï, des Etats-Unis, de France, d'Italie, d'Espagne, en passant par le royaume de Tonga, se sont retrouvées sous le Chapiteau de Fontvieille investissant un espace de 5000 m² ! Peintures, sculptures, photographies étaient présentées pour le bonheur des riches collectionneurs, mais aussi des amateurs d'art moins fortunés qui ont eu l'opportunité « à domicile » de découvrir des chefs-d'œuvre et des créations de jeunes artistes dans la mouvance du 3^{ème} millénaire... Opus-Eventi, metteur en scène de l'événement - Monaco oblige : Art et Glamour - et **Johnessco Rodriguez**, directeur d'Art Monaco, avaient bien fait les choses, les allées spacieuses de cette immense galerie d'art, le 27 octobre soir de l'inauguration, étaient animées de performances d'artistes et de défilés de modes de stylistes renommés. La **princesse Marie-Gabrielle de Savoie**, l'**impératrice Farah Pahlavi**, la **princesse et le prince de Bourbon** des Deux-Siciles comptent parmi les fidèles qui suivent depuis sept ans les expositions « Art Monaco ». **VLR**



Photo : Courtoisie de Devy Man

Several high-end art galleries from Japan, USA, France, Italy and even the Kingdom of Tonga were brought together under the Chapiteau de Fontvieille in a 5000m² space! Paintings, sculptures, photos were presented here much to the delight of wealthy collectors, but also of less well-off art lovers who had the opportunity to discover, in their region, masterpieces and creations of young artists influenced by the 3rd millennium... Opus-Eventi, producer of the "Monaco oblige : Art et Glamour" event and **Johnessco Rodriguez**, director of Art Monaco, worked together brilliantly to create a huge art gallery with spacious aisles. On inauguration night (27 October), the gallery was bustling with performing artists and fashion shows from famous designers. **Princess Maria Gabriella of Savoy**, Empress **Farah Pahlavi** and the **Prince and Princess of Bourbon** des Deux-Siciles are among the faithful supporters of the Art Monaco exhibitions since the beginning.

Au musée Cocteau collection Séverin Wunderman : Deux artistes, deux démarches...

Cocteau Museum—Severin Wunderman's Collection: Two artists, two processes...

Le musée **Cocteau** collection **Séverin Wunderman** inaugure deux accrochages : « Démarche d'un poète » (titre d'un ouvrage de **Cocteau** sur la création poétique), ce nouveau parcours évoque la genèse du poète, les liens étroits entre le mot et la ligne, le pourquoi du dessin d'un poète, les moyens auxquels l'artiste s'est attaché afin de transcrire au fil de sa vie cette veine créative qui plus jamais ne le quittera. Ses icônes : Heurtebise, Orphée, Œdipe, sont sous nos yeux tandis que ses rencontres : **Radiguet**, **Diaghilev**, **Picasso**, nous sont contées en écrits et en images par le poète. Ses dérives, ses contradictions, ses fascinations sont les thèmes illustrant cette démarche originale. Ce 5^e accrochage depuis l'ouverture du musée demeurera en place pour plusieurs années. En parallèle, l'artiste conceptuelle **Frédérique Nalbandian***, à travers son exposition « De aquis confusis », investit avec un imaginaire aussi foisonnant que surprenant l'espace temporaire traditionnellement dédié à un artiste ayant un lien avec le poète... Le musée **Cocteau** du Bastion, musée historique, retrouve quant à lui l'accrochage d'origine conçu par **Jean Cocteau**.

*A découvrir jusqu'au 13 mars 2017



Jean Cocteau,
Portrait de Raymond Radiguet, 1960

© ADAGP, Paris 2016

The **Cocteau Museum—Severin Wunderman's** Collection inaugurates two new exhibitions: The first one is called "Démarche d'un poète" (title of a book written by **Cocteau** on poetic creation) and broaches the genesis of the poet, the close links between the word and the line, the rationale behind the poet's drawings and the methods used to bring his creativity to life. His icons (Heurtebise, Orphée, Œdipe) are presented before our very eyes while his encounters (**Radiguet**, **Diaghilev**, **Picasso**) are related in writing and in images by the poet himself. His drifts, his contradictions and his fascinations are the themes illustrating his creative process. This 5th exhibition since the launch of the museum will remain in place for many years. Parallel to that, conceptual artist **Frédérique Nalbandian*** occupies the temporary space usually dedicated to an artist associated with the poet with her surprising and imaginative exhibit called "De aquis confusis". And as for the historical Bastion Museum, it will revert to its original exhibition created by **Jean Cocteau**.

*Until 13 March 2017

11 février- 1^{er} mars 2017 : la 84^e Fête du Citron chante et danse !

11 February – 1 March 2017: the singing and dancing 84th Fête du Citron!

Après Cinecittà et le cinéma italien, la célèbre Fête du Citron met en scène Broadway et ses comédies musicales... Direction les États-Unis des années 30 à nos jours, pour déambuler, chanter, danser, avec **Liza Minnelli**, **Fred Astaire**, **Gene Kelly** et les autres... Le lever de rideau de ce show citronné se fera exceptionnellement à la nuit tombée, le 10 février à 20h30 avec le premier Jardin de lumières... Révissez vos classiques, mettez-vous sur votre trente-et-un, pour chanter et danser sur la plus lumineuse des avenues de Manhattan le temps d'une représentation à la belle étoile ! Inauguration le **samedi 11 février à 14 h**, les premiers visiteurs pousseront alors les portes des Jardins Biovès pour découvrir les motifs d'agrumes qui célèbreront les vedettes et les airs emblématiques de la scène new-yorkaise.

Les temps forts : Jardins de lumières (10, 17 et 24 février à 20h30), Corsos des fruits d'or (12, 19 et 26 février à 14h30), Corsos nocturnes (16 et 23 février à 20h30).



After last year's Cinecittà and Italian cinema theme the famous Fête du Citron is going all Broadway and its musicals... Heading over to the USA of the 30s for an amble, song and dance with Liza Minnelli, Fred Astaire, Gene Kelly and others... Unusually the opening night will be held after dark on 10 February at 8.30pm with the first garden of lights... Revisit the classics, dress up to the nines and sing and dance along a Manhattan Avenue for a show under the stars! Opening **Saturday 11 February at 2pm** the first visitors will head through the doors of the Jardins Biovès to see the fruit designs celebrating the stars and famous images of the New York scene.

Highlights: Garden of Lights (10, 17 and 24 February 8.30pm), Golden Fruit Parade (12, 19 and 26 February 2.30pm), Night-time Parade (16 and 23 February 8.30pm).

Lancement d'un festival itinérant dédié aux femmes chefs d'orchestre... A travelling festival dedicated to women conductors

Clémence Guerrand, jeune pianiste, est l'âme et la cheville ouvrière du festival itinérant « MAWOMA » (Music And Woman Maestro), lancé les 12 et 13 novembre à partir du Yacht Club de Monaco : destination les cinq continents, retour prévu à Monaco en janvier 2018. **Clémence Guerrand** entend unir « Art et Action » à partir d'un constat : « Les femmes chefs d'orchestre sont rares, 21 femmes à la baguette sur 586 hommes en France, c'est la raison pour laquelle j'ai souhaité leur consacrer un événement ambitieux à la hauteur de leur talent sur les cinq continents. Ma devise : « une ville, une femme ». Elles dirigeront dans chaque capitale les orchestres les plus renommés. Une femme chef d'orchestre a valeur de symbole. Elle n'est pas une femme dominante mais une femme dirigeante... » En ouverture de ce premier festival : musique et poésie avec **Jean-Philippe Collard** et **Patrick Poivre d'Arvor**. Invitée de la soirée de gala, **Zahia Ziouani** a dirigé avec maestria l'orchestre qu'elle a créé, Divertimento. MAWOMA a choisi de s'engager en faveur de la protection de l'enfant à travers le monde aux côtés de l'AMADE Mondiale, placée sous la présidence de **S.A.R. la princesse de Hanovre**.



La pianiste **Clémence Guerrand**, l'âme du Festival, entourée de **Jean-Philippe Collard** et **Patrick Poivre d'Arvor**

Young pianist **Clémence Guerrand** is the soul and backbone behind the MAWOMA (Music And Woman Maestro) travelling festival launched on 12-13 November at the Yacht Club of Monaco. Destination: the five continents. Return date to Monaco: January 2018. With this festival, **Clémence Guerrand** wants to bring together art and action: "There are not many women conductors. In France, they are only 21 against 586 men, this is why I wanted to dedicate this festival to them. The event will be as equally ambitious as the magnitude of their talent, and held on the five continents. My motto is "one city, one woman": in each capital, they will conduct the most famous orchestras. A woman conductor has a symbolic value. She is not a dominant woman, but rather a female leader..." For the first festival, opening acts **Jean-Philippe Collard** and **Patrick Poivre d'Arvor** delighted us with their music and poetry. **Zahia Ziouani**, guest of the gala evening, conducted her Divertimento orchestra with mastery. MAWOMA has chosen to partner with AMADE Mondiale, which is chaired by **H.R.H. The Princess of Hanover**, to help promote the protection of children around the world.

Sébastien Camus ou l'exigence de l'extrême

Sébastien Camus: Extreme to the core

Certains rêvent d'une vie tranquille, à regarder passer les truites dans la rivière. D'autres parcourent aussi la nature, avec un respect de tous les instants, et participent à des courses extrêmes. Il faut voir Sébastien Camus, à l'allure d'un félin doux et rapide, et l'écouter parler pour imaginer ce qu'il a en tête.

On ne participe pas à des trails comme l'UTMB à Chamonix, la Diagonale des Fous sur l'île de la Réunion, ou bien encore la traversée de la Nouvelle Calédonie, sans avoir un mental d'acier, un corps d'athlète et une motivation de champion.

« Ce qui me porte, explique Sébastien tranquillement, c'est tout le public qui me suit de course en course, qui se déplace très nombreux pour me voir en compétition, qui m'envoie des centaines de messages d'encouragement en période d'entraînement. »

Alors, reprenons, comment devient-on sportif de haut niveau, Sébastien ?

« J'ai réalisé le chemin à l'envers. Après mes études, j'ai rencontré ma

femme, nous avons eu nos deux enfants, et aujourd'hui j'ambitionne de devenir sportif professionnel. Il faut dire que je pratique le sport depuis 20 ans, et à 37 ans, j'ai enfin la maturité, l'expérience et la connaissance de mon corps qui me permet une récupération rapide. »

Vous avez commencé par le vélo ?

Oui, j'ai d'abord fait du VTT et du vélo de route. J'ai été élevé dans un contexte sportif car mon père et mon frère sont aussi de grands sportifs, j'étais conditionné. Lorsque j'étais enfant, j'ai pratiqué le foot, le tennis, sans passion aucune. Je n'avais pas de réel affect pour le sport. C'est à 17-18 ans que tout a changé. Je me suis rendu compte qu'avec la pratique habituelle du sport, mon corps se transformait, j'ai apprécié cette idée.

Ensuite, j'ai évolué dans le cyclisme. Nous avons participé avec mon frère Sylvain à des raids aventure, et là j'ai découvert quelque chose.

C'est le challenge avec votre frère qui a été déterminant ?

Oui, un peu. J'ai aimé cette idée de

Some people dream of a quiet life, spending time watching trouts go down the stream. Others walk through nature with a constant respect as they participate in extreme races. Just listening to Sébastien Camus and looking at him is enough to understand what he's all about: he's as delicate and fast as a feline.

Walking such trails as the UTMB in Chamonix and the Diagonale des Fous on Réunion Island or crossing New Caledonia requires strong mental power, the body of an athlete, and the determination of a champion.

“What motivates me, calmly explains Sébastien, is the people who follow me from one race to another. They come in large groups to see me competing and send me hundreds of support messages when I'm in training.”

Let's backtrack for a minute. How does one become a high-level athlete?

“I started upside-down. After finishing school, I met my wife and had two children. Today, I strive to become a professional athlete. I've been doing extreme races since I was 20 years old, and now at age 37, I feel that I have the maturity, the experience and the body awareness needed to recover faster.”

You started with cycling?

Yes, I started with mountain biking and road cycling. I was raised in an active family, my father and my brother are both great sportsmen so I was conditioned. When I was young, I played soccer and tennis but it wasn't a passion. I didn't have any emotional attachment to sports. But at 17-18 years old,



tendre la main, d'aider l'autre à avancer. Cette dimension fraternelle, humaine, a été déterminante dans la pratique du vélo, du raid aventure et maintenant du trail.

Et c'est ainsi que vous avez commencé à vous intéresser à des courses extrêmes ?

Oui, j'ai découvert les raids aventures, épreuve multisports qui se pratique en équipe de deux ou quatre personnes.

Nous allons d'un point A à un point D

en courant, en roulant, en pagayant, dans des situations parfois extrêmes, sans dormir pendant deux ou trois jours d'affilée. C'est cette pratique qui m'a amené aujourd'hui à pratiquer le trail running. Je cours maintenant sur le circuit international, l'Ultra Trail

World Tour qui comportait une douzaine d'épreuves cette saison. Personnellement cette année j'ai choisi de participer à trois d'entre elles. Ma pratique a ainsi évolué, à vélo, je gravis

des cols, à pied je gravis des sommets.

Ma pratique a ainsi évolué, à vélo, je gravis des cols, à pied je gravis des sommets.

everything changed. I noticed that by practising a sport on a regular basis, my body was transformed, and I liked it. Then I progressed in cycling. Together with my brother Sylvain, I participated in adventure racing and I discovered my passion.

Did the friendly competition between you and your brother motivate you?

Yeah, a little bit. I liked the idea of reaching out and helping the other move forward. This fraternal, human dimension turned out to be helpful in cycling, and eventually in adventure racing and trail running.

This is what sparked your interest in extreme races?

Yes, I discovered adventure racing, a multisports event in teams of two or four people. We run, cycle and paddle from point A to point D in sometimes extreme situations, without sleeping for two or three days in a row. This led me to trail running today. I now run on the international circuit, the Ultra Trail World Tour, which had about twelve events this season. This year, I chose to participate in three events. I progressed in this sport: when cycling, I climb mountain passes, when running, I climb summits.

What are the events?

The biggest adventure racing event in which I participated was the Dream Raid in New Caledonia. It's a three-day/three-night run on a 350-km circuit with very short 15-min sleeping periods, micro-naps similar to the ones in sailing. I slept for 3 hours and 30 minutes over three days. ■



Camping Le Cians Bienvenue dans la « Bulle » de Julie

- Vous rêvez de dormir sous les étoiles...
- Idéal pour un week-end en amoureux : la bulle, en pleine nature !
- Venez découvrir également les petits chalets ou « kota finlandais »
- Julie et son mari vous accueillent dans un écrin chaleureux toute l'année aux portes du Mercantour



Route du Col de la Couillole - 06470 Beuil - 04 93 02 87 29 - campinglecians@yahoo.fr

Quelles sont-elles ?

La plus grosse épreuve de raid aventure à laquelle nous avons participé était le Dream Raid en Nouvelle Calédonie. C'était un parcours de 350 km qui se courait sur trois jours et trois nuits avec des périodes de sommeil très courtes de 15 minutes, des micro-siestes comme dans la voile. J'ai dormi 3h30 sur les trois jours.

Comment réussissez-vous cet exploit ?

On s'entraîne tous les jours mais avant la course, il faut arriver reposé. On atteint une maîtrise du corps et de l'esprit assez impressionnante. Après vous recevez des informations sur l'état de fatigue de votre corps et c'est vous qui décidez de continuer ou non. C'est finalement le dépassement de soi qui motive. Mais il faut savoir que l'on termine dans un état de fatigue extrême, et à ce moment-là, vous vous endormez n'importe où. Il faut compter environ trois semaines de récupération.

Quelles sont les autres courses auxquelles vous participez ?

Les deux plus grosses épreuves de cette saison ont été l'Ultra Trail du Mont-Blanc à Chamonix et la Diagonale des Fous à la Réunion. La première se court en 23 heures, avec 2 500 participants. Nous courons 170 km en traversant l'Italie, la Suisse, soit 10 000 m en cumulé de dénivelé positif. C'est la troisième fois que je participe à cette épreuve et j'ai terminé septième.

Et la Diagonale des Fous ?

C'est une autre épreuve qui permet de traverser l'île de la Réunion du sud au nord. Nous courons environ 168 km en 24 heures, avec 2 200 personnes. Je suis arrivé deuxième l'an dernier. Malheureusement cette année je n'ai pu terminer cette course ce qui me classe 21^e au classement mondial en ayant deux épreuves sur trois.

Quelle est votre ambition pour 2017 ?

Je veux m'investir à fond dans ce sport et devenir à 37 ans professionnel. Je fais le chemin à l'envers, mais c'est un choix judicieux car je récupère mieux maintenant.

Plus j'avance dans l'âge, plus je récupère, car je sais comment mon corps réagit, comment le préparer. J'ai fait des études sur la physiologie humaine qui me servent beaucoup.



Plus qu'un sport, c'est un mode vie ?

On peut dire cela, car je dors, je mange par rapport à mon activité. Je suis en harmonie avec les valeurs qui me correspondent. Je suis proche de la nature, je mange bio, je voyage et évite l'hyper consommation. Il faut que les gens se réveillent, marchent, et recyclent leurs déchets, c'est indispensable pour le monde de demain. J'ai débranché la télé depuis cinq ans et le mode d'éducation que je veux donner à mes deux enfants, **Baptiste et Martin**, passe par une meilleure optimisation de leur temps libre, de leurs activités, du partage que ma femme et moi avons avec eux. C'est essentiel pour nous. Je fais 20 heures d'entraînement par semaine, en plus de mon travail, alors quand je rentre à la maison, j'aime profiter de mes enfants, jouer avec eux.

Quel travail faites-vous ?

Je travaillais dans une association intercommunale pour la promotion des deux vallées à Sospel, mais cet emploi est terminé, et en attendant de trouver un autre travail je vais pouvoir me consacrer à mes autres passions. Je m'inspire des extrêmes, mais suis ancré dans le monde. Je suis sensible au discours de **Pierre Rabhi**. Cette activité sportive me forge un mental fort afin d'envisager un avenir différent. L'amitié, la famille font partie de mes valeurs et j'ai élargi le concept car je considère certains de mes amis comme faisant partis de ma famille. Comme un ami d'enfance qui a créé sa boîte à Paris et à Sophia Antipolis et qui me sponsorise maintenant. C'est une telle reconnaissance, une telle joie d'avoir des amis ainsi qui vous appellent et veulent vous soutenir, que je peux facilement pleurer pour cela. Se sentir soutenu aide à passer les moments difficiles d'entraînement quand il fait nuit ou qu'il neige. En espérant que l'Aventure continue encore longtemps... ●



du 17 au 23 décembre 2016

Noël à La Colle

Spectacles
Animations
Ateliers de Noël...



@communication La Colle-sur-Loup 2016



Office de Tourisme :
04 93 32 68 36



lacollesurloup.fr
lacollesurloup-tourisme.com

La
COLLE
sur-Loup

Philippe Joannes

La Passion du partage...



C'est au restaurant « L'Horizon », que le chef exécutif du Fairmont Monte-Carlo, à la tête d'une brigade de 80 passionnés, a accueilli, dans le cadre du « Chefs World Summit », 6 chefs amis : Michel Chabran, Meryem Cherkaoui, Eric Kayser, Michel Portos, Michel Roth, Arnaud Tabarec, pour des « Dîners Chics & Chefs ». L'opportunité de mieux connaître, l'homme Philippe Joannes, et le chef « Meilleur Ouvrier de France ».

Philippe Joannes : L'idée des Dîners Chics & Chefs, inviter les gourmets autour de tables, servis par de grands chefs internationaux, histoire de prolonger les discussions de la journée, et s'ils le souhaitent, de réaliser un menu ou un plat. Au piano du Fairmont, Meryem Cherkaoui, Michel Portos et Michel Chabran : tous des amis !

Obtenir le titre de « Meilleur Ouvrier de France » demande une volonté de fer, une obstination même... Quel souvenir en gardez-vous ?

C'est vrai qu'il y a en amont une énorme préparation théorique, pratique, mais à cette période les équipes **Lenôte** m'ont bien accompagné ! Une belle distinction, mais pas un aboutissement ! Il faut garder à l'esprit que le regard

sur vous devient différent, vous devez demeurer exemplaire dans votre relationnel et surtout dans la transmission. Je dédie beaucoup de temps à la transmission, aux Lycées hôteliers de Nice et Monaco, avec la Fondation Turquois, ou ici au sein de ma brigade...

Vous avez fait votre première éducation culinaire, en Champagne, dans le restaurant familial. Vos parents ont-ils eu le bonheur d'assister à votre ascension ?

A 7 ans j'ai commencé à travailler auprès de mon père, mon frère en salle, moi en cuisine. J'ai appris les bases du métier : faire son marché, avoir la notion du choix du produit avant tout, et la sensibilité envers le client. On parle beaucoup aujourd'hui des concours, mais le client est notre jury au quotidien ! Mon père m'a permis de me former, de faire mon tour de France, m'a gentiment accompagné pour aller travailler plus tard dans les grandes maisons, à Versailles, à Deauville... Il était heureusement de ce monde quand j'ai réussi le concours de Meilleur Ouvrier de France, je pense avoir procuré plus de plaisir à lui qu'à moi ! Voir dans les yeux d'un père la fierté, quelle émotion !

Vous arrive-t-il de rêver d'avoir vous aussi un jour votre « petit restaurant familial » ?

On se dit tous qu'on finira notre carrière dans notre petit restaurant, qu'on se fera plaisir le plus longtemps possible... Mais aujourd'hui mon plaisir,

Philippe Joannes

A Passion for sharing...

At the Horizon restaurant the Executive Chef of the Fairmont Monte-Carlo, heading up a team of 80 welcomed 6 chef friends as part of the «Chefs World Summit»: Michel Chabran, Meryem Cherkaoui, Eric Kayser, Michel Portos, Michel Roth, Arnaud Tabarec, for the « Dîners Chics & Chefs ». It was an opportunity to get to know the man Philippe Joannes and the « Meilleur Ouvrier de France » chef a little better.

Philippe Joannes : The idea behind Dîners Chics & Chefs, is to invite food lovers to be served by top international chefs, enjoy chatting and if they wish create a menu or a dish. At the piano at the Fairmont, **Meryem Cherkaoui, Michel Portos and Michel Chabran** : all of them are friends!

Winning the title of « Meilleur Ouvrier de France » requires a will of steel, even obstinacy... What memories of it do you have?

It's true that there is an enormous amount of theoretical and practical preparation but I was well supported at the time by **Gaston Lenôte**! It was a wonderful honour, but not an end in itself! You have to remember that you are looked at differently, you have to be exemplary in your relationships and in the way you pass things on. I spend a lot of time passing things on, at the Lycées hôteliers in Nice and Monaco, and the Fondation Turquois, or here with my own team...

You started your culinary education in Champagne in the family restaurant. Have your parents been able to enjoy your success?

I began working with my father at the age of 7, my brother was in the restaurant and I was in the kitchen. I learnt the basics of the job: going to the market, having the idea of product above all and of listening to the client. Nowadays there is lots of talk about competitions but the client is our jury every day! My father allowed me to grow, to travel around France and later on accompanied me to work in the great houses in Versailles and Deauville... Fortunately he was still here when I won the Meilleur Ouvrier de France and I think he got more pleasure from it than I did! Seeing your father's eyes full of pride is very emotional!

Do you ever dream of having a little family restaurant one day?

We all say that we'll end our careers in our own little restaurants and enjoy ourselves as long as possible... However my enjoyment now is to rise to the challenges of the Fairmont as I did for 17 years at **Lenôte** and to bring on those that work with me and believe in me in the same way I believe in them ...

Talking of challenges, tourism is suffering in Europe, what have you done to avoid being hit by the crisis?

We're lucky in Monaco to be in a protected, safe world... Have we done anything in particular? Yes, but more in recognition of our clients, we all want to have a good time wherever we go and our job is to make this happen. In difficult times, more than ever, clients need to feel this ...



c'est d'avoir à relever des challenges au Fairmont, comme j'ai pu le faire 17 ans chez **Lenôte**, et de faire grandir les gens qui me suivent et croient en moi comme je crois en eux...

A propos de challenge, le tourisme est en berne en Europe, qu'avez-vous mis en place pour ne pas être touché par la crise?

Nous avons la chance à Monaco d'évoluer dans un univers protégé, sécurisé... Mettre des choses en place ? Oui, mais plutôt côté reconnaissance du client, on a tous envie de passer de bons moments partout où nous allons et notre métier c'est de créer ces moments. En ces temps perturbés, plus que jamais, il faut que le client le ressente...

A l'heure où « la mode » tend vers le végétarien, n'est-ce pas une contrainte pour un grand chef ? Peut-on parler, en ce domaine, de « gastronomie » ?

Je dirai oui ! Je ne parlerai pas de contraintes, cette cuisine fait partie de la vie d'aujourd'hui, comme je l'enseigne à mes équipes. Plutôt que d'avoir une table avec un grand nombre de convives et qu'au dernier moment plusieurs annoncent qu'ils sont végétariens, j'ai préféré anticiper. Nous travaillons, certes avec une fiche technique, mais sur des recettes normales, de façon à offrir la même satisfaction au client. Ce n'est pas parce qu'on a ou pas des étoiles qu'on ne fait pas de la gastronomie, il faut juste « faire du bon », et dans un hôtel comme le Fairmont, le croissant du matin, l'omelette du room service comme les plats des 4 restaurants, c'est de la gastronomie ! Le client végétarien est un fin gourmet au même titre que les autres... J'ai toujours aimé travailler les légumes, la demande étant plus forte il est plus facile d'en trouver, sans parler du retour des légumes oubliés...

Nous créons de nouveaux plats qui même l'hiver ont les couleurs de l'été !

Parlons tendances... Les saveurs des fêtes de fin d'année façon **Philippe Joannés** ?

Bien entendu les produits d'exception, le chapon, la dinde fermière, un petit filet de chevreuil, même si ce n'est pas vraiment la région du gibier, mon plaisir est de le cuisiner, et puis les effluves de la truffe noire... Dans le lobby de l'hôtel, pour créer une atmosphère festive, nous avons imaginé une Boutique de gourmandises, de sujets en chocolat, qui font le bonheur des petits... et des grands !

Quand **Philippe Joannés** va au restaurant, quel plat apprécie-t-il ? Et... Quels sont ses loisirs ?

L'été, j'adore un très bon loup en croûte de sel. En Champagne, où il fait froid l'hiver, j'apprécie un bœuf carotte, une blanquette, une bonne estouffade... C'est la cuisine que je prépare à la maison, mais je n'y suis pas souvent ! Je fais beaucoup de jogging afin de m'oxygéner et c'est simple à pratiquer ! Et puis j'apprécie aussi les sports nautiques.

Des projets, de voyage en vue pour 2017 ?

Je reviens de Martinique, le temps d'une promotion culinaire. Je pars trois ou quatre fois par an, rarement plus d'une semaine, j'essaie de joindre mon métier au plaisir du voyage, avec toujours en tête, la transmission de ma passion qui me tient tant à cœur. Voyager me permet de faire de nouvelles rencontres avec des chefs ou de potentiels clients qui me donnent des orientations, des idées de produits, des saveurs : une source d'inspiration incontournable! ■

*1^{er} Chefs World Summit : 27 au 29 novembre au Grimaldi Forum

At a time when trends are increasingly vegetarian does this constrain a top chef? Is it possible to talk about gastronomy in this domain?

I'd say yes! I wouldn't talk about constraints as this type of cuisine is part of everyday life as I teach my teams. Rather than having a large table with guests who might announce at the last minute that they are vegetarian I prefer to be prepared. We work to a specification but with normal recipes to offer the same level of satisfaction to the clients. It's not whether or not you've got stars that you are producing high level cookery, it has to be good and in a hotel like the Fairmont the morning croissant or the room service omelette have to be as good as the dishes in the four restaurants! The vegetarian client is as much a foodie as any other... I've always liked working with vegetables and with growing demand it is easier to find them and then there's the forgotten vegetables which are making a comeback... I'm creating new dishes which even in winter are as colourful as summer ones!

Let's talk about trends... The flavours for the end of year festivities **Philippe Joannés** style?

It's about exceptional products of course, the capon, the farm turkey, a small venison fillet, even if it's not really a game region I love cooking it and then of course there are black truffles... To create a festive atmosphere in the hotel lobby we have set up a stall of delights with figures made of chocolate which delight both young and old!

When **Philippe Joannés** goes to a restaurant what dish does he enjoy most? And what hobbies does he enjoy?

In summer I love sea bass in a salt crust. In Champagne, where it's cold in winter, I like beef with carrots, a blanquette or a good stew... It's what I make at home but I'm not there very often! I go jogging a lot to get fresh air and it's easy and I like watersports.

Do you have any projects or trips lined up for 2017?

I'm just back from Martinique where I was doing a cookery promotion. I travel about 3 or 4 times a year, rarely more than a week at a time, I try to unite my job with enjoyment of travel and always bear in mind the transmission of my passion which is so dear to me. Travelling allows me to meet other chefs or potential clients who give me a direction or idea for products or flavours: they are a source of unmissable inspiration! ■

*1^{er} Chefs World Summit: 27 - 29 November at the Grimaldi Forum



Djokovic : “From nature with love”

EQ: équilibre. Vita: vie “Eqvita”
Le restaurant vegan de Monaco !

“Eqvita, c'est plus que de belles paroles,
c'est plus qu'un restaurant.

c'est un état d'esprit... (Novak Djokovic)

N° 1 mondial du tennis Novak Djokovic*, et son épouse Jelena, ont ouvert en juin une table vegan à Monaco : « Eqvita » inauguré officiellement le dimanche 10 avril 2016 en plein tournoi de tennis... Lancer un restaurant vegan peut sembler un défi, mais quand on s'appelle Djokovic on ne peut que gagner !

« Djoko » est connu pour se soucier de son alimentation, on sait qu'il en a banni le gluten, les produits laitiers, la viande, au nom de son credo « *Etre en excellente santé, et être le meilleur sportif du moment va de pair avec une alimentation réfléchie, et la plus végétale possible.* » Art de vivre pour les uns, phénomène de mode ou lubie écolo pour les autres, cette façon de se nourrir en fait apparaît dans les années 50', tombe dans l'oubli, refait surface dans les années 80. En 2016 il semblerait que la mayonnaise (avec ou sans œufs) ait bel et bien pris !

Vegan ou végétalien même combat ?

« *Aucun des ingrédients que nous utilisons n'est issu d'un animal : Exit les œufs, le lait, la viande...* Quelle différence avec le végétalisme ? Si vous êtes végétalien, vous pouvez continuer à porter votre pull en laine et vos chaussures en cuir tout en mangeant votre salade sans œuf, ni thon ! » précise le Chef irlandais Lee Mcclay qui se souvient « *Je travaillais en Australie quand je me suis mis en tête que le n°1 mondial devait être bien nourri pendant le tournoi.* « Djoko » a gagné et l'histoire a commencé ! » Lee est

un champion (lui aussi !) pour transformer les légumes. Un alchimiste bio ! « *Cuisiner Vegan requiert beaucoup d'imagination, c'est une recherche au quotidien... Chaque composant a une fonction et un apport nutritionnel différents* » me confiera-t-il... Essayez sa soupe de pois assaisonnée de menthe et citron : sa couleur est déjà une invitation à la déguster ! Du sol au plafond, à l'assiette, au verre de vin jusqu'à la coupe de champagne : ici tout est bio ! ■

→ Eqvita - 7, rue du Portier
Tél : 00 377 97 77 07 49



Le chef Lee Mcclay



Innauguration avec Andy Murray



Jelena et Novak

Djokovic: From nature, with love

EQ: balance Vita: life Eqvita
Monaco's vegan restaurant!

“Eqvita is more than a restaurant,
it's a concept, a state of mind...”
(Novak Djokovic)

In June, world number one tennis player Novak Djokovic* and his wife Jelena opened a vegan restaurant in Monaco, Eqvita, which was inaugurated on Sunday 10 April 2016 during a tennis tournament... Opening a vegan restaurant might seem like a challenge, but when your name is Djokovic, you are destined to win!

“Djoko” is known for eating healthy. We already know that he cut out gluten, dairy and meat from his diet to remain true to his credo: “*being in excellent health and being the best athlete of this time goes hand in hand with a sensible, plant-based nutrition.*” A way of living for some, a passing fad for others, this food trend first appeared in the 1950s, was completely forgotten for decades and brought back to life in the 1980s. Today, it seems like the trend has really taken off!

Vegans or Strict Vegetarians: Same Battle?

“None of the ingredients we use are derived from animals: no eggs, no milk, no meat... But what is the difference with vegetarianism? If you're a strict vegetarian, you still wear your wool sweater and your leather shoes, but you eat your salad without eggs or tuna”, points out Irish Chef Lee Mcclay. “I met Novak during Australian open. I made sure that the tennis world number one was perfectly nourished during the tournament. “Djoko” won, and the rest is history!”, he recalls. Mcclay is a champion (he too!) at transforming vegetables! A true alchemist of organic food! “Vegan cooking requires a lot of imagination, it's a perpetual search... Each ingredient has a function and provides different nutrients”, he reveals. Try his pea soup seasoned with mint and lemon: the colour alone will make you want to taste it! The plates, the wine glasses, the champagne flutes, from floor to ceiling, everything here is organic! ■

*Dure loi du sport : N°2 depuis le tournoi de Bercy en novembre à Paris, son ami Andy Murray ayant raflé le titre !

*The harsh reality of sports: No. 2 since the Bercy tournament last November in Paris where his friend Andy Murray captured the title!



Pluie d'étoiles sur la Principauté... A shower of Stars in the Principality

2016 Cook and Shoot by Aline GERARD

Durant trois jours, les 27, 28 et 29 novembre, 1 000 chefs et professionnels des métiers de bouche se sont retrouvés à Monaco sur les 5 000 m² de l'espace Ravel du Grimaldi Forum ; autour d'eux, leurs producteurs, quelque 150 marques haut de gamme... Au programme du rendez-vous monégasque avec Epicure : 15 ateliers, près de 40 conférences, où quelque 70 orateurs ont pris la parole....

Toutes les couleurs et les disciplines de la gastronomie mondiale étaient représentées : Toques, étoiles, Fourchettes, Meilleurs Ouvriers de France et autres artistes de la planète des fins gourmets avaient répondu présent à l'invitation de **Catherine Decuyper**, présidente d'Informa France, organisatrice de ce congrès, dont la profession de foi se résume en une phrase courte et claire : « *Partager les idées, transmettre les expériences* ». Le chef exécutif de la restauration de l'Hôtel Fairmont Monte-Carlo, **Philippe Joannès**, avait en charge la direction de programme de ce premier Chef World Summit* qui a permis de faire le point sur un domaine en perpétuelle mutation...

Au programme : tous les enjeux du chef aujourd'hui

Impossible de citer tous les thèmes des conférences non stop durant ces trois journées plutôt studieuses... Citons : La relation du chef avec ses équipes, La formation des jeunes, La haute gastronomie à domicile, Com-

ment contrôler l'exposition médiatique et gérer la critique anonyme, La e-réputation, L'implantation à l'étranger ou encore La vision féminine dans la gastronomie (à la vue des participants, la gastronomie est encore un univers très masculin !)

Troisième édition du baromètre « Les 100 chefs »

Lors de l'inauguration, le 27 novembre, **Francis Luzin** du magazine Le Chef, a dévoilé les « 100 visages » de son « baromètre de l'excellence ». 534 chefs 2 et 3 étoiles avaient répondu à cette question : « *Quels sont les cinq chefs internationaux qui portent le mieux les valeurs de la profession, créent une cuisine incontournable et chez lesquels il faut être allé ?* » Après **Pierre Gagnaire** et **Michel Bras**, c'est le chef breton de L'Arpège, **Alain Passart**, qui a recueilli le plus de voix ! ■

**Voir par ailleurs notre entretien avec le chef Philippe Joannès p78-79*



Over three days, on 27, 28 and 29 November, 1,000 chefs and professionals of the gastronomy world gathered in the 5,000 m² Ravel room of the Grimaldi Forum in Monaco along with their producers and the representatives of 150 high-end brands. On the programme of this Monaco-based event with Epicure: 15 workshops and nearly 40 conferences where about 70 speakers took the floor...

All of the colours and disciplines of the international gastronomy were represented here: recipients of Toques, stars, Fourchettes, Meilleurs Ouvriers de France and other artists from all around the globe accepted the invitation sent out by **Catherine Decuyper**, president of Informa France and organiser of this congress, whose mission statement is short and simple "*Share ideas and pass on experiences*". **Philippe Joannes**, Executive Chef of Hôtel Fairmont Monte-Carlo's restaurant was responsible for setting up the programme of the 1st Chef World Summit* which was the perfect occasion to take stock of this ever-changing industry.

On the programme: The chef Issues

It would be impossible to mention each and every theme addressed during this 3-day congress, but let's name a few: The relationship between a chef and his teams, Training youths, Gourmet cuisine at home, How to control media exposure and manage anonymous criticism, E-reputation, Setting up abroad and even Feminine vision in gastronomy (given the number of men attending the event, it is clear that the industry is still male-dominated!)

3rd edition of the "100 Chefs" barometer

On inauguration day (27 November), **Francis Luzin** of the Le Chef Magazine revealed the "100 faces" of his barometer for excellence. 534 two-star and three-star chefs were invited to answer the following question: "*Who are the five international chefs that best embody the values of the profession, create must-eat dishes and whose restaurant you must visit?*" After Chefs **Pierre Gagnaire** and **Michel Bras**, it's Breton Chef **Alain Passart** from L'Arpège who collected the most votes! ■

**See our interview with Chef Philippe Joannès.*

Les ateliers de Franck Thomas

Franck Thomas Workshops: An enjoyable experience!

Une expérience agréable !



A consommer avec modération

Il est sympathique, meilleur ouvrier de France, ce qui est respectable dans ce monde de brutes, et a initié des cycles d'ateliers originaux, expérimentaux.

Imaginez plutôt une fin de semaine chargée, une invitation à laquelle vous avez répondu rapidement, et vous voilà intégré dans une expérience sensorielle des plus inédites. Un groupe installé confortablement dans un salon cosy du BeachComber French Riviera, des bougies pour détendre l'atmosphère et des bouteilles de très bon vin que nous goûterons peut-être à l'aveugle.

N'est-ce pas déjà une bonne introduction à cette soirée qui sera immersive dans ce monde d'œnologie que connaît parfaitement **Franck Thomas** ? Il nous propose de découvrir avec lui, tranquillement, dans une ambiance de douce torpeur, là où les émotions enfouies peuvent surgir en toute innocence.

« Depuis 2000 ans, les hommes ont découvert un breuvage divin. Aujourd'hui le vin intrigue toujours et les mots peuvent manquer pour le décrire. Découvrez les plaisirs du vin et apprenez à les partager. Vue, toucher, goût, odorat et ouïe, le vin fait appel aux cinq sens », explique-t-il.

Grace à cette découverte ludique, chacun peut partager ses perceptions

concernant le vin, et tout en douceur acquérir le vocabulaire juste pour les exprimer.

Fort de ce partage avec des clients, des amis ou des collègues, il est possible de participer à des ateliers ludiques répartis en quatre collections afin de varier les plaisirs. Pédagogie, créativité et savoir-faire sont les trois pivots des Ateliers de **Franck Thomas**. Si vous souhaitez créer des liens entre vos collaborateurs, motiver vos salariés ou fidéliser vos meilleurs clients, contactez sans hésiter **Franck Thomas** et ses équipes.

Le succès de votre événement sera au rendez-vous, ainsi que la surprise de participer à quelque chose de nouveau, de différent où le vin sera invité de choix ! ■

→FRANCK THOMAS FORMATION

50 Chemin des Oliviers

Résidence Olivéa

06600 ANTIBES

evenementiel@franckthomas.fr

07 83 82 35 55



He is friendly, he is one of the Meilleurs Ouvriers de France (France's best craftsmen), which is an honourable title, and has launched experimental and original workshops.

Imagine a busy weekend, you responded a little too quickly to an invitation, and there you are... in a completely unusual sensory experience.

A group is comfortably seated in a cozy living room of the BeachComber French Riviera, candles are lit up to create a relaxed atmosphere and bottles of very good wine that will be part of a blind tasting later are set up on the table.

An amazing start to an evening that will transport you in the world of wine, a world that **Franck Thomas** knows perfectly. He invites the group to slowly discover wine in a soft comfortable numbness where buried emotions can resurface at any moment.

"Men discovered a divine beverage 2,000 years ago. Today, wine is as intriguing as before, but we don't always have the right words to describe it. Discover the pleasure of wine tasting and learn how to share it. Sight, touch, taste, smell and sound... wine involves all five senses," he explains.

Thanks to this playful discovery, each participant can share their perceptions and learn the vocabulary associated with wine.

Participate in these fun workshops with clients, friends or colleagues. They are divided into four collections to vary your enjoyment. Education, creativity and know-how are the three pillars of the **Franck Thomas** Workshops. If you want to establish relationships with your colleagues, motivate your employees or retain your best clients, don't hesitate to contact **Franck Thomas** and his teams.

Not only will your event be a huge success, but you will also surprise your guests with something completely new and different where wine takes centre stage! ■

Le Cube Réceptions et Monbox à Grasse

Le Cube Réceptions and Monbox in Grasse



Nous sommes le 4 octobre et nous nous rendons au Cube Réceptions avant de participer à une magnifique soirée spectacle. Dans le cadre du partenariat entre Laurence Monrose, la directrice générale du Cube Réceptions, et Jean Flores, directeur du théâtre de Grasse, un public nombreux a assisté à une soirée spectaculaire.

Les Farfadais, compagnie de cirque se produisant dans le monde entier, a élaboré pour cette soirée un spectacle extérieur de toute beauté entraînant le spectateur dans un monde imaginaire, avec des personnages féériques, tout de blanc vêtus. Chacun a retrouvé son âme d'enfant, admirant les acrobaties spectaculaires de ces artistes bien talentueux.

Tout Sophia Antipolis avait fait le déplacement, ainsi que de nombreux partenaires du Cube, venus avec plaisir à cette belle manifestation qui s'est poursuivie par les discours de Jérôme Viaud et de Laurence Monrose avant le cocktail dînatoire.

Un concept innovant, unique sur la Côte d'Azur

Bien plus qu'un lieu d'événementiel, Le Cube Réceptions fait partie d'un concept innovant. En effet, situé dans le parc d'activité Les Bois de Grasse et jouxtant la société Monbox, il est au cœur d'un centre d'affaires ayant pour philosophie l'échange, le bien-être au travail et la création de liens entre professionnels.

Monbox propose ainsi sur un même site, la location de bureaux de 17 à 105 m², d'ateliers bénéficiant d'un équipement moderne et fonctionnel, et d'espaces de stockage (box ou vaste espace pour les grandes quantités) pour organiser, dans les meilleures conditions, une activité de services, commerciale ou administrative (baux précaires). Au-delà de l'aspect locatif, c'est avant tout une aventure humaine et entrepreneuriale que propose le concept Monbox/Le Cube Réceptions.

En effet, à la manière de la Cité Radieuse de Le Corbusier, le site Le Cube Réceptions/Monbox offre tout un panel de services « à la carte », nécessaires aux chefs d'entreprise dès la création de leur société.

Au-delà de l'activité tertiaire, les espaces Monbox/Le Cube Réceptions sont modulables à souhait et permettent d'accueillir diverses activités dans leurs ateliers. Aujourd'hui, le centre d'affaires réunit des activités très différentes : webstudio, scooters électriques, jus detox, service à domicile d'oxygène médical, télécoms, jouets, menuiserie métallique, vitrages écologiques, outils pour la maîtrise de la consommation d'énergie...

En tout, près de 150 personnes travaillent chaque jour sur le site Monbox/Le Cube Réceptions. Toujours dans l'esprit « **Le Corbusier** », des services sont également dédiés aux salariés, favorisant la cohésion et l'échange interprofessions.

Enfin, l'équipe professionnelle du Cube Réceptions se fait également l'ambassadeur de ses hôtes pour créer des partenariats et diffuser une image positive de chaque société dans un esprit « gagnant-gagnant », apporteur d'affaires. ■

→ *Le Cube Réceptions*

04 93 36 67 68 - contact@lecube-receptions.com

Nouveau site internet ! La vitrine numérique du Cube Réceptions

www.lecube-receptions.com

JOSIANE BALASKO

LA FEMME ROMPUE

D'APRÈS MONOLOGUE EXTRAIT DE LA FEMME ROMPUE



VEN 27 + SAM 28 JAN 20:00

04 93 40 53 00

théâtre de Grasse

TDG

www.theatredegrasse.com

La truffe célébrée pour la 21^e fois chez Jacques Chibois



Michel Santinelli et Jacques Chibois entourés de Jérôme Viaud et de Max Cartier, auteur de l'affiche de l'édition 2016

La 21^e édition du **Marché de la Truffe** aura lieu le 7 janvier à la **Bastide Saint-Antoine**, chez **Jacques Chibois à Grasse**. Si la truffe devrait être rare cette année en raison de la sécheresse, nul doute que **Jacques Chibois**, cet orfèvre du diamant noir, saura comme toujours la magnifier et en tirer le meilleur parti.

Depuis plus de 20 ans, **Jacques Chibois** fait perdurer une belle tradition en accueillant chez lui, chaque année à la Bastide Saint-Antoine, le **Marché de la Truffe**. Une manifestation qu'il a initiée avec **Michel Santinelli**, le président du syndicat régional des trufficulteurs. Un marché qui est à l'origine de la renaissance de la culture de la truffe dans les Alpes-Maritimes où la tuber melanosporum, « la reine des truffes », a toujours été présente. Dans certains villages, elle servait même à payer les baux fermiers avant de disparaître progressivement avec le développement de la forêt et le changement climatique générateur de périodes de sécheresse trop longues. Mais aujourd'hui, grâce à un plan d'action mis en œuvre par le département, cette disparition est enrayerée et 300 hectares de chênes truffiers ont déjà été plantés depuis 25 ans.

Jacques Chibois, l'orfèvre du diamant noir

Pour autant, malgré la hausse des plantations trufficoles, la truffe devrait être rare cette année en raison de la

sécheresse qui a sévi cet été. Seules les plantations irriguées donneront un lot de truffes satisfaisant. De quoi permettre d'approvisionner le traditionnel **Marché de la Truffe** qui se tiendra le 7 janvier chez **Jacques Chibois**, tombé depuis longtemps amoureux de ce diamant noir qu'il sait magnifier comme personne. Un chef étoilé qui est toujours au sommet de son art comme nous avons pu le constater lors du déjeuner de presse où il nous a concocté des langoustines grillées accompagnées d'une socca crémeuse, des saint-jacques servies avec une sauce à l'estragon et un dos de porc « cul noir » sur son sauté de potimarron à la châtaigne. Les visiteurs pourront d'ailleurs s'en rendre compte lors du repas gastronomique ou lors de dégustations de mets truffiers. Ils pourront également acheter des truffes ainsi que des produits agricoles locaux, mais aussi assister à des démonstrations de chiens truffiers. ■



Michel Santinelli, l'initiateur du **Marché de la Truffe** avec Jacques Chibois



Jacques Chibois, un amoureux de la truffe qu'il sait magnifier comme personne

Celebrating truffles for the 21st time with Jacques Chibois

The 21st Truffle Market will take place on 7 January at the Bastide Saint-Antoine with Jacques Chibois in Grasse. Despite truffles being forecast to be somewhat rare this year due to the dry conditions there's little doubt that Jacques Chibois, this craftsman of the black diamond, will know how to bring out the best in it as he always has done.

For over 20 years Jacques Chibois has maintained a fabulous tradition when each year he welcomes the Truffle Market to the Bastide Saint-Antoine. It's an event that he started along with Michel Santinelli, President of the Regional Association of Truffle Growers. It's a market which is at the heart of a renaissance in the culture of truffles in the Alpes-Maritimes where the tuber melanosporum, « the queen of truffles », has always been present. In certain villages it was even used to pay the leasehold farmers before it gradually disappeared with the development of the forest and climate change caused long periods of drought. However today, thanks to an action plan set up by the department this departure is a thing of the past and 300 hectares of truffle oaks have already been planted over the past 25 years.

Jacques Chibois; craftsman of the black diamond

However, despite the increase in truffle plantations, truffles will be rare this year because of the drought that struck this summer. Only plantations that were irrigated will give a satisfactory yield. There should be enough to stock the traditional Truffle Market which will take place on 7 January at Jacques Chibois, who fell in love with this black diamond a long time ago and is now unequalled in skill in teasing out its full flavours. He's a starred chef and is always at the top of his game as we were able to see for ourselves at the press lunch where he served up grilled langoustines accompanied by a creamy socca, scallops served with tarragon and pork with sautéed pumpkin with chestnuts. Visitors will be able to relish his skills during a meal or when tasting truffle dishes. They will also be able to purchase truffles and local agricultural products as well as watching truffle hound demonstrations. ■

Transmission et éducation au goût au Golden Tulip

Dans le cadre de la Semaine du Goût, le Golden Tulip a invité, le 14 octobre, les élèves de la classe de CE1 de l'école de l'Île verte à Valbonne. L'occasion pour le chef du restaurant et ses équipes d'initier ces jeunes bambins aux différentes saveurs et de leur transmettre quelques bonnes pratiques.

Depuis 26 ans, en favorisant notamment les rencontres entre les chefs cuisiniers et les très jeunes élèves, la Semaine du Goût est devenue un programme référent dans la transmission et l'éducation au goût. Etablissement venant d'ouvrir ses portes à Sophia Antipolis, le Golden Tulip a tenu à participer à cet événement, d'autant plus que l'édition 2016 a fait de la proximité l'un de ses axes majeurs. Un thème cher au chef de son restaurant Le Servan, **Mathias Villa**, qui met à l'honneur sur sa carte les produits frais du terroir. Un chef qui a commencé par faire visiter sa cuisine à ses invités d'un jour, avant de leur proposer quelques verrines pour les initier aux différentes saveurs : sucrée, salée, acide et amère. Après l'initiation, il corsa la difficulté en leur proposant un quizz dans lequel ils de-

vaient reconnaître ces différentes saveurs en dégustant de la sauce soja, du sirop d'érable, du jus de betterave au vinaigre et du cacao.

Les écoliers mettent la main à la pâte

Une fois ce test passé, il les invita à participer à l'élaboration de leur repas de midi. Plusieurs petits ateliers se constituèrent pour s'atteler aux différentes étapes de la préparation d'un burger et d'une mousse au chocolat. Après avoir pesé la viande, les apprentis cuisiniers façonnèrent leur steak de 100 g, puis préparèrent la sauce et taillèrent le pain du burger avant d'aller le garnir d'oignons, de tomates, de concombres et de fromage. Après avoir disposé la sauce, leurs burgers étaient prêts à partir en cuisine pour la cuisson, dernière étape avant la dégustation. L'attention apportée par ces jeunes écoliers à la confection de leur plat, tout comme le plaisir qu'ils ont pris à reconnaître les différentes saveurs, montrent tout l'intérêt d'une éducation au goût dès le plus jeune âge. Un âge où s'ancrent de bonnes pratiques que leur a transmises avec justesse l'équipe du Golden Tulip. ■



Le chef Mathias Villa faisant visiter les cuisines de son restaurant.



Quatre saveurs à reconnaître pour les petits écoliers



Mathias Villa et ses assistants préparant la mousse au chocolat

Taste education programme at the Golden Tulip

As part of Taste Week the Golden Tulip invited the children of CE1 from the Ile Verte school in Valbonne on 14 October so that the chef and his team could introduce the children to different flavours and teach them some good practices.

For 26 years and favouring meetings between very young pupils and chefs in particular Taste Week has become a point of reference for a programme of education about taste. The Golden Tulip has just opened its doors in Sophia Antipolis and wanted to take part in the event particularly as the 2016 edition had a theme close to the heart of the Le Servan restaurant's chef **Mathias Villa**, who promotes fresh, regional produce on his menu. The chef began by giving a tour of his kitchen before offering tasters to the children to introduce them to different flavours: sweet, salty, bitter and sour. After the introduction he ramped it up a level by giving them a quiz where they had to recognise different flavours by tasting soy sauce, maple syrup, beetroot juice in vinegar and cocoa.

The school children got stuck in

Once they'd passed this test they were invited to participate in the creation of their lunch. Several little workshops were set up to handle different stages of the preparation of a burger and a chocolate mousse. After weighing the meat the apprentice chefs made their 100g burger and prepared the sauce and the bread before garnishing it with onions, tomatoes, cucumber and cheese. Having prepared the sauce the burgers were ready for cooking before tasting began. The attention these children gave to the preparation of their meal and the pleasure they took in trying different flavours just goes to show the importance of educating them to taste from a young age. It's an age when good practices can be instilled and this was done absolutely superbly by the team of the Golden Tulip. ■

Pascal Pinaud, un artiste, trois expos

Du 10 décembre 2016 au 05 mars 2017 à L'espace de L'Art Concret et à la Fondation Maeght



Pascal Pinaud devant le tableau nommé "Semences"

Pour présenter l'œuvre d'un des artistes les plus talentueux de sa génération, la Fondation Maeght s'associe à l'Espace de l'Art concret de Mouans-Sartoux et au Fonds Régional d'Art Contemporain Provence-Alpes Côte d'Azur dans une proposition inédite consacrée à l'artiste Pascal Pinaud, grâce à trois expositions, dont les deux premières seront présentées simultanément à la Fondation Maeght et à l'Espace de l'Art Concret, la dernière suivant à FRAC PACA pendant l'été 2017. Chacune jouera avec l'esprit, l'histoire et l'architecture des lieux et mettra en lumière les enjeux d'une œuvre créée à Nice, prouvant, à la suite d'Yves Klein, Arman ou César, que la vitalité des créateurs de la Côte d'Azur n'a jamais cessé d'être et que « la Fondation Maeght, ancrée sur les collines vençoises, s'est donnée et se donne toujours comme objectif d'exposer », ainsi que le rappelle Adrien Maeght.



La laque

Rencontre avec cet artiste atypique, dans son très bel atelier niçois, où l'art a trouvé refuge, à l'abri des regards et à la lumière particulière.

« Je suis un ancien de la Villa Arson. J'ai passé mon bac à Toulouse et je suis venu faire les beaux-arts ici. Depuis l'enfance, je dessinais, mon frère, lui, s'est tourné vers le cinéma. Je n'avais pas particulièrement une famille d'artistes, car mon père était kiné et ma mère travaillait aux PTT. Je n'étais pas particulièrement bon à l'école, mais c'est **Christian Bernard** de la Villa Arson qui m'a donné envie d'avoir envie. Je suis resté cinq ans là-bas, cinq magnifiques années et aujourd'hui, je suis professeur à la Villa Arson. Cette école a été éminemment importante pour moi, j'y ai appris de nouvelles pratiques.

Vous travaillez souvent par séries ?

J'ai commencé par quatre séries de peinture, et en 26 ans de travail, j'ai créé 34 séries différentes. La base de mon art se veut minimale, j'ai pratiqué la peinture abstraite, c'était l'apanage des années 60. Il est vrai que l'on a tendance à aller vers des choses qui se ressemblent, utiliser des processus similaires. En fait, je pense que nous sommes le fruit de ce qui a été fait avant, comme dans la pratique bouddhiste, c'est une prière éternelle, les gros cierges se consomment sans fin. Nous sommes le fruit de ces strates successives.

La laque

Dans mon travail sur la laque automobile de voiture, j'utilise le travail du carrossier, je vole son savoir-faire. Sur ces plaques d'acier, il y a des couches et des couches de produits, d'abrasifs, on polit, on refait. Le temps aussi fait son œuvre, les oiseaux déposent leurs traces et le résultat est une œuvre d'art, comme une trace du travail, du temps, de la vie. Je fais acte de peinture comme un activiste.

Semences

Regardez ce tableau appelé *Semences*, il est réalisé avec des mines de crayon gris, je les jette comme un semeur jette son grain. En fait, au départ, je joue sans imaginer la finalité. Je ne sais pas ce que je vais faire. Puis, je glisse à la peinture blanche, j'ajoute quelques formes rouges, et le jeu de cache-cache s'interpose. Je raconte alors cette histoire de l'expressionnisme, sans affect. Ce sont les différentes couches qui donnent l'harmonie finale. On dirait des spermatozoïdes qui se battent entre eux. Les graphites noir et blanc se combattent de la même façon. C'est toute l'expérience de la vie qui est décrite ici.

Autodérision

Quand j'ai commencé à travailler, je n'imaginai pas que je pourrais gagner ma vie en étant artiste. Les quatre ou cinq premières années ont été difficiles. Je rénovais des appartements pour gagner ma vie. A 53 ans aujourd'hui, j'ai cet atelier qui se veut aussi un espace collectif, c'est une ancienne radio évangéliste. J'ai 400 m² à ma disposition, je suis un artiste arrivé peut-on dire ou peut-on en rire, en fait je pratique souvent l'autodérision !

Fondation Maeght

Je présente 85 pièces dans cette expo et j'ai mis trois ou peut-être bien quatre ans pour la préparer. Je suis le 10 décembre à Mouans-Sartoux à l'Espace de l'Art concret, en compagnie de la collection de Honegger qui s'ouvre au monde extérieur. Dans la même période, mon travail est aussi exposé à la Fondation Maeght. Je connais **Olivier Kaepelin**, le directeur de la Fondation Maeght depuis le Palais de Tokyo. Nous organisons là une rétrospective de mon travail. J'y présenterai les semences, les laques, l'arbre à Fèves, et 112 dessins.

Espace de l'Art concret

A Mouans-Sartoux, dans le château, je présenterai les valeurs domestiques, je vais refaire un appartement. Dans la première salle, ce sera la salle à manger, puis la chambre parentale, la chambre d'enfant, et enfin j'investirai la rotonde. Ce sera étonnant et j'espère qualitatif. Je vais utiliser du mobilier et du design m'appartenant et celui du Loft d'**Alexandre Curtet**. Les œuvres d'art seront des toiles et des sculptures au milieu des tables et du mobilier. C'est une belle opportunité d'exposer chez Maeght. C'est la suite d'une belle amitié et je suis dans la suite logique de cette histoire de l'art. Je sais d'où je viens et je regarde le chemin parcouru un peu comme le cheval dans un jeu d'échec. Tu avances et tu mets sur le côté pour voir ce que tu as fait.

L'arbre à Fèves

En fait, je garde la tête froide. Je suis posé, et j'avance d'expo en expo. Je mettrai dans mes expos cette sculpture : l'arbre à Fèves, j'aime cette idée que les gens ont sucé ces fèves, c'est dans l'ADN de cet arbre. Un peu comme Saint Louis qui donnait sa LOI. Rien ne se perd, tout se transforme, se suit, s'entrelace et devient de l'art un jour ou l'autre ! ■



L'arbre à fèves



L'atelier niçois



Gaël Langevin : InMoov est mon Pinocchio !

Gaël Langevin a séduit le public ce 9 septembre au colloque de Mouans-Sartoux. Il faut dire qu'il n'était pas venu seul, mais avec son robot « InMoov » qui connaît un succès planétaire, par la simplicité de montage et par la gratuité de son utilisation.

InMoov a quelque chose en plus d'un robot classique, un petit quelque chose qui le fait ressembler à un humain. InMoov parle anglais, bouge et rattrape la balle d'une main dans l'autre. Comment est-ce possible ? Gaël, avec une gentillesse déconcertante, nous explique son parcours atypique.

« Je crois que le succès de mon robot vient du fait que je suis sculpteur de

métier, designer aussi. Je suis entré comme apprenti dans un atelier à 18 ans, Delicatésim. Nous fabriquons des objets pour la publicité. J'ai même participé à un clip pour Julien Clerc où il fallait modéliser des objets. »

Votre enfance vous destinait à cela ?

Jeune, je bricolais beaucoup. Je faisais des sous-marins dans l'étang à proximité de chez moi. Mais je crois que tout a débuté parce que ma mère m'a dit toute mon enfance que j'avais de belles mains ! J'ai décidé un jour, mais plus tard, de faire un moulage de ma main.

Mon père était illustrateur de livres d'enfants. Ma mère était styliste-

Gaël Langevin inMoov is my Pinocchio!

Gaël Langevin wowed the audience on 9 September at the Mouans-Sartoux conference. It must be said that he didn't come alone but with his robot « InMoov » which has been a worldwide success thanks to the simplicity of its assembly and because it is free to use.

InMoov is a bit more than a classic robot, it has a little something which makes it look human. InMoov speaks English, can move and throw and catch a ball from hand to hand. How is this possible? With disconcerting kindness Gaël explains his rather unusual journey.

« I think the success of my robot comes from the fact that I'm a sculptor and designer by trade. I started as an apprentice at Delicatésim's workshop when I was 18. We made objects for advertising; I was even part of a clip for Julien Clerc. »

Les gens venaient sur le site et téléchargeaient les fichiers. Il était évident que nous avions trouvé quelque chose d'important.

accessoiriste dans des ateliers de mode. J'avais donc un environnement très favorable, bien que je n'aimais pas l'école. Durant les cours, j'imaginai ma création, mon invention du week-end.

Vous aviez déjà une âme d'artiste ?

Probablement, les formes me fascinaient, la motricité aussi. Un peu plus tard, je monte une entreprise qui construisait des objets pour le cinéma. C'était complexe, mais cela me fascinait. On me demandait de plus en plus de sculptures, alors je fais des recherches de technique pour répondre à des demandes très spécifiques comme un bouchon de parfum pour Kenzo, Nina Ricci, Balenciaga. Je crée également le "Flanby", qui est sur tous les paquets de la marque, celui-ci est encore utilisé 30 ans après sa création. Une autre de mes réalisations que vous connaissez sûrement, c'est le logo en volume de Nature et Découverte, « la sphère et la tortue » !

Tout se passait bien pour votre activité professionnelle ?

Oui, très bien, je gagnais très bien ma vie, mais il y a parfois des choses qui s'imposent à nous et nous dévie d'une route tracée d'avance. Et c'est bien ainsi, l'imprévu, n'est-ce pas le sel de la vie ?

Que s'est-il passé alors ?

Une grande marque de voitures française m'a demandé de réaliser une prothèse de main futuriste. Je l'ai réalisée, mais le projet a été refusé car j'étais trop cher. J'ai essayé de la fabriquer en impression 3D et je suis étonné de voir que cela fonctionne. J'ai réalisé la première main à réaliser soi-même. Elle possède les micro-capteurs qui permettent de bouger les doigts. Je mets la main en fabrication

sur les réseaux sociaux et je suis sidéré par le succès : plus de 70 000 chargements en France et surtout à l'international, de nombreux Anglo-saxons.

Comment expliquez-vous ce succès ?

Pour moi, c'est un prototype, mais qui fonctionne parfaitement. J'explique son succès par le prix d'une prothèse sur le marché qui s'achète entre 30 000 et 60 000 euros.

Que se passe-t-il ensuite ?

J'essaye les capteurs, je teste les mouvements sans trop me poser de questions car j'avais mon travail à côté qui fonctionnait très bien. Je voulais rendre aux autres ce que la vie m'avait donné. Cela me paraissait normal. Donc je partage tout, et une association américaine se lance dessus. Nous mettons nos compétences en commun. Nous testons la réalisation des mains, puis des biceps que j'étudie et que je réalise de la même façon que la main, à l'instinct.

Vous vous basez aussi sur l'observation et sur votre travail de sculpteur ?

Oui, car effectivement, le visuel a beaucoup d'importance pour moi et j'étudie sur mon propre corps les proportions d'une forme humaine, des épaules, du torse, de la tête. Puis le ventre, les jambes, le basculement... Tout cela m'amène à la création d'un robot !

Les problèmes ne font que commencer ?

C'est un peu cela. Je continue de tout partager sur le net, en open source. Je recherche à rendre les deux indépendants, alors je recherche un logiciel Linux qui permette la synchronisation, ROS, logiciel open source en robo-

Were you destined for this from childhood?

I built lots of things when I was young. I made submarines for the pond near my house but I think it all started because my mother said I had good hands! One day I decided to make a model of my hand.

My father was an illustrator of children's books and my mother a prop stylist in fashion houses so I was in a very favourable environment despite not enjoying school. During lessons I'd be dreaming up my creation or invention for the weekend.

Did you already have the soul of an artist?

Probably, shapes fascinated me and motor skills too. A bit later I set up a business to make objects for the cinema, it was complex but it fascinated me. I got asked for more and more sculptures so I researched techniques to meet these very specific demands such as creating stoppers for Kenzo, Nina Ricci and Balenciaga perfume bottles. I also created the "Flanby" which is on all the brand packaging and still in use 30 years later. Another of my creations you may know is the logo for Nature et Découverte, « the globe and the tortoise »!

Everything was going well for you professionally?

Yes, very well and I was earning a good living but sometimes things happen and take us off the path we are on which is good as it adds spice to life.

What happened?

One of the major French car brands asked me to make a futuristic prosthetic hand. I made it but the project was turned down as it was too expensive. I tried to make it with a 3D printer and was astonished to realise it worked so I made the first hand myself. It has micro-sensors that move the fingers. I put the hand into production on social media and was blown away by its success: more than 70,000 downloads in France and internationally with Anglo-Saxons.

How do you explain this success?

For me it's a prototype which functions perfectly. Its success is due to the cost of a prosthetic on the market which is between 30,000 and 60,000 euros.

What happened next?

I tried out the sensors and tested the movements without really asking too many questions as I'd got my work which was going well. I wanted to give back something to others as I'd got lots from life. It seemed a normal thing to do so I shared it all and an American association grabbed it and we shared our skills. We tested hands then biceps which I studied and made it in the same way as the hand, by instinct.

You based this on observation and your work as a sculptor?

Yes, because the visual aspect is a lot more important for me and I study my own body and human proportions from shoulders to torso to head and then the abdomen, the legs and the way it moves... All this led to the creation of a robot!

This was just the beginning of the problems?

Yes, it was a bit like that. I continued to share everything on the net in open source. I wanted to make both independent so I researched Linux software which enabled synchroni-



Christophe De Dinechin, Paul Charbit et Jean-Claude Meynard

tique. J'utilise le logiciel Myrobotlab. Je mets alors la photo de mon robot sur le net et Greg Perry, un Américain, écrit un premier jet de code. Nous avançons, les bras bougent, se rejoignent. C'était une aventure extraordinaire. Les gens venaient sur le site et téléchargeaient les fichiers. Il était évident que nous avons trouvé quelque chose d'important.

Le succès a été immédiat ?

Oui, et de grande ampleur. La prothèse a été montrée au musée de l'Homme, aux USA, en Russie. Les dirigeants que sont Barack Obama et Vladimir Poutine s'intéressent à cette première prothèse de la main en fabrication 3D. 400 personnes téléchargent et construisent le robot, 85 universités à travers le monde répertorient cette réalisation, 68 pays s'intéressent à la main ou au robot.

Comment vivez-vous ce succès tout à fait fortuit ?

J'ai conscience à ce moment-là d'avoir mis le doigt sur un besoin important. La prothèse 3D, la robotique, l'intelligence artificielle en open source ne sont pas des démarches habituelles.

Après, je me suis posé la question de savoir pourquoi construire un robot ? Et là encore, j'ai supposé que s'il était réussi, il ferait un succès. Alors, j'ai sculpté plusieurs visages modélisés par l'ordinateur. Je le trouvais trop masculin, Je suis allé chercher les yeux d'un top model dont je

tirai le nom. Et ce fut le déclic, une fois les yeux en place, mon robot prenait vie, il avait une expression et c'était primordial. Il fallait trouver la bonne taille de pupille, qu'il ne fasse pas peur.

Vous êtes-vous pris pour Dieu ?

Je ne suis pas croyant, mais j'ai un message humaniste, et je prône l'amour des autres. Je craignais surtout que nous les humains, nous nous transformions en robots, à force d'emmagasiner du data, on peut devenir du data.

Ne trouvez-vous pas qu'In-Moov vous ressemble ?

On me le dit souvent, c'est du mimétisme inconscient. **Mon robot, c'est mon Pinocchio à moi**, je suis son Gepetto. J'ai beaucoup de tendresse pour lui, et je me demande parfois ce

Il connaît 1 000 mots à l'heure actuelle, il voit, possède une gestuelle et enregistre les mouvements.

Nous utilisons l'intelligence artificielle pour qu'il puisse aller sur internet et obtenir une réponse à une question posée.



Jean Abitbol au colloque de Mouans-Sartoux

sation; ROS is an open source meta-operating system for robots. I used Myrobotlab software and put a photo of my robot on the net and Greg Perry, an American, wrote a first few lines of code. We were moving forward, the arms moved and came together. It was an extraordinary adventure. People came to the site and downloaded files. It was clear we'd found something important.

Was success immediate?

Yes and hugely so. The prosthetic was shown at the Museum of Man in the USA and in Russia. Barack Obama and Vladimir Putin were both interested in this first prosthetic hand made by 3D printer. 400 people downloaded and built the robot, 85 universities across the world tracked its creation and 68 countries were interested in the hand or the robot.

How have you dealt with this chance success?

At that moment I realised I'd put my finger on an important need. 3D prosthetics, robotics and artificial intelligence in open source aren't the usual way of doing things. Afterwards I asked myself why did I make a robot? And once again I'd just thought well if it works it'll be a success. So I sculpted various computer modelled faces and found them too masculine so I went to find the eyes of a top model, who will remain nameless. This was the eureka moment, once the eyes were in place my robot came to life and had expression which was primordial. I had to find the right size of pupil so it wouldn't be scary.



Paul Charbit séduit par le robot de Gaël Langevin

que les gens vont faire de lui. J'aime aussi cette idée de partage qui existe sur internet. Nous travaillons tous ensemble. Nous ajoutons des éléments, nous partageons des informations. Il reste de nombreux problèmes à résoudre. Par exemple, la synchronisation des mâchoires avec la parole. C'est un Canadien qui a trouvé une solution, travaillé sur le code et partagé avec le reste de la toile.

Quel est votre quotidien à l'heure actuelle ?

Je fais de nombreuses conférences, je participe à des colloques, comme ici à Mouans-Sartoux, des tables rondes où j'explique l'histoire d'InMoov. Je travaille aussi sur les capacités de langage de ce robot. Il connaît 1 000 mots à l'heure actuelle, il voit, possède une gestuelle et enregistre les mouvements. Nous utilisons l'intelligence artificielle pour qu'il puisse aller sur internet et obtenir une réponse à une question posée. Si nous lui demandons : combien de têtes a un chat ? Il ne répond pas, se renseigne et donne la réponse : un chat a une tête. Il empile alors les éléments de connaissance.

C'est magnifique, et quel projet avez-vous pour Inmoov ?

Je voudrais qu'il marche, il tient déjà sur ses jambes. Mais le problème, c'est que je n'arrive plus à assurer mon travail à côté d'InMoov ! Cela me dépasse, je dois trouver une solution et vendre mes recherches. J'ai pris l'option de tout partager gratuitement et j'en suis heureux, car de nombreuses personnes à travers le monde ont utilisé ma réalisation pour améliorer leur quotidien, mais moi je ne m'y retrouve plus !

Etes-vous un homme heureux cependant ?

Je suis heureux, mais inquiet, car le système économique est paradoxal en ce qui concerne l'open source. J'ai la notoriété, mais pas les revenus qui vont avec et c'est fort dommage car mon robot est une véritable avancée technologique, robotique, d'une intelligence artificielle certaine. Il faut me permettre de continuer, c'est important que je finalise ce robot qui, paraît-il, me ressemble. ■

→ www.inmoov.fr



André Marro et Danièle Jacquillard



Une assistance attentive...

Did you feel like God?

I'm not a believer but I have a humanist approach and preach love for others. I worry most that us humans are turning into robots as we take in more and more data and we might just become data.

Don't you think InMoov looks like you?

I get told that a lot but it is unconscious mimicry. My robot is Pinocchio and I'm Gepetto. I feel tender towards him and worry what people will think of him. I like this idea of sharing which exists on the internet. We are all working together. We add elements and share information. There are still various problems to resolve. For example the synchronisation of the jaws with speech; it was a Canadian who found a solution, worked on the code and shared it.

What is your current working day like?

I take part in a lot of conferences and seminars such as this one in Mouans-Sartoux and round tables where I explain the story of InMoov. I am also working on the language capacity of the robot. He knows 1,000 words at the moment, he can see, make gestures and record movements. We use artificial intelligence so he can consult the internet and answer a given question. If we ask: how many heads does a cat have? He doesn't reply, he gets information and then replies: a cat has one head. In this way he stockpiles the elements of knowledge.

It's magnificent, what project do you have for InMoov ?

I'd like him to walk, he can already stand but the problem is I can no longer guarantee my work with InMoov! It is too much for me so I must find a solution and sell my research. I took the option of sharing it all freely and I'm happy I did that as a lot of people across the world have been able to use my creation to improve their daily lives but I'm lost in it all at the moment!

Are you still a happy man though?

I am happy, but worried because the economic system is a paradox when it comes to open source. I'm famous but haven't the revenue which goes with it which is a great shame as my robot is a real advance in technology, robotics and artificial intelligence. I need to be able to continue my work, it's important that I finish this robot which apparently looks like me. ■

BISSOUMINE

at Rose des Vents à la Rose des Vents,



Tchie Ishii (en costume traditionnel), Nicole Bensoussan et Suzi Jameson.

Il existe des soirées comme ça, où tout est harmonieux, amical, détendu, juste le plaisir d'être ensemble. Nous sommes le 23 septembre dans cette si jolie villa de la Rose des Vents, Altitude 500 pour ceux qui connaissent les hauteurs de Grasse.

La vue déjà nous incite à la rêverie, et nous sommes accueillis par un délicieux cocktail « Saveurs et parfums » qui donne le ton. Ici, le partage est de mise et **Kitty**, la créatrice de parfums Bissoumine s'est associée à **Yves Terrillon** et sa cuisine des fleurs afin de concocter ce cocktail fruité et parfumé.

C'est de bon augure d'être reçus de la sorte. Nous ne sommes pas au bout de nos surprises et nous aurons le plaisir de découvrir ici l'âme de nombreux artistes, cinq artistes de talent qui ont exposé leurs œuvres sur les cimaises de la Rose des Vents.

Des sculptures de **Michel Gouaud** retiennent notre regard, ainsi que les peintures d'**Andréa Eprinchart**, **Béatrice Kerbastard**, **Christine Ringelstein** et **Clô Godart**, tandis que l'oreille est attirée par la musique jouée par le duo « Jazz Mosaic ».

Jo Bens à la guitare et **Jean-Pierre Babarit** à la contrebasse connaissent bien leur sujet et les mélodies « jazzy » se succèdent, tandis que le public picore les recettes du chef **Terrillon**, discutent d'art et profitent de la douceur de la nuit.

Suzi Jameson, la propriétaire de la maison et Guest Star de la soirée, viendra à son tour faire son tour de chant, en s'accompagnant du piano.

Ambiance chaleureuse, tous les arts réunis pour le plaisir des sens, des mets de qualité, et un parfum « matin d'Azur » aux effluves de la Méditerranée ont fait de cette soirée un pur moment délicat comme il en existe peu, comme on peut en partager le week-end, avec des amis, auprès de la cheminée. ■



Yves Terrillon



Jo Bens et Jean-Pierre Babarit



Jo Bens, Jean-Pierre Babarit et Suzi Jameson



Kitty Shpirer et ses merveilleux parfums

There are nights when everything is harmonious, the atmosphere is friendly and relaxed, just the pleasure of being together. On 23 September, we were invited to this lovely Rose des Vents villa in the Altitude 500 space, for those who are familiar with the upper part of Grasse.

The view alone was enough to inspire reverie, but on top of that, we were welcomed by a delicious "flavours and fragrances" cocktail that set the tone. Here, sharing is the watchword and **Kitty**, the Bissoumine fragrance designer, partnered with **Yves Terrillon**, whose speciality is to cook with flowers, to prepare this fruity and fragrant cocktail.

The evening was promising... But the surprises didn't stop there! We had the pleasure to discover five artists who exposed their work on the walls of Rose des Vents.

The sculptures of **Michel Gouaud**, as well as the paintings of **Andréa Eprinchart**, **Béatrice Kerbastard**, **Christine Ringelstein** and **Clô Godart** all caught our attention, while our ears were drawn to the music played by the Jazz Mosaic duo.

Jo Bens (guitar) and **Jean Pierre Babarit** (bass) both knew what they were doing and played one jazzy melody after another as the audience nibbled on chef Terrillon's recipes while discussing art and enjoying the warmth of the fireplace. Owner of the restaurant and guest star of the night, **Suzi Jameson**, took to the stage to sing and play the piano.

A warm atmosphere combined with the pleasure of arts, quality dishes and the *Matin d'Azur* fragrance in the air with scents of the Mediterranean all contributed to making this evening a pure moment of delight to be shared on the weekends, by the fireplace, with friends. ■

Grand Prix de la Ville d'Antibes remis à René de Obaldia



Didier van Cauwelaert, Vénus Khoury-Ghata, Marie-Louise Audiberti, Pierre Joannon et René de Obaldia.

Bien sûr les années marquent incontestablement la démarche, mais à 98 ans, René de Obaldia n'a rien perdu de sa verve humoristique, de sa mémoire incroyable qui lui permet de citer de nombreux auteurs. Il est né le 22 octobre 1918 à Hong Kong. Dramaturge, romancier et poète français, René de Obaldia a eu une vie exaltante. Son œuvre littéraire est empreint d'humour fantastique, de fantaisie, et d'imagination. Il est membre de l'Académie française.

« Je suis très heureux de recevoir le Prix Audiberti, explique René de Obaldia, et d'honorer ainsi la mémoire de Jacques Audiberti. J'ai l'impression que je suis un autre. »

Didier van Cauwelaert, dans un langage très élogieux, a expliqué que ce prix remis ce jour était la fête de la littérature, de la longévité joyeuse. « Vous avez créé un monde avec un rien, sauf que ce rien pour vous, ce sont des mots. J'aime vos titres iconoclastes tels : *Le cosmonaute agricole*, *Le sourire immédiat*, *La gourmandise de la sensualité*. Il y a de la chair dans votre œuvre, du plaisir, du rêve et de l'amour. Cette allégresse caustique vieillit bien. Votre œuvre a un lien avec Audiberti, cela saute aux yeux et au cœur », a-t-il expliqué.

« Je rougis à l'intérieur, répond René de Obaldia. "Je" est un autre et comme dirait Kafka, j'ai peu de choses

en commun avec moi-même. Je suis né en Chine, et j'ai eu une vie invraisemblable, mais je ne l'ai pas fait exprès. Il m'a fallu beaucoup d'humour pour surmonter une surabondance de gravité, la surabondance tragique de la vie. Je rajeunis grâce à vous, et j'ai dix ans de moins aujourd'hui. J'ai été retenu quatre ans et demi aimablement par les nazis, et sans l'humour, vous ne revenez pas vivant de là-bas. »

Vénus Khoury-Ghata a souligné le sens de l'absurde qui anime les écrits de René de Obaldia, La drôlerie des « Innocentes », ces poèmes écrits pour les enfants et étudiés dans toutes les écoles, c'est un pied de nez à tout ce qu'il a vécu.

René de Obaldia a ajouté que l'Académie française était une famille. Il occupe le fauteuil n°22 de Julien Green et cite de mémoire Cocteau : « Sans le Diable, Dieu n'aurait jamais atteint le grand public ! »

Une phrase citée encore de René de Obaldia lui-même : « Un homme qui de son vivant consent à être esclave le sera toujours une fois mort ! » N'est-ce pas délicieux ?

Le prix Audiberti récompense une œuvre en résonance avec l'œuvre de Jacques Audiberti et fidèle à la culture méditerranéenne. Le choix de cet auteur nous a permis de rencontrer un homme au regard d'enfant espiègle et à l'intelligence vive dont il ne s'est départi ni de l'un ni de l'autre en dépit de ses 98 ans. ■

The City of Antibes presents an award to René de Obaldia

Time may have affected him physically, but at 98 years old, René de Obaldia is as funny as ever and has lost nothing of his incredible memory that enables him to quote many authors. He was born on 22 October 1918 in Hong Kong. French playwright, novelist and poet, René de Obaldia has led an exhilarating life. His literary work is marked by humour, fantasy and imagination. He is a member of the French Academy.

"I am very happy to receive the Audiberti Award, explains René de Obaldia, and to honour the memory of Jacques Audiberti. I feel like I am someone else."

As he presented this award, Didier van Cauwelaert raved about the fact that it celebrates literature and the longevity of the author. "You created a world from almost nothing, simply words. I love your iconoclastic titles like *Le cosmonaute agricole* (the farming cosmonaut), *Le sourire immédiat* (the immediate smile) and *La gourmandise de la sensualité* (the sensuality's gluttony). There is some flesh, pleasure, dreams and love in your work. This sharp jubilation ages well. It is obvious that your work has a connection with Audiberti, he explained."

"I am blushing from the inside, responded René de Obaldia. And when I say "I", I mean someone else. Like Kafka would say: "I don't have much in common with myself. I was born in China, I lived an incredible life, but it was never my intention. I resorted to humour to overcome the many tragic obstacles life threw at me. I am getting younger thanks to you. Today, I am 10 years younger. I was held hostage by the nazis for 4 years and trust me, without humour, you don't get out of there alive."

Venus Khoury-Ghata pointed out the sharp sense of the absurd that characterises René de Obaldia's writing. For example, the *Les Innocentes* (nursery rhymes) poems written for children and studied in schools all over the country makes a mockery of everything he lived through.

René de Obaldia added that the French Academy is like a family to him. He occupies Julien Green's seat, number 22, and quotes Cocteau from memory: "Without the devil, God would have never reached the general public!"

Among the famous quotes from René de Obaldia himself: "A man who agrees to be a slave while living will always be one once dead!"

Isn't that marvellous?

The Audiberti Award rewards a literary work that resonates with Jacques Audiberti's work and that is true to the Mediterranean culture. This award was the perfect occasion for us to meet a man who has an impish look in his eyes and a keen intellect that he still possesses at 98 years old. ■