



## ÉDITORIAL

### ADOPTONS UN COMPORTEMENT RESPONSABLE DE CONSOMMATION!

par Ilio Masprone

Chevalier de la Principauté de Monaco pour mérites culturels



■ ■ MONACO. Est-il possible qu'il soit si difficile de ne pas avoir à s'en occuper? Vivre et se comporter de manière plus responsable ne devrait pas être compliqué. En septembre dernier, j'avais déjà réfléchi au sujet en écrivant un article dans le n. 50 intitulé «Cinq choses élémentaires à retenir lorsque on voyage». Aujourd'hui, être un «consommateur responsable» signifie rechercher des produits respectueux de l'environnement qui favorisent spécialement les petites entreprises et qui aident les personnes qui les produisent en leur assurant avec un bon salaire. Nous verrons que la plupart des entreprises ont des comportements productifs liés à l'impact environnemental ou à la participation politique. Les produits eux-mêmes ne sont jamais parfaits: par exemple, une fois nous devrions utiliser des sacs en plastique au supermarché et cesser d'utiliser du papier. Aujourd'hui, nous devrions utiliser du papier et cesser d'utiliser du plastique. Puisque les deux comportements ont des inconvénients, alors nous devrions peut-être simplement utiliser des sacs en tissu réutilisables, mais le fait est que peu de nos choix sont «parfaits» en tant que consommateurs.

## Voilà le 77<sup>e</sup> Grand Prix FORMULE 1 DE MONACO MONTE-CARLO

par Ilaria SISMONDINI

### UN PRINTEMPS DES FEMMES FLEURISSANT AU W20 ET À MONACO

D'importantes initiatives renforcent la participation féminine dans la société

par Silvana RIVELLA - Suive à pag. 12

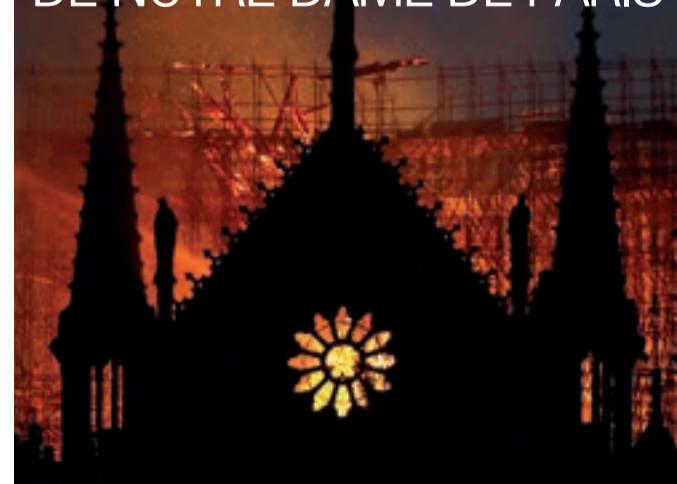
■ ■ Montecarlotimes - Les Nouvelles est heureux de présenter à ses lecteurs cet article de printemps, citant le grand succès de WAW! et Women20 2019 au Japon et, en ce qui concerne Monaco, les importantes initiatives du Gouvernement de la Principauté pour les femmes, la présentation de deux spectacles au féminin au Théâtre Princesse Grace et au Théâtre des Variétés de Monte-Carlo, ainsi que l'agenda et le Grand Gala d'anniversaire de AFCE Monaco.



*Comme toujours à Monte-Carlo, cette saison 2019 aussi est une corne d'abondance pleine d'événements prestigieux: musique, mode, culture, sport et beaucoup d'autre se suivent sans interruption!*

À suivre page 6

### LE FEU CATASTROPHIQUE DE NOTRE DAME DE PARIS



par Marina Orhei - Suive à pag. 4

### “LA BELLE CLASSE ACADEMY” CHEZ LE YACHT CLUB

Centre de formation pour les professionnels du Yachting

■ ■ La Belle Classe Academy - est née au sein du Yacht Club Monaco «pour offrir l'excellence à bord...». Dédicée aux propriétaires, mais également ouverte aux cadres du yachting (capitaines, management et autres professionnels...), membres d'équipage ou plaisanciers, le centre de formation du Yacht Club de Monaco propose des enseignements alternant des modules techniques de navigation et de plaisance, avec une forte composante de «l'Art du Service, Étiquette et Protocole» à bord. Avec «La Belle Classe Academy», le Y.C.M. entend favoriser le développement et la promotion des métiers du Yachting.

À suivre page 24



L'idée est que chaque fois que nous dépendons de l'argent, nous faisons un choix pour le type de monde dans lequel nous voulons vivre, et là aussi il y a du positif et du négatif. Commençons par les aspects positifs du consumérisme responsable: tout d'abord, ce comportement demande un surplus d'engagement et de réflexion. Cela soulève des questions difficiles quant à l'impact de nos choix sur l'environnement et sur les conditions de vie des autres. Il est clair que si le nombre de personnes décident d'acheter de manière plus responsable augmentait, les entreprises qui abusent de l'environnement et de leurs employés seraient obligés de changer leur modèle d'entreprise. Deuxièmement, accorder plus d'attention à l'achat implique souvent l'acquisition de produits de qualité supérieure. Ne pas se satisfaire de produits mal fabriqués, peu coûteux ou fabriqués en série par des travailleurs sous-payés, signifie certainement choisir une meilleure qualité. Enfin, même s'il n'y a pas de récompense ni d'honneur pour nous consommateurs, le consumérisme responsable est une tentative de rendre le monde meilleur, et cela devrait être notre récompense. Je dis que cela devrait, car cette idée est belle, mais elle a aussi des inconvénients ... Premièrement, comme le consumérisme

conscient coûte plus cher, il peut ne pas être réalisable pour un budget familial. Deuxièmement, lors du choix entre différents produits et sociétés, les options sont nombreuses et pas toujours les meilleures. Le consumérisme responsable est un choix personnel. Personne ne peut le faire pour nous. La solution n'est pas politique, on ne peut pas agir pour les autres ou espérer qu'une nouvelle forme de société le fasse pour nous. Il n'est pas nécessaire de faire voeu de pauvreté ou de devenir antimatérialiste, mais il faut bien admettre que partout, chez soi et dans toutes les milieux, le gros problème est qu'on achète et on jette un tas de choses, en particulier de la nourriture. Pourtant, en suivant quelques simples solutions, consommer moins pourrait être très positif. Pour économiser, vivre de manière plus responsable et apprendre à ne pas être trop attachés à nos habitudes de consommation, essayons d'abord d'acheter un article de moins par mois. Deuxièmement, essayons de ne pas prendre la voiture à tout moment pour aller dans un centre commercial, mais cherchons plutôt de programmer les dépenses en gros. Troisièmement, essayons d'éviter les fast-foods au déjeuner, en apportant des fruits sains de la maison, puis à manger à la manière de la royauté à notre propre table.

Quatrièmement, ne changez pas votre smartphone tous les six mois, réfléchissez-y à deux fois avant de vous laisser tenter par un nouveau. Cinquièmement, éteignez les lumières lorsque nous quittons une pièce. Si tout le monde apprenait à faire ces pas élémentaires, il y aurait des effets importants pour nous ainsi que pour notre planète.

### ADOTTARE UN COMPORTAMENTO RESPONSABILE DI CONSUMISMO È PIÙ FACILE DI QUANTO SI PENSI

■ ■ ■ Monaco. Possibile che sia così difficile da non dovercene occupare? Vivere e comportarsi in modo più responsabile non deve essere complicato. Lo scorso agosto ho già dato al soggetto qualche pensiero, scrivendo un articolo incentrato sull'essere un "viaggiatore responsabile e coscienzioso", grazie a cinque semplici passi. Oggi, essere un "consumatore consapevole" significa cercare prodotti rispettosi dell'ambiente che promuovano le varie imprese, specialmente le pem e che sostengano le persone che li producono con un buon salario. Vedremo che la maggior parte delle aziende ha comportamenti produttivi che riguardano l'impatto ambientale,



o il coinvolgimento politico. I prodotti stessi non sono mai perfetti: per esempio, una volta dovevamo usare sacchetti di plastica al supermercato e smettere di usare la carta. Ora dovremmo usare la carta e smettere di usare la plastica. Entrambi i comportamenti hanno svantaggi, per cui forse dovremmo solo usare sacchetti di stoffa riutilizzabili, ma il fatto è che poche delle nostre scelte sono "perfette", come consumatori. L'idea è che ogni volta che spendiamo soldi, stiamo facendo una scelta per il tipo di mondo in cui vogliamo vivere, e anche qui c'è positivo e negativo. Cominciamo con i lati positivi del consumismo consapevole: innanzitutto, richiede di più impegno e maggior riflessione. Ci pone questioni difficili sull'impatto che le nostre scelte hanno sull'ambiente e sulle condizioni di vita di altre persone. E' chiaro che, se il numero di persone deciso ad acquistare in modo più consapevole aumentasse, allora le aziende che abusano dell'ambiente e dei loro dipendenti sarebbero costrette a cambiare il loro modello di business. In secondo luogo, porre maggiore attenzione nell'acquistare spesso comporta l'acquisizione di prodotti di qualità superiore. Non accontentarsi di prodotti mal fatti, a basso costo o prodotti in serie da lavoratori sottopagati sicuramente significa scegliere una migliore qualità. Infine, anche se non ci sono premi e onorificenze per noi consumatori, il consumismo consapevole è un tentativo di rendere il mondo un posto migliore e questo dovrebbe costituire la nostra ricompensa. Dico dovrebbe, perché questo pensiero è bello, ma ha anche i suoi inconvenienti... In primo luogo, poiché il consumismo consapevole è più costoso, può non risultare fattibile per un budget familiare. In secondo luogo, quando si sceglie tra diversi prodotti e aziende, le opzioni sono tante e non sempre le migliori. Il consumismo

responsabile è una scelta personale. Nessuno può farlo per noi. La soluzione non è politica, non si può agire per gli altri o sperare che una nuova corporazione lo faccia per noi. Non è necessario pronunciare i voti di povertà o diventare anti-materialisti, ma bisogna ammettere che ovunque, in casa propria e in ogni classe sociale, il grosso problema è che si compra e si butta via un sacco di roba, soprattutto il cibo. Eppure, seguendo alcune semplici soluzioni, consumare meno potrebbe essere molto positivo. Risparmiamo, viviamo in modo più responsabile e impariamo a non essere troppo attaccati ai nostri modelli di consumo. Pertanto, per prima cosa, proviamo a comprare un articolo in meno al mese. In secondo luogo, cerchiamo di non sportarci in auto tutti i momenti per andare a un centro commerciale, programmiamo piuttosto la spesa all'ingrosso. Terzo, cerchiamo di saltare il fast food al lunch, portandoci della sana frutta da casa e poi cenare alla grande come dei re a casa propria. Quarto, non cambiare lo smartphone ogni sei mesi, pensarci bene prima di lasciarsi tentare da uno nuovo. Quinto, spegniamo le luci quando lasciamo una stanza. Se tutti facessimo questi semplici, piccoli passi, vedremmo averarsi grandi progressi per tutti noi e per il pianeta in cui viviamo.

Ilio Masprone

blugirl  
Blumarine



CARLO PIGNATELLI  
SARTORIAL

#StoriadiunSogno

# SEMAINE SAINTE 2019: LE FEU CATASTROPHIQUE DE NOTRE DAME DE PARIS

Des trésors inestimables en risqué de disparaître à jamais



Marina ORHEY

marinaorhey@gmail.com



■ ■ ■ Le 15 avril 2019, le monde entier semblait abasourdi, regardant les images de l'incendie d'un monument chargé d'histoire, de foi et de culture: à l'origine, la cathédrale Notre-Dame de Paris a été érigée sur le site d'une église romane par l'évêque de Paris, Maurice Sully, qui a ainsi concrétisé le désir du roi Louis VII de faire de la ville le centre politique, économique et culturel de la France. Lorsqu'il fut achevé en 1345, le bâtiment fut l'objet de dévotion et d'attention pendant près de 200 ans. Cependant, il subit des modifications reflétant les sentiments politiques et religieux des différentes époques au cours des siècles. Certaines parties de la cathédrale ont été modifiées pour des raisons pratiques, telles que les vitraux des XIIe et XIIIe siècles, remplacés par davantage de lumière, tandis que la flèche d'origine a été supprimée en raison de graves dommages causés par le vent. Notre-Dame a subi non seulement des transformations physiques: au cours de la Révolution française de 1793, la cathédrale a été profanée, et de nombreux artefacts et trésors historiques ont été détruits ou pillés. Lorsqu'elle fut transformée en Temple de la Raison, où se déroulait le culte de l'Être suprême, la statue de la Vierge Marie fut même remplacée par la Déesse de la Liberté sur plusieurs autels. Enfin, en 1802, sous le règne de Napoléon Bonaparte, la cathédrale est restituée à l'église catholique. Malheureusement, même au XIXe siècle elle a subi des dégâts. En 1844, notamment grâce au succès du roman de Victor Hugo «Le bossu de Notre-Dame», la cathédrale s'est retrouvée à l'honneur: c'est alors que le roi Louis Philippe a ordonné sa restauration, y compris la ajout d'une nouvelle flèche plus haute et plus élaborée que l'originale. Cette même flèche est celle qui est tombé ruinéusement sur le toit de la cathédrale peu avant les 20 heures, le lundi 15 avril 2019, au lendemain du dimanche des Rameaux. Quelques chiffres impressionnantes: 500 tonnes de bois, 250 tonnes de plomb, une hauteur de 93 m depuis le sol.

À l'occasion de la semaine sainte 2019, un article de notre site Web Montecarlotimes.eu était programmé pour le Vendredi Saint 19 avril dans lequel nous présentions d'importantes reliques, objets de culte qui passionnent l'humanité depuis des siècles. Certains d'entre eux

sont célèbres dans le monde entier, comme la Couronne d'épines, une relique qui, depuis 1806, constitue le noyau du trésor de la cathédrale Notre-Dame de Paris. Cette nuit-là, de nombreux catholiques avaient hâte de connaître le sort de quelques-uns des plus précieux vestiges de la cathédrale, la Sainte Trilogie de Notre-Dame de Paris: une partie de la croix sur laquelle Jésus a été crucifié, des clous utilisés pour le fixer à la croix et la couronne des épines, trois reliques conservées à l'intérieur de la cathédrale et exposées lors des célébrations de Pâques. Ces reliques se trouvaient dans la cathédrale depuis que le roi Louis IX les a amenées en France de l'empire byzantin. Après avoir affronté les flammes toute la nuit, le matin du 16 avril, les pompiers ont finalement réussi à maîtriser l'incendie qui menaçait de détruire l'un des plus grands trésors de France. Lorsque le feu a été complètement éteint, les pompiers ont signalé que de nombreuses œuvres d'art de valeur avaient été sauves. La structure était pleine de chefs-d'œuvre et ce n'est qu'après un inventaire laborieux que nous saurons si certains ont été détruits. En tout cas, le président français a assuré que la cathédrale retrouvera toute sa splendeur dans cinq ans.

Toutes les reliques existantes ne sont pas authentifiées, car de nombreuses églises catholiques du monde entier ont des reliques similaires, mais comme nous l'avons dit, Notre-Dame est fière de ses trois reliques qui font référence à la passion de Jésus et qui auraient dû être exposées à l'occasion de la Semaine sainte, commencée le dimanche des Rameaux, la veille du début de l'incendie. Le seul jour où les visiteurs peuvent voir la Couronne d'épines, c'est le Vendredi saint. Le reliquaire, qui abrite la couronne d'épines et qui a été commandé par Napoléon, est en soi une œuvre d'art, mais n'a été exposé au public que le vendredi pendant le Carême et le Vendredi saint.

Évidemment, si le vendredi saint 2019 il n'a pas été possible de vénérer la Couronne d'épines dans la cathédrale, c'était bien possible dans la Sainte Chapelle voisine, où de nombreuses statues avaient déjà été apportées lors de la restauration, quelques jours avant l'incendie. Lundi soir 15 avril, catholiques et non catholiques angoissés ont assisté à l'incendie qui a ravagé le toit de Notre-Dame, nombreux d'entre eux chantant et priant. Les responsables parisiens ont déclaré que l'incendie pourrait être lié aux travaux de rénovation de la cathédrale emblématique. Mais l'incident soulève de nouvelles questions sur une série d'attaques perpétrées contre des églises catholiques en France

ces derniers mois, notamment un incendie à Saint Sulpice à Paris. Là comme à Notre Dame, les sapeurs-pompiers ont réussi à maîtriser l'incendie, personne n'a été blessé, mais le mystère sur la véritable cause de la catastrophe de Notre-Dame est resté ...

Ainsi, nous voulons ici nous rappeler un mystère similaire, celui concernant l'incendie qui a éclaté à Turin, capitale du Piémont, dans la nuit du 12 avril 1997, à l'intérieur de la chapelle baroque du XVIIe siècle construite pour abriter le célèbre Saint Suaire de Turin et qui s'est étendue également dans les étages supérieurs du voisin Palais Royal. Le Linceul lui-même a été sauvé, mais la chapelle a été détruite, quelques semaines avant le retrait de l'échafaudage, après une restauration de trois ans. En 1898, Secondo Pia obtint cette photo du Saint Suaire, approuvé par l'Église catholique romaine dans le cadre de la dévotion à la Sainte Face de Jésus.

La Sainte Face de Jésus est le nom donné à des images spécifiques censées s'être miraculeusement formées, peintes ou dessinées et représentant le visage de Jésus-Christ. En tant que négatif «non fait à la main» de Secondo Pia que vous voyez ci-dessus, l'image ci-dessous du Voile de Veronica de Manoppello fait partie de l'article prévu pour le 19 avril, dont notre site Web Montecarlotime.eu, était fier de présenter des reliques liées à Christ.

Voile de La Veronica de Manoppello: la Sainte Face est une image «acheiropoieto», «non faite à la main», créée miraculeusement lorsque Veronica a utilisé son voile pour assécher le visage du Christ pendant la montée au Calvaire. Le voile était appelé la Veronica (c'est-à-dire la vraie icône). Le voile est conservé à Manoppello, en Italie, et a été visité par Benoît XVI lors de son pontificat.

Des plus passionnantes aux moins connus, il existe de nombreuses reliques liées à Jésus-Christ en France, telles que La Sainte Tunique, conservée dans la basilique Saint-Denis à Argenteuil, et La Sainte Coiffe de Cahors, resté à Jérusalem pendant 800 ans avant d'être offerte à Charlemagne. Le roi donna à son tour la relique à l'évêque de Cahors, de sorte que la coiffe, symbole de la résurrection, est conservé dans la chapelle Saint-Gubert à Cahors. Le destin de La Sainte Lance



utilisée par le centurion pour percer Jésus sur la croix, et conservée depuis le XIIIe siècle dans la Sainte-Chapelle à Paris, a été différent, puisqu'elle a disparu lors de la Révolution française. Ces reliques fascinent l'humanité depuis des siècles, certaines sont réputées authentiques et d'autres sans que le Saint-Siège ne se prononce jamais sur leur véracité. Toutes sont cependant de véritables témoignages de foi et de ferveur chrétiennes. Ici, vous pouvez voir trois reliques importantes déclarées vénérables par le Vatican.

Le Sacré Berceau: il est exposé dans un reliquaire en cristal dans la basilique Sainte-Marie-Majeure à Rome, et il contient des morceaux de bois censés appartenir au berceau où était placé le nouveau-né Jésus. La Couronne de fer: symbole précieux de la seigneurie italienne, la couronne de fer a été fabriquée en 591. Le boucle intérieur a probablement été forgé avec le métal de l'un des clous de la Vraie Croix, retrouvé par Sainte Hélène à Jérusalem. De nombreux rois, de Charlemagne à Napoléon, portèrent cette couronne le jour de leur couronnement. Aujourd'hui, la couronne est exposé au public dans la Chapelle de la reine Teodolinda à Monza, près de Milan.

La Colonne de la Flagellation: elle est considérée comme la colonne à laquelle Jésus était lié pendant la Passion et qui a assisté impuissante à la flagellation du Seigneur. Aujourd'hui, elle est partiellement exposée au public dans la basilique de Sainte Praxède à Rome.

Quant à Monaco, la ville et ses habitants ont pris part à cette douloureuse tragédie avec ferveur et dévotion. Alors que l'incendie a dévoré Notre-Dame, le même incendie n'a pas éteint la foi des Monégasques, parce que Monaco est l'un des derniers pays au monde à avoir choisi de conserver la religion catholique en tant que religion officielle de l'État. En outre, la décision de Monaco de conserver la religion catholique en tant que religion d'État oblige le gouvernement de la Principauté, et même la nation tout entière, à préserver, protéger et appliquer le règne de la foi catholique dans la vie quotidienne et dans les travaux publics de la Principauté. L'année précédant le décès du prince Rainier, en juillet 2004, le Conseil pontifical «Justice et paix» du Saint-Siège a publié le Compendium de la doctrine sociale de l'Église. Le but de cette publication était de résumer et de rendre accessible à chaque catholique, dans un document officiel, les enseignements doctrinaux, moraux et sociaux de l'Église catholique romaine. Pour ceux qui n'oublient pas le grand amour du prince Rainier pour la Principauté de Monaco, pour ses sujets monégasques et pour l'Église catholique, il est difficile de ne pas penser au fait que, s'il était encore en vie, en ce mois de mai 2019 serait célébré la soixante-dixième année de son accession au trône de la Principauté de Monaco, qui eut lieu précisément en mai 1949.

## SETTIMANA SANTA 2019: IL DISASTROSO INCENDIO DI NOTRE DAME DI PARIGI

### Tesori inestimabili hanno rischiato di scomparire per sempre

**■ Il 15 aprile scorso il mondo intero guardava interdetto andare in fiamme un monumento intriso di storia, di fede e di cultura: in origine, la cattedrale di Notre Dame di Parigi fu eretta sul sito di una chiesa romanica su ordine del vescovo di Parigi, Maurice Sully, che così esaudiva il desiderio di re Luigi VII di mostrare la città quale centro politico, economico e culturale della Francia. Quando fu completato nel 1345, l'edificio finito era oggetto di devozione e attenzione ai dettagli da quasi 200 anni, tuttavia subì delle modifiche che riflettevano i sentimenti politici e religiosi delle varie epoche nel corso dei secoli. Alcune parti della cattedrale furono modificate per motivi pratici - come le vetrate colorate del XII e XIII secolo, sostituite per far entrare più luce, mentre la guglia originale fu rimossa a causa di gravi danni causati dal vento. Notre Dame non subì solo cambiamenti fisici: durante la Rivoluzione Francese del 1793 la cattedrale fu profanata, molti dei suoi manufatti storici e tesori furono distrutti o saccheggiati. Quando fu trasformata in Tempio della Ragione, dove avveniva il Culto dell'Essere Supremo, la statua della Vergine Maria fu addirittura sostituita dalla Dea della Libertà su diversi altari. Infine, nel 1802, durante il regno di Napoleone Bonaparte, la cattedrale fu restituita alla chiesa cattolica. Purtroppo subì danni anche durante il XIX secolo, finché nel 1844, anche grazie alla popolare commedia di Victor Hugo "Il gobbo di Notre Dame", la cattedrale finì sotto i riflettori: fu allora che il re Luigi Filippo ordinò il suo restauro, compresa l'aggiunta di una nuova guglia, più alta e più elaborata dell'originale. Quella stessa guglia è quella che cadde rovinosamente sul tetto della cattedrale poco prima delle 8 di sera di lunedì 15 aprile, 2019, il giorno dopo la Domenica delle Palme. Qualche cifra impressionante: 500 tonnellate di legno, 250 tonnellate di piombo, a un'altezza di 93 m dal suolo.**

Proprio in occasione della Settimana Santa 2019, un post del nostro website Montecarlotimes.eu era stato programmato per il Venerdì Santo

del 19 aprile, nel quale presentavamo alcune importanti reliquie, oggetti di culto che da secoli affascinano l'umanità. Alcune di loro sono famose in tutto il mondo, come la Corona di Spine, una reliquia che fin dal 1806 ha costituito il nucleo del tesoro della Cattedrale di Notre Dame di Parigi. Quella notte, molti cattolici erano ansiosi di conoscere il destino di alcune delle reliquie più preziose della cattedrale, la Santa Trilogia di Notre Dame di Parigi: parte della croce sulla quale Gesù fu crocifisso, alcuni chiodi usati per fissarlo alla croce e parte della corona di spine che indossava, tre reliquie conservate all'interno della cattedrale ed esposte durante le celebrazioni pasquali. Queste reliquie si trovavano nella cattedrale da quando il re Luigi IX le portò in Francia dall'impero bizantino. Dopo aver affrontato le fiamme durante tutta la notte, la mattina del 16 aprile i vigili del fuoco sono infine riusciti a domare l'incendio che rischiava di distruggere uno dei più grandi tesori della Francia. Quando ogni focolaio è stato completamente estinto, i pompieri hanno riferito che molte preziose opere d'arte sono state salvate. La struttura era piena di capolavori, e solo dopo un laborioso inventario si saprà se alcuni siano andati distrutti. Comunque sia, il presidente francese ha assicurato che la cattedrale ritroverà tutto il suo splendore nel giro di cinque anni. Non tutte le reliquie esistenti sono autenticate, perché molte chiese cattoliche in tutto il mondo hanno reliquie simili, ma come abbiamo detto Notre Dame è orgogliosa delle sue tre reliquie che si riferiscono alla passione di Gesù, e che avrebbero dovuto essere esposte in occasione della Settimana Santa, iniziata la domenica delle Palme, il giorno prima che scoppiasse l'incendio.

L'unico giorno in cui i visitatori potevano vedere la corona di spine era il Venerdì Santo. Il reliquiario, che ospita la corona di spine e che fu commissionato da Napoleone è di per sé un'opera d'arte, ma era esposto al pubblico solo i venerdì durante la Quaresima e il Venerdì Santo. Ovviamente, se il Venerdì Santo 2019 non è stato possibile venerare la corona di spine nella cattedrale, lo è stato però nella vicina Sainte Chapelle, dove già erano state portate molte statue durante il restauro, qualche giorno prima che scoppiasse l'incendio. Lunedì sera 15 aprile cattolici e non cattolici angosciati hanno osservato il fuoco infuriare sul tetto di Notre Dame, molti cantando inni e pregando. I funzionari di Parigi hanno detto che l'incendio potrebbe essere collegato ai lavori di ristrutturazione in via di esecuzione nell'iconica cattedrale. Ma l'incidente solleva nuove domande su una serie di attacchi contro le chiese cattoliche in tutta la Francia negli ultimi mesi, compreso un incendio a Saint Sulpice a Parigi. Lì, come a Parigi, i vigili del fuoco sono stati in grado di mettere il fuoco sotto controllo, nessuno è rimasto ferito, ma il mistero sulla vera causa del disastro di Notre Dame è rimasto...

E qui vogliamo ricordare un mistero simile, quello concernente l'incendio scoppiato a Torino, capoluogo del Piemonte, nella notte del 12 aprile 1997, all'interno della cappella barocca del XVII secolo costruita per ospitare la famosa Sacra Sindone di Torino e che si diffuse anche ai piani superiori del vicino Palazzo Reale. La stessa Sindone fu salvata, ma la cappella fu distrutta, poche settimane prima che l'impalcatura fossero tolte, dopo un restauro durato tre anni. Nel 1898 Secondo Pia ottenne questa foto dalla Sindone, approvata dalla Chiesa Cattolica Romana come parte della devozione al Volto Santo di Gesù.

Il Santo Volto di Gesù è il nome che si dà a immagini specifiche che si ritiene si siano miracolosamente formate, dipinte o disegnate, e che rappresentano il volto di Gesù Cristo. Come il negativo "non fatto da mano umana" di Secondo Pia che vedete sopra, l'immagine in basso del Velo di Veronica di Manoppello, fa parte dell'articolo programmato per il 19

aprile, nel quale il nostro website Montecarlotimes.eu era orgoglioso di presentare alcune reliquie legate al Cristo.

Velo della Veronica di Manoppello: il Santo volto è un'immagine "acheropita", cioè "non fatta da mano umana", creata miracolosamente quando Veronica usò il suo velo per asciugare il volto del Cristo durante la salita al Calvario. Il velo è custodito a Manoppello, in Italia, e fu visitato da Benedetto XVI durante il suo pontificato.

Dalla più appassionante alla meno nota, ci sono numerose reliquie legate a Gesù Cristo in Francia, come La Santa Tunica, conservata nella Basilica di Saint Denis in Argenteuil, e come Il Cappuccio di Cahors, che rimase a Gerusalemme per 800 anni prima di essere donato a Carlo Magno. Il re a sua volta donò la reliquia al vescovo di Cahors, così che ora il cappuccio, simbolo della risurrezione, è conservato nella cappella di San Gusberto a Cahors. Diverso destino accadde alla Santa Lancia, usata dal centurione per trafiggere il costato di Gesù, ospitata fin dal 13<sup>o</sup> secolo nella Sainte Chapelle a Parigi, e che scomparve durante la Rivoluzione francese. Queste reliquie hanno affascinato l'umanità per secoli, alcune di loro sono famose nel mondo, e alcune lo sono senza che la Santa Sede si sia mai pronunciata sulla loro veridicità. Tutte sono comunque vere testimonianze di fede e fervore cristiano. Qui potete osservare tre importanti reliquie che sono state dichiarate venerabili dal Vaticano.

La Sacra Culla: è esposta in un reliquiario di cristallo nella Basilica di Santa Maria Maggiore a Roma che contiene pezzi di legno che si ritiene appartengano alla mangiatoia dove fu posto il neonato Gesù.

La Corona di Ferro: prezioso simbolo della Signoria italiana, la corona di ferro fu realizzata nel 591. L'anello interno fu presumibilmente forgiato con il metallo di uno dei chiodi della Vera Croce, ritrovata da Sant'Elena a Gerusalemme. Molti re, da Carlo Magno a Napoleone, hanno indossato questa corona nel giorno della loro incoronazione. Oggi è esposta al pubblico nella Cappella della Regina Teodolinda a Monza, vicino a Milano.

La Colonna della Flagellazione: è considerata la colonna alla quale Gesù fu legato durante la Passione, e che assistette impotente alla flagellazione del Signore. Oggi è parzialmente esposta al pubblico nella Basilica di Santa Prassede a Roma.

Per quanto riguarda Monaco, le città e i suoi abitanti hanno preso parte con grande fervore e devozione a questa dolorosa tragedia. Mentre il fuoco ha divorziato Notre Dame, lo stesso fuoco non ha estinto però la fede dei monégaschi, anche perché Monaco è una delle poche nazioni sovrane rimanenti nel mondo che ha scelto di mantenere la religione cattolica come religione ufficiale dello stato. Inoltre, la decisione di Monaco di ritenere la religione cattolica come religione di stato obbliga il governo del Principato, e di fatto l'intera nazione, a preservare, proteggere e applicare la regola di fede cattolica nella vita di ogni giorno e nelle opere pubbliche dello stato. L'anno precedente alla morte del principe Ranieri, nel luglio 2004, il Pontificio Consiglio della Giustizia e della Pace della Santa Sede ha pubblicato Il Compendio della Dottrina sociale della Chiesa. Lo scopo di questa pubblicazione era di sintetizzare e rendere accessibile a ogni cattolico, in un documento ufficiale, gli insegnamenti dottrinali, morali e sociali della Chiesa cattolica romana. Per coloro che non dimenticano il grande amore che il Principe Ranieri aveva per il Principato di Monaco, per i suoi sudditi monégaschi e per la Chiesa cattolica, è difficile non pensare al fatto che, se fosse ancora vivo, il mese di maggio 2019 si celebrerebbe il settantesimo anno della sua assunzione al trono del Principato di Monaco, avvenuta appunto nel maggio 1949.



Ilaria SISMONDINI  
[ilaria05\\_90@hotmail.it](mailto:ilaria05_90@hotmail.it)



**8 mai 2019**  
**SPORTINGMONTE-CARLO**  
**SALLE DES ÉTOILES**  
**RUSSIA LOVES MONACO**  
**VALERY MELADZE,**  
**VALERIYA,**  
**ANI LORAK ET EMIN**  
**EN CONCERT**  
**EXCLUSIF À MONACO.**

Le 8 mai, quatre des artistes les plus célèbres et les plus importants de l'industrie musicale russe présenteront leurs chansons emblématiques et leurs nouveaux succès, ainsi que des duos inédits. Les fans de musique et les admirateurs du monde entier qui rêvent d'assister à leurs performances live verront leur vœu exaucé puisque ces quatre artistes seront tous réunis sur la même scène! Le public pourra profiter d'un programme spécial «Russia loves Monaco», dans l'incroyable complexe du Sporting Monte-Carlo. Quatre artistes - quatre pays: Géorgie, Ukraine, Azerbaïdjan et Russie créeront une parfaite constellation musicale interculturelle. Ne ratez pas ces quatre performances épataantes au cours d'un événement musical d'exception. Dansez et faites la fête toute la nuit en écoutant les grandes voix de ces artistes russophones comptant parmi les plus vendus et les plus célèbres de leur temps. Découvrez Ani Lorak et Valeriya, artistes élégantes et sophistiquées, et Valery Meladze et EMIN chanteurs romantiques et charismatiques. Pour la première fois à Monaco. Information: Dîner-spectacle - Ouverture des portes à 20h00 - Début du concert à partir de 22h30 - Dress code: Veste obligatoire - Tenue correcte exigée - Age minimum: 7 ans - Service voiturier

**08 - 10 mai 2019**  
**GRIMALDI FORUM**  
**EVER MONACO**  
**FORUM & CONFÉRENCES**  
**INTERNATIONALES**  
**SUR LES ÉNERGIES**  
**RENOUVELABLES &**  
**LES VÉHICULES**  
**ÉCOLOGIQUES**  
**NICO ROSBERG**  
**AMBASSADEUR D'EVER**  
**MONACO 2019.**

EVER Monaco est le plus ancien des événements dédiés à la mobilité durable et aux énergies renouvelables en Principauté. Née en 2005, la manifestation regroupe chaque année au Grimaldi Forum les plus grands acteurs du secteur. Forum professionnel où les particuliers sont également bienvenus, EVER Monaco ouvrira ses portes du 8 au 10 mai 2019 dans un espace plus grand, afin de répondre à la demande grandissante des exposants. Des conférences scientifiques, des tables rondes réunissant des personnalités du monde du dévelop-

# ÉVÉNEMENTS

*Comme toujours à Monte-Carlo, cette saison 2019 aussi est une corne d'abondance pleine d'événements prestigieux: musique, mode, culture, sport et beaucoup d'autre se suivent sans interruption!*

pement durable et des véhicules électriques comme le champion du monde et retrait de Formule 1 Nico Rosberg, des rencontres internationales, le Ride and Drive, le Riviera Electric Challenge «Cagnes for Ever» seront cette année encore au programme.

**9 mai 2019 à 18:30**  
**GRIMALDI FORUM**  
**CONFERENCE**  
**PUBLIQUE DE MONTSE**  
**AGUER, COMMISSAIRE**  
**DE L'EXPOSITION DALI,**  
**UNE HISTOIRE**  
**DE LA PEINTURE**

Soirée spéciale consacrée à l'un des plus grands artistes du XXème siècle, en préambule à la grande exposition de l'été à Monaco. Dans le cadre de la célébration du 30ème anniversaire de la mort de l'artiste (1904-1989), le Grimaldi Forum Monaco propose au public une grande soirée dédiée à Salvador Dalí. Cette soirée ouverte à tous devrait ravir les amateurs d'art au premier rang desquels les inconditionnels du «monstre sacré». Dans un premier temps, Montse Aguer, Directrice des Musées Dalí et commissaire de l'exposition, levera le voile sur les temps forts de l'événement estival du Grimaldi Forum: «Dalí, une histoire de la peinture» qui ouvrira ses portes du 6 juillet au 8 septembre 2019. A travers la présentation de quelques-unes de la centaine d'œuvres (peintures, dessins et photographies) exposées cet été, les spectateurs pourront ainsi découvrir les différentes étapes du processus créatif de l'artiste et reconnaître l'empreinte des différents peintres qui l'ont influencé et auxquels Salvador Dalí rend hommage. Grâce au soutien de la Fondation Gala-Salvador Dalí, suivra la projection d'un film documentaire de 2017 réalisé par David Pujol et écrit d'ailleurs par Montse Aguer. «La vie secrète de Portlligat» est un documentaire incontournable pour comprendre la vie et l'œuvre du Salvador Dalí, la maison, son atelier et ses environs. Il a reçu le prix du meilleur long métrage pour le Fine Arts Film Festival (FAFF) en Californie. Découvrir la maison-atelier de Portlligat, c'est accéder à une connaissance plus intime de Salvador Dalí. Soirée du 9 mai 2019 à 18h30. Entrée libre et gratuite sur simple retrait d'un ticket d'entrée à la billetterie du Grimaldi Forum, dans la limite des places disponibles. Réservation également possible au +377 9999 3000 ou [ticket@grimaldiforum.com](mailto:ticket@grimaldiforum.com)

**11 mai 2019**  
**3ème GRAND PRIX**  
**DE FORMULE-E**  
**DE MONACO / EPRIX**

La Formule E sera de retour à Monaco cette année et reprendra sa place dans le calendrier, le samedi 11 mai 2019. Comme lors de la première édition, les courses auront lieu sur une portion du légendaire circuit de Formule 1 dans les rues sinuées de la Principauté de Monaco. Sur une longueur totale de 2km, les Formule E utiliseront la même ligne de départ et d'arrivée que la F1 et au bout de la ligne droite des stands vers le port, elles tourneront et emprunteront l'épingle à cheveux, avant de reprendre le tracé du circuit traditionnel: Bureau de tabac, virages de la piscine et la Rascasse. La FIA Formule E ou ABB Formule E vous permet d'apprécier des anciens pilotes de Formule 1 tels Felipe Massa ou Sébastien Buemi au volant de monoplaces développant jusqu'à 225K de puissance. Cette discipline d'avenir attire les plus grands constructeurs: Audi, Nissan, Jaguar, BMW. Pour des réservations de prestige <https://www.firstclass.org.mc/grandprixmonaco-formuleeprix.html>

**15 - 19 Mai 2019**  
**7ème EDITION**  
**FASHION VILLAGE,**  
**ESPACE FONTVIEILLE**  
**MONTE-CARLO**  
**FASHION WEEK - (MCFW©)**  
**SOUS LE SIGNE**

**DU MADE IN ITALY**  
Alberta Ferretti, une prestigieuse invitée d'honneur, va dévoiler sa collection Resort 2020, le samedi 18 Mai 2019, avec un défilé extraordinaire... dans un lieu extraordinaire... La designer italienne, à la tête de sa marque éponyme, symbole de style, féminité, sensualité et glamour, recevra le Made in Italy Fashion Award. L'Édition 2019 de la Monte-Carlo Fashion Week coïncide avec le 10eme anniversaire de la Chambre Monégasque de la Mode. Créeé en Avril 2009 par Federica Nardoni Spinetta, et sous sa Présidence, la CMM a un double objectif, qu'elle a déjà mis en œuvre au cours de cette première décennie. D'un côté, la CMM représente et diffuse les valeurs des créateurs de mode monégasques, en mettant en avant à niveau international la créativité Made in Monaco, notamment grâce aux marques émergentes; de l'autre côté projeter la Principauté dans l'univers international de la mode. De re-

tour avec un accent international accru et riche en nouveautés, la Monte-Carlo Fashion Week c'est l'événement fashion officiel de la Principauté de Monaco. Un programme intersectoriel et unique, avec des défilés de mode par des créateurs iconiques et émergents dans la des conférences sur la mode, des événements sociaux, et la très attendue MCFW© Fashion Awards Ceremony. Sous le Haut Patronage de S.A.S. la Princesse Charlène de Monaco, la MCFW© gagne en prestige, année après année, grâce à l'adhésion au calendrier international de la fashion week. Buyers et adeptes de la mode à l'échelle mondiale, attendent avec impatience ce salon de la mode, grâce à la participation de leaders de la mode et célébrités fréquentant assidûment la Principauté.

La Chambre Monégasque de la Mode, en partenariat avec le Gouvernement, la Marie et l'Office de Tourisme de Monaco, regroupe et fédère différents créateurs et marques, tels que Banana Moon, Beach & Cashmere Monaco, Diana d'Orville, Elizabeth Wessel, Leslie Monte-Carlo, Loona Monte-Carlo, Stardust Monte-Carlo. À souligner aussi, l'engagement caritatif de la MCFW qui soutient pour la troisième année consécutive la Fondation Princesse Charlène de Monaco <http://www.fondationprincesscharlene.mc> - Informations: <http://www.fondationprincesscharlene.mc> - Mobile Lavotha+33 (0)6 78 63 5667 Email: CLavotha@monaco.mc [www.chambremonegasque-mode.com](http://www.chambremonegasque-mode.com)

**15 Mai 2019 à 20:00**  
**GRIMALDI FORUM**  
**KEV ADAMS**  
**EN TOURNEE**

«#Sois10ans»... en scène ! Pour fêter ses 10 ans de scène, Kev revient avec un spectacle tout 9. 8 ans après le début de SODA et des millions de téléspectateurs sur scène et au cinéma, «7» année il part en tournée avec un show plein de surprises dans lequel il raconte toute son incroyable histoire. «6» était à refaire ? Kev ne changerait rien! L'humoriste aux 5 millions de followers s'est plié en «4» pour être à la hauteur de leur attente. Kev revient avec un 3ème spectacle solo dans lequel il vous parle «2» tout: de sa famille, de sa carrière, des sujets les plus sensibles aux plus intimes et décrit avec justesse notre quotidien. Bref, Kev revient à son 1er amour: la scène. Le compte à rebours est lancé !

**15 - 16 Mai 2019**  
**GRIMALDI FORUM**  
**MILP - MONACO**  
**INTERNATIONAL**  
**LUXURY PROPERTY EXPO**

Immobilier international haut de gamme. Ce salon réunit des exposants, des promoteurs haut de gamme et des agents immobiliers de 80 pays. L'exposition présentera des propriétés situées dans toutes les zones attractives pour les investisseurs: EUROPE: Angleterre, France, Italie, Espagne, Allemagne, Autriche, Cyprès, Grèce, Malte, et d'autres pays; ASIE: Thaïlande, Maldives, Philippines, Malaysia, Singapore, and more; Iles, y compris les Caraïbes, Hawaii, Canary Islands, Polynésie Française, and Cuba; et le Moyen Orient: UAE, Turquie, Égypte, et Jordanie. L'événement est organisé en partenariat avec le gouvernement de la Principauté de Monaco. L'exposition MILP est le 16ème projet dans la série IELP. Entre 2016 et 2018, les événements IELPE se sont déroulés dans le monde entier, y compris Shanghai, Mumbai, Moscou, Kyiv, Cannes, Almaty et Bakou. Informations Réservations: [info@ielpe.com](mailto:info@ielpe.com), ou +44 20 335 581 11.

de 1998 à 2007, avant d'être élue à l'Académie française en 2008. Sur décision du président Emmanuel Macron, Simone Veil fait son entrée au Panthéon avec son époux le 1er juillet 2018.

**23 -26 mai 2019**  
**GRAND PRIX DE**  
**FORMULE 1**  
**DE MONACO**  
**MONTE-CARLO**  
**SOCIÉTÉ DES BAINS**  
**DE MER, PARTENAIRE**  
**DE L'INCROYABLE**  
**CIRCUIT AU COEUR**  
**DE LA PRINCIPAUTÉ**

260,52 kilomètres, 78 tours, plus de 100 000 spectateurs: chaque année, le Grand Prix de Formule 1 de Monaco attire tous les regards. C'est l'histoire d'une



course trépidante, de pneus qui crissent sur l'asphalte. D'une compétition exceptionnelle dans laquelle s'affrontent les plus grands pilotes du monde. Découvrez les courses aux premières loges dans nos établissements. Chaque année, pendant 4 jours au mois de mai, la Société des Bains de Mer accueille dans ses établissements les milliers d'aficionados venus du monde entier. Point d'orgue de cet événement hors du commun: le dimanche de la course, quand plus de 100 000 personnes se donnent rendez-vous à Monaco! A toute heure de la journée, les nombreux restaurants offrent une gastronomie d'excellence. Qu'il s'agisse de déguster un cocktail au Café de Paris Monte-Carlo pendant les essais, de savourer le menu d'un chef étoilé au Louis XV – Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris en regardant la course aux premières loges, de profiter d'une expérience adrénaline & sérénité au Thermes Marins Monte-Carlo, ou de réserver une chambre luxueuse avec vue imprenable sur le circuit à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo, le choix s'affiche à la hauteur de l'événement. Les voitures sont à quelques mètres des spectateurs. Exceptionnel! A la Rascasse ou au Jimmy's Monte-Carlo: le soir, la fête se poursuit dans les bars et jusque sur la piste de la course, qui devient une piste de danse le temps d'une nuit... website: <http://ilpexpo.com/> Informations: Jeudi 23 mai: Menu à partir de

90€ par personne; Vendredi 24 mai: Menu à la carte; Samedi 25 mai: Menu à partir de 180€ par personne; Dimanche 26 mai: Menu à partir de 300€ par personne; Paddock lounge: à partir de 170€; Réservation: ticketoffice@sbm.mc

#### **30 Mai - 02 Juin 2019 GRIMALDI FORUM TOP MARQUES**

Best of des supercars! Top Marques Monaco, «le salon automobile le plus exclusif au monde» selon le New York Times, se tiendra juste après le Grand Prix automobile de Monaco, créant ainsi un festival unique de supercars pendant plus de 10 jours. Technologies de pointe, hautes performances,



styles sophistiqués et préoccupation environnementale sont au rendez-vous pour cette 16ème édition. Top Marques Monaco est principalement un salon pour les passionnés d'automobiles, mais pas seulement, il présente également d'autres aspects de l'industrie haut de gamme tels que la haute horlogerie, la joaillerie fine, aussi bien que les superboats.

#### **05 - 06 Juin 2019 GRIMALDI FORUM 16ème ÉDITION DATA CLOUD**

DataCloud Congress est un lieu de rencontre unique réunissant les experts Cloud, Datacenter et Infrastructure IT. Pour plus d'infos: <http://www.broad-group.com/press-release/datacloud-monaco-goes-global-2019>

**6-9 juin 2019  
EY FORUM  
MONTE - CARLO WORLD  
ENTREPRENEUR  
OF THE YEAR™ FORUM**  
Chez EY on est fermement convaincus que la stabilité économique, l'égalité d'accès à l'éducation, un environnement sain et une société juste et inclusive sont des conditions indispensables à un avenir meilleur. EY s'est donc efforcé de faire sa part pour créer un monde du travail meilleur pour tous. EY utilise sa portée mondiale pour lancer ce processus et, avec ses communautés et ses parties prenantes, travaille à la création de

changements positifs. Information et inscriptions: [www.ey.com/Content/vwWFPreview/GL/en/WEOY-in-june-2019?OpenDocument](http://www.ey.com/Content/vwWFPreview/GL/en/WEOY-in-june-2019?OpenDocument)

#### **13 juin 2019 GRIMALDI FORUM THURSDAY LIVE SESSIONS SHAKE SHAKE GO**

Le groupe indien franco-britannique! D'abord il y a une voix, rare, animée, habitée, celle de Poppy Jones, puis une rencontre avec Marc Le Goff, guitariste français hors pair. Des premiers moments d'écriture à l'envie de jouer ses morceaux sur scène, le duo se renforce de trois musiciens. Nous sommes en 2015 quand le groupe franco-gallois

ambiance détendue, le public pourra se retrouver sur la Fan Zone, un espace ombragé qui propose de nombreuses animations. Ambiance tapis rouge, soirées de prestige et cocktails VIP seront aussi au programme. La compétition des Nymphes d'Or qui met en lice les meilleurs programmes TV du monde entier révélera les lauréats 2019 lors de la cérémonie de remise des Nymphes d'Or qui se déroulera le mardi 18 juin devant un parterre de plus d'un millier d'invités. [www.tvfestival.com](http://www.tvfestival.com)

#### **21 Juin 2019 6ème YOGA SOLSTICE MONACO - TERRASSES DU CASINO**

Depuis son édition 2006, le Jumping International de Monte-Carlo réunit les meilleurs cavaliers du classement mondial. La piste du Jumping International de Monte-Carlo est l'une des plus difficiles du circuit mondial. Jonchée d'obstacles, sa principale caractéristique est d'être très courte, très étroite, très sinuuse. L'exiguité de ses pistes demande donc aux cavaliers une maîtrise et une technique extrême qui garantit un spectacle exceptionnel autant pour un public éclairé que novice. Le Jumping est à la fois un concours de saut et aussi une course contre le chronomètre. Les champions concourent pour le Grand Prix du Prince de Monaco, récompense suprême de cette étape. Pour plus d'informations, visitez le site Interne du Monte-Carlo Jumping International.

se fait connaître du grand public avec le single «England Skies», balade pop/folk à l'accueil unanime, certifié single de diamant à travers le monde. D'un bout à l'autre du monde Shake Shake Go réussit à faire se déplacer les foules: «une révélation» selon les Inrockuptibles, «la nouvelle sensation» pour Madame Figaro, «un énorme coup de cœur» pour le Parisien. 60 000 albums vendus et des dizaines de millions de streams plus tard, Shake Shake Go est de retour avec «Dinosaur». Entrée gratuite - 18h30 Apéromix - 20h30 Live - Réservation conseillée : +377 9999 2020

#### **27-30 juin 2019 TERRASSES DU CASINO DE MONTE-CARLO ÉLÉGANCE**

Depuis 1890, l'Automobile Club de Monaco a fait de la performance et de l'élegance les composantes essentielles de l'ADN de la principauté. Intégré au programme du Rallye Monte-Carlo de voitures anciennes jusqu'en 2001, «Elégance et Automobile à Monte-Carlo» fera son grand retour cet été. Inscrit dans la tradition, ce rendez-vous organisé par l'Automobile Club de Monaco, en partenariat avec le groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer répond à une volonté de renaissance et promet d'éblouir les amateurs de modèles emblématiques. Au programme: 50 voitures de stars, coupés des années 30, cabriolets des années 60 et autres illustres prototypes vont se réunir afin de participer à un concours d'Etat. Les festivités seront lancées autour d'un cocktail dînatoire sur les Terrasses du Casino de Monte-Carlo et, dès le lendemain, les différents concurrents participeront à une balade sur les routes de l'arrière-pays. Celle-ci sera ponctuée d'un pique-nique en chemin préparé par un chef étoilé et va s'achever par un dîner aux chandelles, au

Grill de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo. Enfin, le samedi 29 juin, les voitures d'exception prendront la pose avant de défiler sur la Place du Casino et d'être jugés par les experts. Dimanche, c'est finalement sur le Rocher que se déroulera la remise des prix, en présence de L.A.S. le Prince et la Princesse de Monaco. Ce concours d'élegance sera clôturé par une réception au Palais Princier. Information: [elegance@acm.mc](mailto:elegance@acm.mc)

#### **27 - 29 juin 2019 PORT HERCULE 14ÈME ÉDITION JUMPING INTERNATIONA NAL DE MONTE-CARLO**

Depuis son édition 2006, le Jumping International de Monte-Carlo réunit les meilleurs cavaliers du classement mondial. La piste du Jumping International de Monte-Carlo est l'une des plus difficiles du circuit mondial. Jonchée d'obstacles, sa principale caractéristique est d'être très courte, très étroite, très sinuuse. L'exiguité de ses pistes demande donc aux cavaliers une maîtrise et une technique extrême qui garantit un spectacle exceptionnel autant pour un public éclairé que novice. Le Jumping est à la fois un concours de saut et aussi une course contre le chronomètre. Les champions concourent pour le Grand Prix du Prince de Monaco, récompense suprême de cette étape. Pour plus d'informations, visitez le site Interne du Monte-Carlo Jumping International.

#### **2 juillet - 19 août 2019 THEATRE GARNIER SPORTING MONTE-CARLO SALLE DES ÉTOILES MONTE-CARLO SUMMER FESTIVAL**

Une place de choix à Jeff Goldblum, puisqu'il est programmé pour la soirée d'ouverture, le 2 juillet à l'Opéra Garnier. La salle Garnier vivra également une soirée 100% rock le 11 juillet avec The Australian Pink Floyd Show. En août, Sting sera de retour à la Salle des Etoiles (2 août), suivi de Marco Mengoni, présent pour la première fois (3 août). La famille légendaire de The Jacksons sera en concert le 6 août (programmée aussi le 27 juillet à Beaulieu-sur-Mer dans le cadre du Festival des Nuits Guitare), puis Loboda le 9 août, suivie d'Enrique Iglesias le 10. Enfin le Cirque du Soleil sera présent pour pas moins de cinq représentations de sa nouvelle création encore secrète. Les venues de Melody Gardot, Charly Winston et des Beach Boys étaient déjà connues depuis plusieurs jours, comme celle de Vanessa Paradis, dont le concert est déjà complet. Réservez vite vos places! Pour vous renseigner ou réserver, rendez-vous sur le site <https://www.montecarlosbm.com/fr/spec-tacles-monaco>

#### **06 Juillet 08 Septembre 2019 ESPACE RAVEL**

#### **DU GRIMALDI FORUM EXPOSITION DALÍ, UNE HISTOIRE DE LA PEINTURE**

Dans la lignée des grandes monographies d'artistes du XXème siècle présentées au Grimaldi Forum Monaco l'exposition de l'été 2019 sera consacrée à «Dalí, une histoire de la peinture» dont le commissariat est assuré par Montse Aguer, Directrice des Musées Dalí. Cette rétrospective bénéficie de la collaboration de la Fundació Gala-Salvador Dalí. En cette année de célébration du 30ème anniversaire de la mort de l'artiste (1904-1989), l'exposition propose au public un parcours exceptionnel à travers la production artistique dalinienne. La sélection réunit des peintures, des dessins et des photographies datés de 1910 à 1983 en provenance pour l'essentiel de la Fondació Gala-Salvador Dalí de Figueres et du Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía de Madrid et permet de découvrir les différentes étapes de création de l'artiste. Elle n'offre pas seulement une vision rétrospective de l'œuvre de Dalí mais révèle de quelle manière le peintre s'est lui-même inscrit dans l'histoire de la peinture du XXème siècle. Le public pourra ainsi découvrir les différentes étapes de sa création et reconnaître l'empreinte des différents peintres qui l'ont influencé et auxquels il rend hommage. Informations: Ouvert tous les jours de 10h00 à 20h00 - Nocturnes les jeudis jusqu'à 22h - Exposition accessible aux personnes handicapées moteur et à mobilité réduite. Tarif prévente jusqu'au 30 juin: 6€ - Tarif réduit pour tous les visiteurs munis de leur billet SNCF du jour: 9€ - informations: Billetterie Grimaldi Forum - Tél. +377 99 99 3000 - billetterie en ligne [ticket@grimaldiforum.mc](mailto:ticket@grimaldiforum.mc) et points de vente FNAC.

#### **12 juillet - 28 août 2019 GRIMALDI FORUM EXPOSITION CHAUMET EN MAJESTÉ: JOYAUX DE SOUVERAINES DEPUIS 1780**

Une exposition consacrée à l'art du diadème, ce bijou culte symbole de pouvoir et de souveraineté devenu celui de la sublimation de la féminité. Placé sous le Haut Patronage de Son Altesse Sérénissime le Prince Albert II, cet événement mettra en lumière des femmes d'exception, impératrices, reines et princesses des Cours européennes, et les joyaux créés pour elles par Chaumet depuis 240 ans. Le commissariat a été confié à Stéphane Bern, homme de médias, journaliste et écrivain, et Christophe Vachaudez, historien du bijou, tous deux spécialistes des Cours royales. Décliné en six thèmes majeurs, le parcours invitera à un voyage au cœur de la création et de la symbolique des bijoux de tête. S'appuyant sur la richesse des collections patrimoniales de Chaumet mais aussi sur la généreuse participation de prestigieux musées, de grandes

familles européennes et de nombreuses collections privées, cette exposition unique sera un hymne aux splendeurs de la joaillerie parisienne du 18ème siècle à nos jours. Le 12 juillet, merci de noter que l'exposition n'ouvrira exceptionnellement qu'à 14h30 jusqu'à 20h. Du 13 juillet au 28 août, l'exposition sera ouverte tous les jours de 10h à 20h, nocturne le jeudi jusqu'à 22h.

#### **26 - 28 Juillet 2019 GRIMALDI FORUM SALLE DES PRINCES LES BALLETTS DE MONTE-CARLO LA MEGERE APPROVÉE**

Ballet en 2 actes d'après l'œuvre de William Shakespeare - Ballet grand format créé par Jean-Christophe Maillot en 2014 pour le Ballet du Théâtre Bolchoï, «La Mégère apprivoisée» a reçu pas moins de 3 Masques d'Or (meilleur spectacle chorégraphique, meilleur rôle féminin, meilleur rôle masculin). Si «La Mégère apprivoisée» fait la part belle à l'humour et à l'ironie, le thème abordé est des plus sérieux. Il s'agit de la recherche de son autre moitié. Au sein d'un monde où les conventions laissent peu de place à l'authenticité, trouver cette fameuse moitié n'est pas une mince affaire et la pièce de Shakespeare reste d'actualité. Mettant à distance la domination machiste au sein du couple, Jean-Christophe Maillot s'est focalisé sur ce qui est vital dans la relation amoureuse. Musique: Dimitri Chostakovitch - Scénographie: Ernest Pignon-Ernest - Lumières et vidéo: Dominique Drillot et Matthieu Stefani - Costumes: Augustin Maillot - Argument: Jean Rouaud d'après William Shakespeare - Assistante Chorégraphie: Bernice Coppieters - Première: 4 juillet 2014, Ballet du Théâtre Bolchoï, Moscou - Durée: 1h50 entracte inclus - Les 26, 27, 28 juillet 2019 à 20h00 - [www.balletsde-montecarlo.com](http://www.balletsde-montecarlo.com)

#### **18 juillet - 11 Aout - les jeudi et les dimanches à 21h30 COUR D'HONNEUR DU PALAIS PRINCIER 60ème édition SIX CONCERTS ORCHESTRE PHILARMONIQUE DE MONTE-CARLO**

A ne pas manquer le rendez-vous festival des amateurs de musique classique en plein air! Chefs et solistes célèbres comme les pianistes Nikolai Lugansky, Nelson Freire, Szymon Nehring et Gerhard Oppitz, comme le violonistes Josef Spacek et le mezzo-soprano Nora Gubidch se succèdent sous la direction de Kazuki Yamada, Gianluigi Gelmetti, Lawrence Foster, Alain Altinoglu, Tomàs Netopil, Alexander Vedernikov. Au programme Beethoven, Borodine, Chopin, Dvorak, Mozart, Penderecki, Ravel, Rossini, Tchaikovsky ... [www.palais.mc/fr/musees-et-visites/les-concerts-d-e-te-1-29.html](http://www.palais.mc/fr/musees-et-visites/les-concerts-d-e-te-1-29.html)

# EVENTI

**Come sempre a Monte Carlo, anche questa stagione 2019 è una cornucopia ricca di eventi prestigiosi: musica, moda, cultura, sport e molto altro si susseguono senza interruzioni!**

■ ■ ■ 8 maggio 2019

## MONTE-CARLO SPORTING SALLE DES ÉTOILES RUSSIA LOVES MONACO VALERY MELADZE, VALERIYA, ANI LORAK ED EMIN IN CONCERTO ESCLUSIVO A MONACO

L'8 maggio, quattro dei più famosi e importanti artisti dell'industria musicale russa presenteranno le loro canzoni iconiche e le loro nuove hit, oltre a nuovi duetti. I fan della musica di tutto il mondo che sognano di assistere alle loro esibizioni dal vivo avranno soddisfazione, dal momento che questi quattro artisti saranno tutti sullo stesso palco! Il pubblico godrà di un programma speciale "Russia loves Monaco", nello splendido complesso dello Sporting Monte Carlo. Quattro artisti - quattro paesi: Georgia, Ucraina, Azerbaijan e Russia creeranno una perfetta costellazione musicale interculturale. Non perdetevi queste quattro straordinarie esibizioni durante un eccezionale evento musicale. Ballate e festeggiate tutta la notte ascoltando le grandi voci di questi artisti di lingua russa che sono tra i più venduti e famosi del loro tempo. Scopri Ani Lorak e Valeriya, artisti eleganti e sofisticati, e Valery Meladze ed EMIN cantanti romantici e carismatici.

Per la prima volta a Monaco. Informazioni: -Apertura porte per il Dinner Show alle ore 20:00 - Inizio concerto a partire dalle 22:30 - Dress code: abito da sera - Età minima: 7 anni - Valletto parcheggiatore

maggio 2019 in uno spazio più ampio, per soddisfare la crescente domanda degli espositori. Conferenze scientifiche, tavole rotonde che riuniscono personalità del mondo dello sviluppo sostenibile e veicoli elettrici, come il campione del mondo da poco ritiratosi dalla Formula 1 Nico Rosberg, incontri internazionali, il Ride and Drive, il Riviera Electric Challenge «Cagnes for Ever» saranno quest'anno nel programma.

## 9 maggio 2019 ore 18.30 GRIMALDI FORUM CONFERENZA PUBBLICA DI MONTSE AGUER, CURATRICE DELLA

### MOSTRA "DALÍ, UNE HISTOIRE DE PEINTURE"

Serata speciale dedicata a uno dei più grandi artisti del XX secolo, preparazione alla grande mostra estiva a Monaco. Per celebrare il 30° anniversario della morte dell'artista (1904 - 1989), il Grimaldi Forum Monaco offre al pubblico una grande serata dedicata a Salvador Dalí. Questa serata aperta al pubblico delizierà gli amanti dell'arte a primo rango del "mostro sacro" incondizionato. Innanzitutto, Montse Aguer, direttrice dei Musei Dalí e curatrice della mostra, rivelerà i momenti salienti della manifestazione estiva del Grimaldi Forum: "Dalí, une histoire de peinture dal 6 luglio all'8 settembre 2019. Attraverso la presentazione di alcune delle cento opere (dipinti, disegni e fotografie) esposti questa estate, gli spettatori possono scoprire le diverse fasi del processo creativo dell'ar-

del 9 maggio 2019 alle 18:30. Ingresso gratuito con prelievo di un biglietto d'ingresso presso la biglietteria del Grimaldi Forum, secondo disponibilità. Prenotazione possibile anche telefonando +377 9999 3000 o per email ticket@grimaldiforum.com

## 11 MAGGIO 2019 3° GRAND PRIX DE MONACO DI FORMULA-E / EPRIX

La formula E tornerà a Monaco quest'anno prendendo il suo posto nel calendario, sabato, 11 maggio 2019. Come nella prima edizione, le gare si svolgono su una porzione del leggendario circuito di Formula 1, nelle tortuose strade del Principato di Monaco. Su una lunghezza totale di 2 km, Formula E userà la stessa linea di partenza e d'arrivo della F1 e, alla fine della linea diritta degli stands verso il porto, le auto svolteranno per intraprendere la forcella prima di riprendere il tracciato del circuito tradizionale: curva del tabaccaio, curve della piscina e la Rascasse. La Formula E FIA o ABB Formula E consente di apprezzare ex piloti di Formula 1 come Felipe Massa o Sébastien Buemi al volante di monoposto che sviluppano fino a 225K di potenza.

Questa disciplina del futuro attira i maggiori produttori: Audi, Nissan, Jaguar, BMW e naturalmente Venturi Automobiles Monaco di Gildo Pastor - Per le prenotazioni in stabilimenti panoramici di prestigio <https://www.firstclass.org.mc/grandprixmonaco-formuleeprix.html>

il decimo anniversario della Camera della moda monegasca. Creata nell'aprile 2009 da Federica Nardoni Spinetta e sotto la sua presidenza, il CMM ha un duplice obiettivo, che ha già implementato durante questo primo decennio. Da una parte, la CMM rappresenta e diffonde i valori degli stilisti monegaschi, mettendo in evidenza la creatività Made in Monaco a livello internazionale, soprattutto grazie ai marchi emergenti; dall'altra proietta il Principato nel mondo internazionale della moda. Con una maggiore attenzione internazionale e ricca di novità, la Fashion Week di Monte Carlo è l'evento ufficiale della moda del Principato di Monaco. Un programma unico e intersettoriale, con sfilate di moda di creatori emergenti e iconici, conferenze di moda, eventi sociali e l'attesissima cerimonia MCFW © Fashion Awards. Grazie al patrocinio della principessa Charlène di Monaco, l'MCFW © sta guadagnando prestigio, anno dopo anno, grazie all'adesione al calendario internazionale della settimana della moda. I buyers e gli appassionati di moda di tutto il mondo stanno aspettando con impazienza questa sfilata di moda, grazie alla partecipazione di leader della moda e celebrità che frequentano regolarmente il Principato. La Camera della Moda Monaco, in collaborazione con il governo, il Municipio e l'Ufficio del Turismo di Monaco, raggruppa e federà diversi stilisti e marchi come Banana Moon Beach & Cashmere Monaco, Diana Orville, Elizabeth Wessel, Leslie Monte Carlo, Loona Monte Carlo, Stardust Monte Carlo. Degno di nota è anche l'impegno di beneficenza del MCFW, che sostiene per il terzo anno consecutivo la Princess Charlène Foundation di Monaco - Informazioni: <http://www.fondationprincesscharlene.mc> - Cellulare Lavotha +33 (0)6 78 63 5667 - Email: CLavotha@monaco.mc - [www.chambremonegasquemode.com](http://www.chambremonegasquemode.com)

Kev è tornato con uno spettacolo del tutto nuovo. 8 anni dopo l'inizio di SODA, milioni di telespettatori sul palco e film, quest'anno parte in tour con molte sorprese in uno show dove racconta tutta la sua incredibile storia Se si dovesse rifare, Kev non cambierebbe in nulla! L'umorista da 5 milioni di followers si è fatto in quattro per soddisfare le loro aspettative. Kev è tornato con un terzo show personale in cui parlerà di tutto: la sua famiglia, la sua carriera, dai soggetti più sensibili alle questioni più intime, lui descrive in modo perfetto la nostra vita quotidiana. In breve, Kev ritorna al suo primo amore: la scena. Il conto alla rovescia è partito!

## 15 - 16 maggio 2019 GRIMALDI FORUM MILP-LUXURY PROPERTY EXPO - IMMOBILIARE INTERNAZIONALE DI LUSSO

Questa mostra riunisce espositori, sviluppatori di fascia alta e agenti immobiliari provenienti da 80 paesi. La mostra presenterà le proprietà situate in tutte le aree interessanti per gli investitori: EUROPA: Inghilterra, Francia, Italia, Spagna, Germania, Austria, Cipro, Grecia, Malta e altri paesi; ASIA: Tailandia, Maldive, Filippine, Malesia, Singapore e altro; Isole, inclusi Caraibi, Hawaii, Isole Canarie, Polinesia francese e Cuba; e il Medio Oriente: Emirati Arabi Uniti, Turchia, Egitto e Giordania. L'evento è organizzato in collaborazione con il governo del Principato di Monaco. La mostra MILP è il 16° progetto della serie IELP. Tra il 2016 e il 2018, gli eventi IELPE si sono svolti in tutto il mondo, tra cui La mostra MILP è il 16° progetto della serie IELP. Tra il 2016 e il 2018, gli eventi IELPE si sono svolti in tutto il mondo, tra cui Shanghai, Mumbai, Mosca, Kiev, Cannes, Almaty e Baku. Informazioni Prenotazioni: [info@ielpe.com](mailto:info@ielpe.com), o +44 20 335 581 11.

MontecarloTimes-Les Nouvelles è felice di promuovere uno spettacolo che si annuncia molto interessante. Presentato da La Compagnie de Florestan diretta da Laure Podévin, lo spettacolo è incentrato sulla figura della grande politica francese Simone Veil. Commedia di Corinne Bertron, Hélène Serrez, Vanina Sicurani, Bonbon et Trinidad – Entrata libera su prenotazione +33 (0)6 80863355 - Nata Jacob nel 1927 a Nizza e morta il 30 giugno 2017 a Parigi, Simone fu deportata ad Auschwitz all'età di 16 anni. Si salvò e sposò Antoine Veil nel 1946. Entrata nella magistratura come alto funzionario, nel 1974 formulò la "Legge Veil" che depenalizzava l'uso da parte delle donne dell'aborto, divenendo un'icona della lotta contro la discriminazione verso le donne in Francia. Dal 1979 al 1982 è presidente del neoeletto Parlamento europeo, ed è unanimemente considerata uno dei promotori della riconciliazione franco-tedesca e della costruzione dell'Europa Unita. Dal 1993 al 1995, Simone Veil è stata Ministro di Stato, Ministro degli affari sociali, della salute e della città di Parigi nel governo Édouard Balladur. Partecipa al Consiglio Costituzionale 1998-2007, prima di essere eletta all'Accademia di Francia nel 2008. Su decreto del presidente Emmanuel Macron, Simone Veil entra nel Pantheon accanto al marito il 1° luglio 2018.

## 23 -26 maggio 2019 GRAN PREMIO DI FORMULA 1 MONACO MONTE CARLO LA SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER PARTNER DEL CELEBRE CIRCUITO NEL CUORE DEL PRINCIPATO

260,52 km, 78 giri, più di 100.000 spettatori ogni anno, il Gran Premio di Formula 1 di Monaco è nei sogni di tutti gli appassionati. Questa è la storia di una corsa frenetica, dove le gomme stridono sull'asfalto. Una competizione eccezionale in cui competono i più grandi piloti del mondo. Goditi lo spettacolo in prima fila nei nostri stabilimenti. Ogni anno, per 4 giorni a mag-



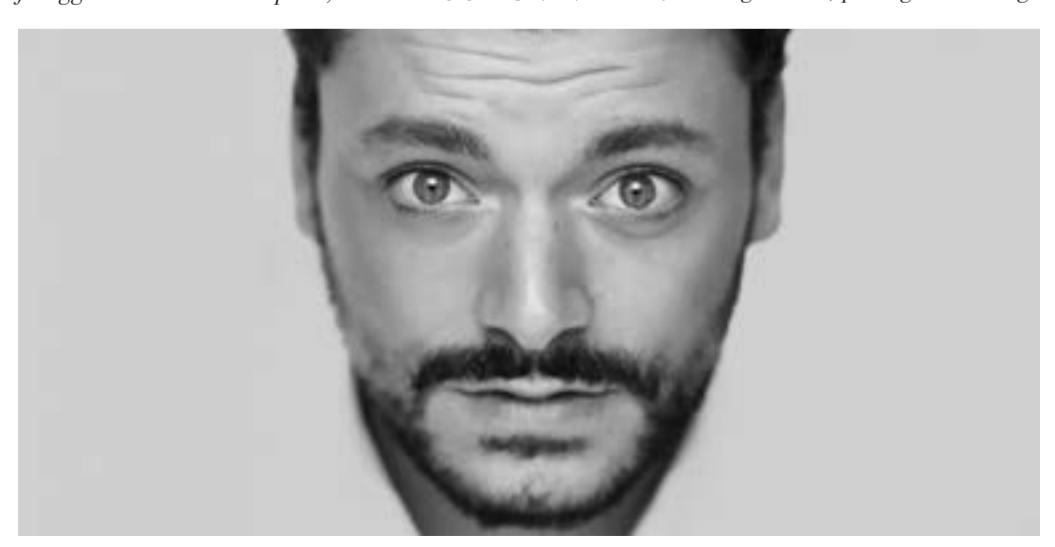
## 08-10 MAGGIO 2019 GRIMALDI FORUM EVER MONACO FORUM & CONFERENZA INTERNAZIONALE SU ENERGIE RINNOVABILI & VEICOLI VERDI NICO ROSBERG AMBASCIATORE DI EVER MONACO 2019

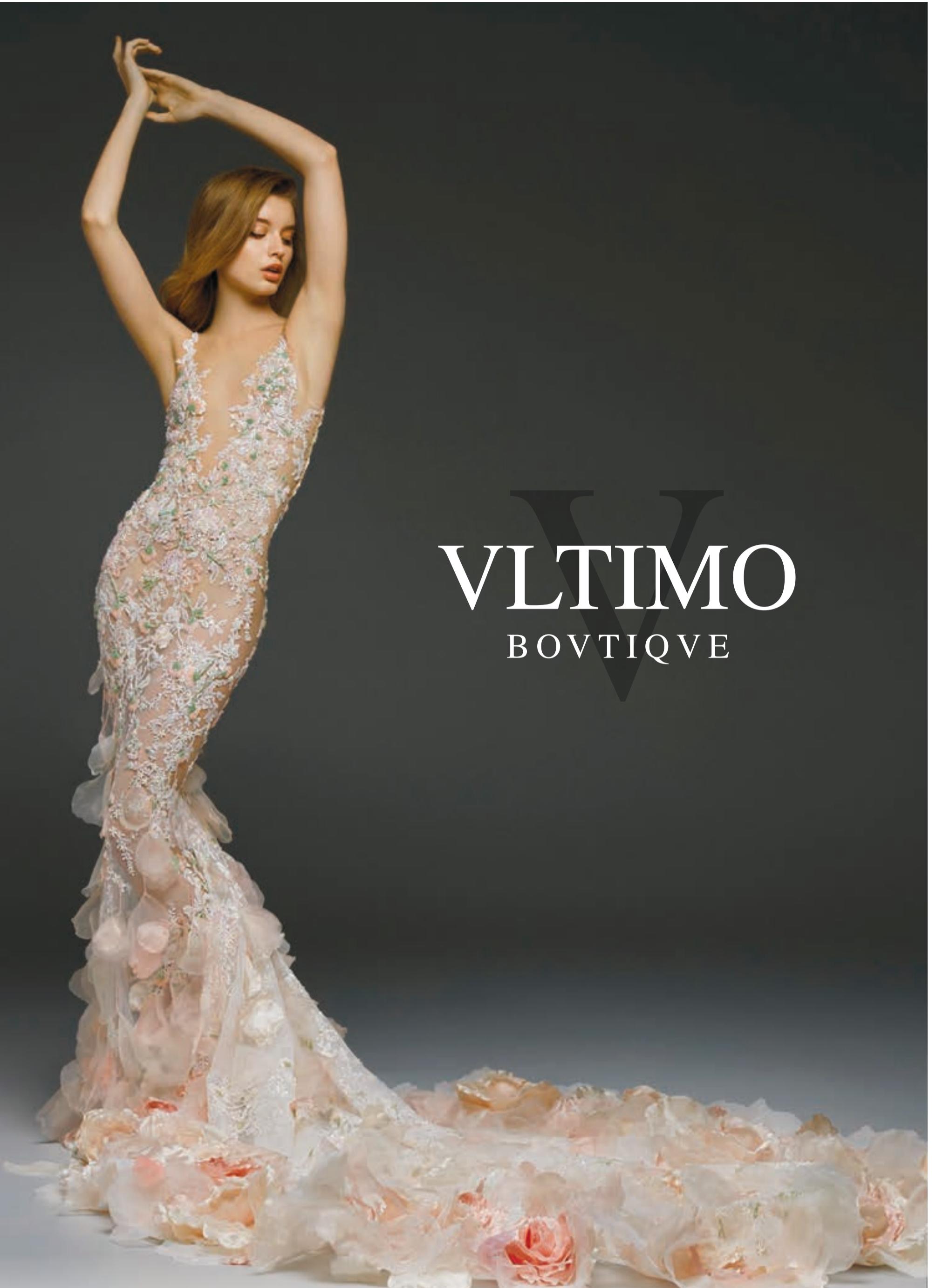
EVER Monaco è l'evento pioniero dedicato alla mobilità sostenibile e alle energie rinnovabili nel Principato. Nato nel 2005, riunisce ogni anno al Grimaldi Forum i più grandi attori del settore. Forum professionale in cui tutti sono i benvenuti, EVER Monaco aprirà le sue porte dall'8 al 10

tista e riconoscere l'influenza dei diversi pittori e ai quali Salvador Dalí rende omaggio. Con il sostegno della Fondazione Dalí Gala-Salvador, seguirà la proiezione di un film documentario del 2017 diretto da David Pujol sceneggiato da Montse Aguer. "La vie secrète de Portlligat" è un documentario essenziale per comprendere la vita e il lavoro di Salvador Dalí, della sua casa, del suo laboratorio e dei dintorni. Ha ricevuto il premio per il miglior lungometraggio per il Fine Arts Film Festival (FAFF) in California. Scoprire la casafabbrica di Portlligat significa accedere a una conoscenza più intima di Salvador Dalí. Sera

## 15-19 Maggio 2019 7a EDIZIONE VILLAGE FASHION, SPAZIO FONTVIEILLE MONTE CARLO FASHION WEEK - (MCFW ©) SOTTO IL SEGNO DEL MADE IN ITALY

Alberta Ferretti, ospite d'onore di prestigio, svelerà la sua collezione Resort 2020, sabato 18 maggio 2019, con una sfilata straordinaria ... in un luogo straordinario ... la designer italiana a capo della sua etichetta omonima, simbolo di stile, femminilità, sensualità e glamour, riceverà il Made in Italy Fashion Award. L'edizione 2019 della Fashion Week di Montecarlo coincide con





VLTIMO  
BOVTIQVE

Via Vittorio Emanuele, 111 BORDIGHERA - ITALY - Tel. +39 0184 262277 - [www.ultimoboutique.it](http://www.ultimoboutique.it)

gio, la Société des Bains De Mer accoglie nei suoi stabilimenti migliaia di appassionati da tutto il mondo. Il momento clou di questo straordinario evento: la domenica della gara, quando più di 100.000 persone s'incontrano a Monaco! In ogni momento della giornata, i numerosi ristoranti offrono gastronomia d'eccellenza. Che si tratti di gustare un cocktail al Café de Paris Monte-Carlo durante i test, di assaporare il menu di uno chef stellato Guido Michelin al Louis XV - Alain Ducasse all'Hôtel de Paris mentre si guarda la corsa in posti in prima fila, per godere di un'esperienza di adrenalina e serenità al Thermes Marins Monte-Carlo, o per prenotare una lussuosa camera con vista mozzafiato sul circuito dell'Hotel Hermitage Monte-Carlo, la scelta appare all'altezza dell'evento. Le auto sono a pochi metri dagli spettatori. Eccezionale! Alla Rascasse o al Jimmy's Monte-Carlo la sera la festa continua nei bar e sul circuito, che diventa una pista da ballo per una notte ... sito web: <http://ilpexpo.com/> Informazioni: giovedì 23 maggio: Menu a partire da 90€ a persona; Venerdì 24 maggio: menu alla carta; Sabato 25 maggio: Menu da € 180 a persona; Domenica 26 maggio: Menu da € 300 a persona; Paddock lounge: a partire da 170€ -Prenotazioni: ticketoffice@sbm.mc

**30 maggio - 02 giugno 2019**  
**GRIMALDI FORUM**  
**TOP MARQUES**

di Cloud, Datacenter e IT Infrastructure. Informazioni: <http://www.broad-group.com/press-release/datacloud-monaco-goes-global-2019>

**6-9 giugno 2019**  
**EY FORUM**  
**MONTE - CARLO**  
**WORLD ENTREPRENEUR OF THE YEAR™ FORUM**  
A EY crediamo fermamente che la stabilità economica, la parità di accesso all'istruzione, un ambiente sano e una società giusta e inclusiva siano i prerequisiti per un futuro migliore. EY ha quindi cercato di fare la sua parte per creare un mondo di lavoro migliore per tutti. EY sta sfruttando la sua portata globale per avviare questo processo e, con le sue comunità e le parti interessate sta lavorando alacremente per creare cambiamenti positivi. Informazioni e registrazione: [www.ey.com/vuWFPreview/GL/en/WEOY-june-2019?OpenDocument](https://www.ey.com/vuWFPreview/GL/en/WEOY-june-2019?OpenDocument)

**13 giugno 2019**  
**GRIMALDI FORUM**  
**THURSDAY LIVE SESSION**  
**SHAKE SHAKE GO**  
La band indo-franco-britannica! All'inizio c'è una voce, rara, vivace, quella di Poppy Jones, poi l'incontro con Marc Le Goff, chitarrista francese senza pari. Dai primi momenti di scrittura al desiderio di suonare i suoi pezzi sul palco, il duo è rinforzato da tre musicisti. Siamo nel 2015 quando il gruppo franco-gallese diven-

il Festival della Televisione di Monte Carlo si aprirà con una cerimonia glamour che presenterà in anteprima la proiezione di un programma televisivo. Gratuito e aperto al pubblico, il Festival offre anche incontri con star internazionali, incontri nel backstage, proiezioni e registrazioni ... E per rilassarsi tra due eventi in un'atmosfera tranquilla, il pubblico potrà incontrarsi nella Fan Zone, uno spazio ombreggiato che offre molte attività. In programma anche l'atmosfera data dal tappeto rosso, feste di prestigio e cocktail VIP. Il concorso La Nimphe d'Or che mette in competizione i migliori programmi televisivi da tutto il mondo rivelerà i vincitori nel 2019 al momento della consegna della cerimonia della Nimphe d'Or che si terrà Martedì 18 giugno davanti ad un pubblico di più di mille ospiti. [www.tffestival.com](http://www.tffestival.com)

**21 giugno 2019**  
**6° YOGA SOLSTICE**  
**MONACO**  
**TERRASSES DU CASINO DE MONTE-CARLO**

Nel cuore di Monaco, di fronte al Mar Mediterraneo, una festa di gioia e serenità delizierà i principianti e gli appassionati di questo stile di vita. Con il sostegno del Monte-Carlo Société des Bains de Mer e l'Ambasciata dell'India in Francia, Monaco Yoga Shala organizza l'incontro di tutta la comunità yoga di Costa Azzurra e Italia per festeggiare insieme l'International Yoga Day dichiarato dalle Nazioni Unite. Tutti,

tomobile in Monte Carlo" tornerà in auge quest'estate. Questo evento tradizionalmente organizzato dall'Automobile Club di Monaco, in collaborazione con il gruppo del Monte Carlo Société des Bains de Mer, significa rinascita e volontà di e stupire gli appassionati di modelli iconici. In programma: 50 auto di stars, coupés degli anni '30, cabriolets degli anni '60 e altri famosi prototipi si incontreranno per partecipare a un concorso istituzionale. I festeggiamenti inizieranno con un cocktail sulle Terrasses del Casinò di Monte Carlo e, il giorno dopo, i vari concorrenti parteciperanno a un giro sulle strade dell'entroterra. Questo sarà scandito con un pic-nic sulla strada preparata da uno chef e si concluderà con una cena a lume di candela presso il Grill dell'Hotel de Paris di Monte Carlo. Infine, sabato 29 giugno, queste auto eccezionali poseranno prima di sfilare sulla Place du Casino per essere giudicate dagli esperti. Domenica è finalmente sulla Rocca che si svolgerà la cerimonia di premiazione, alla presenza delle L.A.S. il principe e la principessa di Monaco. Questo elegante concorso sarà chiuso da un ricevimento al Palazzo del Principe. Informazioni: [elegance@acm.mc](mailto:elegance@acm.mc)

**27-29 giugno 2019**  
**PORT HERCULES**  
**14a ediz. INTERNATIONAL JUMPING MONTE CARLO**  
Dal 2006, l'International Jumping di Monte Carlo riunisce i migliori cavalieri nella classifica mondiale. La pista di salto internazionale Monte-Carlo è uno dei circuiti più difficili del mondo. Pieno di ostacoli, la sua caratteristica principale è di essere molto breve, molto stretta, molto sinuosa. La piccolezza delle sue tracce richiede quindi ai piloti una maestria e una tecnica estrema che garantisce uno spettacolo eccezionale tanto per un pubblico appassionato quanto per tutti i presenti. Il Jumping è sia una gara di salto che una corsa contro il tempo. I campioni competono per il Gran Premio del Principe di Monaco, la maggior ricompensa di questa tappa. Per ulteriori informazioni, visitare il sito Web Monte-Carlo Jumping International.

**2 luglio al 19 agosto 2019**  
**THEATRE GARNIER**  
**SPORTING MONTE-CARLO**  
**SALLE DES ÉTOILES**  
**MONTE-CARLO**  
**SUMMER FESTIVAL**  
Un posto speciale per Jeff Goldblum, attore e pianista jazz, in quanto è previsto per l'apertura, la sera del 2 luglio all'Opera Garnier. La Salle Garnier godrà anche di una notte rock al 100% l'11 luglio con the Australian Pink Floyd show. Ad agosto, Sting tornerà alla Salle des Étoiles il 2, seguito da Marco Mengoni, presente per la prima volta il 3. La leggendaria famiglia dei Jackson si esibirà il 6 agosto (prevista anche per il 27 luglio a Beaulieu-sur-Mer durante il Festival des Nuits Guitares) e Loba- da il 9 agosto seguito da Enrique

ne noto al grande pubblico con il singolo "Inghilterra Skies" giro pop/folk dall'accoglienza unanime, singolo di diamante in tutto il mondo. Su tutto il mondo Shake Shake Go è riuscito a muovere intere folle, "una rivelazione", secondo Les Inrockuptibles, "nuovo sentire" per Madame Figaro, "il mio assoluto preferito" di Le Parisien. 60.000 album venduti e decine di milioni di stream al seguito, Shake Shake Go è tornato con "Dinosaur". Ingresso gratuito - 18.30 Aperomix - 20.30 Live - Prenotazione consigliata: +377 9999 2020

**27-30 giugno 2019**  
**TERRASSES DU CASINO DE MONTE-CARLO**  
**ÉLÉGANCE**  
**ET AUTOMOBILE**

Dal 1890, il Monaco Automobile Club ha reso le prestazioni e l'eleganza le componenti essenziali del DNA del Principato. Integrale nel programma del Rally di Montecarlo delle auto d'epoca fino al 2001, "Elegance and Au-

Iglesias il 10. Infine Il Cirque du Soleil sarà presente per non meno di cinque esibizioni della sua nuova creazione segreta. Personaggi come Melody Gardot, Charly Winston e Beach Boys erano già noti da diversi giorni, come anche la presenza di Vanessa Paradis, il cui concerto è già tutto venduto... Quindi, prenotate subito i biglietti sul sito! <https://it.montecarolive.com/monte-carlo-sporting-summer-festival-it/>

**Luglio 06-08 Sett. 2019**  
**MOSTRA - SPAZIO RAVEL**

**GRIMALDI FORUM**  
**DALÍ, UNE HISTOIRE**  
**DE LA PEINTURE**

Nella tradizione delle grandi monografie di artisti del XX secolo, sarà presentata la mostra estiva del Grimaldi Forum Monaco del 2019, dedicata a "Dalí, une histoire de la peinture" organizzata da Montse Aguer, diretrice dei musei di Dalí. Questa retrospettiva è supportata da Fundacio Gala-Salvador Dalí. In questo anno di celebrazione del trentesimo anniversario della morte dell'artista (1904-1989), la mostra offre al pubblico un viaggio eccezionale attraverso la produzione artistica dalmiana. La selezione riunisce dipinti, disegni e fotografie risalenti 1910-1983 principalmente dal Gala-Salvador Dalí di Figueres e dal Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofia di Madrid e vuole scoprire le diverse fasi della creazione dell'artista. Non offre solo una visione retrospettiva dell'opera di Dalí, ma rivela come il pittore stesso abbia scritto nella storia della pittura del XX secolo.

Il pubblico sarà in grado di scoprire le varie fasi della sua creazione e di riconoscere l'impronta dei diversi pittori che l'hanno influenzato e al quale l'artista rende omaggio. Informazioni: Aperto tutti i giorni dalle 10.00 alle 20.00 - Notturni giovedì fino alle 22.00 - Esibizione accessibile alle persone con disabilità motorie e mobilità ridotta. Prezzo di prevendita fino al 30 giugno: € 6 - Prezzo ridotto per tutti i visitatori con il loro biglietto SNCF del giorno: € 9 - informazioni: Forum Billetterie Grimaldi - Tel. +377 99 99 3000 - biglietteria online [ticket@grimaldiforum.mc](mailto:ticket@grimaldiforum.mc) e punti vendita FNAC.

**18 luglio - 11 agosto - giovedì e domenica alle 21:30**  
**CORTE DI ONORE DEL PALAZZO DEL PRINCIPE**  
**60a edizione**

**SEI CONCERTI**  
**ORCHESTRA**  
**FILARMONICA**  
**DI MONTE-CARLO**

Da non perdere l'incontro estivo per gli amanti della musica classica all'aria aperta! Si susseguiranno famosi direttori d'orchestra, mentre solisti come i pianisti Nikolai Lugansky, Nelson Freire, Szymon Nehring e Gerhard Oppitz, e i violinisti Josef Spacek e il mezzosoprano Nora Gubidch si esibiranno sotto la direzione di Kazuki Yamada, Gianluigi Gelmetti, Lawrence Foster, Alain Altinoglu, Tomas Netopil, Alexander Vedernikov. In programma Beethoven, Borodin, Chopin, Dvorak, Mozart, Penderecki, Ravel, Rossini, Ciajkowskij ... <https://www.palais.mc/fr/musees-et-visites/les-concerts-d-e-te-1-29.html>



Il meglio delle supercar! Top Marques Monaco, "lo show automobilistico più esclusivo al mondo" secondo il New York Times, si terrà subito dopo il Gran Premio di Monaco, creando un festival unico di supercar per più di 10 giorni. Tecnologie all'avanguardia, alte prestazioni, stili sofisticati e attenzione all'ambiente sono all'ordine del giorno per questa sedicesima edizione. Top Marques Monaco è principalmente un salone per appassionati di automobili, ma non solo, presenta anche altri aspetti del settore high-end come l'alta orologeria, i gioielli e le super-boats. Informazioni: <https://www.topmarquesmonaco.com/>

**05 - 06 giugno 2019**  
**GRIMALDI FORUM**  
**16a EDIZIONE**  
**DATA CLOUD**  
DataCloud Congress è un punto di incontro unico per gli esperti

indipendentemente dall'età o dal livello di pratica, sono invitati a partecipare a questo evento, a muoversi, respirare, sentire e rilassarsi, sulle Terrasses du Casino. Informazioni: alle 17:45: apertura dello spazio Yoga e musica indiana dal vivo; alle 18:15: sessione di yoga con i ritmi di Handpan; alle 19:40: chiusura dell'area yoga. [yoga@solsticemonaco.com](mailto:yoga@solsticemonaco.com)

**14 -18 giugno 2019**  
**GRIMALDI FORUM**  
**59a ediz. MONTE-CARLO TELEVISION FESTIVAL**

Il punto d'incontro per gli appassionati di televisione! Sotto la Presidenza Onoraria di S.A.S. il Principe Alberto II di Monaco, fino al 2001, "Elegance and Au-

fogliarini<sup>com</sup>

original design furniture  
made in italy.



VIA ROMA 160  
SANREMO ITALY  
+39.0184.1956172



S.P. KM 9,6  
PERINALDO ITALY  
+39.0184.672023



VIA ROMA 172  
SANREMO ITALY  
+39.0184.570373

# UN PRINTEMPS DES FEMMES FLEURISSANT AU W20 ET À MONACO

## D'importantes initiatives renforcent la participation féminine dans la société

Silvana RIVELLA  
[Silvana.rivella@gmail.com](mailto:Silvana.rivella@gmail.com)



■ Montecarlo-times – Les Nouvelles est heureux de présenter à ses lecteurs cet article de printemps, citant le grand succès de WAW! et Women20 2019 au Japon et, en ce qui concerne Monaco, les importantes initiatives du Gouvernement de la Principauté pour les femmes, la présentation de deux spectacles au féminin au Théâtre Princesse Grace et au Théâtre des Variétés de Monte-Carlo, ainsi que l'agenda et le Grand Gala d'anniversaire de AFCE Monaco.

Le WAW! et le W20 AU JAPON: cette année, le Japon accueillera le sommet du G20 à Osaka en juin. Entre temps, il a accueilli la cinquième Assemblée mondiale des femmes WAW! et le Women 20 (W20), deux événements qui se sont déroulés conjointement à l'hôtel New Otani Tokyo dans le quartier de Chiyoda les 23 et 24 mars. WAW! est une initiative du gouvernement japonais visant à créer «une société dans laquelle les femmes brillent». Cette conférence annuelle s'est développée parallèlement à la promotion de la participation active des femmes à la société, l'une des politiques clés de l'administration actuelle dirigée par le Premier ministre Shinzo Abe. «Nous recueillons la sagesse de tout le monde, sans distinction de sexe ou d'âge, et nous réalisons un projet fantastique pour une société meilleure», a déclaré Abe. Il a également rappelé que pour la première fois dans l'histoire des ministres des affaires étrangères du monde entier ont été invités. Le W20 est l'un des groupes de participation du G20 qui formule des recommandations de politique générale lors du G20. La première réunion du W20 s'est tenue à Istanbul, en Turquie, en 2015, donner suite à l'engagement pris par les 25-25 ans de réduire l'écart de participation entre hommes et femmes de 25% d'ici 2025, adopté lors du sommet du G20 à Brisbane en 2014. Sur la base des principes désormais communs au G20, à savoir le progrès des femmes dans la société favorise la croissance économique, la conférence annuelle du W20 a été le moteur de la réalisation de l'engagement de Brisbane au cours des cinq



Malala Yousafzai avec le Premier Ministre Shinzo Abe

dernières années. Pendant le WAW! et le W20, universitaires, ministres et représentants de gouvernements, dirigeants d'entreprises, représentent tant d'organisations internationales et divers autres acteurs du monde entier ont échangé des idées pour diriger le changement aux quatre coins du monde. Malala Yousafzai, lauréate du prix Nobel de la paix, et Michelle Bachelet, haut-commissaire aux droits de l'homme des Nations Unies, se sont rencontrées au micro, devant une large représentation de la presse. En l'honneur du thème WAW! De cette année «Ensemble pour la diversité», des thèmes spécifiques ont été largement discutés par divers groupes au cours des sessions La vision du W20 pour cette année était la suivante: «Réduire l'écart entre les sexes pour une nouvelle prospérité». Cette année, le W20 s'est concentré sur quatre piliers: l'équité professionnelle, l'équité financière, l'équité numérique et la gouvernance. Les sessions du WAW! et du W20 ont facilité les discussions sur des thèmes tels que «Création d'une nouvelle valeur marchande par les femmes entrepreneurs» et «Vers l'égalité des sexes à l'ère numérique». «Le W20 représente 2,3 milliards de femmes. Des femmes d'horizons différents se sont rapprochées, animées par le lien solide qui les unissait à la conscience commune», a déclaré Haruno Yoshida, co-président du W20, ancien vice-président du conseil d'administration de Keidanren, et ancien directeur général de BT Japan. La conférence conjointe WAW! et le W20

### COMITE POUR LA PROMOTION ET LA PROTECTION DES DROITS DES FEMMES:

Lors cette réunion étaient présents les représentants des instances gouvernementales concernées, de la Direction des Services Judiciaires, ainsi que les élues du Conseil National et de la Mairie, le Haut-Commissaire à la Protection des Droits, des Libertés et à la Médiation, le Conseil Économique et Social et les représentantes des associations oeuvrant en faveur des droits des femmes. Dans son intervention, Gilles Tonelli, Conseiller de Gouvernement – Ministre des Relations Extérieures et de la Coopération, ainsi que des membres du Comité, a tenu à rappeler le contexte et les enjeux internationaux du Comité «dont, a-t-il déclaré, une des missions sera de coordonner la mise en œuvre des engagements que la Principauté prend dans le cadre des conventions auxquelles elle est partie». De son côté, Céline Cottalorda, déléguée pour la promotion et la protection des droits des femmes, a présenté une synthèse de l'état des lieux et des principales attentes du terrain. Par ailleurs, Sophie Vincent, directrice de l'IMSEE a fait un point d'étape sur les études en cours concernant la mesure des éventuelles inégalités salariales entre les femmes et les hommes et la mise en place d'indicateurs sur les violences faites aux femmes.

projet de loi sur l'allongement du congé maternité simple passant de 16 à 18 semaines; une étude juridique pour mettre à jour les textes réglementaires contenant des dispositions obsolètes. De plus, tel que le Comité s'y était engagé, des groupes de travail thématiques ont été définis afin de permettre aux participants de se réunir régulièrement et de faire avancer le droit des femmes. Ainsi, les thématiques suivantes ont été retenues avec les missions suivantes à mettre en œuvre: renforcer les actions de formation professionnelle pour l'accueil des victimes; promouvoir l'égalité femmes hommes en renforçant la sensibilisation vers tous les publics; créer un site internet dédié au comité et aux droits des femmes;

intéressant et qui aura lieu les 16 et 17 mai (entrée gratuite) au Théâtre des Variétés de Monte-Carlo intitulé «ET PENDANT CE TEMPS SIMONE VEILLE!». Présenté par La Compagnie de Florestan sous la direction de Laure Podévin, le spectacle est axé sur la figure de la grande femme politique française Simone Veil. AFCE Monaco: concernant l'Association des Femmes Chefs d'Entreprises Mondiale, la Principauté de Monaco, fière de son remarquable entreprenariat féminin, ne pouvait que se joindre à cette formidable initiative et y adhérer. Cette volonté a donné naissance à une entité à part entière, «l'Association des Femmes Chefs d'Entreprise de Monaco». Sous l'impulsion de la Chambre

### MINISTÈRE D'ETAT



Comité pour la protection des droits des femmes

a été une étape importante pour combler davantage le fossé entre les sexes dans lequel la diversité s'épanouit afin de réaliser une nouvelle croissance. Concernant la Principauté, le Comité pour la promotion et la protection des droits des femmes établi en novembre 2018 vient de dresser un premier bilan des actions engagées et de définir les orientations à mettre en œuvre et à suivre. Cette réunion a permis également d'annoncer le lancement immédiat de quatre mesures: la création d'une plate-forme sociale dédiée au Comité; l'octroi de subventions pour les associations oeuvrant pour le droit des femmes; le dépôt d'un

poursuivre les études sur les salaires et les violences. Ce travail fera l'objet d'un suivi et d'un bilan qui sera abordé lors de la prochaine réunion du Comité qui aura lieu avant la fin de l'année 2019. A l'issue de la réunion, le studio de Monaco a présenté une pièce de théâtre mise en scène par Christelle Revel «53 ANS», dans laquelle trois amies d'enfance, proches de la trentaine, évoquent le jour où elles deviendront mères. Ce spectacle n'est pas le seul à parler des femmes de notre époque d'une manière originale et inédite à Monaco! Ainsi, MontecarloTimes-les Nouvelles est heureux de promouvoir un spectacle qui s'annonce très

**SIMONE VEIL**

Née Jacob le 13 juillet 1927 à Nice et morte le 30 juin 2017 à Paris, Simone Veil a été une magistrate et une femme d'État française. Née dans une famille juive aux origines lorraines, elle est déportée à Auschwitz à l'âge de 16 ans, durant la Shoah, où elle perd son père, son frère et sa mère. Rescapée avec ses sœurs Madeleine et Denise, elles aussi déportées, elle épouse Antoine Veil en 1946. Puis, après des études de droit et de science politique, elle entre dans la magistrature comme haut fonctionnaire. En 1974, elle est nommée ministre de la Santé par le président Valéry Giscard d'Estaing, qui la charge de faire adopter la loi dé penalisant le recours par une femme à l'interruption volontaire de grossesse (IVG), loi qui sera ensuite couramment désignée comme la « loi Veil ». Elle apparaît dès lors comme icône de la lutte contre la discrimination des femmes en France. Elle est la première personne à accéder à la présidence du Parlement européen, nouvellement élue au suffrage universel, une fonction qu'elle occupe de 1979 à 1982. De façon générale, elle est considérée comme l'une des promotrices de la réconciliation franco-allemande et de la construction européenne. De 1993 à 1995, Simone Veil est ministre d'État, ministre des Affaires sociales, de la Santé et de la Ville du gouvernement Édouard Balladur. Elle siège au Conseil constitutionnel de 1998 à 2007, avant d'être élue à l'Académie française en 2008. Sur décision du président Emmanuel Macron, Simone Veil fait son entrée au Panthéon avec son époux le 1er juillet 2018.



loppement général de la Principauté. L'objet de l'association est le suivant: étudier et défendre les droits et intérêts généraux des femmes chefs d'entreprises et l'entreprise en général; informer les femmes chefs d'entreprises des fonctions qui leur sont ou seront ouvertes pour susciter, appuyer des candidatures dans les organismes professionnels et tous organismes d'Etat traitant de questions économiques; informer et documenter les membres de l'association sur toutes les questions concernant l'entreprise; animer le réseau des femmes chefs d'entreprises en Principauté de Monaco et de faire la promotion de l'entrepreneuriat féminin au sein des organismes professionnels et à caractère économique en principauté et à l'étranger.

L'histoire de ce mouvement a son origine dans la nécessité. Durant la première guerre mon-

diale, il a fallu remplacer, à tous les niveaux, les hommes appelés aux armées. Il en a été de même pendant la 2ème guerre mondiale. C'est ainsi qu'en 1945, en France, Madame Yvonne Fojant, maître de forge, a décidé de créer l'Association des femmes chefs d'entreprises françaises. Le but est de soutenir les femmes entrepreneurs, dans leurs parcours professionnels dans un vaste élan d'amitié et de solidarité. Aujourd'hui, c'est un réseau dans 40 pays des cinq continents.

Le logo de l'association monégasque représente le caducée avec le bâton ailé symbole de la baguette magique d'Hermès patron du Commerce, de la Diplomatie, de la Prospérité, de l'Éloquence et de l'Union. C'est sous ces bons hospices que les femmes chefs d'entreprises de Monaco ont commencé à recruter des membres de qualité.

**«AFCEMonaco, Association des Femmes Chefs d'Entreprise de Monaco»**

La première présidente pour trois ans a été Elisabeth Ritter Moati ensuite Présidente d'Honneur plusieurs années. Puis Antonia Ivaldi a pris le relais pour le triennat 2008-2011. En mars 2011, Joëlle Baccialon présida l'AFCEM. Depuis le 7 avril 2017, date de l'Assemblée Générale, les membres ont formé un Comité Directeur tout neuf, désormais composé de Hilde Heye à la Présidence, Joëlle Baccialon, Présidente d'Honneur, Cinzia Cicolella, Vice Présidente, Caterina Reviglio Sonnino, Secrétaire Générale, Emmanuelle Bouvet, Trésorière. Ainsi que le nouveau Bureau composé par Patrizia Fiorelli (relations Italie), Caroline Lagarde-Faraud (relations France), Héloïse Garino (internet), Federica Nardoni Spinetta (relations MEB, chambre de la mode, fashion weekend, CREM, Lion's Club), Sophie Giacconelli (communication et événements, relation SYCOM, ROTARY). Les adjointes au Comité Directeur sont Annie Van Driessche (rédactionnels, newsletter), Patricia Cressot Vandrebeck (membre sympathisante, relais intervenant extérieurs), et Nicole Delacour Law (relations internationales).

Riches, grâce à la diversité des nationalités et secteurs d'activité représentés par ses membres, elles ont participé rapidement aux évènements internationaux pour défendre et faire apprécier la spécificité Monégasque.

**PRIMAVERA  
FIORITA TUTTA  
AL FEMMINILE AL  
W20 E A MONACO****Importanti iniziative rafforzano la partecipazione delle donne nella società**

**Montecarlotimes - Les Nouvelles** è lieto di prendere lo spunto per questo articolo primaverile citando il grande successo del WAW! e W20 in Giappone e, per quanto riguarda Monaco, le importanti iniziative del Governo del Principato per le donne, due spettacoli tutti al femminile al Théâtre Princesse Grace e al Théâtre des Variétés di Montecarlo, e infine il Grand Gala d'anniversario di AFCE Monaco. Le WAW! e il W20 IN GIAPPONE: quest'anno il Giappone ospiterà il summit del G20 a Osaka a giugno, ma intanto ha ospitato la quinta Assemblea mondiale delle donne (WAW!) e il Women 20 (W20), due eventi che si sono svolti congiuntamente all'Hotel New Otani Tokyo nel quartiere Chiyoda il 23 e il 24 marzo. WAW! è un'iniziativa guidata dal governo giapponese per realizzare "una società in cui le donne brillano". Questa conferenza annuale si è sviluppata in linea con la promozione della partecipazione attiva delle donne nella società, una delle politiche chiave dell'attuale amministrazione guidata dal Primo Ministro Shinzo Abe. "Raccogliamo la saggezza da tutti, indipendentemente dal sesso o dall'età, e realizziamo un progetto fantastico per una società migliore", ha detto Abe, ricordando che per la prima volta nella storia erano invitati i ministri degli esteri di tutto il mondo. Il W20 è uno dei gruppi di coinvolgimento del G20 che formula raccomandazioni politiche al G20. Il primo incontro del W20 si è tenuto a Istanbul, in Turchia, nel 2015 per agire sull'impegno 25-25 di ridurre il divario di partecipazione tra uomini e donne al 25% entro il 2025, adottato al vertice del G20 di Brisbane nel 2014. Basato sui principi ormai comuni al G20, che il progresso delle donne nella società promuove la crescita economica, la conferenza annuale W20 è stata la forza trainante per il raggiungimento dell'impegno di Brisbane negli ultimi cinque anni. Durante il WAW! e il W20, accademici, ministri e funzionari governativi, leader aziendali, rappresentanti di organizzazioni internazionali e vari altri attori di tutto il mondo si sono scambiate idee per promuovere il cambiamento in ogni angolo del globo. Il premio Nobel per la pace Malala Yousafzai e l'alta commissaria per i diritti umani delle Nazioni Unite, Michelle Bachelet sono convenute ai microfoni, di fronte a una folta rappresentanza della

stampa, nella sessione congiunta di apertura. In onore del tema WAW! 2019 "insieme per la diversità", argomenti specifici sono stati ampiamente discussi dai vari gruppi durante le sessioni. La visione del W20 2019 è stata "Ridurre il divario di genere per una nuova prosperità". Quest'anno, il W20 si è concentrato su quattro temi fondamentali: equità del lavoro, equità finanziaria, equità digitale e governo. Le sessioni del W20 hanno facilitato discussioni su temi come "Creazione di nuovo valore di mercato da parte delle donne imprenditrici" e "Verso l'uguaglianza di genere nell'era digitale". "Il W20 rappresenta 2,3 miliardi di donne. Le donne con background diversi si sono avvicinate l'una all'altra, guidate dal fermo legame della consapevolezza comune", ha detto Haruno Yoshida, co-presidentessa del W20, ex vice presidentessa del consiglio di amministrazione di Keidanren ed ex amministratore delegato di BT Japan. La conferenza congiunta di WAW! e del W20 è stata una pietra miliare per colmare ulteriormente il divario di genere in cui la diversità prospera al fine di

**COMITATO PER LA PROMOZIONE E LA PROTEZIONE DEI DIRITTI DELLE DONNE:**

Durante l'importante riunione erano presenti i rappresentanti di agenzie governative interessate, il Dipartimento dei Servizi Giuridici e gli eletti del Consiglio Nazionale e City Hall, l'Alto Commissario alla tutela dei diritti, delle libertà e della mediazione, al Consiglio economico e sociale e ai rappresentanti delle associazioni che operano per i diritti delle donne. Nel suo discorso, Gilles Tonelli, consigliere governativo - Ministro degli affari esteri e della cooperazione così come i membri del Comitato, hanno voluto ricordare il contesto e le poste internazionali del Comitato "di cui, ha detto, una delle missioni sarà quella di coordinare l'attuazione degli impegni che il Principato fa nel quadro delle convenzioni di cui fa parte." Céline Cottalorda, delegata per la promozione e la protezione dei diritti delle donne, ha poi presentato una sintesi dello stato di avanzamento e delle principali aspettative del settore. Inoltre, Sophie Vincent, dirigente dell'IMSEE, ha presentato una relazione sullo stato di avanzamento degli studi in corso sulla misurazione delle possibili disparità salariali tra donne e uomini e l'istituzione di indicatori sulla violenza contro le donne.

la presentazione di un disegno di legge sull'estensione del congedo di maternità da 16 a 18 settimane; uno studio legale per aggiornare i testi normativi contenenti disposizioni obsolete.

Inoltre, come stabilito dalla commissione, sono stati istituiti

**Haruno Yoshida**

raggiungere una nuova crescita. Per quanto riguarda il Principato, il Comitato per la promozione e la protezione dei diritti delle donne, istituito nel novembre 2018, ha appena elaborato una prima valutazione delle azioni intraprese e definito gli orientamenti da attuare e seguire. Questa riunione ha anche permesso di annunciare l'avvio immediato di quattro misure: la creazione di una piattaforma sociale dedicata al Comitato; la concessione di sovvenzioni alle associazioni che lavorano per i diritti delle donne;

gruppi di lavoro tematici per consentire ai partecipanti di incontrarsi regolarmente e promuovere i diritti delle donne. Pertanto, i seguenti temi sono stati mantenuti, con le seguenti missioni da attuare: rafforzare le azioni di formazione professionale per l'accoglienza delle vittime; promuovere l'uguaglianza di genere sensibilizzando il pubblico; creare un sito web dedicato al comitato e ai diritti delle donne; continuare gli studi su salari e violenza. Questo lavoro sarà oggetto di un seguito e di una relazione, argomenti che

## SIMONE VEIL

Nata Jacob il 13 luglio 1927 a Nizza e morta il 30 giugno 2017 a Parigi, Simone Veil era una magistrato e una statista francese. Nata in una famiglia ebrea originaria della Lorena, fu deportata ad Auschwitz all'età di 16 anni, durante l'Olocausto, dove perse suo padre, suo fratello e sua madre. Si salvò assieme alle sorelle Madeleine e Denise, anche loro deportate, sposò Antoine Veil nel 1946. Dopo aver studiato legge e scienze politiche, entrò nella magistratura come alto funzionario. Nel 1974, è stata nominata Ministro della Salute dal presidente Valéry Giscard d'Estaing, che la incaricò di formulare la legge che penalizza l'uso da parte delle donne dell'aborto, che sarà poi comunemente chiamata "Legge Veil". Appare quindi come un'icona della lotta contro la discriminazione verso le donne in Francia.

È la prima persona a diventare presidente del neoeletto Parlamento europeo, una carica che ricopre dal 1979 al 1982 ed è unanimamente considerata uno dei promotori della riconciliazione franco-tedesca e della costruzione dell'Europa Unita. Dal 1993 al 1995, Simone Veil è stata Ministro di Stato, Ministro degli affari sociali, della salute e della città di Parigi nel governo Édouard Balladur. Partecipa al Consiglio Costituzionale 1998-2007, prima di essere eletta all'Accademia di Francia nel 2008. Su decreto del presidente Emmanuel Macron, Simone Veil entra nel Pantheon accanto al marito il 1° luglio 2018.



sonate o saranno aperte a loro; incoraggiare e sostenere le domande degli organismi professionali e di tutti gli organismi statali che si occupano di questioni economiche; informare e documentare i membri dell'associazione su tutte le questioni riguardanti la società; animare la rete di donne imprenditrici nel Principato di Monaco e promuovere l'imprendi-

torialità femminile in organizzazioni professionali ed economiche nel Principato e all'estero. La storia di questo movimento ha la sua origine nella necessità. Durante la prima guerra mondiale, fu necessario sostituire, a tutti i livelli, gli uomini chiamati a combattere. E lo stesso avvenne durante la seconda guerra mondiale. Così, nel 1945, in Francia, l'imprenditrice Yvonne Foinant decise di creare l'Association des femmes chefs d'entreprises françaises. L'obiettivo è sostenere le donne imprenditrici nei loro percorsi di carriera, in un grande spirito di amicizia e solidarietà.

Oggi è una rete in 40 paesi in cinque continenti. Il logo dell'associazione monegasca rappresenta il caduceo con il bastone alato simbolo della bacchetta magica di Hermes, dio del Commercio, della Diplomazia, della Prosperità, dell'Eloquenza e dell'Unione.

È sotto questi buoni auspici che le donne imprenditrici di Monaco hanno iniziato a reclutare membri di qualità.

In breve tempo, arricchite dalla diversità delle nazionalità e dei settori di attività rappresentati dalle socie, hanno partecipato agli eventi internazionali, dove difendere e far apprezzare la specificità monegasca.

www.orizzonteitalia.com

MAGAZINE

ORIZZONTE ITALIA

Direttore Ilio Masprone

Fashion, Food, Luxury ..... A guide for tourists in Italy

La Compagnie Florestan  
COMPAGNIE FLORESTAN présente

ET PENDANT CE TEMPS  
SIMONE VEILLE !

une pièce de Corinne Berron, Hélène Serres,  
Vanina Sicurani, Bonbon et Trinidad

LES 16 ET 17 MAI 2019  
au Théâtre des Variétés - Monaco à 20h30

Mise en scène: Laure Podevin  
Entrée gratuite sur RESERVATIONS au +33 (0)6 80 86 33 55

## AFCEMonaco

La prima presidentessa per tre anni è stata Elizabeth Ritter Moatti, poi Presidentessa Onoraria per diversi anni. Antonia Ivaldi ha assunto la presidenza per il triennio 2008-2011. Nel marzo 2011, Joëlle Baccialon ha presieduto l'AFCEM. Dal 7 aprile 2017, data dell'Assemblea generale, i membri hanno formato un nuovo comitato esecutivo, ora composto da Hilde Heye alla Presidenza, Joëlle Baccialon Presidente Onorario, Cinzia Cicolella vice presidente, Caterina Reviglio Sonnino Segretario Generale, Emmanuelle Bouvet Tesoriere. Oltre al nuovo Ufficio di presidenza, composto da Patrizia Fiorelli (relazioni i con l'Italia), Caroline Lagarde Farraud (relazioni con la Francia), Heloise Garino (internet), Federica Nardoni Spinetta (relazioni SEM, Camera della Moda, Fashion Weekend, CREM, Lions Club), Sophie Giacometti (comunicazione ed eventi, relazioni SYCOM, ROTARY). Le assistenti al Comitato Esecutivo sono Annie Van Driessche (editoriale, newsletter), Patricia Cressot Vandrebeck (membro simpatizzante, comunicazioni con l'estero) e Nicole Delacour Law (relazioni internazionali).



# Carlo Ramello Couture

**Monte-Carlo**

Galerie du Park Palace - 27, Avenue de la Costa - Tél. +377 97984280

[www.carloramello.com](http://www.carloramello.com)

# 800 MANUSCRITS ENLUMINÉS DISPONIBLES EN LIGNE

## La France promotrice de la numérisation avec le projet «Gallica»

■ ■ ■ Un projet de deux ans qui a rassemblé et numérisé 800 manuscrits des collections de la Bibliothèque nationale de France et de la British Library a été achevé et est maintenant disponible pour une consultation en ligne. Les manuscrits, tous datés des années 700 à 1200, dont beaucoup italiens et français en latin, ont été mis à la disposition du public pour la première fois. Historiquement, les manuscrits de cette période étaient réservés aux classes supérieures qui savaient lire et écrire. Les manuscrits étaient recouverts de pigments aux couleurs vives et de feuilles d'or, véritables chefs-d'œuvre de l'art, et on peut dire que leur popularité a ouvert la route aux grandes peintures à l'huile de la Renaissance italienne et européenne. Le projet, généralement financé par la Fondation Polonsky, a créé deux sites Web novateurs. À l'aide de l'International Image Interoperability Framework (IIIF), la Bibliothèque nationale de France héberge un nouveau site Web en français, «France et Angleterre: manuscrits médiévaux entre 700 et 1200», qui permet de comparer 400 manuscrits pour chaque collection, sélectionnés pour leur beauté et leur intérêt. Ce nouveau site Web permet aux utilisateurs de rechercher des manuscrits en anglais, français et italien, d'annoter et de télécharger des images. La British Library a créé un site Web bilingue, «Angleterre et France médiévales, 700-1200» - "Medieval England and France, 700-1200", destiné au grand public, qui présente les points forts de certains des plus importants de ces manuscrits, articles et vidéos. Les deux sites Web ont été lancés le 21 novembre 2018. Des efforts similaires permettent au public d'examiner ces documents, qui n'étaient jamais disponibles. Il y a dix ans à peine, savants et historiens de l'art étaient les seuls à pouvoir consulter ces textes anciens très fragiles. Pour le projet, la Bibliothèque nationale de France et la British Library ont chacune choisi 400 pièces de leurs collections pour les numériser. Les équipes ont travaillé en étroite collaboration pour créer une galerie visible à partir de chacun de leurs sites Web. Les 800 manuscrits maintenant disponibles en ligne sont classés par thèmes, auteurs, lieux et siècles. Les articles fournis par la bibliothèque britannique sont d'une valeur inestimable pour le grand public, qui pourrait avoir peu ou pas de connaissances sur les manuscrits médiévaux. Sur le



Roly Keating, directeur général de la British Library et Marc Polonsky de The Polonsky Foundation signent l'accord relatif au projet.

site Web, vous pouvez consulter des textes juridiques, médicaux et musicaux, vous permettre de mieux comprendre les œuvres des pères de l'Église et connaître la diffusion des manuscrits en Europe au Moyen Âge. Kathleen Doyle, conservatrice en chef des manuscrits enluminés à la British Library, a déclaré: «En fournissant un accès en ligne aux versions numérisées de 800 des plus beaux et représentatifs de ces manuscrits, nous espérons promouvoir la connaissance d'une période importante des liaisons politiques et culturelles européennes, lorsque les scribes se sont déplacés entre l'Italie, la France, la Normandie et l'Angleterre, travaillant en latin, en français et en anglais sur des manuscrits d'une beauté et d'un raffinement incomparables.» Ces manuscrits sont accessibles sur le site Internet des manuscrits numérisés de la British Library et sur le site "Gallica" de la Bibliothèque nationale de France et de ses partenaires. En ligne depuis 1997, le site s'enrichit chaque semaine de milliers de nouveaux produits et permet d'accéder à des millions de documents. Gallica est la bibliothèque numérique de la Bibliothèque nationale de France et de ses partenaires. En ligne depuis 1997, elle s'enrichit chaque semaine de milliers de nouveautés et offre aujourd'hui accès à plusieurs millions de documents.

### Un peu d'histoire

Dans le projet initial de «bibliothèque d'un genre nouveau»

appelée de ses vœux par François Mitterrand en 1983, les technologies multimédia sont à l'honneur. Un projet de bibliothèque virtuelle, accessible depuis les salles de lecture de la Bibliothèque, est alors envisagé: l'objectif est de proposer aux lecteurs, sur des postes de lecture assistée par ordinateur, un ensemble de documents libres de droits et sous droits constituant la «bibliothèque virtuelle de l'honnête homme» (une volumétrie de 100 000 titres et 300 000 images était prévue pour l'ouverture au public du site François-Mitterrand). L'émergence parallèle du Web et sa démocratisation rapide au milieu des années 1990 modifient le projet initial: la bibliothèque numérique de la BnF, en ligne sur le Web, sera accessible à tous et partout. La possibilité de mettre en ligne des collections numérisées impose de repenser le corpus de documents concernés en fonction de contraintes juridiques: ne seront disponibles dans la bibliothèque numérique que des œuvres libres de droits (plus d'un tiers des sélections documentaires envisagées sont ainsi retirées du projet, parce que sous droits). À la fin de l'année 1997, Gallica ouvre ses portes au public virtuel du Web. Elle propose alors l'accès à quelques milliers de textes accessibles uniquement en mode image. Dans les années qui suivent, la numérisation de documents se poursuit pour mettre en ligne des documents représentatifs du patrimoine national ainsi que des documents s'inscrivant dans des projets documentaires

ponctuels; la prise en compte de supports autres que le livre se fait progressivement. En 2000, une nouvelle version de Gallica voit le jour: y sont désormais aussi accessibles des images et des documents en mode texte. S'y agrègent progressivement plusieurs dossiers thématiques offrant des parcours structurés au sein des collections numérisées (accès cartographique, chronologique, listes thématiques), comme les dossiers Utopie (2000), Voyages en France (2001), Voyages en Afrique (2002), etc. En 2004, la première charte documentaire précise cette évolution des collections: les quelque 100 000 documents imprimés, 80 000 images et 30 heures de son alors disponibles dans Gallica s'inscrivent dans une dominante disciplinaire en Histoire, Littérature, Sciences et Techniques. Majoritairement francophones, ces ressources libres de droits proposent une large variété de supports (livres, revues, journaux, partitions, estampes, cartes, photographies, enregistrements sonores) et vont de l'Antiquité à la première moitié du XXe siècle, avec une forte présence de documents publiés au XIXe siècle.

Organisé autour de corpus significatifs et de programmes de numérisation ambitieux, comme celui de la presse initié en 2005, l'accroissement des collections numériques s'appuie également sur des partenariats avec d'autres bibliothèques. Parallèlement, l'évolution des logiciels de reconnaissance optique de caractères permet d'offrir de plus

en plus de documents en mode image et en mode texte. En janvier 2005 dans *Le Monde*, Jean-Noël Jeanneney lance le projet d'une bibliothèque numérique européenne pour répondre à Google Books, qui inaugure une accélération dans le développement de Gallica et un changement d'échelle et de rythme de numérisation. A partir de 2006, plusieurs marchés de numérisation distincts sont lancés (presse nationale en 2005, livres et revues en 2007, sur un rythme de 100 000 imprimés numérisés en mode image et en mode texte par an). En 2006, les documents consultables dans Gallica bénéficient d'un référencement pérenne avec le lien ARK. En 2007, le prototype Europeana est lancé, et sert de socle à la nouvelle version de Gallica mise en ligne à la fin de la même année. Un marché de numérisation dédié aux documents précieux et spécialisés (manuscrits, cartes et plans, estampes, photographies, affiches, partitions, documents sonores, documents de la Réserve des livres rares) est lancé en 2010. Entre 2010 et 2014, Gallica passe de 1 à 3 millions de documents. Les premières pages éditoriales font leur apparition en 2013, autour des collections de presse. Plusieurs centaines de pages structurées par types de documents, thématiques ou aire géographique sont désormais accessibles depuis le bouton «Collections». En septembre 2015, la refonte intégrale de Gallica est achevée, et une nouvelle version du site est lancée.

### Une bibliothèque collective

La présence des collections de partenaires dans Gallica prend plusieurs formes, en fonction de l'origine des fichiers numérisés, qu'ils soient produits dans les marchés de numérisation de la BnF ou par les partenaires eux-mêmes. Dans le cadre des programmes de coopération numérique (sciences juridiques, histoire de l'art, Guerre de 1914-1918, publications des sociétés savantes et des académies, etc.), le marché de numérisation des imprimés de la BnF accueille un nombre de plus en plus important de documents conservés dans des collections extérieures: actuellement, sur les 70 000 imprimés numérisés chaque année par la BnF, un tiers provient d'une cinquantaine de bibliothèques partenaires. Le marché de numérisation des documents spécialisés permet également le traitement de collections extérieures (programmes concertés de numérisation de manuscrits, de portulans), sur des volumes évidemment plus modestes. Ces documents, une fois numérisés et dotés d'une mention de source, sont accessibles en ligne dans Gallica. Les documents numérisés par les partenaires peuvent bénéficier des moyens de diffusion et de valorisation développés par la BnF, soit par moissonnage des métadonnées des fichiers numériques, soit par intégration des fichiers numériques. Si le partenaire dispose d'une bibliothèque numérique (bibliothèques partenaires), les métadonnées des documents peuvent être indexées par la BnF et référencées sur Gallica. L'internaute est renvoyé sur le site des partenaires pour la consultation de ces documents. Plusieurs centaines de milliers de documents provenant de plus de 90 bibliothèques partenaires sont ainsi référencées dans Gallica. Si le partenaire ne dispose pas de bibliothèque numérique, les fichiers numériques résultant de la numérisation de ses collections patrimoniales peuvent être intégrés dans Gallica, à l'instar des manuscrits de Rousseau numérisés par la bibliothèque de l'Assemblée nationale et consultables dans Gallica.

### Services mobiles

La Bibliothèque nationale de France propose une application Gallica iOS et Android. Cette application, téléchargeable gratuitement sur l'App Store et sur Google Play, donne accès aux do-



Décoration initiale 'I' (*Initium de l'ouest de la France, peut-être la Bretagne ou Tours, 9ème siècle.*)

cuments consultables dans Gallica. Elle permet d'effectuer des recherches au sein de l'ensemble des fonds numérisés. Chaque document peut être téléchargé intégralement ou partiellement: l'internaute peut facilement construire et enrichir sa propre bibliothèque.

## 800 MANOSCRITTI MINIATI MEDIEVALI DISPONIBILI ONLINE

### La Francia in testa alla digitalizzazione con il progetto «Gallica»

■ ■ Un progetto biennale che ha riunito e digitalizzato 800 manoscritti delle collezioni della Bibliothèque nationale de France e della British Library è stato completato ed è ora disponibile per la consultazione online. I manoscritti, tutti datati tra l'anno 700 e il 1200 di cui moltissimi italiani e francesi in latino, sono stati messi a disposizione del pubblico per la prima volta. Storicamente, i manoscritti di questo periodo erano riservati alle classi superiori in grado di leggere e scrivere. I manoscritti erano miniati con pigmenti a colori vivaci e foglia d'oro, veri e propri capolavori d'arte, e si può dire che la loro popolarità ha aperto la strada ai grandi dipinti ad olio del Rinascimento prima italiano e poi europeo. Il progetto, generosamente finanziato dalla Fondazione Polonsky, ha creato due siti Web innovativi. Utilizzando la International Image Interoperability Framework (IIIF), la Bibliothèque nationale de France ospita un nuovo sito web in francese, "France et Angleterre: manuscrits médiévaux entre 700 et 1200", che consente il confronto di 400 manoscritti per ogni raccolta, selezionati per la loro bellezza e interesse. Questo nuovo sito Web consente agli

rando in latino, francese e inglese su manoscritti di incomparabile bellezza e raffinatezza." Questi manoscritti sono accessibili sul sito web dei Digitized Manuscripts della British Library e sul sito web della Bibliothèque nationale de France e dei suoi partners, intitolata «Gallica. Online fin dal 1997, si arricchisce ogni settimana di migliaia di nuovi prodotti e offre l'accesso a milioni di documenti.

### Un po 'di storia

Nel lontano 1988 nasce la "biblioteca di un nuovo genere", progetto voluto da François Mitterrand, che mette le nuove tecnologie multimediali sal centro dell'attenzione. Fu previsto un progetto di biblioteca virtuale, accessibile dalle sale di lettura della biblioteca: l'obiettivo è offrire ai lettori l'accesso alle postazioni di lettura assistite dal computer, e consultare una serie di documenti senza limiti. Gallica rappresenta la "Biblioteca virtuale dell'Uomo onesto" (Per l'apertura al pubblico del sito voluto da François Mitterrand furono pianificati 100.000 titoli e 300.000 immagini). L'emersione parallela del web e la sua rapida democratizzazione a metà degli anni 1990 modificò il progetto iniziale del 1988: la Digital Library del BnF, online sul web, sarà accessibile a tutti e ovunque. La possibilità di mettere online le collezioni digitali richiede di riconsiderare il corpus di documenti interessati da vincoli legali: solo i lavori privi di diritti saranno disponibili nella biblioteca digitale (più di un terzo delle selezioni di documenti proposti fu pertanto ritirato dal progetto, perché sottoposto a diritti). Alla fine dell'anno 1997, Gallica aprì le sue porte al pubblico virtuale del Web, offre inizialmente l'accesso a qualche poche migliaio di testi, accessibili solo in modalità immagine. Negli anni successivi, la digitalizzazione dei documenti continuo gradualmente a portare documenti on-line che rappresentano il patrimonio nazionale e documenti che fanno parte di progetti di documentazione una tantum. Nel 2000 nacque una nuova versione di Gallica che rese disponibili documenti in modalità testo. Progressivamente furono aggiunti diversi dossier tematici che ora offrono corsi strutturati all'interno delle collezioni digitali (accesso cartografico, elenchi cronologici, tematici), come The Utopia Files (2000), Travels in France (2001), Travels In Africa (2002), ecc. Nel 2004, un primo indice documentò questa evoluzione delle collezioni presenti in Gallica: circa 100000 documenti stampati, 80000 immagini e 30 ore di parla fanno parte di un dominio disciplinare nella storia, nella letteratura, nella scienza e nella tecnologia. Principalmente francofoni, queste risorse private di royalty offrivano un'ampia varietà di media (libri, riviste, giornali, spartiti, stampe, mappe, fotografie, registrazioni sonore) dall'antichità fino alla prima metà del XX secolo, con una forte

presenza di documenti pubblicati nel diciannovesimo secolo. Organizzato su corpora importanti e programmi di scansione ambiziosi, come quello della stampa avviata nel 2005, l'aumento delle collezioni digitali si basò anche su partnership con altre biblioteche. Allo stesso tempo, l'evoluzione del software di riconoscimento ottico dei caratteri consentì di offrire un numero sempre maggiore di documenti in modalità immagine e testo. Nel gennaio 2005 nel quotidiano Le Monde, Jean-Noël Jeanneney lanciò il progetto di una biblioteca digitale europea in risposta a Google Books, ciò che inaugura un'accelerazione nello sviluppo di Gallica e un cambio di scala e ritmo della digitalizzazione. A partire dal 2006, vengono lanciati diversi mercati di digitalizzazione separati (National Press nel 2005, libri e riviste nel 2007, ad un tasso di 100.000 stampati digitalizzati in modalità immagine e testo all'anno). Nel 2006, i documenti disponibili in Gallica beneficiano di una referenziazione perenne con il collegamento ARK. Nel 2007 è stato lanciato il prototipo Europeana, che è servito come base per la nuova versione di Gallica, messa online alla fine dello stesso anno. Un mercato di scansione dedicato a documenti preziosi e specializzati (manoscritti, mappe e piani, stampe, fotografie, poster, spartiti, documenti sonori, docu-

menti di riserva rari) è lanciato nel 2010. Tra il 2010 e il 2014, Gallica passa da 1 a 3 milioni di documenti. Le prime pagine editoriali sono apparse nel 2013, insieme alle collezioni di stampa. Diverse centinaia di pagine strutturate per tipi di documenti, tematiche o aree geografiche sono ora disponibili dal pulsante "Raccolte". A settembre 2015 è stata completata la riprogettazione completa di Gallica e è stata lanciata una nuova versione del sito. La presenza delle collezioni partner in Gallica assume diverse forme, a seconda dell'origine dei file scansionati, sia che vengano prodotti nei mercati della digitalizzazione del BnF o dai partner stessi. Nell'ambito dei programmi di cooperazione digitale (scienze giuridiche, storia dell'arte, guerra del 1914-1918, pubblicazioni delle società e accademie apprese, ecc.), il mercato per la digitalizzazione degli stampati del BnF accoglie con favore un numero crescente di documenti conservati nelle collezioni esterne: attualmente, delle 70.000 stampe digitalizzate annualmente dal BnF, un terzo proviene da una cinquantina di biblioteche partner. Il mercato della digitalizzazione di documenti specializzati consente anche il trattamento di collezioni esterne (programmi concertati di digitalizzazione di manoscritti, di Portolani), su volumi ovviamente più modesti. Questi documenti, una volta scansionati e con un

### Servizi mobili

La Biblioteca Nazionale di Francia offre un'applicazione Gallica iOS e Android. Questa applicazione, disponibile per il download sull'app Store e su Google Play, consente l'accesso a documenti ricercabili in Gallica. Permette di effettuare ricerche all'interno di tutti i fondi scansionati. Ogni documento può essere scaricato in tutto o in parte: l'utente può facilmente costruire e arricchire la propria libreria.

# UN PROJET UNIQUE DE FRANCE, PRINCIPAUTE DE MONACO ET ITALIE

Le forum de deux Rotary Club transfrontaliers essentiel pour l'inscription des Alpes méditerranéennes au patrimoine mondial de l'UNESCO

Silvano BALESTRERI  
[silvano.balestreri@gmail.com](mailto:silvano.balestreri@gmail.com)



Il y a le soutien de Son Altesse Sérénissime Albert II, Prince de Monaco, et celui de Bono, chanteur des U2 et champion des droits de l'homme, amoureux de la Côte d'Azur où il vit plusieurs mois par an dans sa villa bord de mer, et d'Èze, le village perché entre Nice et Monaco. Il y aussi le soutien de la famille Ferrero d'Alba en province de Cuneo, (Nutella, Ferrero Rocher, Tic Tac etc) et celui de la nièce de Paul Ricard, le fondateur de l'empire du Pastis, l'apéritif français par excellence, parfumé à l'anis. Et surtout, il y a la volonté compacte des femmes et des hommes des régions italiennes de Piémont et Ligurie, des Français de Provence, Alpes et Côte d'Azur, de la Corse, ainsi que des habitants de la Principauté de Monaco qui «tous ensemble passionnément épaulent la candidature des Alpes méditerranéennes à faire partie des sites du Patrimoine Mondial reconnu par l'UNESCO. Ce rêve bercé depuis trente ans s'est transformé en projet il y a dix ans et il a été officialisé en janvier dernier avec la signature du dossier final. Trois nations européennes se sont unies pour soutenir la candidature du premier parc transnational, un territoire d'une extraordinaire beauté naturaliste et d'une importance géologique exceptionnelle, dont la valeur historique, culturelle et environnementale doit être officiellement reconnue. Les Rotariens d'Italie et de France ont notamment interprété cette demande et, sous le signe de la tradition rotarienne internationale, ils ont organisé le samedi 6 avril, au Théâtre de l'Opéra du Casino de Sanremo, la conférence «Rotary pour les Alps de la Méditerranée», le premier forum transfrontalier de deux districts étrangers mais voisins, le 2032 comprenant Ligurie et les provinces piémontaises d'Alessandria, Asti et Cuneo et le 1730 de la maxi-région PACA, Provence, Alpes et Côte d'Azur.

La conférence a mis en valeur le partenariat italo-français visant à soutenir la proposition d'inscription au patrimoine mondial de l'UNESCO d'une partie du territoire situé entre le Parc du Mercantour, le Parc des Alpes Maritimes et le Parc des Alpes Liguriennes, compréhendant aussi le vaste Sanctuaire des Céta-cés. Alors que la politique peut parfois créer des tensions entre les deux pays, la voix du Rotary s'élève de manière sereine et constructive: le partage des valeurs et une vaste collaboration ont caractérisé la journée du Forum à Sanremo. En fait, l'initiative du Rotary est essentielle dans une phase décisive de l'investigation préliminaire de l'UNESCO.

Bien que Le Parc de la Méditerranée aie déjà passé les premières sélections des commissions chargées de l'examen des candidatures, l'UNESCO va avoir le dernier mot. Dans l'attente de la dernière phase le juillet prochain, le soutien chorale et transfrontalier des Rotariens d'Italie et de France est très important, car il met en évidence la pleine harmonie entre les États impliqués dans le projet. L'union transfrontalière, promise par le Rotary, peut vraiment faire la différence, car le résultat n'est pas du tout évident. La proclamation sera annoncée à Bakou, capitale de l'Azerbaïdjan, où se tiendra la 43e session du Comité du patrimoine mondial du 30 juin au 10 juillet. Le choix de Bakou s'explique par le fait qu'en juillet dernier, lors de la 42ème session à Manama (Bahreïn), le Comité avait élu Président du Comité Abulfaz Garayev, Ministre de la culture de l'Azerbaïdjan. Les vice-présidents du Comité étaient des représentants élus du Brésil, du Burkina Faso, de l'Indonésie, de la Norvège et de la Tunisie, tandis que l'australienne Mahani Taylor a été élue à rapporter. Le comité, également composé d'autres pays, devra évaluer et décider la candidature de 42 sites du monde entier; par conséquent, le parc méditerranéen devra faire face à 41 autres prétendants à la prestigieuse proposition d'inscription au patrimoine mondial. «Les deux

districts transfrontaliers du Rotary 1730 et 2032 - a déclaré le gouverneur italien Gian Michele Gancia, professeur de techniques de construction au département d'architecture de l'École polytechnique de l'Université de Gênes - ont estimé que ce Forum des Alpes méditerranéennes aura un impact important de la décision de l'UNESCO d'ici au mois de juillet, car il centralise, définit et soumet aux respectives institutions et communautés des projets visant à résoudre les problèmes communs aux respectifs territoires qui se soient évidemment en ces années de crise. Le Forum a été l'occasion de faire entendre la voix du Rotary en faveur d'un territoire unique, qui donne un suivi concret à la Convention de coopération entre les districts 1730 et 2032 et crée une occasion de rencontre entre les nombreux clubs, des deux districts ». Ces mots ont été partagés et relancées par le gouverneur du district 1730 Gérard

Charlier de Vrainville, selon qui «il est fondamental de reconnaître le caractère exceptionnel d'un territoire unique pour la flore, la faune et la géologie.» Les Alpes méditerranéennes constituent un périmètre terrestre et marin discontinu, formé de huit zones, toutes protégées, dotées d'une formidable valeur géologique universelle. L'ensemble de cette zone relève du territoire de l'Italie, de la France et de la Principauté de Monaco, y compris la partie marine. Le Parc des Alpes méditerranéennes regroupe le parc européen des Alpes maritimes du Mercantour, le parc naturel des Alpes liguriennes, les zones Natura 2000 de la province d'Imperia, le département des Alpes-Maritimes et la Principauté de Monaco. L'universalité et le caractère exceptionnel de la géologie des Alpes méditerranéennes génèrent une richesse et une diversité d'environnements et de paysages s'étendant sur près de 212 000

hectares. La reconnaissance par l'UNESCO pourrait être une ressource socio-économique importante pour l'ensemble du territoire, attirant des visiteurs du monde entier. En fait, dans toute la zone du parc, il sera possible de développer un tourisme de haute qualité, respectueux de la conservation du patrimoine naturel. La reconnaissance par l'Unesco peut d'une part accélérer et développer l'économie locale, et en même temps engager les touristes et les résidents à garantir la protection et l'intégrité du caractère universel du site à long terme. «Le parc représente - expliquent les deux gouverneurs transfrontaliers - Gancia et Charlier de Vrainville - un système géologique d'une grande importance pour l'étude de la géodynamique terrestre qui, dans un rayon de seulement 70 km, relie les glaciers les plus au sud des Alpes aux plus profonds abysses de la Méditerranée occidentale». Les Alpes méditerranéennes

sont le seul site connu au monde où l'on peut observer les traces de trois cycles géodynamiques successifs sur une période de 400 millions d'années. Le site montre la formation de deux chaînes de montagnes (Ercinica et Alpina), et le phénomène tectonique qui a provoqué la fracture transversale d'une chaîne de montagnes en formation, les Alpes, et l'ouverture d'un bassin océanique, la Méditerranée occidentale. La fracture transversale du plus grand massif montagneux européen est spectaculairement visible dans le parc, avec une pente continue d'environ 6 000 mètres, allant de 3 300 mètres au-dessus du niveau de la mer des sommets des massifs d'Argentera et du Mercantour, jusqu'aux fonds de la Méditerranée occidentale coulant jusqu'à 2 500 mètres. Le parc méditerranéen est aménagé à 60% sur le continent et les 40% restants en mer. La zone du parc compte près de 80 municipalités, des





zones importantes du parc national du Mercantour, de l'arrière-pays de Nice et de Menton, de la Côte d'Azur et la Principauté de Monaco. Du côté italien se trouvent les parcs des aires protégées des Alpes maritimes, le parc des Alpes liguriennes, les municipalités des vallées piémontaises du Stura et du Tanaro et l'arrière-pays de la Ligurie occidentale. Le parterre des conférenciers sur la scène du théâtre du Casino a été très riche. Après les salutations des présidents du Rotary Club Sanremo Matteo de Villa et de Sanremo Hanbury, Sergio Maiga et de l'adjoint au maire de la ville de Sanremo Caterina Pireri, il y a eu les adresses de la conseillère municipale de Nice, déléguée chargée des relations transfrontalières et internationales Laurence Navalesi, et d'Hélène El Missouri, représentant de la Principauté de Monaco et responsable des projets à la Fondation Prince Albert II de Monaco. Jean Pierre Colin, conseiller régional en charge du tourisme de la région du Sud, Ferruccio Dardanello, président de la Chambre de commerce de Cuneo et administrateur unique de l'EURO C.I.N. GEIE et Cyril Noirtin, membre du comité de liaison ONG-UNESCO sont également intervenus. La première partie de la matinée a été animée par Giacomo Gaiotti, maire de Valdieri dans la province de Cuneo et vice-président de l'Union Alpine e Maritime. Le conseiller de la région de Ligurie, Gianni Berrino, candidat aux élections européennes, est responsable des politiques de l'emploi et des politiques actives de l'emploi, des transports, des relations avec les syndicats, de la promotion du tourisme et du marketing territorial, de l'organisation et du personnel, et de la protection du consommateur a également par-

ticipé au débat avec Giuseppe Canavese, directeur de l'unité de gestion des aires protégées des Alpes Maritimes, Laurence Dalstein-Richier, chargée de la Mission Environnement, cabinet du président et conseil départemental des Alpes Maritimes, Fernand Blanqui, maire de Valdeblore, Jean-Marc Lardeaux, professeur de géologie à l'université de Nice-Sophia-Antipolis, référent scientifique du projet de classification, Giuliano Maglio, président du Parco Alpi Liguri, et Paolo Salsotto, président de l'organisation de gestion des espaces protégés des Alpes maritimes. Le président était Philippe Tricetti, ancien gouverneur du district 1730. Enfin, à l'occasion de ce premier forum, l'exposition itinérante «Alpes méditerranéennes: la valeur exceptionnelle d'un territoire unique» a été inaugurée.

## UN PROGETTO DI FRANCIA, PRINCIPATO DI MONACO E ITALIA

*Il forum di due Rotary transfrontalieri essenziale per la candidatura delle Alpi del Mediterraneo a Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco*

C'è il sostegno di Sua Altezza Serenissima Alberto II, Principe di Monaco, e quello non meno prestigioso di Bono, il cantante degli U2 campione dei diritti umani, innamorato della Costa Azzurra, dove vive molti mesi all'anno nella sua casa a pochi metri dal mare, e di Eze, il borgo arroccato tra Nizza e Monaco. C'è il convinto appoggio della famiglia Ferrero di Alba (i signori della Nutella) e quello della nipote di Paul Ricard, il fondatore dell'im-

pero del liquore Pastis, l'aperitivo francese per eccellenza, profumato all'anice. E, soprattutto, c'è la ferma volontà delle donne e degli uomini di Piemonte e Liguria, in Italia, dei francesi della maxi-regione PACA (Provenza, Alpi e

fianco all'altra, a sostegno della candidatura del primo parco transnazionale, un'area di straordinaria bellezza naturalistica e di eccezionale importanza geologica di cui chiedono che sia ufficialmente dichiarato il valore



Costa Azzurra), della Corsica e degli abitanti del Principato di Monaco che "tutti insieme appassionatamente" sostengono la candidatura delle Alpi del Mediterraneo a Patrimonio dell'Umanità riconosciuto dall'Unesco. È un sogno culato da trent'anni, diventato progetto dieci anni fa e ufficializzato nel gennaio dell'anno scorso con la firma del dossier finale. Tre nazioni del Vecchio Continente sono schierate, una

provincie piemontesi di Alessandria, Asti e Cuneo) e il Distretto 1730 (Provenza, Alpi e Costa Azzurra). Il Convegno ha promosso il partenariato italo-francese per il sostegno della candidatura a Patrimonio dell'Umanità Unesco di parte del territorio compreso tra il Parco del Mercantour, il Parco delle Alpi Marittime e il Parco delle Alpi Liguri, estesi alla vasta area marina che comprende il Santuario dei Cetacei. Mentre a volte la politica può creare tensioni tra i due Paesi, la voce del Rotary si alza pacata e costruttiva: condivisione dei valori e ampia collaborazione hanno caratterizzato la giornata del Forum a Sanremo. L'iniziativa del Rotary ha, infatti, assunto grande rilevanza in una fase decisiva dell'istruttoria da parte dell'Unesco. Anche se il Parco del Mediterraneo ha già superato le prime selezioni da parte delle commissioni che esaminano le candidature, l'Unesco non ha ancora detto l'ultima parola. Nell'attesa della sentenza definitiva, che è attesa per il prossimo mese di luglio, il sostegno corale e transfrontaliero dei rotariani di Italia e Francia è molto importante, perché evidenzia la piena sintonia tra gli Stati coinvolti nel progetto. L'unione transfrontaliera, promossa dal Rotary, può davvero fare la differenza, perché l'esito non è affatto scontato. La proclamazione sarà annunciata a Baku, la capitale dell'Azerbaijan dove dal 30

giugno al 10 luglio prossimi si svolgerà la 43<sup>a</sup> sessione del Comitato del patrimonio mondiale. La scelta di Baku è spiegata dal fatto che, nel luglio dell'anno scorso, durante la 42<sup>a</sup> sessione a Manama, nel Bahrain, il Comitato ha eletto presidente del Comitato Abulfaz Garayev, Ministro della Cultura dell'Azerbaijan. Vicepresidenti del Comitato sono stati eletti i rappresentanti di Brasile, Burkina Faso, Indonesia, Norvegia e Tunisia, mentre Mahan Taylor, australiana, è stata eletta relatrice. Il Comitato, composto anche da altri Paesi, dovrà valutare e decidere sulla candidatura di 42 siti di tutto il mondo; quindi il Parco del Mediterraneo dovrà vedersela con altri 41 pretendenti alla prestigiosa nomination di Patrimonio dell'umanità. «I due Distretti Rotary transfrontalieri 1730 e 2032 - ha detto il Governatore italiano Gian Michele Gancia, docente di Tecnica delle costruzioni al Dipartimento di Architettura della scuola politecnica dell'Università di Genova - ritengono che a novanta giorni dalla decisione dell'Unesco, sia stato utile dare vita al Forum delle Alpi del Mediterraneo, con lo scopo di raccogliere, di definire e di presentare alle rispettive Istituzioni e Comunità progetti finalizzati a risolvere problemi comuni ai rispettivi territori e resi più evidenti in questi anni di crisi. Il Forum è stato l'occasione per far sentire la voce del Rotary a favore di un territorio unico, che ha dato un seguito concreto alla Convenzione di collaborazione tra i Distretti 1730 e 2032, e ha creato creare un'occasione d'incontro tra i numerosi Club gemelli dei due Distretti». Parole condivise e rilanciate da Gérard Charlier de Vrainville, Governatore del Distretto 1730, secondo cui è fondamentale riconoscere l'eccezionalità mondiale di un territorio unico per flora, fauna e geologia.

il Parco naturale Alpi Liguri, le zone Natura 2000 della Provincia di Imperia, il Département des Alpes-Maritimes e il Principato di Monaco. Dall'universalità e dall'eccezionalità della geologia delle Alpi del Mediterraneo derivano una grande ricchezza e diversità di ambienti e paesaggi, che si estendono su quasi 212 mila ettari. Il riconoscimento Unesco di Patrimonio mondiale dell'umanità rappresenta un'importante risorsa socio-economica per tutto il territorio, perché permetterà di attrarre visitatori da ogni parte del mondo. Nell'intera area del Parco sarà, infatti, possibile sviluppare un turismo di alta qualità, che si muoverà nel rispetto della conservazione del patrimonio naturalistico.

Il riconoscimento Unesco da un lato può accelerare e sviluppare l'economia locale, ma nello stesso tempo impegna i turisti e i residenti a garantire la protezione e l'integrità del carattere universale del sito nel lungo periodo. «Il Parco rappresenta – hanno spiegato i due Governatori transfrontalieri Gancia e Charlier de Vrainville - un sistema geologico di grande importanza per lo studio della geodinamica terrestre che, in un raggio di soltanto 70 chilometri, collega i ghiacciai più meridionali delle Alpi agli abissi più profondi del Mediterraneo occidentale».

Le Alpi del Mediterraneo sono l'unico sito conosciuto nel mondo dove si possono osservare le tracce

di tre cicli geodinamici successivi su un periodo temporale di addirittura 400 milioni di anni. Il sito mostra la formazione di due catene montuose (Ercinica e Alpina) alle quali circa 30 milioni di anni fa si è sovrapposto il fenomeno tectonico che ha condotto alla frattura trasversale di una catena montuosa in formazione, le Alpi, e all'apertura di un bacino oceanico, il Mediterraneo occidentale. La frattura trasversale del più grande massiccio montuoso europeo è visibile nel Parco in modo spettacolare, con un dislivello continuo di circa 6.000 metri, che vanno dai 3.300 metri di altezza sul livello del mare delle cime montuose dei massicci dell'Argentera e del Mercantour, ai fondali del Mediterraneo occidentale

che sprofondano fino a 2.500 metri. Il 60 per cento del Parco del Mediterraneo si sviluppa sulla terraferma e il restante 40 per cento in mare, nell'area del Parco sono compresi quasi 80 comuni, aree significative del Parc national du Mercantour, dell'entroterra di Nizza e di Mentone, della Côte d'Azur e del Principato di Monaco. Sul versante italiano sono interessati i Parchi delle Aree Protette delle Alpi Marittime, il Parco delle Alpi Liguri, i comuni delle valli piemontesi della Stura e del Tanaro e l'entroterra del Ponente ligure. Molto ricco è stato il parterre dei relatori che si sono alternati sul palco del teatro del Casinò. Dopo i saluti dei presidenti dei Rotary Club San-

remo Matteo de Villa e Sanremo Hanbury Sergio Maiga e del vice sindaco della città di Sanremo Caterina Pireri, sono intervenuti Laurence Navalesi, Consigliere Municipale di Nizza delegato alle Relazioni Transfrontaliere e Internazionali e la Rappresentante del Principato di Monaco Hélène El Missouri, responsabile Progetti della Fondation Prince Albert II de Monaco. Hanno preso la parola Jean Pierre Colin, Consigliere Regionale incaricato del Turismo per la Regione Sud, Ferruccio Dardanello, Presidente Camera di Commercio di Cuneo e Amministratore unico di EURO C.I.N. GEIE e Cyril Noirtin, Membro del Comitato di Collegamento ONG UNESCO.

La prima parte della mattinata è stata moderata da Giacomo Gaiotti, Sindaco di Valdieri in provincia di Cuneo e Vice Presidente dell'Unione Montana Alpi del Mare. Al dibattito ha preso parte anche l'assessore della Regione Liguria Gianni Berrino, avvocato candidato alle Elezioni Europee, che ha le deleghe Lavoro e Politiche attive dell'occupazione, Trasporti, Rapporti con le organizzazioni sindacali, Promozione turistica e Marketing territoriale, Organizzazione e Personale, Tutela dei consumatori.

Nel prosieguo delle relazioni sono intervenuti Giuseppe Canavese, Direttore Ente di Gestione delle Aree Protette delle Alpi Marittime, Laurence Dalstein-Richier, incaricata della Missione Am-



Mme. Hélène El Missouri de la Fondation Albert II

biente, Gabinetto del Presidente e Consiglio Dipartimentale delle Alpi Marittime, Fernand Blanchi, Sindaco di Valdeblore, Jean-Marc Lardeaux, Professore di Geologia all'Università di Nice-Sophia-Antipolis, referente

scientifico del progetto di classificazione, Giuliano Maglio, Presidente del Parco Alpi Liguri, e Paolo Salsotto, Presidente Ente di Gestione delle Aree Protette delle Alpi Marittime. Moderatore è stato Philippe Tricetti, past go-

vernator del Distretto 1730. Infine, in occasione di questo primo Forum è stata inaugurata la mostra itinerante "Alpi del Mediterraneo: il valore eccezionale di un territorio unico".

Silvano BALESTRERI

## the evolution of flexography

by **Vianord**  
engineering  
we innovate, you benefit

### Easy to Plate

Vianord came up with the idea and designed the first modular system for the complete automation of the process of flexographic plates. Bring the modular concept to life is on its own an example of the capacity of Vianord to develop new projects. The concept has been given a name which identifies the goal "Easy to Plate". The first step and the base of the modular concept is the processor section. It is then possible to add at any time the different modules to reach customers expectations in terms of performance, productivity and quality. The installation of the different modules is made easy and requires a limited amount of time. Thanks to the integration of the modular concept in the design of the processor. The number of Easy to Plate systems installed have proven how easy the installation is but as well the excellent level of performance and reliability.

# Citytouring

Servizi Shuttle Deluxe - Minivan full optional - Noleggio minibus



[www.citytouring.it](http://www.citytouring.it)

contatto@citytouring.it - citytouring@email.it



RIVIERA LIGURE - COSTA AZZURRA - PRINCIPATO DI MONACO



**Hotel Raphael**  
Via Angeli Custodi, 128  
18019 Vallecrosia IM  
Tel. 0184 250515  
info@hotelraphaelhotel.com



**Hotel Piccolo Paradiso**  
Via G. Marconi, 101  
18019 Vallecrosia IM  
Tel. 0184 255571  
albergopiccoloparadiso@gmail.com

# PLEIN SUCCÈS DU SYMPOSIUM DE MÉDECINE SUR LES TRAITEMENTS MINI-INVASIF

## Son Excellence Cristiano Gallo Ambassadeur d'Italie à Monaco a procuré une organisation minutieuse et ponctuelle

Eleonora PEDRON  
elevian@hotmail.com



Dans le cadre des réunions organisées par l'ambassade d'Italie à Monaco, avec l'organisation minutieuse et ponctuelle de Son Excellence l'ambassadeur Cristiano Gallo en collaboration avec Kaster Srl et MVS Srl, le 12.04.2019 le symposium de médecine sur les traitements peu invasifs de la pathologie bénigne du bassin a eu lieu. Les rapports ont été présentés par le Dr Roberto Cianni (directeur de l'unité de radiologie opératoire complexe de l'hôpital San Camillo Forlanini à Rome) et ses collaborateurs, la Dr Silvia Giuliani et le Dr. Enrico Pampana.

Ce fut un moment important au cours duquel les invités ont eu un aperçu des traitements alternatifs à la chirurgie pour les maladies de la région pelvienne masculine et féminine et en particulier pour le traitement du fibrome utérin, de l'hypertension bénigne de la prostate et de la maladie hémorroïdaire. Il y a quelques années à peine, les femmes atteintes de fibromes utérins présentant des symptômes d'obstruction pelvienne ou présentant une perte de sang massive au cours du cycle ne disposaient pas de beaucoup: la myomectomie (ablation chirurgicale de fibromes individuels) ou bien plus souvent une hysterectomie (retrait de l'utérus). Chez les hommes, en revanche, l'hypertension bénigne de la prostate est retrouvée dans un pourcentage très élevé, généralement après environ 55 à 60 ans, avec des symptômes très débilitants (sensation de volume, nécessité d'uriner à des intervalles souvent très courts, faible débit urinaire, stimulus uriner plusieurs fois par nuit). Les hémorroïdes ont récemment fait l'objet d'un traitement endovasculaire qui évite le traitement chirurgical gênant jusqu'à présent, la seule intervention appliquée à cette pathologie. Voyons brièvement l'applicabilité des procédures dans les traitements: TRAITEMENT ENDOVASCULAIRE DES FIBROMES UTERINES: l'embolisation artérielle, l'une des solutions thérapeutiques les plus brillantes de la fin du siècle dernier en ce qui concerne «l'image de soi» de la femme: elle représente l'alternative à la chirurgie des fibromes utérins symptomatiques. À ce jour, environ 300 interventions ont été effectuées dans le monde. D'abord



*L'Ambassadeur Italien à Monaco M. Cristiano Gallo*

réservé aux femmes âgées de 38 à 48 ans qui ne souhaitaient plus être enceintes, l'indication est maintenant étendue aux jeunes femmes qui souhaitent préserver leur fertilité. L'embolisation artérielle est un traitement peu invasif pour les fibromes utérins. Lors de l'embolisation de l'artère utérine (fibrome utérin), le médecin utilise un mince tube flexible (cathéter) pour injecter de petites particules dans les artères utérines, qui alimentent en sang les fibromes. L'objectif est de bloquer les petits vaisseaux qui alimentent les fibromes, de les sous-nourrir et de les faire mourir. Ce sont les radiologues d'intervention qui effectuent ce type d'examen. Le médecin utilise des techniques d'imagerie pour guider des procédures impossibles avec une chirurgie traditionnelle ou laparoscopique. L'intervention implique généralement deux nuits d'hospitalisation, mais dès le lendemain de la procédure, les patients se lèvent, se nourrissent eux-mêmes, n'ont pas de points ou subissent des blessures procédurales. Les deux nuits post-intervention sont nécessaires à la gestion des douleurs pelviennes après la procédure. Cela nécessite un traitement analgésique approprié. L'efficacité du traitement est évaluée par des investigations radiologiques (comparaison entre la résonance magnétique avant et après l'intervention), mais surtout par l'amélioration clinique immédiate de la métrorragie (cycle menstruel) par la sensation d'espace qui disparaît et par la correction spontanée de l'anémie liée aux pertes menstruelles abondantes. D'après les travaux de la littérature et notre expérience, on peut dire que l'embolisation artérielle avec des microparticules repré-

sente une véritable alternative à la chirurgie invasive; comparée à l'hormonothérapie, l'embolisation évite les protocoles longs, avec des effets secondaires importants; les conséquences psychologiques et sexuelles sont nuls et les grossesses possibles; selon plusieurs études, cette technique pourrait éliminer 90% des hysterectomies et 70% des interventions conservatrices pour les fibromes utérins. TRAITEMENT ENDOVASCULAIRE DE L'HYPERTROPHIE PROSTATIQUE: l'hypertrophie bénigne de la prostate (ou adénome de la prostate) survient après l'âge de 50 ans; au-delà de cet âge, elle est observée chez 70% des hommes et 80% après 80 ans. La prostate est située sous la vessie masculine et a pour fonctions principales la production du liquide séminal et celle de préserver la vitalité des spermatozoïdes. Voyons quels sont les principaux signes de l'hypertrophie de la prostate: difficulté croissante à uriner; diminution du débit urinaire; besoin d'uriner, surtout pendant la nuit; difficulté à retenir l'urine avec des pertes involontaires possibles; miction intermittente, c'est-à-dire un flux d'urine non continu; sensation de ne pas avoir vidé la vessie; goutte à goutte après la miction; dysfonctionnements sexuels. Actuellement, l'intervention la plus pratiquée est la résection endoscopique transurétrale (RTUP) ou le retrait de l'adénome de la prostate par la chirurgie traditionnelle. Les patients qui n'ont pas l'intention de procéder à une résection endoscopique traditionnelle de la prostate ou qui souhaitent arrêter de prendre des médicaments dédiés à cette maladie peuvent recevoir une solution thérapeutique alter-

native moins invasive, telle que l'intervention percutanée d'embolisation sélective des artères prostatiques. C'est la même procédure qui est pratiquée chez les femmes sur les artères utérines, alors que chez les hommes, elle est effectuée sur les artères prostatiques: le résultat est de réduire complètement le volume de la prostate et donc de réduire considérablement les symptômes liés à l'hypertrophie.

L'intervention est superposable à l'embolisation des fibromes utérins: avec un petit microcathéter, elle pénètre dans les artères prostatiques et réduit le flux sanguin vers la prostate. Cela permet cette réduction de volume qui réduit considérablement les symptômes de l'hypertrophie. Surtout, nous évitons les effets secondaires qui se produisent souvent après la procédure TURP traditionnelle. Il est important de souligner que l'embolisation est totalement indolore, évite l'éjaculation rétrograde de la vessie (complication inévitable de la chirurgie) et l'impuissance, complication qui n'est pas rare après la chirurgie et qui nécessite des temps de récupération beaucoup plus courts. L'embolisation représente une révolution majeure dans le traitement de la prostate. En aucun cas, vous ne pouvez avoir de rétro-éjaculation, aucun saignement post-opératoire, aucun risque d'incontinence ou de dysfonctionnement sexuel.

Après l'embolisation des artères prostatiques, la vascularisation des structures adjacentes à la prostate est accrue en raison d'un «effet de barrage» et, pour cette raison, certains patients signalent une amélioration significative de la fonction sexuelle. Contrairement à l'embolisation des fibromes, les patients traités

a permis de vivre, de suivre une soirée conviviale d'un grand intérêt.

Pour informations et contacts:  
Directeur: Dr Roberto Cianni  
roberto\_cianni@fastwebnet.it  
Dr. Silvia Giuliani  
silvia.giuliani63@gmail.com  
Dr. Enrico Pampana  
enricopampana@hotmail.com

## PIENO SUCCESSO DEL SIMPOSIO DI MEDICINA SUI TRATTAMENTI MINIINVASIVI

**Attenta e puntuale l'organizzazione di Sua Eccellenza Cristiano Gallo ambasciatore italiano a Monaco**

**Nell'ambito degli incontri organizzati dall'ambasciata italiana a Monaco, con l'attenta e puntuale organizzazione di Sua Eccellenza l'ambasciatore Cristiano Gallo in collaborazione con Kaster Srl e MVS Srl, il giorno 12.04.2019 si è svolto a Monte Carlo il simposio di medicina sui trattamenti miniinvasivi della patologia benigna della pelvi. Le relazioni sono state presentate dal dr Roberto Cianni (direttore della Unità Operativa Complessa di Radiologia Interventistica dell'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini di Roma) e dai suoi collaboratori dr.ssa Silvia Giuliani e dr. Enrico Pampana.**

**Si è trattato di un momento significativo in cui agli invitati è stata fornita una panoramica sui trattamenti alternativi alla chirurgia per patologie del distretto pelvico femminile e maschile ed in particolare per il trattamento del fibroma dell'utero, della ipertrofia prostatica benigna e della patologia emorroidaria. Fino a pochi anni fa le donne affette da fibromi**





dell'utero con sintomi da ingombro pelvico o con perdite ematiche imponenti durante il ciclo avevano come unica alternativa l'intervento chirurgico di miomectomia (asportazione chirurgica dei singoli fibromi) o molto più spesso la isterectomia (asportazione dell'utero). Negli uomini, viceversa, l'ipertrofia prostatica benigna si riscontra in una percentuale altissima, in genere dopo i 55-60 anni circa, con sintomi molto invalidanti (sensazione di ingombro, necessità di urinare a intervalli spesso molto brevi, flusso urinario debole, stimolo ad urinare più volte a notte). Le emorroidi di recente hanno un trattamento endovascolare che evita la fastidiosa trattamento chirurgico fino a oggi unico intervento applicato a questa patologia. Vediamo brevemente la applicabilità delle procedure nei trattamenti: TRATTAMENTO ENDOVASCOLARE DEI FIBROMI UTERINI. L'embolizzazione arteriosa, una delle più brillanti soluzioni terapeutiche della fine del secolo scorso nel rispetto della 'self-image' della donna: rappresenta l'alternativa alla chirurgia dei fibromi uterini sintomatici. Fino a oggi sono stati realizzati circa 300.000 interventi nel mondo. Prima riservata solo alle donne tra i 38 e i 48 anni che non avevano più il desiderio di una gravidanza, ora l'indicazione si è estesa alle donne giovani che desiderano conservare la propria fertilità. L'embolizzazione arteriosa è un trattamento minimamente invasivo per i fibromi uterini. Nell'embolizzazione dell'arteria uterina (o del fibroma uterino) il medico utilizza un sottile tubicino flessibile (catetere) per iniettare piccole particelle nelle arterie uterine, che forniscono sangue ai fibromi. L'obiettivo è quello di bloccare i vasi piccoli che irrorano i fibromi, denutrirli e farli morire. Sono i radiologi interventisti ad eseguire questo tipo di esame. Il medico si avvale di tecniche di imaging per guidare le procedure che sarebbero impossibili con la chirurgia tradizionale o laparoscopica. L'intervento prevede in genere due notti di ricovero ma già il giorno dopo la procedura le pazienti si alzano, si alimentano, non hanno punti né ferite post procedurali. Le due notti post intervento sono necessarie per la gestione del dolore pelvico post procedura. Questo richiede un trattamento analgesico appro-

arterie uterine mentre per l'uomo si esegue sulle arterie prostatiche: il risultato è quello di ridurre in toto il volume della ghiandola prostatica e avere di conseguenza una drastica riduzione dei sintomi legati alla ipertrofia. L'intervento è sovrapponibile alla embolizzazione dei fibromi uterini: con un piccolo microcatetere si entra nelle arterie prostatiche e si riduce il flusso di sangue alla prostata. Questo permette quella riduzione di volume che riduce significativamente i sintomi della ipertrofia. Soprattutto si evitano gli effetti collaterali che spesso si presentano dopo l'intervento tradizionale di TURP. E' importante sottolineare che l'embolizzazione è completamente indolore, evita l'ejaculazione retrograda in vescica (complicanza inevitabile dell'intervento chirurgico) e l'impotenza, complicanza non rara dopo la chirurgia e richiede

tempi di ricovero molto più ridotti. L'embolizzazione rappresenta una grande rivoluzione nel trattamento della prostata. In nessun caso si può avere la retroejaculazione, nessun sanguinamento post procedurale, nessun rischio di incontinenza o disfunzionalità sessuali. Dopo l'intervento di embolizzazione delle arterie prostatiche si può verificare invece che per un "effetto digo" la vascolarizzazione delle strutture limitrofe alla prostata sia incrementata e per questo alcuni pazienti riferiscono un significativo miglioramento della funzione sessuale. A differenza della embolizzazione dei fibromi i pazienti trattati per ipertrofia prostatica possono essere dimessi anche dopo un solo giorno di degenza non presentando in genere alcun dolore. Secondo i lavori presenti in letteratura e la nostra esperienza, possiamo affermare che: l'embolizzazione arte-

riosa con microparticelle rappresenta una reale alternativa alla chirurgia tradizionale (TURP); permette di sospendere la terapia farmacologica della ipertrofia già di per sé con effetti collaterali indesiderati e invalidanti, le conseguenze sulla sfera sessuale sono nulle e anzi, viene descritto da alcuni un significativo implemento della funzionalità sessuale. Secondo i diversi studi, questa tecnica potrebbe eliminare moltissimi interventi chirurgici molto invasivi sulla prostata (TURP o prostatectomia) gli ultimi studi, peraltro, suggeriscono la possibilità di effettuare l'intervento di embolizzazione anche in una fase precoce per prevenire la futura ipertrofia prostatica sintomatica. TRATTAMENTO ENDOVASCOLARE DELLE EMORROIDI: tra queste si tratta della tecnica di più recente sviluppo che consiste nella embolizzazione con

microspirali di rami distali della arteria mesenterica inferiore (arterie rettali superiore) che contribuiscono alla vascolarizzazione del plesso emorroidario che viene quindi "sgonfiato". Anche questo intervento è privo di complicanze maggiori e non si provoca alcun traumatismo sulla parete intestinale ano-rettale.

Concludiamo osservando che la partecipazione dell'audience è stata entusiastica con numerose domande rivolte ai relatori, segno del grande interesse suscitato. L'illuminata regia di Sua Eccellenza l'ambasciatore, ha permesso di vivere, a seguire, una serata conviviale di sicuro interesse.

Per informazioni e contatti:

Direttore: Dr Roberto Cianni  
roberto\_cianni@fastwebnet.it  
Dr.ssa Silvia Giuliani  
silvia.giuliani63@gmail.com  
Dr. Enrico Panpana  
enricoppana@hotmail.com



# SANREMO CANTA NAPOLI

2° CONCORSO CANORO

**REGOLAMENTO e ISCRIZIONI**  
[www.sanremocantnapoli.eu](http://www.sanremocantnapoli.eu)

**Teatro del Casinò di Sanremo**  
24-28 Settembre 2019

Org. SanremointheWorld - Direzione Artistica Ilio Masprone - [sanremocantnapoli@gmail.com](mailto:sanremocantnapoli@gmail.com)

# “LA BELLE CLASSE ACADEMY” CHEZ LE YACHT CLUB MONACO

## Centre de formation pour les professionnels du Yachting

Silvana RIVELLA

Silvana.rivella@gmail.com



■ ■ ■ La Belle Classe Academy - est née au sein du Yacht Club Monaco «pour offrir l'excellence à bord...» Dédicée aux propriétaires, mais également ouverte aux cadres du yachting (capitaines, management et autres professionnels...), membres d'équipage ou plaisanciers, le centre de formation du Yacht Club de Monaco propose des enseignements alternant des modules techniques de navigation et de plaisance, avec une forte composante de «l'Art du Service, Étiquette et Protocole» à bord.

Avec «La Belle Classe Academy», le Y.C.M. entend favoriser le développement et la promotion des métiers du Yachting.

### Une volonté de construire l'avenir!

La FORMATION DE BASE A LA SÉCURITÉ prépare les élèves à un Certificat INITIAL. De février à juin, le STCW BASIC SAFETY TRAINING COMPLETE à €990 par personne à une durée de 6 jours, consistant en techniques individuelles de survie, formation de base à la lutte contre l'incendie, enseignement médical 1, sécurité des personnes et responsabilités so-



ciales. Du 3 au 5 avril 2019 il est également possible, pour un montant de €490, obtenir une revalidation des techniques de survie personnelle et du combat au feu dans 2 modules plus un cours avancé de lutte contre l'incendie à €230 par personne, contenant beaucoup d'incendies pratiques utilisant différents types d'extincteurs, de tuyaux et d'appareil respiratoire. Les étudiants acquièrent de l'expérience dans la lutte contre les incendies dans un espace clos avec de la chaleur et de la fumée. Ils acquerront également une appréciation des problèmes de commandement et de contrôle. Le CERTIFICAT DE QUALIFI-

CATION AVANCÉE DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE consiste dans le contrôle théorique des acquis, nouveautés dans la réglementation et les techniques de lutte contre l'incendie, divers rappels et exercices pratiques de direction et commandement d'une équipe de lutte contre l'incendie, validation de la formation. Le contenu du programme STCW BASIC SAFETY TRAINING COMPLETE est le suivant: Changement dans la réglementation et dans la technologie / Études de cas / Utilisation d'un gilet de sauvetage / Mettre et utiliser une combinaison d'immersion / Sauter dans l'eau d'une certaine hauteur / Redresser un

radeau de sauvetage en portant un gilet de sauvetage / Nager en portant un gilet de sauvetage / Monter sur un radeau de sauvetage depuis un navire ou en étant dans l'eau tout en portant un gilet de sauvetage / Prendre les mesures initiales lors de l'embarquement dans les radeaux de sauvetage / Utilisation d'une ancre flottante / Faire fonctionner le matériel des radeaux de sauvetage / Faire fonctionner les dispositifs de repérage. Le contenu du cours de 3 jours de LUTTE CONTRE L'INCENDIE à 490€ par personne est le suivant: Changement dans la réglementation et dans la technologie / Études de cas et révision / Utili-

ser divers types d'extincteurs d'incendie portatifs / Utiliser un ARI / Éteindre un incendie peu important / Éteindre un incendie important avec de l'eau / Éteindre un incendie avec un agent chimique / Pénétrer et traverser avec une ligne de sécurité sans ARI un compartiment rempli de mousse HF / Lutter contre l'incendie dans un local rempli de fumée en portant un ARI / Éteindre un incendie à l'aide d'eau pulvérisée dans un local rempli de fumée épaisse / Éteindre un feu d'hydrocarbure / Effectuer un sauvetage dans un local rempli de fumée en portant un ARI. De mars à juin 2019, le COURS DE SENSIBILISATION

désignée par la compagnie comme responsable de la sûreté du navire sera en capacité d'assumer tâches et responsabilités d'un agent de sûreté du navire. Au sortir de la formation, le (la) stagiaire sera capable d'assurer et de superviser la mise en œuvre d'un plan de sûreté du navire, d'évaluer le risque sûreté, la menace et la vulnérabilité, d'effectuer des inspections régulières du navire afin de garantir application et maintien de mesures appropriées, de garantir une utilisation correcte des équipements et systèmes de sûreté, d'encourager la prise de conscience par une sensibilisation à la sûreté et à la vigilance. Un test de validation des acquis, sous forme d'un QCM est réalisé en fin de formation. Les conditions de délivrance du certificat de capacité sont les suivantes: avoir suivi l'intégralité de la formation requise; avoir subi avec succès le contrôle de connaissances avec obtention d'une note supérieure ou égale à 12/20; avoir accompli 12 mois, au moins, de navigation. En outre, j'ai trouvé énormément intéressant le POLAR CODE TRAINING, qui se déroule en mars et en mai. La Belle Classe Academy du Yacht Club de Monaco et 90North Ice Consulting en collaboration avec Viking Ice Consultancy proposent désormais des formations au code polaire entré en vigueur le 1er janvier 2017. Il réglemente toute formation et certification pour les officiers travaillant dans les régions arctiques/antarctiques. Tous les navires de la Convention SOLAS



seront touchés par ce nouveau règlement, et les officiers doivent être certifiés STCW. Le cours se compose de deux jours de formation en classe pour le certificat de base. Deux jours de plus de formation en classe et des exercices de simulateur pour le cours avancé (s'il vous plaît noter: après la formation avancée, vous devez avoir 60 jours de service dans les eaux polaires dans les 5 années précédentes pour demander un certificat avancé de compétence). Pour la formation avancée, l'Academy utilise des exercices de simulateur de navigation donnant ainsi une vraie situation de vie dans les eaux glaciaires polaires. Le programme du cours: Hivernage et hypothermie; Préparation aux situations d'urgence dans les zones polaires; Planification/navigation et manœuvres de voyage; Effets du temps et du courant; Reconnaissance des formations et des caractéristiques des glaces; Assistance brise-glace; Polar code et MARPOL; Cadre réglementaire; Cours de conception de navires brise-glace; Véritables exercices par simulateur de situation de vie. Bien sûr, ce cours n'est pas bon marché: le cout du Cours base est de €1280, le Advanced est €1320 et les Cours base et avancé dans la même semaine est de €2200. Une autre carrière intéressante prospectée à la Belle Classe Aca-

l'image du propriétaire. Après une présentation, le MASTER SERVICE & NAVAL ETIQUETTE consiste en théorie et pratique pour le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner, l'application de compétences pour un cours de sommelier composé du service du vin (Champagne, vin blanc et vin rouge), des accords mets et vins et de la dégustation. Suite aux 3 jours (21 heures) au tarif de €1200, il y a la formation CHEF la plus exigeante et convoitée de 5 jours pour €1500. Le premier jour les étudiants apprendront l'art de l'achat, la connaissance de la saisonnalité et à développer l'intérêt de certains produits, l'élaboration et construction d'une proposition, discuter sur l'orientation des plats proposés et sur la faisabilité à bord, l'élaboration du programme et des recettes. Le deuxième jour consiste en une immersion totale dans les cuisines du YCM, aide sur les techniques de base, axées sur les entrées. Le troisième jour, sera une immersion totale dans les cuisines de YCM avec une session sur la cuisine méditerranéenne, axée sur les plats de poisson, tandis que l'accent sur le quatrième jour sera sur les crustacés, toujours en immersion totale dans les cuisines de YCM, avec une session sur les sauces et en utilisant jus de cuisson pour le «jus». La session sur les sauces et l'utilisation de jus de cuisson



*Lo Chef Thierry Thiercelin*



demy donne la possibilité de fréquenter les classes de formation pour devenir un chef de cuisine à bord, grâce au cours MASTER SERVICE & NAVAL ETIQUETTE. Pour ce qui concerne l'étiquette nautique, les étudiants auront la connaissance des traditions nautiques, des différents drapeaux et de leur utilisation et ils apprendront le comportement de l'équipage, et comment les compétences, le style, l'élégance en mer donnent

est si important que prendra la moitié de la cinquième journée, l'autre moitié consacrée à concentrer sur les desserts dans les cuisines de YCM. Les étudiants y rencontreront Thierry Thiercelin, le premier chef étoilé sur la presqu'île de Saint-Tropez qui depuis janvier 2019 a pris les commandes des cuisines du Yacht Club de Monaco, à la suite de Christian Plumail. «Enfant de la Méditerranée, c'est pour moi une réel privilège de rejoindre

cette prestigieuse institution qu'est le Yacht Club de Monaco, référence mondiale du Yachting et fervent défenseur de l'étiquette et de l'art de vivre», a confié le chef Thierry Thiercelin, ancien élève de Bernard Loiseau et Jacques Maximin. Thiercelin est un chef passionné de la cuisine méditerranéenne, qu'il a su blimé à La Villa Belrose à Gassin, conservant durant 14 ans une étoile Michelin et trois toques au guide Gault & Millau

(depuis 1999). Il est spécialisé dans une cuisine provençale subtile qui rime avec l'Art de Vivre la Mer, philosophie chère au Yacht Club, et que les membres pourront découvrir au sein du Restaurant 1909 au Deck 2, exclusivement réservé aux sociétaires du Y.C.M.

### C'est fascinant!

Bien sûr, un chef étoilé comme Thiercelin suggérera également

aux élèves les plus ambitieux de travailler encore plus pour obtenir les niveaux 2 et 3 dans la sécurité alimentaire dans la restauration (QCF)!. Il s'agit d'une qualification destinée aux chefs, aux hôtesses de l'alimentation, ainsi qu'indispensable à la maison. La qualification est destinée aux apprenants qui travaillent déjà sur les yachts et à ceux qui se préparent à travailler dans l'industrie. Les candidats qui acquièrent cette qualification sauront que la sécurité alimentaire est la responsabilité de tous ceux qui participent au stockage, à la préparation, au service de cuisson et à la manutention des aliments. Ses sujets sont considérés importants pour maintenir les bonnes pratiques dans la production d'aliments sûrs par l'Agence des normes alimentaires. La sécurité alimentaire niveau 3 est un must pour tous les chefs de départements chargés de préparer ou de servir des aliments. Le but de ce cours est d'identifier les problèmes et de recommander des solutions dans les zones de préparation et de livraison des aliments. Il est idéal pour les personnes chargées de superviser d'autres membres du personnel, tels que les chefs d'équipe et les gestionnaires dans tous les secteurs, y compris gestionnaires et superviseurs dans les petites, moyennes ou grandes entreprises de restauration et catering. Enfin, l'Académie gère les cours de formation WSET (Wine and Spirit Education Trust) spécialement conçus pour les Membres du Yacht Club, les équipes de yachts, le personnel de maison et toute personne intéressée! Les cours sont dispensés par le partenaire du YCM Riviera Wine Academy\* sous le label WSET, internationalement reconnu. L'accent sera mis sur le plaisir, les accords mets et vins et la dégustation. Le Master of Wine (MW) vous fera parcourir les grandes régions viticoles à travers leurs styles, leurs secrets ... afin de faire de belles découvertes, vous permettant de rentrer dans le cercle des grands amateurs. Vous découvrirez pourquoi vous aimez certains vins, et le contraire bien sûr. Ce sont toutes des choses utiles à une compétence sociale de plus en plus précieuse, à travers différents niveaux et des frais différents à partir de €750 à €1250 par personne. Au niveau 1, vous découvrirez les bases des styles de vin du monde, dans un cours d'une journée clôturée par un examen portant sur les fondamentaux du vin, les cépages, les styles de vin, le stockage et le service, et une compréhension de base sur l'accord des mets et du vin. Le niveau 2 offre une présentation détaillée sur les grandes «étiquettes» de vins et de spiritueux, leurs cépages et leurs régions. Le tout agrémenté d'une dégustation de 48 vins différents. Les dossiers d'étude seront distribués à l'avance et une lecture préalable est recommandée. Au niveau 3 un focus sur des vins ou régions en parti-



culier peut être fait sur demande. (il est essentiel avoir passé le niveau 2). Enfin, le Cours DESTINATION BARMAN du 22 au 24 avril 2019 à 450€ par personne est définitivement très convoité! Le programme de 3 jours consiste dans une introduction au concept bar, l'étude des boissons (alcools et sodas), les matériels (les mixers, les verre, etc.), les cocktails et leur classification (apéritif, digestif, etc.), les techniques et la mixologie. Un groupe de 4 à 10 personnes max préparera au moins 10 cocktails. La Belle Classe Academy / +377 93 10 70 08 / academy@ycm.org

## «LA BELLE CLASSE ACADEMY» ALL'YACHT CLUB MONACO

### Centro di formazione per professionisti della nautica e proprietari

■ ■ La Belle Classe Academy è nata in seno all'Yacht Club Monaco "per offrire l'eccellenza a bordo..." Dedicato ai proprietari, ma aperto ai dirigenti di Yachting (capitani, Management e altri professionisti...), membri dell'equipaggio o navigatori, il centro di formazione dell'Yacht Club di Monaco offre lezioni alternate con moduli tecnici di navigazione e nautica da diporto, con una forte componente di "Arte di servizio, etichetta e protocollo" a bordo. Con la Belle Classe Academy l'Y.C.M. intende promuovere lo sviluppo e la promozione dei mestieri della nautica da diporto, costruendo il futuro!

La formazione di base sulla sicurezza prepara gli studenti a un certificato iniziale. Da febbraio a giugno, la formazione di Sicurezza di base STCW completa, a €990 per persona, ha una durata di 6 giorni, ed è costituita da tecniche di sopravvivenza individuale, formazione antincendio di base, educazione medica I, sicurezza personale e responsabilità sociale. Dal 3 al 5 aprile 2019 è anche possibile, per un ammontare di €490, ottenere una riconvalida delle tecniche di sopravvivenza personale e di lotta antincendio in due moduli, più un corso antincendio avanzato a €230 a persona, contenente molti tipi d'incendi, prove pratiche con diversi tipi di estintori, tubi e attrezature respiratorie. Gli studenti fanno esperienza di lotta agli incendi in uno spazio chiuso, con calore e fumo. Ottengono anche una qualifica riguardante problemi di comando e controllo della situazione. Il certificato avanzato di qualificazione antincendio consiste nel controllo teorico degli eventi, delle novità nei regolamenti e delle tecniche di lotta antincendio, di vari promemoria e di esercizi pratici di direzione e comando di una squadra antincendio, e infine validazione della formazione. Il contenuto del programma di formazione STCW BASIC SAFETY COMPLETE è il seguente: cambiamenti nel regolamento e nella tecnologia/casi di studio/uso di un giubbetto di salvataggio

gio /infilare e utilizzare una tuta d'immersione/saltare in acqua da una certa altezza/raddrizzare una zattera di salvataggio indossando un giubbetto di salvataggio/huotare indossando un giubbetto di salvataggio/montare una zattera di salvataggio da un'imbarcazione o in acqua mentre s'indossa un giubbetto di salvataggio/intraprendere le misure iniziali una volta sulla zattera di salvataggio/sistemazione di un ancoraggio galleggiante/funzionamento dell'apparecchiatura di zattere di salvataggio/funzionamento dei dispositivi di tracciamento. Il contenuto del corso antincendio di 3 giorni a €490 a persona è il seguente: modifica del regolamento e della tecnologia/casi di studio e revisione/utilizzo di vari tipi di estintori portatili/uso di ARI/estinguere un piccolo incendio/estinguere un incendio importante con acqua/estinguere un incendio con un agente chimico/penetrare e attraversare con una linea di sicurezza senza ARI in un compartimento riempito con schiuma HF/antincendio e in una stanza piena di fumo portando un ARI/estinguere un incendio con l'acqua in una stanza piena di fumo denso/estinguere un fuoco di idrocarburi/eseguire un salvataggio in una stanza piena di fumo portando un ARI. Da marzo a giugno 2019, il corso di sensibilizzazione sulla sicurezza CSS-SSA a €200 per persona ha una durata di 5 ore, compresa la valutazione continua e vuole contribuire al rafforzamento della sicurezza marittima attraverso una maggiore consapevolezza del personale. Al termine della formazione, il tirocinante sarà in grado di riconoscere le minacce alla sicurezza, di comprendere la necessità e i mezzi per mantenere la consapevolezza della sicurezza, e come rimanere vigili. Il corso Safety Officer della nave – ASN – SSO a €800 a persona ha una durata di 21 ore (3 giorni) e consiste in una formazione teorica e pratica (esercizi, simulazioni). La persona designata dalla società come responsabile per la sicurezza della nave sarà in grado di assumersi i doveri e le responsabilità di un ufficiale di sicurezza dell'imbarcazione. Al termine della formazione, il tirocinante sarà in grado di garantire e supervisionare l'attuazione di un piano di sicurezza della nave, di valutare il rischio per la sicurezza, la minaccia e la vulnerabilità, di compiere ispezioni periodiche della nave per garantire l'applicazione e il mantenimento di misure appropriate, per garantire il corretto utilizzo delle attrezzature e dei sistemi di sicurezza, per favorire la sensibilizzazione attraverso la sicurezza e la vigilanza. Una prova della validazione dell'acquisito, sotto forma di quiz, viene svolta alla fine della formazione. Le condizioni per il rilascio del certificato di qualifica sono le seguenti: aver completato tutta la formazione richiesta; aver superato con successo il controllo delle conoscenze con un punteggio maggiore o uguale a 12/20; aver compiuto almeno 12 mesi di navigazione. Inoltre,



ho trovato molto interessante la formazione POLAR CODE, che si svolge in marzo e maggio. La Bella Classe Academy dell'Yacht Club di Monaco e 90North Ice Consulting in collaborazione con la società di consulenza Viking ICE ora offre formazione nel Codice polare entrato in vigore il 1 ° gennaio 2017 che regola tutti i corsi di formazione e certificazione per i funzionari che lavorano nelle regioni artiche/antartiche. Tutte le navi SOLAS dovranno sottostare a questo nuovo regolamento, e gli ufficiali devono essere certificati come STCW. Il corso è composto di due giorni di formazione in aula per il certificato di base e altri due giorni di formazione in aula ed esercizi di simulazione per il corso avanzato (Nota: dopo l'addestramento avanzato, è necessario disporre di 60 giorni di servizio nelle acque polari nei 5 anni precedenti per richiedere un certificato avanzato di competenza). Per la formazione avanzata, l'Accademia utilizza esercizi di simulatore di navigazione che danno una situazione di vita reale nelle acque glaciali polari. Questo è il contenuto del corso: svernamento e ipotermia; preparazione alle emergenze nelle aree polari pianificazione/navigazione e manovre di viaggio; effetti del clima e della corrente/riconoscimento delle formazioni di ghiaccio e loro caratteristiche; assistenza rompighiaccio; codice polare e MARPOL; quadro normativo; corsi di progettazione navale rompighiaccio; reale situazione di vita con simulatore esercizi. Naturalmente, questo corso non è economico: il costo di base è di €1280, l'avanzato è di €1320 e la base e avanzata nella stessa settimana è di €2200. Un'altra interessante carriera offerta dalla Bella Classe Academy è data dall'opportunità di frequentare le classi di formazione per diventare uno chef a bordo, grazie al Corso MASTER SERVICE & NAVAL ETIQUETTE. Per quanto riguarda il galateo nautico, gli studenti dovranno

apprendere le tradizioni nautiche, riconoscere le diverse bandiere e apprendere il loro uso; sarà loro insegnato il comportamento dell'equipaggio, e come le abilità, lo stile, l'eleganza in mare diano l'immagine del proprietario. Dopo una presentazione, il MASTER SERVICE & NAVAL ETIQUETTE è composto da teoria e pratica nei riguardi della colazione, pranzo e cena, e l'applicazione di competenze con un corso di sommelier composto da servizio di vino (Champagne, vino bianco e vino rosso), prove enogastronomiche e degustazioni. Dopo i 3 giorni (21 ore) al costo di €1200, c'è la più esigente e ambita formazione di 5 giorni per €1500 a testa. Il primo giorno gli studenti impareranno l'arte di acquistare, a tenere conto delle stagionalità e a sviluppare l'interesse per alcuni prodotti; impareranno a costruire una proposta, discutere la successione dei piatti proposti e la fattibilità a bordo, sviluppando il programma innanzitutto con gli antipasti. Il secondo giorno è costituito da un'immersione totale nelle cucine dell'YCM, aiuto sulle tecniche di base, focalizzata sugli antipasti e zuppe. Il terzo giorno ci sarà un'immersione totale nelle cucine di YCM con una seduta sulla cucina mediterranea, focalizzata sui piatti di pesce, mentre l'attenzione del quarto giorno sarà data ai crostacei, sempre in totale immersione nelle cucine di YCM, con una seduta su salse e con succo di cottura per il "jus". La sessione sulle salse e l'uso del succo di cottura è così importante che prenderà la metà del quinto giorno, mentre l'altra metà sarà dedicata ai dessert nelle cucine di YCM. Gli studenti incontreranno Thierry Thiercelin, primo chef stellato della penisola di Saint-Tropez, che dal gennaio 2019 è al comando delle cucine dell'Yacht Club di Monaco, dopo Christian Plumail. "Come figlio del Mediterraneo, è un vero privilegio per me appartenere a questa prestigiosa istituzione, l'Yacht Club di Monaco, riferimento mondiale

di Yachting e fervente difensore di galateo e l'arte di vivere", ha detto lo chef Thierry Thiercelin, ex allievo di Bernard Loiseau e Jacques Maximin. Thiercelin è uno chef appassionato della cucina mediterranea, che ha sublimato a Villa Belrose a Gassin, conservando per 14 anni una stella Michelin e tre cappelli nella guida Gault & Millau nel 1999. È specializzato in una raffinata cucina provenzale che rima con l'arte di vivere il mare, una filosofia cara all'Yacht Club, e che i membri possono scoprire all'interno del ristorante 1909 nel Deck 2, riservato esclusivamente ai membri del Club.

### Tutto ciò è molto affascinante!

Naturalmente, uno chef stellato come Thiercelin suggerirà agli studenti più ambiziosi di lavorare molto di più per ottenere i livelli 2 e 3 nella sicurezza alimentare (QCF)! Si tratta di una qualifica per gli chef e hostess food, ma anche indispensabile in casa propria. La qualifica è destinata a chi sta già lavorando su yacht e a coloro che si preparano a lavorare nel settore. I candidati che acquistano questa qualifica sapranno che la sicurezza alimentare è responsabilità di tutti coloro che sono coinvolti nella conservazione, preparazione, cottura e manipolazione degli alimenti. Ogni fase è ritenuta importante per mantenere buone pratiche nella produzione di alimenti sicuri dall'Agenzia per gli standard alimentari. La sicurezza alimentare di livello 3 è un must per tutti i capi dei dipartimenti responsabili della preparazione o del servizio alimentare. Lo scopo di questo corso è identificare i problemi e consigliare soluzioni nelle aree di preparazione e consegna degli alimenti. È ideale per i responsabili della supervisione di altri collaboratori, come team leader e Manager in tutti i settori, manager e supervisori in piccole, medie o grandi aziende di ristorazione e

catering. Infine, l'Accademia gestisce i corsi di formazione WSET (Wine and Spirit Education Trust) appositamente progettati per i soci Yacht Club, equipaggi yacht, personale di casa e chiunque sia interessato! I corsi sono offerti dal partner dell'YCM, la Riviera Wine Academy \* sotto l'etichetta WSET, riconosciuta a livello internazionale. L'enfasi sarà sul piacere, gli accordi enogastronomici e la degustazione. Il maestro del vino (MW) vi porterà attraverso le grandi regioni vinicole, i loro stili, i loro segreti... al fine di fare belle scoperte, ed entrare nel cerchio dei grandi amanti del vino. Si scoprirà perché vi piacciono alcuni vini, e l'opposto. Queste sono tutte cose utili per un'attività sociale sempre più in voga e preziosa, attraverso diversi livelli e costi diversi, da €750 a €1250 a persona. Al Livello 1 si scopriranno le basi degli stili di vino del mondo, in un corso di un giorno chiuso da una rassegna delle nozioni di base di vino, varietà di uva, stili di vino, stoccaggio e servizio, e una comprensione di base dell'accordo di cibo e vino. Il Livello 2 offre una presentazione dettagliata delle grandi "etichette" di vini e liquori, delle loro varietà e delle loro regioni. Tutti con una degustazione di 48 vini diversi. I moduli di studio saranno distribuiti in anticipo e si consiglia una prelettura. Al livello 3 è possibile concentrarsi su specifici vini o regioni su richiesta, ma è essenziale aver superato il livello 2. Infine, il corso DESTINATION BARTENDER dal 22 al 24 aprile 2019 a €450 a persona è decisamente simpatico e ambito! Lo specifico di 3 giorni consiste in un'introduzione al concept bar, lo studio di bevande (alcol e bibite), materiali (misceleatori, vetro, ecc.), cocktail e loro classificazione (aperitivo, digestivo, ecc.), tecniche e Mixology, in cui un gruppo di 4 a 10 persone al massimo imparerà a preparare almeno 10 fantastici cocktail diversi! La Belle Classe Academy / +377 93 10 70 08 / academy@ycm.org



# MONTE-CARLO

## R·I·S·T·O·R·A·N·T·I



*Jack*

*Gran Cucina di Gala*  
32 Route de la Piscine  
www.jack.mc - Tel. 00377 97983456



*San Souci*

*L'Italia in tavola di Massimo La Guardia*  
42, Bd d'Italie  
d.laguardia@monaco.mc - Tel. 00377.93501424



*Pulcinella*

*L'atmosfera della Cucina Italiana*  
17, Rue de Portier  
pulcinella@monaco.mc - Tel. 00377 93307361



*Bella Vita*

*L'Italia in tavola*  
21 Rue Princesse Caroline  
info@bellavita.mc - Tel. 00377 93504202

*Accompagniamo  
il Cibo con  
Vini Italiani*



# LA LISTE DES ALIMENTS DE LA DOUBLE PYRAMIDE BARILLA

## Les conseils du bio-chef Paolo Sari, étoile Michelin d'Elsa Monte-Carlo



■ ■ ■ Les villes sont essentielles à la transformation des systèmes alimentaires et à la réalisation des objectifs de développement durable (ODD) d'ici 2030. Les défis et les opportunités des systèmes urbains et périurbains incitent davantage d'acteurs à proposer des approches transformatrices. En 2014, la municipalité de Milan et la Fondation Cariplo ont commencé à élaborer la politique alimentaire de Milan, une politique urbaine innovante visant à accroître la durabilité du système alimentaire milanais. La Fondation du Centre Barilla pour l'alimentation et la nutrition (BCFN), basée en Italie, analyse la complexité des systèmes agroalimentaires actuels et, par le biais de diverses initiatives, encourage le passage à des modes de vie plus sains et plus durables afin d'atteindre les objectifs, fixé par les ODD des Nations Unies. Grâce à ses initiatives publiques et à ses recherches scientifiques, Barilla formule des recommandations à l'intention des décideurs publics et entretient un dialogue permanent avec les parties prenantes, en fournissant des études multidisciplinaires sur les aliments et en mettant en évidence les meilleures pratiques. implique les nouvelles générations en développant des outils pédagogiques et en assignant des projets à de jeunes chercheurs du monde entier; parler aux gens pour sensibiliser et inspirer des choix alimentaires quotidiens éclairés; et récompense l'excellence journalistique en rapportant les paradoxes du système alimentaire actuel.

La BCFN encourage un dialogue ouvert entre la science, la politique, l'entreprise et la société aux niveaux national et international. Il aborde les principaux problèmes alimentaires d'aujourd'hui avec une approche multidisciplinaire des points de vue environnemental, économique et social, afin de garan-



tir le bien-être et la santé des personnes et de la planète. Par exemple, le récent symposium City Food organisé en 2019, qui s'est tenu à Londres le 30 avril, a permis d'explorer les leçons tirées de leur développement et de leur engagement vis-à-vis des avantages et des inconvénients, afin d'adopter une approche inclusive et intégrée.

### LA DOUBLE PYRAMIDE ALIMENTAIRE-ENVIRONNEMENTALE

Le modèle de la double pyramide alimentaire-environnementale développé par la BCFN est issu de la recherche et de l'évolution de la pyramide alimentaire, base du régime méditerranéen. La double pyramide alimentaire-environnementale met en évidence les liens extrêmement étroits entre deux aspects de chaque aliment: sa valeur nutritionnelle et son impact environnemental dans les phases de production et de consommation. Les nutritionnistes recommandent les aliments ayant un impact moindre sur l'environnement, tandis que les aliments ayant un impact important sur l'environnement doivent être consommés avec modération, en raison de leurs effets néfastes sur notre santé.

### LA DOUBLE PYRAMIDE POUR LES ENFANTS

Des études montrent qu'une alimentation équilibrée pendant

l'enfance est essentielle à une croissance correcte, car elle réduit les risques d'emballement et de contraction des maladies associées. Malheureusement, seulement 1% des enfants âgés de 6 à 10 ans ont des habitudes alimentaires correctes, conformes à la pyramide alimentaire. Souvent, les régimes alimentaires des enfants apportent un apport calorique plus élevé que nécessaire, avec une quantité excessive de graisse et de sucre, au détriment des fruits et des légumes. La double pyramide des enfants recommande un régime à base de légumes: composé de céréales (surtout de grains entiers, riches en fibres et en éléments protecteurs) et de fruits et de légumes. Plus haut dans la pyramide se trouvent les légumineuses, le lait et les produits laitiers, les œufs, la viande et le poisson. La consommation d'aliments riches en matières grasses et en sucre devrait être limitée.

### LA DOUBLE PYRAMIDE POUR LES ADULTES

Pour les adultes, la double pyramide montre que le régime méditerranéen nous permet de manger de manière durable, en suivant les recommandations des nutritionnistes et en évitant les impacts environnementaux et économiques négatifs. La pyramide alimentaire s'adapte bien à la pyramide de l'environnement et nous encourage à consommer des fruits et des légumes, composés de céréales, de légumineuses, d'huile d'olive extra vierge et de

produits laitiers. Au sommet de la pyramide, il y a du fromage, de la viande blanche, du poisson, des œufs et des biscuits. Ce sont des aliments que nous devons essayer de consommer moins: ils fournissent des éléments nutritifs importants, mais nous devons contrôler la quantité que nous mangeons afin d'éviter leurs effets néfastes sur notre santé et notre environnement.

### ALIMENTATION EN DOUBLE PYRAMIDE

Par les différences mises en évidence pour les enfants et les adultes, la double pyramide évalue les différents aliments en premier lieu sur la base de leur valeur nutritionnelle et donc de leur impact sur notre santé.

### DURABILITÉ ALIMENTAIRE ET ENVIRONNEMENTALE

Comme le montre la double pyramide, l'impact de nos aliments sur l'environnement varie en fonction de ce que nous mettons dans notre assiette. Pour approfondir cette idée, la Fondation BCFN a analysé l'impact des régimes alimentaires hebdomadaires, qui sont équilibrés d'un

Créé par  
**Paolo Sari**  
The Bio Chef Etoilé

par semaine serait aussi rentable que 3,5 millions de voitures de moins sur la route pendant un an. La double pyramide alimentaire et environnementale présente deux grands avantages: l'un fournit un excellent aperçu des informations clés acquises par le secteur médical, des études sur l'alimentation et des recherches sur l'impact de nos choix sur la planète, et l'autre est un outil pédagogique puissant grâce à ses graphiques simples et intuitifs.

### Fruits et légumes

Ils contiennent peu de calories et fournissent au corps de l'eau, des glucides, des vitamines, des minéraux et des fibres.

### Huile d'olive extra vierge

Contient des triglycérides (riches en acides gras monoinsaturés), des acides gras essentiels, de la vitamine E, des polyphénols et des phytostérols, ainsi que des éléments protecteurs pour notre corps.

### Fromage

Le fromage contient des protéines et des matières grasses et presque pas de glucides. Il est particulièrement intéressant de noter que sa teneur en calcium, sous une forme facilement assimilable par l'organisme, peut jouer un rôle important en nous aidant à satisfaire nos besoins en calcium.

### Œufs

Ils contiennent des protéines dont la valeur biologique est si élevée que la composition en protéines des œufs est utilisée depuis de nombreuses années comme paramètre permettant d'évaluer la qualité des protéines dans d'autres aliments.

### Viande

La viande est un aliment important, surtout si elle est maigre, car elle est une source de protéines de haute qualité. La teneur en matière grasse varie: elle peut varier de presque zéro à près de 30%, selon le type de viande. Ce sont principalement des graisses saturées et monoinsaturées, avec de petites graisses polyinsaturées. La priorité devrait être donnée à la viande blanche, tandis que la viande rouge devrait être



consommée avec modération, comme le montrent les différentes versions de pyramides alimentaires mises au point par diverses institutions nationales et internationales, qui les placent toutes au sommet de la pyramide.

## Bonbons

Ils contiennent des taux élevés de sucres simples et gras. Ils doivent donc être consommés très occasionnellement et placés au sommet de la pyramide pour les enfants et les adultes.

## Céréales

C'est une grande catégorie qui comprend de nombreux aliments différents. Les pâtes sont riches en amidon, avec une teneur en protéines modérée et un taux de matière grasse important. Le riz contient un taux élevé d'amidon, une faible quantité de protéines et une teneur en matières grasses encore plus faible. Les pommes de terre sont riches en amidon et en hydrates de carbone, contiennent très peu de matières grasses et de protéines et sont l'une de nos principales sources de potassium et de phosphore. Le pain est un élément essentiel du régime méditerranéen, fournissant au corps suffisamment de

## Lait et yaourt

Le lait contient des niveaux élevés de vitamine A, de vitamines B (B1, B2, B12) et d'acide pantothénique et constitue une source importante de calcium. Comparé au lait, le yogourt a une valeur nutritionnelle élevée et est plus facile à digérer pour les personnes intolérantes au lactose en raison de sa teneur en bactéries lactases.

## Poisson

Il contient des protéines de haute valeur biologique et des taux de graisse variables pouvant atteindre 10% du poids total. La graisse du poisson contient des acides gras polyinsaturés. Il est également important de noter que la famille des acides gras appelée oméga-3 est particulièrement utile pour prévenir les maladies cardiovasculaires.

## Biscuits

Ils se composent de divers ingrédients dont les valeurs nutritives et énergétiques varient énormément.

En général, ils contiennent des taux élevés de sucres simples, tandis que le taux de graisse est

## LA LISTA DEGLI ALIMENTI DELLA DOPPIA PIRAMIDE BARILLA

I consigli del bio-chef Paolo Sari, Stella Michelin dell'Elsa Monte-Carlo

**Le città sono fondamentali per trasformare i sistemi alimentari e raggiungere gli Obiettivi di sviluppo sostenibile (SDG) entro il 2030. Le sfide e le opportunità nei sistemi urbani e peri-urbani spingono più attori a proporre approcci trasformativi. Nel 2014, il Comune di Milano e la Fondazione Cariplo hanno iniziato a sviluppare la Food Policy di Milano, una politica urbana innovativa, volta ad aumentare la sostenibilità del sistema alimentare milanese. Il Centro Barilla Center for Food & Nutrition Foundation (BCFN), con sede in Italia, analizza la complessità degli attuali sistemi agroalimentari e, attraverso una varietà di iniziative, promuove il cambiamento verso stili di vita più sani e sostenibili al fine di raggiungere gli obiettivi fissati dall'SDG dalle Nazioni Unite. Con le sue iniziative pubbliche e la ricerca scientifica, Barilla fornisce raccomandazioni**



**La BCFN promuove un dialogo aperto tra Scienza, Politica, Impresa e Società sia a livello nazionale che internazionale. Affronta le principali problematiche alimentari di oggi con un approccio multidisciplinare e dal punto di vista ambientale, economico e sociale, per garantire il benessere e la salute delle persone e del pianeta. Ad esempio, ul recente simposio sulla politica alimentare della città 2019, tenutosi a Londra il 30 aprile, ha esplorato le lezioni apprese sul loro sviluppo e impegno sui vantaggi e le insidie, al fine di adottare un approccio inclusivo e integrato.**

collegamenti estremamente stretti tra due aspetti di ogni alimento: il suo valore nutrizionale e l'impatto ambientale che ha nelle fasi della sua produzione e consumo. Gli alimenti con un minore impatto ambientale sono raccomandati dai nutrizionisti per i loro benefici per la salute, mentre gli alimenti ad alto impatto ambientale dovrebbero essere consumati con moderazione a causa degli effetti che possono avere sulla nostra salute.

la quantità che mangiamo per evitare che abbiano effetti negativi sulla nostra salute e sull'ambiente.

## GLI ALIMENTI NELLA DOPPIA PIRAMIDE

Con le differenze evidenziate per bambini e adulti, la doppia piramide valuta i vari alimenti in primo luogo in base al loro valore nutrizionale e quindi all'impatto che hanno sulla nostra salute.

## SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE E AMBIENTALE

Come mostra la doppia piramide, l'impatto ambientale del nostro cibo varia a seconda di ciò che mettiamo nei nostri piatti. Per esaminare ulteriormente questa idea, la Fondazione BCFN ha analizzato l'impatto delle diete settimanali, che sono bilanciate da un punto di vista nutrizionale e con lo stesso contenuto calorico. Un menu settimanale sostenibile include sia la carne (con una preferenza per la carne bianca) sia il pesce, concentrando sul raggiungimento del giusto equilibrio tra proteine vegetali e animali. Un menu vegetariano esclude carne e pesce, le fonti proteiche sono a base vegetale (legumi) e le proteine di origine animale sono fornite da formaggio, altri latticini e uova. Un menu a base di carne include un maggiore consumo di proteine di origine animale. Il menu sostenibile della Fondazione BCFN e il menu vegetariano hanno entrambi un impatto ambientale inferiore rispetto al menu a base di carne. In pratica, se nel corso di un anno una persona evitasse di mangiare carne due giorni alla settimana, risparmierebbe 310 kg di CO<sub>2</sub> all'anno. E se una popolazione di 50 milioni smettesse di mangiare carne per un giorno alla settimana, raggiungerebbe un risparmio complessivo di 198.000 tonnellate di CO<sub>2</sub>, equivalente al consumo annuale di elettricità di quasi 105.000 famiglie o 1,5 miliardi di chilometri di viaggi in auto. In breve, un piatto di carne in meno a settimana sarebbe vantaggioso come 3,5 milioni di auto in meno sulla strada per un anno. La doppia piramide alimentare e ambientale ha due grandi vantaggi: fornisce un'e-

## LA DOPPIA PIRAMIDE PER I BAMBINI

Gli studi dimostrano che una dieta equilibrata durante l'infanzia è fondamentale per una corretta crescita, riducendo la probabilità che il bambino sia sovrappeso e possa contrarre le malattie associate. Purtroppo, solo l'1% dei bambini tra i 6 e i 10 anni ha abitudini alimentari corrette, conformi alla piramide alimentare. Spesso le diete per bambini forniscono un apporto calorico più alto del necessario, con una quantità eccessiva di grassi e zuccheri, a scapito di frutta e verdura. La doppia piramide dei bambini raccomanda una dieta a base vegetale composta da cereali (soprattutto integrali, ricchi di fibre e elementi protettivi) e frutta e verdura.

Più in alto nella piramide ci sono legumi, latte e latticini, uova, carne e pesce. L'assunzione di cibo ad alto contenuto di grassi e zuccheri dovrebbe essere limitata.

## LA DOPPIA PIRAMIDE PER GLI ADULTI

Per gli adulti, la doppia piramide mostra che la dieta mediterranea ci permette di mangiare in modo sostenibile, seguendo le raccomandazioni dei nutrizionisti ed evitando impatti ambientali ed economici negativi. La piramide alimentare si adatta bene alla piramide ambientale, incoraggiandoci a mangiare frutta e verdura, che poi risale verso i cereali, i legumi, l'olio extra vergine di oliva e i prodotti caseari. Verso la cima della piramide ci sono formaggio, carne bianca, pesce, uova e biscotti. Si tratta di alimenti che dobbiamo cercare di consumare meno: forniscono importanti nutrienti, ma dobbiamo tenere sotto controllo



glucides. Les légumineuses sont des aliments à base de plantes avec la plus haute teneur en protéines et fournissent également un niveau élevé de fibres. Ils constituent une alternative à la viande car ils fournissent des protéines de haute qualité, riches en acides aminés essentiels faciles à digérer et une excellente source de vitamines B (en particulier B1, niacine et B12) et de minéraux tels que le fer, le calcium et le zinc.

extrêmement variable, normalement entre 9% et 25%.

Enfin, je vous conseille d'enclencher les images de LA DOUBLE PYRAMIDE ALIMENTAIRE-ENVIRONNEMENTALE de la Fondation BCFN et de les accrocher aux murs de vos cuisines! (Parole de Paolo Sari, seul chef bio étoilé au Michelin Guide au monde!)

Source principale:  
BCFN Foundatio

ai decisori pubblici e mantiene un dialogo costante con le parti interessate, fornendo studi multidisciplinari sul cibo e mettendo in luce le migliori pratiche; coinvolge le nuove generazioni sviluppando strumenti educativi e assegnando progetti a giovani ricercatori di tutto il mondo; parla alle persone per sensibilizzare e ispirare scelte alimentari quotidiane informate; e premia l'eccellenza giornalistica nel riportare i paradossi dell'attuale sistema alimentare.

## MODELLO DELLA DOPPIA PIRAMIDE ALIMENTARE-AMBIENTALE

Il modello della doppia piramide alimentare e ambientale sviluppato dalla BCFN è emerso dalla ricerca e dall'evoluzione della piramide alimentare, che costituisce la base della dieta mediterranea. La doppia piramide alimentare e ambientale mette in evidenza i

cellente panoramica delle informazioni chiave acquisite dal settore medico, studi sul cibo e la ricerca sull'impatto delle nostre scelte sul pianeta, ed è un potente strumento educativo grazie alla sua grafica semplice e intuitiva.

### Frutta e verdura

Sono a basso contenuto di calorie e forniscono all'organismo acqua, carboidrati, vitamine, minerali e fibre.

### Olio extravergine d'oliva

Contiene trigliceridi (ricchi di acidi grassi monoinsaturi), acidi grassi essenziali, vitamina E, polifenoli e fitosteroli, con elementi protettivi per i nostri corpi.

### Formaggio

Il formaggio contiene proteine e grassi e quasi nessun carboidrato. È particolarmente interessante notare che il suo contenuto di calcio, in una forma che può essere facilmente assorbita dall'organismo, può svolgere un ruolo significativo nell'aiutarci a soddisfare il nostro fabbisogno di assunzione di calcio.

### Uova

Contengono proteine con un valore biologico così elevato che per molti anni la composizione proteica delle uova è stata utilizzata come parametro per valutare la qualità delle proteine in altri alimenti.



### Carne

Soprattutto se è magra, la carne è un alimento importante perché è una fonte di proteine di alta qualità. Il contenuto di grassi varia: può variare da quasi zero a quasi il 30%, a seconda del tipo di carne. Sono principalmente grassi saturi e monoinsaturi, con pochi grassi polinsaturi. La priorità dovrebbe essere data alle carni bianche, mentre le carni rosse dovrebbero essere consumate con moderazione, come dimostrano le

varie versioni delle piramidi alimentari sviluppate da diverse istituzioni nazionali e internazionali, che le collocano tutte sulla punta della piramide.

### Dolci

Contengono alti livelli di grassi e zuccheri semplici, quindi dovrebbero essere consumati molto occasionalmente e posizionato sulla punta della piramide sia per i bambini che per gli adulti.

### Cereali

È una categoria ampia che comprende molti cibi diversi. La pasta è ricca di amido, con un contenuto proteico moderato e un livello significativo di grasso. Il riso contiene un alto livello di amido, una bassa quantità di proteine e un livello di grasso ancora più basso. Le patate sono ricche di amido e carboidrati, contengono pochissimi grassi e proteine e sono una delle nostre principali fonti di potassio e fosforo. Il pane è una parte es-

senziale della dieta mediterranea, fornendo al corpo una quantità sufficiente di carboidrati. I legumi sono gli alimenti a base vegetale con il più alto contenuto proteico e forniscono anche un alto livello di fibre. Sono un'alternativa alla carne perché forniscono proteine di altissima qualità, ricche di aminoacidi essenziali facili da digerire e una fonte eccellente di vitamine del gruppo B (soprattutto B1, niacina e B12) e minerali come ferro, calcio e zinco.

### Latte e yogurt

Il latte contiene alti livelli di vitamina A, vitamine B (B1, B2, B12) e acido pantotenico ed è una delle principali fonti di calcio. Rispetto al latte, lo yogurt ha un alto valore nutritivo ed è più facile da digerire per chi è intollerante al lattosio grazie al suo contenuto di batteri lattasi.

### Pesce

Contiene proteine ad alto valore biologico e livelli variabili di grasso, che possono raggiungere fino al 10% del peso complessivo.

Il grasso presente nei pesci contiene acidi grassi polinsaturi. È anche importante notare che la famiglia di acidi grassi nota come omega-3 è particolarmente utile per prevenire le malattie cardiovascolari.

### Biscotti

Sono costituiti da vari ingredienti con sostanze nutritive e valori energetici estremamente variabili. In generale, contengono alti livelli di zuccheri semplici, mentre il livello di grasso può variare sensibilmente, normalmente tra il 9% e il 25%.

Infine, vi consiglio d'incorniciare le immagini grafiche della DOPPIA PIRAMIDE ALIMENTARE - AMBIENTALE della Fondazione Barilla e di appendere bene in vista in cucina! (Parola di Paolo Sari, l'unico bio-chef stellato dalla Guida Michelin al mondo!)

**Grand Hotel Principe**  
Limone Piemonte

**LIMONE**  
*La montagna del cuore*

*Sport e Relax  
Beauty & Wellness  
I piaceri della tavola  
Trekking con il treno  
Nordic Walking*

**ALPI E MARE HOLIDAYS**  
www.walpiemareholidays.com

*"in montagna per stare bene"*

**LIMONE Palace**  
APARTHOTEL  
**Limone Piemonte**

**Piazza Risorgimento, 10**  
**12015 LIMONE PIEMONTE (CN)**  
**ITALIA**  
Tel. (+39) 0171 926965  
Fax (+39) 0171 926994  
E-mail: info@limoneresidence.it



RESTAURANT - PIZZERIA

Passeggiata Cavallotti, 91

Tel. 0184 232025

VENTIMIGLIA

*Nous organisons*

# FETES D'ANNIVERSAIRES

*pour ENFANTS ou ADULTES (l'après-midi ou le soir)*



**Menu «Pizza» ou «Cucina»**  
compris de Gateau, Spumante, Café et Limoncello

**PRIX ATTRACTIFS!!!**

# “ORDER OF MERIT” AU BARTENDER ITALIEN ALAN ARRIGO

## Il dirige le «lounge bar» de la Cantinetta Antinori Montecarlo

Eleonora PEDRON  
elevivian@hotmail.com



Il y a un barman italien, Alan Arrigo de la Cantinetta Antinori de Montecarlo, parmi les lauréats

à Florence du prestigieux «Ordre du mérite», lancé par le roi d'Angleterre Édouard VII (1841-1910) en reconnaissance d'une qualité spéciale dans les domaines scientifiques, artistiques, littéraires, militaires et culturels. Comme on le sait, avant d'avoir accédé au trône à l'âge de 51 ans, succédant à sa mère de grande longévité la reine Victoria, le prince de Galles a été un jovial play-boy qui souvent a aimé faire la fête en Côte d'Azur ... Mais plus tard, à la grande surprise de tout le monde, le prince changea d'avis, et il devint un grand monarque capable de conduire efficacement son empire, en définissant la monarchie anglaise moderne. Il est donc juste que le populaire érudit du bon vivant et du bon goût italien, M. Danilo Bellucci, ait été inspiré par ce noble honneur britannique en créant cet «Order of merit», qui célèbre le noble art de servir le client ... «La classe et l'élégance du nos barmans sont inimitables - a déclaré Bellucci dans une interview avec Il Giornale -: cela veut être une reconnaissance de leur carrière, qu'ils soient au début ou à la pointe; c'est un remerciement pour le bonheur qu'ils ont pu transmettre». L'événement qu'il a conçu et qui a été dirigé par le philosophe du goût M. Michele Di Carlo en est maintenant à sa troisième édition et M. Bellucci peut être fier d'avoir déjà, en tant que grand expert en communication, lancé des événements comme le «Lady Drink», le premier concours italien pour les femmes barmans, qui chaque année se multiplient, le «Challenge on Ice» et le «110eLode», un prix dédié aux bartenders qui travaillent dans les hôtels 5 étoiles. La cérémonie de remise des prix à 13 maîtres du «zinc», dont notre Alan Arrighi, s'est déroulée en avril dernier sous les voûtes Renaissance de l'Officina Profumo-Farmaceutica Santa Maria Novella, à Via della Scala, à Florence. Attirés par la réputation de la plus historique pharmacie de toute l'Europe, ainsi que par l'un des établissements commerciaux les plus anciens, de nombreux touristes visitent cette merveille, l'insérant dans leur «grand tour». En effet, au XIIIe siècle les moines domini-



cains cultivaient dans ce coin des herbes médicinales, et l'entreprise actuelle, qu'y est implantée depuis quatre cents ans, compte aujourd'hui 130 employés dans le fleuron florentin et 600 dans le monde entier grâce à les 75 boutiques du brand. Depuis le XVII siècle, la pharmacie devint célèbre en Russie, en Inde et en Chine, grâce aussi à des témoignages exceptionnels, tels que la reine Catherine de Médicis qui, en 1533, avait amené à la cour de France l'eau parfumée préparée pour elle par les moines, qui encore aujourd'hui est vendue comme «eau de la reine». Il est donc légitime que tout un monde de culture se soit retrouvé ici, pour récompenser les barmans d'aujourd'hui, de bons alchimistes qui, tout comme les

chercheurs l'étaient de la pierre philosophale, sont aujourd'hui à la recherche du verre parfait. L'«Order of Merit», très convoité, attribue une capacité de «mixologie» de très haut niveau, qui rehausse les arômes ainsi que le goût décliné en centaines d'adjectifs, allant d'aimable à sec, de doux à amer, d'épicé à enveloppant, de sobre à sophistiqué, mais toujours extrafin, noble, exquis, et pour cette raison tellement apprécié par les derniers maillons de la chaîne, les buveurs justement exigeants, qui en sirotant s'assoient sur les hauts tabourets au comptoir du bar! En plus de la magnifique médaille, le prix «David di Donatello» est une reproduction de la célèbre statue, et il est dédié aux barmans italiens champions du

professionnalisme et de la classe, célébration du noble art de servir le client, encouragement pour les plus jeunes et consécration pour les monstres sacrés. Cette année, les vainqueurs ont été accompagnés et promus par autant de «sponsors» prestigieux, appartenant à l'excellence italienne des liqueurs: marques mondialement connues telles que Campari, Flli Branca, grappe Poli, Montenegro, Bonaventura Masschio, Luxardo, Compagnia dei Caraibi, Consorzio Asti DOCG, Caffo Amaro del Capo, DiWine, Giardini d'Amore, Enoglam e Grey Goose (Martini&Rossi). Treize barmans ont été primés avec le «Order of Merit»: Alan Arrigo (Cantinetta Antinori, Montecarlo), Walter Bolzonella (Hôtel Cipriani, Venise), Carlo

Carlino (Hôtel Villa San Michele, Fiesole), Giorgia Crea (Ambassadeur mondial Bonollo, Miami), Luca Di Francia (The Westin Excelsior, Rome), Carmine Ferraro (Bar Da Caio, Le George Hotel Design, Hambourg), Carlo Pascu (Park Hyatt, Majorque), Michele Venturini (Cahoots, Londres), Leonardo Zanini (Bar Vendôme, Hôtel Ritz, Paris) et trois légendes vivantes telles que Giorgio Fadda (vice-président de l'Association internationale des barmans), Vincenzo Zagaria (icône du Baretto au Baglioni à Milan) et Luca Picchi (historien encyclopédique le plus célèbre du cocktail Negroni, ainsi que l'âme du lounge bar Gilli 1733 à Florence). Évidemment, MonteCarlotimes est heureux d'exalter dans cet article tout particu-



La Cantinetta Antinori à MonteCarlo

lièrement l'ami Alan Arrigo, qui officie dans la Cantinetta Antinori, la griffe italienne célèbre depuis plus de 60 ans qui a ouvert ses portes il y a un an à MonteCarlo, la cinquième au monde après l'historique Cantinetta de Florence inaugurée en 1957, plus celles de Zurich, Moscou et Vienne. Porteur de l'excellence de la marque «Antinori», qui compte parmi les producteurs de vin italiens les plus importants et les plus appréciés, ce magnifique adresse pour les rendez-vous bord de mer de Monaco est une sorte d'ambassadeur du goût et du style de vie italiens pour les habitués internationaux de la Principauté. L'élégant «lounge bar» côtoie le restaurant traditionnel: parfait à partir de l'ameublement, avec ses canapés en cuir vert, ses tables en marbre hautes et arrondies et ses hautes assises, le bar est dirigé par le barman Alan Arrigo, qui a une expérience importante dans d'autres établissements de luxe de la Principauté, tels que le Cipriani Monte Carlo, le Yatch Club de Monaco et les Thermes Marins. En plus du très récent «Ordre du Mérite» florentin, Arrigo a été classé parmi les 10 meilleurs barmans italiens aux Bar-awards 2017 lancés par le Bargiornale. Le «lounge bar» a l'un de ses points forts à l'heure de l'apéritif, grâce à une proposition axée sur les grands vins Antinori. Parmi ceux-ci, les plus demandés sont le Cervaro della Sala de la Tenuta Castello della Sala, le Villa Antinori della Tenuta Antinori, et le Franciacorta Cuvée Royale della Tenuta Montenisa, accompagnés d'un choix de gastronomie traditionnelle toscane, et d'un background musical joué par des groupes toujours différents.

On peut également dîner dans le «lounge bar», en choisissant parmi toutes les propositions du menu du restaurant, basées sur la cuisine toscane et italienne, depuis les recettes les plus anciennes comme la «pappa al pomodoro» ou les «pici» parsemés de fromage «pecorino di Pienza», ainsi que la carbonara au Kobe Japonais, et des plats de viande, comme les «tagliate» et les t-bone «Fiorentine», ou de poissons, comme le «caciucco de Livourne».

Une expérience du goût italien qui se termine par la proposition après dîner qui, à partir des grappas Antinori, comme celle de Tignanello ou de Barolo, comprend une riche sélection de la tradition italienne de spiritueux et de liqueurs.



I bartender premiati a Firenze da Danilo Bellucci (al centro con il gilè verde)

## "ORDER OF MERIT" AL BARTENDER ITALIANO ALAN ARRIGO

E' alla guida del lounge bar della Cantinetta

### Antinori Montecarlo

**C**è un bartender italiano, Alan Arrigo della Cantinetta Antinori di Montecarlo, tra i premiati a Firenze del prestigioso "Order of Merit", lanciato niente di meno che dal re d'Inghilterra Edoardo VII (1841-1910) come riconoscimento per meriti speciali nel campo scientifico, artistico, letterario, militare e culturale. Come si sa, prima di accedere al trono a 51 anni, succedendo alla longeva madre Regina Vittoria, il principe di Galles era un gaudente playboy che sovente impazzava in Costa Azzurra... Ma in seguito, e con grande sorpresa di tutti, il principe mise la testa a posto, diventando un grande monarca, capace di guidare in maniera molto efficiente il suo paese, fondando quella che è oggi la moderna la moderna monarchia inglese. Giusto pertanto che il ben noto cultore del buon vivere e del buon gusto italico Danilo Bellucci si sia ispirato alla nobile onorificenza britannica istituendo questo «Order of Merit», che celebra la nobile arte di servire il cliente... «La classe e l'eleganza dei nostri bartender è inimitabile - ha detto Bellucci in un'intervista de Il Giornale -: questo vuol essere un riconoscimento alle loro carriere, siano esse agli albori o all'apice; un ringraziamento per la felicità che hanno saputo trasmettere». La manifestazione da lui ideata e diretta dal filosofo del gusto Michele Di Carlo è giunta alla terza edizione, e Bellucci può andarne fiero avendo, come grande esperto della comunicazione, già lanciato eventi come il «Lady Drink», prima competizione italiana per le signore bartender, che ogni anno crescono in numero, il «Challenge on Ice» e il «110eLo-de», premio dedicato ai baristi degli hotel a 5 stelle. La cerimonia della premiazione a 13 maestri del bancone, tra cui il nostro Alan Arrigo, è avvenuta l'aprile scorso sotto le rinascimentali volte a crociera dell'Officina Profumo-Farmaceutica Santa Maria Novella, in via della Scala a Firenze. Attratti dalla fama di farmacia storica più antica in tutta Europa, nonché uno degli esercizi com-

merciali più vetusti in assoluto, molti sono i turisti che visitano questa meraviglia, inserendola nel loro "grand tour". Infatti i monaci domenicani qui usavano coltivare erbe officinali già nel XIII secolo e qui da quattrocento anni opera un'azienda divenuta simbolo globale di qualità italiana (130 dipendenti nella flagship fiorentina, e 600 in tutto il mondo grazie ai 75 monomarca). La fama della farmacia già nel 1600 aveva raggiunto Russia, India e Cina, anche grazie a "testimonial" d'eccezione come la regina Caterina de' Medici, che nel 1533 aveva portato alla corte di Francia l'acqua profumata confezionata per lei dai frati e che ancora oggi è venduta come "acqua della regina". Giustissimo quindi che tutto un mondo di cultura si ritrovi qui, a premiare i bartenders di oggi, fini alchimisti che, proprio come i ricercatori della pietra filosofale, da Tommaso d'Aquino fino a Newton, sono oggi alla ricerca del drink perfetto. L'ambitissimo "Order of Merit" premia infatti una capacità di "mixologia" di altissimo livello, che esalta gli aromi e il gusto declinato in mille aggettivi, da amabile a secco, da dolce ad amaro, da speziato ad avvolgente, da sobrio a sofisticato, ma sempre sopraffino, signorile, squisito, e per questo infine tanto apprezzato dall'ultimo anello della catena, il giustamente esigente bevitore, che sta seduto a sorseggiare sui classici alti sgabelli al bancone del bar! Oltre all'onorificenza, il premio «David di Donatello» è una riproduzione della celebre statua dedicata ai bartenders italiani, campioni di professionalità e classe, celebrazione della nobile arte di servire il cliente, incoraggiamento per i più giovani e consacrazione per i mostri sacri. Tredici gli insigniti di quest'anno, segnalati da altrettanti «sponsor» prestigiosi, appartenenti all'eccellenza liquoristica italiana: firme note in tutto il mondo come Campari, Flli Branca, grappe Poli, Montenegro, Bonaventura Masschio, Luxardo, Compagnia dei Caraibi, Consorzio Asti DOCG, Caffo Amaro del Capo, DiWine, Giardini d'Amore, Enoglam e Grey Goose (Martini&Rossi). A portarsi a casa l'«Order of Merit» sono stati il già da noi nominato Alan Arrigo (Cantinetta Antinori, Montecarlo), Walter Bolzonella (Hotel Cipriani, Venezia), Carlo Carlino (Hotel Villa San Miche-

le, Fiesole), Giorgia Crea (global ambassador Bonollo, Miami), Luca Di Francia (The Westin Excelsior, Roma), Carmine Ferraro (Bar Da Caio, The George Hotel Design, Amburgo), Carlo Pascu (Park Hyatt, Maiorca), Michele Venturini (Cahoots, Londra), Leonardo Zanini (Bar Vendôme, Hotel Ritz, Parigi) e tre leggende viventi come Giorgio Fadda (vicepresidente dell'International Bartenders Association), Vincenzo Zagaria (icona del Bareto al Baglioni di Milano) e Luca Picchi (il più enciclopedico storico del Negroni cocktail nonché anima del Bar Gilli 1733 di Firenze). Ovviamente, in questo articolo MontecarloTimes è lieto di esaltare in particolare l'amico Alan Arrigo che officia nella Cantinetta Antinori, l'istituzione italiana famosa da oltre 60 anni che un anno fa è sbarcata a Montecarlo, la quinta aperta nel mondo dopo la storica Cantinetta di Firenze inaugurata nel 1957, e alla quale hanno fatto seguito quelle di Zurigo, Mosca e Vienna. Fiero dell'eccellenza della firma "Antinori", che è tra i più importanti e apprezzati produttori italiani di vini, il bellissimo locale sul lungomare di Monaco

si propone come una sorta di ambasciatore del gusto e dello stile di vita italiano per la clientela internazionale che frequenta il Principato. Si affianca alla tradizionale area ristorante l'elegante lounge bar: perfetto a partire dall'arrabbiato, con i suoi divanetti in pelle verde, i tavoli alti con piano rotondo in marmo e le sedute alte, il bar è guidato dal capo barman Alan Arrigo, che ha al suo attivo importanti esperienze in altri locali di lusso del Principato, come il Cipriani Monte Carlo, lo Yatch Club del Monaco, e le Thermo Marins. Oltre al recentissimo "Order of Merit" fiorentino, all'estero Arrigo si è piazzato tra i primi 10 barman italiani ai Barawards 2017 di Bargiornale. Il lounge bar ha nel momento dell'aperitivo uno dei suoi appuntamenti clou, grazie a una proposta incentrata sui grandi vini Antinori. Tra questi i più richiesti sono il Cervaro della Sala della Tenuta Castello

della Sala, Villa Antinori della Tenuta Antinori, il Franciacorta Cuvée Royale della Tenuta Montenisa, tutti sempre accompagnati da una scelta di taglieri toscani, con un contorno musicale che prevede ogni sera l'esibizione live di un gruppo diverso. Nel lounge bar, inoltre, è possibile cenare, scegliendo tra tutte le proposte del menu ristorante, a base di piatti della cucina toscana e italiana, dai primi come la pappa al pomodoro e pane raffermo o i picci al pecorino di Pienza, anche rivisitati, come la carbonara fatta con manzo di Kobe, ai secondi a base di carne, come tagliate e Fiorentina, o di pesce come il caciucco alla Livornese. Un'esperienza nel gusto italiano che si conclude con la proposta per il dopo cena che, a partire dalle grappe Antinori, come quella di Tignanello o di Barolo, comprende una ricca selezione della nostra tradizione di distillati e liquori.

ANGELO BASSI presenta  
OLIVER JACKSON-COHEN CAMILLA LUDDINGTON KAITLYN BERNARD JORGE GARCIA JONATHAN PRYCE  
THE HEALER  
**QUELLO CHE VERAMENTE IMPORTA**  
SCRITTO E DIRETTO DA  
**PACO ARANGO**

100% del profitto a sostegno dei programmi di Terapia Ricreativa di Dynamo Camp rivolti a bambini con patologie gravi o croniche

ESP-62 PRODUCTIONS / TOPSAL PRODUCTIONS PRESENTANO OLIVER JACKSON-COHEN, CAMILLA LUDDINGTON, KAITLYN BERNARD, JORGE GARCIA, JONATHAN PRYCE  
MUSICA NATHAN WIANG, COSTUME MARTHA CURRY, MIGRACIÓN TERESA FONT, ACCORDI ANGELA MURPHY, REGIA DI JAVIER AGURREZARROBE A.S.C., PRODUTTORE EXECUTIVO GEORGINA NEVILLE  
PRODOTTO DA MICHAEL VOLPE, PACO ARANGO, ENRIQUE POSNER, SCRITTO E INVENTATO PACO ARANGO  
www.queellocheveramenteimporta.it

Marisol BERTERO  
[marisol.bertero@yahoo.it](mailto:marisol.bertero@yahoo.it)



■ Pour la cinquième fois, le Club Vivanova Luxury Lifestyle Gala 2019 - Prince Albert II de Monaco - a fêté plus de 400 personnalités avec un apéritif Champagne Paul Charpentier Premier Cru et un dîner gastronomique composé de quatre plats préparés par le Meilleur Ouvrier de France, combiné avec des vins internationaux de haute qualité.

Outre une large représentation d'ambassadeurs et de cadres internationaux distingués, les invités ont profité d'un programme extraordinaire comprenant le célèbre after-party avec le défilé Victoria Napolitano, la Mademoiselle French Collection, Live Entertainment et les DJ, ainsi qu'une vente aux enchères de charité et une exposition d'art contemporain. Le produit du grand gala a été reversé à la Fondation Prince Albert II de Monaco, à Chances for Children et à TAF - The Animal Fund, selon les paroles du fondateur du Vivanova Club, Bradley Mitton: «Nous faisons de grandes choses uniquement en rendant et notre gala a été organisé pour donner aux participants l'occasion d'apprécier les meilleures choses de la vie et de faire le bien, en donnant à des organismes de bienfaisance importants». Le Club Vivanova soutient TAF - The Animal Fund et compte collecter plus de 25 000 euros grâce à l'organisation caritative du prochain gala Vivanova Luxury Lifestyle Club 2019, le samedi 6 avril 2019 à la Salle d'Or du Fairmont Monte Carlo.

The Animal Fund a été créée en 2015 et a pour objectif principal la protection de l'océan, des dauphins et des baleines. La mission de TAF est de protéger, sauver et aider les dauphins et les baleines victimes de maltraitance, de massacres, de pollution, de tests de sonar et de surpêche et d'éduquer et informer le public via des campagnes publicitaires, des événements, des présentations, des conférences et les réseaux sociaux du danger et des conséquences de la cruauté et de l'extinction des cétacés. Le fondateur du Vivanova Club, Bradley Mitton, et le chef exécutif Didier Anies (Meilleur Ouvrier de France) ont combiné le menu le plus sensationnel de quatre plats avec des vins internationaux de haut niveau pour les 400 invités du dîner de gala du Vivanova Luxury Lifestyle Club, un défi incroyable qui fera ressortir le meilleur de la brigade des cuisines du Fairmont.

**L'Exécutif Chef Didier Anies du Fairmont Monte Carlo: une histoire de passion et de dévouement à la haute cuisine.**

Didier Anies est originaire de Limoux. Il débute sa carrière en 1984 après avoir été diplômé de l'Ecole Hôtelière de Toulouse. Sa première expérience a lieu en Allemagne, puis il décide un

# LE GALA CLUB VIVANOVA LUXURY LIFESTYLE 2019 AU FAIRMONT

## Plus une recette exclusive du Chef du Gala Dinner du Club Vivanova



Le fondateur du Vivanova Club, Bradley Mitton.

jour de revenir vers le grand sud. En 2000, pendant qu'il officie au Château Le Cagnard, il participe au Concours du Meilleur Ouvrier de France, qu'il obtient. Très fier de sa région du Sud-Ouest, Didier Anies revendique son appartenance tout en apportant l'influence des saveurs de Provence à sa cuisine, avec simplicité et élégance. Entre 2004 et 2007 il permet au restaurant La Coupole de l'Hôtel Mirabeau de Monaco l'obtention d'une étoile dans le célèbre Guide Michelin. Il entre ensuite au Grand Hôtel à Saint Jean Cap Ferrat de 2007 à 2017 et lui permet d'obtenir, là encore, une étoile Michelin. Après 10 années passées dans cet établissement, Didier Anies décide de prendre un nouveau tournant dans sa vie et devient formateur et consultant à travers le monde entier afin de, comme il aime le dire «transmettre et rendre ce que l'on a reçu». Depuis toujours, ce qui l'intéresse le plus est l'échange, mais aussi le partage: «le fait de former et accompagner de nouvelles équipes est très enrichissant du fait de la diversité des cultures». Il est Membre de l'Académie Culinaire Française, Membre du Grand Cordon d'Or de Monaco. Aujourd'hui, ceux

qui le souhaitent peuvent avoir le Meilleur Ouvrier de France dans leur cuisine pour des diners privilégiés. Anies dirige également une académie de haute cuisine capable de réveiller la créativité, améliorer les connaissances, développer les aptitudes, s'adapter à des besoins variés, créer des événements, élaborer des menus, dresser des assiettes d'une grande beauté culinaire, gérer des buffets et réaliser des recettes originales, comme cette exclusivité:

### Fines lasagnes de caviar d'Aquitaine, sauce beurre à la vodka

**Réalisation:** 1 caviar d'Aquitaine, 1 poireau, 500 g de farine de blé, 5 œufs, 9 cl d'eau, 10 g de sel, 20 g d'encre de seiche, 20 g de persil, 3 oignons nouveaux, 5 cl de vodka, 1/2 citron jaune, 25 g de beurre, 5 cl d'huile d'olive vierge extra, sel, poivre.

**Recette des lasagnes:** dans une terrine, faites un puits avec la farine, cassez-y les œufs et ajoutez l'eau tiède salée. Rassemblez la farine et pétrissez la pâte sans trop la travailler jusqu'à obtenir une pâte souple. Roulez-la en boule et laissez-la reposer trente minutes. Puis divisez-la en 3 parties et incorporez dans

l'une des pâtes l'encre de seiche et dans l'autre le persil. Laissez la dernière nature. Abaissez au lamoir (machine à pâtes) les 3 pâtons. Taillez des lanières de pâte de 2 cm de largeur et intercalez simultanément de manière à obtenir une pâte rayée. Détaillez des carrés de 18 cm de côté.

**Recette du beurre d'oignons:** faites infuser les oignons blancs dans la vodka. Portez à ébullition et faites réduire. Acidulez légèrement avec une goutte de citron. Passez au chinois et réservez le jus. Puis montez cette sauce au beurre doux. Dans le cœur du poireau, taillez des lanières et faites cuire à l'anglaise (à l'eau bouillante salée) 30 secondes. Assaisonnez avec un peu d'huile d'olive sans les rafraîchir. Faites cuire les lasagnes obtenues dans de l'eau salée "al dente".

**Dressage (voir la photo):** Déposez-les au fond de chaque assiette déjà saucée. Garnissez de poireau, ajoutez une quenelle de caviar d'Aquitaine. Nappez avec la sauce au beurre additionnée de caviar et arrosez d'un trait d'huile d'olive.

### IL CLUB VIVANOVA LUXURY LIFESTYLE GALA 2019 NELLA SALLE D'OR DEL FAIRMONT

**E inoltre una ricetta esclusiva dallo Chef della Cena di Gala del Club Vivanova**

■ Per la quinta volta, il Club Vivanova Luxury Lifestyle Gala 2019 - Prince Albert II di Monaco - ha festeggiato gli oltre 400 VIP e molti distinti partecipanti con un aperitivo di Paul Charpentier Premier Cru Champagne e una cena di alta cucina di quattro portate, preparata dal Meilleur Ouvrier de France, e abbinata a vini internazionali di alta qualità. Insieme a una folta rappresentanza di ambasciatori Vivanova e illustri dirigenti internazionali, gli ospiti hanno goduto di un programma straordinario, comprendente il famoso after-party, con il Victoria Napolitano Fashion Show, la Mademoiselle French Collection, Live Entertainment e DJ, oltre a un'asta benefica e a una mostra d'arte contemporanea. Il ricavato del Grand Gala è stato devoluto alla Fondazione Principe Alberto II di Monaco, a Chan-



Tagliatelle piquantes au Gorgonzola avec Shiraz poivré de Victoria en Australie

ces for Children e alla TAF - The Animal Fund, basato sulle parole del fondatore del Club Vivanova, Bradley Mitton: «Realizziamo grandi cose solo restituendo e il nostro gala è stato organizzato per dare ai partecipanti la possibilità di apprezzare le cose migliori della vita e intanto di fare del bene, donando a importanti enti di beneficenza». Club Vivanova supporta TAF-The Animal Fund e ha raccolto più di 25.000 euro grazie

fini e le balene che sono vittime di maltrattamenti, massacri, inquinamento e pesca eccessiva e di educare e informare il mondo tramite pubblicità, campagne, conferenze e media online sulle conseguenze della crudeltà e sul pericolo di estinzione. Il fondatore del Club Vivanova Bradley Mitton e l'executive chef Didier Anies (Meilleur Ouvrier de France) hanno abbina-to un sensazionale menù di quattro portate abbinati a vini internazionali di alto livello per i 400 ospiti della

in Germania che inizia la prima esperienza in una sede rinomata. Dopo un passaggio in Austria, torna in Francia, a Carcassonne e agli indirizzi più prestigiosi della Costa Azzurra: Le Palais Maelerlinck, Nizza 1989-1993, The Royal Mandelieu, 1994-1998, Le Cabral (1 stella), Cagnes sur Mer, 1998-2004, The Dome Hotel Mirabeau, Monaco, 2004-2007, periodo durante il quale fa ottenere una stella; Le Grand Hotel (1 stella), Saint Jean Cap Ferrat, 2007-2017, con l'ottenimento di una seconda stella. Ha ricevuto il titolo di Meilleur Ouvrier de France nel 2000. Dopo anni di lavoro in grandi locations, con grandi brigate, lavoro di estremo rigore, e richiesta di maestria, il motto di Didier Anies è: «Il mio desiderio è di formare, trasmettere, condividere». Oggi chi lo desidera può avere per sé nella sua cucina il Meilleur Ouvrier de France, per commensali speciali. Anies dirige anche un High Performance Centre, ossia un'accademia di alta cucina capace o di risvegliare la creatività, migliorare le conoscenze, sviluppare le capacità, adattarsi alle varie esigenze, creare eventi, elaborare menu, presentare piatti, gestire buffet e produrre ricette originali, come questa sua esclusiva:



Il fondatore del Club Vivanova Bradley Mitton con l'executive chef Didier Anies (Meilleur Ouvrier de France)



Brasato di vitello profumato con funghi selvatici e Malbec argentino

all'organizzazione benefica del Club Vivanova Luxury Lifestyle Gala 2019, che ha avuto luogo sabato 6 aprile 2019 alla Salle d'Or Fairmont Monte Carlo. TAF - The Animal Fund - è stato istituito nel 2015 con l'obiettivo principale di proteggere i delfini e le balene ed è un'organizzazione senza fini di lucro basata sul volontariato. La missione di TAF è di proteggere, salvare e aiutare attivamente i del-

cena di gala del Club Vivanova Luxury Lifestyle sabato 6 aprile 2019, un'incredibile sfida che ha fatto emergere il meglio della brigata delle cucine del Fairmont.

**L'executive Chef Didier Anies del Fairmont Monte Carlo: una storia di passione e dedizione all'alta cucina.** Nel 1984, appena diplomato alla scuola alberghiera di Tolosa, è



### Lasagnette al caviale di Aquitania e salsa di burro e vodka

**Tempo di preparazione:** 45 minuti, **Tempo di riposo:** 30 minuti, **Tempo di cottura:** 15 minuti **Ingredienti per 4 persone:** 1 caviale di Aquitania, 1 porro, 500 g di farina di frumento, 5 uova, 9 cl di acqua, 10 g di sale, 20 g di inchiostro di seppia, 20 g di prezzemolo, 3 cipollotti bianchi, 5 cl di vodka, mezzo limone, 25 g

di burro, 5 cl di olio extravergine di oliva, sale e pepe.

**Ricetta per le lasagnette:** In una ciotola, fate un incavo nella farina, spezzateci le uova e aggiungete l'acqua calda salata. Raccogliete la farina e impastate delicatamente fino ad ottenere un impasto morbido. Fare una palla e lasciar riposare per trenta minuti. Quindi dividetela in 3 parti e incorporate in una delle parti l'inchiostro di seppia e in un altro il prezzemolo tritato e

la terza naturale. Tirate i 3 pezzi di pasta (eventualmente con una macchina per la pasta), ottenendo strisce di pasta larghe 2 cm e lunghe 18 cm di diversi colori.

**Ricetta della salsa al burro di cipollotti:** in un pentolino marinare i cipollotti finemente affettati nella vodka. Portate a ebollizione e riducete. Aggiungete qualche goccia di limone. Passate nella cinese, montate questa salsa con il burro e tenete da parte.

Tagliate sottili strisce nel bianco del porro e cuocetele in acqua bollente salata per 30 secondi. Condite con un filo d'olio e tenete da parte. Cuocete le lasagnette in acqua salata, al dente. Infine impiattate seguendo l'immagine: disponete le lasagnette su ogni piatto su un fondo di salsa. Guarnite con il porro, aggiungete una formina a cucchiaino di caviale dell'Aquitania. Decorate con la salsa al burro mista a caviale e con un filo d'olio d'oliva.



Un delicato piatto di aragosta mediterranea con Chardonnay australiano

VUE DE MENTON EN 1860



D'après un cliché de M. ABEL TADEL, photographe à Menton

# 1861, CESSION DE MENTON ET ROQUEBRUNE À LA FRANCE

**Le traité a été signé entre le Prince Charles III de Monaco et l'Empereur Napoléon III de France**

■ ■ Après la mort du Prince Florestan I à Paris le 20 juin 1856, son fils Charles Grimaldi, duc de Valentinois, lui succéda sur le trône monégasque avec le nom de Charles III. Depuis 1848, le duc avait été constamment en charge des affaires de l'État, à la fois en tant qu'envoyé de son père auprès des souverains et des ministres des affaires étrangères étrangers, à la fois en tant que membre des différents gouvernements de la Principauté, et, enfin, en tant que titulaire du Bureau de l'Administration générale. Sa première délégation de pouvoir remonte à mars 1848, puis renouvelée les 30 juillet et le 27 septembre 1850. Charles avait donc collaboré activement au gouvernement du pays, en collaboration avec sa mère, la princesse Caroline, acquérant une expérience considérable, qui avait tant manqué à ses proches. Il a été capable de conquérir la confiance de ses sujets, démontrant l'énergie nécessaire pour affirmer la nature souveraine de son pouvoir. Le problème le plus urgent que le nouveau Prince a affronté une fois sur le trône a concerné les «villes libres» de Menton et Roquebrune. À partir du 21 mars 1848, elles avaient été placées sous la protection du Royaume de Sardaigne et elles avaient déclarées un domaine des Grimaldi. Cependant, en juin 1848 un plébiscite fut organisé pour l'annexion de Menton et de Roquebrune au comté de Nice, alors partie du Royaume de Sardaigne, qui fut validé grâce à 568 voix en faveur. À partir du 18 septembre 1848 était également entré en vigueur dans les deux villes le statut albertin au lieu du monégasque. Le 30 avril 1849, le maire de Menton Carlo Trencà avait démissionné et le 1er mai les deux villes étaient survenues au comté de Nice. «De jure», de 1849 à 1860 Menton et Roquebrune auraient donc fait partie du territoire monégasque, mais «de facto» appartenaiient encore au Royaume de Sardaigne. Grâce à la médiation de Napoléon III, le Prince de Monaco a été autorisé à indiquer dans quelles conditions il a consenti à renoncer à ses droits sur Menton et Roquebrune: avant le départ de la garnison sarde, dont la présence avait été la cause de la continuité dissidente avec la population locale, le Royaume de Sardaigne cessera son protectorat sur les deux villes, après paiement d'une

Andrea GANDOLFO

gandolfo.andrea70@gmail.com

allocation d'au moins 4 millions francs et une rectification de la frontière sur le côté de La Turbie, ce qui aurait ramené dans la Principauté la majeure partie du territoire perdu en 1760. Le gouvernement sarde a refusé, cependant, les propositions de Charles III, déclarant que le protectorat sur une zone incluse dans son territoire national, que le Prince aurait voulu regagner, n'avait pas été établi que pour le bénéfice du protecteur de l'État, et donc il aurait dû obligatoirement appartenir au souverain du pays qui entourait l'État protégé. La seconde guerre d'indépendance en Italie, à laquelle la France avait participé en tant qu'allié du Royaume de Sardaigne, conduisit enfin à la solution de l'impasse. En vertu du traité de Turin, signé le 24 mars 1860, le roi de Sardaigne Vittorio Emanuele II avait signé avec l'empereur Français Napoléon III le traité de cession de la Savoie et du comté de Nice, à condition que les populations concernées consentent à la vente de leurs terres à travers un plébiscite. Cependant, rien n'avait été établi sur les villes de Menton et Roquebrune, ni sur la question du protectorat. Dès que les nouvelles officielles du traité ont été diffusées dans les deux «villes libres», Menton envoya deux pétitions à Napoléon III le 1er avril: le premier demandant l'annexion à la France, et l'autre sollicitant la réintroduction des Grimaldi sous la protectorat Français. Pendant ce temps, le gouverneur provisoire du comté de Nice, à la fois pour avoir reçu des instructions à cet effet, que de sa propre initiative, décida de inclure Menton et Roquebrune parmi les municipalités qui avaient été appelées à statuer sur la vente ou non du Comté de Nice à la France dans le plébiscite prévu pour les 15 et 16 avril 1860. 1120 étaient les inscrits sur les listes électorales des deux villes; 833 des 889 électeurs se sont exprimé en faveur de l'annexion à l'Empire Français, alors que seulement 54 ont voté pour rester dans le Royaume de Sardaigne. Une fois connu le résultat du plébiscite, Charles III protesta avec dynamisme avec le gouvernement

transalpin, se prononçant un protecteur sans erreurs et déclarant que la consultation avait une valeur purement indicative, de sorte qu'il ne pouvait en aucune façon justifier une annexion des territoires contestés. Pendant ce temps, en juin 1860, des fonctionnaires français avaient remplacé les piémontais dans l'administration des deux municipalités. Des négociations ont également été engagées pour régulariser le passage de la souveraineté entre les deux États. Le 17 juillet, le major général Serra, commandant de la garnison sarde en l'absence du Prince, a communiqué l'annonce suivante au gouverneur général de la Principauté: «...sur la base d'un accord avec le gouvernement Français et selon ce qui a été convenu, j'ai été informé par le Ministère des affaires étrangères que le protectorat sarde sur la Principauté de Monaco a été restauré par le roi, mon souverain auguste, au gouvernement de S.M. l'empereur des français. En vertu de cette disposition, je vous fait partie que demain les troupes sardes, y compris le détachement stationné dans cette ville, quitteront Monaco pour rejoindre leur régiment.» Un avis du même style a également été transmis au consul français à Monaco. Le gouverneur général a immédiatement rapporté au Prince, qui a pris note de la décision du gouvernement sarde. Il restait encore à résoudre la question du statut de Menton et Roquebrune, qui, grâce à l'influence personnelle de Charles III à la Cour des Tuileries et la confiance qu'il a placée vers les sentiments de loyauté et de bienveillance de la France, a finalement été résolue à l'amiable avec un traité signé à Paris le 2 février 1861 par les plénipotentiaires français et monégasques. Selon l'article premier de l'accord, le Prince renonçait à perpétuité, pour lui-même et ses successeurs, en faveur de l'empereur des français, à tous ses droits sur les communes de Menton et Roquebrune, pour la somme de 4 millions francs, qui aurait dû être versée au Prince dans les quinze jours suivant l'échange des ratifications du traité. L'article 3 établissait que la propriété privée, dont le Prince avait perdu possession dans les deux municipalités en 1848, aurait été exclue de la vente prévue à l'article

premier. Un Comité mixte a également été créé, chargé de prendre les mesures à prendre pour garantir l'usufruit de cette restitution. Avec l'article 4, Napoléon III s'engageait à octroyer jusqu'à 4000 francs de retraite aux anciens fonctionnaires et employés au service du Prince de Monaco dans les deux villes assignées, qui auraient été identifiés par le Prince lui-même. L'Empereur assura également à Charles III qu'il maintiendrait en bon état et à ses dépenses la route côtière sur le territoire de Roquebrune, connue sous le nom de Corniche, qui aboutissait dans la ville de Monaco. Pour sa part, le Prince a été obligé de laisser construire sur son territoire la section de la ligne de chemin de fer qui aurait rejoint Gênes à Nice, tandis que l'Empereur s'engageait à réaliser, dès que possible, une route de Nice à Monaco longeant la côte. L'article 6 prévoyait, au contraire, qu'une union douanière entre l'Empire français et la Principauté de Monaco serait établie au moyen d'une convention spéciale, analogue à celle régissant la vente de farine et de tabac, le service postal et les lignes du télégraphe. En plus des relations de bon voisinage entre les deux États, le 9 novembre 1865 Charles III a conclu avec la France une convention spécifique, qui prévoyait l'inclusion complète du territoire monégasque dans la zone douanière française. L'article 7 a établi que les sujets du Prince à Menton et Roquebrune qui souhaitaient conserver la citoyenneté monégasque, auraient eu un an pour déclarer leur volonté et transférer leur domicile à la Principauté; de même, les habitants des deux municipalités au service du Prince Charles III auraient pu rester à Menton et à Roquebrune sans perdre la citoyenneté française, mais devaient faire demande à cet effet au Consulat de France à Monaco. À ces articles, publiés quelques jours plus tard, c'est-à-dire après l'échange des ratifications entre les plénipotentiaires respectifs, quelqu'un d'autre fut ajouté, destiné à rester secret jusqu'au 1918, pour justifier l'abandon du protectorat sur la Principauté de la part du Second Empire. Le Prince s'engagea pour lui et ses descendants à ne céder à personne ses droits de souveraineté, sauf à la France. Ce n'est que de la part de la France qu'il aurait exhorté ou accepté pour l'avenir un protectorat. À partir de ce moment, il se considérait libre de tout engagement direct avec le Royaume de Sardaigne, à la suite de la correspondance échangée avec les autorités piémontaises, de son gouverneur général et du retrait consécutif de la garnison sarde. Avec la cession de Menton et de Roquebrune a pris fin pour la Principauté l'une des périodes les plus agitées et dramatiques de son histoire, commencée en mars de 1848 avec la proclamation de l'indépendance définitive de Menton et Roquebrune, qui s'est terminée en février 1861 avec le traité franco-monégasque, ce qui a ouvert une nouvelle ère de paix et de prospérité pour les Grimaldi.



Ritratto ufficiale di S.A.S. il Principe Carlo III di Monaco

necessaria per affermare la natura sovrana del suo potere. Il problema più urgente che il nuovo principe si trovò ad affrontare una volta salito al trono fu quello delle cosiddette "città libere" di Mentone e Roquebrune, che, dal 21 marzo 1848, si erano poste sotto la protezione del Regno di Sardegna e avevano dichiarato decaduto il dominio dei Grimaldi. Nel giugno 1848 si era anche tenuto un plebiscito per l'annessione di Mentone e Roquebrune alla contea di Nizza, facente parte allora del Regno di Sardegna, che era passato con 568 voti a favore. Dal 18 settembre 1848 era inoltre entrato in vigore nelle due cittadine lo Statuto albertino al posto di quello monegasco. Il 30 aprile 1849 il sindaco di Mentone Carlo Trenca si era dimesso e il 1º maggio successivo le due città erano passate sotto la contea di Nizza. Dal 1849 al 1860 Mentone e Roquebrune avrebbero quindi fatto parte di jure del territorio monegasco, ma de facto erano ancora appartenenti al Regno di Sardegna. Grazie alla mediazione di Napoleone III, al principe di Monaco fu concesso di indicare a quali condizioni acconsentiva a rinunciare ai suoi diritti su Mentone e Roquebrune: prima della

Menton e Roquebrune, né circa la questione del protettorato. Appena la notizia ufficiale del trattato venne diffusa nelle due città libere, a Mentone furono inviate due petizioni a Napoleone III il 1º aprile: la prima per chiedere l'annessione alla Francia, e l'altra per sollecitare la reintegrazione dei Grimaldi sotto il protettorato francese. Intanto il governatore provvisorio della contea di Nizza, sia per aver ricevuto istruzioni in tal senso, che per sua iniziativa personale, incluse Mentone e Roquebrune tra i comuni che erano stati chiamati a pronunciarsi in merito alla cessione o meno del circondario di Nizza alla Francia nel plebiscito previsto per il 15 e il 16 aprile 1860. Su 1120 iscritti nelle liste elettorali e 889 votanti, ben 833 si espressero in favore dell'annessione all'Impero francese, mentre soltanto 54 votarono per rimanere nel Regno di Sardegna. Una volta conosciuto l'esito del plebiscito, Carlo III protestò però vibratamente con il governo transalpino, non riconoscendo di aver commesso errori e dichiarando che la consultazione aveva avuto un valore puramente indicativo, per cui non poteva in alcun modo giustificare un'annessione dei territori contesi. Intanto, nel giugno 1860, funzionari francesi avevano sostituito quelli piemontesi nell'amministrazione dei due comuni. Furono anche avviate trattative per regolarizzare il passaggio di sovranità tra i due Stati. Il 17 luglio il maggior generale Serra, comandante della guarnigione sarda in assenza del principe, comunicò il seguente annuncio al governatore generale del Principato: «In base a un accordo con il governo francese e secondo quanto è stato convenuto, sono stato informato dal ministero degli Affari esteri che il protettorato sardo sul Principato di Monaco è stato rimesso dal Re, mio augusto sovrano, al governo di S.M. l'Imperatore dei Francesi. In virtù di questa disposizione, La faccio partecipe che domani le truppe sarde, comprendenti il distaccamento di stanza in questa città, lasceranno Monaco per unirsi al loro reggimento». Un avviso dello stesso tenore fu inoltrato anche al console francese a Monaco. Il governatore generale riferì quindi immediatamente al principe, che prese atto della decisione del governo sardo. Rimaneva ancora da risolvere la questione dello status di Mentone e Roquebrune, che, grazie all'influenza personale di Carlo III presso la corte delle Tuileries e la fiducia che egli riponeva verso i sentimenti di lealtà e benevolenza della Francia, fu infine risolta amichevolmente con un trattato firmato a Parigi il 2 febbraio 1861 dai plenipotenziari francesi e monegaschi. In base all'articolo 1 dell'accordo, il principe rinunciava in perpetuo, per sé e i suoi successori, in favore dell'Imperatore dei francesi, a tutti i suoi diritti sui comuni di Mentone e Roquebrune, per la somma di quattro milioni di franchi, che avrebbe dovuto essere corrisposta al principe entro quindici giorni dallo scambio delle ratifiche del trattato. L'articolo 3 stabiliva che le proprietà private, di cui il principe aveva perduto il possesso nei due comuni nel 1848, sarebbero state escluse dalla cessione prevista dall'articolo 1. Veniva anche creata una commissione mista, incaricata di assumere le misure da adottare per garantire l'usufrutto di tale restituzione. Con l'articolo 4 Napoleone III s'impegnava ad accordare fino a quattromila franchi di pensione agli ex funzionari e impiegati al servizio del principe di Monaco nelle due città cedute, che sarebbero stati individuati dal principe stesso. L'imperatore assicurava inoltre Carlo III che avrebbe mantenuto in buono stato, e a sue spese, la strada litoranea nel territorio di Roquebrune, detta della Cornice, che sbocca nella città di Monaco. Da parte sua, il principe si obbligava a lasciare costruire sul suo territorio la sezione della linea ferroviaria che avrebbe unito Genova a Nizza, mentre l'imperatore si impegnava a realizzare, nel più breve tempo possibile, una strada carrozzabile da Nizza a Monaco lungo il litorale. L'articolo 6 contemplava invece che sarebbe stata istituita un'unione doganale tra l'Impero francese e il Principato di Monaco tramite una convenzione speciale, simile a quella che regolava la vendita delle polveri e dei tabacchi, il servizio postale e le linee telegrafiche, oltre ai rapporti di buon vicinato tra i due Stati. Il 9 novembre 1865 Carlo III stipulò con la Francia una specifica convenzione, che prevedeva la completa inclusione del territorio monegasco nello spazio doganale francese. L'articolo 7 stabiliva che i sudditi del principe di Mentone e Roquebrune sudditi del principe a Mentone e Roquebrune che avessero voluto mantenere la cittadinanza monegasca, avrebbero avuto tempo un anno per dichiararlo e trasferire il proprio domicilio nel Principato; allo stesso modo, gli abitanti dei due comuni al servizio del principe Carlo III avrebbero potuto rimanere a Mentone e Roquebrune senza perdere la cittadinanza francese, a condizione però di presentare una richiesta in tal senso al consolato di Francia a Monaco. A questi articoli, pubblicati qualche giorno più tardi, ossia dopo lo scambio delle ratifiche tra i rispettivi plenipotenziari, se ne sarebbe aggiunto qualcun altro, destinato a rimanere segreto fino al 1918 per giustificare l'abbandono del protettorato sul Principato da parte del Secondo Impero. Il principe si impegnava per lui e i suoi discendenti a non cedere a nessuno i suoi diritti di sovranità se non alla Francia. Solo da parte della Francia egli avrebbe sollecitato o accettato per l'avvenire un protettorato. Da quel momento si considerò libero da qualsiasi impegno diretto con il Regno di Sardegna, in seguito alla corrispondenza scambiata con le autorità piemontesi, il suo governatore generale e il conseguente ritiro della guarnigione sarda. Con la cessione di Mentone e Roquebrune terminava dunque per il Principato uno dei periodi più agitati e drammatici della sua storia, cominciato nel marzo del 1848 con la proclamazione della definitiva «indipendenza» da parte di Mentone e Roquebrune, e conclusosi nel febbraio 1861 con il trattato franco-monegasco che apriva di fatto per i Grimaldi una nuova era di pace e prosperità.

## LE MONDE ILLUSTRE



Gravure 1861 - Vue de Roquebrune ville cédé à la France par le traité

## LA CESSIONE DI MENTONE E ROQUEBRUNE ALLA FRANCIA

*Il trattato fu sottoscritto tra il Principe Carlo III di Monaco e Napoleone III di Francia*

Dopo la morte del principe Florestano I, avvenuta a Parigi il 20 giugno 1856, suo figlio Carlo Grimaldi, duca di Valentinois, gli era successo sul trono monegasco col nome di Carlo III. Sin dal 1848, il duca si era costantemente occupato degli affari di Stato, sia come inviato di suo padre presso i sovrani e i ministri degli esteri stranieri, sia come membro dei vari governi del Principato, sia, infine, come titolare della carica di amministratore generale. La sua prima delega dei poteri risaliva al marzo 1848, poi rinnovata il 30 luglio e il 27 settembre 1850. Egli aveva dunque collaborato attivamente al governo del paese, insieme alla madre, la principessa Carolina, acquisendo una notevole esperienza, che tanto era mancata ai suoi parenti. Seppe così conquistarsi la fiducia dei suoi sudditi, dimostrando l'energia

partenza della guarnigione sarda, la cui presenza era stata causa di continui dissensi con la popolazione locale, sarebbe cessato il suo protettorato sulle due cittadine, previo il pagamento di un'indennità di almeno quattro milioni di franchi e una rettifica della frontiera dal lato della Turbie, che avrebbe fatto rientrare nel Principato la maggior parte del territorio perduto nel 1760. Il governo sardo rifiutò tuttavia le proposte di Carlo III, dichiarando che il protettorato su una zona inclusa nel proprio territorio nazionale, che il principe avrebbe voluto riottenere, era stato stabilito solo a vantaggio dello Stato protettore, e avrebbe dovuto obbligatoriamente appartenere al sovrano del paese che circondava lo Stato protetto. La seconda guerra d'indipendenza in Italia, alla quale la Francia aveva partecipato come alleata del Regno di Sardegna, avrebbe portato alla soluzione dell'impasse. In virtù del trattato di Torino, stipulato il 24 marzo 1860, il re di Sardegna Vittorio Emanuele II aveva ceduto all'imperatore francese Napoleone III la Savoia e la contea di Nizza, a condizione che le popolazioni interessate fornissero il loro assenso alla cessione delle proprie terre tramite un plebiscito. Niente tuttavia era stato stabilito in merito alle cittadine di

# MonteCarloTimes

Les Nouvelles de la Principauté de Monaco,  
Côte d'Azur et la Riviera des Fleurs  
Supplemento Editoriale al Magazine Internazionale



Editor e Direttore Responsabile  
Ilio MASPRONE: +39/335-327111- (ilomasprone@gmail.com)

Vice Direttore  
Silvana RIVELLA (silvana.rivella@gmail.com)

Direttore Editoriale  
Renata RIVELLA (r.renatarivella@gmail.com)

Relazioni Internazionali  
Andrea MUNARI (go@gomontecarlo.net)

Direttore Commerciale  
Gianluca ERRICO (erricosrl@gmail.com)

Segreteria di Redazione  
Marina ORHEY (marinaorhey@gmail.com)

Sito: [www.montecarlotimes.com](http://www.montecarlotimes.com)

Collaboratori:  
Maria Sole FERRERO - mariasoleferrero@gmail.com  
Eleonora PEDRON - elelviajan@hotmail.com  
Marisol BERTERO - marisol.bertero@yahoo.it  
Dario SALVADORI - satisfaction@tiscali.it  
Tiziana PAVONE - pavone07@gmail.com  
Romano LUPI - lupi.roma@libero.it  
Andrea GANDOLFO - gandolfo.andrea70@gmail.com  
Alessandra LUTI - alessandra\_luti@libero.it  
Marco VOLPATI - volpix96@gmail.com  
Ilaria SISMONDINI - ilaria05\_90@hotmail.it  
Cristiana LOPOMO - cristianalopomo@libero.it  
Michele OLIVIERI - milky.om@libero.it  
Silvano BALESTRERI - silvano.balestreri@gmail.com

Fotografi:  
Pepe STALTARI - Ercolina GALLO - Ermanno BONO - Corrado CORRADI

Gestione Pubblicità:  
Ass. Cultura & Comunicazione, Via G. Galilei 61 - Sanremo (IM)

Testata Giornistica:  
Il FOGLIO ITALIANO, depositata presso il Tribunale di Sanremo/Imperia:  
Autorizzazione con assegnazione al Protocollo N° 897 del 10/Aprile/1998



Le Magazine MonteCarloTimes, une référence en matière de certification écologique et de certification du papier et du papier de recyclage Italie.afia e dalla produzione della Burgo Recyder paper Italy.

Il Magazine MonteCarloTimes, viene stampato con carta ecologica certificata dalla tipografia e dalla produzione della Burgo Recyder paper Italy.

## MonteCarloTimes - OÙ LE TROUVER

**MONTE-CARLO e COTE D'AZUR** • Ambasciata d'Italia e Com.It.Es 17, Av. de l'Annonciade • A.II.M 17, Av de l'Annonciade • Monte Carlo Country Club 155, Av Princesse Grace • Banque EFG 21, Av d'Ostende • Ufficio del Turismo 2<sup>a</sup>, Bd des Moulins • Yacht Club Monaco 1, Quai Antoine • Palais d'Europa Place de Moulins • Banque Edmond de Rothschild Les Terrasses 2, Av de Monte Carlo • Compagnie Monegasque de Banque 23, Av. de la Costa • HSBC Private Bank 15/17, Av. D'Ostende • Banque BNP Paribas Private 15/17, Av. D'Ostende • Banque du Gothard 15/17, Av. D'Ostende • CFM 11, Bd Albert Premier • Credit Lyonnais 1, Av. des Citroniers • Grimaldi Forum 10, Av Princesse Grace • SG Private Banking, 11 Avenue de Grande Bretagne • Banque du Luxembourg 8, Av. de Grande Bretagne • Banque UBS 10/12, Quai Antoine I • Immobiliare Dotta 5 bis, Av Princesse Alice • Montecarlo • North Atlantic s.a.m. Le Patio Palace 41, Av. Hector Otto • Ristorante Amici Miei 16, Quai Jean Charles Rey Fontvieille • Restaurant Pierrot Pierrette, Place de l'Eglise - Monti - Menton • Restaurant Il Terrazzino 2, Rue des Iris • La Casa del Gelato 42, Quai Jean Charles Rey Fontvieille • La Perla Monte Carlo Palace Bd. des Moulins • Hotel de Paris, Place du Casino • Hotel Ambassador 10, Av Prince Pierre • Hotel Le Versailles, 4/6 Av. Prince Pierre • Hotel Columbus, 23 Av. de Papalius • Ristorante La Rosa dei Venti Plage du Larvotto • Stars & Bar 6, Quai Antoine I • Ristorante La Vecchia Firenze 4, Av Prince Pierre • Ristorante Sans Souci 42, Bd d'Italie • Casa del Caffè Av. de la Costa • Ristorante Al Vecchio Forno 39, Quai Bonaparte Menton • Ristorante A'Trego, Port de Blaissance de Cap d'Ail • Ristorante Zest, 6 Route de la Piscine Pert Ercule • Ristorante Before, Quai Albert I • Hair Stylist Coppola 4, Av. de Grande Bretagne • Athos Palace (Fontvieille) • RM Autosport Av. de l'Annonciade Prince Pierre • Montecarlo Royal Motors 14, Quai Jean Charles Rey 10 • Radio Monte Carlo, 8 Quai Antoine I<sup>r</sup>

**NICE** • Consolato Generale Italiano 72 Bd Gambetta; Comites 72 Bd Gambetta; Le Ruhl Casinò Barruere 1 Promenade des Anglais; Casinò Partouche des de la Méditerranée 15 Promenade des Anglais, Hard Rock 5 Promenade des Anglais; **Hotels** Boscolo Exedra 10 Bd Victor Hugo; Le Negresco 37 Promenade des Anglais; Palais de la Méditerranée 13 Promenade des Anglais; Beau Rivage 24 Rue Saint François de Paule; Boscolo Hotel Park 6 Av. de Suède; Boscolo Hotel Plaza 12 Av. de Verdum; Eliysée Palace Nice 59 Promenade des Anglais; Grand Hotel Aston Clarion Nice 12 Av, Felix Faure; Le Grimaldi 12 Rue Grimaldi; Holiday Inn Nice Centre 20 Bd. Victor Hugo; Masséna 58 Rue Goffredo; Mercure Nice Centre Notre Dame 26 Av, Notre Dame; Le Meridien Nice 1 Promenade des Anglais; NH Nice 2/4 Parvis de l'Europe; Nice Riviera 45 Rue Pastorelli; Novotel Nice Aéroport Arenas 455 Promenade des Anglais; Novotel Nice Centre Aeropolis 8/10 Parvis de l'Europe; Park Inn Nice 179 Bd René Cassin; La Perousse 11 Quai Rauba Capeau; Radisson Blu Hotel 223 Promenade des Anglais; Splendid Hotel et Spa 50 Bd. Victot Hugo; Syute Novotel Nice Aeroport 124 Bd. René Cassin; West End 31 Promenade des Anglais; Ambassador 8 Av de Suède; Best Western Hotel Alba 4 Av. Jean Médicis; Best Western Hotel de Madrid 3 Rue de Belgique; Best Western Hotel New York 44 Av. Maréchal Foch; Best Western Hotel Riviera 27 Av. Thiers; Best Wester Roosevelt 16 Rue Maréchal Joffre; Carlton 26 Bd. Victor Hugo; De SuèdeAv. De Suède: Le Royal 23 Promenade des Anglais; Mercure Nice Promenade des Anglais 2 Rue Alévy; Vendome 26 Rue Pastorelli; Villa Rivoli 10 Rue de Rivoli, Villa Victoria 33 Bd. Victor Hugo.

**ITALIE** • **Sanremo:** Royal Hotel • Victory Morgana Bay • Spinnaker • Carlo Ramello • Agenzia IFED Real Estate, via Nuvoloni 5 • **Bordighera:** Banca Intesa San Paolo • La Casa del Caffè • Benetton Uomo • Stefanel • Studio Palmero • Farmacia Centrale • Erboristeria Salus • Ristorante La Favorita Apricale • Ultimo Boutique • **Ventimiglia:** Ristorante Costa Azzurra • Bar Bligno, via Aprosio 13A • Banca di San Giorgio, Via Roma 62 • Banca Nazionale del Lavoro, Via Cesare Battisti 34/C • CARIGE, Corso Genova 82bis • Cassa di Risparmio Parma e Piacenza, Via Roma 18/D • Credito Cooperativo, Via della Stazione 3/B • Banca di Caraglio e Riviera dei Fiori, Via della Stazione 3/B • Banca Popolare di Novara, Via della Stazione 2; UBI, Banca Privata d'Investimento, Via Ruffini 8/A • Hotel Una Scandinavia Milano • Hotel Savoy Bibione (VE)



LOCMAN®  
ITALY

### MONTECRISTO

Movimento meccanico automatico S.I.O.  
(Scuola Italiana di Orologeria) o cronografo al quarzo.  
Titanio e acciaio. Impermeabile fino a 10 atm.

DOMENICO  
BERTERO

*Gioielliere in Vallecrosia*

VIA COL. APROSIO 206 - VALLECROSIA - TEL 0184 294307

*Un Uomo e il suo Gruppo  
verso un solo obiettivo : la perfezione*

---

**Petrilli Group**

---

Corso Limone Piemonte, 21 bis  
Tel. +39 0184.35.24.83  
18039 VENTIMIGLIA (IM) - ITALY

[www.petrilligroup.com](http://www.petrilligroup.com)  
e-mail: [info@petrilligroup.com](mailto:info@petrilligroup.com)

SANREMO  
CANTA  
**NAPOLI**  
*Recital 2019*



# MIRANDA RICOMINCIO MARTINO DA 80

LE PIÙ BELLE CANZONI DI NAPOLI E SANREMO

con la partecipazione di

MARIO MAGLIONE  
PAOLA FERRULLI  
con GINEVRA e VIRGINIA DE MASI  
al Pianoforte ANDREA BIANCHI  
Regia di MARCO SIMEOLI

Produzione: Ilio Masprone per Ass. Cultura & Comunicazione Sanremo

## TEATRO NUOVO - SALSUMAGGIORE TERME

**24** MAGGIO 2019  
VENERDI'  
ORE 21



INFO E PREVENDITA:  
[www.teatronuovosalsumaggiore.com](http://www.teatronuovosalsumaggiore.com)  
[facebook.com/TeatroNuovoSalsomaggiore](https://facebook.com/TeatroNuovoSalsomaggiore)  
I.A.T. Salsomaggiore T. - 0524 580211  
I.A.T. Fidenza Village - 0524 335556

