

Avancées scientifiques

L'apport de Monaco



Centre scientifique de Monaco Au service de l'environnement et de l'homme

Sciences — Presque 60 ans après sa création, l'agence de recherches scientifiques monégasque a réussi à se hisser à la hauteur des plus grands laboratoires du monde en biologie marine, polaire et médicale. A quoi sert ce centre, qu'est-ce qu'on y cherche, et surtout, qu'est-ce qu'on y trouve ? *L'Observateur de Monaco* laisse la parole à ses acteurs principaux pour mieux cerner ses enjeux —

« En étudiant le corail, on peut identifier des pistes pour mieux comprendre le cancer et son développement. Ou encore l'étude du vieillissement, car le corail peut vivre plusieurs milliers d'années »

Sa création date de 1960. L'initiative provient directement du prince Rainier III. Il souhaite alors doter sa principauté d'un centre de recherche axé sur la radioactivité. Il faudra attendre la fin des années 1980 pour qu'un autre thème de recherche fédérateur émerge. « *C'est la biologie des coraux qui a été choisie parce qu'on voyait déjà les premiers effets du changement climatique. A cette époque-là, on parlait déjà du blanchissement des coraux et il fallait vraiment protéger le corail rouge de Méditerranée* », éclaire le professeur Denis Allemand, arrivé au centre scientifique de Monaco (CSM) en 1986 et dont il est devenu le directeur scientifique en 2001. C'est un domaine de niche que Monaco a volontairement décidé d'étudier. « *En ces temps-là, les coraux n'étaient étudiés que sous leur aspect écologique. Les chercheurs ne savaient pas l'étudier en laboratoire. Or de mon côté, j'ai toujours utilisé le modèle marin pour étudier la biologie.* » Le CSM ne compte alors dans ses rangs que deux chercheurs, un technicien et deux secrétaires. Presque 60 ans plus tard, ils sont 60 dont 45 chercheurs avec une moyenne d'âge située à 40 ans.



© Photo CSM

Le prestige du CSM a attiré de nombreux partenaires. Des associations financent des recherches dans différents domaines comme la fondation Flavien (cancers pédiatriques), l'association monégasque contre les myopathies et la fondation Hamel

Élevage unique au monde

En 1990, les premiers élevages de coraux sont lancés. « C'est là que tout a vraiment commencé. » Car très rapidement, Monaco se distingue sur le plan international en devenant un centre de référence mondiale pour la culture du corail. « C'était une première mondiale. A ce jour, notre élevage reste unique au monde. Nous avons des coraux depuis 30 ans qui présentent un taux de croissance optimal », se réjouit le professeur. Cette période coïncide

avec le démarrage de la physiologie et de l'écophysiologie, intégré au département de biologie marine, qui n'a cessé de prendre de l'ampleur. Avec une renommée qui ne se dément pas. « Monaco est placée à la 6^{ème} place mondiale dans le monde dans le domaine de coraux en termes de citation dans des articles scientifiques. C'est important parce que l'on peut mesurer ainsi l'impact de nos travaux. Le CSM produit 70 publications par an dans des journaux spécialisés. »

Le dernier département, celui de biologie médicale, est né en 2013. Parmi ses fonctions: l'étude de différents types de cancer et la recherche de nouvelles thérapies anti-cancéreuses



© Photo CSM

RAYONNEMENT — « *Le Centre scientifique de Monaco est un outil magnifique au service de l'environnement et de l'homme. Et qui contribue à faire rayonner Monaco dans un domaine précis où personne ne l'attendait.* »

Corail/homme: système immunitaire similaire

Les missions de ce premier pôle sont tout simplement d'établir les bases du fonctionnement du corail pour mieux comprendre d'où proviennent ses problèmes et ainsi mieux le soigner. Deux équipes distinctes travaillent sur le sujet. C'est depuis Monaco que sera publié le premier génome de corail. « *Il a démontré que l'analogie entre le corail et l'homme est importante car ils présentent des systèmes immunitaires très similaires* », explique le directeur scientifique. La croissance du centre ne s'arrête pas là. En 2008, le CSM est, une nouvelle fois, pionnier en développant une approche économique pour expliquer les répercussions socio-économiques de ce qu'on mettait en évidence en biologie. « *C'était un grand tournant et nous avons alors recruté une économiste environnementale* », relate Denis Allemand.

Transversalité

L'année d'après, le CSM est associé à l'expédition du Prince Albert II au pôle Sud. Trois semaines de traversée de l'Antarctique qui débouche sur la création d'un nouveau département au centre monégasque en 2010: la biologie polaire. Le dernier département, celui de biologie médicale, est né en 2013. Parmi ses fonctions: l'étude de différents types de cancer et la recherche de nouvelles thérapies anti-cancéreuses. Le CSM prend une autre dimension. « *Notre originalité, c'est d'avoir dans un même laboratoire tous ces gens qui travaillent dans des domaines assez différents. En étudiant le corail, on peut identifier des pistes pour mieux comprendre le cancer et son développement. Ou encore l'étude du vieillissement, car le corail peut vivre plusieurs milliers d'années.* »

L'Oréal et Coralia Tech

Le directeur scientifique ne manque pas d'arguments pour démontrer les atouts de son centre. « *Le niveau de qualité des travaux classe Monaco parmi les meilleurs au monde, malgré sa taille.* » C'est ce prestige qui a attiré de nombreux partenaires. Diverses associations financent des recherches dans différents domaines comme la fondation Flavien (cancers pédiatriques), l'association monégasque contre les myopathies et la fondation Hamel. Les entreprises privées sont aussi très intéressées par le travail mené sur les coraux. L'Oréal, vaste empire français de beauté, a demandé la collaboration du CSM pour étudier l'impact de ses crèmes solaires sur les coraux. « *On a mis nos forces en commun et cela a permis de mettre en évidence que certaines crèmes qu'on pensait bonnes ne l'étaient pas vraiment* », relate Denis Allemand. Enfin, Monaco Tech, a intégré dans ses locaux un ancien du CSM qui a lancé Coralia Tech afin de vendre une propriété cosmétique d'une molécule du corail.

Arche de Noé du corail

Dans l'immédiat, c'est bien la nécessité du corail dans la biodiversité et sa survie que le CSM veut mettre en avant. « *Si on continue comme ça, on perdra 99 % du corail en 2 100. En 2016, en seulement six mois, la Grande Barrière de Corail en Australie a perdu 30 % de sa surface. Cette barrière, c'est 2000 km² tout de même. La perte des coraux est due au réchauffement climatique.* » Pour faire simple, on peut considérer que le rôle de cette grande barrière est aussi précieux sous l'eau que celle de la forêt amazonienne sur terre. Parce que le récif corallien est le premier écosystème de la Terre qui risque de disparaître, le CSM s'est lancé dans une espèce d'Arche de Noé du corail. Un programme de conservation a été officiellement lancé. « *On essaie de conserver en aquarium des coraux sélectionnés pour leur souche résistante pour un jour les réimplanter dans leur milieu naturel* », développe le directeur scientifique du CSM.



« L'analogie entre le corail et l'homme est important car ils présentent des systèmes immunitaires très similaires »

« C'est le hasard qui fait la découverte »

Que sera ce centre dans 10 ans ? « *Je ne peux pas vraiment vous le dire. J'espère qu'il sera encore plus étoffé qu'aujourd'hui. En tout cas, c'est un outil magnifique au service de l'environnement et de l'homme. Et qui contribue à faire rayonner Monaco dans un domaine précis où personne ne l'attendait.* » Le professeur Denis Allemand fait sienne deux citations d'éminents scientifiques français pour souhaiter prospérité au CSM. « *Il n'y a pas de recherche appliquée. Il n'y a que de l'application de la recherche fondamentale* », disait Louis Pasteur. « *La recherche la plus innovante est celle qui est la plus surprenante* », exprimait François Jacob, prix Nobel de physiologie en 1965. Que faut-il en comprendre ? « *Vous ne pouvez pas décider de la recherche. C'est aussi un hasard qui va faire la découverte* », conclut Denis Allemand. Et au vu du parcours du CSM depuis sa création, que rien ne prédestinait à devenir une référence mondiale dans ce domaine de niche, on peut espérer encore de belles surprises.

Anne-Sophie Fontanet

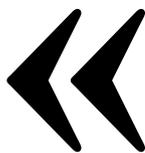
Experts

**UN SYMPOSIUM INTERNATIONAL
SANTÉ HUMAINE ET OCÉAN**

A l'initiative du CSM, une cinquantaine de scientifiques internationaux se réuniront du 11 au 13 mai 2020 au One Monte-Carlo afin d'échanger sur le thème santé humaine et océan. Il s'agit pour l'essentiel de spécialistes de santé et du monde marin « *pour qu'ils se rencontrent et se parlent* », souligne Hervé Raps, du pôle santé humaine. Le comité de direction sera assuré par le professeur Patrick Rampal du CSM et le professeur Philip Landrigan du Boston College. Le comité scientifique sera lui assurée par le professeur Lora Fleming du centre européen pour l'environnement et la santé humaine et le professeur John Stegeman de l'institut océanographique Woods Hole (Massachusetts). « *Ce symposium est assez innovant. Sur ce thème, il va couvrir tous les aspects et liens qu'ils soient positifs ou négatifs. Ce sera un peu une vitrine de ce que fait le CSM qui rapproche la santé et l'environnement dans ses recherches* », appuie Hervé Raps. **A-S.F.**

Le corail, cet animal marin très utile à la santé humaine

Environnement — L'étude de la biologie des coraux est l'activité historique du CSM depuis la fin de années 1980. Excellents indicateurs de l'état de santé des océans, l'écosystème corallien et sa physiologie peuvent aussi servir de modèle pour la santé de l'homme. Explications —



Le corail est une archive du climat passé. En santé, c'est aussi un bon modèle car il vit très longtemps. » A la tête de l'équipe de physiologie corallienne, Sylvie Tambutté est l'une des douze scientifiques

qui dissèque avec précision le squelette de cet animal marin pour mieux le comprendre. Son équipe cherche à répondre à deux problématiques : comment et pourquoi

vivant. *La finalité, c'est bien de mieux comprendre pour mieux protéger* », explique Sylvie Tambutté. Alors les scientifiques tentent d'identifier les espèces de coraux qui seront les plus résistantes à ce nouvel environnement. Et sur les moins résistantes, trouver une échappatoire pour les préserver. « *En fait, on crée les conditions pour permettre de les sauver.* » Monaco s'est montré un peu pionnier dans l'histoire de la recherche sur les coraux. « *Cela a suscité beaucoup d'intérêts depuis que l'acidification des océans est devenue un vrai problème* », insiste la responsable.

Monaco s'est montré un peu pionnier dans l'histoire de la recherche sur les coraux. « *Cela a suscité beaucoup d'intérêts depuis que l'acidification des océans est devenue un vrai problème* »

un corail va réagir aux stress environnementaux comme l'acidification des océans ; elle va aussi chercher à étudier la bio minéralisation sur un organisme modèle et le comparer à d'autres organismes. Notamment l'homme. « *On dissèque le processus de calcification (formation du squelette, N.D.L.R.) et on regarde à toutes les échelles du*

À la frontière entre l'écologie et la physiologie

A quelques mètres de son bureau à peine, une dizaine d'autres personnes travaille au sein de l'équipe d'éco-physiologie. « *Nous étudions l'effet des changements environnementaux — qu'ils soient dus au climat, à la pollution, au rejet de produits ou à l'agriculture — sur les coraux* », renseigne Christine Ferrier – Pagès, directeur de recherche et responsable de l'équipe. Leurs cobayes de recherche ? Les coraux tropicaux, les coraux méditerranéens et les coraux profonds. Par des manipulations en laboratoire (comme celle de faire varier la température) ou bien directement sur le terrain, les scientifiques examinent leur réponse. « *On teste des situations environnementales puis on observe et analyse leur réaction* », décrit Christine Ferrier – Pagès. Sur du corail profond examiné à Chypre, l'équipe monégasque a regardé de près la croissance des coraux à différentes températures. « *Cela prouve qu'ils peuvent résister pendant le changement climatique. Cependant, cela leur demande une énergie telle qu'ils finissent par s'écrouler. Mais il est très bien de savoir*



© Photo CSM

Quel lien entre corail et santé de l'homme ? Les chercheurs ont constaté que la texture de cette espèce animale ressemble beaucoup à celle de l'intérieur d'un intestin humain.

Santé

LE MICROBIOTE INTESTINAL, THÈME D'UNE CONFÉRENCE GRATUITE

L'association monégasque de médecine anti-âge (AMMA) et l'association des amis du centre scientifique de Monaco organisent une conférence/débat grand public, à entrée libre, sur le thème de la découverte du microbiote intestinal. Elle se déroulera jeudi 28 novembre à 19h au sein de l'auditorium du lycée technique et hôtelier de Monaco. Selon le docteur Dominique Beaugrand Van Klaveren, présidente de l'AMMA, il s'agit d'une « *thématique largement médiatisée ces derniers temps* ». Le microbiote intestinal, « *véritable écosystème* », est en fait l'ensemble des microorganismes (bactéries, levures) qui est l'hôte de notre tube digestif. « *Les avancées technologiques et les progrès en biologie moléculaire ont révolutionné la connaissance de ce microbiote : 100 000 milliards de bactéries représentant 540 000 gènes (20 fois le génome humain)*. L'équilibre microbiote-hôte (symbiose) semble un

élément clé de notre état de santé. Tout déséquilibre de cet écosystème (dysbiose) pourrait participer à l'évolution de certaines maladies chroniques et dégénératives. Une meilleure compréhension du microbiote ouvre des perspectives vers la personnalisation de la prise en charge nutritionnelle et médicale. Nous avons voulu faire le point sur l'état actuel des connaissances, sur les voies de recherche et les applications pour la pratique clinique avec l'un des experts français dans ce domaine, le professeur Philippe Marteau, gastro-entérologue au sein de l'APHP hôpital Saint-Antoine à Paris », éclaire le docteur Beaugrand Van Klaveren. Pour rappel, son association pluridisciplinaire regroupe des médecins de différentes spécialités, des pharmaciens, des biologistes, des chirurgiens-dentistes et des nutritionnistes. « *Cette pluridisciplinarité permet une approche préventive, personnalisée et globale pour aider à vieillir en bonne santé. Elle revisite les méthodes ancestrales telles que la méditation, s'appuie sur les progrès scientifiques (tests génétiques, bilan stress oxydatif, exploration radiologique) d'où notre rapprochement avec le centre scientifique de Monaco* », détaille la présidente.

A.S.F.



© PHOTO CSM

INDIC — « Le corail est une archive du climat passé. En santé, c'est aussi un bon modèle car il vit très longtemps »

« On analyse les effets des composants plastiques sur les coraux. Car ils les accumulent et cela va sûrement les impacter »

jusqu'à combien de temps les coraux peuvent réagir à une situation de stress », avance Christine Ferrier-Pagès. C'est cette équipe qui a collaboré avec l'Oréal pour un travail sur des filtres solaires. La collaboration est aussi active avec l'agence internationale pour l'énergie atomique (AIEA) qui dispose en principauté de laboratoires de l'environnement. « On analyse les effets des composants plastiques sur les coraux. Car ils les accumulent et cela va sûrement les impacter. » La prochaine mission emmènera les scientifiques sur les rives de la mer Rouge, en Israël, pour identifier le récif profond grâce à l'appui financier des Explorations de Monaco.

Médecine

SANTÉ HUMAINE ET DRÉPANOCYTOSE

L'activité du département de biologie médicale, ouvert en 2009, répond à l'appel du prince Albert II « pour dynamiser et favoriser la recherche clinique en principauté ». Hervé Raps est responsable du pôle santé humaine qui consacre l'essentiel de ses activités à un appel à projets annuels pour « financer des projets de recherche clinique se déroulant au sein des établissements de santé de Monaco ». Parmi les objectifs, il y a celui de participer à l'amélioration de la qualité des soins par l'évaluation de nouvelles méthodes diagnostiques et thérapeutiques, de valider scientifiquement les nouvelles connaissances médicales et de favoriser les collaborations entre professionnels et établissement de santé. C'est d'ailleurs dans ce cadre-là que se tiendra à Monaco un symposium international en mai prochain (lire dans notre article principal). Autre mission intégrée au département de biologie médicale, celui de Monacord depuis 2013, chapeauté par Barbara Cappelli. En partenariat avec le gouvernement, il s'agit du nom d'une association qui a bénéficié d'une convention entre le CSM et Eurocord-Paris « aux fins de permettre la mise en place de l'observatoire international sur la drépanocytose ». Maladie héréditaire sévère de l'hémoglobine, elle atteint principalement les personnes originaires des régions d'Afrique subsaharienne. « En raison de la récente migration mondiale de la population, la drépanocytose atteint désormais de nombreux pays avec plus de 50 000 patients en Europe. »

A-S.F.

Corail et humain, pas si différent

La dernière corde à l'arc du CSM, en matière d'étude du corail, ne date que de 2015 avec la constitution de l'équipe écosystème et immunité sous la direction de Dorota Czerucka. Quatre chercheurs étudient le lien entre immunité humaine et immunité des coraux. Recherche unique au monde qui pourrait — à terme — permettre à l'humain de mieux se protéger contre les virus et bactéries pathogènes qui attaquent ses intestins. Quel lien entre corail et santé de l'homme ? Là encore, l'animal marin se révèle bien surprenant. Les chercheurs ont constaté que la texture de cette espèce animale ressemble beaucoup à celle de l'intérieur d'un intestin humain. « En comprenant comment des bactéries pathogènes marines peuvent nous infecter, on va pouvoir mieux se défendre », explique le professeur François Seneca. « Et peut-être aussi trouver des molécules thérapeutiques. Pour l'instant, le corail n'a pas été exploité de ce point-de-vue-là, complète le directeur de recherche Dorota Czerucka. Il y a de plus en plus de bactéries pathogènes ou de virus qui se développent avec le réchauffement climatique. Ceux-ci migrent vers chez nous. On essaie de comprendre comment se font les défenses vis-à-vis de ces bactéries pathogènes avant d'arriver devant un fait accompli et l'impact que ça peut avoir sur la santé humaine et sur la santé des coraux ». La preuve que le corail a beaucoup à apporter à l'homme s'il sait le protéger.

Anne-Sophie Fontanet

« Le coût de l'inaction est plus important que le coût de l'action »

Interview — Le CSM a été l'un des premiers dans le monde à faire le rapprochement entre environnement et économie. Depuis 2009, Nathalie Hilmi étudie l'impact financier et sociologique des modifications écologiques —

Quel est votre parcours ?

Je suis responsable depuis 2009 de la section économie environnementale rattachée au département de biologie marine du CSM. Je suis diplômée en macro-économie et en finances internationales. A la fin de ma thèse, je voulais aller vers le secteur privé puis vers la recherche. J'ai commencé à m'intéresser à la finance verte en 2006. Et au départ, on me riait au nez car à l'époque, il n'y avait rien sur ce sujet.

En quoi consiste l'économie environnementale ?

On considère que les écosystèmes rendent service à l'humanité. On appelle cela des services écosystémiques. L'un des objectifs de mon travail est de dire que le coût de l'inaction est plus important que le coût de l'action. Et dans ce cadre, c'est important d'être macro-économiste car c'est ce qui intéresse avant tout les politiques. Cela va directement toucher les décideurs. Mes leviers concernent le produit intérieur brut (PIB) ou des indicateurs de développement durable.

Quels sont vos axes de travail ?

J'étudie l'impact du changement climatique et l'acidification des océans sur l'économie. Une partie de mon travail concerne aussi le lien entre développement durable et politiques économiques. Enfin, je travaille sur la valorisation, l'évaluation des récifs coralliens et de leur service écosystémique.

C'est-à-dire ?

Les coraux protègent les côtes. S'ils disparaissent, il faudra les remplacer par autre chose et ça coûtera de l'argent. Dans les récifs coralliens, il y a aussi de la pêche. Je mesure l'impact économique dans les petites îles en développement qui se servent de cette pêche. Cela leur apporte 50 % de leurs protéines animales. S'ils n'ont plus ça, il faudra qu'ils importent de la viande. Et en bout de chaîne, ils demanderont une aide financière.

MISSION –
« J'étudie l'impact du changement climatique et l'acidification des océans sur l'économie. Une partie de mon travail concerne aussi le lien entre développement durable et politiques économiques. »



© Photo CSM

Il y a d'autres aspects liés aux coraux ?

Le troisième effet des coraux, c'est sur le tourisme. Cela apporte des devises étrangères nécessaires aux importations. Il y a enfin l'aspect culturel qui est très important. Le corail représente beaucoup d'emblèmes spirituels. C'est l'identité culturelle du pays. Économiquement, on ne peut même pas le définir.

Votre métier est-il reconnu ?

Nous sommes vraiment peu dans le monde à le faire. On se retrouve dans des conférences mondiales. Je dois faire un travail en interdisciplinarité. Je travaille donc beaucoup en réseau international et pour l'animer, il me faut beaucoup voyager. Quand mon poste a été créé, c'était très nouveau mais il a trouvé une consécration avec ma sélection, par le groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC), comme auteur principal du dernier rapport rendu sur l'état des océans à Monaco fin septembre.

Propos recueillis par Anne-Sophie Fontanet

Deux équipes s'attaquent au cancer

Santé – Au CSM, ils sont une dizaine de scientifiques à chercher depuis 2013 à mieux comprendre les mécanismes des cellules tumorales. En étudiant les résistances aux traitements développés pour les cancers du rein, du sein et du cerveau chez l'enfant, ils espèrent lutter contre la maladie et aider à terme les malades dans leur combat —

C'est une partie extrêmement technique qui se joue dans les laboratoires de recherche dédiés aux équipes de biologie médicale dévolues à la recherche sur le cancer. Par une analyse fine des cellules tumorales cancéreuses, les deux équipes de cancérologie agissent en faveur du mieux-être à long-terme du patient. Les cellules cancéreuses sont cultivées en laboratoire. Leur prolifération naturelle constitue en effet la matière première pour leurs études. « *Comprendre les mécanismes qui permettent aux tumeurs d'échapper aux thérapies actuelles est primordial* », indique le CSM. Les recherches portent sur la réaction des cellules tumorales à l'application des traitements. En fait, voir concrètement si un médicament donné est capable d'anéantir la cellule cancéreuse. Pour cela, le centre de recherches monégasque travaille en collaboration avec plusieurs hôpitaux comme le centre hospitalier princesse Grace (CHPG), le centre hospitalier universitaire ainsi que le centre Antoine Lacassagne de Nice ou l'institut Curie de Paris.

Fondation Flavien

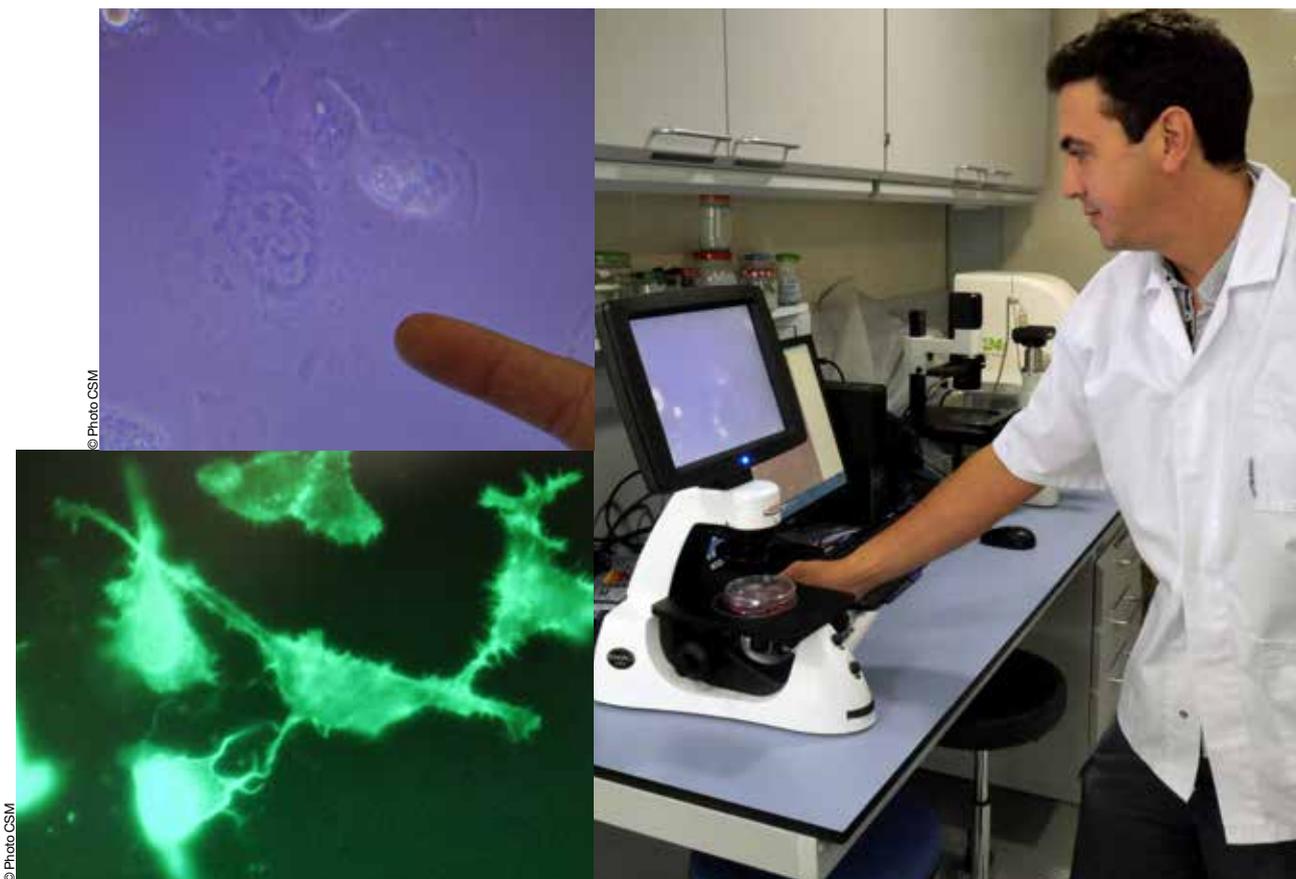
« *La création de ce cercle vertueux chercheurs/cliniciens contribuera à une meilleure connaissance des mécanismes impliqués dans la pathologie cancéreuse adulte et pédiatrique.* » C'est aussi la raison du partenariat efficace du CSM avec la fondation Flavien qui lutte contre les cancers du cerveau chez les enfants. « *Cela fait cinq ans que l'on collabore. Ils nous ont déjà versé 400 000 euros. De l'argent qui sert à acheter du matériel afin de pouvoir étudier de près ces cancers-là* », raconte Vincent Picco, chargé de recherche. Dans son laboratoire, de nombreux outils extrêmement perfectionnés permettent d'observer au plus près ces cellules tumorales responsables de la maladie d'enfants en bas âge. Les recherches se



© Photo CSM

SOLUTION — Le défi ne consiste alors pas vraiment à améliorer la survie mais plutôt à altérer la toxicité du traitement et ses effets secondaires. « *Ce dont ces enfants ont besoin, c'est de traitement les plus efficaces possibles et les moins nocifs possibles* »

« Comprendre les mécanismes qui permettent aux tumeurs d'échapper aux thérapies actuelles est primordial »



Les recherches portent sur la réaction des cellules tumorales à l'application des traitements. Analyser concrètement si un médicament donné est capable d'anéantir la cellule cancéreuse

concentrent sur le médulloblastome, cancer le plus fréquent parmi les cancers pédiatriques du cerveau. « Nous sommes dans une étape charnière où on a une bonne quantité de données précliniques. Il faut dorénavant que l'on voit pour la mise en place d'un essai clinique. Ce sont des maladies rares mais il y a un taux de 80 % de survie cinq ans après le diagnostic. Pour autant, la qualité de vie de ces enfants est extrêmement dégradée car le remède est très violent », développe le chercheur.

Molécule innovante

Le défi ne consiste alors pas vraiment à améliorer la survie mais plutôt à altérer la toxicité du traitement et ses effets secondaires. « Ce dont ces enfants ont besoin,

c'est de traitement les plus efficaces possibles et les moins nocifs possibles », résume Vincent Picco. Les résultats des deux équipes sont déjà encourageants. « Nos recherches ont mené à la production de divers brevets avec le développement d'une molécule innovante qui cible la vascularisation tumorale. » Depuis 2014, une phase exploratoire est menée avec le CHPG sur le cancer du rein. Un travail sur le cancer du pancréas a aussi pu être mené avec le groupement des entreprises monégasques dans la lutte contre le cancer (Gemluc). « Notre objectif est vraiment la diffusion du savoir. Celle-ci passe par des collaborations avec d'autres laboratoires en France mais aussi à l'international », conclut Vincent Picco.

Anne-Sophie Fontanet

« L'étude des écosystèmes polaires est capitale »

Biologie — Créé en 2010, le département de biologie polaire évalue les capacités d'adaptation des oiseaux marins, comme différents types de manchots, aux changements de leur environnement. Chargé de recherche, le docteur Victor Planas-Bielsa nous explique leurs travaux —

Quelle est l'origine de la création du département Biologie Polaire ?

Après le voyage du prince souverain en Antarctique en 2009, au cours duquel il a pu constater l'importance de la recherche scientifique menée dans ces régions polaires, notamment dans le cadre des changements globaux (climat, pollution par exemple), il a impulsé la création du département de biologie polaire en 2010, qui a été rapidement mis en place grâce à un partenariat avec l'institut pluridisciplinaire Hubert Curien (IPHC-CNRS/université de Strasbourg). Aujourd'hui, 10 ans après la création du département de biologie polaire, le centre scientifique de Monaco (CSM) a tissé un réseau de collaborations sur la problématique polaire avec plus d'une dizaine de pays, et publié dans les plus prestigieux journaux scientifiques au monde tels que *Nature*, *Climate Change*, *Nature Communications* ou *Nature Methods*.

Combien de personnes constituent l'équipe et sur quel type de postes ?

Le département de biologie polaire est constitué du docteur Céline Le Bohec (chargée de recherche), du docteur Victor Planas-Bielsa (chargé de recherche), du docteur Yvon Le Maho (émérite — CNRS) et d'Aymeric Houstin (doctorant).

Quelles sont les grandes lignes du travail mené par ce département ?

L'objectif principal de nos recherches en milieux polaires est d'évaluer les capacités d'adaptation des oiseaux marins (manchots royaux, Adélie et empereurs, et océanités de Wilson) aux changements de leur environnement (d'origine naturelle et anthropique, tels que le changement climatique, la pollution, la surexploitation des ressources marines). Dans le contexte des changements globaux, l'étude des écosystèmes polaires est capitale car ils montrent une vulnérabilité à ces changements bien plus intenses que ne l'est la grande majorité des autres écosystèmes de notre planète. Il faut également noter le rôle clé de l'océan austral dans la régulation du climat mondial, puisque cet océan circumpolaire transmet les anomalies climatiques entre les principaux océans.

Sur quels projets travaillez-vous actuellement ?

Nos projets de recherche s'inscrivent au sein de quatre grandes thématiques pluridisciplinaires et intégratives : écologie comportementale et écologie évolutive, dynamique et génétique des populations et démographie, innovations technologiques (numérique, électronique, robotique) et biologie de la conservation.

Où et quand se déroulera la prochaine mission ?

Nos chercheurs se distribuent chaque année entre plusieurs sites d'étude : sur le continent Antarctique – sur les stations de recherche de l'Institut Polaire français Paul-Emile Victor (IPEV) de Dumont D'Urville en Terre Adélie et de l'Institut Polaire allemand Alfred Wegener (AWI) Neumayer III en Terre de la Reine Maud – et sur les îles subantarctiques de Crozet (base Alfred Faure) et de Kerguelen (base de Port aux Français). Nous avons du personnel hivernant (biologistes, électroniciens et informaticiens), c'est-à-dire qui reste sur place en permanence pendant 13-14 mois (soit 8-9 personnes chaque année),

« Il faut noter le rôle clé de l'océan austral dans la régulation du climat mondial, puisque cet océan circumpolaire transmet les anomalies climatiques entre les principaux océans »



© Photo IPEV-CNRS-CSM



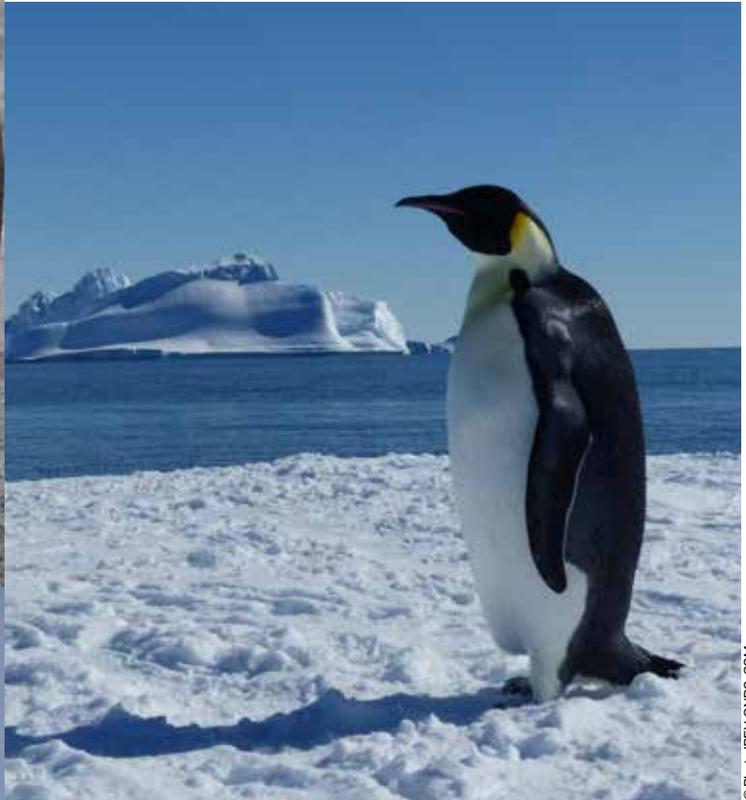
© Photo IPEV-CNRS-CSM

FAUNE ET FLORE — « Le lien entre oiseaux marins polaires et coraux est qu'il s'agit d'indicateurs exceptionnels de la santé des océans »

et du personnel saisonnier qui rejoint les sites pour 2 à 5 mois à partir de novembre (7-8 personnes chaque année).

Y a-t-il un lien avec les coraux ?

Le lien entre oiseaux marins polaires et coraux est qu'il s'agit d'indicateurs exceptionnels de la santé des océans. Le CSM nous offre donc cette opportunité unique de pouvoir créer facilement des liens entre les projets menés sur ces écosystèmes si éloignés au premier abord et pourtant si proche lorsque l'on s'intéresse aux mécanismes intrinsèques sur l'impact des changements climatiques sur les écosystèmes en général.



© Photo IPEV-CNRS-CSM

Sur ce thème de la biologie polaire, comment se positionne Monaco par rapport aux laboratoires dans le monde ?

Comme indiqué précédemment, alors que le département de biologie polaire est très jeune par rapport à d'autres laboratoires travaillant sur la problématique, Monaco se positionne au jour d'aujourd'hui comme une nation active sur les enjeux liés à la biodiversité polaire. Principalement antarctique et subantarctique, même si le département travaille également en collaboration en Arctique.

Où peut-on trouver vos travaux ?

Nos recherches en biologie polaire sont communiquées dans les plus prestigieux journaux scientifiques au monde et au sein de conférences scientifiques et publiques. Mais aussi au travers d'autres actions telles que les ateliers de travail co-organisés par le gouvernement, le département de biologie polaire et le SCAR (comité scientifique pour la recherche Antarctique) ou bien encore l'implication de Monaco au sein du SCAR et du traité sur l'Antarctique.

Propos recueillis par Anne-Sophie Fontanet

Scientific centre of Monaco

At the service of the environment and human

Science — Almost 60 years after its creation, the Monégasque scientific research agency has managed to reach the level of major laboratories of the world in marine, medical and polar biology. What is this centre for, what do we look for there, and especially, what do we find there? L'Observateur de Monaco turn over to its main actors in order to properly identify these questions —

Its establishment can be dated back to 1960. The initiative comes directly from Prince Rainier III. He wants to provide the Principality with a research centre focused on radioactivity. Another unifying research theme would not emerge until the late 1980s. “The coral biology was chosen as a theme, because we already had seen the first climate change impacts. At that time, we already had talked about coral bleaching and we really had to protect red coral of the Mediterranean”, says the Professor Denis Allemand, who arrived at the Scientific Centre of Monaco (SCM) in 1986 and became its scientific director in 2001. This is a niche area that Monaco has voluntarily decided to study. “In those days, corals were only studied in their ecological aspect. Researches didn’t know how to study them in laboratory. For my part, I’ve always used marine model to study biology.” At that time, there were only two researches at the SCM, a technician and two secretaries. Almost 60 years after, there are 60 of them, including 45 researches whose average age is 40.

“By studying coral, we can identify ways to better understand cancer and its development. Or also the study of aging, because corals can live several thousands of years”

Unique farming in the world

In 1990, the first coral farms were created. “That is when it really started” And very fast, Monaco stands out internationally by becoming a world reference centre for coral culture. “It was the only in the world. So far, our farming remains unique in the world. We’ve had the corals for 30 years with optimal growth rates” adds Professor. This period coincides with the start of physiology and ecophysiology integrated into the Department of Marine Biology, that has grown steadily. It has reputation that never fails. “Monaco has the 6th place in the world in coral field in terms of citation in scientific articles. And this is important because it helps to measure the impact of our work. The SCM produces 70 publications per year in specialized journals.”

Coral/man/similar immune system

The tasks of the first centre are to establish the bases of coral functioning in order to better understand the origin of its problems and thus to treat them. Two separate teams work on this subject. Monaco was the first to publish the first coral genome. “It showed that the analogy between coral and man is important because they have similar immune systems”, explains the Scientific Director. The growth of the centre doesn’t stop on this. In 2008, the SCM was once again a pioneer in developing an economic approach to explain the socio-economic impact of what was highlighted in biology. “It was a big turning point and we even recruited an environmental economist,” says Denis Allemand.

Cross-functional team

Next year, the SCM is associated with the expedition to



© Photo CSM

the South Pole. Three weeks of crossing the Antarctic which led to the creation of a new department at the Monégasque centre in 2010: polar biology. The last department, the one of medical biology, was founded in 2013. Among its functions: the study of different types of cancer and the search for new anti-cancer therapies. The SCM takes on another dimension. “Our uniqueness is to have all these people, working in different fields, in one laboratory. By studying coral, we can identify ways to better understand cancer and its development. Or also the study of aging, because corals can live several thousands of years.”

L’Oréal et Coralia Tech

The Scientific Director is not short of arguments for demonstrating the advantages of the centre. “The quality of work ranks Monaco amongst the best in the world, despite its size.” This prestige has attracted many partners. Various associations fund researches in different fields such as the Flavien Foundation (pediatric cancers), the Monégasque association for Myopathy and the Hamel Foundation. Private companies

The prestige has attracted many partners. Various associations fund researches in different fields such as the Flavien Foundation (pediatric cancers), the Monégasque association for Myopathy and the Hamel Foundation

are also very interested in coral work. L’Oréal, a vast French beauty empire, has requested for collaboration with SCM to study the impact of their sunscreens on corals. “We had put our strength together and thus made it clear that some creams, turned out to be not so good as we thought”, says Denis Allemand. Finally, Monaco Tech has integrated into its premises a former

The last department, the one of medical biology, was founded in 2013. Among its functions: the study of different types of cancer and the search for new anti-cancer therapies



© Photo CSM

GLOBAL REACH — “It is a magnificent tool at the service of the environment and man. And to everyone’s surprise, it will contribute to make Monaco known in such specific area”

Experts

AN INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON HUMAN HEALTH AND OCEAN

On the SCM’s initiative, a group of fifty international scientists will meet from 11 to 13 May 2020 in One-Monte Carlo to discuss human health and ocean. There will be mainly health and marine specialists “so they can meet and talk to each other”, says Hervé Raps, from human healthcare centre. The steering committee will be led by Professor Patrick Rampal of the SCM and Professor Philip Landrigan of Boston College. The scientific committee will be provided by Professor Lora Fleming of the European Centre for Environment and Human Health and Professor John Stegeman of the Woods Hole Oceanographic Institute (Massachusetts). “This symposium is quite innovative. There will be covered all aspects and links of the theme both positive and negative. It will be a showcase of what the SCM is doing that brings health and environment together in these researches”, says Hervé Raps.

A.S.F.



member of SCM who launched Coralia Tech in order to sell a cosmetic property of a coral molecule.

Conservation of coral

In the short term, the SCM wants to highlight the need of coral in biodiversity and its survival. “If we continue like this, by 2100 we will lose 99% of coral. In 2016, in just six months, the Great Barrier Reef in Australia lost 30% of its surface. This reef, stretches for 2,000 km, for the record. The loss of corals is caused by global warming.” Simply put, it can be said that the role of the Great Barrier Reef is as vital for marine ecosystems as the Amazon rainforest for earth. A conservation program has been officially launched. “We are trying to keep some corals, selected for their resistant strain, in aquarium, in order to replant them one day in their natural environment”, explains the Scientific Director of the SCM.

“It is the coincidence that makes the discovery”

How the centre will change in 10 years? “I can’t really tell you. I hope it will be more substantial than it is now. In any case, it is a magnificent tool at the service of the environment and man. And to everyone’s surprise, it will contribute to make Monaco known in such specific area.” Professor Denis Allemande picked up two quotes from leading French scientists to wish the SCM prosperity. “There are no such things as applied sciences, only applications of science”, said Louis Pasteur. “The most innovative research is the most surprising”, stated Francois Jacob, who won the Nobel Prize in Physiology in 1965. “What should we understand?” “You can’t decide on the research. It is also the coincidence that makes the discovery”, concludes Denis Allemand. Looking at the SCM’s history since its creation, nothing predestined it to be a world reference in this field, we can still hope for some nice surprises.

Anne-Sophie Fontanet

“The cost of inaction is more important than the cost of action”

Interview — The Scientific Centre of Monaco was among the first in the world to make the connection between environment and economy. Since 2009, Nathalie Hilmi has been studying the financial and sociological impact of ecological changes —

What is your background?

I have been responsible for the environmental economic section of the SCM's Department of Marine Biology since 2009. I have degrees in macroeconomics and in international finance. At the end of my studying, I wanted to go to the private sector and then to research. I started to get interested in green financing in 2006. And at first, people were laughing at me because at the time, there was nothing on the matter.

What is environmental economics all about?

One of the objectives of my work is to say that the cost of inaction is more important than the cost of action. And in this context, it's important to be a macroeconomist, because that is what policymakers are interested in. And it will directly affect the decision-makers. My levers relate to gross domestic product (GDP) or sustainable development indicators.

What are your areas of work?

I'm studying the impact of climate change and ocean acidification on the economy. Part of my work also deals with the link between sustainable development and economic policies.

What does that mean?

Corals protect the coasts. If they disappear, they will have to be replaced by something else and it will cost money. There are also fishing tackles in coral reefs. I measure the economic impact in small developing islands that use these fishing tackles. They provide 50% of their animal protein. If they don't have them, they will have to import meat. And at the end of the day, they will ask for financial help.

Is your profession recognized?

There are very few of us who do this. We end up at world conferences. I have to do an interdisciplinary job. Thus, I



MISSION — “I’m studying the impact of climate change and ocean acidification on the economy. Part of my work also deals with the link between sustainable development and economic policies.”

© Photo CSM

work a lot in an international network and to animate it, I have to travel a lot. When my position was created, it was very new but it found a recognition with my selection, by the Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC), as lead author of the latest report on the state of oceans, that took place in Monaco at the end of September.

Interview by Anne-Sophie Fontanet

“Corals protect the coasts. If they disappear, they will have to be replaced by something else and it will cost money”

Madeleine Zepter L'art dans la peau

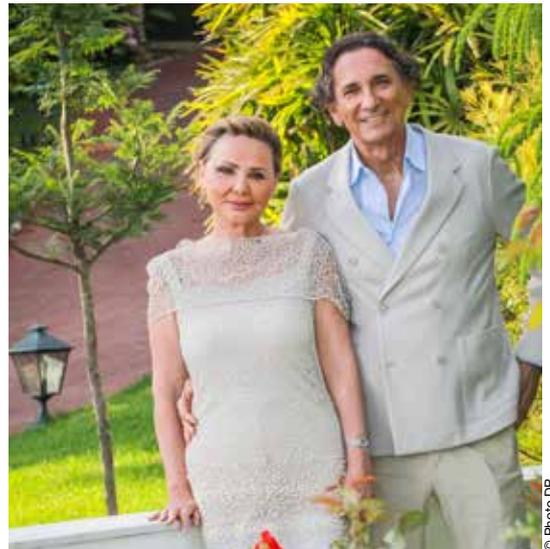
Success story — Femme d'affaires, à la tête d'un empire industriel avec son mari Philip, la résidente monégasque de nationalité serbe, Madeleine Zepter, est également un grand mécène dans le domaine des arts et des lettres.

L'Observateur de Monaco fait les présentations —

C'était le 17 juin dernier au sein de la Villa Trianon, merveilleuse demeure qu'occupe la famille Zepter à Roquebrune-Cap-Martin. Ce soir-là, c'est face à de nombreux invités qu'elle recevait la médaille française de chevalier de l'ordre des Arts et des Lettres des mains de l'ancienne ambassadrice de France à Monaco, Marine Carné de Trecesson. Une reconnaissance très importante aux yeux de Madlena Jankovic, son vrai nom. Âgée de 72 ans, elle a accepté de retracer son parcours personnel et professionnel pour *l'Observateur de Monaco*. Car l'histoire de Madeleine Zepter débute loin de la principauté. Son père fut un ingénieur slovène. Sa mère, de nationalité serbe, a réussi à créer à l'époque communiste une maison de couture renommée. La famille est prospère, les parents transmettent déjà à Madlena leur amour de l'art et de la culture. La vie paisible est pourtant agitée par le divorce de ses parents et « l'élimination par le nouveau régime politique de l'ancienne élite belgradoise après la guerre ».

100 millions d'utilisateurs

Pourtant une nouvelle étape déterminante va bientôt avoir lieu. En 1971, alors étudiante à l'université de Belgrade, d'où elle ressort diplômée en langue et littérature serbes, Madeleine fait la rencontre de celui qui est encore aujourd'hui son époux, Philip. Le lien indéfectible qui les relie ? « Ténacité », « persévérance » et « optimisme », nous indique-t-elle. « Nos rêves étaient notre unique départ. » Après Belgrade, direction l'Autriche à Linz pour 12 ans, où est officiellement lancée en 1986 leur entreprise Zepter International. Son concept se base sur une « mission de santé à travers le bien-être et la beauté pour



FAMILLE — Madeleine Zepter et son mari Philip.

En 2019, l'empire Zepter est présent dans une quarantaine de pays et comptabilise 100 000 collaborateurs



© Photo DR



RÉCOMPENSE — Madeleine Zepter reçoit le 17 juin 2019 la médaille française de chevalier de l'ordre des Arts et des Lettres des mains de Marine Carné de Trécesson, alors ambassadrice de France à Monaco.

« Si je devais conseiller des jeunes, je leur dirais d'identifier une passion, d'être prêts à l'échec, de travailler très dur, de rester soi-même et de suivre ses convictions »

tous ». Et ce, via la vente directe de produits « *qui possèdent tous quelque chose d'original et de spécifique* ». Ce qui fait leur renommée rapide ? Des ustensiles de cuisine. Depuis, c'est une ribambelle de produits estampillés "Zepter" qui sort de leurs sept usines en Allemagne, en Italie et en Suisse. La société compte également de nombreux magasins répartis dans les plus grandes villes du monde telles qu'Athènes, Barcelone, Belgrade, Budapest, Chicago, Moscou, Munich, Paris, Prague, Vancouver, Varsovie, Zagreb etc. « *Cette réussite n'aurait pas été possible sans une vision à long terme doublée d'un sens de l'opportunité dans le monde des affaires.* » A Monaco, la boutique se trouve sur l'avenue Saint-Laurent. En 2019, l'empire Zepter est présent dans une quarantaine de pays et comptabilise 100 000 collaborateurs. « *100 millions de personnes utilisent nos produits au quotidien* », glisse Madeleine Zepter.

« L'art est humain »

Ce n'est qu'en 1991 que le couple et leur fille Emma s'installent à Monaco. Encore un moment essentiel aux yeux de Madeleine qui n'hésite pas à en parler comme un « *catalyseur d'une grande créativité* » lui ayant permis « *d'en apprendre plus* » sur elle-même. Avec son pays d'adoption, elle multiplie les actions : participation à la réalisation d'un livre sur la salle Garnier, Grand Prix de Formule 1, Golden League Athletic Meeting, Herculis, Monte-Carlo tennis open, World music awards, Monaco Yacht Show, tournoi de golf. Et c'est paradoxalement en étant éloignée de sa terre natale, la Serbie, qu'elle a ressenti le besoin de revenir à ses origines. « *C'est un sentiment qui dépasse la seule raison, c'est comme aimer ses parents, sa fratrie, assure-t-elle. C'est une reconnaissance pour la culture, l'art, l'histoire, la langue offerte par le pays de mes racines.* » Les allers-retours entre la



© Photo DR

« Mon amour pour l'art est devenu quasi obsessionnel. Il répond au besoin d'épancher ma soif de beauté »

CÉLÉBRATION — Madeleine Zepter entouré de son mari Philip et de sa fille Emma lors de sa remise de médaille. En présence aussi notamment (de gauche à droite) d'Isabelle Bonnal, directrice de l'Éducation nationale monégasque, Gérard Spinelli, maire de Beausoleil, Cristiano Gallo, ambassadeur d'Italie à Monaco et Denis Tillinac, journaliste.



© Photo DR

principauté et Belgrade sont d'ailleurs très réguliers. Autre amour qui la pousse à l'action : celui qu'elle porte depuis son enfance à l'art. « *Mon amour pour l'art est devenu quasi obsessionnel. Il répond au besoin d'épancher ma soif de beauté. L'art est essentiellement humain donc authentique* », nous confie-t-elle.

« Travailler très dur, rester soi-même »

Femme d'actions, portée par un statut social plus qu'enviable, elle enchaîne les initiatives en faveur de ce domaine. A l'image de l'ouverture en 1998 de l'opéra-théâtre Madlenium à Belgrade, la capitale serbe, seul opéra entièrement privé d'Europe. Il y a également le musée (2010) et le palais Zepter, légués à la ville de Belgrade. Il y aura aussi la naissance d'un prix littéraire européen Madeleine Zepter qui a récompensé pendant plusieurs années à Paris le roman d'un auteur européen, écrit ou

traduit en langue française. On peut aussi citer Madl'art, maison de ventes aux enchères, Zepter Book World, maison d'édition, ArtZept, un concours international de design, ou encore le fonds pour les jeunes talents. « *Tout ceci n'aurait pas été possible sans un soutien sans faille de ma famille* », réagit Madeleine Zepter. Quand on lui demande ce qu'elle pourrait conseiller à un jeune qui démarre sa carrière, elle défend immédiatement l'idée de « *courir vers les rêves* » et de « *défier les structures et intérêts préétablis* ». « *Si je devais conseiller des jeunes, je leur dirais d'identifier une passion, d'être prêts à l'échec, de travailler très dur, de rester soi-même et de suivre ses convictions.* » Au vu de son parcours, on ne peut que recommander à tous les hommes et femmes d'affaires en herbe de ne pas oublier ces précieuses indications.

Anne-Sophie Fontanet



PRODUITS — Pour cette 24^{ème} édition, une centaine d'exposants venus de France, de Grèce, d'Espagne, d'Italie, ou encore d'Allemagne seront présents.

© Photo Iulian Giurca - L'Observateur Monaco.

Plusieurs grands chefs de la Principauté et de la Côte d'azur feront des démonstrations culinaires : l'étoilé Joël Garault, Laurent Colin du Méridien Beach Plaza, Patrice Guillet, sous-chef de cuisine au Café de Paris, ou encore Gianluca Strobino, chef de cuisine à l'Hôtel de Paris

Le salon des délices

Gastronomie — Du 29 novembre au 2 décembre, la 24^{ème} édition du salon Monte-Carlo Gastronomie se tiendra au chapiteau de Fontvieille. Au cours de ce rendez-vous gourmand, des démonstrations culinaires seront réalisées par des grands chefs de Monaco et de la Côte d'Azur, une centaine d'exposants proposeront aux visiteurs des produits venus de toute l'Europe, et pour la deuxième année consécutive, le concours Maestro chef sera de retour! —

Si vous appréciez les bons produits et les bons petits plats, ou si vous êtes en quête de nouvelles astuces culinaires, ne manquez pas le prochain salon Monte-Carlo Gastronomie qui revient au chapiteau de Fontvieille du 29 novembre au 2 décembre. Pour cette 24^{ème} édition, une centaine d'exposants venus de France, de Grèce, d'Espagne, d'Italie, ou encore d'Allemagne seront présents. Et comme chaque année, les visiteurs pourront goûter et faire le plein de produits de qualité, tous sélectionnés avec soin par les organisateurs ⁽¹⁾. A quelques semaines des fêtes de fin d'année, tous les produits phares pour préparer Noël et la Saint Sylvestre seront bien sûr proposés sur place. Entre autres : saumon, huîtres, chocolats, foie gras, caviar, truffes et bien sûr champagne. Une vaste sélection de fromages et de salaisons ainsi que des vins venus de Bourgogne et de plusieurs régions d'Italie garniront également les stands.

Chefs, à vos recettes!

Les amateurs de cuisine pourront aussi dénicher quelques astuces pour préparer de bons mets. De nombreuses démonstrations culinaires seront en effet organisées tous les jours par la fine fleur de la gastronomie monégasque et azurienne. Plusieurs grands chefs de la Principauté et de la Côte d'azur ont répondu présent : notamment Laurent Colin du Méridien Beach Plaza, Patrice Guillet sous-chef de cuisine au Café de Paris, l'étoilé Joël Garault (qui proposera une recette autour de la Saint-Jacques) ou encore Gianluca Strobino, chef de cuisine à l'Hôtel de Paris. Si vous ne pouvez pas vous déplacer sur Fontvieille, sachez que toutes les recettes seront également retransmises en direct sur la page Facebook du salon...

Qui sera le Maestro chef 2019?

L'autre temps fort de ce rendez-vous gastronomique est le concours Maestro chef. Inédit dans la région, cette compétition de cuisiniers amateurs revient pour la deuxième



© Photo Lillian Giurca - L'Observateur Monaco.

Lors du concours Maestro chef, huit cuisiniers amateurs vont s'affronter. Chaque jour, ils devront réaliser une recette différente, dévoilée le jour même



© Photo Iulian Giurca - L'Observateur Monaco.

Concours de L'Observateur de Monaco LES MEILLEURS ÉTABLISSEMENTS MONÉGASQUES PRIMÉS !

Le autre temps fort du salon de la gastronomie est la remise des prix du concours de *L'Observateur de Monaco*. Le principe ? Depuis le mois d'avril 2018, le groupe Caroli – organisateur de l'évènement – invite les résidents et tous ceux qui viennent se restaurer en principauté, à voter sur les réseaux sociaux ou par téléphone, pour le meilleur établissement monégasque proposant des pizzas, des sushis, des burgers ou encore des barbagiuns. Tous les gagnants que vous avez choisis seront présents au salon pour recevoir leur trophée. Ce sera le samedi 30 novembre à 19h. Deux autres concours auront également lieu durant le salon : celui des Chroniqueurs gastronomiques dont le jury est composé de journalistes, rédacteurs et professionnels de la sommellerie. Il récompensera les meilleurs vins et champagnes des producteurs présents. Quant au concours Slow Food, il primera les exposants pour la qualité, l'originalité et l'innovation de leurs produits. **S.B.**

Infos pratiques

Ouverture au public : vendredi 29 novembre et samedi 30 novembre de 10h à 21h. Dimanche 1^{er} décembre de 10h à 19h. Lundi 2 décembre de 10h à 18h.
Tarif : 5 euros (gratuit pour les moins de 12 ans).
Gratuit de 12h à 14h le vendredi et le lundi.
Renseignements sur : www.montecarlogastronomie.com.

année consécutive sous le chapiteau. Lors de ce concours, huit cuisiniers amateurs vont s'affronter. Chaque jour, ils devront réaliser une recette différente, dévoilée le jour même. Le tout avec des produits imposés. Lors de la finale — qui aura lieu dimanche 1^{er} décembre de 12h à 14h45 — les deux candidats finalistes seront départagés. Ils devront réaliser une recette salée et une recette sucrée sur un temps imparti de deux heures. Ces graines de cuisiniers seront jugés par les papilles expertes d'une dizaine de chefs de renom. Le jury sera notamment composé de Didier Aniès, chef au Fairmont Monte-Carlo, Dominique Nouvian, chef du restaurant Sensais, Marc Maccari, cuisinier à l'ambassade de France à Monaco, Jean-Claude Brugel, chef du restaurant L'Hirondelle, Gilles Brunner, professeur de cuisine au lycée hôtelier de Monaco, Frédéric Ramos, chef au Novotel, ou encore Jean-Philippe Gaillot qui n'est autre que le gagnant de Maestro chef 2018... Pour clôturer en beauté ce salon de la gastronomie, n'hésitez pas à participer au tirage au sort qui aura lieu lundi 2 novembre à 17h. Pour cela, il suffira de remplir en amont un petit bulletin disponible à l'intérieur du salon. Le gagnant tiré au sort repartira avec un gros panier rempli de bons produits.

(1) Comme chaque année, plusieurs associations participeront au salon : Monaco Goût et Saveurs, Slow Food Monaco Riviera Côte d'Azur, l'Association des Maîtres d'hôtels italiens et français, l'Association Monégasque des Sommeliers, l'Association de l'industrie Hôtelière Monégasque ou encore l'Académie Nationale de Cuisine de Nice.



© Photo Iulian Giurca - L'Observateur Monaco.

Le Before

Le meilleur apéro, c'est au Before

Concours — Dans quel établissement de Monaco peut-on boire le meilleur apéro ? Pour les participants de notre jeu-concours, organisé en collaboration avec le salon Monte-Carlo Gastronomie, le grand gagnant est le Before —

Le Before a ouvert ses portes en novembre 2010 sur le port Hercule. Un anniversaire qui sera d'ailleurs célébré le 21 novembre prochain. Il s'agit en fait du premier bar consacré uniquement à l'apéritif à Monaco. Avec sa carte de cocktails et de nourriture apéritives (finger food ou tapas), le Before a su fédérer une clientèle de tous les âges qui vient s'accorder un moment de détente entre amis. Là-bas, du mardi au samedi, on y trouve deux ambiances. Apéritif de 18h à 21h30 avec de la musique lounge et cosy — « pour pouvoir se parler sans crier », assurent les patrons — puis plus festive à partir de 22h où le volume du son monte jusqu'à 2 ou 3 heures du matin selon les jours de la semaine. Deux DJ résidents assurent le divertissement : DJ Mouss et DJ Tarabella. Si le mardi soir est consacré à la musique live, à l'apéritif et bientôt au blind test, le samedi soir est plus festif avec la venue de DJ locaux ou extérieurs pour mettre le feu sur le dance-floor. Au Before, l'idée reste de passer un bon moment dans un cadre privilégié au bord des plus beaux yachts amarrés au port monégasque. Idéalement situé, le Before reçoit la clientèle toute l'année et lors des plus grands événements que propose la principauté comme le Grand Prix de Formule 1 ou le Monaco Yacht Show. Une adresse à ne pas rater ou à tester dès que possible selon les nombreux votants qui se sont accordés pour leur décerner le titre de meilleur apéro.



LE BEFORE
6, Route de la Piscine,
Port Hercule, Monte-Carlo
Ouvert de 18h à 2h du matin
du mardi au vendredi et
de 20h à 3h le samedi
Tél : (+377) 97 97 07 07

LES GAGNANTS

2019

Meilleure Pizza: **Pizza Affair**

Meilleurs Sushis: **Moshi-Moshi**

Meilleur Burger: **Thirty-nine**

Meilleur Barbaguan: **Bar américain**

Meilleure Boulangerie: **L'Epi d'or**

Meilleur Café:

Jack Monaco et Bella Vita

2018

Meilleur Cocktail: **Naçionalista**

Meilleurs Tagliolini al tartufo: **Avenue 31**

Meilleure Galette des rois: **Costa**

Meilleur club sandwich:

Le lobby de l'Hôtel Métropole



© Photo Julian Giurca - L'Observateur Monaco.

« Très fier de sa région, Didier Anies revendique son appartenance tout en apportant l'influence des saveurs de Provence à sa cuisine, avec simplicité et élégance »

Gastronomie — C'est un nouveau Saphir 24 que les habitués vont retrouver au cœur du lobby de l'hôtel Fairmont. Entièrement redécoré à la mi-octobre, le restaurant accueille les clients dans une ambiance décontractée pour le déjeuner et le dîner. La carte concoctée par Didier Aniès, chef exécutif des cuisines de l'établissement, y consacre la cuisine française —

Simplicité et élégance

Cette carte a été composée par Didier Aniès qui officie depuis plus d'un an au sein de l'hôtel Fairmont. Né à Limoux et diplômé de l'école hôtelière de Toulouse, ce natif du sud-ouest a obtenu plusieurs fois une étoile au Michelin durant son parcours professionnel. Notamment lorsqu'il était chef de cuisine à l'hôtel restaurant Le Cagnard, à Cagnes-sur-Mer, lors de ses fonctions de chef de cuisine au restaurant La Coupole de l'hôtel Mirabeau ou encore en tant que chef exécutif des cuisines au Grand Hôtel du Cap Ferrat. Didier Aniès a également obtenu le titre de meilleur ouvrier de France en 2000. Au niveau de ses inspirations, le chef ne cache pas que ses racines du sud-ouest influencent

Didier Aniès

Ambiance bistro chic

sa cuisine. « Très fier de sa région, Didier Aniès revendique son appartenance tout en apportant l'influence des saveurs de Provence à sa cuisine, avec simplicité et élégance », décrit le restaurant. Le chef aime aussi travailler tous les produits frais et de qualité que notre riche région lui offre tout au long de l'année, et tout particulièrement les légumes.

Wine lounge et jazz

Attentif et dévoué, Didier Aniès porte une grande attention au partage des connaissances. Le travail en brigade est à ses yeux essentiel. « Dans tout bon enseignement, il ne faut pas montrer ce que l'on sait faire mais ce que l'on est », assure-t-il. Au Saphir 24, l'accueil se fait pour le déjeuner ou le dîner autour donc d'une carte « bistro-chic », mais aussi de son "wine lounge" pour « une expérience autour des meilleurs vins ou pour le "thé à la française" avec une sélection de thés, pâtisseries et gossip », précise encore l'établissement. Depuis le 27 octobre, les amateurs de jazz peuvent aussi s'y retrouver lors des "Sunday jazz brunch" « pour un moment à partager en famille ou entre amis avec musique live jazz et club pour les enfants ». De plus, tous les vendredis et samedis soir, le lieu propose des "night till late" avec la musique live de Luciano « dans une ambiance qui repoussera toujours l'heure du dernier verre », promet l'hôtel Fairmont.

Anne-Sophie Fontanet

Saphir 24:

12 Avenue des Spélugues, Monaco

Horaires : Ouvert 24 h/24

Téléphone : +377 93 30 06 00

« Un pont suspendu sur la Grande Bleue ». La vue imprenable qu'offre le bistro lounge & bar Saphir 24 est toute aussi savoureuse que les mets que l'on peut déguster en la regardant. Depuis un an, c'est le chef meilleur ouvrier de France, Didier Aniès, qui supervise l'ensemble des cuisines du groupe de l'hôtel Fairmont Monte-Carlo. Tout récemment, le bistro du lobby a fait peau neuve. « Nouveau décor, cadre confortable et décontracté grâce à sa palette de couleurs nautiques et chaleureuses, il est ouvert jour et nuit et propose des plats exquis dans la pure tradition française tout au long de la journée ainsi que des cocktails exclusifs et, en fin de journée, son ambiance feutrée en fait l'escalade idéale pour préparer la soirée », vante l'hôtel. A la carte, des entrées typiquement françaises comme foie gras ou escargot, des plats en cocotte de viande ou de poisson, et des desserts tout aussi traditionnels comme la crème brûlée ou la tarte fine aux pommes.



© Photo DR

L'artichaut et le céleri à la truffe noire

Ingédients

Pour 10 personnes

Truffe noire	30 gr
Artichaut violet	20 pièces
Céleri branche	200 gr
Céleri boule	1/2 pièce
Oignon blanc	150 gr
Oignon rouge	200 gr
Huile d'olive	0,10 l
Fleur de sel	10 gr
Basilic	2 bottes
Parmesan	70 gr
Pignons de pin	50 gr
Ail	10 gr

Préparation

Purée d'artichauts

Tourner et vider les artichauts, ciseler et suer les oignons blancs; incorporer la moitié des artichauts; mouiller à hauteur avec un fond blanc de légumes; cuire et mixer en incorporant l'huile d'olive et les pignons de pin; rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre; réserver.

Taillage de la garniture

Eplucher et tailler le céleri boule et les oignons uniformément; cuire et caraméliser les légumes à l'huile d'olive, à couvert.

Finition et montage

Dresser harmonieusement la purée dans l'assiette; déposer les céleris, les artichauts, l'oignon caramélisé; agrémenter de copeaux de céleri branche, de parmesan, de truffe noire et de basilic. Peut être servi froid ou chaud.

VOTEZ !

Qui sert le meilleur brunch de Monaco ?



Where's the best brunch in town ?

Répondez sur info.carolimedia@groupecaroli.mc ou sur    ou  au 06 78 63 03 00

www.observateurdemonaco.mc

Ushuaia

La ville du bout du monde

Evasion — C'est la capitale de la plus méridionale province d'Argentine. En Terre de Feu, Ushuaia est la ville considérée comme étant la plus australe du monde. Surnommée par les Argentins "El fin del mundo", cette destination offre un site exceptionnel entre terre et mer —

Fascinante. Le qualificatif revient sans arrêt lorsqu'il est question de la Terre de Feu. À l'extrémité sud du continent américain, une immensité sauvage s'ouvre aux yeux des amateurs de nature grandiose. Cette province s'étend sur un archipel partagé entre le Chili et l'Argentine. Petite ville tranquille, Ushuaia est le point de départ obligatoire vers l'Antarctique et le pôle Sud. On y croisera donc bon nombre de routards en quête d'aventures au bout du monde. Certains voyageurs n'apprécient que très peu cette ambiance de transit permanent. Pourtant, la ville offre de multiples opportunités tout en étant une plaque-tournante pour explorer toute la région et même les zones polaires. Une des plus simples attractions touristiques est accessible et gratuite pour tous. Il s'agit de se rendre dans l'un des offices de tourisme de la ville pour faire tamponner votre passeport avec un tampon original. La trace de votre passage au bout du monde ! Ushuaia, c'est aussi un petit port très dynamique entre le canal de Beagle et les sommets enneigés du Cerro Martial. De nombreux bars et restaurants y sont installés.

Glacier Martial

Terminus officiel du continent américain, Ushuaia permet de s'adonner aux plus ou moins longues randonnées à pied ou à vélo. A chaque fois, on ne peut que vous recommander de prévoir dans votre sac à dos un coupe-vent et plusieurs couches de vêtements. Rencontrer les 4 saisons en une seule journée à Ushuaia n'est pas un mythe. Il faut aussi prévoir de quoi manger car de nombreuses randonnées se font sur la journée et de l'eau évidemment. Et bien sûr, appareil photo, téléphone et vos yeux grands ouverts : bref, tout ce que vous avez à votre disposition pour capturer ces magnifiques paysages. On n'hésitera pas à se hisser en hauteur afin d'admirer le panorama offert par ces

petites maisons colorées au milieu de montages ancestrales. En cœur de ville, on peut aussi prendre le temps d'observer les nombreuses et belles fresques dans la rue. Une petite randonnée, que vous pouvez faire à la demi-journée depuis le centre-ville d'Ushuaia, permet d'atteindre le glacier Martial. L'accès y est gratuit, la randonnée n'est pas très compliquée, mais cependant pentue. Le mieux est de partir tôt pour éviter la foule. Si le glacier n'est pas forcément très impressionnant, la vue sur la ville d'Ushuaia est imprenable. Notre conseil : restez sur le chemin, pour éviter d'abîmer le glacier encore plus qu'il ne l'est puisqu'il a fondu en partie et couvrez-vous, car vous partez en hauteur et le temps peut être très changeant.





© Photo DR

Terminus officiel du continent américain, Ushuaia permet de s'adonner aux plus ou moins longues randonnées à pied ou à vélo

Trek inoubliable

On l'aura compris, cette destination s'adresse aux voyageurs en quête de grand air. Il y a de nombreuses autres randonnées à faire autour de la ville, pour tous les niveaux et pour tous les budgets. Notamment la randonnée du laguna Esmeralda (attention chemin boueux, prévoir bottes et vêtements appropriés) qui en 4 heures — aller-retour — vous entraîne jusqu'à une étendue d'eau d'un vert émeraude étincelant. Autre option, plus longue et lointaine, mais chaudement recommandée, la marche dans le parc national de la Terre de Feu. Un, deux ou trois jours. Toutes les options sont envisageables car il est possible de camper dans le parc. Une idée simple : longer la

Infos pratiques :

Température : Pour les amateurs de randonnée, la période de novembre à mars est idéale. Période aussi propice pour l'observation des manchots et la visite d'estancias en Terre de Feu. De mi-novembre à mi-avril, c'est la

saison de la pêche sur la côte Atlantique. De juillet à septembre, hémisphère sud oblige, c'est le meilleur moment pour profiter des activités de montage comme le ski, le snowboard ou les balades en traineau.

Durée de vol : Depuis Nice, vol avec escales via Rome pour Buenos Aires en 14h. Vol interne de Buenos Aires à Ushuaia avec Aerolineas Argentina en 3h35.

Tarifs des vols : En moyenne, 1 000 euros l'aller-retour.



© Photo DR

© Photo DR



© Photo DR

© Photo DR



© Photo DR

© Photo DR

Les sports de glisse sont prisés dans cette région. A Ushuaia, on peut facilement prévoir une escapade en chiens de traîneaux. On vous apprendra à conduire un attelage le long d'un parcours de près de 9 km, par exemple, à la découverte de la vallée Tierra Mayor près d'Ushuaia

côte qui suit le canal, jusqu'au point de vue Lapataia et la fin de la route panaméricaine. Assez facile, elle est surtout bien indiquée et les paysages sont justes magnifiques. Prévoir tout de même un droit de passage payant pour l'entrée du parc. Pour les plus sportifs, un trek de cinq jours dans les paysages ciselés autour des sommets déchiquetés des Dientes de Navarino est un incontournable.

Chiens de traîneau et estancia

Les sports de glisse sont aussi prisés dans cette région. A Ushuaia, on peut facilement prévoir une escapade en chiens de traîneaux. On vous apprendra à conduire un attelage le long d'un parcours de près de 9 km, par exemple, à la découverte de la vallée Tierra Mayor près d'Ushuaia. Les chiens fournissent ici le plus grand effort. Mais une bonne condition physique est toutefois indispensable pour cette activité car conduire un traîneau peut être assimilé à l'effort du ski de fond. Faites appel à des professionnels pour vous guider dans cette initiation typique de ce bout de monde. Enfin, dernière étape recommandée aux abords d'Ushuaia : l'estancia Tunnel. Ce terme est utilisé en espagnol pour désigner une vaste exploitation agricole d'Amérique du Sud, assez similaire à la notion de ranch

Ushuaia, c'est un petit port très dynamique entre le canal de Beagle et les sommets enneigés du Cerro Martial

en Amérique du Nord. Pour s'y rendre, il est nécessaire de faire appel à un taxi ou prendre un bus local jusqu'à l'intersection de la route et puis finir le chemin à pied (3 km de marche tout de même). Il s'agit là d'un des endroits préférés des Argentins pour aller se reposer et boire le maté, boisson traditionnelle du pays, le week-end. La plupart des gens s'arrêtent à la plage ou au début des collines de la randonnée. L'estancia Tunnel est semi-abandonnée. On ne saurait que vous recommander de prendre vraiment le temps de l'explorer.

Anne-Sophie Fontanet



AGENCE DE VOYAGES
jet-travel
MONACO

tel : 97 700 800

Pour tous vos voyages
Jet-Travel Monaco
20 avenue de Fontvieille



© Photo Alice Blangero

Danse

Un pied dans les coulisses

Dans leur antre. Le principe des Imprévus, initiés depuis quelques années par la compagnie de danse monégasque, est à la fois intime et très enrichissant. Dans l'enceinte de l'atelier des ballets à Beausoleil, vous découvrirez le travail des danseurs. Cette fois-ci, ce sont les élèves de l'académie princesse Grace, créée en 1975, qui s'exercent devant les yeux des spectateurs. Le plus des Imprévus ? La possibilité d'échanger directement avec les artistes après leurs prestations. Au fur et à mesure des années, cette initiative a su trouver son public. Souvent des connaisseurs qui viennent chercher le sens du détail qui fait la réputation internationale des ballets monégasques. Ce pied dans les coulisses d'une si grande compagnie est une opportunité formidable pour les amoureux de danse classique et contemporaine. On ne saurait que trop vous conseiller de tester l'expérience.

À Monaco. Atelier des ballets de Monte-Carlo. 5 avenue Paul Doumer – 06 240 Beausoleil.

5, 6, 7 novembre à 19h. Entrée réservée aux possesseurs de la carte Ballets de Monte-Carlo.

Renseignements et réservations : 04 92 41 66 50 / c.demoussis@balletsdemontecarlo.com.

Spectacle

Le roi des singes à Monaco



© Photo Cirque Phénix

« Un show épique, comique, acrobatique qui convient à toutes les générations de spectateurs... » C'est ce que promet le Grimaldi Forum qui accueillera les 7 et 8 décembre le spectacle *Le roi des singes* porté par le Cirque Phénix dont les spectacles modernes et de grande envergure technique et artistique ont déjà attiré plus de 4 millions de spectateurs depuis sa création en 2000. Ce show enivrant et coloré raconte l'histoire d'un petit singe surdoué qui part à l'aventure au cœur des vastes plaines de Chine. Dans son périple, il rencontre toute une série de monstres prêts à le dévorer pour obtenir 10 000 années de vie... Lors de ce voyage rythmé par la rencontre de nombreuses créatures plus pittoresques les unes que les autres, le roi des singes sera accompagné par le cheval-dragon, le sanglier-cochon, ainsi que le dragon distrait. Cette histoire est tirée de l'un des quatre romans les plus célèbres de Chine et même du continent asiatique. Le Cirque Phénix vous en présentera une adaptation pour toute la famille.

A Monaco. Salle des Princes. Le samedi 7 décembre à 20h30 Le dimanche 8 décembre à 15h00 Durée du spectacle: 2h avec entracte. Tarifs: de 29 à 69 euros. Renseignements: 99993000.

Musique

Sublimes séquences avec Mozart et Tchaikovsky

La grande saison 2019/2020 de l'orchestre philharmonique de Monte-Carlo se joue sur le thème "Être humain". Dans *Paradis et Enfer*, le 24 novembre prochain, deux artistes de grands talents – Andris Poga à la direction et Arabella Steinbacher au violon – s'attaquent à deux mastodontes de la musique classique. En l'occurrence, via l'interprétation du 5^{ème} concerto pour violon de Wolfgang Amadeus Mozart, « d'une extrême beauté, sans conteste le plus célèbre et le plus abouti de la série des concertos de 1775 consacrée à cet instrument, insiste l'OPMC. Mozart y déploie véritablement toute sa maîtrise ». La deuxième partie est consacrée à l'opus 58 de la *Symphonie Manfred* signée du très grand Piotr Tchaikovsky. « Le drame en vers de Byron, sert de trame à la Symphonie Manfred qui entre totalement dans l'univers de Tchaikovsky; Manfred est la figure archétypale du héros romantique tourmenté, une sorte de « Faust » à l'anglaise: destin tumultueux d'un héros solitaire dont les tourments s'apaisent grâce au pardon du ciel », commente l'OPMC. Deux monstres sacrés que l'orchestre et les solistes se feront un devoir de réaliser avec le plus grand sérieux. **À Monaco. Auditorium Rainier III. Dimanche 24 novembre à 18h. Tarifs: de 17 à 50 euros. Renseignements et réservations: www.opmc.mc ou +377 98062828.**

Conférence
**Philosophie
 et temps
 suspendu**

Jean-Pierre Dupuy, polytechnicien et philosophe, accompagné de Pierre-Antoine Chardel, philosophe et sociologue, vont s'interroger lors de cet atelier des Rencontres philosophiques de Monaco sur le thème Temps et accélération. « *Si sa définition traditionnelle marque en quoi le temps est une présence indéfinie, homogène et invariable au sein de laquelle se déploient êtres, choses et événements se succédant de façon ininterrompue, l'expérience du temps dévoile aussi cette présence constante comme tantôt alourdie par des lenteurs, tantôt avivée par des accélérations* », expliquent en préambule les organisateurs. Parmi les questions qui interrogeront les spécialistes et le public : quelles sont les sources et quelles sont les conséquences de cette situation temporelle affectant l'ensemble de nos expériences, personnelles et sociales ? « *Il nous faudra aussi chercher à savoir en quoi ce qu'il convient de nommer l'accélération du temps entraîne des changements sociaux considérables, des transmutations politiques, des modifications insoupçonnées de la sphère intersubjective* », souligne l'organisation de cet événement initié depuis quelques années par Charlotte Casiraghi, la fille de la princesse Caroline de Monaco.

À Monaco. Théâtre des Variétés. Jeudi 14 novembre de 19h à 21h. Gratuit. Renseignements et réservations : www.philomonaco.com.

Spectacle

La vie selon Vanier



Sur scène, il est en pyjama, pieds nus, et raconte des histoires de vie, en mêlant à la fois fantasmes, souvenirs, projections dans le futur et plongées à demi-éveillé dans des mondes intermédiaires... Après *L'envol du pingouin* qu'il avait joué au Théâtre des muses, Jean-Jacques Vanier revient sur la petite scène des moneghetti pour présenter son nouveau spectacle intitulé *A part ça, la vie est belle*. Avec son humour tantôt discret, tantôt intelligent, tantôt interrogateur, il raconte la disparition de ses deux meilleurs amis, morts dans des circonstances singulières... et les suites abracadabrantes de ce triste événement : un élastique trop long, un pont trop bas... Voilà pour l'un. Pour l'autre, c'est à cause de la neige... Sur des jeux de scène subtilement absurdes, Jean-Jacques Vanier épaulé pour la mise en scène par son fidèle complice François Rollin, livre un spectacle féroce et touchant.

A Monaco. Au Théâtre de muses. 45 Boulevard du Jardin Exotique. Jeudi 14, vendredi 15 et samedi 16 à 20h30, dimanche 17 novembre à 16h30. A partir de 12 ans. Tarif : 28 euros. Renseignements : 97 98 10 93.

Théâtre

Jalousie dévorante

Sur les planches du théâtre princesse Grace, le 14 novembre, c'est une Romane Bohringer bouleversante que le public monégasque va découvrir. Accompagnée du musicien Christophe Disco Minck, la comédienne va dresser l'éblouissant portrait d'une quadra à travers un moment essentiel de sa vie amoureuse. Cette pièce — tirée du roman *L'occupation* d'Annie Ernaux (Éditions Gallimard) — raconte l'histoire d'une femme se séparant de l'homme qui partageait sa vie depuis cinq ans. C'est elle qui le quitte, avec sans doute l'espoir de le retrouver un jour... Mais il s'éprend d'une autre, dont il cache l'identité. Tout connaître alors de cette rivale sans visage devient une obsession, et elle entre dans une passion jalouse qui occupe ses jours et envahit ses nuits...

A Monaco. Théâtre princesse Grace. Le 14 novembre à 20h30. 1h05 sans entracte. Tarifs: de 22 à 33 euros Renseignements: 93253227. spectateurs@tpgmonaco.mc.



© Photo DR

Concert

Leçon de piano

Le célèbre pianiste italien Ludovico Einaudi sera sur la scène de l'Opéra Garnier pour un concert exceptionnel le 20 novembre prochain. Grâce à une mère musicienne, ce turinois est initié à la musique depuis sa plus tendre enfance. Diplômé du conservatoire de Milan, c'est aux côtés de Luciano Berio, pionnier dans la musique électroacoustique, qu'il se perfectionne. Ses compositions aux mélodies aériennes et minimalistes séduisent le cinéma. Elles illustrent avec justesse les émotions notamment dans les longs-métrages tels que *Intouchables* d'Olivier Nakache et Éric Toledano, *Mommy* de Xavier Dolan ou encore dans *Listen to Me Marlon*, un documentaire biographique retraçant la vie de Marlon Brando. Plusieurs de ses œuvres ont également été reprises dans des publicités pour des marques comme Lancôme, Sony ou Orange. Artiste engagé, Ludovico Einaudi interprète au piano en juin dernier le morceau *Elegy for the Arctic* sur une plateforme flottante dans l'océan arctique pour soutenir l'opération "Save the Arctic" lancée par Greenpeace.

A Monaco. Opéra Garnier. Mercredi 20 novembre à 20h30. Tarifs: à partir de 125 euros. Renseignements: 98064151.



© Photo Masahiko Terashi

Spectacle

Opéra tragique

Créé le 26 septembre 1835 au teatro San Carlo de Naples, l'opéra tragique *Lucia di Lammermoor* fut à cette époque un total triomphe... Cette création en deux parties et trois actes de Gaetano Donizetti (1797-1848) raconte l'histoire de la belle Lucia qui dans les collines de Lammermuir, au sud de l'Écosse, retrouve à chaque aurore un mystérieux jeune homme dont elle est amoureuse : Edgardo, de la lignée des Ravenswood. Mais comme dans *Roméo et Juliette* de Shakespeare, les amants sont issus de deux familles en guerre et n'ont pas le droit de s'aimer. Le public monégasque pourra découvrir ce chef d'œuvre tiré du roman *The Bride of Lammermoor* (1819) dont la grandeur dramatique en fait un des opéras italiens les plus aimés. C'est à l'occasion de la fête nationale monégasque (le 19 novembre) que cet opéra a été choisi. Le tout sur une mise en scène de Jean-Louis Grinda, et sous la direction musicale de Roberto Abbado. Le chef d'orchestre italien sera accompagné des chœurs de l'opéra de Monte-Carlo et de l'orchestre philharmonique de Monte-Carlo.

A Monaco. Salle des Princes. 17 novembre à 15h00. 19 novembre à 20h00 (sur invitation du palais). 22 novembre à 20h00. Tarifs: de 40 à 105 euros selon les catégories. Renseignements sur: www.opera.mc.



Sport

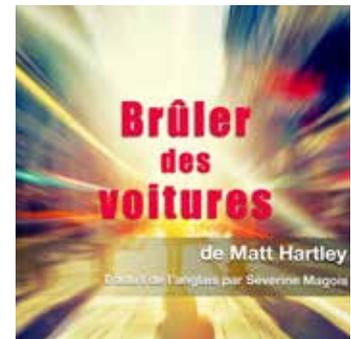
Les meilleures gymnastes du monde à Monaco

De la très grande gymnastique. C'est ce que promet le gala international de gymnastique princesse Grace. Dans la même enceinte évolueront à seulement quelque mois des Jeux olympiques de Tokyo les meilleures chances françaises, monégasques et internationales de la discipline en gymnastique artistique, acrobatique, rythmique et trampoline. Un plateau très relevé avec notamment les Françaises Mélanie de Jésus dos Santos, championne d'Europe individuelle au concours général et au sol 2019, vice-championne d'Europe à la poutre 2019, vice-championne d'Europe par équipe 2018, Lorette Charpy, médaillée de bronze à la poutre aux championnats d'Europe individuelle, vice-championne d'Europe par équipe 2018, multiple médaillée aux championnats de France individuels. Chez les garçons, présence confirmée de Cyril Tommasone (GAM), double médaillé aux championnats du monde et quadruple médaillé aux championnats d'Europe au cheval d'arçons, médaillé de bronze par équipe aux championnats d'Europe 2018, Julien Gobaux, champion de France au concours général individuel 2016, médaille de bronze par équipe aux championnats d'Europe 2018, ou encore le Monégasque Kévin Crovetto, qualifié et représentant de la principauté aux Jeux olympiques de Rio (2016). Mais aussi Talia De Troyer, Britt Vanderdonckt et Charlotte Van Royen, trio belge champion d'Europe 2019 en gymnastique acrobatique, l'ensemble de gymnastique rythmique estonnienne, des trampolinistes, des membres des équipes nationales russes et italiennes... et bien d'autres surprises!

À Monaco. Salle Gaston Médecin – stade Louis II. Samedi 30 novembre (19h30) et dimanche 1er décembre (15h). Tarifs: 10 euros la journée, 15 euros les deux jours. Gratuit pour les moins de 3 ans. Infos et réservations: www.billetweb.fr.

Théâtre

Trois coups de théâtre



La compagnie théâtrale professionnelle monégasque Les Farfadets revient sur les planches du Théâtre des Variétés le 7 novembre pour présenter au public *Brûler des voitures*. Cette pièce dont le texte d'origine appartient au britannique Matt Hartley nous plonge dans l'histoire de trois groupes d'individus: de jeunes parents désespérés; des amis au retour d'une soirée arrosée et tendue; un couple cimenté par la passion et la méfiance mutuelle. Ces trois actes, se déroulant en temps réel sur une heure trente, pourraient constituer trois pièces courtes indépendantes, si ce n'était le brio avec lequel l'auteur enchevêtre les divers éléments du puzzle. « *Dès la première lecture, j'ai été littéralement saisie par la construction de la pièce et l'intelligence de l'écriture de cette intrigue savamment ficelée. J'ai tout de suite pensé au cinéma de David Lynch...* », explique Sophie Cossu, metteur en scène.

A Monaco. Le 7 novembre à 20h30 au Théâtre des Variétés. Tarif: 24 euros. Réservations: 07 89 92 24 82 ou www.lesfarfadets.com.

Pourquoi diminuer la consommation de viande ?

Sport-Santé — Docteurs en science du mouvement humain, Mélanie Emile et Jérôme Vaulerin vous aident à diminuer votre consommation de protéines animales —

De plus en plus de personnes sont soucieuses de leur santé et de l'environnement, et souhaitent diminuer leur consommation de protéines animales (viande, poisson, œuf) pour se diriger vers une alimentation où les protéines végétales (soja, légumineuses, algues, fruits oléagineux) seraient omniprésentes. Selon le rapport de Terra Nova de 2017, la consommation de viande des Français ne cesse d'augmenter. En effet, en 60 ans, celle-ci aurait augmenté de 43 % et serait associée à l'élévation du niveau de vie et au progrès de l'agriculture. En effet, la consommation de viande dépasserait les 49 kg par an et par habitant en 2018. Ce rapport préconise de diminuer par deux la consommation de viande en consommant au moins 60 % de protéines végétales et seulement 40 % de protéines animales. Non seulement ce changement permettrait d'améliorer la santé en réduisant les risques de maladies chroniques, mais également diminuerait les émissions de gaz à effet de serre.

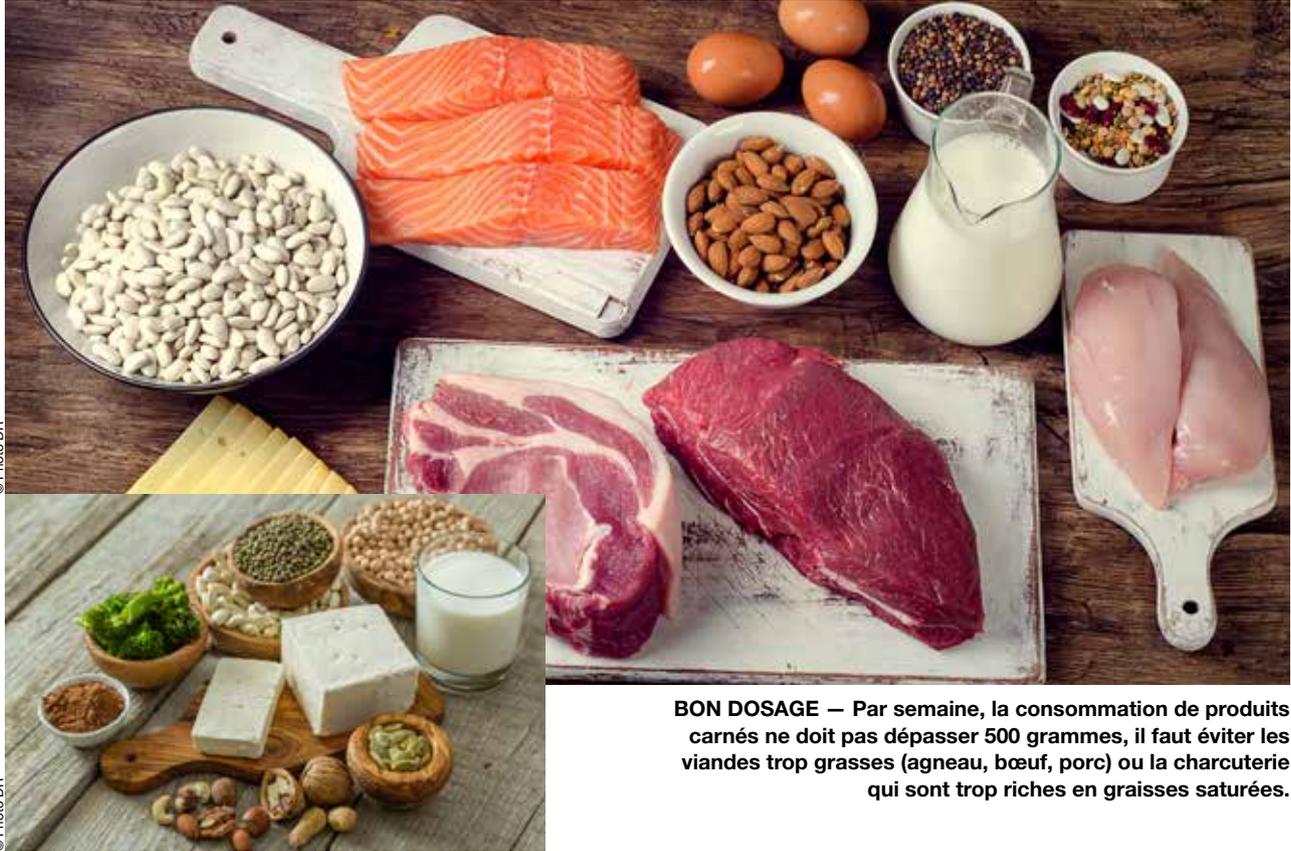
Effet sur la santé

Les produits carnés contiennent des protéines animales et des graisses pour la plupart saturées. Selon l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), la consommation de viande et qui plus est de viande rouge et transformées, serait reliée à la survenue de cancer, de maladies cardiovasculaires ou encore de diabète de type 2. Ainsi, l'OMS recommande de diminuer cette consommation de viande et de privilégier les légumineuses (lentilles, pois chiches, pois cassés) qui sont des aliments riches en protéines végétales et en acides gras essentiels (oméga-3) dont le rôle est de réduire les maladies cardiovasculaires. Par semaine, la consommation de produits carnés ne doit pas dépasser 500 grammes, il faut éviter les viandes trop grasses (agneau, bœuf, porc) ou la charcuterie qui sont trop riches en graisses saturées. Il faudra privilégier des viandes provenant d'agriculture biologique afin de limiter l'ingestion des pesticides et d'antibiotiques qui sont néfastes pour la santé. Au-delà de la quantité, il faut faire attention à la qualité des viandes que vous consommez. Les poissons et les œufs ne sont pas épargnés. En résumé, pour rester en bonne santé, privilégiez la qualité plutôt que la quantité, mangez-en moins, mais de meilleure qualité.

Impact environnemental

Chaque année, environ 66 milliards d'animaux sont abattus en France pour la consommation alimentaire. Pour pallier à cet élevage intensif, certaines industries agroalimentaires utilisent des conditions d'élevage et/ou d'abattage douteuses, ne respectant pas ou peu le bien-être animal. De plus, cet élevage entraîne une consommation d'eau assez conséquente. Par exemple, pour produire un kilo de viande de bœuf, il faut l'équivalent de 15 500 litres d'eau pour l'irrigation des céréales alors que pour la production d'un kilo de pommes il ne faut que 700 litres d'eau ! L'élevage est responsable de 14,5 % des émissions de gaz à effet de serre mondiales dont 9,7 % uniquement pour les bovins. Cet élevage est également responsable de la déforestation puisque 70 % des terres agricoles sont destinés aux animaux. Pour produire un kilo de viande il faudrait entre 7 kg et 12 kg de céréales. Enfin, il y a un impact sur la pollution de l'eau, les industriels rejettent des nitrates et du phosphore provenant des épandages de fumier et de lisier (déjections animales + eau), mais également des rejets de pesticides et d'engrais. Ainsi en 2015,

Selon l'OMS, la consommation de viande, et qui plus est de viande rouge et transformée, serait reliée à la survenue de cancer, de maladies cardiovasculaires ou encore de diabète de type 2



BON DOSAGE — Par semaine, la consommation de produits carnés ne doit pas dépasser 500 grammes, il faut éviter les viandes trop grasses (agneau, bœuf, porc) ou la charcuterie qui sont trop riches en graisses saturées.

certaines pays (Paris, Milan, Oslo, Tokyo...) se sont mis au vert en suivant les recommandations de l'accord de Paris qui consiste à limiter la consommation de viande afin de limiter le réchauffement climatique dû à l'élevage massifs des animaux. Toutefois, sur 195

pays concernés seuls 16 pays ont pris les mesures nécessaires pour respecter cet accord. Ainsi, en adoptant une agriculture durable et biologique, en diminuant le gaspillage alimentaire, et en réduisant la consommation de viande, les émissions de gaz à effet de serre réduiraient de façon considérable.

Astuces

LES ALTERNATIVES À LA VIANDE

Face à ce constat alarmant lié à la consommation de viande, certains consommateurs souhaitent adopter une alimentation plus saine pour eux et pour l'environnement. Alors quelles sont les alternatives pour remplacer les produits animaliers ? 100 g de viande cuite (aliment moyen, toutes viandes confondues) contient entre 25 g et 30 g de protéines, mais à quoi cela correspond-il en termes de protéines végétales ? Voici une petite liste d'exemples :

- 200 g de légumineuses cuites
- 250 g de pois cassés ou pois chiche
- 550 g de quinoa cuit

- 250 g de tofu
- 100 g de seitan
- 45 g de spiruline ou de protéines de soja texturées
- 80 g de graines (courge, chia, soja)
- 100 g d'amandes

Il est important de varier votre alimentation et de combiner des céréales complètes avec une source de protéines végétales afin d'optimiser au maximum l'apport d'acides aminés. Si vous souhaitez passer à une alimentation ne contenant uniquement que des protéines végétales, il est conseillé de consulter un spécialiste, de faire régulièrement un bilan sanguin et de prendre en supplémentation de la vitamine B12 (uniquement dans les aliments d'origine animale) afin de limiter les carences. Si vous souhaitez conserver les protéines d'origine animale, alors primez la qualité.

Pour son numéro d'automne, *L'Observateur de Monaco* vous présente une sélection de looks casual et chic avec des pièces de caractère que vous pourrez retrouver dans les meilleures boutiques monégasques.

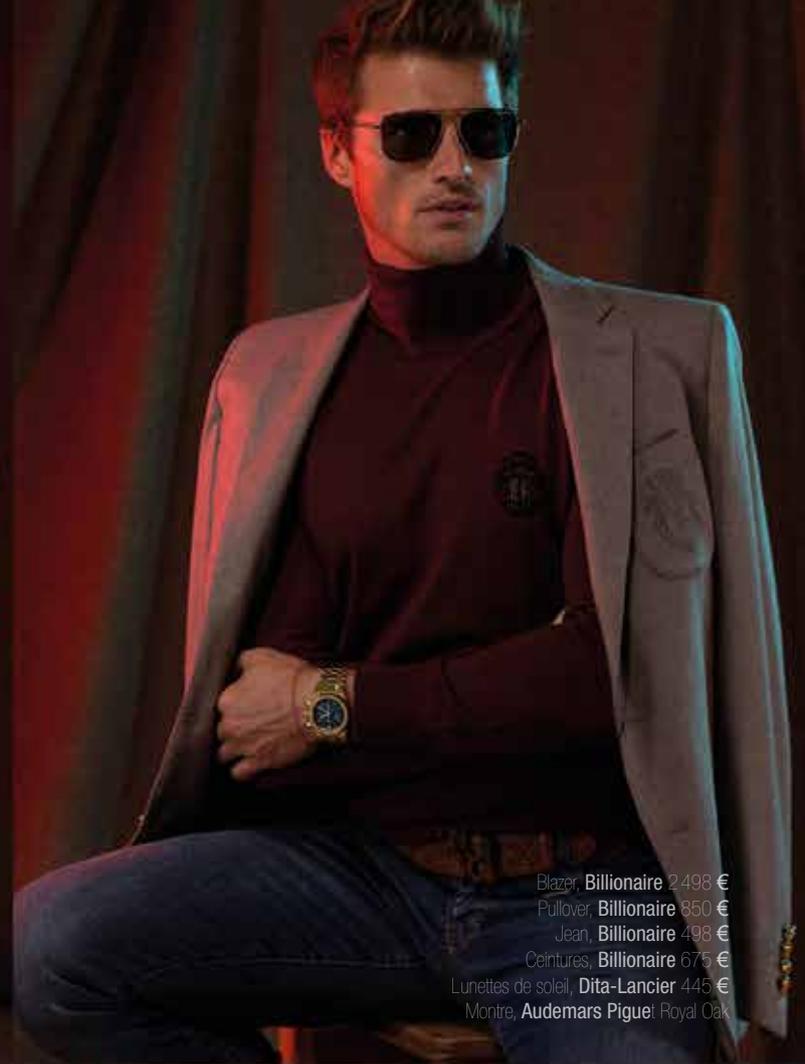
Agence : Enjoy Models / Model : Maxime & Brice

Intensément chic

Blazer, **Billionaire** 2 498 €
Pullover, **Billionaire** 850 €
Lunettes de soleil, **Dita-Lancier** 445 €
Montre, **Audemars Piguet Royal Oak**



Blazer, Billionaire 1 998 €
Pullover, Billionaire 850 €
Chemise, Billionaire 398 €
Pantalon, Billionaire 570 €
Lunettes de soleil, Dita-Lancier 445 €



Blazer, Billionaire 2 498 €
Pullover, Billionaire 850 €
Jean, Billionaire 498 €
Ceintures, Billionaire 675 €
Lunettes de soleil, Dita-Lancier 445 €
Montre, Audemars Piguet Royal Oak



Blazer, Billionaire 1 998 €
Pullover, Billionaire 850 €
Chemise, Billionaire 398 €
Pantalon, Billionaire 570 €
Baskets, Steve's Monaco 280 €

Blazer, Billionaire 2 498 €
Pullover, Billionaire 850 €
Jean, Billionaire 498 €
Ceintures, Billionaire 675 €
Baskets, Steve's Monaco 280 €



Veste, **Crisoni** 400 €
 Chemise, **Billionaire** 535 €
 Ascott, **Crisoni** 90 €
 Pantalon, **Crisoni** 190 €
 Bracelets, **Crisoni** 225 €
 Lunettes, **Dior Homme** 290 €
 Chaussures oxford, **Steve's Monaco** 390 €



Veste, **Crisoni** 420 €
 Chemise, **Billionaire** 398 €
 Ascott, **Crisoni** 90 €
 Pantalon, **Crisoni** 190 €
 Ceinture, **Crisoni** 150 €
 Bracelets, **Crisoni** 225 €
 Chaussures oxford, **Steve's Monaco** 390 €

Veste, **Crisoni** 400 €
 Chemise, **Billionaire** 535 €
 Ascott, **Crisoni** 90 €
 Pantalon, **Crisoni** 190 €
 Ceinture, **Crisoni** 100 €
 Lunettes, **Dior Homme** 290 €
 Bracelets, **Crisoni** 225 €
 Chaussures oxford, **Steve's Monaco** 390 €



Veste, **Crisoni** 420 €
 Chemise, **Billionaire** 398 €
 Ascott, **Crisoni** 90 €
 Pantalon, **Crisoni** 190 €
 Bracelets, **Crisoni** 225 €
 Lunettes, **Dior Homme** 430 €



Veste, **Crisoni** 400 €
 Chemise, **Billionaire** 535 €
 Ascott, **Crisoni** 90 €
 Pantalon, **Crisoni** 190 €
 Lunettes, **Dior Homme** 290 €
 Bracelets, **Crisoni** 225 €



Veste, **Crisoni** 420 €
Chemise, **Billionaire** 398 €
Ascott, **Crisoni** 90 €
Pantalon, **Crisoni** 190 €
Ceinture, **Crisoni** 150 €
Bracelets, **Crisoni** 225 €
Lunettes, **Dior Homme** 430 €

Billionaire - Métropole Shopping Monte-Carlo, 17 avenue des Spelugues, Monaco

Crisoni - 10, rue Princesse Caroline, Monaco

Steve's Monaco - Monte-Carlo Forever, Métropole Shopping Monte-Carlo, 17 avenue des Spelugues, Monaco

Optique Grosfillez - 8 Rue Princesse Caroline, Monaco

Les événements de Novembre 2019

monaco

concerts spectacles

Dimanche 3 novembre à 11h et 15h, Opéra de Monte-Carlo :
Ciné - Concert avec la projection du film "Die Nibelungen" de Fritz Lang avec une improvisation au piano par Jean-François Zygel, organisée par l'Opéra de Monte-Carlo en partenariat avec les Archives Audiovisuelles de Monaco.
Renseignements : +377 98 06 28 28

Dimanche 3 novembre à 18h, Auditorium Rainier III :
Série Grande Saison : concert par l'Orchestre Philharmonique de Monte-Carlo sous la direction de Kazuki Yamada. Au programme : Félix Mendelssohn. Présentation des œuvres à 17h par André Peyrègne. Renseignements : +377 98 06 28 28

Mardi 5 novembre à 12h15, Sonothèque José Notari :
Picnic Music. Renseignements : +377 93 30 64 48

Du mardi 5 au jeudi 7 novembre à 19h, Atelier des Ballets de Monte-Carlo :
Les Imprévus (1) par la Compagnie des Ballets de Monte-Carlo. Renseignements : +377 97 70 65 20

Mercredi 6 novembre à 19h, Bibliothèque Louis Notari :
Ciné club : "Heureux comme Lazzaro" d'Alice Rohrwacher (2018), présenté par Hervé Goitschel. Renseignements : +377 93 15 29 40

Jeudi 7 novembre à 20h30, Théâtre Princesse Grace :
"Station Bonne Nouvelle" de Benjamin Auray avec Christian Vadim et Charlotte Valandrey. Renseignements : +377 93 25 32 27

Jeudi 7 novembre à 20h30, Théâtre des Variétés :
"Brûler des voitures" de Matt Hartley - traduit de l'anglais par Séverine Magois par la Compagnie Les Farfadets. Renseignements et réservations : +377 93 25 67 83

Jeudi 7, vendredi 8, samedi 9 à 20h30 et dimanche 10 novembre à 14h30 et 17h, Théâtre des Muses :
"Le portrait de Dorian Gray" de Oscar Wilde. Renseignements : +377 97 98 10 93

Vendredi 8 novembre à 19h, Théâtre des Variétés :
Concert d'Autome par les élèves de l'Académie Rainier III. Renseignements : +377 93 15 28 91

Vendredi 8 novembre à 19h, Bibliothèque Louis Notari :
Concert avec Marco Vezzoso duo (jazz lounge). Renseignements : +377 93 15 29 40

Vendredi 8 et samedi 9 novembre à 20h30, Opéra de Monte-Carlo :
Nouveau one man show de Laurent Gerra dans le cadre de sa tournée "Sans modération". Renseignements : +377 98 06 41 59

Dimanche 10 novembre à 17h, Grimaldi Forum Monaco :
"Encore un instant" de Fabrice Roger-Lacan avec Michèle Laroque, François Berléand, Lionel Abelanski et Winnie Dargaud. Renseignements : +377 93 25 32 27

Dimanche 10 novembre à 18h, Espace Léo Ferré :
Concert de Jenifer. Renseignements : +377 93 10 12 10

Dimanche 10 novembre à 18h, Cinéma des Beaux-Arts :
Projection du film "The Swan" dans le cadre du "Tribute to Princess Grace".

Lundi 11 novembre à 18h30, Théâtre des Variétés :
"Zola", écrit au service du pictural ou la tentation d'imposer le goût" conférence par Christophe Mory, écrivain et chroniqueur, organisée par l'Association monégasque pour la Connaissance des Arts. Renseignements : +377 97 70 65 27

Mardi 12 novembre à 12h15, Sonothèque José Notari :
Picnic Music. Renseignements : +377 93 30 64 48

Mardi 12 novembre à 20h, Théâtre des Variétés :
Les Mardis du Cinéma - Cycle "La maison et le monde" : Nous irons à Monte-Carlo de Jean Boyer (1951), organisé par l'Institut Audiovisuel de Monaco. Renseignements : +377 97 98 43 26

Mercredi 13 novembre à 17h, Bibliothèque Louis Notari :
Thé littéraire : Vos coups de cœur. Renseignements : +377 93 15 29 40

Mercredi 13 novembre à 19h, Sonothèque José Notari :
Ciné pop-corn : Atomic Blonde de David Leitch (2017), à l'occasion des 30 ans de la chute du mur de Berlin. Renseignements : +377 93 30 64 48

Jeudi 14 novembre à 20h30, Théâtre Princesse Grace :
"L'Occupation" d'après le texte d'Annie Ernaux avec Romane Bohringer et le musicien Christophe "Disco" Minck. Renseignements : +377 93 25 32 27

Jeudi 14, vendredi 15, samedi 16 à 20h30 et dimanche 17 novembre à 16h30, Théâtre des Muses :
"A part ça, la vie est belle" spectacle d'humour de Jean-Jacques Vanier et François Rollin. Renseignements : +377 97 98 10 93

Vendredi 15 novembre à 20h, Grimaldi Forum Monaco :
Concert d'exception d'Uto Ughi et I solisti Veneti. Renseignements : +377 99 99 30 00

Samedi 16 novembre à partir de 9h30, Théâtre des Variétés :
XVIème Colloque international des Langues dialectales "Gènes d'ici et d'ailleurs, organisé par l'Académie des langues Dialectales. Renseignements : 06 83 58 06 38

Dimanche 17 novembre à 15h, et vendredi 22 novembre à 20h, Grimaldi Forum Monaco - Salle des Princes :
"Lucia di Lammermoor" de Gaetano Donizetti avec Artur Ruciński, Olga Peretyatko, Ismael Jordi, Diego Silva, In-Sung Sim, Valentine Lemerrier et Maurizio Pace, le Choeur de l'Opéra de Monte-Carlo et l'Orchestre Philharmonique de Monte-Carlo sous la direction de Roberto Abbado, organisé par l'Opéra de Monte-Carlo. Renseignements : +377 98 06 28 28

Mercredi 20 novembre à 19h30, Grimaldi Forum Monaco :
Concert caritatif "J'ai 10 ans" de Michaël Grégorio dans le cadre de la 30e Journée Internationale des Droits de l'Enfant. Renseignements : +377 99 99 30 00

Mercredi 20 novembre à 20h30, Opéra de Monte-Carlo :
Concert du pianiste italien Ludovico Einaudi. Renseignements : +377 98 06 41 59

Mercredi 20, jeudi 21, vendredi 22 et samedi 23 à 20h30, dimanche 24 novembre à 14h30 et 17h, Théâtre des Muses :
Comédie "Pour le meilleur et pour le pire" de David Basant et Mélanie Reumaux. Renseignements : +377 97 98 10 93

Jeudi 21 novembre à 18h30, Grimaldi Forum Monaco :
Thursday Live Session avec Camp Claude. Renseignements : +377 99 99 20 20

Jeudi 21 novembre à 20h30, Théâtre Princesse Grace :
"Inoubliable Sarah Bernhardt" de Joëlle Fossier avec Geneviève Casile, Sociétaire honoraire de la Comédie-Française. Renseignements : +377 93 25 32 27

Dimanche 24 novembre à 18h, Auditorium Rainier III :
Série Grande Saison : concert par l'Orchestre Philharmonique de Monte-Carlo sous la direction de Andris Poga avec Arabella Steinbacher, violon. Wolfgang Amadeus Mozart et Piotr Ilyitch Tchaikovsky. Présentation des œuvres à 17h par André Peyrègne. Renseignements : +377 98 06 28 28

Lundi 25 novembre à 20h, Théâtre des Variétés :
"Leonardo l'Anarchico" conférence présentée par Philippe Daverio et organisée par Dante Alighieri Monaco. Renseignements : +377 97 70 89 47

Mardi 26 novembre à 12h15, Sonothèque José Notari :
Picnic Music. Renseignements : +377 93 30 64 48

Mardi 26 novembre à 20h, Théâtre des Variétés :
Les Mardis du Cinéma - Cycle "La maison et le monde": Stalker de Andrei Tarkovski (1978). Renseignements : +377 97 98 43 26

Mercredi 27 novembre à 18h30, Auditorium Rainier III :
Série Happy Hour Musical : concert de musique de chambre. Wolfgang Amadeus Mozart et Félix Mendelssohn. Renseignements : +377 98 06 28 28

Mercredi 27 novembre à 19h, Bibliothèque Louis Notari :
Ciné club : "Cœurs purs" de Roberto de Paolis (2017), présenté par Hervé Goitschel. Renseignements : +377 93 15 29 40

Mercredi 27 novembre à 20h30, Opéra de Monte-Carlo :
Concert par le groupe marseillais IAM avec l'Orchestre Philharmonique de Monte-Carlo. Renseignements : +377 98 06 41 59

Mercredi 27, jeudi 28, vendredi 29, samedi 30 novembre à 20h30 et dimanche 1er décembre à 14h30 et 17h, Théâtre des Muses :
Théâtre "Scaramuccia" de Carlo Bosso. Renseignements : +377 97 98 10 93

Jeudi 28 novembre à 18h30, Auditorium Marc-César Scotto de l'Académie Rainier III :
Concert-Découverte "Les Juifs de l'Académie" par le département des Cordes. Renseignements : +377 93 15 28 91

Jeudi 28 novembre à 20h30, Théâtre Princesse Grace :
"Bonsoir !" de et avec Frédéric Mitterrand. Renseignements : +377 93 25 32 27

Vendredi 29 novembre à 19h, Bibliothèque Louis Notari :
Concert avec Vincent Dupas (chanson française). Renseignements : +377 93 15 29 40

Le vendredi 29 à 19h et le samedi 30 novembre à 20h, Théâtre des Variétés :
Dans le cadre des 80 ans du Studio de Monaco, représentation du "Chat en poche" de Georges Feydeau. Renseignements et réservation : +377 93 30 18 80

sports

Du jeudi 7 au dimanche 10 novembre, Baie de Monaco :
Monaco Sportsboat Winter Series Act I - J/70 & Melges 20, organisés par le Yacht Club de Monaco. Renseignements : +377 93 10 63 00

Samedi 9 novembre à 18h30, Salle Gaston Médécine :
Championnat "Jeep Elite" de basket : Monaco - Orléans. Renseignements : +377 92 05 40 10

Samedi 9 novembre à 20h, Stade Louis II :
Championnat de France de Football de Ligue 1 : Monaco - Dijon. Renseignements : +377 92 05 74 73

Dimanche 10 novembre, de 9h30 à 12h30, près du Chapiteau de Fontvieille :
43e Cross du Larvotto, organisé par l'A.S. Monaco Athlétisme. Renseignements : +377 92 05 40 66

Mercredi 13 novembre à 19h, Stade Louis II :
Basketball : Match d'EuroCup : AS Monaco Roca Team / Pro-mitheas Patras. Renseignements : +377 92 05 43 06

Du samedi 16 à 14h au dimanche 24 novembre à 14h, Espace Fontvieille :
20e No Finish Line organisée par l'Association Children and Future. Renseignements : 06 80 86 35 57

Mercredi 20 novembre à 18h45, Stade Louis II :
Basketball : Match d'EuroCup : AS Monaco Roca Team / Maccabi Rishon Lezion. Renseignements : +377 92 05 43 06

Du vendredi 22 au dimanche 24 novembre, Baie de Monaco :
Monaco Optimist Academy, organisé par le Yacht Club de Monaco. Renseignements : +377 93 10 63 00

Samedi 23 novembre à 16h30, Salle Omnisports Gaston Médecin :
Championnat "Jeep Elite" de basket : Monaco - Nanterre. Renseignements : +377 92 05 40 10

Samedi 30 novembre 20h, Stade Louis II :
Championnat de France de Football de Ligue 1 : Monaco - Paris. Renseignements : +377 92 05 74 73

Samedi 30 novembre à 19h30 et dimanche 1er décembre à 15h, Stade Louis II - Salle Gaston Médecin :
Gala International de Gymnastique Princesse Grace. Renseignements : 06 60 97 34 63

manifestations

Jusqu'au 3 novembre : Musée océanographique de Monaco :
"Animations des vacances de la Toussaint" : nourrissage des tortues marines, jeu de piste en 10 missions, bassin tactile et bien d'autres animations.

Jusqu'au 1er janvier 2020 : Musée océanographique de Monaco :
"L'Odyssée des tortues marines, l'exposition" : découvrez leur évolution fascinante depuis l'ère des dinosaures, les menaces auxquelles elles doivent faire face et comment les protéger. Renseignements : +377 93 15 36 00

Jusqu'au mardi 19 novembre, Port de Monaco :
Foire Attractions. Renseignements : +377 93 15 06 02

Du mercredi 6 au jeudi 7 novembre, de 10h à 18h, Musée océanographique de Monaco :
4ème Edition du Festival For The Earth, forum international sur les thématiques environnementales, organisé par la société MBRart avec le soutien de la Fondation Prince Albert II. Renseignements : 06 43 91 71 91

Mercredi 6 et jeudi 7 novembre, de 14h à 21h, Grimaldi Forum Monaco :
Monaco International Clubbing Show (MICS) : 10e salon professionnel des prestataires et des fournisseurs du secteur des clubs, bars, restaurant et plages à ambiance musicale. Mercredi 6 novembre, de 21h à 4h : 8e Cérémonie des NRJ DJ Awards, suivi d'une soirée animée par les plus grands DJs. Renseignements : +377 93 50 60 11

Vendredi 15 novembre, Salle Empire de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo :
Gala de Bienfaisance, en faveur de l'Association "Les Anges Gardiens de Monaco". Renseignements : +377 93 50 45 39

Mercredi 20 novembre, de 11h30 à 19h30, Esplanade du Grimaldi Forum Monaco :
"Parvis en Fête" dans le cadre de la 30e Journée Internationale des Droits de l'Enfant. Animations diverses : jeux festifs, escape game, structures gonflables organisée par La Direction de l'Éducation Nationale de la Jeunesse et des Sports. Renseignements : +377 99 99 30 00

Du vendredi 29 novembre au lundi 2 décembre, Espace Fontvieille :
24e salon Monte-Carlo Gastronomie, organisé par le Groupe Caroli. Renseignements : +377 97 98 50 00

expositions

Jusqu'au dimanche 17 novembre, tous les jours de 14h à 19h, Auditorium Rainier III :
"Au fil du temps..." - Exposition des œuvres de Claude Gauthier organisée par la Direction des Affaires Culturelles de Monaco. En présence de l'artiste. Entrée libre. Renseignements : +377 98 98 83 03

Jusqu'au dimanche 10 novembre, de 14h à 19h, Salle d'Exposition du Quai Antoine Ier :
"Ritratti e paesaggi: l'Italia sul palcoscenico" : Exposition de photographies sur des portraits et paysages italiens d'Amedeo Turello, organisée par la Dante Alighieri. Renseignements : +377 97 70 89 47

Jusqu'au dimanche 3 novembre, MNM - Villa Paloma :
Ettore Spalletti "Ombre d'azur, transparence". Entrée gratuite. Renseignements : +377 98 98 48 60

Jusqu'au dimanche 3 novembre, Jardin Exotique de Monaco :
Exposition par les artistes du Comité Monégasque de l'Association Internationale des Arts Plastiques (AIAP). Renseignements : +377 93 15 29 80

Vendredi 22 et samedi 23 novembre à 20h, Théâtre des Variétés :
Musique, Exposition & Danse, organisé par le Centre Culturel Russe de Monaco. Dima Tsyppin-violoncelle/Sergey Smirnov-piano- Exposition de Pavel Tatarnikov - Spectacle de danse par l'Université d'Etat de la culture et des arts de Biélorussie. Renseignements : +377 93 25 67 83

Du jeudi 28 au samedi 30 novembre, de 10h à 17h30, Terrasses de Fontvieille :
"MonacoPhil 2019", exposition Philatélique Internationale. Renseignements : +377 98 98 41 41



conférences

Lundi 4 et lundi 18 novembre à 18h30, Bibliothèque Louis Notari :
Cours de photographie animé par Adrien Rebaudo. Renseignements : +377 93 15 29 40

Mardi 5 novembre à 20h30, Théâtre Princesse Grace :
Artistes Engagés / Artistes en Exil : Lecture avec piano par Charles Berling et Shani Diluka en partenariat avec la Fondation Prince Pierre. Renseignements : +377 93 25 32 27

Mercredi 6 novembre, de 15h à 16h, Musée d'Anthropologie pré-historique :
Conte pour les enfants, "Chasseurs de Temps" par Alain Plas. Renseignements et réservation : +377 98 98 80 06 ou map@gouv.mc

Mardi 12 novembre à 18h, Bibliothèque Louis Notari :
"L'architecte Charles Garnier et Bordighera" conférence par Gisella Merello. Renseignements : +377 93 15 29 40

Jeudi 14 novembre à 19h, Théâtre des Variétés :
Les Ateliers Philosophiques sur le thème "Le Temps" : Le temps file - Temps et accélération, avec Jean-Pierre Dupuy, Polytechnicien et philosophe et Pierre-Antoine Chardel, Philosophe et sociologue, organisés par Les Rencontres Philosophiques de Monaco. Renseignements et réservations : +377 99 99 44

Mercredi 20 novembre à 18h, Bibliothèque Louis Notari :
Apéro des mots animé par Eric Lafitte. Renseignements : +377 93 15 29 40

Vendredi 22 novembre à 18h, Musée d'Anthropologie Pré-historique :
"Et ils commencent à artificialiser le monde ... le Néolithique" conférence par Bernard Gassin, Docteur en Préhistoire, Traces (Toulouse), organisée par l'Association monégasque de Pré-histoire. Renseignements : +377 98 98 80 06

Jeudi 28 novembre à 19h, Lycée Technique et Hôtelier :
Conférence/Débat sur le thème "A la découverte du Microbiote Intestinal" par le Professeur Philippe Marteau, AHPH, Sorbonne Université, Service d'Hépatogastroentérologie de l'Hôpital Saint Antoine à Paris, organisé par l'Association Monégasque de Médecine Anti-Age et l'Association des Amis du Centre Scientifique de Monaco.

Monte-Carlo Jazz Festival 2019 - Salle Garnier à 20h30 :
Renseignements : +377 98 06 41 59

Samedi 16 novembre :
Concert de Michel Jonasz.

Jeudi 21 novembre :
Concert de Snarky Puppy avec Becca Stevens en première partie.

Vendredi 22 novembre :
Concert d'Herbie Hancock avec Eli Degibri quartet en première partie.

Samedi 23 novembre :
Concert de Vicente Amigo avec Le Trio Joubran en première partie.

Vendredi 29 novembre :
Concert de The New Power Generation "Celebrating Prince" avec Brooklyn Funk Essentials en première partie.

Samedi 30 novembre :
Concert d'Ibrahim Maalouf.

interview

**3 questions à Mme Isabelle BONNAL,
Directeur de l'Éducation Nationale
e la Jeunesse et des Sports**



Pourquoi Monaco célèbre-t-il la Journée Internationale des Droits de l'Enfant ?

Le 20 novembre 2019 sera célébré le 30ème anniversaire de la signature de la Convention Internationale des Droits de l'Enfant.

L'organisation de la Journée Internationale des Droits de l'Enfant a été confiée à la Direction de l'Éducation Nationale, de la Jeunesse et des Sports (DENJS) par le Prince Rainier III, il y a plus de vingt ans, dans la tradition d'exemplarité que les Souverains de la Principauté ont toujours su incarner.

Dans la continuité de son père, S.A.S. le Prince Albert II a exprimé son plein soutien à l'action de la DENJS dans ce cadre. Aussi, la DENJS organise-t-elle chaque année aux mois d'octobre et de novembre, en lien étroit avec les établissements scolaires publics et privés sous contrat de la Principauté, une vaste campagne de sensibilisation auprès de tous les élèves sur la thématique des Droits de l'Enfant.

Cette journée est également l'occasion de collecter des fonds qui viennent compléter le généreux soutien que le Gouvernement Princier a toujours accordé à DENJS pour la défense de cette noble cause.

Quels sont les temps forts de cette année ?

Plusieurs manifestations et animations jalonnent la Journée Internationale des Droits de l'Enfant, jusqu'au point d'orgue de cette édition 2019 qui sera, le 20 novembre, le concert caritatif de l'imitateur de talent Mickaël Gregorio à 19h30 dans la Salle de Princes au Grimaldi Forum.

Mais l'on peut citer également, samedi 9 novembre à 20h au Stade Louis, le match de football Monaco-Dijon dédié aux Droits de l'Enfant (20 heures) et le mercredi 20 novembre, des « escape games » pour les 13-18 ans dans des lieux phares de la Principauté tels que le Monte-Carlo Bay, le Novotel, le Musée Océanographique de Monaco, la Salle de boxe du Stade Louis II, ou le MK Club.

Par ailleurs, des actions de sensibilisation du public auront lieu en ville. Un avion publicitaire tractant une banderole dédiée aux Droits de l'Enfant sillonnera le ciel de la Principauté et une montgolfière sera habillée aux couleurs de cette journée emblématique.

Toujours le 20 novembre le parvis du Grimaldi Forum accueillera de nombreuses activités festives, à partir de 11h30 pour les enfants et adolescents de 3 à 13 ans ainsi que des animations à visée pédagogiques.

Quelle sera cette année la destination des fonds collectés ?

Comme pour les précédentes éditions, les fonds récoltés permettront de poursuivre l'indispensable soutien que le Gouvernement Princier accorde, par l'intermédiaire de la DENJS, aux associations de la Principauté qui interviennent dans le domaine humanitaire et plus particulièrement pour la protection de l'enfance.

Par ailleurs, les différents soutiens accordés les années précédentes seront bien sûr maintenus.



CAROLI REAL ESTATE
GROUPE CAROLI

APPARTEMENT UNIQUE
La Reserve - Larvotto - Monaco

Prix sur demande



5 pièces — 594,80 m²

Emplacement privilégié en 1^{ère} ligne d'un immeuble de grand standing. Appartement exceptionnel offrant des services de luxe. L'appartement se compose de deux étages: 1^{er} étage: entrée, réception vers la terrasse de 40 m², salle à manger face à la mer de 30m², une très grande cuisine et un bureau. 2^{ème} étage: 3 chambres, 3 salles de bains et une suite 2 m². 3 garages. Appartement très lumineux.

4 PIÈCES - 1^{ÈRE} LIGNE
Larvotto - Monaco

21 400 000 euros



4 pièces — 298 m²

L'appartement se compose: hall d'entrée, grand séjour/salle à manger, une chambre de maître avec dressing, 2 chambres avec salle de bains en suite chacune et placards sur terrasse, cuisine entièrement équipée, toilette invités. Vendu avec 1 cave, 1 double garage fermé pour 2 voitures et 1 cabine déshabiller à côté de la piscine de la résidence. Emplacement exceptionnel. Offre très intéressante.

LUXUEUX 4/5 PIÈCES
Fontvieille - Monte Marina

9 990 000 euros



4/5 pièces — 238 m²

Grand appartement 4/5 pièces de 238m² complètement rénové au plus haut des standards. Magnifique vue mer. Hall d'entrée avec placard, cuisine entièrement équipée avec des appareils Gaggenau, d'un réfrigérateur à vin et d'un balcon, double séjour ouvrant sur terrasse avec une splendide vue mer, magnifique cheminée dans le salon, 3 chambres, 3 salles de bains, 3 dressings, 3 terrasses, toilettes invités, buanderie, 2 box, une cave.

3 PIÈCES RÉNOVÉ - VUE MER
Carré d'Or - MIRABEAU

11 500 000 euros



3 pièces — 165 m²

Dans une résidence luxueuse de très grand standing avec service de sécurité 24h/24, fitness, sauna, grande piscine chauffée et pool house. Au cœur du Carré d'Or, en face du célèbre hôtel Métropole, proche du Casino et à quelques pas des plages du Larvotto et du jardin japonais. Magnifique appartement 3 pièces traversant, luxueusement rénové dans un style résolument contemporain avec de superbes vues sur la mer et le Cap Martin.

3 PIÈCES - VUE PANORAMIQUE
Harbour lights palace

6 000 000 euros



3 pièces — 140 m²

Appartement lumineux constitué de la réunion d'un 2 pièces avec un studio - possibilité de division (2 portes d'entrée). Petit immeuble de grand standing avec concierge. Vue panoramique sur la mer, sur le port Hercule et le Rocher. Entrée, grand séjour donnant sur la terrasse avec 3 grandes fenêtres baies vitrées coulissantes doubles, 2 chambres, 1 salle de bain, 1 salle de douche, cuisine équipée, toilettes invités. Toutes les pièces s'ouvrent sur une terrasse circulaire. Climatisation reversible. Grande Cave et grand parking

5 PIÈCES RÉNOVÉ
Chateau Périgord II

5 500 000 euros



5 pièces — 126 m²

Dans une luxueuse résidence avec concierge 24/7, 5 pièces entièrement rénové avec un design contemporain et des matériaux de grande qualité, très lumineux. Entrée, séjour avec cuisine ouverte et équipée, incorporant un îlot central, 2 chambres ouvrant chacune sur terrasse avec salles de bains en-suite, dressing, 2 chambres, salle de douche, grande terrasse. Proche du centre, des commerces et des plages (accès rapide via ascenseur public).

TRANSFERT AÉROPORT

MONACO ↔ AÉROPORT DE NICE

 7 minutes de vol seulement

 Pick-up / Drop-off gratuit

 Transfert direct en porte d'embarquement*

Réservez en ligne pour 140 €



MONACAIR

www.monacair.mc +377 97 97 39 00 / info@monacair.mc

* avec plus de 40 compagnies aériennes partenaires



Vols privés aussi disponibles toutes destinations / +30 hélicoptères / bimoteur possible

REAL ESTATE IS A MATTER OF TRUST



LET US GUIDE YOU



CAROLI REAL ESTATE
GROUPE CAROLI

SALES • RENTALS • SYNDIC

27 BVD D'ITALIE MONACO 98000 TÉL: 93 25 51 22 WWW.CAROLI-REALESTATE.COM
CONTACT.CAROLIREALESTATE@GROUPECAROLI.MC