

5^{ème} GRAND VIDE GRENIER DE PRINTEMPS

DIMANCHE 13 MAI 2012



de 9h à 18h
CHEMIN MOULIN DES TOILES

INFOS ET RESERVATIONS
AU 04.90.48.11.96



A retourner accompagné du paiement à : Union des Professions Entraiguoises - 47 Place du Béal - 84320 ENTRAIGUES

BULLETIN D'INSCRIPTION DU 5^{ème} GRAND VIDE GRENIER DE PRINTEMPS

NOM et PRÉNOM :

Adresse : Ville :

Email :

Nombre d'emplacements : Prix TOTAL :

J'atteste sur l'honneur ne pas avoir effectué plus de 2 vides greniers dans l'année Signature

Pour vous inscrire, veuillez impérativement nous retourner le présent bulletin d'inscription accompagné du chèque du montant de votre emplacement et la photocopie de votre Carte d'Identité.

Le prix de l'emplacement est de 12 € les 4m x 2,5m de profondeur.

Aucune réservation ne sera prise en compte sans l'envoi du paiement complet de l'emplacement.

Ce vide grenier sera situé sur le Chemin Moulin des Toiles.

Nous vous donnons rendez-vous Place de la Mairie de 6h30 à 8h00 du matin pour l'attribution de votre numéro.

Vous ne devez pas quitter les lieux avant 18h00. Les véhicules devront être évacués avant 8h00 pour le passage de la Commission de Sécurité.

Les organisateurs se réservent le droit de refuser toute inscription ne correspondant pas au profil de la manifestation

47, Place du Béal - 84320 ENTRAIGUES SUR LA SORGUE

Tél. 04 90 48 11 96 / Fax. 04 90 48 06 16 - Port. 06 25 05 16 35 - Mail upe.entraigues@gmail.com

Association LOI 1901 - Sous Préfecture de Carpentras N° 3/02238

Le journal de l'Union des Professions Entraiguoises

Bulletin d'information Décembre 2011

décembre 2011

le journal de L'U.P.E.

J'habite à Entraigues
Je consomme à Entraigues



L'UNION DES PROFESSIONS ENTRAIGUOISES vous souhaite



un
Joyeux Noël
et

de Bonnes Fêtes de fin d'année



L'U.P.E. Noël en Provence

Les 13 desserts de Noël en Provence

Cette liste peut-être modifiée en fonction des régions

Tradition apparue en 1920, les 13 desserts sont préparés avec des produits du terroir provençal et se dégustent après la messe de minuit. De nos jours, c'est la coutume la plus connue et la plus respectée pendant les fêtes de Noël. Selon la région et les familles, chacun y apporte sa touche personnelle. Cependant, certains éléments restent tout à fait incontournables :

Le gibacié : spécialité marseillaise, que l'on nomme fougasse dans la Provence de l'intérieur, et pompe à huile sur le littoral. C'est une galette de farine cuite avec de l'huile d'olive et de la fleur d'oranger. On la mange la veille de Noël et à l'Épiphanie.

Les nougats blancs et noirs : les deux types de nougat sont fabriqués à partir de miel, d'amandes et de sucre. Pour obtenir un nougat blanc et crémeux, on ajoute à la préparation de base des blancs d'œufs ; le nougat noir quant à lui reste croquant et de couleur brune.

Les quatre mendiants : ils symbolisent les 4 grands ordres mendiants, en référence à la couleur des habits des moines mendiants (Carmes, Dominicains, Franciscains et Capucins). Les amandes représentent l'ordre Dominicain, les raisins secs l'ordre des Augustins, les figues, les Franciscains et les noisettes l'ordre des Carmes.

Les fruits et les friandises s'y ajoutent selon l'envie : pommes, poires, raisins, oranges, melons d'hiver, mandarines, prunes, dattes, confiture ou pâte de coing, calissons, fruits confits, pruneaux, panade (soupe de pain bouilli dans l'eau ou le lait), etc.

Les spécialités de chaque village viennent aussi s'ajouter aux mets traditionnels : tartes de Haute Provence, panade à Sainte Cécile (tarte aux pommes) et oreillettes en Provence des Montagnes ou gâteaux secs aux pignons de pin sur la côte.

Le vin accompagne bien sûr le repas de Noël. On en trouve trois sortes : le vin vieux, de la vigne familiale, le vin clair et le vin cuit. Le tout est terminé par un ratafia maison (liqueur obtenue par macération de fruits, de fleurs et de tiges de plantes).

Les treize desserts sont dégustés après le retour de la messe le soir du 24 décembre. Ils resteront sur la table pendant les trois jours suivants, jusqu'au 27 décembre.

VOICI UNE DES RECETTES DE LA PREPARATION DU Vin chaud

Pour 1 litre de vin mettre à chauffer :

130 gr de sucre, 2 cuillères à soupe de miel
3 cuillères à soupe de cannelle
1 cuillère à soupe de muscade
3 oranges coupées en quartier,
1 cuillère à soupe de gingembre
3 clous de girofle, quelques raisins secs, des amandes effilées, le zeste d'un citron et son jus

Laisser bouillir une fois, et laisser reposer 1 nuit.

Réchauffer avant de servir. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



L'U.P.E. Noël en Provence

Le blé de la Sainte-barbe

Le 4 décembre il faut faire germer les graines de blé, dans trois soucoupes couvertes de coton humide. Pendant les 20 jours qui séparent la Sainte-barbe de Noël, et c'est le premier plaisir de cette période, ces graines germeront et formeront de jolies touffes vertes, prémices des moissons futures. Le 25 décembre, si les grains ont bien germé l'on dit que la récolte sera bonne ; si les grains ont pourri, il faut s'attendre à de tristes moissons !

La plus belle des soucoupes sera placée sur la table de Noël, les autres iront dans la crèche, parmi les rochers et les buissons.



L'U.P.E. Assemblée Générale

Comme chaque année, notre association va tenir son assemblée générale en février 2012 pour son renouvellement de bureau.

Grâce au soutien de la municipalité et de tous les membres de l'association, nous avons fait cette année, de belles animations qui ont attiré un large public au sein de notre commune.

Si vous souhaitez vous aussi faire parti du bureau de l'association ou du conseil d'administration, veuillez nous le faire savoir à l'adresse ci-dessous.

Tous les commerçants, artisans sont les bienvenus.

Vous êtes commerçants ou artisans, vous souhaitez faire partie de notre Association de Commerçant, nous vous proposons 3 formules d'adhésion :

FORMULE 1 > 35.00 euros comprenant :

- Votre adhésion à l'UPE

FORMULE 2 > 90 euros pour l'année comprenant :

- Votre adhésion à l'UPE
- Un encart publicitaire de 6 cm X 3.5 cm à l'occasion de la Foire d'Entraigues sur une plaquette distribuée à 10 000 exemplaires.
- Un encart publicitaire de 6 cm X 3.5 cm lors du Marché de Noël une plaquette distribuée à 4 000 exemplaires

FORMULE 3 > 115.00 euros pour l'année comprenant :

- Votre adhésion à l'UPE
- Un encart publicitaire de 9 cm X 4.5 cm à l'occasion de la Foire d'Entraigues sur une plaquette distribuée à 10 000 exemplaires.
- Un encart publicitaire de 9 cm X 4.5 cm lors du Marché de Noël une plaquette distribuée à 4 000 exemplaires

N'hésitez pas à nous contacter à l'adresse ci-dessous.

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS : 47, Place du Béal 84320 ENTRAIGUES SUR LA SORGUE

Tél. 04.90.48.11.96 - Fax. 04.90.48.06.13 Port. 06.25.05.16.35

Mail upe.entraigues@gmail.com • Site : <http://www.upe-entraigues.fr>

