

# La Provence

## Les élèves sensibilisés aux espèces marines

Pour clore le programme éducatif sur la pollution marine dispensé aux élèves des écoles primaires de CM1/CM2, le cinéma de l'Espace Fernandel en partenariat avec la municipalité des arrondissements 15<sup>e</sup> et 16<sup>e</sup> de Marseille, a programmé une matinée sur ce thème qui touche à l'avenir des espèces marines et principalement ceux de la Méditerranée. Plus de 250 élèves s'étaient donné rendez-vous au cinéma Carryen ainsi que Michel Illac, maire d'Ensuès-la-Rédonne, Anne-Mary Pellier, adjointe à la culture, Roger Ruze, maire du secteur Marseille 15-16e et Thierry Micéli, adjoint aux sports. Cette matinée s'est décomposée en deux parties : une projection de deux documentaires sur le milieu marin en Méditerranée suivie d'une conférence animée par le célèbre biologiste marin français Nardo Vicente, connu pour son engagement pour la protection des environnements marins. Cette



Le cinéma Fernandel a accueilli plus de 250 élèves pour les sensibiliser aux espèces marines. /J.L.C.

conférence a été suivie d'un débat avec les élèves, au Théâtre de Verdure. Séance éducative était suivie d'un pique-nique avec des animations organisées par l'Association des Perles de la

Côte Bleue et l'équipe animation de la mairie 15-16e de Marseille. Des objets gadgets cadeaux, casquettes, bracelets, stylos... ont été distribués par l'équipe animation de Marseille

15-16<sup>e</sup> aux enfants. Le Lions Club Côte Bleue a commandé des livres édités par le Lions "Mer Vivante". Dès réception, ils seront remis aux professeurs des classes présentes.

250 élèves à l'écoute

Article sur la Provence

Sensibilisation écologique



08 Juillet

2019



## Vacances. Les touristes se font attendre au camping Lou Souleï

ECONOMIE

08/07/2019 À 07H24

00:24



Les vacances ont bel et bien commencé au camping Lou Souleï à Carry-le-Rouet. Au bord de la piscine de nombreuses familles. Les enfants jouent dans l'eau ou sur la plage. Tous sont prêts à profiter au maximum des vacances au soleil. Le camping attend tout de même une arrivée massive de touristes d'ici la fin de la semaine. Reportage à retrouver sur Maritima Radio.

Camping Lou Souleï

Article en ligne sur Maritima

Reprise de l'entraînement



08 Juillet

2019

# La Provence

## Le lieutenant Invernizzi décoré de la médaille de la Ville

La municipalité a souhaité convier le lieutenant Jérôme Invernizzi, son épouse Isabelle et leurs deux enfants afin de les remercier pour ces quatre années dans la commune. Jérôme Invernizzi va en effet quitter la brigade de gendarmerie pour celle de Gassin-Saint-Tropez, tout en devenant adjoint au commandant de compagnie.

Des personnalités locales, des commerçants et des chefs et agents de la police municipale étaient également présents dans la salle Calanques. "Nous avons apprécié votre travail accompli pendant ces années, comme celui de votre prédécesseur, le capitaine Stéphane Freitag, commente le

**"Nous quittons Carry avec beaucoup de peine."**

JÉRÔME INVERNIZZI

maire, Jean Montagnac. *Tout s'est très bien passé, merci pour votre investissement et votre belle collaboration avec notre police municipale. La délinquance est en baisse dans la ville grâce à vos actions conjuguées, je regrette votre départ! Vous partez à Saint-Tropez, dans une ville très sympathique, plaisante le maire. Une partie de votre famille reste*



Jérôme Invernizzi a obtenu la médaille de la Ville pour ses 4 années aux commandes de la brigade de gendarmerie de la Côte Bleue. /1-11

reconnaissance".

### Le major Lentz prend la suite

Le maire a ensuite remis au lieutenant Jérôme Invernizzi, la médaille de la Ville et divers présents. "C'est un honneur

cueil. Votre commune est devenue notre commune ainsi que la Côte Bleue. Nous avons eu une belle interaction professionnelle avec les élus, les agents municipaux, les Carryens, cela a dépassé le cadre professionnel! Je me suis arrondi, détendu. Ça m'a fait mon côté mili-

qu'est la Côte Bleue. Merci pour ces quatre années et votre attention. Pendant un an, mon adjoint, le major Lentz prendra ma succession, secondé par l'adjoint-chef Moraga. Il connaît déjà très bien la Côte Bleue et poursuivra à mieux nos missions à vos côtés.

Mutation professionnelle

Article sur la Provence

Décoration et mérite



09 Juillet

2019

## La Provence

### Carry-le-Rouet : du jazz sous les étoiles au théâtre de verdure

Par La Provence



Festival de Jazz

Article en ligne sur La Provence

Manifestations



09 Juillet

2019

# La Provence

## Le FCCB en bleu de chauffe

**FOOTBALL-NATIONAL 3** Le groupe largement remanié du FC Côte Bleue a repris l'entraînement à Sausset

Il n'y a pas eu de fumée blanche qui s'est échappée récemment du club house du FC Côte Bleue, au stade Hédalga à Sausset. Car au terme d'une assemblée générale des plus sereines, c'est en toute logique de Christophe Celdran a été reconduit aux manettes du FCCB, qui a fini sur la plus petite marche du podium du groupe D de National 3. Avec une nouveauté, une première arrivée aussi dans l'organigramme : celle du vice-président Fabian Frydman.

Si l'exercice écoulé s'est avéré riche en satisfactions en championnat donc comme en coupe de France aussi -le FC Côte Bleue a atteint le 8e tour-, bien entendu tout est mis en œuvre pour que la suite soit de la même veine. Avant d'entrer, d'amorcer une phase de préparation soutenue et dûment planifiée au plan physique et tout aussi diversifiée au niveau technico-tactique, c'est l'heure des grandes retrouvailles pour "les Côtiers."

Les bisex claquent, d'ailleurs quand les joueuses se croisent. Et les premières gâléjades fusent parmi "les tauliers" de l'équipe et le staff. Les nouveaux sont vite sollicités dans cet échange détendu. Et ils sont visiblement à l'aise, car beaucoup de joueurs se connaissent. Sans pour autant avoir déjà porté les mêmes couleurs. Durant l'intersaison, l'équipe dirigeante du FC Côte Bleue s'est impliquée activement pour réussir un recrutement satisfaisant, pallier de la meilleure des manières les postes laissés vacants. "Nous avons procédé par ordre, multiplié les échanges afin de former un groupe homogène et complémentaire, reconnaît le président Christophe Celdran.



Les joueurs encadrés par Mohamed Sadani, en présence du staff du FCCB (en médaillon), connaissent leur feuille de route. /PHOTOS P.C.

*L'ossature de la nouvelle équipe est constituée. Même si nous étudions encore certains profils de joueurs. Car notre objectif sera bien évidemment de faire mieux que l'an passé.*

*Et à mes yeux, il n'y aura que la montée qui sera belle. Mais nous n'allons pas plus vite que la musique. Notre premier travail est de réussir l'amalgame entre ceux qui arrivent et les plus anciens. Et se forger un état d'esprit conquérant. Notre poule sera particulièrement solide. Mais nous aurons des atouts à faire valoir.*

Un sentiment partagé par le

tacticien Mohamed Sadani. Lequel préconise à la base beaucoup d'implication de tout son effectif.

### "Statut d'outsider"

*"Notre groupe a été remanié dans ses grandes largeurs, ce qui nécessite de refonder certains systèmes, de réajuster certaines tactiques note-t-il. Nous avons tracé une feuille de route bien étoffée pour y parvenir. Et il faudra être au point rapidement, car notre poule comportera beaucoup de prétendants. Nous aurons certes, un statut d'outsider.*

*Mais avec un investissement constant, nous pouvons poser des soucis à nombre d'équipes." S'il aborde sa troisième saison sous les couleurs du FCCB, le gardien Cyril Boukhit (27 ans), est motivé à égaler les performances de l'année écoulée. "Même si désormais, nous serons attendus car il n'y aura plus d'effet de surprise comme l'an dernier. Et nous devons également retrouver notre liant, notre complicité car il y a eu pas mal de changements."*

*S'il connaît déjà le club pour l'avoir affronté avec Istres FC l'an dernier, le défenseur axial Damien Moulin (32 ans), croit dur comme fer à la réussite de sa nouvelle équipe : "Les dirigeants ont su s'adapter à de nombreux départs, pour remodeler une équipe bien charpentée dans toutes ses lignes. J'ai tout de suite adhéré au discours ambitieux de notre staff." Si la première journée de championnat est fixée au 17 août, le groupe du FCCB effectuera un stage du lundi 15 au vendredi 19 juillet à Sainte-Tulle (04). Il y a du pain sur la planche pour le FCCB...*

Alain AGOSTINI

### LE POINT SUR L'EFFECTIF

**Ils arrivent :** Moulin (Istres N3, défenseur), Mongory (Beaucaire N3, attaquant), Forté (MGFC R1, défenseur), Bounoou (MGFC R1, milieu), Lasfar (Smuc R2, attaquant), Mendes (Smuc R2, défenseur), Cesco (Saint-Rémy, défenseur polyvalent), Diampo (Saint-Louis Neuweg N2, milieu défensif), Benramdan (Montélimar R1, milieu), Pin (Gémenos, R1, attaquant).

**Ils partent :** Kebbal (Reims L1), Abou Deraa (EUGA, R1), Touil (Hyères, N2), Sainz (Thiers N3), Bencharif, Amara, Ahmin, Wolfé, Boina (Gémenos, R1), Seghir (Toulon), Belkacem, Azouni (arrêté), Lespéran, Hafidhou.

**Ils restent :** Boukhit, Bourouhani (gardiens), Amoros, Mohamed, Brocchia, Bouzine, Djaballah, Ayada, Boimaheri, MZe, M'Chinda, Le staff. Entraîneur : Mohamed Sadani. Adjoint : Brahim Hemdani. Adjoint préparation physique : Karim Benabbas.

**Entraîneur des gardiens :** Christian Delachet.

**Le programme des matches amicaux avec horaires à déterminer**  
23 juillet : Endoume (N2) - FCCB (N3), stade Lebert  
27 juillet : SC Toulon (Nat.) - FCCB (N3)  
31 juillet : FCCB (N3) - Alès (N3)

3 août : Athlético de Marseille (N2) - FCCB (N3)  
9 août : Carnoux - FCCB  
13 août : EUGA (R1) - FCCB

Football Club Côte Bleue

Article sur la Provence

Reprise de l'entraînement



09 Juillet  
2019

# La Provence

## Une première cuvée pour le vin Côte bleue

**C**e premier vin produit à Carry-le-Rouet est le fruit de l'aventure œnologique d'une poignée d'amis, dans un cabanon avec vue sur la baie du Rouet. Né d'une blague entre amis, tout est subitement devenu des plus sérieux.

"Lors d'une soirée œnologique, nous avons plaisanté, car Frédéric Bérard, l'un d'entre nous, possède un lopin de vigne non exploité dans les environs. Nous nous sommes dit pourquoi ne pas produire notre propre vin? Je possède une cave fraîche au Rouet, nous l'avons aménagée, commente Jérôme

**"Nous n'avons aucune logique économique, juste le plaisir de produire un bon vin".**

Baboulet. Avec Mo Mamouri, nous avons ainsi décidé tous les trois d'acheter des équipements neufs (cuves, étiqueteuse, machine à écraser les raisins, bouteilles en verre...). Novices en la matière nous avons fait de nombreuses recherches, beaucoup écouté et rencontré des professionnels reconnus du milieu. Aujourd'hui, nous maîtrisons tout de la récolte à la commercialisation. Nous avons réalisé des investissements pour arriver à nos fins et produire un vin de qualité. Nous sommes des amateurs de vin, c'est une passion, nous nous amusons en étant très ri-



Frédéric Bérard, Mo Mamouri et Jérôme Baboulet présentent la cuvée 2018 de leur vin Côte Bleue. A déguster ce soir au Treize 600 Vins à Carry-le-Rouet. / PHOTO JLC

goureux et sérieux dans notre démarche, rien n'est laissé au hasard."

La plaisanterie lors d'un repas a donc pris vie, après deux années de tâtonnements et de tests pour la plus grande fierté. "Nos vendanges sont faites avec des d'amis, moment unique de complicité. Le raisin est ensuite trié minutieusement, à la main, grain par grain, nous enlevons les feuilles, les grains verts, les tiges... Le raisin doit être bien mûr, ajoute Fred. Nous sommes très draconiens, nous n'avons aucune logique économique, juste le plaisir de produire un

bon vin à faire découvrir. C'est une belle aventure humaine."

Le vin macère ensuite dans leurs cuves. "En effet, nous l'élevons dans des cuves inox, nous nous retrouvons régulièrement voire quotidiennement au début de la mise en cuve, précisent Jérôme et Mo. Toutes les étapes sont réalisées avec une grande attention. On surveille, on teste, on observe le vin qui se repose ensuite pour que les impuretés tombent, on fait des assemblages, on le goûte... Notre vin se bonifie depuis octobre dernier. C'est un vin sans artifice où l'on retrouvera le vrai goût des

fruits rouges".

L'an dernier pour la troisième année, "notre vin nous plaisait qualitativement parlant, nous avons produit cent unités. Nous en sommes à trois cents aujourd'hui", précise Jérôme. Les amateurs auront la possibilité de déguster un vin rare, le Côte Bleue soit "l'Épée à base de Syrah", soit "l'Odyssée à base de Grenache", c'est un vin de partage, qui possède une histoire originale, il se boit soit en apéro soit avec de la viande, à partager entre amis. "Nous avons également créé une société Carry Wi-

nery, et nous nous sommes décorés des titres pompeux de PDG, maître de chais et directeur œnologique", dernier clin d'œil humoristique à cette belle histoire.

Fred, Mo et Jérôme ont fait déguster leur vin à de grands vignerons de la région qui l'apprécient et les encouragent à poursuivre. Thierry Corona, président des Sommeliers d'Europe, a donné un avis très favorable à leur production: "Il a une petite note épicée, aucune présence de végétal, avec des fruits très mûrs dominants et un côté groseille cuite, framboises, fraises des bois, fruits rouges très dominants. C'est un millésime très jeune et très agréable, un petit côté croquant, très bien équilibré, avec un petit côté très élégant, bel équilibre entre le nez et la bouche, vin très gouleyant, à déguster à 16-17 degrés, à la température de cave, au reflet violacé, un plaisir pour l'été."

Cent vingt bouteilles de la cuvée 2018 seront proposées en exclusivité à la dégustation avec possibilité d'acheter des bouteilles dans le restaurant cave à vins le Treize 600 Vins (14 bd Lt Valensi à côté de l'ancienne place du marché). "Martine et Richard suivent notre aventure depuis le début, nous avons voulu leur faire un petit clin d'œil en le faisant découvrir chez eux".

Une présentation des vins aura lieu ce soir à 19 h 30 au Treize 600 Vins. Jérôme Baboulet: ☎ 06 83 41 44 74 contact@carrywinery.fr

Vin Made in Carry

Article sur la Provence

En vente au Treize 600 vins

WWW.MAIRIE-CARRYLEROUET.FR



10 Juillet

2019

# La Provence

## Une charte qualité pour les restaurants

L'Office de tourisme vient de remettre officiellement la charte qualité à chaque restaurant s'étant engagé dans cette démarche. Ces engagements précis tiennent tous à l'accueil du public dans les meilleures conditions. Le respect de ces critères vaut aux restaurateurs l'attribution d'un logo, symbole de la recommandation par l'Office de tourisme de l'établissement.

### Une quinzaine d'établissements

Tous les restaurateurs carryens recevant plus de quinze couverts ont été visités, avec pour objectif de faire remplir un questionnaire comportant seize critères à prendre en compte pour être retenu. Ceux qui n'ont pas encore tout à fait rempli ces conditions devront adopter des mesures rectificatives pour obtenir le fameux logo et les maintenir pour ne pas se le voir retirer. Plusieurs critères ont ainsi été pris en compte afin d'obtenir le précieux sésame: le professionnalisme, par exemple, annoncer clairement les moyens de paiements; l'accueil, pouvoir identifier le personnel par un code vestimentaire; la carte et le menu, proposer la carte en bilingue; l'hygiène et la propreté du dressage de la table au nettoyage des sanitaires; l'environ-



Des restaurateurs carryens ont reçu le logo charte qualité des mains des responsables de l'office de tourisme et des élus. // J.-L.C.

nement avec une salle décorée et agréable...

### Valoriser le travail et l'accueil

Le logo a été décroché par une quinzaine d'établissements. L'accueil de cette initiative par les professionnels de la table a été chaleureux et bien perçu afin de valoriser leur travail et l'accueil proposé aux Carryens et touristes. Si cette expérience est concluante, l'office de tourisme envisage d'ailleurs de l'étendre à d'autres secteurs.

Edith Baroncini, présidente de l'Office, Frank Devos, directeur, Sabine Coutours, référente qualité et Patricia Nosal conseillère municipale ont ainsi rendu visite aux restaurateurs et les ont félicités. Un suivi sera réalisé auprès des restaurants disposant du label afin de s'assurer que les critères sont toujours bien respectés. Cette charte et les restaurants ayant obtenu le macaron sont consultables sur le site de l'office de tourisme, sur place ainsi que sur les vitrines des établissements.

Charte Qualité

Article sur la Provence

Office de Tourisme



10 Juillet

2019