

Deux destinations pour les 20 ans de Corsica Ferries

Le navire «Mega Andréa» est entré dans le port de Nice, hier. Une traversée inaugurale à destination de Porto-Vecchio pour fêter les 20 ans du partenariat entre Corsica Ferries et la CCI

Il est 19h30 quand le «Mega Andréa» fait (enfin) son entrée dans le port de Nice. Prévu à 18 h, l'amarrage a été reporté, hier, en raison des rafales de vent. Des airs d'été avec le port bondé de voitures. Des passagers qui s'impatientent sur le quai. Des pauses cigarette qui se multiplient.

Le «Mega Andréa», mastodonte des mers. Méga navire long de 171 mètres. Méga bateau, douzième paquebot de la flotte Corsica

Ferries - qui en compte treize -, à destination de Porto-Vecchio, toute nouvelle destination. Une traversée nocturne inaugurale pour célébrer les 20 ans de la compagnie et de son partenaire, la chambre de commerce et d'industrie.

Nouvelles dessertes. Nouvelle concurrence

Nouveau bateau. Nouvelles dessertes: en juin, Corsica Ferries ouvre la liaison Nice/Golfo Aranci, en Sardaigne.



Hier soir, le «Mega Andréa» a fait une escale dans le port de Nice, avant d'effectuer dans la nuit, sa toute première traversée à destination de Porto-Vecchio. En juin, c'est la Sardaigne qui sera desservie.

(Photo François Vignola)

La compagnie, qui vient de souffler sa vingtième bougie sera, très prochainement, concurrencée par Moby Lines. Compagnie qui débarque sur le marché niçois.

Un port, classé troisième port français de liaison avec la Corse avec la distance la plus courte et plus de 800000 passagers annuels. «Le monopole n'existe pas», a confié Pierre Mattei, président du directoire de la société Lota Maritime.

S.L.

La Divine Comédie de L'Italie à table

L'Italie. Elle botte toujours le Niçois. Surtout lorsqu'il s'agit de *mangiare* comme ces quatre jours d'Italie à table. Le Nissart sait qu'en matière de grande bouffe, son cousin transalpin s'y connaît.

Ce cousin-cuisine volubile en paroles et en gestes, qui ne se contente pas de présenter froidement, platement ses produits issus des treize régions réunies quai des États-Unis, mais qui le fait avec amour, convivialité, chaleur humaine. Avec un petit soupçon de Divine Comédie.

Bien que celle-ci n'ait rien de l'enfer de Dante. On serait plutôt au paradis des saveurs. Même si le bilan de l'événement gastronomique, achevé dimanche soir, a un très léger goût d'amertume, façon calé *ristretto*.

«Un temps de fou le dernier jour. Seulement des étrangers sous la pluie battante en K-way. Puis le soleil est ressorti et tout Nice est revenu chez nous!»

Agostino Pesce, directeur de la Chambre de Commerce italienne, organisatrice de la manifestation, a tendance à voir la bouteille de Chianti à moitié pleine.

C'est donc sans *pesto*, qu'il constate deux choses: «Cette année, un peu moins de monde que les 150000 visiteurs accueillis en 2015. Peut-être à cause du vent fort le premier jour, de la pluie le dernier. Ensuite, ils ont moins acheté.»

Mais... «Mais globalement et même si le public a fait davantage attention à ses achats, les exposants sont contents.» Contents, car les organisateurs et la centaine de producteurs/revendeurs sentent «l'attachement à la manifestation».



L'Italie à table: une convivialité qui botte toujours le public

(Photo Franck Fernandes)

Familles heureuses

Comment ne pas y être attaché? En effet, l'entrée du salon est gratuite et surtout, on peut goûter à tout. Toujours sans déboursier un centime. «Les exposants italiens sont sympas, ils proposent de tester toutes leurs spécialités... Voilà pourquoi, dans notre public niçois, 30 % achètent et 70 % regardent et savourent. On nous a même demandé d'installer des coins... dégustation!»

Et puis, il y a une ambiance. Bavarde, drôle, colorée, sympathique. «L'Italie à table, c'est la fête!» Pour les adultes. Pour les enfants: environ 600 scolaires ont fréquenté les ateliers péda-

gogiques. Ont mis la main à la pâte, notamment à pizza, puis leurs menottes à la bouche. Ont reçu des diplômes. Ont gagné des cadeaux. Comme les grands d'ailleurs: paniers gourmands, voyages, etc. «Et ça fait des familles contentes...» Pour ceux qui voudraient du rab de parmesan et autres denrées *al dente*, la première édition antiboise de *L'Italie à table* aura lieu du 2 au 5 juin, au Pré des Pêcheurs sur le Port Vauban. Sinon, il faudra patienter jusqu'à l'année prochaine à pareille époque, pour remettre le couvert à Nice avec les huiles italiennes...

CHRISTINE RINAUDO
crinaudo@nicematin.fr

Italie en fête sous les Viva des cousins niçois

Hymnes nationaux. Italien. Français. Interprétés par la Chorale de Vinimille, sous la direction de Maître Romano Pini. Un ensemble installé sur le somptueux perron de la Villa Masséna, côté jardin. Le décor, enchanteur, était planté pour la célébration de la fête nationale italienne. Soixante-dix ans de République! Ça se marque. Ce qui fut fait sous les ovations d'un public italo-français, car Niçois et Azuréens étaient aussi de la garden party. Des anonymes. Des personnalités, dont Adolphe Colrat, préfet des Alpes-Maritimes, Bernard Asso, conseiller départemental représentant Éric Ciotti, président du conseil départemental, Laurence Navalesi, subdéléguée aux Relations transfrontalières, représentant Christian Estrosi, maire de Nice et Serena

Lippi, consul général d'Italie à Nice. Des discours, évidemment. Pour rappeler, confirmer, promettre de solides relations entre la botte et l'hexagone et bien entendu, le Comté niçois, partenaires historiques. Convergences de points de vue politiques, environnementaux..., communion également dans la beauté et la richesse des patrimoines culturels, architecturaux... Les deux nationalités s'y retrouvent. Sous l'œil bienveillant de la Ville de Nice, très attentive à sa communauté italienne. Le nombre de résidents italiens sur son territoire, est d'environ 8 000. Quant au Comité des Italiens à l'étranger, celui-ci estime qu'ils sont une dizaine de milliers à posséder une résidence secondaire à Nice. Une vieille histoire d'amour sans fin...



Fête républicaine à l'italienne sous les ors de Masséna

(Photo JSGA)