

# La Provence

**Espace-Fernandel** ♦ Av. Aristide-Briand  
☎ 0442449359. **Avatar : la voie de l'eau**  
17 h 30. **Caravage** 21 h. **Le Clan** 13 h 45. **Les**  
**Cyclades** 15 h 30.

**LOISIR**

*Cinéma Espace Fernandel*



# La Provence

## CARRY-LE-ROUET

**Espace-Fernandel** ♦ Av. Aristide-Briand

☎ 0442449359. **Avatar : la voie de l'eau** en

3D : 20 h 30. **Caravage** 18 h 15. **Le Clan** 14 h.

**Les Cyclades** 16 h.

## LOISIR

*Cinéma Espace Fernandel*



# La Provence

**CARRY-LE-ROUET ● Oursinades.** Les Oursinades sont de retour les dimanches 5, 12 et 19 février, sur le port de 10 h à 17 h. Au programme: vente d'oursins, de fruits de mer et stands alimentaires avec tables et bancs mis à disposition. Animations musicales et marché artisanal. Parking relais au Rouet avec navette payante vers le centre-ville 2€ l'aller-retour. 1<sup>er</sup> départ 9 h 45 du Rouet/Dernier départ 17 h du centre-ville.

→ Renseignements auprès de l'Office de tourisme 04 42 13 20 36.

---

## MANIFESTATION

*Oursinades*

---



# La Provence

## Bienvenue au vin blanc "la Traversée" chez Carry Winery

**L**a Carry Winery, c'est une aventure collective depuis sept ans maintenant, menée par trois amis associés : Jérôme Baboulet, Frédéric Bérard et Mo Mamouri. S'y ajoute une quinzaine d'amis de la Côte bleue qui les aident avec plaisir, tout au long de l'année lors des vendanges, des travaux de la cave, des dégustations, et mises en bouteille...

*"Nous sommes des amateurs de vins, non pas des professionnels, commente le trio d'amis. Notre objectif est de créer des produits locaux qui nous plaisent. C'est ensuite un grand plaisir quand nos créations touchent les gens qui les dégustent. Après nos rouges Côte bleue nommés 'L'Odyssée' et 'L'Épopée' depuis sept ans, faits*

**"Malgré la pénurie de matières premières, nous sommes prêts pour les Oursinades".**



Les membres de la Carry Winery, et Jean-Pierre Foucault, le parrain, ont élaboré un vin blanc qui sera mis en vente pour l'ouverture du mois de l'oursin. /PHOTO J.-L.C.

*intégralement à la main des vendanges à la mise en bouteille dans notre petite cave, chemin du Rouet à Carry, nous avons lancé il y a deux ans, notre rosé Côte bleue 'L'Équipée' à base d'un cépage local, la Counoise. L'année dernière, nous avons lancé notre pastis aux plantes de la Côte bleue, 'Le Calanquais', qui connaît un beau succès. Le vin blanc est un produit plus complexe, c'est pour cela que nous l'avons conçu en dernier. L'expérience des précédentes créations a été très déterminante."*

*À Frédéric Bérard d'ajouter: "notre souhait était de créer un vin blanc local qui s'accorde avec les coquillages et les pois-*

*sons, mais qui soit aussi sympa à déguster à l'apéro."*

*"Nous souhaitons créer un vin minéral et sec, précisent les responsables de Carry Winery, nous avons donc opté pour une base à partir d'un cépage méditerranéen ancien, la Clairette. Pour obtenir un nez aromatique et une pointe finale iodée, légèrement citronnée, nous avons choisi d'ajouter une pointe de sauvignon."*

*Le célèbre carryen Jean-Pierre Foucault est passionné de vins et vient les aider régulièrement à la cave. Il leur donne toujours des avis pertinents qui les aident à avancer dans la création de leurs produits. Jérôme, Mo et Fred, ont*

*donc fait de nombreux essais, avec l'aide de leur complice de longue date, devenu parrain de Carry Winery, jusqu'à l'aboutissement d'un assemblage qui a été un véritable coup de cœur collectif!*

*"Nous avons réussi à être prêts pour lancer notre vin blanc 'La Traversée' pour les Oursinades de Carry, malgré les pénuries de matières premières du moment, en bouteilles, bouchons et capsules." Le breuvage pourra alors être dégusté pendant trois dimanches (les 5, 12 et 19 Février, autour du port de plaisance de 10h à 17h), lire ci-dessous, sur les stands du Treize600vins et de la Cave de Régusse.*

*À noter que le vin blanc est déjà à la vente chez plusieurs cavistes et dans quelques restaurants. "Nous sommes ravis car les premiers retours des professionnels et des amateurs sont très bons. Notre volonté est d'apporter notre pierre au développement de la viticulture locale, en partenariat avec les autres acteurs, car nous sommes convaincus de la grande qualité du vignoble local, concluent-ils non sans humour, même si nous sommes un peu chauvins."*

J.-L.C.

Les créations de la Carry Winery dont le vin blanc 'la Traversée', sont à découvrir chez deux exposants lors des Oursinades qui démarrent ce dimanche.

## DIVERS

### Carry Winery



# La Provence

## L'éternel retour des oursinades

L'édition des Oursinades 2023 va se dérouler les dimanches 5, 12 et 19 février autour du port de plaisance de la capitale historique de la châtaigne de mer, de 10 h à 17 h. La Perle de la Côte Bleue va être en effervescence, ces trois dimanches de février pour célébrer dignement l'oursin de Méditerranée. Des milliers de personnes vont se retrouver dans la station classée de tourisme afin de déguster les magnifiques plateaux de fruits de mer ainsi que pour l'ambiance toujours aussi festive, chaleureuse et bon enfant.

Il sera possible de savourer la châtaigne de mer et bien d'autres coquillages et crustacés, cuits dans des plats comme la paella, sardines grillées, encornets à l'armoricaine... Ou tout simplement crus, ouverts (avec du vin blanc, un bout de pain, et du beurre pour les puristes), à déguster sur place ou à emporter.

Autour de la place Jean Jaurès, du quai Vayssière et de l'esplanade Roger Grange, les gourmands et les gourmets auront plusieurs options iodées. Ils pourront s'attabler

dans les établissements, ou bien en extérieur le long des tables et bancs mis à la disposition par la ville, quai Vayssière, ainsi que sur l'esplanade Roger Grange. Beaucoup feront aussi le choix d'aller jusqu'au bord de l'eau, jusqu'à la plage Fernandel par exemple.

De nombreux stands permettront de compléter le menu autour de mets salés et sucrés (fruits, nougats, miel...). La promenade autour du port de plaisance permettra de découvrir des exposants avec des produits du terroir, locaux et artisanaux (bijoux, prêt-à-porter, idées déco...) et de rejoindre le sentier des douaniers.

"Les oursinades, c'est une institution Carryenne, une tradition populaire, depuis 1952", notent le maire René-Francis Carpentier et son adjoint aux animations Patrick Latona. "Le Mois de l'Oursin" est ainsi devenu "LA grande fête de Carry-le-Rouet en hiver, dont le succès, chaque année, ne cesse d'augmenter et de dépasser les frontières nationales. Nous avons déplacé avec succès la fête du côté Est du port dans un plus grand espace. C'est toujours un grand rendez-vous dominical et convivial pour célébrer l'oursin au rythme des dégustations iodées et des animations musicales, afin de faire le plein de bonne humeur. Le principe est simple : en famille, entre amis ou en solitaire, c'est l'occasion d'une grande dégustation d'oursins et de coquillages, l'occasion d'échanger et de partager une belle journée sur la Côte Bleue."

Des parkings gratuits seront mis en place à l'extérieur du centre-ville, à l'école, au boulo-drome, au complexe sportif, vers le cimetière... À noter la possibilité de stationnement dans un parking relais au Rouet Plage avec navette payante vers le centre-ville (2 euros - l'aller-retour). Premier départ à 9 h 45 du Rouet/dernier départ à 17h du centre-ville (au pied de la tour, avenue Aristide Briand).



Les trois coups des oursinades 2023, c'est ce dimanche.

/PHOTO A.T.

MANIFESTATION  
Oursinades



# La Provence

## Carry-le-Rouet

### C'est le mois de l'oursin

C'est ici qu'est née la première "oursinade". Au fil du temps, la châtaigne de la mer a gagné ses titres de noblesse pour engendrer une manifestation gourmande et festive, qui attire chaque dimanche de février la grande foule. À noter que le Groupe Cartoon show (également présent le 19 février) sera de la fête et ne manquera pas de divertir les bouts de chou.

→ Dimanche, à partir de 10 h, 04 42 13 20 36 ou [otcarrylerouet.fr](http://otcarrylerouet.fr)



## MANIFESTATION

*Oursinades*



# La Provence

**CARRY-LE-ROUET ● Oursinades.** Elles sont de retour les dimanches 5, 12 et 19 février, sur le port de 10h à 17h. Au programme: vente d'oursins, de fruits de mer et stands alimentaires avec tables et bancs mis à disposition. Animations musicales et marché artisanal. Parking relais au Rouet avec navette payante vers le centre-ville 2€ l'aller-retour.  
1er départ 9h45 du Rouet / Dernier départ 17h du centre-ville.  
→ Renseignements auprès de l'Office de tourisme 04 42 13 20 36.

---

## MANIFESTATION

*Oursinades*

---

