

se projette dans l'avenir

Le restaurateur, l'écailler et l'apiculteur, forces vives et attractions du village



Thierry Leyer.

Le restaurateur

Depuis quatorze ans, le chef de cuisine Thierry Leyer et son épouse Nathalie font vivre **Le Moulin de L'Oliveraie**. Un surprenant restaurant où le travail de produits authentiques et de saison rime avec la tranquillité et le charme du site. Étape touristique, événements et réceptions les plus variées, ou tête-à-tête loin du stress, à seulement quelques kilomètres de la vallée, **Le Moulin de L'Oliveraie** est une adresse qu'on refile aux vrais amis. Si la bâtisse lovée dans la nature, qui abrite encore les vestiges de l'ancien moulin, mérite à elle seule le déplacement, c'est dans l'assiette que l'on trouve l'envie d'y revenir. D'autant que les prix et la carte varient entre brasserie et semi-gastro.

Capacité d'accueil en intérieur jusqu'à 60 personnes, en terrasse

et jardin jusqu'à 40, et 20 personnes dans la salle du moulin à huile. **Le Moulin de L'Oliveraie** : 4, avenue de la Torre. Tél. : 04.93.79.59.16. www.moulin-de-loliveraie.fr

L'écailler

Poissons, coquillages et crustacés, Philippe Tonet, **L'écailler des Vallées** s'est installé au village Il y a cinq ans « pour profiter et travailler en famille ». Après 21 ans passés au **Café de Turin** à Nice, qu'il quitte comme directeur, c'est avec son épouse Shiori, depuis, qu'il alimente la vallée du Paillon en produits frais de la mer. Restaurateurs et particuliers. Des clients avec qui ils communiquent par SMS. Et qu'ils livrent, non sans proposer sur place un espace dégustation.

Infos : 06.71.68.63.48.



Shiori et Philippe Tonet.



Marc et Catherine Lavoriero.

L'apiculteur

Catherine et Marc Lavoriero, et leur fils Guillaume, apiculteurs transhumants et récoltants depuis 1985, ont été récompensés, depuis 2001, par 35 médailles au Concours général agricole de Paris.

Sous l'enseigne **Les Ruchers des Oliviers**, la famille exploite quelque 500 ruches installées, selon la saison et la floraison, sur plusieurs sites entre Blausasc, Berre-les-Alpes et Sospel. « En France, on produisait 35 000 tonnes de miel en 2000, soupire Marc Lavo-

riero. Actuellement, confrontés au forçage et à la pollution, seulement 15 000 tonnes, alors qu'on en consomme 42 000. La différence ? L'importation et les apiculteurs amateurs. »

La famille a choisi de travailler des grands crus : « Il faut plusieurs années pour trouver le bon coin. Comme à Blausasc, où l'on fait notamment du miel de romarin, très recherché ».

1. Il y a 50 000 abeilles par ruche. Il faut 10 000 abeilles pour produire un kilo de miel.

Les Ruchers des Oliviers, le mardi matin sur le cours Saleya, à Nice. Tél. : 04.93.04.02.46.

Notre-Dame du-Terron

La chapelle de Notre-Dame-du-Terron, qui domine Blausasc, accueille le pèlerinage dédié à la Nativité le 8 septembre. Près de l'édifice, se trouve sa source miraculeuse où venaient boire et se laver les malades. Construite en 1642 sur des fondations préexistantes, ancienne possession de la famille Grimaldi de Monaco, la chapelle s'effondra et fut reconstruite en 1703, puis de nouveau consacrée en 1927. Un plan global de rénovation est en cours.



Des emplois à La Pointe

Le nouveau centre administratif englobe les services communaux, la Poste et la bibliothèque dans un quartier qui est enclin à devenir un endroit de plus en plus animé, avec des projets de logements et de commerces.

« C'était un axe fort de notre campagne municipale, rappelle Michel Lottier, le maire.

Dès 2008, nous avons engagé la modification du POS pour que la crèche, qui vient d'être inaugurée, se fasse rapidement. Pour désenclaver le secteur, la commune a fait l'acquisition du bâtiment "Tout pas cher" pour 600 000 €, afin de sécuriser la structure et l'école maternelle. Nous avons engagé 60 000 € pour la création du

rond-point. » Aboutissement d'une œuvre intercommunale qui ouvre des perspectives d'emplois, treize à La Pointe et une soixantaine au total dans toutes les structures communautaires. La crèche **Lu nistou de la Pouncha** est ouverte du lundi au vendredi, de 7 h 45 à 18 h, sauf les jours fériés. Fermée en août.

Site pilote écologique

Les grands travaux d'assainissement des quartiers ont été précédés, en 2006, par l'ouverture d'une station d'épuration écologique, la première du département avec la microcentrale testée en 1999 à La Pallarée. Trois bassins communicants où sont mis en place des roseaux. Ces végétaux ont la propriété de produire de l'oxygène par leurs racines. Ainsi les bactéries, par un processus biologique naturel, détruisent les particules. L'entretien se limite à un nettoyage des particules solides et non dégradables des grilles, une fois par semaine, et à la coupe des roseaux une fois l'an. À la sortie



des bassins l'eau est claire, sans aucun ajout chimique. Et elle peut être rejetée dans la nature. Le raccordement d'autres quartiers, notamment en aval, avec un système de pompes de relevages est actuellement à l'étude. « Ce type de station n'est envisageable que pour les communes de 4 000 à 5 000 habitants. La pression foncière est un frein. Il faut 1 m² par habitant pour une station traditionnelle et 3 à 4 mètres carrés pour une station écologique », explique Frédéric Novak du Silcen, le Syndicat intercommunal des cantons de Levens, Contes, L'Escarène et Nice, qui gère le site.

Vicat verse au village 800 000 € par an de droit d'extraction

Utilisé par les Égyptiens et les Romains, le ciment devient un produit technologique, après sa redécouverte par Louis Vicat en 1817. Ce dernier ne recherchait ni les honneurs, ni la gloire, et il fit le choix d'offrir son invention au monde sans brevet. Depuis, le ciment a toujours été le principal métier du groupe familial Vicat, qui exerce depuis plus de 150 ans et présente aujourd'hui une capacité de production de plus de 30 millions de tonnes. Avec 7 700 collaborateurs répartis dans 11 pays, on n'oublie pas à Blausasc, où travaillent quelque soixante-dix personnes, que tout a commencé à La Grave de Peille en 1922 avec la construction de l'une des deux plus grandes cimenteries de France, avec celle de Montaliou (Isère). Depuis janvier 2012, Vicat reverse chaque année à la commune 800 000 euros de droits d'extraction.



Intégration dans l'environnement d'une industrie lourde, à la pointe de la technologie.

L'entreprise a contribué à la construction du stade. Mais sa participation à la vie du village ne s'arrête pas là. Comme l'explique le directeur général délégué du groupe, Raoul de Parisot : « La prévention et la sécurité font partie des priorités du groupe. Vicat s'est fixé cinq axes, que l'on retrouve à Blausasc, pour le respect de la planète : insertion des carrières dans l'environnement, choix optimisés des sources

d'énergie, gestion des eaux, réduction des nuisances et gestion des émissions de CO₂. « Depuis une quinzaine d'années, nous revégétalisons, avec des pépiniéristes spécialisés, les gradins arrêtés de la carrière. « Nous livrerons, d'ici la fin de l'année, une route qui passera par un tunnel entre Blausasc et La Grave de Blausasc pour éviter aux particuliers de croiser les véhicules de chantier. »