

10
ANS

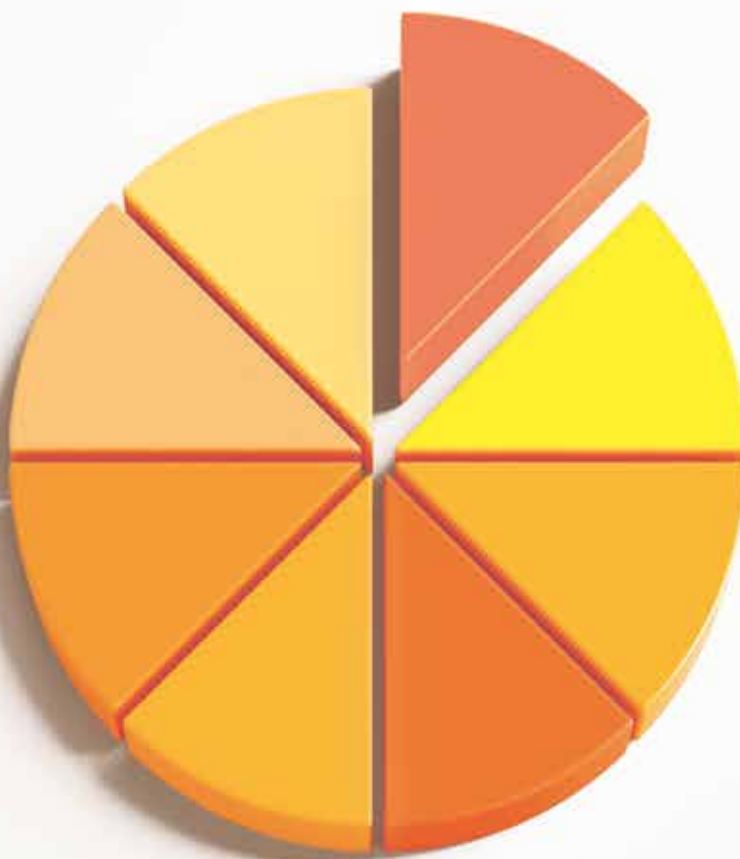
OPTIMISTE

LE MÉDIA QUI PARLE À CEUX QUI ENTREPRENNENT — BUSINESS



upe06
UNION PATRONALE
DES ALPES-MARITIMES

Édition
collector



Entrepreneurs, vous être utile, c'est vous aider à rendre le partage de la valeur aussi simple que ça.

Nos experts en épargne salariale et retraite vous accompagnent
dans la mise en place d'un dispositif complet.

- ❶ Réalisation d'un **diagnostic sur mesure**.
- ❷ Mise en place de la **solution la plus adaptée** à votre entreprise.
- ❸ Un **espace digital** pour piloter votre dispositif à tout moment.

Prenez rendez-vous avec un chargé d'affaires Caisse d'Epargne.



**CAISSE
D'EPARGNE**
Côte d'Azur
Vous être utile.

Banque & Assurances

Document à caractère publicitaire et sans valeur contractuelle.

Caisse d'Epargne et de Prévoyance Côte d'Azur, société anonyme coopérative à directoire et conseil d'orientation et de surveillance, régie par les articles L.512-85 et suivants du Code monétaire et financier – Capital social 515.033.520 euros – 455, promenade des Anglais, 06200 Nice – 384 402 871 RCS NICE – Intermédiaire d'assurance, immatriculé à l'ORIAS sous le n° 07 002 199. Titulaire de la carte professionnelle Transactions sur immeubles et fonds de commerce, sans perception d'effets ou valeurs, n° CPI 0605 2017 000 019 152 délivrée par la CCI Nice-Côte d'Azur, garantie par la Compagnie Européenne de Garanties et Cautions, 59, avenue Pierre Mendès France 75013 Paris. Identifiant unique REP Emballages Ménagers et Papiers N° FR232581_01QHNQ (BPCE – SIRET 493 455 042) - ALTMANN + PARTNERS.

SOMMAIRE

ARRÊT SUR IMAGE	4
RENCONTRE	
• Pierre Ippolito	12
• Franck Cannata	18
ENQUÊTE	
Portraits	20
• Romain Garcin	24
• Alessandra & Gregory Jodelet	26
• Juliette, Damien Willier & Blanche Duncombe	28
• Sophie & Christophe Thoreau	30
• Olivia Garson	32
• Malek Ziani	34
• Pablo Fernandez	36
• Maud Bouresche & Victor Robalo	38
• Raphaël Pousse	40
RÉTROSPECTIVE	
Aux débuts des bains de mer Collection Jean Gilletta	44
SUCCÈS	
• Cap 3000, iconique depuis plus de 50 ans	52
• Nice-Matin, 80 ans d'informations régionales	56
• « Quand le jazz est là »	62
• Gusto family, un air de famille	64
GASTRONOMIE	
L'Amérique, côté sud	68
REPORTAGE	
Ces femmes tellement « ultras »	72
SPORT	
• Eva André	78
• Paul Fontaine	82
AVENTURE	
La vie en roue libre	86
ESCAPADE	
Arrière-pays, pause nature	93
VOYAGE	
Montréal, la pétillante québécoise	95
CULTURE	
Agenda	98



Il n'y a aucun article publicitaire dans Optimiste. Les marques et les établissements sélectionnés ont toute légitimité en terme d'actualité ou d'information. Dans certaines rubriques, les prix et les coordonnées ne sont fournis qu'à titre indicatif.

PRÉAMBULE

LAURA FLESSSEL



DU COURAGE À REVENDRE

Cette année, le salon Les Entrepreneariales de l'UPE 06 aura pour thème le courage. Vaste sujet pour un événement consacré au monde de l'entreprise. Car de courage, les entrepreneurs n'en manquent pas, même s'ils ne le verbalisent pas comme tel. Et c'est naturellement que les organisateurs ont invité Laura Flessel pour cette édition 2025. Car qui mieux que la Guêpe pour parler de courage ? Double championne olympique à l'épée, sextuple championne du monde de la discipline, ministre des Sports et aujourd'hui directrice de l'école SER (Sport Excellence Reconversion), la native de la Guadeloupe a dû, dès son plus jeune âge, faire preuve d'un courage à toute épreuve pour parvenir à s'imposer dans un sport austère, en tant que femme originaire des Antilles. « À mes yeux, être courageux, c'est s'engager, affirmer sa personnalité, précise l'escrimeuse, car il n'y a pas de courage sans actions, ni sans valeurs. » Elle qui a osé briser les plafonds de verre a pu compter sur sa force de résilience et sa curiosité, mais également sur des exemples et soutiens forts. Dans sa vie personnelle, d'abord, inspirée par une maman enseignante qui a fait le choix de divorcer à une époque où c'était encore tabou, pour retrouver son bien-être, et une grand-mère qui a affronté deux cancers du sein et lui a appris à serrer les dents et rester forte. Dans sa vie sportive, ensuite, « j'étais littéralement fascinée par Carl Lewis et Mike Powell, deux athlètes afro-américains qui se sont battus plus que de raison pour devenir champions du Monde. Enfin, j'ai eu la chance de rencontrer un jour Christian d'Oriola, champion olympique d'escrime qui, m'observant lors d'un entraînement alors que j'étais toute jeune, est venu me demander en toute humilité, s'il pouvait me proposer une solution à un problème sportif. Je me souviens m'être dit à ce moment-là : si tu parviens à rester humble, à savoir demander de l'aide lorsque tu en as besoin et à être dans le partage, alors tu auras réussi ta vie. » À en croire son palmarès et ses très nombreuses actions pour le monde du sport et le tissu associatif, le pari est relevé avec brio.

AURÉLIA LASORSA

ÉDITEUR : SOPRESS Information & rédaction / **CO-ÉDITEUR :** UPE06 / **DIRECTEURS DE LA PUBLICATION :** Fabrice Vallerent / **RÉALISATION :** SOPRESS - Le LAB - www.sopress.fr / **COMITÉ DE PILOTAGE ÉDITORIAL :** Fabrice Vallerent / Leslie Bigini / **SUIVI ÉDITORIAL ET COORDINATION :** Nassima Errami / **RÉDACTEURS :** Aurélia Lasorsa - Mélissa Mari - Rozenn Gourvennec - François Stagnaro - Marie Marquet - Mélanie Pontet - Joseph Jean / **FABRICATION - Print - Web :** Atypik / **PHOTOS REPORTAGES :** Kévin Leinster - Loïc Thébaud **IMPRESSION :** Imprimerie TRULLI - Vence / **CONTACT :** Fabrice Vallerent (fvallerent@sopress.fr) / **TIRAGE ET DIFFUSION :** Édition papier : 5000 exemplaires - Web : optimistebusinessupe06.com / **DÉPÔT LÉGAL À PARUTION :** ISSN : 2425-0562 / **VENTES DES ESPACES PARTENAIRES :** MédiaSide : barbara.sesma@mediaside.fr / L'éditeur ne peut être tenu pour responsable des éventuelles erreurs de publication. OPTIMISTE est une marque déposée et une propriété exclusive. Concept éditorial - Concept Multimédia. Tous droits de reproduction réservés.

Nice Ouest

De la maison de mon grand-père,
on pouvait voir l'aéroport et la plaine du Var.
Nice Ouest est vraiment mon quartier de prédilection,
celui où je me sens le mieux à Nice.

Jeux vidéo

J'ai arrêté le sport
à la naissance de mon
premier enfant, Clément
et j'ai trouvé dans
les jeux vidéo l'exutoire
qui me manquait alors.
J'aime surtout les jeux
de rôles, comme *The Elder
Scrolls* ou *The Witcher*.

Odeur

J'aime l'odeur
de la sève de pin !
Cela me replonge dans
mon enfance, dans la cour
de l'école de
la Corniche Fleurie.

Chiffre

Le 8.
Car ce n'est pas
un nombre premier
et c'est un chiffre pair.
Ne me demandez
pas pourquoi,
c'est comme ça...



Clans

C'est le lieu des souvenirs,
de la nostalgie,
de l'insouciance
de l'enfance.
Le lieu d'où me vient
mon goût
des plaisirs simples.

Japon

C'est l'un de mes plus
grands rêves. Je suis dingue
de culture japonaise,
de mangas...
Mais avant de découvrir
ce pays, j'ai pour projet
d'apprendre sa langue.

Regret

Ma plus grosse frustration
est de ne pas avoir réussi
à embarquer plus de gens
durant ma présidence.
J'aurais aimé convaincre
plus de personnes
autour de moi
de l'importance
des actes de courage.

PIERRE IPPOLITO

LA DÉFENSE DU COLLECTIF
PAR TOUTATIS !

RENDEZ-VOUS À CLANS, DANS LE VILLAGE FAMILIAL
OÙ TOUT A COMMENCÉ, POUR UNE RENCONTRE AVEC PIERRE IPPOLITO
ENCORE PRÉSIDENT DE L'UPE06, LE TEMPS D'UNE INTERVIEW
EN TOUTE INTIMITÉ, POUR MIEUX COMPRENDRE QUI EST CET HOMME
SOUVENT SURVOLTÉ ET AUX ACTIVITÉS MULTIPLES,
QUI TRACE SA ROUTE TEL UNE HORDE DE GAULOIS
À L'ASSAUT D'UNE LÉGION ROMAINE.

PAR AURÉLIA LASORSA

De ces trois années de présidence, on retient le Pierre Ippolito des tribunes qui dénonce et défend les intérêts des entreprises. On connaît aussi l'homme des plateaux télé qui aime croiser le fer et sait manifestement de quoi il parle. On connaît enfin le patron brillant, qui dirige le groupe familial Ippolito dont il porte le nom avec fierté. Mais on connaît moins l'homme, son histoire, son parcours et une partie de l'intime qui l'a construit tel qu'il est vraiment. Il paraîtrait que petit, il est tombé dans une potion magique à base de courage, de détermination et d'ambition. Un homme qui très tôt assume son leadership et le rythme qui va avec. Alors ? Qui est vraiment cet irréductible Niçois, marié et père de deux enfants, qui aime et défend son territoire et ses idées ? Il nous la fait promettre : *« Ne me trahissez pas, ne me demandez pas de me présenter tel que je ne suis pas. Je suis moi et je compte bien le rester »*.

Le ton est donné ! Rendez-vous à Clans, départ à 7 heures du matin du siège de l'union patronale des entreprises du 06, pour une séance photos sur les terres de son enfance. Pierre Ippolito veut nous montrer son village, là où le petit-fils de bûcheron s'est forgé un caractère bien trempé. Au cœur de son village maternel, assis sur les marches de la discrète maison de famille, on y découvre son *Babaorum* à lui, son refuge. *« Ici le ruisseau où enfant, je faisais des courses de feuilles et son faible débit d'eau, déjà pas assez rapide pour moi. »* *« Là ma maison de famille : regardez cette vue, on n'est pas bien là ? »* *« Ah, tiens, le chemin qui mène au plus beau coin à champignons, mais uniquement pour les Clanais. »* C'est un tout autre Pierre Ippolito, calme, apaisé qui se remémore ses souvenirs de gosse, de la balançoire dans le figuier à l'étang des

baignades estivales. Une fois de plus il se présente tel qu'il est, sans filtre, sans artifice.

Et le courage dans tout ça

Consacrer et organiser un salon pour entrepreneurs sur le thème du courage, l'idée vient de lui, et c'est aussi pour ça que l'on a fait le déplacement, sur ses terres *« de gens courageux »* là où a vécu une partie de ses ancêtres. Sous le marronnier, place centrale de la maison de famille et non loin de l'olivier planté par son grand-père à sa naissance, il se lance. *« Je suis convaincu que le courage se manifeste quand on est prêt à tout perdre »*, nous explique-t-il.

“

**« Le courage
se manifeste
quand on est prêt
à tout perdre. »**

Les courageux, ce sont ceux qui vont au front, parfois même pour défendre leur pays ou leur liberté... Et cela fait 80 ans que nous ne nous sommes pas trouvés face à pareille situation. La question est donc de savoir si je suis prêt à tout perdre ? Ma réponse est non. Et si certaines de mes prises de position paraissent courageuses, je connais mes limites

que sont mon entreprise, mes responsabilités entrepreneuriales, mais aussi ma famille et les valeurs qui sont les miennes. » Celles-ci lui viennent directement de son éducation et d'une tradition familiale basée sur la valeur travail. De son grand-père paternel, fils d'immigrés siciliens, il a conservé le sens du devoir et l'envie de s'impliquer pour la collectivité : *« C'est un homme qui s'était donné les moyens de réussir en gravissant tous les échelons de l'entreprise avant de créer la sienne et de s'investir dans la vie économique du département qui l'avait accueilli. Il fait partie de ses bâtisseurs de la Côte d'Azur que l'on connaît aujourd'hui, a participé notamment à la création de Sophia Antipolis et défendu le projet d'extension de l'aéroport dans les années 80. Si j'ai la capacité de rêver grand, c'est grâce à lui, qui a vécu à une époque où tout*

>

était possible. Une époque qu'il serait bon de retrouver et qui a inspiré mes trois années de présidence de l'UPE06.» Dans la lignée d'un père qu'il voyait peu car toujours investi dans son entreprise ou ses mandatures, Pierre Ippolito a trouvé son style «C'est sans doute ce mélange d'origines et de cultures qui me permet d'être heureux en toute circonstance, dans le luxe comme dans la simplicité. Je sais apprécier les petits plaisirs de la vie. Demain, comme mon grand-père maternel et s'il le fallait vraiment, je peux retourner cultiver des tomates. Aujourd'hui dans ma vie d'entrepreneur, mon seul frein c'est l'humain. À la tête d'un groupe important, je me sens responsable d'un millier de familles, j'ai des obligations vis-à-vis de ces personnes qui me font confiance et que je respecte infiniment.»

Présider l'UPE06 n'était pas au programme

Si ses limites sont claires, sa spontanéité et son sens de l'engagement l'ont mené bien plus loin qu'il ne l'envia-sageait, lui qui a été le plus jeune président du Medef territorial et a pris la tête de l'UPE06 sans aucune préméditation. «J'ai pesé le pour et le contre et j'ai très vite compris que cela me permettrait de défendre mes convictions, mes idées et surtout d'être le fer de lance d'un collectif. Je suis un homme de passion et lorsque je m'engage, c'est à 2000%. Mon prédécesseur avait tissé des relations telles avec les acteurs de l'économie locale que je pensais ne jamais arriver à faire aussi bien... J'ai finalement réussi à imposer mon style. C'est d'ailleurs le conseil que je donne au nouveau président de l'UPE06 : rester lui-même et imprimer sa griffe.» Son attitude de battant, Pierre Ippolito en a conscience depuis toujours : «Du plus loin que je me souviens, j'ai toujours eu besoin d'être maître de mon destin, de diriger. Plus jeune, j'étais déjà investi dans les instances lycéennes et cela ne m'a plus jamais quitté. J'ai la prétention de croire que je peux faire changer les gens et je mets tout en œuvre pour y parvenir.» Cette sincérité dont il ne se défait jamais a souvent pu surprendre : trop directif, trop rapide, trop ambitieux... Mais de tout cela, il n'en a que faire, lui qui ne cherche que l'approbation de son entourage. Car un homme, si courageux soit-il, n'est rien sans ces irréductibles soutiens. Dans le parcours de Pierre Ippolito, se sont

souvent des femmes, à commencer par celle qui partage sa vie depuis plus de 10 ans et accepte ses choix, son rythme effréné et ses insomnies. «Je respecte le courage et l'intégrité de ma femme, je ne serai pas où je suis actuellement si elle n'était pas dans ma vie. Elle a nourri l'importance de garder les pieds sur terre et d'être détaché du matériel. Elle m'apporte de vraies valeurs, de cœur et de respect. Les femmes sont un élément central de mon existence. J'ai été élevée par des femmes, et ce jusqu'à mon adolescence. Je leur dois ma part de féminité et ma conscience des choses. Ce sont elles qui m'ont appris à rester simple. Je pense que c'est un aspect important de ma personnalité.» Une simplicité que l'ancien président de l'UPE06 s'emploie

à appliquer au quotidien en réservant ses week-ends à sa famille : «J'ai deux jeunes enfants qui ne demandent qu'à jouer et bouger. C'est aussi le temps des déjeuners ou dîners entre amis. J'ai la chance d'avoir une très bonne santé, que je tiens sans aucun doute de mes origines rurales, et qui me permettent de mener de front vie privée et vie professionnelle.»

Mille et un projets à venir

Sa vie privée, justement, devrait prendre une part plus importante de son quotidien, maintenant qu'il a cédé sa place de président. Enfin, à condition qu'il n'ait pas un nouveau projet dans un coin de la tête... Et ça, rien n'est moins sûr, car il le confesse lui-même : «J'ai sans cesse besoin d'écrire un nouveau chapitre qui soit toujours plus important que le précédent...» Difficile alors pour nous de ne pas faire preuve de curiosité mais l'homme sait rester discret : «Je verrais à quel endroit je serai le plus utile...». Ce qui est certain, c'est qu'un jour ou l'autre, il accomplira ses rêves, «celui de devenir le prochain Tolkien en écrivant un livre d'heroic fantasy ou d'apprendre le japonais avant de me rendre au Japon, je me le suis promis.» Avant cela, entre deux batailles à mener, peut-être acceptera-t-il de se reposer un peu. La pause n'aura été que de courte durée pour nous, «là il faut y aller j'ai un call téléphonique qui débute.... On fera ça dans la voiture, sur le retour....» On croise alors des chasseurs aux regards noirs devant le bistro de Clans.... Assurément il y a aussi des sangliers par ici. Par Toutatis ! ♦



UNIVERSITÉ CÔTE D'AZUR

UN RÔLE DE PREMIER PLAN



UNIVERSITÉ CÔTE D'AZUR EST UN ACTEUR MAJEUR DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE ET DE L'INNOVATION, QUI, DEPUIS 60 ANS, JOUE UN RÔLE DE PREMIER PLAN EN MATIÈRE D'ATTRACTIVITÉ ÉCONOMIQUE ET SOCIALE DU TERRITOIRE.

Difficile de ne pas citer Université Côte d'Azur (UniCA) lorsque l'on aborde le sujet de l'économie azuréenne. Depuis 60 ans,

elle a su s'imposer comme incontournable, générant emplois directs (professeurs, chercheurs, administration) et emplois indirects (presta-

taires de services, industries locales, etc.), et contribuant à une partie de l'attractivité nationale et internationale : UniCA compte 20 % d'étudiants internationaux. Cette jeunesse, source de dynamisme, profite d'un environnement exceptionnel et de nombreuses initiatives sont mises en œuvre pour favoriser son bien-être. À cela s'ajoute la reconnaissance en tant qu'établissement d'excellence (IdEX). Avec l'Institut Interdisciplinaire en intelligence artificielle (3IA), Université Côte d'Azur devient un vecteur d'investissements publics et privés et transforme la recherche en valeur ajoutée économique. Parfaitement intégrée à son écosystème territorial, UniCA sait aussi adapter son offre

de formation aux besoins du marché en ajustant notamment ses programmes aux attentes des acteurs économiques de la Côte d'Azur. Moteur d'innovation, de créations de savoirs et de valorisation technologique, UniCA soutient les transitions environnementales et sociétales au travers de projets interdisciplinaires, de création de laboratoires et d'équipes de recherche dédiés. Son partenariat avec les organismes nationaux ainsi que les collaborations conduites avec sept universités européennes et de nombreuses écoles spécialisées permettent à Université Côte d'Azur de développer des programmes et diplômes internationaux qui en font un établissement reconnu au-delà de nos frontières. ♦

3 QUESTIONS À

JEANICK BRISSWALTER
PRÉSIDENT
D'UNIVERSITÉ
CÔTE D'AZUR



QU'EST-CE QUI, SELON VOUS, EST À L'ORIGINE DU SUCCÈS D'UNIVERSITÉ CÔTE D'AZUR ?

Le changement de format destiné à répondre aux enjeux du XXI^e siècle et les liens forts qui nous unissent à nos partenaires afin de garantir une meilleure formation et répondre aux besoins du territoire. Nous avons abandonné le format en silo des facultés où formation et recherche évoluaient en parallèle au profit de pôles d'enseignement supérieur et de recherche. À cela s'ajoute un changement structurel et philosophique basé sur la promotion de l'excellence et sur une université pourvoyeuse de solutions destinées à favoriser l'employabilité.

QUELLES SONT LES THÉMATIQUES PRIORITAIRES ?

En tant qu'université pluridisciplinaire, nous portons une attention particulière aux secteurs phares tels que les défis du numérique (IA, robotique, etc.), mais aussi à la bio-santé, aux industries créatives et culturelles, aux risques et territoires intelligents, aux sciences de la terre et de l'univers et enfin aux problématiques physiques et technologies quantiques.

AUJOURD'HUI, UNIVERSITÉ CÔTE D'AZUR EST INDISSOCIABLE DE L'ÉCONOMIE DU TERRITOIRE. QUELS SONT LES ATOUTS D'UNE TELLE COLLABORATION ?

Depuis 5 ans, nous avons tissé une relation de confiance avec les acteurs économiques et la présence de l'Université lors d'un grand forum économique n'est plus une surprise. Cela permet de décroisser, de connaître les besoins du territoire... Le dialogue se fait dans les deux sens, nous réfléchissons ensemble à demain.

ZOOM

POINTS DE VUE DES PARTENAIRES



« L'intégration très rapide de l'école dans les projets du site, tels que le PUI et le 3IA, sont des marques de toute la reconnaissance que nous a portée l'université, et de son envie de travailler avec l'école. Une envie que nous partageons pleinement. C'est ainsi qu'oser s'installer à Nice est devenu très rapidement une évidence ! »

Carole Deumié,
directrice de Centrale Méditerranée



« Université Côte d'Azur joue un rôle essentiel dans la dynamique de notre territoire maralpin. Les maires des Alpes-Maritimes s'en réjouissent. Son impact sur l'attractivité, le développement économique et l'insertion des étudiants est une force motrice pour l'avenir de nos communes. »

Jérôme Viaud,
Président de l'Association des maires et des intercommunalités des Alpes-Maritimes.



« Quel chemin parcouru ! Il y a 60 ans, Nice n'était pas une ville universitaire. UniCA s'est aujourd'hui imposée comme l'une des meilleures universités françaises, en pointe sur la recherche et comme l'un des moteurs de l'économie de l'innovation dans notre région. Les étudiants ne s'y trompent pas : chaque année, ils sont de plus en plus nombreux à venir s'y former et c'est toute la ville que cette jeunesse entraîne ! ».

Christian Estrosi,
Maire de Nice, Président de la Métropole Nice Côte d'Azur et Président délégué de la Région Provence Alpes Côte d'Azur.



« Depuis plusieurs années, notre partenariat avec Université Côte d'Azur nous permet de réinventer la façon dont l'Opéra s'adresse aux étudiants. Grâce à des initiatives comme les avant-premières gratuites et les BU à l'Opéra, où les étudiants peuvent travailler tout en assistant à des répétitions, nous rendons l'opéra vivant, accessible et proche de leurs préoccupations. Avec Université Côte d'Azur, nous construisons un Opéra accueillant et inspirant, pensé pour et avec les nouvelles générations. »

Bertrand Rossi,
directeur de l'Opéra de Nice.



« En collaborant avec sept autres Universités européennes au sein de l'Alliance Ulysseus, Université Côte d'Azur façonne l'avenir de l'Europe, en préparant la prochaine génération à relever les défis du continent. »

Miguel Angel Castro Arroyo, Recteur de l'Université de Séville.



« Université Côte d'Azur joue un rôle essentiel en incitant les chercheurs à transformer leurs découvertes en entreprises innovantes. Ancrée dans le territoire, elle facilite la diffusion de ces projets de recherche au sein de l'écosystème local. »

Amine Kajouj, Bpifrance.



« Le partenariat entre le CNRS et UniCA permet de faire venir des étudiants et scientifiques de haut niveau dans une compétition internationale toujours plus grande pour attirer et garder les talents. C'est grâce à ces talents que le CNRS et UniCA peuvent transférer les résultats de la recherche dans la société, via des formations de haut niveau pour former les cadres de demain, dans le public comme dans le privé. »

Antoine Petit, président-directeur général du CNRS.

UNIVERSITÉ CÔTE D'AZUR EN CHIFFRES

32 000

étudiants

+ 300

formations diplômantes

4 600

personnels permanents

300 000

diplômés

90 %

des diplômés de master en emploi dans les 18 mois

100

partenaires internationaux

Le **DICO** décalé DE LA CCI

ENTREPRENEURIAT, n.m.

L'art de sauter dans le vide... porté par une idée solide et une bonne dose d'élan.

Avec **la CCI**, vous ne sautez jamais seul... et le parachute est inclus. À vos côtés à chaque étape pour se lancer avec confiance.

**Sautez ! On assure
l'atterrissage**



**CCI NICE
CÔTE D'AZUR**

Au cœur de votre histoire

RENCONTRE

TERRITOIRE ÉCO



FRANCK CANNATA

LE COURAGE COMME ADN

IL EST LE NOUVEAU VISAGE DE L'UPE06, L'UNION PATRONALE DU DÉPARTEMENT.
POUR DÉFENDRE LES ENTREPRENEURS ET FAIRE DES PROPOSITIONS
POUR LE DÉVELOPPEMENT DE NOS ENTREPRISES, C'EST AVEC LA VOIX DE
FRANCK CANNATA QU'IL FAUDRA COMPOSER ET CONSTRUIRE.
UNE VOIX SINCÈRE, POSÉE ET PLEINE DE BON SENS QUE LE DIRIGEANT
DU GROUPE TRANSCAN COMPTE BIEN METTRE AU SERVICE DE SON TERRITOIRE.

PAR AURÉLIA LASORSA

Récemment élu pour trois ans, Franck Cannata est un homme d'action. Le quadragénaire à la silhouette sportive n'a pas attendu l'âge de raison pour entreprendre. Bien au contraire. Né dans une famille d'entrepreneurs un brin visionnaires, il a dans les gènes un je-ne-sais-quoi qui le pousse à toujours aller de l'avant. Comme beaucoup d'Azuréens, ses origines sont en Sicile, que ses grands-parents ont quittée pour trouver, de l'autre côté des Alpes, du travail et une vie meilleure. Son grand-père œuvre dans un premier temps à électrifier nos vallées, avant de devenir grumier (transporteur de bois). Un métier particulièrement difficile et périlleux, à une époque où les routes n'étaient pas sécurisées, les normes inexistantes et les camions équipés plus que sommairement. «*C'était le salaire de la peur*» ironise Franck Cannata. Avec la raréfaction des exploitations forestières, le grand-père Cannata se réoriente vers le transport de vin, d'abord en fûts puis en citernes. Un choix qui lui permet de réaliser enfin son rêve de gosse immigré italien : voir Paris... avant de succomber à la maladie. «*Mon père n'avait que 20 ans, il était électricien. Il n'a pas eu d'autre choix que de reprendre les tournées de son père pour rembourser le camion dans lequel il avait investi avant sa mort et dont il était si fier*», précise Franck Cannata. Dans la famille, on se relève les manches : électricien le jour, transporteur la nuit et les week-ends, le père de Franck se bat pour respecter les engagements pris par son défunt père. Jusqu'à ce qu'il décide d'en faire son métier.

Entreprendre : une évidence...

«*À la fin des années 60, début 70, mon père a été le premier à proposer sur la Côte d'Azur du transport en messagerie. Il a saisi une opportunité qui s'est présentée et a rapidement compris le potentiel, son côté visionnaire. Il est ainsi devenu distributeur de marchandises pour des acteurs locaux et nationaux.*» Quelques années plus tard, le petit Franck voyait le jour... «*J'ai grandi dans l'entreprise et souvent dormi sur les banquettes de restaurants, tard le soir, quand mes parents décidaient enfin de prendre un repas. Une enfance heureuse au milieu des camions, formidable terrain de jeu pour me construire et devenir l'homme que je suis.*» Naturellement, son bac en poche, Franck s'oriente

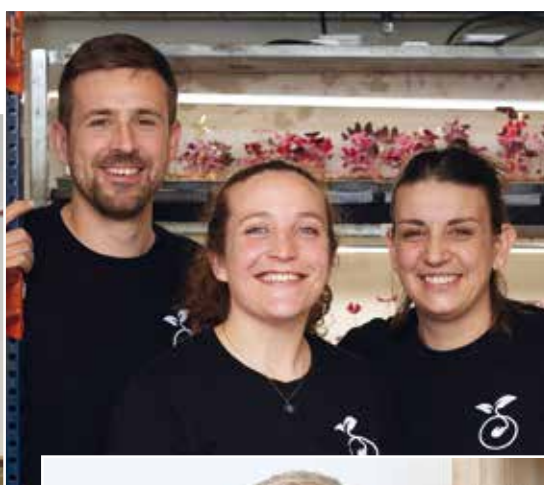
vers un BTS transport. Peu séduit, il se réoriente pour un BTS force de vente en alternance. Autonome, déjà entrepreneur dans l'âme, il organise soirées et manifestations et se construit des aptitudes de leader. «*Au cours de la première année, j'ai promis à mes camarades que je créerais mon entreprise avant d'être diplômé. Et c'est ce que j'ai fait. Mon père avait vendu l'entreprise familiale quelques années auparavant, mais quelque chose me disait que je n'en avais pas fini avec le monde du transport auquel je souhaitais ajouter la notion de logistique, persuadé qu'il y avait un marché à prendre. Je me suis lancé, avec un camion qui avait 1 million de kilomètres au compteur, bon pour la casse ! Sans le sou, j'ai proposé au vendeur un paiement échelonné en cinq chèques, à ne surtout pas débiter avant échéance au risque de lui revenir impayés. Puis j'ai enfin obtenu un rendez-vous avec Malongo, un rendez-vous prévu en même temps que mon oral de BTS. Le courage c'est aussi oser faire des choix décisifs et de les assumer. En toute conscience des répercussions possibles sur mon diplôme, je me suis rendu chez Malongo, j'ai tout donné pour remporter ce marché et j'ai donc logiquement loupé mon BTS. Paradoxalement, cet échec organisé et contrôlé est l'une de mes premières victoires !*» L'aventure Transcan pouvait commencer.

Et le courage dans tout ça ?

Lorsqu'on lui parle de courage et d'entrepreneuriat, Franck nous sourit. Lui nous parle plus humblement d'évidence, de bon sens et de normalité. «*Pour être courageux, encore faut-il être unis, s'aider les uns avec les autres et être bien entouré. C'est ce que nous avons fait avec la Fédération du transport routier du 06, que je préside également, et c'est ce que je souhaite pour l'UPE06. Réussir ensemble, défendre notre territoire, le dynamiser et le mettre en avant sont mes objectifs. À mes yeux, ce n'est pas du courage d'entreprendre, c'est juste normal. Si tu n'es pas courageux, alors n'entreprends pas ! Moi, je suis né dans cette réalité ou pour exister et faire sa place, il fallait travailler, oser prendre des risques et fédérer. Enfant, on ne parlait pas de courage à la maison, c'était notre vie. Suis-je plus courageux que mon grand-père et mon père qui roulaient jour et nuit loin de leur famille au risque d'y laisser la vie ? Je ne crois pas ! C'est comme ça que j'ai été élevé, c'est mon style de vie, j'en suis très fier car il me permet de me sentir utile et de rester libre.*» ♦

ENQUÊTE

PORTRAITS



JEUNES PATRONS, ENTRE FORCE ET COURAGE

« CRÉER UNE BOÎTE, MAIS QUEL COURAGE ! »

CETTE RÉFLEXION, LES ENTREPRENEURS LA CONNAISSE BIEN. ELLE RYTHME LEUR QUOTIDIEN, DE LA CRÉATION À CHAQUE ÉTAPE DE LEUR VIE. NOUS NOUS SOMMES ALORS POSÉ LA QUESTION : FAUT-IL VRAIMENT ÊTRE COURAGEUX POUR ENTREPRENDRE ?

PAR AURÉLIA LASORSA

En quoi, vouloir vivre de ses idées, de son talent ou de ses rêves, serait-il un acte courageux ? Vouloir tenter sa chance, s'extraire d'une société ultra protectrice, faire sa place pour exister sont-ils des motivations exclusivement réservées à des individus plus courageux que d'autres ? Pour y répondre et tenter de décrypter leurs motivations, nous sommes allés à la rencontre de jeunes chefs d'entreprise. Enfin jeunes... Disons nouveaux, car l'âge n'a finalement pas grand-chose à voir là-dedans. Pour préparer ce dossier, nous avons passé deux mois en immersion. L'avantage avec ces interlocuteurs, c'est qu'ils sont enthousiastes, efficaces, toujours disponibles. De la vingtaine à presque 60 ans, ils se sont tous jetés à corps perdus dans l'aventure de l'entrepreneuriat. Et tous se sont laissés prendre au jeu. Ces passionnés passionnants nous ont donné leurs réponses à la question : « Êtes-vous vraiment courageux ? ».

Du courage, mais pas seulement

Pour la philosophe et psychanalyste Cynthia Fleury, le courage « est un outil majeur de la gouvernance d'entreprise ». Il semblerait que oui, à en croire nos interviewés qui redoublent d'énergie lorsqu'il s'agit de faire avancer leur

« bébé » et qui affrontent, tous sans exception, un quotidien semé d'embûches. Le courage d'oser, de se mettre à nu, de croire et d'assumer ses choix... Voilà ce qui ressort de nos échanges. Ça, et bien plus encore ! Mais paradoxalement, les jeunes entrepreneurs que nous avons eu la chance de rencontrer ne se perçoivent pas comme des êtres courageux. Signe de leur humilité sans doute, ou de leur simplicité

aussi. Créatrice de *Mon petit atelier*, Olivia préfère parler de « rigueur et d'obstination ». Deux atouts qui lui paraissent indispensables pour faire face au quotidien et surmonter les déceptions. « *Moi je me demande toujours ce que je retire d'une difficulté, pour en tirer une leçon, je pense que les épreuves sont des passages obligés pour progresser.* »

“

« Vouloir tenter sa chance, s'extraire d'une société ultra protectrice. »

Un grain de folie aussi

Pour Romain Garcin, fondateur de *Vertuoso* qui se bat au quotidien pour rendre les eaux pluviales plus propres et la mer moins polluée, l'entrepreneuriat s'apparente plutôt à un sacerdoce, qui nécessite dévouement sans faille et attention permanente. « *Je refuse que l'Homme détruise la planète. Et si Vertuoso accapare 100 % de ma vie, que mes journées se limitent à ma seule activité professionnelle, je sais pour quoi. C'est maintenant que nous devons agir, alors*

ET SI UN VILLAGE POUVAIT



TRANSFORMER VOTRE STARTUP ?

Le Village by CA de Sophia Antipolis recrute des startups toute l'année.
Rejoignez notre accélérateur et bénéficiez d'un accompagnement
personnalisé, de compétences dédiées pour faire grandir votre entreprise,
d'un écosystème puissant et de bureaux au cœur de la technopole.

JE CANDIDATE ICI



LE
VILLAGE

| by |



> *j'agis !*» Même engagement chez *Lucangeli* pour Alessandra et Grégory qui ne comptent jamais leurs heures. À l'âge où certains profitent de leur jeunesse, le couple a vécu quasiment trois ans sans faire autre chose que de développer sa société.

« Nous pourrions travailler sans cesse si l'on s'écoutait, confie Alexandra, mais nous devons absolument apprendre à souffler pour garder les idées claires. Finalement, entreprendre, c'est beaucoup de joies, mais aussi beaucoup de sacri-

fices. » Sacrifices, sacerdoce... l'idée de s'effacer face à son entreprise revient régulièrement, chez nos entrepreneurs. Pour d'autres, la question se pose moins. Christophe, qui a fondé la maison d'édition *Les Livres de la Promenade* avec son épouse Sophie, nous livre une vision différente : *« Cette entreprise est l'aboutissement de notre passion pour les livres, mais contrairement à certains, nous ne prenons pas ce que j'appelle de vrais risques. En revanche, je ne m'attendais pas à ce que gérer une société soit aussi chronophage et nous n'avons d'autres choix que d'avancer. »* C'est aussi le cas pour Raphaël, co-fondateur de *Delicity*, qui ne perçoit pas les choses sous l'angle du sacrifice. *« Selon moi, c'est surtout de l'inconscience d'entreprendre. Mais je crois que c'est aussi cela qui nous a permis d'arriver là où l'on est. »* L'inconscience revient aussi avec Maud, de *Novetech Surgery* : *« Lorsque j'ai fait le choix de m'associer, je ne me rendais pas du tout compte de l'ampleur du projet. Avec le recul, je me dis que c'était vraiment de l'inconscience ! »*

Un accompagnement à soigner

En posant un regard objectif sur toutes ces aventures entrepreneuriales, on constate qu'au-delà du courage, des sacrifices et de l'inconscience, c'est aussi d'être bien entourés dont ont besoin les jeunes patrons. Maud a trouvé les ressources nécessaires lorsqu'elle se sentait un peu dépassée par les événements auprès de son père, elle qui a grandi dans une famille

d'entrepreneurs. La famille est aussi un soutien indéfectible pour Pablo, fondateur d'*Artin Leap* : *« Il est indispensable que toute la famille soit investie dans l'entreprise lorsque l'on crée. Sinon, il y a des sacrifices, nécessaires mais*

incompris. » Mais celui qui est à la tête d'une start-up spécialisée dans l'intelligence artificielle reste objectif : *« La solitude est un obstacle à ne pas négliger tout comme le fait d'accepter de se faire accompagner pour les tâches que l'on ne maîtrise pas. »*

“

« La famille est aussi un soutien indispensable. »

C'est d'ailleurs ce que précise également Blanche, co-fondatrice de *La Pousseraie*, société productrice de micro-pousses, née de la volonté de trois ingénieurs. *« Nous avons été formés pour toute la partie technique, en revanche nous étions conscients de nos lacunes. Nous avons donc fait le choix de nous entourer de professionnels experts de la création d'entreprise et de la levée de fonds pour nous développer. »* Et ce n'est pas Malek, qui a pris la tête de *Erco* au sortir de ses études d'ingénieurs, qui viendra réfuter cette affirmation. Lui qui salue *« ceux qui lui ont tendu la main dès le début, de l'ancien dirigeant de cette PME spécialisée dans les arômes et parfums, aux anciens employés. »*

Accompagnement, sacrifices, motivation, rigueur, détermination... C'est en définitive de force dont on parle-là. La force de vouloir vivre de son art et d'oser prendre son destin en mains. Une force morale pour agir malgré les difficultés et affronter un avenir incertain.

“

« C'est surtout de l'inconscience d'entreprendre. »

À mesure que nous les côtoyons, nous constatons qu'il faut du courage pour se lever chaque matin, développer son business et engendrer suffisamment de revenus pour faire vivre des familles entières. Alors oui, Mesdames et Messieurs les

entrepreneurs, que vous le vouliez ou non, vous faites preuve de courage, doublé d'un grain de folie qui fait avancer le monde et invite au dépassement de soi. Bravo et merci pour ça ! ♦



BIO EXPRESS

Mai 1986

Naissance à
Draguignan.

2002-2004

Formation de
chaudronnier-soudeur.

2005-2006

BEP/CAP en
mécanique au CFA
des Arcs sur Argens.

2025

Vertuoso rentre du
Concours Lépine
avec trois prix, parmi
lequels la Médaille d'Or
du concours.

ROMAIN GARCIN

Créateur de VERTUOSO

Au service de l'eau

Rien ne le prédestinait à devenir un entrepreneur engagé. Pourtant, Romain s'est lancé à 200 % dans sa société Vertuoso... au point de s'oublier. À l'étage d'un café, il nous raconte sa vie de chef d'entreprise du XXI^e siècle.

Comment passe-t-on de chaudronnier-soudeur à entrepreneur spécialiste de la gestion des eaux pluviales ? Romain Garcin le sait. Il y a 5 ans, un peu avant le confinement, l'esprit de cet autodidacte varois doté d'une très bonne compréhension de la mécanique des fluides, est attiré par une information : la pollution des océans est de plus en plus importante ; il faut freiner sa progression. Happé par le sujet, Romain se met à chercher frénétiquement toutes les informations qui s'y rapportent. Tout y passe, à commencer par son temps libre. Pour aller plus loin, il a besoin d'expérimenter, de vérifier. Équipé d'un filet à olives, qu'il installe à la sortie du réseau pluvial de sa commune, il récupère les déchets... trop de déchets. Il en est convaincu : c'est ici que ça se joue. Dans un premier temps avec un associé, Romain va créer Vertuoso, afin de *«réduire au maximum les déchets qui polluent les cours d'eau de nos communes et de nos campagnes avant de finir leur course dans la mer. Il faut voir une rivière à sec et ce qui s'y déverse lorsqu'il pleut pour comprendre»*.

Quand l'intérêt vire à l'obsession

La phase de test va durer douze mois, au cours desquels Romain n'a qu'une idée en tête, comprendre le « comportement » des déchets dans le réseau d'eaux pluviales. Il mange, il dort, il vit Vertuoso. À chaque nouvel épisode de pluie, il chausse ses bottes et visite les points stratégiques. *«Je ne faisais plus que ça, avoue-t-il, je me levais en pensant à tout ce qu'il me restait à faire et me couchais en réfléchissant aux solutions à développer.»* L'idée fixe paie : après de nombreux essais,

Romain a créé un système de filtration suffisamment élaboré pour récupérer une grande partie des déchets. Mais cela ne suffit pas : *«Je voyais bien que le problème était ailleurs, récupérer les déchets en aval, oui, mais ce n'était pas la seule solution. J'ai décidé de me focaliser sur les avaloirs, en amont.»* Ce qui n'était alors qu'une supposition se révèle être une révélation : en travaillant sur les points de collectes, plus nombreux, et en imaginant une technologie adaptée et innovante, l'impact est plus important.

Un pari gagnant, un essai à transformer

Aujourd'hui, Vertuoso arrive à la fin de son processus de développement - parvenant à récolter déchets visibles, particules fines, tout en supprimant l'usage de raticides dans les réseaux d'eau - et trouve des oreilles attentives chez des acteurs engagés comme Citéo et l'agence de l'eau. Accompagné depuis le début par le Village by Crédit Agricole Provence Côte d'Azur, Romain est heureux de voir des projets d'envergure se dessiner. Vertuoso va prochainement équiper une usine du groupe Indorama et une centrale nucléaire ; des discussions sont en cours avec des collectivités, et la Ville d'Antibes s'intéresse sérieusement au produit. Enfin, l'équipe réfléchit à une levée de fonds et cherche une ville test pour porter le projet dans sa globalité. D'ici à 2027, Romain prévoit des recrutements, mais lui ne se voit jamais loin du terrain.

À la question *«Comment allez-vous ?»*, Romain est franc : *«J'ai des coups de mou, comme tout le monde. Ça ne dure jamais... Mais depuis 5 ans, je n'ai plus de vie personnelle et j'ai investi tout ce que j'avais dans mon projet. Il reste encore beaucoup à faire, je ne veux pas lâcher maintenant, mais j'avoue que quelques jours rien que pour moi ne seraient pas du luxe.» ♦*

“

« J'ai investi tout ce que j'avais dans mon projet. »

CHIFFRES CLÉS

Date de création

MARS 2020.

Effectif

DEUX ALTERNANTS ET DEUX INDÉPENDANTS.

ALESSANDRA & GREGORY JODELET

Créateurs de LUCANGELI

À la ville comme à la scène

C'est une aventure entrepreneuriale qui a débuté comme un jeu. Mais il aura fallu moins de 5 ans pour faire de Lucangeli le digne représentant des saveurs calabraises.

C'est dans une rue du centre de Saint-Laurent du Var, que l'on rencontre Alessandra. La vingtaine pétillante, le sourire sincère et un sens de l'accueil propre aux Méditerranéennes. Ce matin, c'est Grégory, son mari, qui tient la boutique, pendant qu'elle nous reçoit autour d'un café, à l'étage, dans les bureaux investis il y a six mois.

Une entreprise née de l'ennui, un succès immédiat

À l'origine, le couple ne s'imaginait pas entreprendre. Lui, pharmacien, elle, diplômée de la Montpellier Business School, ils vivaient à Paris et avaient prévu de s'expatrier en Australie. Mais le Covid en a décidé autrement... Après avoir accusé le coup, Grégory propose à Alessandra de «s'occuper» en mettant en vente sur le territoire français l'huile d'olive issue des terres familiales, en Calabre. La jeune femme se prend au jeu, imagine une marque, Lucangeli, un business model et contacte sa famille, à qui elle achète 1 000 litres d'huile fruité vert non filtrée, sur les 5 000 produits annuellement. «Nous avons commencé par contacter les épiceries fines qui enregistraient une fréquentation record avec le confinement. La première commande est arrivée très vite : Delitaly a acheté la moitié de notre stock. Nous sommes "tombés" dans l'engrenage, ivres du succès rencontré.»

Le goût des autres

Le Covid passé, le couple affine son projet. «Nous voulions travailler avec des chefs, leur proposer des produits qui répondent à leurs envies. Ça nous a poussés

à nous challenger, à chercher d'autres produits de Calabre et d'ailleurs en Italie, et à participer aux Prix épices de l'Épicerie fine, dans la catégorie Innovation. En 2023, nous avons remporté la médaille d'argent avec notre huile à la bergamote, cette année, nous présentons un vinaigre balsamique de Modène à l'oignon rouge de Tropea, créé avec nos chefs partenaires. Notre deuxième marque de fabrique est la personnalisation des contenants, qui nous permet de collaborer avec des établissements emblématiques de la Côte d'Azur.» Ces collaborations qu'Alessandra aime tant, tout comme partir à la rencontre des producteurs calabrais, dénicher des produits, de nouvelles saveurs. Un goût pour le contact humain qui la pousse à se surpasser «bien plus en tout cas que les -trop- nombreuses tâches administratives» avoue la jeune femme.

“

« Nous sommes
"tombés" dans
l'engrenage. »

Un quotidien d'imprévu

« Nous avons été surpris par notre succès, précise Alessandra. Des 1000 litres de 2020, nous avons vendu, en 2024, plus de 70 000 litres et prévoyons +40 % cette année. Mais rien n'est pas dû au hasard, nous avons beaucoup travaillé, jusqu'à passer notre voyage de noces à gérer l'entreprise à distance ! » Car ce que n'avait pas anticipé le couple, c'est la place que prendrait cette aventure : « Nous sommes passionnés et avons des projets pour Lucangeli. De nouvelles boutiques, un développement à l'international, de nouveaux produits... Mais la plus grande galère à ce jour est liée aux RH. Nous avons compris la difficulté à recruter et fidéliser nos talents. On constate un manque de rigueur et de sérieux généralisé. Aujourd'hui, notre premier critère de recrutement est la motivation. Le reste s'apprend ! » Et si c'était à refaire ? « Même si je sais que le meilleur reste à venir, je ne crois pas que j'aurais l'énergie de recommencer. » ♦

CHIFFRES CLÉS

Date de création

DÉCEMBRE 2020.

Effectif

10 PERSONNES.



BIO EXPRESS

Septembre 1993

Naissance de Grégory.

Mai 1996

Naissance d'Alessandra.

Septembre 2020

Alessandra sort diplômée de Montpellier Business School.

Septembre 2021

Grégory obtient le diplôme de Docteur en pharmacie.

BIO EXPRESS

Juillet 1984

Naissance
de Damien Willier.

Février 1989

Naissance
de Juliette Willier.

**Décembre
1990**

Naissance
de Blanche Duncombe.

2007

Damien obtient son
diplôme d'ingénieur
en informatique.

2014

Blanche et Juliette
obtiennent leur diplôme
d'ingénieures
agronomes.

2025

Première levée
de fonds.



JULIETTE, DAMIEN WILLIER & BLANCHE DUNCOMBE

Créateurs de LA POUSSERAIE

Trio végétal

Cultiver des micro-pousses en utilisant l'aquaponie. Voici l'idée à l'origine de la création de La Pousseraie. Une ferme pas comme les autres née de la persévérance d'un trio d'ingénieurs, amis à la ville et désormais associés.

On ne rêve pas. C'est bien entre Riquier et Saint-Roch, à Nice, que La Pousseraie a posé ses semis et ses aquariums. C'est là que Blanche nous accueille, un jour de réaménagement des locaux. «*Nous avons besoin de plus de place pour produire, s'excuse l'ingénieure. Nous débutons la grosse saison, c'est primordial.*» Sur place, les employés s'activent, sous la houlette de Juliette Willier, ingénieure aussi, et associée de Blanche. Entre elles, ça commence comme une histoire d'amitié, sur les bancs de l'Institut Polytechnique Lasalle de Beauvais, école d'ingénieurs agronomes.

Du voyage d'études aux premières pousses

Lors d'un voyage d'études en Ecosse, Blanche découvre la culture de micro-pousses. Séduite par le produit, elle saisit immédiatement son potentiel. En rentrant, elle en parle à son amie qui elle-même en parle à son frère Damien, ingénieur en informatique. Tous trois sont convaincus du projet, mais souhaitent apporter leur touche personnelle : ce sera l'aquaponie. «*Un concept ancestral, nous précise la jeune entrepreneuse, basé sur un écosystème vertueux : les poissons produisent des déchets qui nourrissent les plantes qui elles filtrent l'eau des poissons. Nous avons trouvé l'idée et Damien a fait une étude de marché.*» Le projet avait pour but de fournir des micro-pousses aux restaurants afin d'agrémenter les assiettes de saveurs originales. «*Nous avons choisi d'implanter notre start-up sur la Côte d'Azur, poursuit Blanche, parce que le territoire ne manque pas d'établissements et qu'aucune production de micro-pousses n'y était présente. De juin 2019 à février 2020,*

nous recherchions des locaux tout en développant nos prototypes. Nous avons rencontré diverses collectivités et c'est la Métropole de Nice qui nous a trouvé un lieu, à l'ouest de la ville. Entre temps, le Covid était passé par là, mettant en pause le lancement de La Pousseraie.

Entreprendre, c'est accepter les aléas

«*Nous n'avons rien lâché, affirme Blanche, le sourire aux lèvres. On en a profité pour peaufiner le projet qui a vu le jour officiellement en mai 2021. En tant qu'ingénieurs, nous avons eu besoin d'être accompagnés, par l'incubateur Paca Est, puis le Réseau Entreprendre et aujourd'hui nous avons des projets avec le Village by CA.*» Désormais installés dans 350 m², les associés et leurs équipes hébergent une centaine de poissons qui produisent une douzaine de variétés : du radis, du pois, de la bourrache, de la livèche, de la coriandre...

“

« Nous avons
choisi d'implanter
notre start-up sur
la Côte d'Azur. »

Ils travaillent avec une centaine de chefs, de Menton à Saint-Tropez (Les Agitateurs, Carmela, les Méridiens, Fine Gueule...). «*Comme tous les chefs d'entreprises, nous sommes confrontés à des problèmes au quotidien, conclut Blanche. Notre plus grosse galère ? L'été dernier, quand nos clim' sont tombées en panne, en pleine saison. La Pousseraie nous a appris à être persé-*

véran, motivés et surtout à nous entourer des bonnes personnes. Notre force est d'être trois, cela nous permet d'avoir un équilibre vie personnelle/vie professionnelle, mais nous a contraint dès le départ à sortir trois salaires...».

Il semble que La Pousseraie ait trouvé la formule gagnante : elle vient de lancer une levée de fonds. Objectif ? Financer la Manufacture végétale, grande ferme autonome installée sur la commune de Montauroux afin de fournir les chefs de tout Paca. Un challenge qui devrait voir le jour dans quelques mois seulement. ♦

CHIFFRES CLÉS

Date de création
2020.

Effectif
8 À 12 PERSONNES EN FONCTION DES SAISONS.

SOPHIE & CHRISTOPHE THOREAU

Éditions LES LIVRES DE LA PROMENADE

Par amour des mots

Si l'adage dit « On n'a qu'une vie », alors il semble ces deux là soient plus proches du chat que de l'humain. À presque 60 ans, ces journalistes de formation ont déjà eu plusieurs vies, et toutes ont un point commun : l'écriture.

Au départ, le couple mène une existence de journalistes rangés. Lui fait carrière dans l'univers du sport et du tennis en particulier, elle a passé plus de 18 ans sur RTL. Tous deux écrivent des livres en parallèle. En 2008, ras le bol général ! Si jusque-là la vie parisienne leur convenait, une soudaine envie de changement se fait pressante.

Changements de cap

Est-ce l'achat, deux ans auparavant, d'un petit cabanon à Bonnieux dans le Lubéron ou la crise économique qui les pousse à se réinventer, quoi qu'il en soit, ils plaquent tout (ou presque) pour partir vivre dans le Midi. Sophie change d'univers et se reconvertit dans la mode, tandis que Christophe conserve des collaborations sur des titres sportifs. Tous deux demeurent passionnés de livres et d'écriture. Alors quand ils apprennent que le patron de Hachette Livre et le responsable livres de la Fnac vivent aussi à Bonnieux, leur réaction est immédiate : c'est l'occasion de créer un événement autour du livre. Le festival En plein soleil durera trois ans, « c'était un vrai moment de bonheur, explique Christophe Thoreau. Nous avons fait le choix de n'accueillir que six auteurs, pour laisser une grande place à l'échange et à la convivialité. Et ça a fonctionné à merveille ! » Puis en 2019, nouveau revirement : Sophie a l'occasion de partir à Vancouver, pour développer une marque de prêt-à-porter. Le couple s'envole avec son plus jeune enfant pour le Canada. « Nous y avons vécu le Covid donc ça a été un peu particulier, mais cette expérience a été très enrichissante et nous avons rencontré des personnes formidables, parmi

lesquelles l'auteur Laurent Sagalovitch, lui aussi expatrié. Mais après cinq années, nous avons envie de rentrer... » Après réflexions, c'est à Nice que la famille choisit de poser ses valises, l'été dernier. « La décision était prise quand j'ai perdu deux clients importants... Notre passion des livres a repris le dessus, nous avons décidé de tenter l'expérience de l'édition ! J'en ai très vite parlé à Laurent, devenu un ami, et qui rentrait lui aussi en France. »

L'édition comme une aventure humaine

C'est ainsi qu'est née la toute jeune maison d'édition *Les livres de la Promenade*. « Je savais que si, à presque 58 ans, je ne le faisais pas, je ne le ferais plus jamais, confie le nouvel entrepreneur. Pour nous, il ne s'agit pas d'un risque au sens propre du terme, puisque si ça doit s'arrêter les enjeux sont moindres, notre carrière est derrière nous. Mais nous souhaitons vivre une aventure humaine. C'est ce qui nous motive et nous pousse à y passer un temps illimité. » Le crédo du couple est clair : « Nous souhaitons faire partager aux lecteurs des textes qui nous ont touchés, que l'on a aimés et nous veillons à le partager au travers d'un maximum de rencontres organisées. » Raison aussi qui pousse *Les livres de la Promenade*

“
« Vivre
une aventure
humaine. »

à ne publier pour cette première année que quatre auteurs : Laurent Sagalovitch donc et son *Joue-la comme Godard*, mais aussi Michaël Guittard, un libraire Fnac avec son premier roman *Nuit noire*, un inédit de Joan Didion avec la traduction de *Dernier entretien et autres conversations*, dont Christophe est parvenu à obtenir les droits, et enfin le local de l'étape, le Niçois Bernard Morlino avec *Il était une foi Maradona*. Un programme court, donc, mais avec un objectif clair : se faire plaisir et en faire profiter tout le monde. ♦

CHIFFRES CLÉS

Date de création

MAI 2024.

Effectif

2 PERSONNES À TEMPS PLEIN, DES INTERVENANTS INDÉPENDANTS.

ENQUÊTE

PORTRAITS

BIO EXPRESS

1967
Naissance
de Christophe.

1968
Naissance
de Sophie.

2019
Départ en famille
pour le Canada.

2024
Retour en France.



BIO EXPRESS

Octobre 1979

Naissance d'Olivia.

2014

Naissance de sa première fille.

2016

Naissance de sa deuxième fille.

OLIVIA GARSON

Créatrice de MON PETIT ATELIER

S'amuser sans écran

Quand la création d'entreprise née d'un besoin personnel... Olivia, maman solo, ne peut imaginer tirer un trait sur sa vie sociale sous prétexte qu'elle a des enfants. Elle décide alors d'allier l'utile à l'agréable et d'en faire profiter le plus grand nombre.

Lorsque l'on rencontre Olivia Garson, journaliste de formation et aujourd'hui dirigeante et créatrice de Mon Petit Atelier, on a devant nous une personne solaire, optimiste et bien résolue à soulever des montagnes. Après s'être expatriée, en couple avec une enfant, à Djakarta puis à Singapour, elle revient maman d'une seconde petite fille, mais en solo. Elle comprend alors rapidement que sa vie sociale va pâtir de son statut et que, dans l'Hexagone, les choses sont un peu différentes de celles vécues en Asie. «*Là-bas, les conditions d'accueil des enfants sont optimales, explique Olivia, quel que soit l'endroit où l'on va, on trouve de quoi les occuper. Avec mon amie Maïté, qui travaillait alors à l'hôpital Robert Debré à Paris et faisait face chaque jour aux dégâts causés par une utilisation abusive des écrans, nous avons décidé de nous lancer et de créer des propositions d'activités à destination des hôtels et restaurants, pour combler cette pénurie*».

Mettre en place un trio gagnant

En 2019, le projet des deux associées est clair : transformer le temps d'attente en un moment d'apprentissage et partager des moments de qualité en famille. «*Nous avons en tête un trio gagnant, poursuit la jeune dirigeante. Les établissements garantissaient un service supplémentaire à leurs clients, qui permettait aux enfants d'apprendre en s'amusant et nous faisons tourner notre affaire... Nous nous sommes entourées d'illustrateurs et avons imaginé deux univers autour de la biodiversité et du*

voyage, à destination de deux tranches d'âge, 3-6 ans et 7-12 ans. On avait pensé ça comme des pochettes surprises, dont nous avons financé une partie de la production grâce au crowdfunding. Notre premier contrat était signé quand le Covid a paralysé la planète.»

Savoir rebondir : une force au quotidien

Faux départ donc pour le duo de Mon Petit Atelier, mais c'était sans compter sur les ressources des deux amies qui ont immédiatement réorienté leur offre vers les particuliers via une boutique en ligne. «*Il était hors de question de nous laisser abattre après tous les efforts déployés, confie Olivia. Le Covid a été source d'appréhension et de stress, mais finalement, il a agi comme un moteur supplémentaire et nous a permis de diversifier notre offre.*» Depuis, et bien que Maïté a décidé de partir vers de nouvelles aventures, Olivia a retrouvé le chemin des

hôtels et des restaurants et travaille avec de nombreux établissements de la Côte d'Azur (Hôtel Eden Roc, le restaurant Albert 1^{er}, Five Seas, Joseph, à Cap 3000, le Novotel de Monaco...) mais également ailleurs en France, notamment à Lyon, Bordeaux, Paris et Aix-en-Provence. «*Beaucoup de jolies choses me sont arrivées depuis le début de cette aventure un peu folle, j'ai fait de magnifiques ren-*

“
« J'ai fait de magnifiques rencontres et je suis très reconnaissante envers ceux qui me font confiance. »

contres et je suis très reconnaissante envers ceux qui me font confiance. Aujourd'hui, je suis heureuse d'avoir su faire face à ces montagnes russes émotionnelles qu'est l'entrepreneuriat et je suis fière du travail accompli. Il m'a fallu trois ans pour commencer à me verser un salaire et je n'ai pas pris de congés depuis 5 ans, mais je ne regrette rien », conclut la jeune femme avant de s'en aller retrouver ses premières assistantes : ses deux filles ! ♦

CHIFFRES CLÉS

Date de création

DÉCEMBRE 2019.

Effectif

UNE QUINZAINE D'INDÉPENDANTS COLLABORE ACTUELLEMENT AVEC OLIVIA.

MALEK ZIANI

Directeur général d'ERCO

Une chimie plus verte

D'ingénieur à chef d'entreprise dans les arômes et parfums, il y a un cap que le Franco-algérien a su franchir. Sa signature ? Le respect et la détermination : deux qualités qui le mènent à la réussite.

C'est un jeune homme discret et souriant qui nous accueille ce matin d'avril, dans ses bureaux de Mouans-Sartoux. Après s'être excusé des travaux en cours, Malek Ziani nous propose de se raconter autour d'un café. Au départ, celui qui dirige désormais la destinée de Erco se rêvait ingénieur mais, né dans une famille d'entrepreneurs dans le secteur des arômes et parfums, il en a été autrement. *«Ma famille collaborait avec Erco dont elle appréciait le travail et le sérieux. Lorsque le patron a annoncé son désir de vendre la société, nous avons fait une proposition : il était hors de question de perdre la qualité de leurs produits.»* C'est ainsi qu'à même pas 25 ans, Malek s'est retrouvé directeur général de Erco... *«Enfin, co-directeur, précise-t-il, car l'ancien patron est resté en soutien jusqu'à récemment et demeure un conseil aujourd'hui. Cela m'a permis de terminer mes études, et de me familiariser avec la gestion d'une entreprise.»*

Des débuts difficiles

Déterminé, le jeune ingénieur est un cartésien pour qui la gestion administrative n'a rien de compliqué : *«J'ai un réel attrait pour cela, précise-t-il en souriant, conscient que c'est plutôt rare, mais le début de cette aventure a été brutal pour moi. J'ai eu du mal à gérer mon temps.»* Il a également fallu composer avec des collaborateurs plus âgés, plus expérimentés... Mais le respect naturel dont fait preuve Malek et les réflexes acquis en observant son père entrepreneur ont été bénéfiques. Ensuite, le jeune chef d'entreprise s'est attelé au business en lui-même. Entre 2017 et 2023, il restructure Erco qui n'avait bénéficié que de peu d'investissements les 15 années précédentes. *«Nous intervenons dans un secteur où il est difficile de développer de nouveaux*

produits, poursuit-il, mais la majorité de nos clients étant à l'international, nous devons nous adapter à ce monde en changement. Jusqu'à récemment, nos clients étaient principalement implantés en Asie, en Afrique du Nord et en Amérique du Sud... Je me suis focalisé pour ma part sur le bassin méditerranéen et l'Europe. Il semble que ce soit bénéfique par les temps qui courent.» Un développement sur lequel travaillent aujourd'hui Malek et son équipe, désormais composée de 8 personnes.

Un avenir prometteur et bienveillant

Dans les années futures, le jeune patron envisage de recruter et d'investir 100 % de ses gains dans l'amélioration de l'environnement de travail qu'il propose à ses salariés. *«J'ai repris une entreprise où la semaine de 4 jours était la norme et fonctionnait très bien. Il était hors de question de supprimer cet avantage. Quant au cadre de travail, nous sommes actuelle-*

“

« David contre Goliath. »

ment en plein dans les travaux pour le rendre encore plus agréable.» Logique pour une structure qui fait de son mieux pour tendre vers une chimie plus verte, en proposant des produits plus concentrés, nécessitant moins de solvants et formant ses clients à

une utilisation moins gourmande en énergie et plus économique. Convaincu que le secteur des arômes et parfums de synthèse ont un bel avenir et peuvent s'inscrire dans une consommation durable, Malek est fier de la gestion familiale qu'il est parvenu à maintenir pour Erco. Alors, quand on lui demande s'il le referait, il répond avec la sagesse qui le caractérise : *«Entreprendre est un chemin de solitude et sombre, mais le challenge est très intéressant et je suis satisfait de parvenir à rivaliser avec de grands groupes du secteur. Je me sens un peu comme David contre Goliath.» ♦*

CHIFFRES CLÉS**Date de création**

1989.

Effectif

8 PERSONNES.

BIO EXPRESS

Février 1994
Naissance en Algérie.

2013
Sa famille rachète Erco,
à Mouans Sartoux.

2013/2017
Études d'ingénieur
à Polytech
Sophia Antipolis.





BIO EXPRESS

Juin 1975

Naissance
au Costa Rica.

2004

Intègre Intel.

2008

Emploi chez Amadeus,
premier poste
en France.

PABLO FERNANDEZ

Créateur d'ARTINLEAP

L'IA pour tous

Si vous craignez l'IA, c'est avec Pablo Fernandez qu'il faut échanger ! Ce spécialiste de la technologie a créé sa start-up ArtinLeap, bien décidé à en faire un outil au service des humains. De quoi rassurer les plus anxieux...

Précurseur en matière d'intelligence artificielle, Pablo Fernandez n'a pas attendu les années 2020 pour faire de la technologie son quotidien. Originaire du Costa Rica où il a étudié à l'Istituto Tecnologico, son rapport à l'IA a débuté il y a 25 ans. Employé par de grandes firmes telles que Microsoft ou Intel, il a fait une partie de sa carrière en Californie avant de débarquer en France, en 2008. *« J'envisageais de quitter les États-Unis et je songeais à m'installer en Espagne lorsqu'Amadeus m'a proposé un poste à Sophia Antipolis, précise Pablo Fernandez. Ensuite, j'ai eu l'opportunité de travailler pour Symphony, une licorne franco-américaine dirigé par David Gurlé, à qui l'on doit notamment Skype, et qui a développé une messagerie à destination du monde de la finance. »* De la Silicon Valley à la première tech-pole européenne, il n'y a qu'un pas que le tout récent quinquagénaire a effectué sans regret.

Dessiner un futur durable

Durant quelques années, il est manager chez Symphony, contribue au bon développement de la start-up, en parallèle de quoi il continue à s'intéresser de près à son « péché mignon » : l'intelligence artificielle. *« Je voyais l'IA se démocratisait et devenir de plus en plus accessible, poursuit le nouvel entrepreneur. Début 2024, j'ai décidé de passer à l'action avec ArtinLeap. »* L'idée de Pablo est louable : *« Je veux faire de l'IA un outil destiné à améliorer l'intelligence collective et qui n'a pas vocation à remplacer l'humain mais à lui dégager du temps pour se concentrer sur des tâches plus importantes. »* Ainsi est né le premier produit, EcitonX, un système multi-agents basé sur l'IA qui pourra à terme permettre de gérer tout à la fois la boîte mail de l'utilisateur, son

agenda, son Google Drive, mais également se connecter à Slack et à Confluence. *« Nous l'avons nommé Eciton, car il s'agit dans la nature des fourmis légionnaires qui sont un exemple parfait de l'intelligence collective au service du groupe »,* précise-t-il. De plus, ArtinLeap veille à être aligné à la régularisation de l'IA. 100 % transparent, Pablo a signé le manifeste Ethical IA, est membre du collectif Planet Tech Care et veille à développer une plateforme frugale en énergie.

D'ingénieur à chef d'entreprise, un parcours parfois complexe

Si la maîtrise de la technologie et le management ne font pas peur au nouveau chef d'entreprise, il n'en va pas de même de la partie business. *« J'ai suivi un stage de 4 jours avec BGE Côte d'Azur pour la création d'entreprise, cela m'a énormément aidé et m'a permis de trouver un comptable. Et je me suis rendu au Business pôle de Sophia Antipolis, qui m'a également accompagné et grâce auquel je peux échanger avec d'autres créateurs d'entreprises. C'est important de parler car entreprendre est un challenge au quotidien et c'est difficile d'être seul pour prendre les décisions. »* En plus du Business Pôle, Pablo sait qu'il peut compter sur sa famille : sa femme connaît l'écosystème sophipolitain pour y travailler et son fils l'accompagne sur la partie communication : *« Ils sont même venus me soutenir à l'occasion du WAI Cannes Festival. Leur soutien m'est indispensable. Et je m'oblige à garder un peu de temps libre pour être avec eux et faire du sport. »* Et si c'était à refaire ? *« C'est oui, sans hésitation. Même si ces deux derniers mois ont été difficiles car nous sommes désormais huit à vivre sur la société, ArtinLeap ce n'est que du bonheur et une vraie belle expérience. » ♦*

“

« L'intelligence collective au service du groupe. »

CHIFFRES CLÉS

Date de création

MARS 2024.

Effectif

8 PERSONNES.

MAUD BOURESCHÉ & VICTOR ROBALO

Créateurs de NOVETECH SURGERY

À la pointe de la chirurgie vétérinaire

Proposer des implants orthopédiques pour chiens, chats et nouveaux animaux de compagnie... C'est le crédo de Maud Bouresché et de son associé Victor Robalo, qui se sont lancés, à moins de 30 ans, dans un secteur de niche, pour le bonheur des amis des bêtes.

C'est au rez-de-chaussée d'un immeuble ancien, au cœur du quartier Tzarevitch à Nice, que Maud nous reçoit : « C'est idéal le rez-de-chaussée pour assurer les livraisons, sourit la jeune femme, on peut directement passer par la fenêtre si besoin. » C'est ici en effet que la chef d'entreprise et son associé Victor Robalo ont installé Novetech Surgery en 2023. « Novetech est née en 2017, à Monaco, précise Maud. Au départ, c'est notre autre associée, Karen Simpson Jones – qui a travaillé pendant 30 ans dans le domaine de l'orthopédie humaine – qui s'est penchée sur les implants orthopédiques pour animaux, alors que son chien devait être opéré des ligaments croisés. Elle s'est interrogée sur les techniques et outils utilisés et a constaté le retard du secteur et les conséquences sur la récupération. Elle s'est alors rapprochée de mes parents, industriels dans les implants chirurgicaux, et ensemble, ils ont mis au point une solution innovante et moins invasive destinée aux animaux de compagnie. »

Changement de programme

À cette période, Maud suivait des études de droit fiscal, à Nice, d'abord, puis à Paris, pour terminer son cursus. Passionnée par la fiscalité, elle envisageait de faire carrière avant d'éventuellement reprendre, un jour, les affaires familiales, mais il en a été tout autre... « J'ai toujours su que ma vie professionnelle serait multiple et l'innovation est un autre de mes moteurs, ajoute la trentenaire, j'ai besoin d'être dans l'action ! » Alors, en parallèle de son Master 2, Maud intègre Novetech Surgery, et gère tout le back-office : la fiscalité, bien entendu, mais égale-

ment le marketing, la logistique, etc. Elle collabore alors avec Victor, spécialiste de l'audit et du contrôle de gestion diplômé de l'Ipag. « Nous sommes très complémentaires, poursuit Maud, donc les tâches se sont naturellement réparties entre nous. »

La R&D, sujet majeur

Lorsqu'elle s'associe, la fiscaliste n'a que 25 ans. Elle apprend sur le tas, soutenue et « mentorée » par son papa : « Encore aujourd'hui, certaines de ses phrases résonnent dans ma tête lorsqu'il y a une décision à prendre ou qu'un problème survient ». Car les problèmes, c'est quasi quotidien dans la vie d'une entreprise, « et peut-être plus encore lorsqu'il y a de la recherche et développement à gérer, confirme-t-elle, car cela nécessite des investissements importants pour le travail de prototype. Nous collaborons avec des ingénieurs en interne et des indépendants, et nous réalisons des essais cliniques, bien que non obligatoires en France pour ce qui a trait au soin des animaux. Cela confère à nos produits une valeur scientifique supplémentaire. » Un sérieux et une implication qui font sans aucun doute partie des raisons du succès de Novetech Surgery dans le milieu vétérinaire : « La société prend de

“

« Nous sommes très complémentaires. »

l'ampleur, continue Maud, notre taux de croissance est à deux voire trois chiffres et nous sommes de plus en plus présents à l'international, où nous réalisons 50% de notre chiffre d'affaires. Nous sommes heureux de constater que de plus en plus de professionnels adhèrent à nos solutions d'implants. » De là à dire qu'elle recommencerait les yeux fermés ? « L'aventure entrepreneuriale, sans aucun doute. Mais peut-être pas avec un volet R&D, c'est trop stressant. En revanche, je pense avoir le courage nécessaire et être entourée comme il faut », conclut la jeune femme. Car derrière toute grande femme, se cache souvent un homme... ♦

CHIFFRES CLÉS

Date de création

2017 : NOVETECH SURGERY, À MONACO.

2023 : RESTRUCTURATION ET INSTALLATION DE NOVETECH SURGERY EN FRANCE. 5 000 OPÉRATIONS RÉALISÉES EN 2024.

Effectif

8 COLLABORATEURS.



BIO EXPRESS

Avril 1992

Naissance
de Maud Bouresche.

Décembre 1993

Naissance
de Victor Robalo.

2016

Victor obtient
son Master 2 en
comptabilité, contrôle,
audit à l'Ipag, Nice

2019

Maud obtient
son Master 2
en droit fiscal à
Panthéon-Assas, Paris.

BIO EXPRESS

1982

Naissance d'Alexandre
Aruchumian.

1988

Naissance de
Raphaël Pousse.

1999

Naissance de
Kevin Favergeaud.

01/10/2020

Première livraison
par Delicity.



RAPHAËL POUSSE

Co-fondateur de DELICITY

Un appétit d'ogre

La bonne solution au bon moment. Voilà ce que l'on pourrait dire de cette plateforme niçoise devenue incontournable pour le secteur de la restauration à domicile et née de l'ambition sans limite de trois associés aussi humbles que déterminés.

Avant de diriger Delicity, Raphaël, Alexandre et Kevin étaient collègues chez Youstock, spécialiste du stockage en garde-meubles. Passionnés par l'univers de la tech, les trois acolytes ont eu une idée innovante : concurrencer les classiques Uber Eats et Deliveroo en proposant une solution hybride permettant aux restaurateurs de payer moins de frais et aux livreurs d'être mieux rémunérés tout en garantissant un service de meilleure qualité. Développeurs de métier et convaincus qu'une telle option, efficace et rentable pour tout le monde est possible, les trois collègues se sont penchés sur la question... jusqu'à mettre au point Delicity. « À la différence d'une plateforme de livraison standard, notre outil permet aux restaurateurs d'être autonomes quant à la gestion de leur offre produits, qu'ils mettent à jour à leur convenance, tout en étant ayant accès à une flotte de livreurs, précise Raphaël. Quant à nous, éditeurs de solutions e-commerce, nous sommes rémunérés via un abonnement et des frais fixes sur chaque transaction. »

Un lancement en fanfare

L'idée trouvée, le trio a développé sa plateforme entre deux confinements. La première livraison a pu être réalisée le 1^{er} octobre 2020, et deux semaines après : second confinement. « Nous n'avions plus le choix, poursuit l'associé, cette période a été un vrai accélérateur et une centaine de restaurants nous ont fait confiance. Puis, pendant neuf mois, nous avons mensuellement doublé nos clients. Il a fallu gérer ! » Avec le déconfinement, Delicity a subi une perte d'activité de 50 % mais est rapidement revenu à un

rythme de croisière avec une croissance comprise entre 10 et 20 % chaque mois. Pendant deux ans, les associés ont assuré toutes les tâches inhérentes à la gestion et au bon fonctionnement de leur entreprise, 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7 : « J'ai même géré les dispatch des livraisons à la maternité quand ma femme a accouché ! ».

Levées de fonds pour une présence hexagonale

« Jusqu'en 2022, nous travaillions dans un appartement, ajoute Raphaël, mais nous avons en tête de nouvelles ouvertures, dans différentes villes de France. Alors nous avons réalisé notre première levée de fonds, avec Rise Partners. Ces 350 000 euros nous ont permis de déménager dans de vrais bureaux, de recruter et d'inaugurer nos antennes à Bordeaux, Toulouse et Nantes. » Une fois encore, Delicity séduit. En 2023 et 2024, deux nouvelles levées de fonds, pour s'attaquer au marché parisien d'abord, puis s'étendre à la France

entière. Aujourd'hui, Delicity ouvre à Marseille, Lyon, Lille et Rennes, et ne compte pas s'arrêter en si bon chemin...

Des difficultés ? Raphaël avoue qu'ils en ont chaque jour, « mais nous sommes des locomotives, on ne se pose pas trop de questions, on reste focus sur nos objectifs et on ne lâche rien. Et surtout, nous sommes trois,

ce qui permet de prendre du recul. La seule vraie galère a été liée à notre première campagne de recrutement, entièrement ratée. Mais nous avons revu nos process. » Aujourd'hui, Delicity demeure un modèle unique et les trois compères rêvent grand : « Nous visons l'international à court terme et nous devrions commencer prochainement une collaboration avec des franchises très importantes. Nous sommes déterminés et avons une ambition hors normes : rien ne nous fait peur. » Qu'on se le tienne pour dit. ♦

“

« On reste focus sur nos objectifs et on ne lâche rien. »

CHIFFRES CLÉS

Date de création

MAI 2020.

Effectif

20 COLLABORATEURS ET 9 000 LIVREURS INDÉPENDANTS.



LE PAN BAGNAT NIÇOIS BIENTÔT LABELLISÉ?

«*Fini la salade, les haricots ou le jambon...*»

À l'occasion de la Fête des Mai, la mairie de Nice a annoncé avoir lancé une demande pour obtenir pour le pan bagnat, emblème culinaire de la ville, le label européen « spécialité traditionnelle garantie », qui valorise le savoir-faire local et authentique. Cette procédure pourrait durer entre trois et cinq ans. Elle vise à protéger la spécialité et sa recette traditionnelle, transmise depuis des décennies, souvent modifiée ailleurs en France. Il rejoindrait alors les rares produits français déjà labellisés, comme la moule de Bouchot et le Berthoud savoyard.

OGC NICE : VBET TOUJOURS SPONSOR !

Déjà sponsor des Aiglons depuis trois ans, VBET, la plateforme de paris sportif renomme pour trois ans. Au-delà de son logo sur les tenues du club de ligue 1, ce renouvellement s'inscrit dans une stratégie de développement mutuel. VBET souhaite renforcer sa présence sur le marché français en s'adossant à des clubs au fort ancrage territorial et c'est plus que le cas avec l'OGC Nice.



EMIRATES FRANCHIT UN CAP

La plus grande compagnie aérienne internationale a franchi le cap des 3 millions de passagers transportés sur sa liaison Nice-Dubaï ce printemps 2025.

Emirates dessert Nice Côte d'Azur avec un vol quotidien en A380, toute l'année. Ce vol permet aux passagers d'accéder à plus de 140 destinations via Dubaï. Côté fret, plus de 26 000 tonnes de marchandises ont été exportées, renforçant la position stratégique de Nice comme hub international pour le tourisme, l'économie et le commerce mondial.

GASTRONOMIE

Les nouveaux étoilés de la Côte d'Azur

Le Guide Michelin 2025 a révélé ses nouveaux lauréats ! Trois restaurants des Alpes-Maritimes décrochent une étoile. Qui sont les heureux élus ? La Palme d'Or à Cannes, sous la direction de Jean Imbert et Christophe Nannoni, Mareluna à Théoule-sur-Mer, dirigé par Francesco Fezza, tandis que l'Auberge Quintessence à Roubion, portée par Pauline et Christophe Billau retrouve leur macaron. Félicitations à ces talents culinaires !

LOISIRS

Ça ride en bord de mer !

Avis aux riders et amateurs de sensations : Cagnes-sur-Mer inaugure son tout premier Pumptrack paysager, unique dans le département ! Conçu pour BMX, VTT, trottinette, skate et rollers, ce spot offre 430 m de bosses et virages pour enchaîner les runs sans même pédaler, juste en jouant avec le relief. Ce projet de près de 736 000 euros, accessible à tous niveaux mise également sur la nature et l'accessibilité : près de 1 300 arbres et arbustes, une prairie rustique de 1 800 m², du gazon résistant et une piste cyclable sécurisée. Un espace piéton permet d'observer les riders en toute sécurité. Pensé pour tous les âges, ce lieu de sport et de partage s'inscrit dans une démarche durable. Un air de Californie... à deux pas de Nice.



1

1h gratuite : dès le 1^{er} juillet, les Niçois bénéficient de 1h de stationnement gratuit dans la rue, contre 30 minutes auparavant. Un bel atout pour les commerçants.

2030

Date des JO d'hiver. Nice accueillera la cérémonie de clôture et les sports de glace : 75 matchs de hockey, 150 de curling, et 16 sessions de patinage.

11,5 millions

Nouveau record ! C'est le nombre de touristes qui ont visité la Côte d'Azur en 2024. Avec 54 % de touristes étrangers, c'est davantage qu'avant le Covid.

MÉTROPOLE NICE CÔTE D'AZUR

REPRENDRE C'EST ENTREPRENDRE, INNOVER C'EST CRÉER

La réussite est avant tout une aventure collective. La Métropole Nice Côte d'Azur vous propose :

- **Temps de rencontres** entre cédants et repreneurs,
- **Mise en relation** avec les acteurs clés du repreneuriat et de l'innovation,
- **Lieu de convergence** des programmes d'accompagnement,
- **Proximité** avec les établissements de l'enseignement supérieur,
- **Lien avec la recherche** académique et les laboratoires de R&D.



04 89 98 23 45
business.nicecotedazur.org



1. Ce plongeur, relié par une passerelle aux galets de la promenade des Anglais, a été aménagé en face de l'ancien hôtel Ruhl dans les années trente. En plein essor des loisirs nautiques, il permettait aux meilleurs de mesurer leur talent au plongeur, une discipline devenue olympique en 1904.

RÉTROSPECTIVE

TERRITOIRE

AUX DÉBUTS DES BAINS DE MER

— COLLECTION JEAN GILLETTA —

JEAN GILLETTA A CONSTITUÉ UN TRÉSOR : DES MILLIERS DE CLICHÉS, RÉALISÉS ENTRE LA FIN DU XIX^e SIÈCLE ET LES ANNÉES TRENTE ET PROTÉGÉS PRÉCIEUSEMENT JUSQU'À NOS JOURS PAR LA MAISON D'ÉDITION QUI PORTE SON NOM. PARMI CES INSTANTANÉS, CERTAINS TÉMOIGNENT DE L'ESSOR DES LOISIRS BALNÉAIRES SUR LA CÔTE D'AZUR.

TEXTES : FRANÇOIS STAGNARO - PHOTOS : ÉDITIONS GILLETTA
RÉÉDITION COLLECTOR SPÉCIAL 10 ANS



>



46
-

3. La mode des bains de mer, aux vertus thérapeutiques attestées par des médecins anglais dès la fin du XVII^e siècle, se répand en France au XIX^e siècle. En 1900, ces cabines installées sur la promenade des Anglais permettent aux baigneurs de se changer pour revêtir des tenues encore très courantes.



RÉTROSPECTIVE

TERRITOIRE

2. À la veille du XX^e siècle, les bains Georges, à Nice témoignent du tout début des activités balnéaires sur la Côte d'Azur. Ce cliché a été réalisé en 1873 par Walburg de Bray, l'un des rares photographes paysagistes de l'époque, auprès duquel s'est formé Jean Gilletta.



47
-



4. Quelques décennies plus tard, les Années folles puis les congés payés ont révolutionné les mœurs et les habitudes vestimentaires. Envahie de parasols aux beaux jours, la plage de sable de Saint-Raphaël permet à une société avide de loisirs et de détente de profiter du soleil et des baignades, à la veille de la Seconde Guerre mondiale.

>

RÉTROSPECTIVE

TERRITOIRE

5
X



RÉTROSPECTIVE

TERRITOIRE

5. L'essor de l'aéronautique sur la Côte d'Azur doit beaucoup à la base d'hydravions d'Antibes, créée en 1920. Son activité se ressent jusque sur les plages de Juan-les-Pins, à partir desquelles la Compagnie aérienne française propose des baptêmes de l'air dans les années trente. On notera, au passage, l'évolution des tenues de bains.





Sous la vieille ville de Menton et ses façades colorées s'alignent les pédalos, les parasols et les cabines de bains d'une plage privée, dans les années cinquante.



À SAVOIR

Nées en 1880, les Éditions Gilletta continuent de cultiver le patrimoine photographique de leur créateur tout en portant un regard moderne et passionné sur la région. Plus d'informations sur leurs ouvrages, leurs publications et leur photothèque.

➔ www.editionsgilletta.com
www.jeangilletta.com

La dans vos vies

Nous assurons pour que vous assuriez.

Dans un environnement en mouvement constant, Mutuelles du Soleil bâtit des solutions de protection efficaces pour votre activité et vos équipes.

Notre engagement ? Sécuriser votre avenir professionnel :
contrat santé collective / contrat indemnité journalière / PERO / ...

Santé ■ Prévoyance ■ Auto ■ Habitation

☎ 04 93 27 07 30 🏠 20 agences dans le Sud 🌐 www.mutuellesdusoleil.fr

SUCCÈS

COMMERCE - ATTRACTIVITÉ

Inauguré en 1969

CAP 3000 est alors le premier centre commercial du genre en France. Inspiré des centres commerciaux américains de l'époque, il affiche un style moderne et une identité novatrice.





CAP 3000, ICONIQUE DEPUIS PLUS DE 50 ANS

DEPUIS SON OUVERTURE EN 1969, CAP 3000 INCARNE À LA FOIS L'ÉVOLUTION DU COMMERCE EN FRANCE ET UN CENTRE DE VIE AZURÉEN, ANCRÉ DANS SON TERRITOIRE, QUI OFFRE UNE EXPÉRIENCE SHOPPING UNIQUE. ZOOM SUR LA SUCCESS STORY D'UN LIEU EMBLÉMATIQUE DE NOTRE VIE SUR LA CÔTE D'AZUR.

PAR ROZENN GOURVENNEC

À l'aube des années 70, la France est en pleine transformation économique et sociale. La société de consommation et la démocratisation des voitures révolutionnent le quotidien des Français. C'est dans ce contexte que naît l'idée de CAP 3000, dans l'esprit de l'homme d'affaires Jean Demogé, alors PDG des Nouvelles Galeries à Paris. En atterrissant à Nice, ce visionnaire repère la zone marécageuse aux abords du Var et imagine y construire un grand centre commercial, à l'image des *malls* américains. Excentré de la ville et bien desservi par les réseaux routiers, le terrain est idéal pour répondre aux nouvelles

habitudes des Azuréens : utiliser l'automobile pour faire ses emplettes. CAP 3000 naît donc le 21 octobre 1969. Si son nom évoque à l'époque un cap vers la modernité, et même un clin d'œil futuriste aux années 2000, c'est précisément à la voiture que le centre commercial doit sa dénomination, car son parking, immense, a une capacité de 3000 places.

Avec ses 52 boutiques, son cinéma, son restaurant, sa piscine en rooftop, son centre automobile et son grand magasin, CAP 3000 fait alors partie des premiers centres commerciaux français, avec Englos-les-Géants dans la banlieue lilloise et Parly 2 en région parisienne. Un super

SUCCÈS

COMMERCE - ATTRACTIVITÉ

> géant qui devient un véritable point de repère pour les habitants des Alpes-Maritimes. On y vient pour le shopping bien sûr, mais aussi pour se promener, trouver son premier job et même apprendre à conduire sur le parking !

Nouveau look en 2019

Lorsqu'Altarea rachète les murs du centre aux Galeries Lafayette (ex-Nouvelles Galeries) en 2010, les habitudes de consommation des Français ont évolué. Le commerce en ligne et la livraison à domicile sont en plein essor et la transition écologique fait partie des nouveaux enjeux des territoires. Un vaste projet d'extension et de modernisation est donc lancé pour transformer CAP 3000 en un centre commercial lumineux, respectueux de l'environnement et tourné vers la mer, pour tirer le meilleur parti de son emplacement face à la Méditerranée. Pour ses 50 ans en 2019, le temple de la consommation dévoile son nouveau visage : une surface doublée pour atteindre 130 000 m², 300 boutiques et 50 restaurants, des courbes fluides qui rappellent le mouvement des vagues, un parking de 4 500 places en silo ou en sous-sol qui fait disparaître le stationnement de surface... et des terrasses panoramiques face à la mer pour une expérience commerciale différente.



Shop, food, fun, enjoy

Car aujourd'hui, CAP 3000 ne se limite plus au shopping. Il s'impose comme un véritable lieu de vie, mêlant culture, gastronomie, bien-être et événements. Régulièrement, le centre propose des animations, des expositions et une diversité de services : garde d'enfants, salle de sport, du

3 QUESTIONS À

JULIEN LAC

DIRECTEUR ADJOINT
DE LA MAISON LAC



Dans la famille LAC, Julien et son Père.
Succès story familiale.

Pourquoi avoir fait le choix d'une implantation à CAP3000 ? Quels sont les avantages ?

— Nous y étions déjà installés depuis 2012, au sein des Galeries Lafayette Gourmet qui avaient souhaité externaliser la pâtisserie et le chocolat. Suite à leur rachat par Monoprix quelques années plus tard, notre corner a été déplacé à plusieurs reprises. Comme nous n'avions aucune visibilité sur le long terme, que ce soit sur l'emplacement ou sur le chiffre d'affaires, nous avons décidé d'ouvrir notre boutique en 2021. L'idée était aussi de valoriser notre partie chocolat car il est compliqué de sublimer tous les produits dans un corner. Et une implantation à CAP3000 nous permettait de nous ouvrir à l'ouest du département.

En quoi cette boutique est-elle différente de vos autres boutiques ?

— Chacune de nos cinq boutiques est différente. Nous aimons jouer sur des univers différents, en gardant tout de même une ligne conductrice. La boutique de CAP3000 est la plus fréquentée, elle dispose d'un plus grand volume de vente et pour y exposer nos produits et valoriser l'expérience client.

Quels sont les défis spécifiques d'une boutique dans un centre commercial aussi dynamique ?

— La réelle contrainte dans un centre commercial est de faire suffisamment de chiffre d'affaires pour couvrir le coût des loyers. Pour l'instant, cet objectif est atteint.



divertissement avec La Tête dans les nuages et bientôt le parc à thème Ninja Stadium, du cinéma en plein air, le Beach Sport Festival en été... Élu meilleur centre commercial du monde lors du MIPIM Awards en 2022, CAP 3000 est le premier centre à avoir été labellisé « Biodiversity ». La prise en compte de l'environnement dans ses projets d'extension (réemploi des matériaux, utilisation des énergies renouvelables, végétalisation, protection de la biodiversité...) lui a également valu la certification BREEAM (Building Research Establishment Environmental Assessment Method) avec un niveau excellent.

56 ans après son inauguration, le paquebot laurentin a su se réinventer tout en conservant son caractère visionnaire et novateur. ♦

+ Partenaire de l'OGC Nice

Depuis janvier 2025, CAP 3000 est LE nouveau partenaire officiel de l'OGC Nice. Un partenariat qui s'inscrit pleinement dans la stratégie du centre « préféré » des Azuréens et vise à renforcer le lien et l'implication de « CAP » dans la vie du territoire et dans le quotidien de ses citoyens. Parallèlement, le centre proposera à ses clients un programme d'animations tout au long de la saison. Lors des matchs et pour soutenir les Aiglons, le centre sera présent sur les écrans. Un bon moyen d'accroître sa notoriété et sa visibilité dans le département, en France et à l'international.

INTERVIEW

FRÉDÉRIC LLORCA

DIRECTEUR DE CAP 3000



Vous êtes arrivé en août 2024 à la tête de Cap 3000.

Quelles sont vos ambitions ?

— J'arrive avec une stratégie basée sur quatre thèmes : « Pionnier », car depuis sa création, CAP 3000 cherche à rester pionnier en innovant. Très récemment par exemple, j'ai mis en place l'ouverture des festivités de Noël avec l'acteur Philippe Lacheau en invité. Le deuxième thème est « Innovant », car on ne peut pas rester dans le passé. CAP 3000 fait preuve d'innovation sur les aspects environnementaux, de commercialisation, le parcours client et l'événementiel. « Mémorable » est mon troisième thème, pour créer des souvenirs pour nos clients. Cela passe par le concert d'Hélène de la Star Academy, les cours du champion du monde de BMX ou l'Open de France de basket ball 3x3 qui se tiendra cet été sur la plage. Enfin, le dernier point est « Unique » car notre centre commercial est le seul au monde à donner sur une plage, avec des terrasses vue mer et sur le Cap d'Antibes.

Comment CAP 3000 s'adapte-t-il aux nouvelles tendances, comme l'achat en ligne et le commerce omnicanal ?

— CAP 3000 est un lieu de vie qui permet de vivre une expérience différente. Aujourd'hui, on peut tout faire à CAP 3000 : du shopping, déjeuner, profiter de la plage, d'activités de loisirs, découvrir des expositions, des séances de dédicaces, de recrutement, des événements... Nous proposons également du click and collect pour la clientèle adepte du commerce en ligne et nous sourçons les meilleures enseignes.

La concurrence entre centres commerciaux est forte dans la région. Quelle stratégie adoptez-vous pour maintenir votre compétitivité ?

— Avec 12 millions de visiteurs par an, le leadership de CAP 3000 reste incontestable. Tous les centres commerciaux autour de Nice sont complémentaires. Il y a une place pour tout le monde. Nice Étoile capte la clientèle niçoise de centre-ville qui ne veut pas prendre son véhicule pour aller à CAP 3000. La zone de Nice Lingostière propose une offre que nous n'avons pas, et inversement. Quant à Promenade Shopping Riviera, ex-Polygone Riviera, il est en train de changer sa stratégie et nous lui souhaitons le meilleur. À CAP 3000, nous restons très attentifs à fidéliser notre clientèle à travers nos grandes lignes, le shopping, le food, le fun, qui font de nous le centre le plus important de France en termes d'enseignes et le deuxième d'Europe, derrière Westfield London.



56

NICE-MATIN

80 ANS D'INFORMATIO

NICE-MATIN S'APPRÊTE À FÊTER SES 80 ANS. HUIT DÉCENNIES D'ACTUALITÉS, DE DÉFIS ET DE REMISES EN QUESTION, DE LA CRÉATION DU « GRAND QUOTIDIEN D'INFORMATIONS DU SUD-EST », AU SORTIR DE LA DEUXIÈME GUERRE MONDIALE, JUSQU'À NOS JOURS. UNE HISTOIRE INDISSOCIABLE DE CELLE DE SES DIRIGEANTS ET DE SES SALARIÉS.

PAR FRANÇOIS STAGNARO

Nice-Matin n'est encore qu'une grande feuille recto-verso, mais celle-ci signe la naissance du «Grand quotidien d'informations du Sud-Est», le samedi 15 septembre 1945. La création de *Nice-Matin* est indissociable de la fin de la guerre et des mouvements de la Résistance, dans le sillage de

l'éphémère journal *Combat*, né à la libération de Nice un an plus tôt et dont la parution a cessé en juillet 1945. Parmi les journalistes passés de l'un à l'autre, citons Raymond Comboul (père de Michel Comboul, qui deviendra PDG en 1998), l'un des chefs de la résistance à Nice, Jacques Cotta (père de Michèle et d'Alain Cotta), qui fut ensuite le



1. Le siège de *Nice-Matin* de 1952 à 1979, au « 27 avenue de la Victoire », en face du parking qui allait ensuite laisser place au centre commercial Nice-Etoile, sur l'actuelle avenue Jean-Médecin.

2. Le « nouveau » siège de *Nice-Matin* en 1979, route de Grenoble, alors à la pointe de la modernité.

3. Le journal *Nice-Matin* naît au lendemain de la guerre. Il est dirigé par Michel Bavastro (à droite) qui va le développer.

REPÈRES

15
septembre
1945

Première publication de *Nice-Matin*, au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, par les créateurs de l'éphémère journal *Combat*, issu de la Résistance.

1949

Michel Bavastro, l'un des fondateurs, devient PDG du journal, fonction qu'il occupera jusqu'en 1996.

1952

Déménagement dans les locaux de *L'Eclaireur*, avenue de la Victoire (actuelle avenue Jean-Médecin).

NS RÉGIONALES

premier maire de Nice à la Libération, ou encore Michel Bavastro, ancien journaliste sportif à *L'Eclaireur* de Nice et dont l'histoire allait se confondre avec celle de *Nice-Matin* et de ses salariés pendant plus de... cinquante ans ! Cette histoire, c'est le journaliste Lionel Paoli qui nous la raconte. Arrivé à la rédaction en 1997, il y a occupé une multitude de postes et a travaillé dans de nombreuses « locales », ainsi qu'au siège, comme la plupart de ses confrères : « Je connais tout le monde et toutes les agences. Et quand je suis arrivé en 1997, certains de ceux qui portaient à la retraite étaient là depuis le milieu des années 50, et avaient eux-mêmes connu tous les journalistes des débuts. »

La force des témoignages

S'il est aujourd'hui détaché aux publications

liées aux 80 ans du journal, ça n'est donc pas un hasard. « *L'histoire qui m'intéresse, c'est celle des personnes qui ont fait vivre Nice-Matin dans tous les services, à tous les niveaux, avec l'évolution des technologies, l'informatisation des rotatives puis de la rédaction, les chocs culturels que cela a provoqués, puis l'arrivée d'Internet, etc.* » En attendant de les réunir dans un hors-série à paraître en septembre prochain, il publie chaque samedi une page retraçant des moments de l'histoire du journal, et dressant le portrait de personnes emblématiques à la rencontre desquelles il est allé. Parmi les premiers, on peut citer :

Angelo Rinaldi, l'écrivain, critique littéraire et académicien d'origine corse, dont peu savent qu'il a fait ses débuts à *Nice-Matin* dans les années 60. « *Comme les autres journalistes, je traitais tous les sujets. J'ai souvent été "de Juliette", chargé d'écouter la radio des pompiers et de la*

REPÈRES

1966

Nice-Matin rachète L'Espoir. L'année suivante, Le Patriote cesse de paraître. Nice-Matin devient le seul quotidien des Alpes-Maritimes.

1979

Installation de toutes les équipes dans le nouveau siège de la route de Grenoble (actuel boulevard du Mercantour). Impression en offset, et couverture en quadrichromie.

1996

Michel Bavastro passe la main à son fils Gérard, qui était directeur général depuis 1978.

1998

Décès de Gérard Bavastro, remplacé par Michel Comboul, héritier de l'un des fondateurs du journal. Prise de contrôle par le groupe Hachette Filipacchi Media, filiale de Lagardère. Var-Matin rejoint Nice-Matin.

2000

Inauguration du site Internet nicematin.com, avant que les premiers articles ne soient publiés en ligne gratuitement en 2005.

2007

Rachat du groupe Nice-Matin (Nice-Matin, Var-Matin et Corse-Matin) par le Groupe Hersant Média.



Deux « unes » célèbres de Nice-Matin : la toute première, le 15 septembre 1945 et celle du « casse du siècle » à la Société Générale, du 21 juillet 1976.



police. A l'époque, il suffisait de se brancher sur la bonne fréquence pour tout entendre», a-t-il confié.

Serge Jausas, entré en 1976 comme typographe, et à qui l'on propose de devenir journaliste en 1985. Il accepte, « à condition d'être muté à Antibes. J'étais fait-diversier 24 heures sur 24. Heureusement, il n'y avait pas un drame toutes les nuits. Mais lorsqu'il se passait quelque chose, il fallait y aller ».

Les **Traverso**, famille cannoise qui a fourni plusieurs générations de photographes à Nice-Matin, à commencer par Auguste. En 1939, il a photographié l'arrivée en gare de Cannes de Louis Lumière, qui s'appretait à présider le premier festival du film, finalement annulé pour cause de déclaration de guerre. Auguste en couvrira la première édition en 1946, pour Nice-Matin. Son petit-fils Henri et son arrière-petit-fils Gilles ont ensuite perpétué cette collaboration jusqu'en 2016. Le grand reporter **Maurice Huleu**, entré au journal en 1956 et qui, outre des décennies d'actualité locale, se souvient de ses conver-

sations à bâtons rompus avec Georges Pompidou, Georges Marchais, François Mitterrand... Avocat de formation, il n'avait pas du tout prévu d'être journaliste, et illustre le niveau d'exigence de l'époque.

Sylvain Tassi a 92 ans aujourd'hui, comme Maurice Huleu d'ailleurs. Entré au journal en 1958 pour entretenir les téléscripteurs (qui permettaient de recevoir les dépêches des agences de presse), il raconte comment mai 1968 l'a conduit, comme beaucoup d'autres, à l'engagement syndical. Un « rouge » dans un journal dont la direction était orientée à droite : « Lorsqu'il a su que j'avais adhéré au PCF, Michel Bavastro m'a indiqué la porte de son bureau ! », se souvient-il.

Un patron emblématique

Un geste qui n'étonnera personne, mais à propos duquel Maurice Huleu – lui aussi adhérent d'un syndicat étiqueté à gauche – rappelait qu'il ne fallait pas sous-estimer

“

« Lorsqu'il se passait quelque chose, il fallait y aller »

“

« Ce qu'il ne tolérait pas, c'était l'incompétence »

l'intelligence du patron : « *Il jugeait sur pièces. Ce qu'il ne tolérait pas, c'était l'incompétence.* » Michel Bavastro a assuré la direction administrative du jeune quotidien jusqu'en 1949, avant que les routes des pionniers ne divergent et qu'il reste seul à présider aux destinées de *Nice-Matin* comme PDG (et actionnaire majoritaire) jusqu'en 1996. Véritable patron paternaliste (il connaissait absolument tous ses salariés) et entrepreneur visionnaire, il a su tirer profit de la publicité pour assurer l'indépendance financière de « son » journal, qu'il a mis un point d'honneur à mener au plus haut niveau de la presse régionale – tant sur le plan technique qu'humain, ce qui lui a valu d'être redouté, mais toujours respecté.

À la pointe de la modernité

La question de l'informatisation des imprimeries a commencé à se poser à *Nice-Matin* dès le début des années 70, tandis que les premiers essais d'offset datent de cette époque-là. Et c'était une révolution, tout comme la composition sur écran au lieu des caractères de plomb de typographie. La rédaction a pour sa part été informatisée dans les années 80, avec des Macintosh, et les meilleurs logiciels disponibles. C'était loin d'être le cas de tous les titres de presse quotidienne régionale, et *Nice-Matin* le devait en grande partie à son « patron », qui avait la capacité de tout décider. Dans les années 70, conscient des défis technologiques

que devrait relever le journal, il a fait l'acquisition d'un terrain au 214 route de Grenoble pour y faire construire le grand cube de verre fumé que l'on connaît, selon les normes les plus évoluées de l'époque. Inauguré en 1979, ce bâtiment se voulait moderne et très fonctionnel. Autrefois situé à la périphérie, cet immeuble est désormais pleinement intégré à la ville nouvelle. Aujourd'hui, il abrite encore les rotatives (renouvelées en 2011), tandis que la rédaction et les services administratifs ont déménagé en face de l'aéroport, dans des locaux flambants neufs qui – signe des temps – recèlent en leur cœur un studio audiovisuel de pointe. Si le support papier est loin d'avoir dit son dernier mot, l'avenir de *Nice-Matin* s'écrit aussi, désormais, dans le multimédia. ♦



L'atelier de typographie et l'imprimerie, dans les locaux du centre-ville en 1952.



En 1979 route de Grenoble, les journaux sont imprimés en offset sur des rotatives, puis assemblés par liasses pour expédition.

REPÈRES

2011

Renouvellement des rotatives et impression en quadrichromie de toutes les pages du quotidien.

2014

Dans la tourmente financière, le groupe *Nice-Matin* est repris par ses salariés sous forme de Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC).

2020

Rachat du groupe par NJJ Holding, société personnelle de Xavier Niel, également actionnaire du journal *Le Monde*.

LES FONDAMENTAUX

LA LOCALE, PILIER HISTORIQUE DE *Nice-Matin*

Ce qui fait à la fois la force et la spécificité d'un quotidien de presse régionale, c'est son réseau, le maillage de son territoire. Et c'est particulièrement vrai de *Nice-Matin*, depuis ses débuts. Les agences locales sont sa force et la brique élémentaire de son organisation. Le journal en compte une dizaine,

réparties entre les Alpes-Maritimes et le Var. Et tous les journalistes, à toutes les époques du journal, on fait le tour de ces « locales », comme un parcours initiatique qui leur permet de s'imprégner des cultures différentes de chaque agence, et des méthodes de leurs différents responsables. Lionel Paoli atteste que c'est vraiment l'âme de

Nice-Matin : « C'est un véritable genre journalistique, la locale, avec des règles et un esprit particuliers. Il est souvent plus difficile de trouver un bon localier qu'un bon spécialiste des faits-divers ou de la politique. Cela suppose de bien connaître son territoire, d'avoir ce goût du contact, et le réseau qui permet de savoir ce qui se passe réellement sur le terrain. »



L'IA AU SERVICE DES ACTEURS ÉCONOMIQUES DU DÉPARTEMENT DES ALPES-MARITIMES



DÉPARTEMENT
DES ALPES-MARITIMES

06



MAISON DE L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE
DÉPARTEMENT DES ALPES-MARITIMES

S
sictiam





RÉVOLUTION ET MUTATIONS

Pour le groupe Nice-Matin, les années 2000 sonnent le glas d'un modèle économique basé sur la publicité et les ventes papier. C'est le début des périodes de tensions et des rebondissements inattendus.

En 2007, Lagardère revend ses titres régionaux au Groupe Hersant Média, les ventes s'érodent, les équipes s'amenuisent et l'identité du journal vacille face aux bouleversements du numérique. En 2014, *Nice-Matin* est placé en redressement judiciaire et la reprise du groupe agite les esprits. Dans un climat de tensions extrêmes et contre toute attente, le Tribunal de Commerce choisira le projet des salariés qui veulent « sauver leur boîte ». Soutenus par l'homme d'affaires Bernard Tapie et par une mobilisation citoyenne via une campagne de financement participatif, les syndicats remportent leur pari (voir photo). Le modèle change, les journalistes deviennent copropriétaires de leur outil de travail et après la révolte, un vent de renouveau souffle sur la rédaction. Appuyé par le Fonds Google pour l'innovation dans les médias, *Nice-Matin* investit alors dans le numérique. Il lance une offre en ligne enrichie, développe le « journalisme de solutions » et engage une relation plus directe avec ses lecteurs.

L'ère Xavier Niel

Mais les défis restent nombreux. En 2019, le groupe est à nouveau en difficulté. Cette fois, c'est Xavier Niel, fondateur de *Free* et alors co-propriétaire du *Monde*, qui entre en scène. Son ambition : faire du journal une référence régionale numérique et rentable, à l'image de

ses investissements ailleurs dans la presse. Le quotidien accélère encore sa transition vers le tout-digital. La priorité est donnée à l'abonnement numérique, à la production de contenus originaux et à l'ancrage local renforcé. C'est aussi le temps des économies, des restructurations et des mutations. Le temps du courage, pour cette entreprise, qui doit s'adapter pour continuer d'exister.

Une institution en mouvement

Aujourd'hui, *Nice-Matin* continue de se réinventer avec une audience numérique en croissance constante et un journal qui demeure un acteur-clé de l'information dans le Sud-Est. Face aux défis de la presse – intelligence artificielle, fake news, érosion de la confiance – il mise sur le journalisme de terrain, l'engagement local et l'innovation. De ses origines résistantes à l'ère numérique, *Nice-Matin* porte en lui une histoire profondément azurienne, marquée par les soubresauts du siècle et la volonté constante de raconter le monde depuis le Sud. *Nice-Matin* fête ses 80 ans, son directeur général, Simon Perrot, souligne l'importance de cet événement : « *Nice-Matin* est un acteur essentiel du lien social sur la Côte d'Azur. Cet anniversaire nous oblige à être fidèles à notre mission d'information, tout en restant à l'avant-garde ». ♦

1. À l'annonce de la reprise de *Nice-Matin* par ses salariés, la joie s'exprimait sans retenue en apprenant, contre toute attente, la décision rendue par le Tribunal de Commerce.



62
-

« QUAND LE JAZZ EST LÀ »

ALORS QUE LES BUDGETS ALLOUÉS À LA CULTURE SE RÉDUISENT COMME UNE PEAU DE CHAGRIN, IL EST UN FESTIVAL QUI RÉSISTE AU TEMPS DEPUIS PLUS DE 60 ANS. JAZZ À JUAN REVIENT DU 10 AU 20 JUILLET POUR FAIRE VIBRER LA VILLE AU RYTHME DES NOTES BLEUES DE GRANDS ARTISTES.

Juan-les-Pins et le jazz, c'est une histoire d'amour qui remonte à la fin de la Seconde Guerre mondiale, quand Sidney Bechet tombe sous le charme de la jeune station balnéaire prisée des Américains. Il s'y installe au début des années cinquante, s'y marie en grande pompes dans les rues de la ville et fait venir ses amis jazzmen sous le soleil antibois. C'est pour lui rendre hommage que Jacques Souplet et Jacques Hebey, deux passionnés de jazz, décident de créer le festival Jazz à Juan en 1960, un an après sa mort. Devenu le doyen des festivals de jazz en Europe, Jazz à Juan a vu défiler une

myriade d'artistes, de Charlie Mingus à Sofiane Pamart en passant par Ray Charles, Keith Jarrett ou Diana Krall.

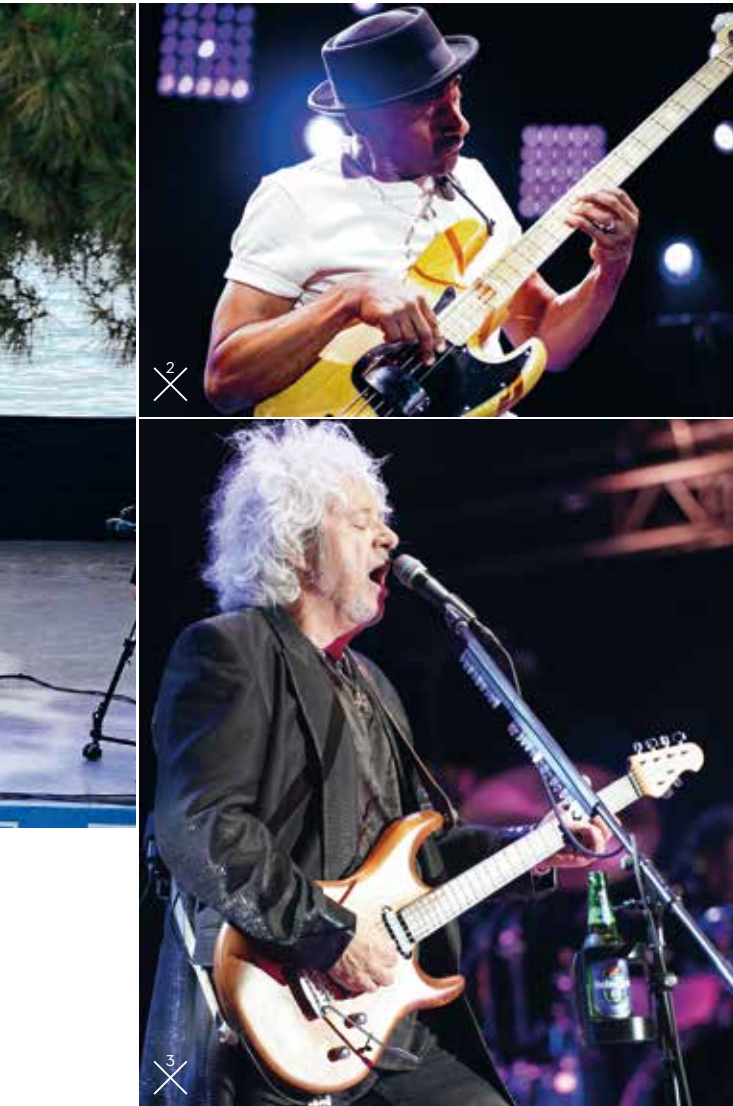
Du jazz à l'électro

Rendez-vous incontournable de l'été sur la Côte d'Azur pour les amoureux de musique, le festival a réuni l'année dernière plus de 27 500 spectateurs sous la pinède Gould, soit 10 % de plus que l'année précédente. Cette édition 2025 s'annonce éclectique, mêlant de grands noms du jazz, des talents de la scène électro et de jeunes artistes. On découvrira entre autres l'auteur-compositeur Jamie Cullum, le groupe de musique électro Air, la chanteuse Ayo, l'Américain Ben Harper, ou la légende Robert Plant et son groupe Saving Grace. D'autres artistes, aux confluent de plusieurs styles, sont également mis en avant, comme Caravan Palace et son électro-swing festif,

1. Sur scène, à la tombée de la nuit, les artistes font face au public de la pinède avec la Méditerranée en toile de fond. Soirées inoubliables garanties.

2. Marcus Miller : au sommet de son art depuis plus de 40 ans, il a été auréolé d'un grand nombre de prix dont la Victoire du Jazz, en 2010, à Juan-les-Pins.

3. Le groupe TOTO sur scène en juillet 2024.



Dabeull et son groove funk, ou encore Ibrahim Maalouf, trompettiste aux influences orientales.

Une ville en fête

Comme chaque été, la ville vibrera au son du jazz à travers les concerts gratuits de la Jammin'Summer Session, qui permet de découvrir de jeunes musiciens européens. Les Marching Bands animeront les rues avec un répertoire plus actuel et funky, tandis que le « Before » plongera tranquillement les spectateurs dans l'ambiance de la soirée avec les sets de DJ Julien, Jean Fromageau et DJ Oil, entre quelques parties de pétanque à l'ombre des pins. Que ce soit sous les étoiles de la Pinède Gould, dans les cafés, les bars, les restaurants, les hôtels, ou au cœur des rues animées d'Antibes et Juan-les-Pins, le festival va se vivre à tout instant cet été. ♦ ROZENN GOURVENNEC

INTERVIEW



À LA DIRECTION ARTISTIQUE, **RENO MATTEO** (À GAUCHE), ACCOMPAGNÉ DE JEAN-NOËL GIMBRE ET PASCAL PILORGET.

Qu'est-ce qui fait l'âme de ce festival par rapport à d'autres événements jazz ?

— Au-delà de la longévité, c'est son histoire qui en fait sa spécificité. Juan a accueilli tous les grands du jazz, Miles, Coltrane, Ella Fitzgerald... Ces moments mythiques sont gravés sur les disques. C'est un festival unique grâce à son évolution. Jazz à Juan a toujours été à l'écoute des nouvelles tendances tout en conservant son ADN, la great live music, tout ce qui vient du jazz, de la soul, du RnB. Dans notre programmation, nous veillons à garder cet équilibre.

Comment sélectionnez-vous les artistes et groupes qui y participent ?

— Il n'y a pas de règle. Nous avons une liste d'artistes importants à nos yeux, et nous faisons appel aux artistes en tournée. Mais nous ne dérogeons pas sur la qualité. Nous voulons des artistes qui jouent en direct, pour mettre en valeur les musiciens. Nous défendons le haut niveau d'exigence sur scène.

Le jazz est souvent perçu comme réservé à un public averti. Comment parvenez-vous à le démocratiser ?

— Le jazz s'est démocratisé tout seul. Il a connu une période compliquée, élitiste, qui a laissé des cicatrices importantes. Mais de jeunes artistes l'ont remis au goût du jour. Dans le jazz actuel, on retrouve le funk, la soul, le rap, du rock, de la pop. La nouvelle génération s'en est imprégnée, et cela se ressent dans sa musique. C'est pourquoi, naturellement, le jazz touche aujourd'hui un public plus large et hétéroclite. Nous sommes trois programmeurs de trois générations différentes et nous faisons très attention à toucher tous les publics, à la fois dans notre programmation et dans notre politique tarifaire, pour ouvrir le jazz à toutes les oreilles.

Quel futur envisagez-vous ?

Y a-t-il de nouvelles directions à explorer ?

— Nous caressons l'idée d'une deuxième scène et nous n'excluons pas de faire des afters. Pour l'instant, ces projets sont en stand-by en raison des travaux en cours autour de la Pinède, mais nous aimerions proposer d'autres événements autour du festival.



64
-

GUSTO FAMILY, UN AIR

IMPOSSIBLE DE VIVRE OU SÉJOURNER À NICE SANS S'ATTABLER AU MOINS UNE FOIS DANS L'UN DES RESTAURANTS QUI COMPOSENT LE GROUPE GUSTO FAMILY. DU BOCCACCIO À CARMELA, ON S'EST DEMANDÉ QUI SE CACHE DERRIÈRE CETTE SAGA CULINAIRE NIÇOISE. RENCONTRE AVEC PHILIPPE CANNATELLA, LE DISCRET CHEF DE FAMILLE.

PAR AURÉLIA LASORSA

L'histoire commence dans les années 70, lorsque Gina et Gino Cannatella, couple sicilo-calabrais, inaugurent le Boccaccio, rue Masséna, à Nice. Là, ils proposent une cuisine italienne simple et authentique à une clientèle composée de locaux et de

touristes, déjà. À leurs côtés, il y a Philippe et son frère Serge, qui grandissent entre deux services et recettes traditionnelles. Devenu adolescent, Philippe est saisonnier dans l'établissement familial. Dans cet univers, il se sent particulièrement bien et y envisage son avenir. Mais son père le pousse



1. À la tête de la Gusto Family, Philippe Cannatella est un homme de terrain qui affronte les difficultés comme il dévale les pentes : avec humilité et savoir-faire.
2. Vaisseau amiral du groupe, Le Boccaccio a fait peau neuve pour ses 50 ans, en 2023.
3. Sur la promenade des Anglais, Le Galet fait la part belle à la fraîcheur de la cuisine italienne.

REPÈRES

1973

Gina et Gino Cannatella ouvrent le *Boccaccio*, à Nice.

1989

Philippe Cannatella revient à Nice et intègre l'équipe du *Boccaccio* dont il prend la direction un an plus tard.

1990

Ouverture de la *Villa d'Este*, à Nice. Serge Cannatella, frère de Philippe, intègre l'affaire familiale.

DE FAMILLE

à faire des études, une chance que lui n'a pas forcément eue. Alors, Philippe choisit l'école hôtelière de Genève, où il côtoie de grands chefs, et collabore notamment, avec le chef étoilé Freddy Girardet (Clé d'or Gault-Millau, trois étoiles au Michelin, 19,5 au Gault-Millau). « J'ai énormément appris sur le terrain, confie Philippe Cannatella, lorsqu'on le rencontre sur sa plage Le Galet. J'ai touché du doigt la charge de travail et la restauration à l'état pur. Une fois diplômé, je rêvais de partir travailler aux Etats-Unis, mais j'ai dû y renoncer par obligation familiale. Je suis donc rentré en France et je me suis investi dans le *Boccaccio*. Plus tard mon frère nous a rejoints. » C'est comme ça que commence l'aventure et que le professionnel, plus à l'aise en coulisses que sur le devant de la scène, se retrouve, au

fil des ans, à la tête d'un groupe d'une dizaine d'établissements.

Le temps du développement

Car d'autres restaurants voient le jour sous la houlette des deux frères. D'abord la Villa d'Este, toujours sur la zone piétonne, puis La Voglia, sur le cours Saleya. Alors que les deux premières adresses faisaient honneur à l'Italie dans ce qu'elle a de plus traditionnel, ici, les frères Cannatella ont décidé de casser les codes en mixant gastronomie de la Botte et décoration industrielle. Ajoutez à cela un excellent rapport qualité-prix et le succès est immédiat, au point de voir chaque soir une file d'attente devant les établissements ! « C'était important pour moi, qui avait été formé à la rigueur de l'hôtellerie restaura-

REPÈRES

2003

Philippe Cannatella rachète le restaurant *Les Dents de la Mer* qui devient alors *La Voglia*.

2006

Ouverture de *La Favola*, sur un concept identique à *La Voglia*.

2017

Ouverture de la plage *Le Galet*.

2018

Création du groupe *Gusto Family*.

2019

Rupture entre Philippe et Serge Canatella.

2021

Ouverture de *Carmela*, en association avec Loïs Guenzati, et la plage *Uvita*, à Cap d'Ail.

2022

Ouverture d'*Ambrosia*, à Beaulieu-sur-Mer.



Au bout du cours Saleya, *Carmela* est une ode à l'élégance italienne des années 50 qui revisite les recettes typiques de la Botte avec maestria.

tion suisse, de proposer à nos clients un service qui ne laisse aucune place à l'improvisation, poursuit Philippe. Mais je voulais également que l'on retrouve la générosité de la cuisine de mes origines. » Pari réussi. Trois ans plus tard née *La Favola*, sur le cours également. « L'idée était de voir s'il était possible de dupliquer le concept. » Puis ont été inauguré le *Di Piu*, sur le quai des États-Unis, et le *Babbo Mio*, place du Pin. En 2017, cap sur la mer avec l'ouverture de la plage *Le Galet*. Autre rythme, autre clientèle, mais toujours ce soin apporté au contenu des assiettes et au service, l'obsession de Philippe. Un an plus tard, les établissements sont regroupés sous la bannière *Gusto Family*. Un nom qui sonne comme une évidence...

Sport, courage et résilience

En 2019, l'univers de Philippe s'effondre et contre toute attente son frère souhaite quitter l'aventure en duo pour reprendre seul, une partie des établissements du groupe. « Cela a été un cataclysme pour moi...

“
« Il est primordial de se sentir bien pour être un bon professionnel »

Du jour au lendemain, tout a explosé dans ma tête. Humainement, ça a été très dur », confie Philippe, visiblement encore très ému d'en parler. Puis la crise Covid débarque avec toute l'histoire que l'on connaît pour les restaurateurs et les entreprises françaises. Acculé, dos au mur, le sportif Philippe Cannatella a fait preuve de courage et de résilience. « Il y avait des emplois, des employés, des familles, des affaires à faire tourner, impossible pour moi de me laisser abattre : j'ai alors réuni une petite équipe pour ensemble traverser et passer cette période de crise. Nous sommes repartis de zéro, je me suis même retrouvé à faire les livraisons de ventes à emporter, seul, en scooter... Cette période a été pour moi la plus difficile de mon existence. Heureusement, j'ai pu compter sur deux piliers particulièrement solides, que sont ma famille et le sport ». Marié, père de trois enfants, accro au ski de randonnée, au vélo, le dossard Cannatella a quelques beaux triathlons à son actif dont des Ironman à Nice, certainement ses préférés. Ce sportif d'ultra endurance, habitué aux longues

distances et aux efforts longs, n'a alors rien lâché, « *il a serré les dents* » comme il le dit, malgré l'ampleur des difficultés... « *J'ai tenu bon et en 2021, j'ai décidé d'aller plus loin et plus fort.* » Pour certains, cela aurait peut-être signifié changer de cap, abandonner, pour Philippe Cannatella c'est tout le contraire. Passionné, il a fait le choix d'aller de l'avant et de développer encore et encore son groupe. Le cycliste a donc « *remis une dent* », le skieur s'est engagé « *droit dans l'pente* » car pas vraiment d'autres issues que de se lancer dans la pente pour dépasser ses peurs et se sortir de ce couloir d'avalanche qui ne présageait rien de bon pour l'avenir de la famille Gusto. C'est d'abord le lancement de Carmela, sur le cours Saleya en association avec Loïc Guenzati, puis l'occasion s'est présentée de reprendre une plage à Cap d'Ail. Uvita entre alors dans la galaxie Gusto Family, suivie l'année suivante d'Ambrosia, sur le port de Beaulieu-sur-Mer. Fin 2022 c'est Les Petits Marchands, en association avec Lois Guenzati, Louis & Baptiste Bonifassi, qui voit le jour, puis Les Entremetteurs un service traiteur en 2024.

La marque de fabrique Gusto Family

Avec le temps, Philippe Cannatella sait qu'il peut compter sur des collaborateurs fidèles. Un cercle proche, la plupart formée chez



La Favola est une trattoria réconfortante, où les assiettes sont généreuses et gourmandes.

Gusto Family, et en qui il a la plus grande confiance. « *Je mise essentiellement sur la promotion interne. Les métiers de la restauration sont exigeants et il est primordial de se sentir bien pour être un bon professionnel. Alors, nous faisons en sorte de rendre le travail le plus simple et agréable possible. Mes plus proches collaborateurs, Steve Raynard et Fabrice Pelizzaro, sont passés par la direction du Boccaccio qui fait un peu office de centre de formation du groupe. Aujourd'hui, c'est Ludovic Gomez qui est à la direction de notre vaisseau amiral et qui forme les managers qui intègrent l'aventure. Nous faisons aussi en sorte de faciliter le quotidien de nos salariés, en adaptant leurs horaires ou en logeant les saisonniers.* » Pour recruter des collaborateurs de talents, l'entrepreneur niçois a également mis en place un partenariat avec l'École hôtelière de Lyon et accueille des stagiaires heureux de venir apprendre le métier sur la Côte d'Azur. « *Ce sont des jeunes que l'on peut faire monter en puissance, c'est très intéressant pour nous de les voir évoluer. D'ailleurs, plus je vieillis plus je suis heureux dans mes établissements.* » Car contrairement à ce que l'on pourrait penser, en dépit du développement du groupe, Philippe Cannatella est toujours présent aux côtés de ses équipes : « *Tous les week-ends vous êtes sûrs de me trouver en salle et je viens en semaine dès que mon emploi du temps me le permet. Il n'y a que là que je me sens bien, là ou bien en pleine nature. Je crois que pour bien faire ce métier, il faut être passionné... et courageux, car il est nécessaire de garder un œil sur tout, tout le temps.* » De courage, l'homme n'en manque pas, mais il avoue que de nombreux défis l'attendent encore : « *Mon fils aîné, Matteo, finit ses études et va rejoindre le groupe prochainement. Cela me rassure et me fait extrêmement plaisir en tant que père, mais c'est aussi un immense challenge. Je dois faire en sorte qu'il conquiert sa légitimité par le travail.* » Il semble que le dirigeant soit aussi habité d'un léger grain de folie qui fait toute la différence : l'année dernière, il n'a pas hésité à passer le (difficile) diplôme de maître-nageur sauveur dans l'éventualité où celle qu'il emploie aurait un contre-temps, une obligation familiale. « *D'ailleurs, mardi prochain, je serai en short rouge sur la plage si vous me cherchez !* » conclut-il. ♦

TÉMOIGNAGES



Émilie Khat

« *J'ai intégré le groupe il y a 13 ans comme chef de rang à La Voglia, puis comme maître d'hôtel. Quand je suis devenue maman, Philippe m'a proposé un poste sur la plage avec des horaires plus souples. Aujourd'hui, je suis directrice adjointe au Galet. La Gusto Family offre de belles possibilités d'évolution en interne et l'on peut prendre des initiatives car on nous fait confiance.* »



Steve Raynard

Entré il y a 9 ans comme chef de rang à la Villa d'Este, Steve a gravi les échelons jusqu'à devenir l'un des bras droits de Philippe (avec Fabrice Pellizzaro).

« *Les missions sont réparties : à moi la salle, l'événementiel, le bar, le traiteur et les boissons. L'objectif est que tout se passe au mieux.* »

Une organisation efficace qui est l'une des clés de voûte du succès du groupe.

1



2

3



L'AMÉRIQUE CÔTÉ SUD

ADRESSES

VOYAGER SANS (TROP) SE DÉPLACER.
DÉCOUVRIR DES SAVEURS MÉCONNUES.
PARTAGER UN BON MOMENT. DES RESTAURATEURS
FRAÎCHEMENT INSTALLÉS ONT CHOISI
DE NOUS TRANSPORTER À DES MILLIERS
DE KILOMÈTRES EN UN COUP DE FOURCHETTE.

PAR AURÉLIA LASORSA

1. Expériences colombiennes

Telle une hacienda les pieds dans le sable, Copal Beach emprunte à l'Amérique du Sud ses codes déco et ses plaisirs gourmands. Composante cannoise de Must Group, cette plage pas comme les autres a confié les rênes de sa cuisine au plus célèbre chef colombien de France : Juan Arbelaez. Dans les assiettes, donc, le poulet s'accompagne de quinoa soufflé, la crevette remplace le poulet de la salade César, les jalapeños ne sont jamais loin et le tiramisu se décline au rhum...

Copal Beach.
63 bd de la Croisette, Cannes.

2. Fiesta argentina

À la tête de Quilombo, Philippe et Gaspard, amis et associés de longues dates, jusqu'alors à Paris. Tous deux d'origine argentine, ils ont choisi Nice pour changer de vie et créer un établissement à leur image : simple, convivial et revendiquant une bistrotonomie des différentes régions du pays. Sous le regard de Maradona, discrètement omniprésent, on savoure

La Côte d'Azur, nouvel eldorado de la cuisine d'Amérique du Sud ? C'est ce à quoi on pourrait songer quand on observe – l'eau à la bouche – l'installation récente d'établissements proposant une gastronomie aux accents sud-américains. Jusqu'à peu, cette région du monde était surtout représentée chez nous par des restaurants d'inspiration mexicaine à tendance tex-mex. Mais c'était sans compter sur l'audace et la passion de professionnels qui, après avoir bourlingué aux quatre coins du globe, ont posé leurs valises sur notre littoral avec pour seul objectif de faire connaître au plus grand nombre la diversité d'une cuisine multiple.

Y'a pas que le chili dans la vie

Car qu'on se le tienne pour dit : la cuisine sud-américaine n'est pas « juste » pimentée et composée de maïs. Elle bénéficie de nombreuses influences et a su évoluer au gré des mouvements migratoires. Pour vous convaincre que l'Amérique du Sud ne se résume pas au chili con ou sin carne, nous avons sélectionné trois restaurants à visiter sans plus attendre. ♦

classiques empanadas, viande en provenance directe d'Argentine et poissons locaux. Philippe, spécialiste des vins, propose une carte de 70 à 80 références.

Comme dans l'assiette, c'est la diversité des vins argentins qui se dévoilent et l'on se laisse volontiers griser par l'ambiance festive à souhait.

Quilombo.
Place Guynemer, Nice.

3. De Lima à Nice

C'est à Thomas, Niçois diplômé de Paul Augier, que l'on doit Yose et sa cuisine péruvienne. Un lieu où l'on vient goûter au traditionnel ceviche, signature du pays, et où l'on revient pour le reste : poulpe, bœuf, gambas, assortis de saveurs typiques comme la sauce chimichuri ou char siu et accompagnés, selon, de frites de yuca ou de papas crispy. Ici, le tout s'apprécie avec un cocktail maison composé en accord avec les plats à la carte. Des breuvages équilibrés et des recettes sublimes par une équipe 100% péruvienne, maîtrise des savoir-faire oblige.

Yose Bar & Cocina.
20 rue Bonaparte, Nice.

L'ÉCO-VALLÉE

UN HABITAT DURABLE POUR MIEUX SE LOGER



SE LOGER SUR LA CÔTE D'AZUR EST UN DÉFI. L'EPA NICE ÉCO-VALLÉE Y RÉPOND EN DÉVELOPPANT 12 400 LOGEMENTS D'ICI 2032, AVEC UNE OFFRE ACCESSIBLE, DURABLE ET RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT DANS LA PLAINE DU VAR.

Bienvenue dans l'Éco-Vallée, terrain où l'urbanisme durable réinvente la Côte d'Azur. Face à un foncier sous tension et des prix qui s'envolent, l'EPA mise sur une offre de logements diversifiée : accession maîtrisée, locatif social, intermédiaire, et des quartiers pensés pour vivre et travailler. D'ici 2032, 12 400 logements surgiront sur 200 hectares, intégrant le meilleur du bioclimatique : 70 % traversants et ventilés naturellement, matériaux adaptés au climat, énergie géothermique et solaire. Nice Méridia joue la carte

du smart grid, où les bâtiments échangent leur énergie pour optimiser la consommation. Les projets d'habitat sur la Plaine du Var avancent. Depuis Odyssée, premiers logements produits en 2018-2019, Grand Arénas prévoit 2 000 logements pour jeunes actifs et une école de tourisme Vatel en 2028-2029. Nice Méridia, avec 2 500 logements, dont 500 livrés, accueille le chantier de Joia (810 logements) et propose 7 000 m² de commerces. Le programme Oasis, avec 135 logements et 158 chambres en rési-

dence étudiante sociale, est en cours. Parc Méridia prévoit 5 000 à 5 400 logements. À La Gaude, le projet du Hameau de la Baronne comptera 70 logements et une opération sur les Coteaux du Var est en études. L'EPA joue les équilibristes côté prix : 5 500 €/m² sur Nice Méridia et Oasis, bien en dessous des 6 400 €/m² du marché. Et pour dynamiser tout ça ? 30 000 emplois sont attendus d'ici 2032 dans des pôles tertiaires et zones d'activité. Un territoire où il fait bon innover... et s'installer ! ♦

3 QUESTIONS À

PIERRE-JEAN CAGNARD

RESPONSABLE DE LA PROMOTION ET DU DÉVELOPPEMENT DE L'EPA NICE ÉCO-VALLÉE

QUEL EST L'OBJECTIF DE CETTE DÉMARCHE ÉCO-VALLÉE ?

Cette opération d'intérêt national, lancée en 2008 par Christian Estrosi, vise à répondre à la pression foncière du territoire. L'enjeu : permettre aux actifs et aux familles de se loger sans être contraints de quitter la région. Comment prétendre implanter des entreprises si on ne peut pas loger les salariés ?

QUELS TYPES DE LOGEMENTS SONT PRÉVUS ?

Chacun doit pouvoir trouver un logement adapté à ses besoins. La priorité est de maintenir une flexibilité avec une offre mixte : 30 % de logements sociaux, 20-30 % de logements intermédiaires pour les jeunes actifs, et une part d'accession maîtrisée (dont 5 % pour l'accession sociale).

COMMENT INTÉGREZ-VOUS LES LOGEMENTS DANS LEUR ENVIRONNEMENT ?

Notre lecture du logement ne s'arrête pas à sa coquille, mais à tout ce qui l'entoure. Sur le plan des infrastructures, avec le tramway, le pôle multimodal et la mobilité douce, les moyens de connexion sont déjà en place.

Tristan | Nice

Santé | Travail | Prévention



**Dirigeants,
entrepreneurs,
il est temps de
penser un peu
à vous !**

**Prendre soin des dirigeants,
c'est aussi notre mission.**



www.ametra06.org

Crédit photo : 123RF.com



COMMERCE

SHOPPING PROMENADE RIVIERA MUTATION EN MARCHÉ



À Cagnes-sur-Mer, l'ex-Polygone est entré dans une nouvelle phase. Le 24 avril, les travaux ont démarré pour six grands projets portés par le groupe Frey, nouveau propriétaire depuis fin 2023. L'objectif : rééquilibrer l'offre commerciale en développant les loisirs. À la place de l'ancien Printemps, un complexe SpeedPark de 5000 m² ouvrira en décembre avec bowling, karting, laser game, karaoké et arcade. Début 2026, un Fort Boyard Aventures s'installera dans l'ex-Botanic. JD Sports triple sa surface à 1 200 m², avec plus de 2000 références. Le Groupe Inditex restructure Pull & Bear et Bershka. La pharmacie, elle, s'agrandit de 600 m² pour améliorer confort et services. Une aire de jeux gratuite remplacera le bassin dès octobre, et une nouvelle zone de restauration est prévue pour 2026. « Les commerces sont une matière vivante. On veut aller encore plus loin dans le loisir. L'enjeu est de répondre aux nouvelles demandes sans déséquilibrer ce qui fonctionne très bien », explique Arthur Bailly, directeur du site. Frey a investi 28 millions d'euros, dont 20 sur ces projets.

%

PROGRAMME MIXTE UNIQUE

60 % des jeunes actifs souhaitent un logement flexible et proche de leur lieu de travail.

À Sophia Antipolis, partie Biot, le Campus des Amandiers répond à cette aspiration. Sur 2,6 hectares, 12 000 m² de bureaux seront transformés en un lieu hybride mêlant espaces de travail, coliving, logements étudiants et jeunes actifs.

Porté par Woodeum x Pitch Immo, ce projet bas carbone mise sur l'ossature bois, la biodiversité et le réemploi des matériaux.

Les travaux ont commencé en avril.

1^{ère}

Nice, en tête des grandes métropoles françaises de +300 000 habitants où il fait bon vivre, selon le JDD en 2025. Nice est également classée première ville verte de France par l'étude Kermap, avec 33 % de couverture végétale et 53 m² d'espaces verts par habitant.

-1,2%

C'est la baisse des prix immobiliers au 1^{er} trimestre 2025 dans les Alpes-Maritimes, dans l'ancien. La Chambre des Notaires 06 parle d'une « bonne nouvelle » car les Alpes-Maritimes étaient le seul département où les prix n'avaient pas baissé. Après un fort recul des volumes (appartements), la stabilisation du marché (à -20 à -25 %) et des taux redonne confiance, notamment aux primo-accédants.

224 000 €

C'est le prix médian 2024 des appartements anciens dans les Alpes-Maritimes, selon la Chambre des Notaires 06. À Nice, il atteint 225 000 €, à Cannes 235 000 €. Le prêt moyen pour un achat est d'environ 200 000 €.

71



Menton se démarque

ZOOM

Parmi les 18 sites retenus cette année par la Mission Patrimoine dans toute la France, un seul est sélectionné en région PACA... et il est dans les Alpes-Maritimes ! Il s'agit du jardin Serre de la Madone à Menton, un havre végétal de 9 hectares, riche de 5 000 espèces botaniques. L'objectif est de collecter 100 000 euros pour restaurer serres, bassins, pergolas, et redonner vie à ce joyau, créé en 1924 par le botaniste britannique Lawrence Johnston, au cœur d'un microclimat méditerranéen idéal. Classé Jardin remarquable, il bénéficie aujourd'hui d'un coup de projecteur national grâce au Loto du Patrimoine, rendu célèbre par l'animateur Stéphane Bern afin de rénover des sites emblématiques en péril. Alors comment participer financièrement à cette conservation ? Rien de plus simple. Il faut vous rendre sur le site dédié.

➡ www.fondation-patrimoine.org



CES FEMMES TELEMENT « ULTRAS »

CONÇUES INITIALEMENT POUR
ET PAR DES HOMMES,
LES ÉPREUVES D'ULTRA-ENDURANCE
S'OUVRENT DOUCEMENT AUX FEMMES.
ET ENCORE DAVANTAGE
QUAND ELLES ONT COMPRIS ET INTÉGRÉ
QUE CES DERNIÈRES VENAIENT Y CHERCHER,
SOUVENT, BIEN PLUS QU'UNE PERFORMANCE
OU UN CHRONO.

PAR MÉLANIE PONTET

Lancé en 1986, le Marathon des Sables Legendary, 252 km dans le désert du Sahara au Maroc, compte 25 % de femmes parmi ses participants quand les grandes épreuves d'ultra peinent à dépasser les 10 %.

REPORTAGE

SPORT - ENDURANCE EXTRÊME



Avec ses trois courses de plus de 100km (UTMB, TDS et CCC), l'UTMB Mont Blanc s'inscrit dans une démarche pour favoriser la participation des femmes. Depuis 2023, la politique de grosseur leur permet notamment de bénéficier d'un report d'inscription ou d'un remboursement en cas de naissance ou d'adoption. À partir de cette année, des produits d'hygiène féminine et des sanitaires séparés seront mis à disposition sur les ravitaillements.



74

Le point commun entre les codes de l'entreprise et ceux des épreuves d'ultra trail ? Sans se placer en porte étendard de la cause féministe, il est évident. Ces deux domaines ont été imaginés et développés par et pour la gent masculine. Alors certes les lignes bougent mais ces univers restent pour autant des temples de virilité et de performance. Des vestiaires qui transpirent la testostérone à plein nez. Des domaines où la masse musculaire et la Vo2 max règnent en maître. *« C'est valable pour 90 % des événements d'ultra endurance, reconnaît sans concession Cyril Gauthier, directeur du Marathon des Sables. Le profil de ces organisations vise à satisfaire le quadra - ou plus - homme qui se pose des questions sur sa vie, qui a besoin d'aller dans le dépassement de soi pour prouver et se prouver des choses pour exister... Un savant mélange de sport, d'égo et de performance. »*

Des lignes de départ et d'arrivée où pleurent femme et enfants venus soutenir leur guerrier. Dossard, médaille, et post Strava (application sportive et réseau social préféré des sportifs de sports outdoor et d'endurance) comme autant de trophées pour immortaliser la longue bataille menée par ce soldat sale et exténué... Surfait le tableau ? Pas tant. Les chiffres parlent d'eux-mêmes. La part des femmes dans ces organisations d'ultra endurance se situe généralement entre 5 et 15%. À la loupe, elles ne sont que 13% sur la course reine de l'UTMB (171 km) en 2024, 7% sur l'Étape du Tour et entre 10 et 12% sur les Ironman, comme le nom lui-même est rattaché aux hommes. *« C'est en fait plus une marque qu'une*

traduction littérale et chaque femme qui franchit la ligne d'arrivée s'entend dire "You're une Ironman" » témoigne Yves Cordier, directeur de projet Ironman France.

À l'heure des premiers ultras, les femmes accrochaient tout juste un dossard sur marathon

Il faut dire qu'à l'heure où se lançaient le premier ultra-trail « moderne », la Western States 100 Mile Run (1974) ou le premier Ironman (Hawaï -1978), les femmes avaient obtenu il y a quelques années seulement (1967, Kathrine Switzer) le droit d'épingler un dossard sur un marathon. Alors quand la croyance considère que les épreuves d'endurance pouvaient transformer ces petites choses fragiles en mâles velus et musclés, l'imaginaire collectif a eu bien du mal à se projeter sur l'idée de sportives d'ultra endurance.

Jasmin ou Courtney, cheffes de meute

En un demi-siècle, la perception a heureusement changé et l'ultra endurance s'est trouvée des icônes inspirantes de Jasmin Paris, devenue en 2024 la première femme à terminer la mythique Barkley, course la plus dure au monde (59h et 58min) à Courtney Dewalter, sourire ultra bright et short XXL. Seule figure du trail à avoir remporté, avec Kilian Jornet, le Grand Chelem (autrement dit les 4 ultras trails les plus prestigieux de la planète : UTMB, Western States, Hardrock et Diagonale des Fous), la joviale Américaine

REPORTAGE

SPORT - ENDURANCE EXTRÊME



L'ICÔNE

L'un des visages phares de l'ultra endurance au féminin, l'Américaine du team Salomon, Courtney Dewalter, s'impose régulièrement dans les Top 5 et Top 10 scratch des plus grandes courses.

s'illustre aussi en trustant des Top 5 et Top 10 au classement général scratch (donc tous sexes confondus). En 2017, la coureuse du Team Salomon a même remporté l'Ultra Trail Moab 240 avec 10h d'avance sur le deuxième... Un homme !

Forces et faiblesses

De quoi susciter l'intérêt des scientifiques pour comprendre les différences physiologiques entre les coureurs des deux sexes. À l'instar des études menées par le physiologiste et chercheur français, Guillaume Millet, les recherches montrent ainsi qu'en endurance, les femmes ont une Vo2 max défavorable, autrement dit, une puissance de moteur plus faible, et une masse grasse plus élevée que les hommes. Mais, elles ont en revanche une capacité plus grande à maintenir leur effort dans la durée et donc une résistance à la fatigue plus élevée. *«Psychologiquement et dans leur approche et préparation, les femmes sont beaucoup plus méthodiques, organisées et il y a peu de féminines qui ne terminent pas l'Ironman alors que la part chez les hommes est beaucoup plus importante»* note Yves Cordier.

Grappiller dix places au classement, gagner 30 minutes sur un chrono escompté est-il finalement la motivation principale de ces femmes ? *«Pour la plupart nous ne sommes pas dans une recherche de performance, de chrono mais davantage dans un surpassement de nous-même»*, dixit celle qui s'est pourtant imposée deux fois sur le Marathon des Sables (2023, 2025), Maryline Nakache. *«Je me suis engouffrée dans l'ultra car on n'est moins en concurrence avec les autres, le principal adversaire, c'est nous-même»* abonde, Camille Bruyas, ultra traileuse du team Salomon, 2^e de l'UTMB 2021 et 2^e de la Hardrock 2024.



CHAMPIONNE DU MONDE

Comme l'Allemande Laura Philipp, Championne du monde VinFast IRONMAN, elles s'alignent sur 3,8km de natation, 180km de cyclisme et 42,195km de course à pied. Elles sont encore peu nombreuses et elles ne sont pas des «hommes de fer» comme la traduction littérale de l'épreuve mais des femmes en or.

Une aventure personnelle introspective

Des motivations intrinsèques et des objectifs qui sont souvent bien loin de la quête de performance qu'on associe à ces événements. *«L'ultra, c'est me retrouver avec moi-même. On a le temps de s'évader, de lâcher-prise au niveau mental, de faire des rencontres et de partager des bouts de chemin avec d'autres.»* poursuit Maryline Nakache qui a quitté son travail d'ingénieur et tout son confort matériel pour vivre dans un van, devenir coach sportif et vivre sa passion.

Autre «amoureuse» du Marathon des Sables et adepte d'ultra, Nathalie des Isnards, 52 ans, mère de 4 enfants et

REPORTAGE

SPORT - ENDURANCE EXTRÊME

>
AU DELÀ DU DOSSARD

~
Maryline Nakache, double vainqueur du Marathon des Sables (250 km) et 2^e de la mythique Diagonale des Fous (175 km).
« L'ultra, c'est me retrouver avec moi-même, me donner le temps de m'évader, de lâcher-prise mais aussi d'avoir le temps de faire des rencontres et de partager des bouts de chemin avec d'autres. »





LA GAGNE AU VENTRE

Si elles ne sont encore que 10 % sur les Ironman, les femmes mettent en lumière leurs capacités physiques et psychologiques avec notamment une approche et préparation plus méthodique et organisée. « Les abandons sont bien moins nombreux proportionnellement » note Yves Cordier, directeur de projet Ironman France. La Française Marjolaine Pierré a terminé à une très belle 4^e place lors des derniers Championnats du monde féminin Ironman à Nice.

PDG d'une PME. « L'ultra a cette puissance de m'aider à évacuer la pression, à stimuler ma créativité et à m'aider dans la prise de décision. » Celle qui prépare la Transpyrénéenne (800 km en 15 jours) parle aventure, exaltation, méditation, et même transe à demi-mot... « On rentre dans une espèce de bulle, un état second qui nous extrait de notre zone de confort. On se débarrasse de toute posture sociale et on se concentre sur les besoins primaires, marcher, dormir, se nourrir et s'hydrater, en étant connectée comme jamais à la nature. C'est une mise à nue, totale, et une reconnexion avec mon corps et mon esprit que je ne retrouve nulle part ailleurs. »

Marathon des Sables, l'ovni dont 25 % de participants sont des femmes

La recherche d'un retour à l'état animal pour s'offrir une expérience émotionnelle bien plus que sportive que confirme Cyril Gauthier, directeur du Marathon des Sables, seule épreuve d'ultra endurance à accueillir 25 % de femmes. La raison ? Un format justement plus orienté sur l'aventure que la compétition pure et dure et articulé autour d'itinérance et de nuits en bivouac couplés à un engagement et des

prises de position fortes. « On a fait des femmes le pilier de notre organisation. Ce sont elles qui permettent cette cohésion, qui apportent cette puissance et cette sensibilité naturelle pour vivre ces émotions et faire de cette aventure une expérience qui va changer une vie. » L'organisation de cet événement où chaque concurrent doit évoluer en autonomie a fait le choix de mettre à dispo protections périodiques, toilettes et lavabos sur chaque point de contrôle. Un modèle que l'UTMB met en place dès cet été 2025.

Et puisqu'il est plus question finalement d'aventure et de quête que de comparaison de volume de biceps ou de temps au kilomètre, puisqu'il est davantage question d'accomplissement personnel, de résilience et de tempérament ou d'appartenance à une communauté, les femmes ont de sacrés atouts à faire valoir. « Dans les sports d'endurance comme dans le milieu professionnel, les femmes sont vite dans l'auto-censure et cette peur de ne pas être à la hauteur, témoigne Nathalie Des Isnards. Mais quand d'autres leviers que la performance pure deviennent prépondérants comme sur le Marathon des Sables, le plafond de verre disparaît et on OSE. » Tout simplement. ♦

EVA ANDRÉ
L'APPEL
DES PROFONDEURS

À 28 ANS, LA NIÇOISE ÉVA ANDRÉ FAIT PARTIE DES MEILLEURES APNÉISTES MONDIALES. SPÉCIALISÉE DANS LA PLONGÉE MONOPALME, ELLE REPOUSSE CHAQUE ANNÉE LES LIMITES DE L'EXPLORATION SOUS-MARINE. CONFÉRENCIÈRE, ELLE FAIT PART DE SES EXPÉRIENCES À DES PUBLICS SOUVENT CONFRONTÉS AU STRESS ET À LA PERFORMANCE. RENCONTRE.

PAR ROZENN GOURVENNEC

Quel est votre parcours et comment est née cette passion pour l'apnée ?

— J'ai fait une prépa HEC au lycée Masséna, puis une fac de maths et une école de commerce. L'apnée est entrée dans ma vie en 2017, à l'issue de la classe préparatoire. Au cours d'un stage pour passer mon niveau 2 de plongée bouteille, j'ai rencontré un garçon, un apnéiste, qui m'a proposé d'essayer l'apnée profonde en rade de Villefranche-sur-Mer. J'ai trouvé cette première descente incroyable. Ça a été un immense chamboulement. Quand je suis remontée, je voulais absolument y retourner et descendre encore plus loin. C'est ainsi que j'ai entamé le chemin de la performance.

Quelles sont les étapes qui vous ont permis de devenir une apnéiste de haut niveau ?

— Dès le départ, je suis entrée dans une logique de performances. Dès que je faisais une profondeur, je voulais descendre plus bas. J'ai effectué ma première compétition en 2019 dans mon club à Villefranche-sur-Mer. À partir de là, j'ai commencé à performer. Sélectionnée en équipe de France, j'ai effectué mon premier championnat du monde et j'ai décidé de me consacrer à l'apnée à 100 %. J'ai cherché des sponsors et je me suis professionnalisée en 2022. Aujourd'hui, je descends à 90 mètres. Le record mondial est de 124 mètres chez les femmes.

Avez-vous des objectifs ou des records que vous souhaiteriez atteindre ?

— Je ne me donne pas d'objectif chiffré. Je me prépare au mieux pour m'améliorer. J'aimerais bien descendre à 100 mètres mais ce n'est pas un objectif de saison, c'est quelque chose que je souhaiterais réaliser sur le temps long.

Comment vous préparez-vous physiquement et mentalement avant une compétition ou un record ?

— Je m'entraîne chaque jour ou presque avec mon coach, le triple champion du monde Morgan Bourc'his, au CIPA (Centre international de plongée en apnée) dans la rade de Villefranche-sur-Mer. Cela consiste en des séances de musculation, des étirements, de la méditation et du vélo en apnée, entre une et deux heures par jour.

Qu'est-ce qui vous plaît dans cette activité ?

— J'aime être dans l'eau, la sensation que cela procure,

et j'aime la performance. Je suis aussi sensible aux changements de lumières et de température sous l'eau. C'est apaisant. Après une séance, je me sens fatiguée, mais bien. Ça fait du bien au cerveau d'être dans un environnement silencieux, dans lequel il y a très peu de sollicitations sonores et visuelles.

Y a-t-il des moments clés dans votre carrière qui vous ont marquée ?

— J'adore la performance mais ce que je préfère, c'est rencontrer la faune aquatique, notamment les requins et les dauphins. En décembre dernier, j'ai plongé avec des requins-bouledogues, un des plus gros prédateurs des océans, à Playa del Carmen, au large du Mexique. Il faut savoir se comporter avec eux, on ne peut pas faire n'importe quoi. Avant de plonger, des guides m'ont conseillé sur l'attitude à adopter. Ce sont des moments qui font un peu peur mais c'est aussi pour ça que j'y vais ! C'est comme l'apnée : ce n'est pas dangereux mais c'est impressionnant.

“

« Le lâcher-prise,
la respiration,
le dépassement
de soi, la gestion
des risques et
des peurs... »

Où plongez-vous ?

— J'ai fait le Honduras, les Bahamas, la Grèce, la Turquie... Mais je préfère plonger en Méditerranée, car c'est chez moi, je suis familière des conditions météorologiques, c'est moins déstabilisant. Le bleu méditerranéen a quelque chose d'hypnotique, que je ne retrouve nulle part ailleurs.

Quel est le plus difficile quand on débute dans la discipline ? Quels conseils pouvez-vous donner aux débutants ?

— Le plus difficile est d'être détendu et relâché tout en étant sous l'eau et en apnée. Ce n'est pas quelque chose d'instinctif. Mais les gens ont bien plus d'apnée qu'ils ne le pensent. Il faut prendre le temps de se détendre. Je conseille à tous d'essayer la discipline. Ma philosophie de vie est que tout est possible !

Pour les entrepreneurs qui nous lisent, quels points communs entre l'apnée et diriger une entreprise ?

— Le lâcher-prise, la respiration, le dépassement de soi, la gestion des risques et des peurs... Ce sont des compétences dont je parle en conférences, auprès d'entreprises en France et à l'étranger. Il faut avoir du mental car, chaque jour, on est en terrain hostile, dans l'obscurité, écrasé par la pression, sans pouvoir respirer. Il faut donc transformer ce milieu hostile en quelque chose de familier. Cela exige de la patience et du mental. ♦



Devenons l'énergie qui change tout.

POUR LE CLIMAT, TOUTES LES ÉNERGIES NE SE RESSEMBLENT PAS.

Choisir l'électricité d'EDF produite à 99% sans émissions de CO₂*,
c'est faire le choix d'une énergie plus respectueuse de l'environnement.



RCS PARIS 952 081 317

L'énergie est notre avenir, économisons-la!

*L'électricité d'EDF est à 99% sans émissions de CO₂ en France. Émissions directes, hors analyse du cycle de vie des moyens de production et des combustibles – Périmètre EDF SA, 2024. [edf.fr/climat](https://www.edf.fr/climat).

PROTECTION DU LITTORAL ET DES CÉTACÉS

STRATÉGIE BLEUE POUR LA MÉDITERRANÉE



LE DÉPARTEMENT DES ALPES-MARITIMES RENFORCE LA PROTECTION DU LITTORAL AVEC UN PARC MARIN DE 270 HECTARES.

Imaginez-vous en mer, à quelques encablures de la côte maralpaine. Cap sur le sanctuaire Pelagos ! Cet espace protégé, créé il y a 26 ans, s'étend sur 87000 km² en Méditerranée, abritant des milliers de mammifères marins. C'est dans ces eaux riches en biodiversité qu'un projet ambitieux a vu le jour le 10 avril : un nouveau parc marin de 270 hectares à Roquebrune-Cap-Martin, dédié à la préservation des écosystèmes marins. Une étude est en cours, en lien avec les autorités françaises et locales, afin d'envisager une ouverture au plus tard en septembre. Car la Méditerranée abrite 10% des

espèces marines mondiales sur moins de 1% de la surface des océans. Mais les menaces sont bien réelles... même dans ce sanctuaire Pelagos. L'objectif ? Réduire les impacts humains sur cet environnement exceptionnel. Une des premières mesures est de limiter la vitesse des bateaux à 10 nœuds afin de protéger les cétacés, souvent victimes de collisions, et de réduire le bruit sous-marin, perturbateur pour de nombreuses espèces. L'enjeu majeur reste la protection des herbiers de posidonies, essentiels à l'équilibre écologique de la Méditerranée. Leur destruction est irréversible

et peut prendre des siècles à se régénérer.

Pour protéger ces fonds marins, des ancrages flottants seront installés, et la zone sera surveillée par les agents départementaux.

Sensibilisation et développement durable

Comment sensibiliser les usagers de la mer ? Via un kit pédagogique, avec des dépliants et des autocollants, distribué pour rappeler les bons gestes à adopter en mer. Ce kit complètera des expositions et la création du futur pôle d'information Loïc Leferme, dans la rade de Villefranche.

Ce projet vise à positionner les Alpes-Maritimes comme un territoire innovant, alliant préservation de la nature et développement durable. ♦

3 QUESTIONS À

CHARLES ANGE GINÉSY

PRÉSIDENT DU DÉPARTEMENT DES ALPES-MARITIMES

POURQUOI CE NOUVEAU PARC MARIN À ROQUEBRUNE-CAP-MARTIN ?

C'est une demande locale, soutenue par la commune et des partenaires comme Natura 2000 ou le Conservatoire du littoral. Ce parc complète notre réseau d'espaces protégés et renforce notre engagement en mer, après celui de Théoule-sur-Mer créé en 2018, avec ses 300 hectares. Il s'inscrit dans notre politique du Green Deal : déjà 20 parcs terrestres, et désormais un effort concret sur le littoral.

QUELS DISPOSITIFS SERONT MIS EN PLACE ?

Des ancrages flottants pour éviter la destruction des herbiers de posidonie, une limitation de vitesse, des sentiers sous-marins. Ce sera un lieu d'exploration pédagogique, pour sensibiliser à la richesse de la faune et de la flore locales.

CE PROJET A-T-IL UN ÉCHO PLUS LARGE ?

Oui. Avec la Conférence des Nations Unies pour l'Océan à Nice, c'est le moment d'amplifier notre mobilisation. Nous voulons que les Alpes-Maritimes soient exemplaires, qu'elles portent ce message de protection marine à l'échelle nationale et au-delà.

PAUL FONTAINE

FAIRE DE LA MALADIE UNE CHANCE

PAUL FONTAINE NE SE DÉFINIT PAS COMME MALADE... MAIS COMME VIVANT AVEC LA MUCOVISCIDOSE. À 42 ANS, CET AVENTURIER - SPORTIF CONFÉRENCIER RÉSOLUMENT OPTIMISTE VIENT DE BOUCLER 42 MARATHONS EN 42 JOURS D'AFFILÉE POUR RELIER HENDAYE À DUNKERQUE.

PAR MÉLANIE PONTET



24 heures après avoir bouclé ton défi 42, comment te sens-tu physiquement et moralement ?

— J'ai quelques tensions physiques à dénouer mais tout va bien. Je suis encore porté par les commentaires, messages et appels qui affluent. Je ne réalise toujours pas vraiment car j'ai vécu cette aventure au jour le jour, l'un après l'autre. Souffle après souffle. J'ai très peu pleuré ces 42 jours mais je sais que le sport fait circuler de manière intense mes énergies et mes émotions et souvent, après de grandes distances, la tristesse me cueille. Donc je l'attends.

Quelles images, émotions, souvenirs justement gardes-tu de ces 42 jours ?

— Je n'ai jamais été dans la souffrance. À aucun moment, il n'a été question d'abandonner. Tout a été un « kiff » total. Les rencontres m'ont porté et tous ces paysages traversés m'ont émerveillé. Je me suis senti connecté avec la nature notamment dans les Landes avec ces alignements de pins vulnérables aux incendies et au vent mais qui tiennent bon.

En 2013, tu courais ton premier marathon. Douze ans après, tu en enchaînes 42... Quelle différence entre ces deux challenges ?

— Ce premier marathon il y a 12 ans était littéralement une question de vie ou de mort. Il était vital pour moi de passer la ligne, coûte que coûte, pour entrouvrir une porte d'espoir. J'avais la rage, la haine. Je voulais prouver aux médecins qu'ils avaient tort, à ma famille que j'en étais capable. Douze ans plus tard, j'en cours 42 d'affilée, sans rien à prouver, ni aux autres, ni à moi-même. Simplement, en mode Forest Gump pour le plaisir de courir, d'être en vie, de voir l'océan et de m'émerveiller de tout. Pas de colère, pas de souffrance ! Un ami m'a dit : « *Tu as tué le game de la maladie.* » Je ne me bats pas contre la maladie mais pour la vie.

C'est le message que tu veux porter ?

— On peut réussir sans être en colère et sans être dans la douleur. Je veux amener ce message d'espoir aux gamins et familles qui vivent avec la « Muco ». La maladie peut devenir une chance. Une chance de s'accorder plus de douceur, de tendresse, de vivre nos rêves, de s'émerveiller, de profiter de la nature. La vie se perd parfois.. mais l'amour gagne toujours. J'en suis convaincu et c'est dans cette réalité que je veux vivre. C'est dans celle que je vis depuis 15 ans d'ailleurs entre aventures qui m'animent et conférences que je donne.

Mais comment rendre possible ces 42 marathons quand on ne possède que 75% de ses capacités respiratoires ?

— Depuis 2021, je bénéficie d'un médicament qui fonctionne pour 80 % des patients et qui est venu chambouler toutes les estimations d'espérance de vie (ndlr 35-40 ans en 2010). Il m'a permis d'atteindre 75 % de capacités respiratoires. Mais je ne veux pas en rester là : je veux atteindre les 100 % grâce à la méditation, la respiration, le yoga pour lesquels je me forme personnellement et qui m'aident chaque jour à limiter l'inflammation.

À quel moment le sport a-t-il pris cette place cruciale dans ta vie ?

— Je viens d'une famille de paysans pas très sportive. Je n'ai jamais été en club. À 26 ans, j'étais le déni de la maladie, la rage. J'ai essayé de courir, j'ai vomi, craché du sang... Je n'attendais qu'une chose : une greffe de poumon. Et puis, après une déception amoureuse, j'ai acheté un vélo pour extérioriser cette colère accumulée et découvert que ça m'aidait à tousser, expectorer... Je me suis mis en tête de faire un marathon et Thibaut Baronian, jeune kiné (ndlr et aujourd'hui ultra traileur professionnel) m'a dit : « *Ok, je vais t'aider et t'accompagner.* »

“
« Dans la vie,
choisis si
ta réalité
doit être la peur,
la souffrance
et la mort...
Ou la joie
et l'amour. »

Les prochains défis sportifs sont-ils déjà fixés ?

— Je viens d'intégrer la Team Adaptive, une équipe d'une dizaine d'athlètes en situation de handicap ou de maladie qui s'alignera notamment sur l'UTMB de Chamonix fin août. Je ne connais pas encore mes comparses et je ne sais pas s'ils ont cette même vision du sport qui dépasse le physique et de performance pour atteindre, quasi, le spirituel. En 2025, je vais courir sous ces couleurs plusieurs trails format marathon dont la Maxi Race, le Marathon du Mont Blanc, la MCC de l'UTMB puis la Veni Vici de Nîmes. Je vais aussi courir un marathon avec 300 enfants d'une école de Dijon.

Le mot de la fin ?

— « *Il suffit d'y croire...* » J'ai écouté cette chanson en boucle pendant mon défi (ndlr signée Hoshi). Dans *Le Petit Prince*, tu choisis si le mouton mange la rose ou pas. Dans la vie, c'est pareil. Choisis si ta réalité doit être la peur, la souffrance et la mort... Ou la joie et l'amour. ♦



MANDELIEU-LA NAPOULE

PIONNIÈRE DU ZÉRO DÉCHET...

...de la terre à la mer ! Mandelieu-La Napoule devient la première ville à obtenir le statut de « zéro déchet en mer ». Ce projet lancé en 2025 vise à intercepter tous les déchets, notamment plastiques, avant qu'ils n'atteignent la mer. Un partenariat avec Capgemini, « Project 0 Waste to Ocean » et Pollustock soutient cette initiative avec des solutions innovantes.

Depuis 2020, la ville a mis en place plusieurs dispositifs : des filets anti-déchets sur les cours d'eau, des paniers de collecte dans le centre-ville, des plages sans tabac et le nettoyage des ports, ce qui a permis de capturer une grande partie des macrodéchets avant leur arrivée en mer.

Le projet repose également sur une technologie connectée. Les paniers de collecte sont équipés de capteurs qui mesurent la production de déchets par secteur, pour une gestion optimisée. Un dispositif complet et localement conçu, constitué de 24 filets auto-intercepteurs positionnés à la sortie des réseaux d'eaux pluviales et de 240 paniers de collecte installés sous les avaloirs de la ville.

Avec un investissement de 460 000 € HT, ce programme montre l'engagement de Mandelieu-La Napoule dans la lutte contre la pollution marine. La commune mène également des actions de sensibilisation et a renforcé les amendes pour les incivilités. Elle a aussi créé une brigade de l'environnement. Mandelieu-La Napoule se distingue ainsi par son approche innovante et son engagement pour la transition écologique.

12 mètres

...de diamètre pour le futur dôme immersif de la Maison départementale de l'Environnement à Valberg, prévu cet été ! Sur 1800 m², ce lieu moderne et respectueux de l'environnement offrira des projections en 8K, des conférences, des animations, un cinéma, une médiathèque et même un jardin pédagogique. Un projet certifié « Bâtiments Durables Méditerranéens », pour une expérience unique au cœur de la nature et de l'innovation.



ZOOM



AGIR

S'IMPLIQUER

Envie de devenir bénévole pour protéger la nature près de chez vous ? France Nature Environnement Alpes-Maritimes (FNE 06) fédère les associations locales engagées pour l'air, l'eau et la Terre. Découvrez leur nouveau site, leurs actions, le guide des missions bénévoles et comment vous pouvez les rejoindre dès maintenant.

➔ www.fne06.org

SURVEILLER L'EAU

Le Département des Alpes-Maritimes et le SMIAGE lancent le Bulletin Météo de l'Eau, un outil inédit accessible via InfoEau06. Il centralise en temps réel les données hydrologiques : pluviométrie, niveaux des nappes et biodiversité aquatique. Objectif ? Passer de la réaction à l'anticipation face aux défis climatiques. Grâce à la technologie, cette initiative SMART et GREEN Deal optimise la gestion de l'eau, garantissant un avenir durable pour le territoire.

➔ Pour accéder au bulletin, rendez-vous sur la plateforme InfoEau06



ADHÉRER À UN JARDIN PARTAGÉ

Rejoignez Biot au Jardin : jardins partagés, cueillette, entraide et biodiversité accessibles à tous.

➔ www.biotaujardin.org



ÉVÉNEMENT

Blue Innovation : la mer inspire

Soutenir l'innovation bleue, c'est l'objectif du Blue Innovation Challenge lancé par la Métropole Nice Côte d'Azur. Quatre startups locales – Cosma (57 000 euros d'aide), Wolfgang (59 900 euros), Innov&Sea (55 000 euros) et Xtramarine (40 000 euros) – ont été récompensées pour leurs solutions technologiques en faveur de la mer. À la clé : financement, visibilité internationale et expérimentation sur le territoire. Un bel exemple d'écologie entrepreneuriale.



Partenaire de la mobilité durable, au service des territoires

Partenaire de l'Etat et des collectivités territoriales, VINCI Autoroutes dessert en France 10 régions, 45 départements, 14 métropoles, plus d'une centaine de villes de plus de 10 000 habitants et des milliers de communes rurales situées à proximité de son réseau concédé.

Face à l'urgence climatique, VINCI Autoroutes se mobilise pour transformer l'autoroute, indispensable à la desserte et à l'activité économique et sociale des territoires, en infrastructure bas carbone, conformément à la stratégie nationale de décarbonation des mobilités.

LA VIE EN ROUE « LIBRE »

L'AMÉRIQUE DU SUD À VÉLO ET EN AUTONOMIE



Comment partager en quelques lignes, un an d'aventures à vélo au travers des paysages grandioses d'Amérique du Sud, sans trahir l'émouvant récit de mon interlocuteur ? J'ai prévenu Thomas : tout ne pourra être dit ici. J'ai donc choisi d'entrer dans son univers par l'intermédiaire des sens. Les nôtres d'abord, les yeux guidés par de fabuleux clichés. Puis les siens, dans le sillage de son vélo, avec lequel il a expérimenté une multitude d'émotions, traduites ici en mots.

C'est un voyage initiatique. Nous en ferons donc un conte et une source d'inspiration pour sortir de nos zones de confort.

—
PAR MÉLISSA MARI

86
—



Thomas Mailliet

◆
VOYAGEUR AVENTURIER

Opticien et moniteur de ski originaire de Serre-Chevalier, Thomas Mailliet, 25 ans, est passionné des sports de montagne et de photographie. Grand amoureux de l'argentine, il a déjà réalisé plusieurs expositions. S'il n'a pas pu prendre ses pellicules avec lui lors de sa traversée sud-américaine, il a néanmoins shooté au numérique une myriade de paysages extraordinaires, dont on retrouve quelques clichés ici. C'est un électron libre, au goût insatiable pour l'aventure, passion transmise par son papa, avec qui il partageait cela depuis l'enfance. Prochain voyage ? La Route de la Soie, à pédales bien-sûr !

Des montagnes briançonnaises à l'Altiplano chilien

Il était une fois, un jeune homme de 24 ans aux boucles noir ébène, élancé, allure nonchalante et dégage de routard. Parti en 2020 de sa montagne pour suivre des études d'optique à Lyon, vélo sous le bras, il s'est accommodé quelques années durant de la cité lumière. Comme prisonnier d'un rythme où le temps d'expérimenter n'existait plus, il a commencé à imaginer « *sa grande évasion* ». Depuis longtemps porté par le rêve de faire de grandes itinérances à vélo, c'est en rencontrant la légende Martijn Doolaard, dont les récits imprégnaient déjà son esprit, qu'il s'est décidé à partir en Amérique du Sud. Un an de préparation a permis à Thomas d'organiser son itinéraire de Carthagène jusqu'à Ushuaia, en passant à l'Ouest par la Cordillère des Andes. Dans sa quête, pour seul compagnon, un deux roues conçu sur-mesure.

Tous deux ont parcouru près de 13 000 km dans les paysages tantôt désertiques du Sud Lipez bolivien ou du Salar d'Uyuni, tantôt sur les routes terreuses de l'Altiplano à 3000 mètres d'altitude, pour ensuite redescendre dans les vallées verdoyantes, jusqu'à la région des grands lacs d'Argentine, sans oublier des villes mythiques comme Medellín, Valparaíso ou Pucón, mais surtout, une multitude de villages reculés. « *Voyageant à la vitesse du papillon* », fidèles guides, avec en toile de fond les Andes, il suivait les chemins cartographiés, mais surtout ceux

ADVENTURE

PARTIR AILLEURS



ADVENTURE

PARTIR AILLEURS

>



4

88
-



5



6

que ses rencontres lui inspiraient, au rythme des saisons. Il dormait souvent sous la tente en pleine nature ou dans les églises, les écoles et chez les pompiers, et quand le besoin se faisait sentir de « *débrancher le vélo* », de s'imprégner d'une culture urbaine, il s'offrait un *hostel* en ville. Mais les coups de pédale lui manquait rapidement. À chaque kilomètre parcouru, Thomas vivait son voyage « *en pleine conscience* », avec la sensation du vent dans le cheveux (le casque n'a pas fait long feu), les effluves environnants, les décors aux mille nuances, le chant méditatif de la roue et les sourires : un « *mécano* » en bord de chemin, l'hôte d'un soir, des passants qui le voient jongler au feu rouge, des mineurs de Coscuez. Thomas a pris son temps : « *Mon pays, c'est le présent* ». Majoritairement seul, 2 mois durant sans téléphone, et quelques fois accompagné de son compère Thibaud, rencontré en chemin, il a fait ses bornes « *en liberté* ».

Un tourbillon émotionnel

S'il n'était qu'un mot à retenir de cette aventure, ce serait « *vivant* ». De « *la chute libre* » à l'arrivée dans une Colombie fascinante de paradoxes, aux derniers coups de tricot émouvants au cœur de la Terre de Feu, pas un battement de cœur sans une secousse émotionnelle ! Tout au long de ce voyage, Thomas ne s'est pas senti courageux mais « *responsable* » : apprendre une langue, gérer les stocks de nourriture, faire avec la pluie capricieuse sur la Garretera Austral, accepter les risques de la Route de la Mort, ou encore la défaillance technique et le woofing atypique dans les terres de l'Arabica. Et puis agir, simplement parce que du temps, il ne pouvait se départir, faisant de la nuit une contrainte à éviter. Chaque étape a constitué un moment fondateur. Pourtant, Thomas n'était « *qu'un humain qui passait là parmi d'autres* » et pour qui partager un modeste repas dans une cabane, flâner au marché avec son ami Gerardo, trouver des astuces pour se faire comprendre des communautés Quechuas et dépasser ses craintes, lui ont permis de comprendre ce qui comptait. « *Si humainement tu es là, les gens viennent à toi. Je comprends*

que certains y voient une forme de courage, mais moi j'étais dans mon corps, je savais où il pouvait m'amener et je lui ai fait confiance. »

Depuis ce jour de décembre 2024, de retour sur les terres françaises, la vie de Thomas a une tout autre saveur, particulièrement au fond de son âme. Le road trip à peine digéré, sans sas de décompression, Thomas rêve encore parfois sous la latitude sud-américaine. Partager son histoire c'est essentiel, et l'émotion est palpable. Hier encore, il contemplait les lamas s'abreuver dans les lagunes chiliennes. L'important comme dirait le garçon « *c'est ce que ce récit évoque en chacun de nous et s'il peut être inspirant, alors j'en suis très heureux.* » ♦

LÉGENDES :

1. Accueilli sur un bout de terre après une journée à pédaler sur cette vaste étendue blanche, je plante ma tente près des cactus sur l'île d'Incahuasi du Salar d'Uyuni, en Bolivie.
2. Dans le Canyon de Colca, au Pérou, souvent je me demandais ce que je faisais là. Les 40kg de la bicyclette devenaient de plus en plus harassants. La beauté du paysage me laisse sans voix et me rappelle pourquoi je force, et j'en oublie tout le reste.
3. Les routes sont difficiles. Face à la lagune du parc Huascarán au Pérou, le froid se fait sentir, l'altitude aussi. Les paysages sont spectaculaires.
4. Mon ami Mathis m'a rejoint il y a 2 semaines, nous traverserons la Bolivie ensemble. Nous luttons contre le vent de l'altiplano bolivien et en prime, de la limaille de fer parsème la route et crève nos pneus, il faut alors trouver la petite épine. Ce jour là 6 crevaisons !
5. L'entrée dans le Salar a été pour moi une réelle extase. Je réalise enfin que j'y suis, cet immense désert blanc. Je me réjouis à l'idée de traverser ça à vélo, traversée qui durera 3 jours. En guise de bienvenue un lama est là, il me donne le ticket d'entrée, merveilleux !
6. J'aime beaucoup les marchés. Au Pérou, encore plus ! Je suis ici pour m'imprégner. Je repars avec des tonnes d'échantillons et surtout des souvenirs, comme cette dame et son enfant qui restent ici sur le sol tous les jours de la semaine en vendant quelques patates.

89
—

EN SAVOIR PLUS

Au début de son voyage, Thomas a tenu un blog pour son association « **LA ROUE LIBRE ASSO** », à destination des élèves de deux écoles primaires partenaires de sa région. Il y raconte ses premiers moments, avec une belle plume et des détails très instructifs. On y voit aussi des clichés introductifs et le descriptif de sa préparation : son matériel et son itinéraire.

➡ www.larouelibre-asso.com

+		VOYAGEZ !		
1		WARMSHOWERS	2	ATELIER CYCLES VEGA
> C'est un réseau social que Thomas a utilisé durant son voyage. Développé par une communauté de cyclistes à travers le monde, elle permet de se localiser et de trouver un hébergement, là où des cyclistes inscrits peuvent vous accueillir. Un simple abonnement suffit pour la rejoindre.			> Avec l'aide de cet atelier et de son propriétaire Paul, Thomas a pu concevoir et fabriquer son vélo, dans un souci écologique et parce qu'il lui paraissait important de savoir comment celui-ci était conçu, pour le réparer plus facilement au besoin. cyclesvega.fr	
			3	MARTIJN DOOLAARD
			> Martijn Doolaard est un photographe, graphiste et écrivain-voyageur néerlandais qui a rallié Singapour à vélo depuis Amsterdam en 2015 puis peu de temps après, Vancouver à la Patagonie, pendant deux ans. Deux ouvrages en découlent, inspirant : <i>Un an à vélo</i> et <i>Deux ans à vélo</i> .	

COMMERCE | COMMUNICATION | BANQUE
GESTION DE PATRIMOINE | IMMOBILIER

92%*

L DE NOS ÉTUDIANTS
SONT EN **APPRENTISSAGE**

BAC + 2
> BAC + 5



ISCAE.FR

I S C A E
É D U C A T I O N

* de l'ensemble des inscrits durant l'année scolaire 2024/2025.

POLECOMPANY.COM

TREMPLIN VERS L'EMPLOI

JEUNES TALENTS EN ACTION



À NICE, DIX JEUNES EN QUÊTE D'AVENIR ONT ÉTÉ FORMÉS, SOUTENUS ET RÉCOMPENSÉS POUR LEUR PROJET D'ENTREPRISE. UN TREMPLIN VERS L'EMPLOI PAR L'ENTREPRENEURIAT.

Ils ont osé, construit, et se sont dépassés. Dix jeunes sans emploi, peu qualifiés ou éloignés du monde de l'entreprise, ont relevé le défi de créer leur propre activité. Pendant deux mois, ils ont été intensément accompagnés par la Mission Locale Nice Côte d'Azur et Initiative Nice Côte d'Azur. Coaching, montée en compétences, formation au pitch, immersion dans un réseau de partenaires : un parcours concret et structurant. La BGE, l'Ouvre-Boîte, POSITIV, ainsi que

des bénévoles engagés ont soutenu leur progression. Objectif : faire émerger leur potentiel entrepreneurial et leur donner une vraie chance. Vendredi 25 avril à la CCI Nice Côte d'Azur, c'est le moment de vérité. Face à un jury composé d'acteurs économiques locaux, les dix finalistes ont présenté leur projet. En jeu : trois prix, jusqu'à 1 000 euros pour aider au lancement. À l'issue des présentations, trois lauréats ont été récompensés : Amrick Guleria remporte le premier prix

de la Mission Locale Nice Côte d'Azur et d'Initiative Nice Côte d'Azur. L'Azuréen décroche un chèque de 1 000 euros pour développer son projet AzurXP. Le 2^e prix de l'Ordre des Experts-Comptables (500 euros) récompense Maxime Golay avec Iconic Designs (création d'émissions TV de trois minutes sur des objets iconiques) et Margaux Ringrave reçoit le 3^e prix, décerné par la BGE (500 euros), pour sa pâtisserie créative Aristocakes. Au-delà des récompenses, cette 4^e édition du Prix du Jeune Créateur vise à casser les stéréotypes, valoriser la diversité des profils et connecter ces jeunes à un écosystème solide. Une impulsion pour entreprendre, autrement. ♦

À RETENIR

CAP SUR LES FORMATIONS D'AVENIR

Se former, c'est déjà entreprendre ! Avec plus de 95 formations proposées en apprentissage ou en alternance, la CCI Nice Côte d'Azur et le Campus Sud des Métiers accompagnent chaque profil, du CAP au BAC+5. Commerce, numérique, santé, automobile, nautisme ou encore design : tous les secteurs sont représentés. Parmi les cursus disponibles : Sanitaire & social (IFPS), Automobile et mobilité (IFA), Pharmacie, dentaire, santé (IFPS), Commerce & relation client (ICS), → Informatique & ingénierie (CESI), Tourisme & hôtellerie (CMH), Business & sport (AMOS) et Design (ESDAC). Chacun peut y construire son parcours, à son rythme. Le campus, situé au cœur de l'Éco Vallée à Nice, forme près de 2 000 apprentis chaque année, avec 84 % d'insertion professionnelle et 98 % de satisfaction des entreprises.

➔ Infos et inscriptions : www.campussuddesmetiers.com
Campus Sud des Métiers,
13 Av. Simone Veil, 06200 Nice



CLASSEMENT

FORMATION

NICE DÉCROCHE SA PROPRE FAC DE PHARMA !

C'est une grande nouvelle pour les futurs pharmaciens azuréens : Nice accueillera bientôt sa propre faculté de pharmacie, la 25^e de France ! Jusqu'à présent, les étudiants devaient se rendre à Marseille pour suivre leur cursus. Dès septembre 2025, ils pourront étudier directement sur la Côte d'Azur. Ce projet, initié en 2020, répond à une forte demande des professionnels et de la municipalité. Il vient d'être confirmé par le ministre de l'Enseignement supérieur. Les premiers étudiants seront accueillis sur plusieurs sites avant d'être regroupés sur un campus unique. Une avancée significative pour l'attractivité universitaire et l'offre de formation dans les Alpes-Maritimes.



ZOOM

Les meilleures business schools 2025

Selon le dernier classement du Figaro Étudiant, qui hiérarchise les meilleures écoles de commerce françaises accessibles après deux années de classes préparatoires, deux grandes écoles présentes dans les Alpes-Maritimes se distinguent : l'EDHEC, classée 5^e avec une note de 17/20, et SKEMA, juste derrière en 6^e position avec une note de 16,8/20. Trois critères structurent cette évaluation : réussite professionnelle, excellence académique et rayonnement international. En légère évolution par rapport à 2024, ces résultats confirment l'ancrage et l'attractivité de ces écoles sur la Côte d'Azur, à Nice et Sophia Antipolis. Notons que dans le classement L'Étudiant, SKEMA devance cette fois l'EDHEC.



SOCIÉTÉ

Jeunesse éloquente

Jeune étudiant en première année de Droit, Ewan Corinaldesi a remporté la grande finale du concours d'éloquence Nikaïa, organisée par le BDE Droit au CUM à Nice, le 8 avril dernier. Face à un jury de 7 personnes, il a défendu avec aisance le thème « L'humanité mérite-t-elle d'être sauvée ? ». Il devance Chloé Derrien, étudiante en troisième année de cycle pluridisciplinaire à la faculté de Saint-Jean-d'Angély.



LA BONNE IDÉE

Retrouvez un emploi en équipe !

Et si la meilleure façon de retrouver un emploi était d'en créer un ? À Cannes, 49 chercheurs d'emploi (dont 42 femmes, 7 hommes et 35 en recherche longue durée) ont vécu du 24 février au 4 avril l'expérience des Entreprises Éphémères. Objectif : créer une entreprise... pour retrouver un job ! Portée par France Travail, notamment l'agence du Cannet et Google Ateliers Numériques, l'initiative combine coaching, rencontres pro, vie d'équipe et formations aux compétences numériques clés (IA, cybersécurité, outils collaboratifs...). Fin avril, d'après Les Entreprises Éphémères, 11 participants avaient déjà retrouvé un emploi.

L'objectif à 3 mois : 40% de retour à l'emploi.

En moyenne, 60% des participants retrouvent un travail dans les 6 mois. Au-delà des chiffres, c'est une aventure humaine qui rompt l'isolement et redonne confiance.



11

C'est le nombre d'élèves de 42 Nice qui ont décroché 13 titres lors de la première remise officielle à la CCI Nice Côte d'Azur. Sans profs ni cours, avec une pédagogie basée sur l'entraide, ils relèvent les défis du numérique, du big data et de la cybersécurité.

1991

C'est depuis cette année que l'École du Louvre dispense ses prestigieux cours à Nice. Bonne nouvelle : elle revient à la rentrée 2025 avec 17 séances d'initiation et d'approfondissement sur l'histoire de l'art. Rendez-vous à L'Artistique pour en profiter !

33

C'est le nombre de lycées azuréens classés parmi les meilleurs de France classés par L'Étudiant. Le palmarès 2025 recense 2 331 établissements. 33 sont azuréens, les poids lourds comme Masséna, Carnot ou Audibert sont toujours présents dans ce classement.

ESCAPADE

WEEK-END - DÉCOUVERTES

1. Écrin gourmand

Nouveau lieu de vie et d'envies, Père & fils ravit depuis début mai les amateurs de bonne cuisine à Sclos de Contes. À sa tête : Patrick Raingeard, ex-chef étoilé de la Table de Patrick Raingeard au Cap d'Estel à Èze, et son fils Edouard, à la gestion et à l'accueil de l'établissement. Dans un cadre champêtre, le duo propose une cuisine authentique et raffinée, élaborée à partir de produits locaux, bio et issus d'une agriculture raisonnée. Une expérience unique à vivre, à 20 minutes de Nice.

Restaurant Père & Fils,
8 place Abbé Cauvin, Contes (06).
→ Tél. 06 85 86 54 30



2. Séminaires d'exception

Rien de tel qu'un séjour en montagne pour recharger les batteries. Nouveaux à Isola 2000, les Chalets Plein Sud proposent des séminaires d'exception dans un cadre unique. Pour un Codir ou une réunion plus sportive, les chalets de prestige pouvant accueillir jusqu'à 14 personnes allient confort et authenticité. Avec des activités telles que spa, massages, randonnée, et de bons menus gastronomiques, c'est la formule idéale pour inspirer les collaborateurs et renforcer la cohésion.

→ www.leschaletspleinsud.com

ARRIÈRE-PAYS

PAUSE NATURE

BESOIN DE CHANGER D'AIR
ET DE VOUS METTRE AU VERT ?
CES BONNES ADRESSES SONT AUTANT
D'INVITATIONS À LÂCHER PRISE, À RALENTIR
ET À SAVOURER L'INSTANT PRÉSENT.

PAR ROZENN GOURVENNEC



3. Haute gastronomie

Adresse incontournable aux abords du parc national du Mercantour, l'Auberge Quintessence a retrouvé son étoile Michelin si méritée grâce aux prouesses culinaires de Christophe Billau et son équipe. Avec un menu unique à 87€ concocté à partir de produits du Cians, Pierlas, Malaussène ou de Sauze, le chef régale ses convives à dîner du jeudi au lundi, dans un sublime décor de montagne.

Route du Col de la Couillole, Roubion (06).
Tél. 04 93 02 02 60.

→ <https://auberge-quintessence.com>



4. Parenthèse enchantée

Pour un séminaire ou pour se ressourcer, les 7 maisons de luxe du Château de Berne peuvent accueillir de 3 à 20 hôtes pour un séjour nature chic. Nichée en pleine forêt ou dans le joli village de Lorgues, chaque propriété ou presque est dotée d'une piscine privée, de vastes terrasses et de services hôteliers (spa, dégustations privées, chef à domicile, cours de cuisine, activités œnotouristiques...). De quoi perdre la notion du temps.

Villas du Château de Berne, chemin des Imberts, Flayosc (83).
→ www.chateauberne.com



DU 1^{ER} JUILLET AU 31 AOÛT 2025

UN ÉTÉ À CAP

CINÉMA PLEIN AIR • CONCERTS • COMPÉTITIONS SPORTIVES • ANIMATIONS ENFANTS



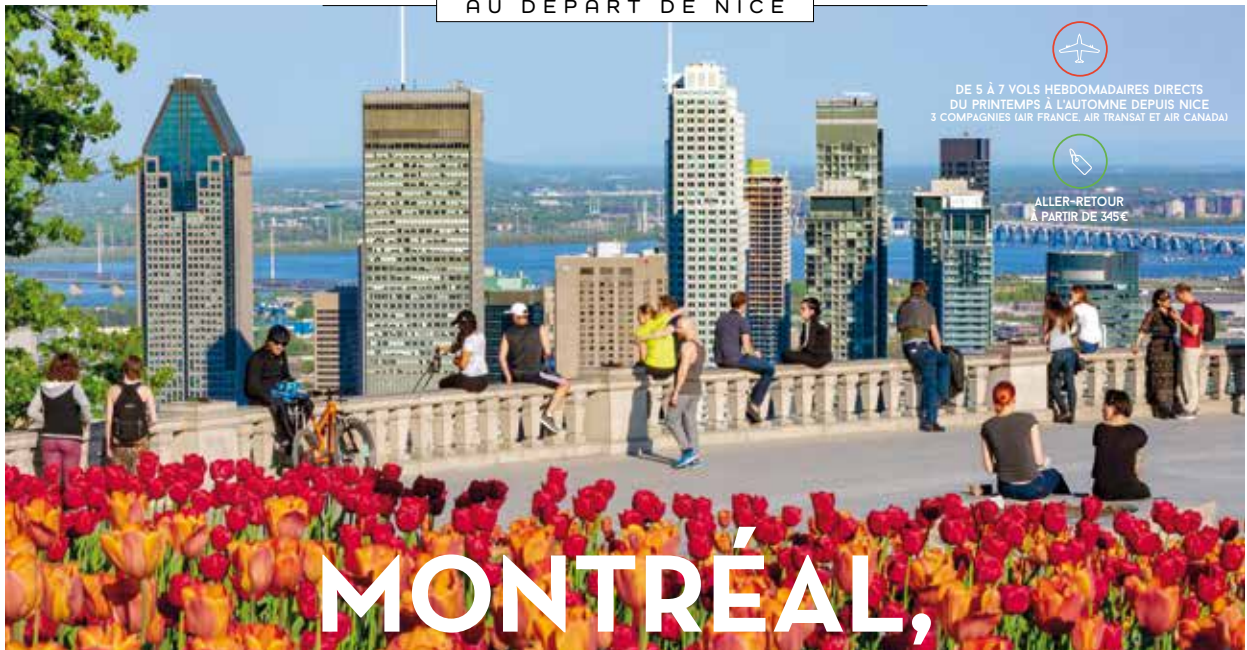
↑
DÉCOUVRIR
LE PROGRAMME
COMPLET



SHOP
FOOD
FUN
ENJOY*

3C^oAP^o
CÔTE D'AZUR

*SHOPPING, RESTAURANTS, DIVERTISSEMENTS. PROFITEZ.



DE 5 À 7 VOLS HEBDOMADAIRES DIRECTS
DU PRINTEMPS À L'AUTOMNE DEPUIS NICE
3 COMPAGNIES (AIR FRANCE, AIR TRANSAT ET AIR CANADA)



ALLER-RETOUR
À PARTIR DE 345€

MONTREAL, LA PÉTILLANTE QUÉBÉCOISE

SYMPATHIQUE, COSMOPOLITE ET BOUILLONNANTE D'ACTIVITÉS, CETTE AUTRE AMÉRIQUE (DU NORD) POSSÈDE CE PETIT GRAIN DE FOLIE QUI LA REND IRRÉSISTIBLE. VISITE GUIDÉE AVEC UN FRANÇAIS EXPATRIÉ QUI VOUS INVITE À DÉCOUVRIR SA VILLE ET SES HABITANTS, CES « IRRÉDUCTIBLES » QUÉBÉCOIS QUI PORTENT HAUT L'AMOUR DU FRANÇAIS.

TEXTE ET PHOTOS : PHILIPPE RENAULT

Montréal a une âme et un cachet qui n'échappent pas au visiteur, avec son désordre architectural, ses rues contrastées, ses quartiers juifs, grecs, italiens ou chinois, son Vieux-Montréal, vestige de l'époque coloniale française, son centre-ville d'influence nord-américaine, ses nuits animées et ses rues bondées durant les festivals d'été. Montréal n'est pas une ville particulièrement belle, c'est un puzzle coloré, qui vibre, ose et surprend. Une ville à vivre intensément. Montréal, c'est une atmosphère unique, un voyage entre la vieille Europe et le Nouveau Monde, dont on se souvient longtemps.

Une balade historique

Quoi de plus logique que d'entamer sa découverte sur les quais du Vieux-Port, où les façades historiques sont magnifiquement éclairées par les premiers rayons du soleil ? C'est là que tout a commencé, lors de la fondation de la cité en 1642. Les bassins, autrefois dédiés au commerce et à l'industrie, accueillent désormais des bateaux de croisière, des yachts et des voiliers. Les vieux entrepôts, longtemps laissés à l'abandon, ont été réhabilités et abritent aujourd'hui des lieux tels que le **Centre des sciences** et son cinéma IMAX. Sur la rue de

la Commune, le **musée Pointe-à-Callière** vous plonge dans l'histoire de la cité. La visite du Vieux-Montréal s'accompagne d'une dégustation de **queue de castor**, une pâtisserie de pâte frite que l'on trouve au coin de la place Jacques-Cartier dans une boutique du même nom. Et, il ne faut pas quitter le quartier sans faire une pause au **Crew Collective & Café**, situé dans un édifice patrimonial qui abritait naguère la Banque Royale du Canada. Le lieu est splendide.

Remonter la Main

Le **boulevard Saint-Laurent**, appelé aussi « la Main » (à prononcer à l'anglaise), est l'artère mythique de la ville. Il s'étire sur 11 km, du fleuve Saint-Laurent, au sud, à la rivière des Prairies, au nord. Il fut autrefois la frontière entre les mondes francophone et anglophone, un fil invisible qui divisait Montréal en deux sociétés distinctes. Les rues perpendiculaires qui partent du boulevard ont toujours un côté est et un côté ouest dans l'ordonnancement des numéros, mais les barrières sociales se sont atténuées depuis les années 1960. Aujourd'hui, c'est un lieu de rencontre, de passage et de métissage unique. Remonter la Main, c'est voyager aux quatre coins de la planète. Cette artère a été

> marquée par les vagues d'immigration successives qui ont façonné la ville. Du petit Chinatown, dirigez-vous vers le Red Light, l'ancien quartier chaud montréalais devenu le quartier des Spectacles. Plus au nord, vous pénétrez dans le Montréal juif, où l'on peut déguster le meilleur smoked meat (viande de bœuf fumée) d'Amérique du Nord chez **Schwartz** ou savourer un bagel chez **Fairmount Bagel** ou **Bagel Saint Viateur**. Dans cette zone, la Main se pare aussi de touches portugaises avec ses restaurants spécialisés dans les grillades au charbon de bois, comme Jano. Poussez la balade jusqu'à la Petite Italie, autour du **marché Jean-Talon**, avec ses espressos, ses pâtes fraîches et ses pâtisseries gourmandes. C'est aussi sur la Main que l'on retrouve les bars branchés. Mais l'été, ma préférence va aux terrasses de l'**avenue Mont-Royal Est**, entre Saint-Laurent et Papineau.

Une ville verte

Bien qu'elle compte plus de 4 millions d'habitants, se classant au 14^e rang des métropoles les plus peuplées d'Amérique du Nord, Montréal n'a pas ce côté oppressant de certaines grandes villes. L'espace y est omniprésent, y compris en son cœur, avec ses 22 grands parcs. Ne manquez pas l'ascension du Mont-Royal, à recommander depuis le centre-ville via le Grand Escalier, en empruntant le chemin Le Serpentin qui commence avenue des Pins. Dans le quartier du Plateau-Mont-Royal, le **parc La Fontaine**, plus petit, offre également beaucoup de charme. Tout près, le restaurant **La Banquise**, incontournable, vous permettra de déguster la fameuse poutine. Un peu plus excentré, dans l'est de la ville, le **Jardin botanique** mérite absolument le détour. C'est l'un des plus grands et des plus beaux du monde, avec ses 73 ha, ses dix serres d'exposition (dont la surprenante serre aux papillons) et une trentaine de jardins extérieurs. Mention spéciale au jardin chinois, reproduction fidèle d'un jardin typique de la dynastie Ming. De l'autre côté de la rue Sherbrooke, la célèbre **Tour de Montréal**, faisant partie du Stade olympique, culmine à 175 mètres. Elle est malheureusement actuellement fermée pour rénovation.



1. L'avenue Mont-Royal piétonnière et bouillonnante durant la saison estivale.
2. La place des Festivals attire les foules lors d'événements gratuits, comme les spectacles en plein air du Festival international de Jazz en juillet.
3. La rue Crescent, artère animée à l'ouest du centre-ville et sa fresque géante de Léonard Cohen.

4. Le quartier du Plateau Mont-Royal, murale de l'artiste californien Tristan Eaton réalisée dans le cadre du festival Mural.
5. Le jardin botanique et son jardin chinois. En arrière-plan, on peut voir la célèbre tour du stade olympique.
6. Le marché Jean-Talon, au cœur de la Petite Italie, particulièrement vivant de mai à octobre, un peu moins en hiver.

VOYAGE

AU DÉPART DE NICE

Des musées et des lieux insolites à découvrir

Les passionnés d'art ne rateront pas le **Musée des Beaux-Arts**, avec ses collections variées d'art canadien et international, et ses expositions temporaires souvent originales. Les amateurs de lieux insolites se procureront le **guide Montréal insolite et secret**, qui propose des itinéraires hors des sentiers battus. La ville s'enorgueillit également d'être devenue une destination phare pour l'**art de rue** (street art), avec ses murales monumentales, mais aussi plus intimes, à découvrir en levant parfois les yeux lors de vos déambulations, principalement sur Le Plateau-Mont-Royal.

Hébergement, shopping et gastronomie

Montréal offre une vaste gamme d'hébergements adaptés à tous les budgets. Pour les petites bourses, les étudiants à la recherche d'un logement, il y a bien sûr les classiques **auberges de jeunesse**. Pour des budgets plus conséquents, l'hôtel de l'**Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec** (ITHQ) est idéalement situé en face du square Saint-Louis. Dans le Vieux-Montréal, le **William Gray** dispose d'un superbe toit-terrasse. Les amateurs de grand luxe opteront pour le Ritz-Carlton ou les plus récents hôtels Birks et Mount Stephen, installés dans des bâtiments emblématiques.

En centre-ville, le lieu incontournable du « magasinage » est le **Centre Eaton** sur la rue Sainte-Catherine. Plus original, en remontant le boulevard Saint-Laurent, locaux et visiteurs aiment chiner dans les boutiques vintage **Kitsch'n Swell** et **KILOfripe**.

Quant à la gastronomie, la réputation de la scène montréalaise n'est plus à faire. La ville détient le plus grand nombre d'établissements par habitant en Amérique du Nord. Il y en a pour tous les goûts, que ce soit des restaurants ethniques, haut de gamme ou de chaînes. Enfin, ne vous inquiétez pas trop pour votre sécurité. Selon un dernier rapport de Berkshire Hathaway, Montréal se classe au sixième rang des grandes villes les plus sûres au Monde. La métropole canadienne s'y distingue non seulement par son faible taux de criminalité, mais aussi par sa qualité de vie et son ambiance cosmopolite. ♦

97

RÉSERVATIONS

ARTS ET CULTURE

- www.centredeessciencesdemontreal.com
- www.mbam.qc.ca/fr/
- <https://jonglezpublishing.com/fr/produit/monreal-insolite-et-secrete/>

- <https://ville.montreal.qc.ca/murales/carte>

RESTAURANTS, CAFÉS, PUBS ET HÔTELS

- <https://beavertails.com/fr/accueil/>

- <https://labanquise.com>
- <https://fairmountbagel.com/?lang=fr>
- <https://crewcollectivecafe.com>
- <https://schwartzsdeli.com/fr>
- www.ithq.qc.ca/en/hotel/
- <https://hotelwilliamgray.com/fr/>

- www.lemountstephen.com
- www.hotelbirksmontreal.com

SHOPPING

- [www.instagram.com/kilofripe_vintage/\\$](http://www.instagram.com/kilofripe_vintage/$)
- <https://boutiquekitschnswell.com/en>

EXPOSITION
**COULEURS ! CHEFS D'ŒUVRES
DU CENTRE POMPIDOU**

DU 8 JUILLET AU 31 AOÛT

EXPLOSIONS CHROMATIQUES

C'est une invitation à explorer l'impact de la couleur sur l'art moderne à travers les plus grands chefs d'œuvre du XX^e siècle, à laquelle nous convient le Grimaldi Forum Monaco et le Centre Pompidou. Plus d'une centaine d'œuvres y seront exposées dont des toiles d'artistes majeurs, de Sonia Delaunay à Jean-Michel Basquiat, en passant par Picasso, Modigliani, Matisse ou Kandinsky. Incontournable !

Grimaldi Forum.

10, avenue Princesse-Grace, Monaco.

→ www.grimaldiforum.com



NUITS MAGIQUES

Découvrir la Villa Éphrussi de Rothschild et ses jardins à la lueur des bougies... Le programme de cette 2^e édition des Nocturnes s'annonce féérique ! C'est Thomas Dutronc qui ouvrira les festivités en beauté et en feu d'artifice le 14 juillet. Il sera suivi chaque lundi et jeudi jusqu'au 26 août par Angelique Kidjo, André Manoukian, Rosemary Standley, entre autres.

1, avenue Éphrussi de Rothschild,
06230 Saint-Jean-Cap-Ferrat (06).

→ www.villa-ephrussi.com



MUSIQUE
NICE JAZZ FESTIVAL

DU 24 AU 27 JUILLET



SPECTACLES
**LES NOCTURNES DE LA VILLA
ÉPHRUSSI DE ROTHSCHILD**

DU 14 AU 26 JUILLET

CONCERTS
MAS DES ESCARAVATIERS

JUSQU'AU 28 AOÛT



FESTIVAL
NUITS DU SUD

DU 10 AU 19 JUILLET



NOTES FESTIVES

Une villa au milieu des vignes, un jardin, une piscine, des oliviers tout autour... voici le cadre du Mas des Escarvatières.

De juin à septembre, le Mas accueille des concerts et des soirées festives, ainsi que des brunches sonores tous les dimanches midi. À ne pas manquer cet été : Synapson (photo), Keziah Jones, Tiken Jah Fakoly, Lucky Love, Saïan Supa Celebration, Véronique Sanson, Kompromat, Biga*ranx, L'Entourloop et Bon Entendeur.

514, chemin de Saint-Tropez, Puget-sur-Argens (83).

→ <https://lemas-concert.com>

ENSORCELANTES NUITS !

Cet été encore, les nuits vençoises vont vibrer aux sons d'une programmation éclectique et pointue, savant mélange entre têtes d'affiches et nouveaux talents de la scène musicale. Pour leur 28^e édition, les Nuits du Sud réuniront une dizaine d'artistes dont IAM, Deluxe, The Aveners, Sandra Nkaké, The Gladiators et Neg'Marrons, promesses de bons moments de partage et de convivialité sur la place du Grand Jardin.

→ www.nuitsdusud.com



DS AUTOMOBILES



O P E L



BÉNÉFICIEZ D'UN **ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ**
QUE VOUS RECHERCHIEZ UN **UTILITAIRE** OU UNE **BERLINE**
DE FONCTION, NOUS VOUS PROPOSONS LE VÉHICULE
ADAPTÉ À VOTRE ACTIVITÉ



HAUSSE DU TAUX DE VITALITÉ

En tant que **banque coopérative et locale**,
et 1^{re} banque des entreprises*, nous avons soutenu 200 créations
d'entreprises par jour partout en France, en 2024.

BANQUE
POPULAIRE
MÉDITERRANÉE



la réussite est en vous



Communication à caractère publicitaire et sans valeur contractuelle

*étude Kantar PME-PMI 2023 : 14 Banques Populaires : première banque des PME.

Banque Populaire Méditerranée, Siège Social : 457 Promenade des Anglais - 06200 Nice - Tél : +33 (0)4 93 21 52 00** - Société anonyme coopérative de Banque Populaire à capital variable (art. L. 512.2 et suivants du code monétaire et financier et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédit) 058 801 481 RCS Nice - immatriculée auprès de l'ORIAS sous le numéro 07 005 622 -N° TVA intracommunautaire FR 61 058 801 481 - Succursale de Monaco : 3-9, boulevard des Moulins MC 98000 Monaco - RCI 00 S 03751 TVA : FR 64 0000 53 529 - Tél : +377 92 16 57 57** - www.banquepopulaire.mc. Entité du Groupe BPCE, représentée par BPCE S.A. (SIRET 493 455 042), titulaire de l'identifiant unique REP Emballages Ménagers et Papiers n° FR232581_01QHMQ délivré par l'ADEME. Crédit photo : ©Matthew Deblieux-Unsplash

Ref : 05/2025 - Adaptation :  pointvirguledesign.fr **Appel non surtaxé, coût selon opérateur.