

RESTAURATION ● **Côté Mer Coquillages à La Ciotat, on y mange ou on emporte.** Le restaurant Côté Mer Coquillages a quitté l'avenue Wilson, pour un espace plus grand et moderne, de vente et dégustation de produits de la mer, coquillages au détail, plats à emporter et restauration, au 257 de l'avenue Subilia, face à un parking privé de 20 places. Le restaurant avec une étale à l'extérieur, a ouvert ses portes il y a quelques jours, après une inauguration festive autour de deux cents personnes et déjà les nouveaux clients sont nombreux à entrer pour commander leurs plateaux. Marie-Laure et Franck, les gérants, assistés de Florent, le beau-frère en salle, sont tous Ciotadens depuis dix ans, et vous accueillent dans un décor style marin, au parquet bateau incrusté de petits hublots. Un balisage bleu océan vous guide vers des tables aux sets beiges et marrons. Il ne reste plus qu'à mettre les pieds sous la table et apprécier devant soi un mur végétal étonnant, peut-être le fond marin du Golfe d'Amour. L'entrée est zen avec cet immense mur d'eau vitrée laissant couler les sons d'une cascade, séparant agréablement la vente de plateaux coquillages à emporter, de



l'autre espace comprenant la salle de restauration Côté Mer. "C'est une tradition dans notre famille, et depuis quarante ans, mon parrain est poissonnier sur le Prado. Je suis écailler au restaurant, tandis que ma femme gère l'accueil et le service en salle. Je me fournis directement chez les ostréiculteurs de Bouzigues. Au menu, on change tous les jours de poisson et aujourd'hui, le chef Arnaud propose une daurade rôtie avec riz safrané et poêlée de tomates sur ardoise. Nous nous fournissons chez les pêcheurs locaux pour les oursins. Nos produits, fruits de mer et poissons, sont tous garantis frais !" Le plateau phare Côté Mer à emporter, est le plus apprécié, selon Franck. Il se vend bien, environ 22 euros par personne, et propose un assortiment délicieux d'huitres, moules, crevettes, palourdes, amandes, bulots et un tourteau cuit de 800 g servi avec pain de seigle, ail, vinaigre à l'échalote et citron. Alors pourquoi ne pas composer vous-mêmes votre plateau coquillages et crustacés, accompagné d'un vin blanc de Cassis ou Bandol, à déguster en famille...

→ Côté mer Coquillage, 257 avenue Ernest-Subilia, ancienne route de Marseille, au 04 42 72 04 59. www.cote-mer-coquillage.fr

ATHELIA ENTREPRENDRE ● **Collectes.** En janvier 2013, la communauté urbaine MPM informe les entreprises des zones Athélia à la Ciotat de la modification des collectes d'ordures ménagères. Les jours de collectes des déchets seront le lundi et mercredi, il n'y aura donc plus de collecte le samedi sur la zone Athélia. Cette information ne concerne pas les entreprises ayant des contrats privés de collecte mais seulement celles qui ont des bacs collectés par la communauté urbaine MPM. Pour en savoir plus, La Ciotat Proximité ☎ 0 800 013 600.

→ Renseignements : Lilian Launay, chargé de mission Environnement à Athélia Entreprendre ☎ 04 42 32 48 30 ou 06 18 59 01 78 ou par e-mail : llaunay@atheliaentreprendre.fr

● **Présentation des vœux.** Thierry Chaumont, président de l'association d'Athélia entreprendre, et toute l'équipe autour de Sabine Gotti, vous présentent tous leurs meilleurs vœux pour 2013 et vous convient à partager la galette des rois le mercredi 23 janvier 2013 à partir de 17 h 30, à l'Hôtel Ibis, zone Athélia 4.



INNOVATION ● **Wooxo récompensée.** La société Wooxo (7 salariés), spécialiste des solutions de sauvegarde informatique, installée depuis l'année dernière sur la zone Athélia vient de se voir décerner le prix de la "meilleure application logicielle en cloud" dans le cadre du 5^e concours de l'Innovation organisé par la Région Paca avec les associations de la filière Tic locale et du pôle de compétitivité SCS. La solution primée vise à profiter des avantages du cloud sans compromettre la confidentialité et la sécurité des données sauvegardées et partagées. Il s'agit d'un système "ignifuge, étanche, antichoc et antiviol" installé sur le réseau local de plusieurs sites d'une entreprise et paramétré en mode "cloud privé".

984499

L'équipe du

SUR LES QVAIS

vous présente ses meilleurs vœux pour 2013

et remercie ses nombreux clients qui lui ont témoigné soutien et sympathie lors de son injuste et disproportionnée fermeture administrative

Réouverture mardi 8 janvier

Chaque soir une musique de qualité, pour un public de qualité !

Restauration assurée tous les soirs

Port Vieux - LA CIOTAT

Tél. 04.42.98.80.80

06.87.84.94.70 & 06.03.91.01.54

www.surlesquaisciotat.com - sassurlesquais@free.fr

Carnoux : un parc de jeux pour les loisirs des enfants

"Royal kids" s'est installé dans la zone industrielle. Sensations garanties

Un parc de jeux couvert et chauffé, donc utilisable toute l'année, vient d'ouvrir ses portes dans la zone industrielle au 6 de la rue Auguste Fresnel, à quelques mètres à gauche de Dimex. Son nom : le "Royal kids". C'est un immense hangar décoré de peintures colorées qui propose les mercredis, samedis, dimanches, jours fériés et vacances scolaires, une aire de jeux pour les enfants jusqu'à 12 ans.

On y trouve des toboggans, un pont de singe, une tour d'où on peut s'élancer vers le sol en étant freiné par de larges bandes élastiques. De quoi se donner des sensations fortes sans aucun risque ! Des petites motos électriques tournent sur un parcours, il y a une tyrolienne, des jeux d'adresse ou de réflexion, des Lègos géants avec quoi s'amuser pour les plus jeunes, et des "piscines à boules".

"Les enfants sont placés chez nous sous la responsabilité des parents, nous ne sommes pas une garderie, dit Pierre-Jean François qui dirige la structure. Nous allons recruter des animateurs majeurs, titulaires du Bafa, à terme nous aurons douze salariés."

Des "Royal kids" il y en a soixante en France, dont un situé à Brignoles et dont M. François est également gestionnaire. Ouvert de 10 à 19 heures, l'entrée, quelle que soit l'heure d'arrivée est à 9 € par enfant et 1 € pour le parent responsable à qui un café est offert à l'entrée.



Pierre-Jean François, à côté de la tour.



"En haut du toboggan on se sent tout petit", dit Adrien.

/ PHOTOS A.M.

Pendant que les enfants s'amuse, les parents ont leur espace.

Des "packs" moins coûteux peuvent être achetés si vous envisagez de revenir plusieurs fois.

Pendant que les enfants s'amuse, les parents ont leur espace, avec tables et chaises où ils peuvent se détendre, boire un verre ou prendre un repas, style restauration rapide.

On peut venir fêter son anniversaire au "Royal kids". Un animateur s'occupera des enfants durant toute la fête qui dure en général 3 heures avec repas. Les plus âgés ont aussi un espace qui leur est dédié, une "mini discothèque" où danser avec un écran géant sur lequel on peut apprendre les pas de telle ou telle danse.

Enfin, "Royal kids" est en train de mettre en place un partenariat avec l'Éducation nationale. Des groupes d'enfants seront reçus pour des séances de chimie (amusante et sans danger rassurez vous !) au "laboratoire d'Emil".

"Récemment à Brignoles nous avons fait faire aux enfants des sels de bain, dit Pierre-Jean, c'est facile, sans danger et chacun repart avec son petit sachet de sels. Dès que nous aurons notre agrément nous proposerons ce type de sortie aux écoles de Carnoux." Ouvert depuis quelques jours à peine, le "Royal kids" vous accueillera durant toutes les vacances.

Annie MONVILLE

Contact ☎ 09 83 55 96 14 ou par internet : aubagne@royalkids.fr

La Ciotat : quinze femmes créatrices d'art chez Talents du Sud

Dès 18 heures, l'autre vendredi, la place Sadi-Carnot vivait au n°10, dans une ambiance conviviale de fête à la lumière de l'inauguration d'une boutique élégante en couleurs, Talents du Sud, autour de quinze créatrices professionnelles de mode, design, déco et accessoires.

Après une première boutique à Bendor, puis sur l'île des Embiez et enfin au Castellet (Var), c'est de retour à La Ciotat sa terre d'origine, que la créatrice Krystal Chambon vous accueille dans cette 4^e boutique de Talents, une véritable galerie d'art.

"Nous utilisons l'élégance et l'originalité des matières nobles, textiles, soie, tulle, cuir, pierres précieuses, verre, résine, céramique, pierres-bijoux et cristaux,

"Un savoir-faire garanti fait main !"

KRYSTEL CHAMBON

un savoir-faire garanti fait main !"

Passionnées

Ce soir-là, on rencontre des créatrices passionnées par leur métier, qui travaillent et créent dans notre région Paca, un label de qualité important de "made in France and Provence !"

Les dames designers parta-



Krystal Chambon assise, au centre, en rouge.

/ PHOTO L.-M.M.

gent des valeurs de solidarité et de savoir-faire dans une éthique économique, entre les collections de vêtements originaux comme cette broderie unique au crochet de Lunéville sur tulle (Lyzart Création), ces maroquineries brunes de sacs de cuir élégant (Ma'line) ou ces objets à qui l'on donne une seconde vie de déco recyclée, entre poésie, art et histoire (De-

sign Recycl). On aime ce "cabas du Sud", chic dentelé sur vinyle, "de forme modulable et grand volume de rangement à la fermeture aimantée", pour s'adapter à toutes sorties élégantes, en plus, livré chez vous gratuitement dès sa fabrication !

Une belle dynamique de créations, à voir absolument, et Madjoline à la coiffure ber-

Made in Provence

La liste des créateurs régionaux : Art Zazimut (bijoux), L'atelier d'Ellen (bijoux), Barbarella (verre, résine), Bleu Liseiron (accessoires de mode femmes), Design recycl (deco recyclage), Efeeor (prêt-à-porter enfants), Les French Demoiselles (créatrice), Les Cabas du Sud (créatrice), Il me ressemble (sacs), Lea Bluhm (prêt-à-porter femmes & enfants), Lila Lice (créatrice de bijoux), Lou Jett (créatrice), Lyzart (prêt-à-porter femmes), Ma'line (créatrice cuir), Man'n Art (création Osier), Manga Rosa (décoration - accessoires de mode), May Wook (prêt-à-porter femme), Pha7-terre (céramique Raku), Sournois Z (prêt-à-porter hommes & femmes), Sous Le Vent (sacs et accessoires), Thierry Jo (bijoux), Takinu (création de bijoux), Valérie Ciccarelli (créatrice Bijoux), Via Mae (bijoux), Younsy (Artiste plasticienne).

bère originale de s'exclamer, "cela nous donne une belle dynamique qui nous permet de travailler chez nous tout en tenant de temps en temps une permanence à la boutique et de nous rencontrer entre créatrices !"

L.-M.M.

Contact : Krystal Chambon au 06 76 60 54 19. www.talentsdusud.com, talentsdusud@gmail.com