

FESTIVAL DU LIVRE DE NICE, DE VENDREDI À DIMANCHE

NOTRE HISTOIRE AU FIL DES PAGES

A l'occasion de la 18^e édition du Festival du livre de Nice, qui se tiendra de vendredi à dimanche place Pierre-Gautier, cours Saleya et place du Palais-de-Justice, *Direct Matin* propose une sélection de six ouvrages qui évoquent la Côte d'Azur, ses histoires mais aussi ses habitants.

1 *Enfants d'Ararat* de Françoise Rossi

L'ouvrage est un plaidoyer pudique en faveur de ces enfants, femmes et hommes d'origine arménienne qui ont fui le génocide de 1915 pour choisir la France comme patrie. Françoise Rossi, ancienne journaliste à RMC et France 3 Côte d'Azur, donne dans ce recueil de souvenirs la possibilité à ces Français d'aborder une page douloureuse de leur histoire qui est aussi celle de la Côte d'Azur et de Nice, avec notamment leur installation dans le quartier de la Madeleine à partir des années 1920.

Enfants d'Ararat. Témoignages pour la reconnaissance du génocide arménien, de Françoise Rossi, éd. L'Harmattan, 20 €.

2 *Impératrices, artistes et cocottes* de Martine Gasquet

Évoquant avec entrain la Belle Époque, Martine Gasquet, ancienne directrice du CUM, brosse les portraits «romanesques» de ces impératrices, cocottes et artistes qui ont marqué et fait connaître dans le monde entier la Riviera, à l'instar de la reine Victoria, de la tsarine Feodorovna ou de la «Jacoune», paysanne qui milita pour un comté de Nice français.

Impératrices, artistes et cocottes. Les femmes sur la Riviera à la Belle Époque, de Martine Gasquet, éd. Gilletta, 16, 50 €.

3 *Guide historique de Nice par ses rues* de P. et J. Trouillot

Savez-vous d'où vient le nom de la place Pierre-Gautier, où aura notamment lieu de Salon du livre ? Le livre de Jean Trouillot, ancien employé des



L'histoire de Nice, de ses habitants ou de sa langue ont inspiré leur travail. Vous pourrez rencontrer ces auteurs et faire dédicacer leurs livres durant tout le week-end.

postes, et de son épouse Paule constitue une invitation à se promener dans les rues et les ruelles niçoises afin d'en découvrir leur odeur et leurs petites histoires. Les auteurs évoquent ainsi des quartiers familiers, les grands personnages qui ont donné leur nom à ces lieux et permettent de parcourir la ville en s'amusant. A propos, Pierre Gautier a été maire de Nice de 1922 à 1927. *Guide historique de Nice par ses rues*, de Paule et Jean Trouillot, édité par les auteurs, 15 €.

4 *Si Nice m'était «Comté»* de Corinne Paolini

Le petit livre de Corinne Paolini, préfacé par Max Gallo, permet de faire découvrir aux plus jeunes la richesse du patrimoine des Alpes-Maritimes. Le lecteur suit les pérégrinations de Mathilde, 10 ans, accompagnée de son grand-père, des bords de la Méditerranée aux parcs de l'arrière-pays. Pour chaque ouvrage vendu, 5 euros sont reversés à l'opération Pièces jaunes 2013.

Si Nice m'était «Comté». La belle histoire de la Terra Amata, de C. Paolini, éd. Encre d'or, 16,90 €.

5 *Nice, la colline du Château. Histoire millénaire d'une place forte* de Marc Bouiron

A quoi ressemblait la fortification de la colline du Château détruite en 1706 ? Sous l'égide de Marc Bouiron, directeur

du service archéologique de la ville de Nice, historiens et archéologues donnent un bel aperçu de l'histoire de ce lieu prédominant de la cité niçoise. Des premières traces d'habitation jusqu'à la période moderne, l'ouvrage présente les différentes recherches menées sur le site avec leurs découvertes.

Nice, la colline du Château. Histoire millénaire d'une place forte, de Marc Bouiron, éd. Mémoires Millénaires, 29 €.

6 *Le parler à Nice* de Richard Cairaschi

Comme la socca, c'est devenu un classique à déguster pour tout Nissart. *Le Parler à Nice*, de Richard Cairaschi, auteur, metteur en scène et acteur, se savorait au fil de pages qui expliquent l'origine de ces mots et expressions qui souvent fleurissent lors de rencontres entre amis. L'ouvrage mêle ainsi convivialité et légèreté. L'auteur viendra aussi dédicacer son nouvel ouvrage intitulé *La blette et le cougourdon*.

Le Parler à Nice, de Richard Cairaschi, éd. Gilletta-Nice Matin, 14,90 €.

LA RECETTE DE CLAIRE VERNEIL

Chaque mardi

POULET TANDOORI

POUR 6 PERSONNES

5 escalopes de poulet ; 1 ananas ; 2 pommes Granny-Smith ; 2 citrons verts ; 2 yaourts grecs ; 1 échalote ; 1 oignon blanc de Lézignan ; 1 sucrose ; huile d'olive ; sel ; poivre du moulin ; épices à tandoori (dans les épiceries asiatiques ou au rayon cuisine du monde du supermarché)

Râper les zestes et presser le jus des citrons verts. • Dans un cul-de-poule, mélanger les yaourts grecs, la moitié du jus de citron vert et 3 cuil. à soupe d'épices à tandoori. • Découper les escalopes de poulet en petits morceaux et bien les enrober de la marinade au yaourt. • Couvrir d'un film et placer une heure minimum au frais. • Ciseler l'échalote et l'oignon blanc. • Les faire fondre doucement avec une cuil. à soupe d'huile d'olive dans une poêle à feu doux puis réserver. • Dans la même poêle, en rajoutant au besoin un peu

d'huile d'olive, faire dorer les morceaux de poulet environ 10 min. Réserver. • Peler et détailler l'ananas en petits cubes. • Couper les deux pommes Granny-Smith en petits bâtonnets et les citronner avec le reste de jus de citron vert afin d'éviter leur oxydation. • Mélanger les dés d'ananas, les bâtonnets de Granny-Smith et le jus de citron. • Ajouter les échalotes et l'oignon ciselé. • Couper la sucrose en fines lanières et l'ajouter. • Assaisonner avec 6 cuil. à soupe d'huile d'olive, sel et poivre du moulin. • Ajouter les morceaux de poulet mariné. • Servir dans des bols individuels et terminer par un peu de zeste de citron vert.

Astuce : garder la marinade pour accompagner des pommes de terre précuites à la vapeur et quelques tranches d'aubergine, et enfourner 25 minutes, vous aurez un deuxième plat végétarien très parfumé.

ifsh Apprendre un métier avec des professionnels

Devenez

- Praticien naturopathe
- Conseiller en nutrition
- Praticien en massage bien-être

Aggréé FFMBE, AMAVIE

Retrouvez toutes nos formations sur : www.ifsh.fr

0 805 696 163

Appel gratuit