

Crestex

Informations communales

Gazette



N° 126 - PRINTEMPS 2015

@labou

SUPER U

VAISON LA ROMAINE

04 90 100 600

Ouvert de 8h30 à 20h00



Véhicules utilitaires et de tourisme - Voitures sans permis

Avenue Marcel Pagnol

84110 VAISON LA ROMAINE

www.superu-vaisionlaomaine.com



avec vous

AUGIER

- Matériaux
- Menuiserie
- Carrelage
- Sanitaire
- Cuisine
- Bricolage

Ma maison

Route de Nyons
84110 Vaison la Romaine
04 90 46 46 46



CAFÉ | BRASSERIE
RESTAURANT | CRÊPERIE
SALON DE THÉ
ANIMATIONS & SOIRÉES

12 Place Montfort
84110 Vaison-la-Romaine
T. 04 90 36 00 94
info@lecomptoirdesvoconces.com

www.lecomptoirdesvoconces.com

OUVERT 7J/7



Conseil municipal du 9 février 2015.....	2
Élections départementales	6
Copavo Info.....	7
L'école.....	9
Vœux du maire.....	11
Carnet de deuil.....	11
Comité de jumelage.....	14
L'A.G. de la Gazette.....	14
Le Comité des fêtes.....	15
Attention leishmaniose.....	17
La soirée jeux.....	18
Les Carnets du Ventoux.....	18
I. Rolet restitue les fresques du palais de Monaco	19
Pages gourmandes.....	21
Sur vos tablettes.....	24



Le mot du maire

Vous avez été nombreux à vous mobiliser lors des rassemblements organisés en janvier sur notre territoire.

A chacun et chacune d'entre vous, je tiens à dire merci. Merci d'avoir rendu hommage aux victimes, merci d'avoir fait battre le cœur de notre République, merci d'avoir défendu la Liberté et les

valeurs de la France.

Les 22 et 29 mars prochain vous êtes invités à élire vos conseillers départementaux. Les candidats élus éliront leur président à cette instance départementale fortement modifiée dans sa composition et le nombre de ses cantons suite à la réforme territoriale. Le Conseil départemental du Vaucluse comptera 17 cantons

Ce sont donc 34 conseillers qui siègeront au Conseil départemental.

Nous devons veiller à ce que nos élus demeurent des élus de proximité, des élus disponibles, des élus à notre écoute. Notre commune, comme les autres d'ailleurs, a besoin d'avoir de nombreuses relations et échanges avec les élus du département. Même si encore aujourd'hui les contours des futures compétences des conseils départementaux ne sont pas totalement définis, il n'en demeure pas moins que nous continuerons à avoir besoin de cette collectivité.

Bon nombre d'aides matérielles et financières dépendent de celle-ci, c'est le cas pour les subventions d'investissement pour travaux et achats sans lesquels nous serions, bien sûr, dans l'impossibilité de boucler notre budget.

Au vue de l'importance de cette instance départementale de proximité, je vous invite à participer massivement à ce scrutin.

Florence Bertrand



Le conseil municipal

Lundi 9 février 2015

Présents

Maire : Florence BERTRAND

Adjoints : Alain ANDRÉ, Daniel PEYRE, Antoine ABOU

Conseillers : Nicolas ANDRÉ, Audrey BATTESTINI, Cécile DIDON, Odile MARIE, Anne-Marie ZANNELLA, Gilbert SALHI, David VALLELIAN.

Madame BATTESTINI Audrey a été nommée secrétaire.

- **Lecture et approbation du Conseil Municipal du 15 décembre 2014**

- **Demande de FSL pour 2015**

Il est proposé d'orienter la demande de FSL pour 2015 sur le projet de mise en conformité des bâtiments communaux (accessibilité Mairie extérieur et intérieur).

Daniel PEYRE nous présente le projet qu'il a réalisé concernant l'accès à la Mairie.

Dossier à compléter avant le 8 mars.

- **Fermeture des écoles et du CLAE**

Lorsque le Conseil Général annule les transports scolaires pour intempéries il serait souhaitable que systématiquement il y ait un arrêté de fait pour fermer les Écoles et le CLAE (décision commune avec St Marcellin). Vote à la majorité.

→ **Délibération prise à la majorité**

Arrivée de Mme Anne-Marie ZANNELLA

- **Réfection de Voiries Communales**

Chemin de la Verrière et chemin de la Font du Pommier (programme de voirie 2011).
Ouverture des enveloppes en réunion ce jour à 18 heures.

Propositions	Bi-couche	Enrobée
MISSOLIN - BRAJA	25 587,00 HT	54 211,00 HT
TEYSSIER	42 376,00 HT	-----
BRUN TP	32 466,00 HT	-----

L'entreprise MISSOLIN - BRAJA a été choisie.

→ **Délibération prise à l'unanimité**

- **Devis travaux chemin des fontaines**

- Devis de BRUN 9 600 HT
- Devis de BOMPARD 13 200 HT

L'entreprise choisie est : Brun

→ **Délibération prise à la majorité**

- **Demande de Subvention École**

Mme JUREN, (classe de CP et CE1) nous a fait parvenir une demande de subvention relative à une Classe verte à Sault prévue du 8 au 12 juin 2015.

Il était convenu, depuis plusieurs années, que le montant alloué par la Commune, par enfant qui bénéficie d'une sortie, s'élevait à 30 €uros.

Du fait du peu d'enfants (13) qui vont effectuer cette sortie, Mme JUREN demande à ce que cette participation soit de 50 €uros par enfant. ($50 \times 13 = 650$ €uros) à se répartir entre les deux communes.

Du fait du manque de participation, de beaucoup de parents d'élèves et de certaines enseignantes, à l'occasion du repas organisé par l'APE (Moule Frites, pour récolter de l'argent pour les sorties) une discussion entre les conseillers s'engage sur la pertinence de faire payer aux administrés ce supplément de dépense pour les sorties scolaires.

Madame le Maire passe la question au vote.

→ **Délibération**

Contre : 4

Abstention : 1

Pour : 5

Les 50 €uros sont donc accordés par enfant.

- **Demande du Comité de Jumelage de Séguret**

Le Comité de Jumelage de Séguret nous demande la possibilité, le 2 mai de bénéficier d'une partie du parking du château afin de faire un pique-nique le samedi à midi.

La partie réservée à cet effet, sera balisée et il leur est demandé d'utiliser uniquement le parking visiteur pour leurs véhicules. Le parking du château devant rester disponible pour les résidents et les éventuels touristes.

L'Agent immobilier qui s'occupe de la vente du Château sera prévenu de la gêne occasionnée.

- **Subvention aux Associations**

Le montant des subventions est maintenu, sauf le comité de jumelage qui augmente puisque cette année c'est la commune qui accueille les Auvergnats.

Au total le montant des subventions s'élève à 5390€.

- **Location salle des fêtes**

Madame le Maire propose d'augmenter les tarifs « non Crestet » pour la location de la salle des fêtes.

Le montant de la location de la salle des fêtes pour les personnes habitant en dehors de la commune est réévalué à 300€ pour les deux salles et 220€ l'une.

Le montant de la caution sera lui aussi augmenté à 400€.

Il est demandé de réfléchir à une étude concernant le ménage. Quelles pourraient être les solutions envisagées afin que lors de la restitution des salles, celles-ci soient toujours impeccables.

Un sèche-main et de distributeur de produits vont être posés.

- **Visite du Président du Conseil Général Claude HAUT, le 11 mars à 16 h 30**

Le Conseil Municipal est invité à venir le rencontrer.

Arrivée de Mme Odile MARIE

- **Tour de garde des élections du 22 mars et 29 mars 2015**

Florence BERTRAND rappelle combien il est important de mobiliser la population à venir voter pour ces élections départementales car le Département est porteur de nombreux projets sur notre territoire. Les communes bénéficient de nombreuses subventions de cette Administration.

7 h 30 – 9 h 30	→	Florence BERTRAND – Alain ANDRÉ – Antoine ABOU
9 h 30 – 12 h 00	→	Gilbert SALHI – Cécile DIDON
12 h 30 – 14 h 30	→	Audrey BATTESTINI - Anne Marie ZANELLA
14 h 30 – 17 h 00	→	Nicolas ANDRÉ – Odile MARIE
17 h 00 – 18 h 00	→	Florence BERTRAND – Alain ANDRÉ – Antoine ABOU

- **Bibliothèque**

Actuellement les bénévoles de la Bibliothèque sont Josiane FLAHAUT et Cécile DIDON.

Les heures d'ouverture sont le mercredi de 14 h à 16 h et le vendredi de 16 h 30 à 18 h 00.

Cécile DIDON souhaite continuer à intervenir à la Bibliothèque, ce qui permettra à Magalie ROBERT, lors de sa reprise, à mi-temps, de consacrer son temps de travail au Secrétariat de la Mairie, à la comptabilité et à l'accueil du public.

- **Estimation prévisionnelle de la RD76**

Le Département de Vaucluse nous a transmis une estimation prévisionnelle pour la RD 76 (reprise partielle de voirie à l'entrée du village et réfection du parking Tourzel Ronzières). Le montant du devis est de 52 232.04 euros HT.

Madame le Maire a fait une demande auprès du Président du Conseil Général, Monsieur Claude HAUT, afin que ces travaux soient pris en totalité en charge par le Conseil Général.

- **Location du terrain à M. CLAISSE**

Monsieur CLAISSE demande à se placer sur le terrain face à la Mairie, pour la période du 1^{er} mars au 30 juin. 2015.

La location est portée à 180€ par mois.

• Bilan neige

Un retour très positif, d'une grande partie de la population, nous a été fait, du fait du déneigement rapide et efficace. Décision prise pour continuer de louer une mini pelle à 216.59 HT livrée sur place et récupérée en fin d'après-midi, lorsque l'état des routes le nécessitera (tractopelle trop dangereux sur certains chemins).

• Questions diverses

Suite à la réunion qui s'est tenue à la COPAVO, Cécile DIDON propose d'aborder le problème du compostage en mettant en place une réunion d'information.



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

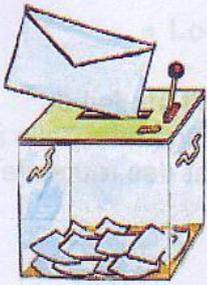
Bernard Gonzalez, nouveau préfet de Vaucluse



Depuis le 11 février, date à laquelle Bernard Gonzalez, 57 ans, a été nommé en conseil des ministres, le Vaucluse a un nouveau préfet. Il remplace Yannick Blanc qui, après deux ans et demi dans le département, vient d'être promu à 60 ans dans le Val d'Oise.

Bernard Gonzalez, 57 ans, nous arrive de l'Ardèche avec derrière lui déjà une longue carrière dans l'administration française. Il l'a commencée en 1982 comme secrétaire adjoint des affaires étrangères détaché à l'ambassade de France au Maroc. Il fut ensuite directeur adjoint auprès du directeur de la sécurité extérieure, avant d'intégrer divers cabinets préfectoraux. Il a travaillé dans les préfetures du Loir et Cher, de Bourgogne, du Gers avant de devenir sous-préfet de Châtelleraut (1998), puis de Villefranche-sur-Saône (2002). préfet du Lot de 2011 à 2013 puis de l'Ardèche.

"C'est un athlète complet", affirme Yannick Blanc qui lui a souhaité : "Bienvenue au paradis"...



Élections départementales

DIMANCHE

22

MARS

DIMANCHE

29

MARS

Canton de Vaison-la-Romaine

Beaumont du Ventoux
Brantes
Buisson
Cairanne
Camaret-sur Aigues
Crestet
Entrechaux
Faucon
Gigondas
La Roque Alric
Lafare
Le Barroux
Malaucène
Puyméras

Votre
canton de Vaison-la-Romaine
 29 communes



Rasteau
Roaix
Sablet
Saint Léger du Ventoux
Saint Marcellin les Vaison
Saint Romain en Viennois
Saint Roman de Malegarde
Savoillans
Séguret
Suzette
Travaillan
Vacqueyras
Vaison la Romaine
Villedieu
Violès

Candidats

Claude Haut - Sophie Rigaut

Majorité départementale

Philippe de Beauregard - Lorraine Micoud

Front national

Bénédicte Martin - Jean-François Périllhou

Divers droite

Anne Crespo - Christian Meffre

Divers droite



VOTEZ



copavo communauté de communes

pays vaïson ventoux

Copavo Info

Espaces Multimédia

Découvrez l'informatique en quelques clics

Programme 2015

Février à Juin

Planning des initiations : débutants et intermédiaires

Vaison-la-Romaine : COPAVO
(Route de Villedieu)

Lundi de 10h à 12h

Lundi de 17h30-19h

Mercredi de 14h à 15h30

Vendredi de 10h à 12h

Vendredi de 16h à 17h30

Crestet : Salle informatique

Mercredi de 10h à 12h

St-Romain-en-Viennois: Bibliothèque

Mercredi de 10 à 12h

Cairanne : Espace multimédia

Jeudi de 10 h à 12h

Entrechaux : Mairie

Jeudi de 10h à 12h

Sablet : Bibliothèque

Mardi de 17h30 à 19h

Buisson :

Vendredi de 14h à 15h30

Stages thématiques

Nécessitent en pré-requis les connaissances dispensées lors des initiations

Vaison-la-Romaine : COPAVO (Route de Villedieu)

Lundi 14h-15h30 - Mercredi 17h30-19h

Mars : Traitement de texte - Avril : Windows8 - Mai : Facebook - Juin : Photos

Espace Emploi

Vaison-la-Romaine

quai Pasteur, sans RDV

Mardi de 15h à 16h30

Vendredi de 11h à 12h30



Animateurs Multimédia : Séverine CATHERINE et Paul VICICH

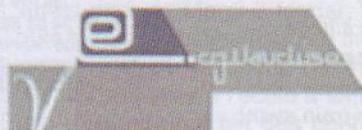
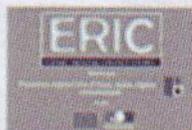
COPAVO : avenue Gabriel Péri - 84110 Vaison-la-Romaine - 04 90 36 16 29

espaces-multimedia@copavo.fr

Partenaires :

Conseil Régional PACA

Conseil Général de Vaucluse



OPTIQUE MERILHOU

11, Rue de la République
84110 VAISON la ROMAINE
☎ 04.90.36.05.86



12, Cours Henri Fabre
84110 VAISON la ROMAINE
☎ 04.90.36.18.08



LENTILLES DE CONTACT



Service après vente gratuit et illimité

DEPANNAGE INFORMATIQUE @ DOMICILE

MAINTENANCE, ASSISTANCE, FORMATION,
VENTE ORDINATEURS ET CONSOMMABLES (CD ET DVD...),
MISE EN RESEAU, ACCES INTERNET, ELIMINATION DE VIRUS.....

06 84 12 00 52

Plus besoin de transporter votre ordinateur,
Je me déplace chez vous. Alain PLANTEVIN

Jacques BARNIER

Pépinières Viticoles et d'ornement
84110 Saint Marcellin les Vaison



☎ 04.90.36.04.14 – 04.90.36.20.35



MACHADO A. ELECTRICITE GENERALE



AUTOMATISME PORTAIL

84110 CRESTET



04.90.36.36.33

06.85.92.82.28



Terres Vertes

Artisan
Paysagiste

Thomas BISCHOF
Quartier du Piolard
84110 CRESTET

Tél. & Fax (04) 90 28 86 92

point S

TENUIS DE ROUTE - LE SPECIALISTE

pneus

- tourisme
- utilitaire
- poids lourds
- agricole
- moto
- roues alliage

services

- équilibrage
- réglage train avant
- amortisseurs
- plaquettes de freins

VALERIAN-PNEU SARL

Sté au capital de 30 489 €
54, Route de Jonquières
84100 ORANGE

Tél. 04 90 34 86 86 - Fax 04 90 51 76 91

SIREN RCS CARPENTRAS B 332 589 092

TVA intracommunautaire FR 83 332 589 092

Tél. Comptabilité : 04 90 34 92 85

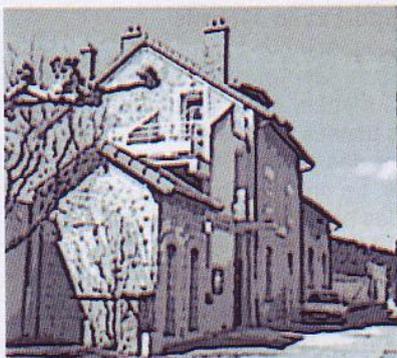
AGENCE VAISON

Ave Marcel Pagnol - 84110

Tél. 04 90 36 34 89

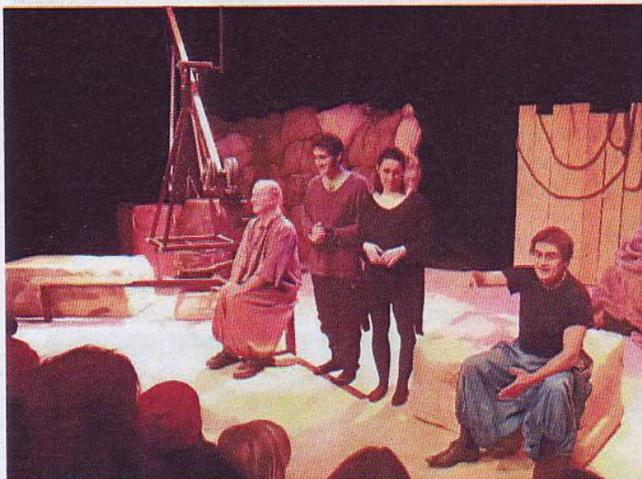
Fax 04 90 36 07 07

Site web : www.valerian-pneus.com
e.mail : valerian-pneus.orange@points.fr



L'école

Les fourberies de Scapin



Jeudi 5 février, nous sommes allés à la Fabrik' Théâtre, à Avignon, voir une pièce de théâtre : « Les fourberies de Scapin ».

Ça parle de deux garçons, dont les pères sont partis en voyage. Ils tombent amoureux de deux filles, Zerbinette et Yacinte, et ils se marient sans l'accord de leurs pères, qui ne sont pas là. Peu de temps après, leurs pères reviennent, avec l'intention de les marier avec des filles auxquelles ils ont promis leurs fils ! Mais leurs fils sont déjà mariés..... !

Sinon, Scapin était rigolo, et des fois nous croyions qu'il y avait des trappes pour accéder sous la scène, tellement il bougeait vite ! Et puis nous avons compris qu'il y avait deux Scapin.

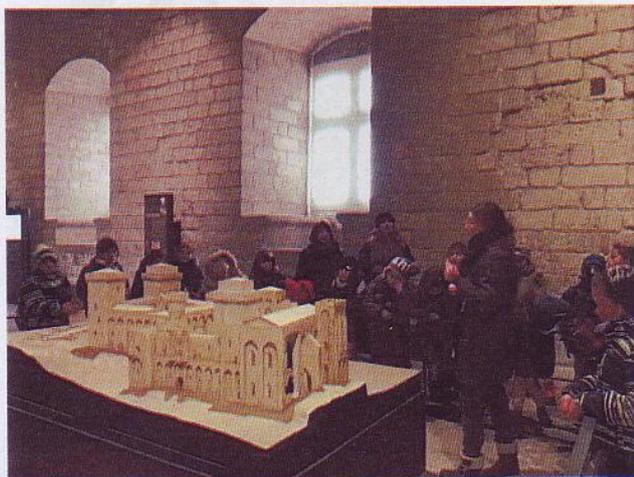
C'était rigolo parce que les pères ne voulaient pas donner leur argent ! Scapin avait de bonnes idées qui marchaient à chaque fois, c'était drôle comme il s'y prenait !

Une fois la pièce finie nous avons pu poser des questions aux comédiens.

C'était super !

Marie, Louise-Marie et Mina

Visite du Palais des Papes



Nous sommes rentrés dans une pièce du Palais des Papes pour pique-niquer. Puis une guide est venue nous chercher. Elle nous a fait visiter le Palais des Papes. C'est un endroit immense ! Nous avons regardé une maquette en bois. « Ils ont construit en 17 ans le Palais de Papes » a dit la guide. Ensuite nous sommes allés dans une grande salle avec des bancs où mangeaient les papes et d'autres personnes. Il y a eu un incendie donc ils ont dû refaire le plafond. Dans la salle où l'on cuisinait, en haut, il y avait une cheminée. Ensuite nous avons visité les chambres. Sur les murs il y avait des peintures.

Ce qui nous a beaucoup marqué : la maquette en bois du Palais.

Quand on voit la cheminée sur la maquette, elle est petite, mais quand on la voit de dedans c'est géant !

Ensuite nous avons repris le bus pour retourner à Crestet.

Mallaury, Julien

Couture

Le lundi et le jeudi, avec Leïla, nous apprenons la couture. Nous sommes cinq : Ingrid, Cloé, Estelle, Louise-Marie et Audrey. Le jeudi nous sommes 2 de plus : Capucine et Cyrien.

Leïla nous a appris cinq points. Ingrid et Cloé ont commencé à broder. Il y en a d'autres qui font des ourlets. Nous avons appris le point de pique etc...

Audrey

Un mercredi enneigé !

L'après midi du Mardi 3 février, il a commencé à neiger. Toute la nuit il a neigé jusqu'au mercredi matin. C'était tout blanc, il y avait beaucoup de neige. Du coup, nous ne sommes pas allés à l'école à cause de la neige !

Plein d'enfants ont fait des bonhommes de neige et des batailles de boules de neiges !

Kaatje Worm

Les automates

Nous participons à un concours départemental. Nous allons fabriquer un automate et pour nous entraîner, nous utilisons une mallette de construction avec des engrenages, des poulies, etc...

Nous faisons nos ateliers avec Maud.

Elliot Klein

Les séances de basket avec Olivier Arnaud

Le lundi matin, nous faisons du basket avec Olivier. A chaque fois il nous installe un petit parcours. Nous faisons des jeux comme par exemple : le tour du monde, le slalom en dribblant, les paniers, le défenseur. Pendant les entraînements, nous devons changer de main parce que nous devons changer de direction à chaque fois qu'il y a un plot. Après le parcours, nous faisons un match avec Olivier, puis avec la maîtresse un autre petit match différent. Le match avec Olivier se passe sur le terrain de basket. Avec la maîtresse nous sommes sur un petit terrain. Quand nous attrapons la balle, il ne faut plus bouger, il faut faire la passe à un coéquipier. Pour marquer, il faut envoyer la balle à un coéquipier qui est placé entre deux plots.

Florian, Valentin et Yvan

TAP : sport avec Jérémie

Le vendredi soir, Jérémie vient pour nous faire faire du sport. Nous faisons du frisbee. Nous jouons à l'ultimate. Nous nous faisons des passes avec le frisbee.

Nous apprenons à faire des revers. Parfois nous faisons des concours de lancer. Le premier arrivé a 5 points.

A la fin, nous faisons des petits matchs par équipe.

Tom, Théo et Matthieu

L'infirmière scolaire

Le vendredi 16 janvier, l'infirmière scolaire est venue pour nous apprendre les gestes des premiers secours. Elle nous a aussi appris le n° de téléphone des pompiers, du SAMU, ect ... Ensuite elle est revenue mercredi 21 janvier pour nous faire mimer les gestes que nous avons appris. Nous avons appris à faire un pansement compressif, la position latérale de sécurité et encore plein d'autres choses ! j' ai beaucoup aimé !

Ingrid



Soirée moules frites

Samedi 31 janvier, il y avait la soirée moules frites organisée par l'APE. Nous avons mangé des moules et des frites, de la salade verte et du fromage, et en dessert de la tropézienne. Après nous avons mis de la musique.

Cyprien

Monopoly avec Julien

Nous fabriquons des jeux de Monopoly sur le sport, les châteaux et les animaux.

Nous faisons des cartes « chance » et « caisse de communauté ».

Nous colorions et nous décorons le plateau.

Nous avons écrit au propre les noms des choses à acheter.

David

Le marché de Noël

Tous les enfants de l'école de Crestet ainsi que de l'école de St Marcellin ont fabriqué des objets pour le marché de Noël.

Nous, nous avons fait des coupelles et des boîtes étoilées en papier.

Dans les boîtes étoilées nous avons mis des boules en pâte d'amande.

Dans les coupelles nous avons mis : du raisin sec, des pommes et des bananes séchées.

Le vendredi 12 nous avons presque tout vendu, ainsi que des porte-clés en forme d'hibou.

Le dernier jour avant les vacances de Noël l'A.P.E nous a offert : des diabolos, des massues et des balles pour jongler. Chaque enfant a eu aussi un livre.

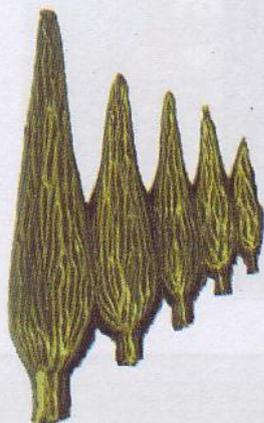
Capucine

Le maire présente ses vœux à la population

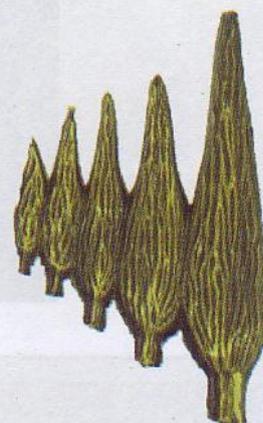
Une atmosphère chaleureuse et beaucoup de monde présent dans la salle "Julien Plantevin" aux vœux du maire de Crestet, ce samedi 24 janvier. En présence du président du conseil général, Claude Haut, du président de la Copavo, Pierre Meffre, de Xavier Bertrand, maire d'Entrechaux, de Sophie Rigaut, de la directrice de l'école et du curé, Florence Bertrand a commencé son allocution de bienvenue par remercier "tous les Français qui se sont mobilisés pour rendre hommage aux victimes d'actes terroristes, qui ont manifesté pour défendre les valeurs de la République". Après une minute de silence, le maire a particulièrement insisté dans son bilan sur le maintien des activités périscolaires de qualité. Au chapitre des projets, elle a évoqué l'entretien des routes et du parking du village, les travaux nécessaires pour faciliter l'accessibilité des personnes à mobilité réduite aux



bâtiments communaux, et les transformations d'une maison communale récemment acquise en lieu commercial. Après les remerciements d'usage, la soirée s'est terminée autour d'un buffet convivial.



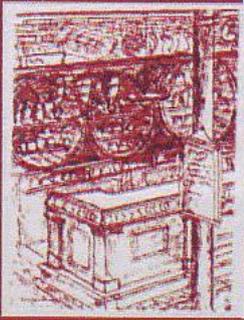
Ils nous ont quittés



Mauricette Malbois
(1914-2015)

C'était la doyenne de notre village.
À presque 101 ans
Mauricette Malbois née Talin s'en est allée
le 9 février 2015

Sa fille Élisabeth Auvray et sa famille remercient les personnes, qui par leur présence, leurs gestes d'amitié, leurs fleurs, l'ont accompagnée au cimetière de Crestet ce 11 février. Elle reste à jamais dans nos cœurs.



L'ANNEXE

Café

BRASSERIE - BAR
GLACES - COCKTAILS
CRÈPÈRIE

3 Place Montfort
84110 Vaison-la-Romaine
Tél. 04 90 36 00 03



LA CHOCOLATERIE DU CRESTET

Nougat tendre artisanal - Chocolats - Produits du terroir
Slow Food

CHEMIN DES CONDAMINES
84110 CRESTET
Tél. 04 90 35 14 10
boitanougat@orange.fr



tél : 04 90 36 55 90
fax : 04 90 36 55 91
Quartier Le Colombier
84 1110 Vaison-la-Romaine



Cuvées
Hôloise
Abélard
Aliot

CHÊNE BLEU

Caveau de la Vernère
84110 Crestet
04 90 10 06 30
06 11 55 60 15
www.laverriere.com

Coupe au Carré

06-64-09-78-45

84110 CRESTET

paysagiste
élagage
bucheronnage
& dérivés

M

ISSOLIN Industries

06.80.06.42.43

Fourniture et livraison
de Béton

RESTAURANT

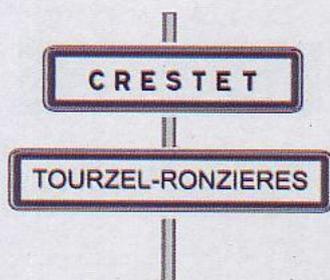
Auguste

Cuisine Des Terroirs

20 avenue du Général De Gaulle
84110 VAISON LA ROMAINE

Tél : 04 90 28 98 95

Les assemblées générales



Le Jumelage

Le rapport d'activité du président

Pour cette année 2014, l'activité principale de notre comité de jumelage a été de nous rendre, le deuxième weekend de mai à Tourzel, du vendredi 9 départ en bus à 18h00 de Crestet au dimanche 11 départ en bus de Tourzel vers 20h00). Ainsi ce sont 33 crestétois qui, comme toujours, ont été reçus très chaleureusement par nos amis auvergnats. Durant ce séjour intensif en activités et fort en émotions, nous avons pu, le samedi, pique-niquer à midi dans une ambiance champêtre dans la cour du Moulin du Village et partager les fruits du Crestet que nous avons apportés en cadeaux à nos hôtes.

Puis nous avons découvert avec plaisir le très intéressant musée de la céramique de Lezoux, et un peu plus tard déguster les vins du pays à la cave de Saint VERNY. La journée s'achevait par une soirée « potée auvergnate » préparée de main de maître par nos amis, le tout dans une ambiance bon enfant.

Le dimanche c'est en famille que chacun passait la journée, souvent pour visiter quelques curiosités locales et surtout faire ses emplettes et ramener à la maison force fromages et produit du terroir. Puis en fin de journée, après un dernier repas pris en commun, nous nous séparions et prenions le chemin du retour, non sans nous donner rendez-vous en 2015 à Crestet pour fêter comme il se doit les 20 ans de notre jumelage.

C'est donc cet anniversaire que nous devons d'ores et déjà préparer et nous comptons tous sur vous ! Début juillet, les Crestétois recevront les Tourzétois et prépareront d'ores et déjà sorties, repas avec soupe au pistou et animations musicales.

Appel est fait à tous ceux qui détiennent des photos des anciennes manifestations du jumelage pour une exposition.

Philippe Guintrand

crestet

Informations communales

Gazette

Assemblée générale de la Gazette du vendredi 23 janvier

En 2014, comme précédemment, quatre numéros de la Gazette (24 pages) sont parus les 15 mars, 15 juin, 15 septembre, et 15 décembre (N°122 à 125) en 300 exemplaires.

Le tirage a été réalisé sur le nouveau photocopieur de la mairie qui permet l'assemblage et l'agrafage automatisé.

Les finances pour l'exercice 2014

Dépenses		Recettes	
Gazettes	972,00	Subvention municipale	180,00
Fournitures	251,70	Annonces	1 260,00
La Poste	72,00		
Total	1 295,70	Total	1 440,00

Soit un excédent de + 144,30 euros

Le Comité des fêtes



Assemblée générale du Comité du vendredi 23 janvier 2015

Le président Alain André donne lecture de son rapport d'activité 2014.

Le 13 janvier : l'assemblée générale

Le 1er février : une soirée avec Jean-Bernard Plantevin qui a fait plus de cent entrées.

Le 27 avril : le vide grenier, avec 34 exposants qui ont occupé 54 emplacements à 5 euros.

Les 28 et 29 juin : la fête votive.

Le samedi 28

18 triplettes de boules

32 équipes de belote

88 kg de sardines pour 250 personnes

Le dimanche 29

44 boulistes

35 équipes de belote

190 personnes pour la paella géante.

Le 8 novembre : la soirée "Soupes"

15 soupes réalisées. Raphaël grand vainqueur, emporte également le prix du public à la finale Vaison-la-Romaine. 170 repas sont servis en salle avec une excellente blanquette et l'ac-

compagnement musical des élèves de la classe CHAM.

Le 12 décembre, le repas du comité réunit 45 personnes.

La trésorière Roselyne Liénart fait ses comptes.

La soirée "Plantevin" rapporte 159 euros, le vide grenier 507 euros, la soirée "soupes" 239 euros. Seule la fête votive crée un déficit de 1 769 euros. Au total, l'exercice de l'année fait apparaître un excédent de 374 euros, ce qui n'était pas arrivé depuis deux ans !

Le bureau est renouvelé.

Président	Alain André
Vice Présidente	Odile Marie
Secrétaire	Anne-Marie Zannella
Trésorière	Roselyne Liénart
Trésorier adjoint	Eric Wijnen

Au programme de 2015 ...

Le 7 mars : la soirée "jeux" avec crêpes, gâteaux, vin chaud, jus chaud. Voir page 18.

Le 26 avril : le vide grenier, toujours au même prix pour les exposants (5 euros les 3 mètres linéaires). Se renseigner à la mairie au 04 90 36 06 72.

Les 27 et 28 juin : la fête votive.

LE VIEUX VAISON



Pizzeria – La Haute ville

Vue Panoramique

84110 VAISON la ROMAINE

☎ 04.90.36.19.45

Séminaires, Colloques, Groupes

Ouvert tous les jours

PRESSING

Lavallière

80 rue Victor Hugo
84110 Vaison-la-Romaine

04 90 37 31 67

Du mardi au vendredi

8h30 12h00

14h00 18h30

samedi 8h30 16h00



- Pâtissier
- Chocolatier
- Boulangerie
- Snacking
- Glacier

2 rue de la République
84110 Vaison-la-Romaine
Tél 04 90 36 06 75

La Marmite Vaisonnaise



*Votre boutique traiteur
de l'entrée au dessert*

*Vente à emporter
Repas de fête
Réception*

Florence et Gilles AURIC
35 Cours Taulignan
84110 VAISON la Romaine
☎ 04.90.36.15.82



Attention leishmaniose ! Protégez vos chiens.

Qu'est ce que la leishmaniose ?

La leishmaniose est une maladie chronique du chien à manifestation cutanée et/ou viscérale due à des protozoaires appartenant au genre *Leishmania* de la famille des *Trypanosomatidae* et transmises par la piqûre de certaines espèces de mouches qu'on appelle des **phlébotomes**.

Ils sont très petits (0,5 cm de long), silencieux, à activité crépusculaire ou nocturne (maximum d'activité entre 22 et 24 heures).

Seul le phlébotome peut transmettre la leishmaniose (pas une tique, ni un moustique "ordinaire"). Une maturation est nécessaire dans le corps du phlébotome qui ne pourra donc pas transmettre la maladie en piquant deux chiens à la suite, et qu'une température assez élevée (mais pas trop) est nécessaire.

Il faut savoir que cette maladie régionale se propage **de mai à octobre**.

La leishmaniose est présente sur tout le pourtour du bassin méditerranéen (en Europe: Espagne, France, Grèce, Italie, Portugal...) En France, elle se rencontre principalement dans les régions: **Provence-Alpes-Côte d'Azur**, Corse, Languedoc-Roussillon, Midi-Pyrénées. Elle s'étend vers le sud-ouest et remonte jusqu'au sud de la région Rhône-Alpes.



Les symptômes de la leishmaniose canine

Les principaux signes extérieurs qui doivent attirer l'attention sont :

- abattement et amaigrissement progressif de l'animal ;
- des lésions cutanées principalement au niveau de la truffe, des oreilles et des coussinets ;
- des griffes anormalement longues ;
- le chien a tendance à boire beaucoup et à uriner excessivement.

La transmission

La transmission de la chienne à ses chiots est démontrée. La transmission du chien à l'homme est possible par l'intermédiaire du phlébotome. Une contagion directe du chien à l'homme ne peut se produire que dans des conditions exceptionnelles.

Le risque principal est en relation avec l'exposition aux piqûres de phlébotomes et concerne donc principalement les chiens vivant à l'extérieur, les chiens errants, les chiens adoptés provenant de refuges les chiens de chasse et secondairement les renards.

Le diagnostic

L'objectif est de pouvoir entreprendre un traitement précoce et d'éviter la transmission du parasite aux autres chiens et à l'homme. Le diagnostic est confirmé par la découverte du protozoaire dans un prélèvement fait par un vétérinaire au niveau des lésions cutanées ou par des tests sérologiques.

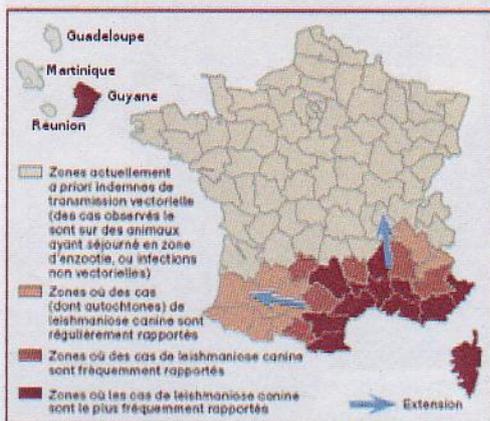
Le traitement

Le traitement est long. Le plus couramment utilisé est l'association d'une injection quotidienne de Glucantime par voie intramusculaire pendant un mois associé à des comprimés donnés tous les jours pendant toute la vie.

Prévention et vaccins

Le premier vaccin contre la leishmaniose canine en Europe a été commercialisé en 2011. Il est très vivement conseillé pour tous les chiens vivants dans les départements où sévit la leishmaniose ainsi que pour tous ceux qui y passent leurs vacances. Il diminue les risques mais ne dispense pas d'autres formes de protection.

Les colliers répulsifs portés par le chien ont démontré une efficacité certaine. Le phlébotome étant le plus actif du crépuscule à l'aube, garder un chien à l'intérieur de l'habitation la nuit permettra de minimiser l'exposition. On peut aussi pulvériser des sprays insecticides à l'intérieur des pièces où dorment les chiens, et plus généralement à l'intérieur des maisons. Il convient d'éliminer toute source d'eau stagnante à proximité des habitations.



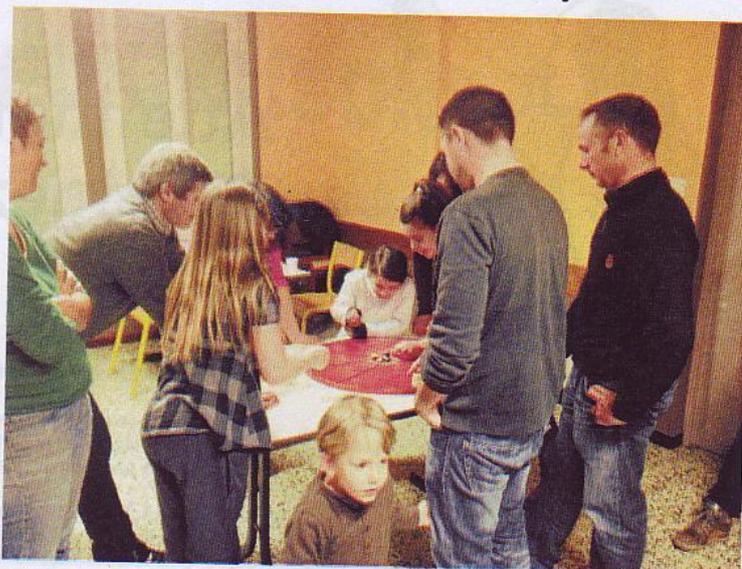
CRESTET

SOIREE JEUX



**Samedi 07 Mars 2015
20h30 - Salle des fêtes
Entrée Gratuite**

Soirée jeux avec l'association "Enjouez-vous"



L'association drômoise "Enjouez-vous" de Montjoux La Paillette ont installé des grands jeux en bois où petits et grands ont pu partager le plaisir d'être ensemble. Nous étions à peu près une quarantaine de personnes. Nous avons un joli buffet avec différentes pâtisseries,

gâteaux et crêpes, deux soupières, une de vin chaud et une autre pour le jus d'orange aux épices.

La soirée a été très agréable avec pas mal de fous rires, une course mémorable sur ski en bois et de grandes rigolades autour du jeu de l'attrape souris.

Rencontre avec ...

« Les Carnets du Ventoux »

Depuis plus de vingt ans, les *Carnets du Ventoux* sont une revue animée par des bénévoles qui écrivent leur passion pour la montagne et les pays alentour. Vient de paraître le 86^e numéro avec en vedette, un reportage sur le village de Crestet, un dossier sur le reboisement du Ventoux et une description d'un oiseau familier des épicéas de la montagne, le bec croisé des sapins. A cette occasion, Bernard Mondon, le rédacteur en chef, et ses collaborateurs, invités par la municipalité de Crestet, sont venus présenter leur dernière



publication produite par les Éditions du Toulourenc. C'est le deuxième Carnet "nouvelle formule", avec un nouveau format, plus de couleur et une nouvelle rubrique "reportage" qui étudie toutes les facettes d'un village de moins de 500 habitants. Après

Aurel et Flassan, et avant Aulan, une commune de sept habitants, c'est Crestet qui a été retenu avec ses artistes, ses artisans, ses agriculteurs, ses viticulteurs et même ses éleveurs qui en font un lieu étonnamment riche en culture dans tous les sens du terme.

Vu pour vous

Monaco

Les fresques du Palais princier bientôt restituées



On peut vraiment se demander pourquoi s'intéresser dans cette Gazette au patrimoine monégasque. C'est qu'un grand chantier s'est engagé dans la cour d'honneur du palais d'Albert II, un grand chantier piloté par ... Isabelle Rolet, peintre en décor du patrimoine et fresquiste, sœur de Xavier Rolet de la Verrière, qui a restauré notre chapelle à l'entrée du village.

Actuellement, sa mission est de restituer les décors de la façade qui surplombe la galerie d'Hercule. Il s'agit bien de les restituer et non de les restaurer, c'est-à-dire pas seulement de les nettoyer, mais de les refaire l'identique avec les techniques d'époque. Ces décors ne sont pas aussi anciens que ceux qui se trouvent sous la voûte de la galerie d'Hercule et qui remontent au XVI^e siècle. Ils ont été ajoutés ultérieurement et datent du XIX^e siècle même s'ils sont inspirés du XVI^e dans un style maniériste. Pour reconstituer

les peintures, Isabelle et son équipe se sont basées sur une photographie sur plaque de verre datant des années 1870. "Nous peignons directement sur un enduit frais de chaux et de poudre de marbre avec uniquement de l'eau et des pigments naturels. La chaux, au contact de l'air, se calcifie. Lorsqu'elle durcit, il se crée une pellicule de surface appelée le calcin. Les pigments sont ainsi fixés durablement. Cela permet en outre d'obtenir une luminosité et une vibration des couleurs", précise Isabelle Rolet.

MARBRENERIE LORENZONI

Quartier des Ramières
84110 CRESTET

☎ 04.90.36.33.29

*La Pierre, le Marbre et le Granit
Dans toutes leurs applications*



Donnons à la vie toutes ses chances.

63 Grand Rue 84110

VAISON la ROMAINE

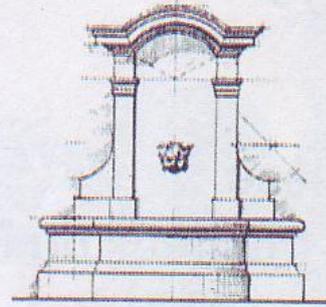
GROUPAMA

Les Assurances Mutuelles Agricoles

SAMDA SORAVIE

☎ 04.90.36.01.72

STÉPHANE
BORDUJENKO



MACONNERIE
GÉNÉRALE

84110 CRESTET

bordujenko.s@wanadoo.fr

04.90.28.03.52 - 06.84.37.42.65

Restaurant et Gîtes

LA FLEUR BLEUE

Crestet

Restaurant et Gîtes
Ouvert le lundi, mardi, jeudi & vendredi:
midi et soir, Samedi soir & Dimanche midi

Restaurant & Gîtes Lafleurbleue
Chemin du Sublon, 84110, Crestet
+33(0)490362345
info@lafleurbleue.fr www.lafleurbleue.fr

Crestet

"à la Pensée"

depuis 1877

mercerie laine cadeaux

4, avenue du Général de Gaulle
84110 Vaison-la-Romaine

Tel+Fax 04 90 36 36 77
06 75 17 06 60

intersection.77@wanadoo.fr

Jet tours

Agence Vaison Voyages

Séjour / Circuit / Week-end / Billetterie train / avion

Voyages de noces / Anniversaires

Avenue des Choralies - 84110 VAISON LA ROMAINE

04 90 36 09 90



Les pages gourmandes

De tous les arts, l'art culinaire est celui qui nourrit le mieux son homme !

La soupe au pistou

Lors d'une dernière réunion des membres de l'association « Comité de Jumelage », la question s'est posée du choix d'un menu à offrir aux amis de Tourzel-Ronzières. Tous se sont rappelés que les amis auvergnats appréciaient particulièrement la soupe au pistou. Certains avaient leur propre recette secrète ; d'autres s'interrogeaient sur leur capacité à en préparer une. Nous avons pensé qu'il était opportun de proposer une recette de la soupe au pistou, pratiquée de longue date par Camille. Son point de vue est qu'il convient de revenir à la recette de base, celle qui se fait avec les produits de saison – en effet il faut rappeler que la soupe au pistou est traditionnellement une soupe d'été, réalisée avec les légumes du potager. Après libre à chacun de rajouter tel ou tel ingrédient selon sa fantaisie. Comme on dit « il y a mille façons de la faire ! »

Son origine est en débat. La soupe au pistou est présentée ainsi dans *La Cuisinière provençale*, dont la première édition date de 1887 : « Cette soupe, d'origine génoise, n'est guère en faveur qu'en Provence ». Certains en effet la rapprochent du minestrone italien.

C'est donc la recette de base que nous vous proposons.

Ingrédients de la soupe au pistou pour 12 personnes

- 1 kg de cocos blancs
- 1 kg de cocos rouges
- 1 kg de haricots verts ou plats
- 1 kg de petites courgettes
- 500 g de pomme de terre
- 2 carottes (facultatif)
- 3 tomates fraîches
- 1 gousse d'ail
- 1 morceau de petit salé ou couenne de jambon (facultatif)

En principe ni poireaux, ni oignons ; c'est le goût des haricots qui doit primer.

Ingrédients pour la pommade

- 1 pied de basilic, à petites feuilles de préférence car plus goûteux.
- 1 tête d'ail
- 1 tomate juteuse
- Huile d'Olive
- Sel
- Parmesan râpé (facultatif)

Préparation

Dans cette recette c'est la préparation des légumes qui est la plus longue, car ils doivent tous être coupés en petits cubes.

Commencer par écosser les haricots. Ajouter les haricots verts ou plats coupés en petits morceaux, puis ajouter les courgettes coupées en dés. Couper les carottes en rondelles et les pommes de terre en petit morceaux, puis les tomates, épluchées et coupées en morceaux.

Placer tous les légumes dans une grande marmite d'eau froide, ajouter une gousse d'ail émincée ainsi qu'une poignée de gros sel ; l'eau doit dépasser des légumes. Faire cuire à feu vif au début, puis à feu doux pendant environ une heure à une heure et demi.

Pendant le temps de la cuisson, passer à la deuxième étape : la préparation de la pommade pour la soupe au pistou.

Dans un mortier ou un gros saladier, placer les gousses de la tête d'ail épluchées. Commencer à piler l'ail. Prendre un bon pied de basilic dont on a récupéré toutes les feuilles. Les rincer à l'eau et les essuyer, puis les ajouter progressivement à l'ail pilé tout en continuant à piler de façon à obtenir un jus. Ajouter ensuite une tomate bien juteuse coupées en petits morceaux, du sel et continuer à piler.

Ajouter petit à petit un filet d'huile d'olive pour faire "monter" la préparation tout en continuant à piler vigoureusement. Goûter et rectifier éventuellement l'assaisonnement.

A table, proposer de la pommade en plus, ainsi qu'un bol de parmesan râpé pour celles et ceux qui souhaiteraient relever le goût de leur assiette de soupe au pistou.

Attention : le basilic perdant énormément de sa saveur pendant la cuisson, ne mélanger le pistou qu'au moment du service.

Certains utilisent un blender dans lequel on met ensemble tous les ingrédients. A vous de voir ce qui est le mieux. Facultatif : au trois quart de la cuisson, ajouter le petit salé coupé en morceaux et les petites pâtes.

D'autres recettes

Les nems de poulet Une recette chinoise

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 300 g d'escalope de poulet hachée
- 15 g de champignons noirs déshydratés hachés (trempés 1 heure dans l'eau tiède avant utilisation)
- 50 g de vermicelles de soja coupés (trempés 1 heure dans l'eau tiède avant utilisation)
- 1 gros oignon haché
- 1 carotte râpée
- 150 g de germe de soja
- 20 galettes de riz rondes (16cm de diamètre)
- 1 cuillère à soupe de Nuoc mam
- Vinaigre
- Sel
- Poivre
- Feuilles de laitue et feuilles de menthe.
- Sauce soja

Préparation

Faire cuire les escalopes de poulet, dans une poêle beurrée. Lorsque les escalopes sont cuites, le découper en petits morceaux en vue de les mixer, et les réserver.

Faire chauffer de l'eau dans une casserole. Lorsqu'elle est chaude, plongez les champignons noirs pendant environ 15 min. Égoutter les champignons et les couper en très petits morceaux.

Refaire chauffer de l'eau pour cuire les vermicelles de soja comme des pâtes (pendant environ 2 min). Les hacher finement.

Éplucher la carotte, et la râper. Éplucher l'oignon et le râper.

Mélanger le poulet haché avec sa garniture : champignons noirs, vermicelles de soja, oignon, carotte et soja frais. Puis assaisonner de « nuoc mam », et poivre. Tremper la galette de riz dans l'eau chaude légèrement vinaigrée et l'étaler sur une serviette propre. Disposer une quenelle de farce au bord de la galette de riz, rabattre les 2 côtés sur la farce et rouler. Répéter l'opération jusqu'à finition de la farce.

Pour finir

Dans un wok chauffer l'huile à feu moyen. Puis faire frire les nems et retirer au bout de 10 à 15 minutes.

Les présenter avec feuilles de salade et menthe fraîche et sauce soja.

Gratin de poulet aux champignons Une recette turque

Ingrédients

- 500 g de blanc de poulet
- 500 g de champignons de Paris frais
- 2 oignons
- sauce béchamel
- 1 filet d'huile
- fromage turc : kasar. A défaut utiliser un fromage de brebis à pâte dure.
- sel, poivre

Pour la sauce béchamel

- 40 g de maïzena
- 50 cl de lait
- 50g de beurre

Préparation

Couper le blanc de poulet en petits cubes. Le faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile, un peu de sel et de poivre.

Laver et couper les champignons en longueur. Dans une autre poêle faire revenir les oignons émincés et ajouter les champignons. Faire suer.

Préparer une sauce béchamel*

Mélanger le poulet et les champignons avec la sauce béchamel et répartir dans un plat à gratin ou bien dans des caquelons individuels.

Ajouter le fromage coupé en tranches et enfourner pour 15-20 min environ à four préchauffé à th.6 (180°C).

*Préparation de la sauce béchamel

Délayer la maïzena dans le lait froid. Mettre sur le feu en remuant sans arrêt jusqu'à ébullition ; ajouter le beurre coupé en petits morceaux en continuant de remuer et arrêter la cuisson.



Poulet Mineirinho

Une recette brésilienne

Ingrédients

- 1 kilo de blancs de poulet
- 100 g de lardons fumés
- 20 ml de sauce tomate
- 1 tasse de vin blanc
- 2 tasses de tomate hachée
- 1 tasse d'oignon haché
- 1 tasse de carotte coupée
- 2 gousses d'ail haché
- 1 cuillère à soupe de feuilles de basilic frais
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sauce au poivre*
- 2 cuillères à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre

Préparation

Dans une marmite ou une cocotte, verser un peu d'huile d'olive et faire revenir le poulet préalablement coupé en gros dés, ainsi que les lardons, durant une dizaine de minutes. Retirer du feu et réserver dans un plat.

Dans la même marmite, faire revenir l'ail, l'oignon et le basilic pendant quelques minutes. Ajouter la tomate, la carotte, la sauce au poivre, la sauce tomate, le vin, le sel et le sucre. Porter à ébullition en prenant soin de bien remuer pour que ça n'attache pas au fond. Réduire le feu. Remettre les morceaux de viande et les lardons dans la cocotte. Laisser cuire une vingtaine de minutes à couvert et à feu doux.

*Préparation pour la sauce au poivre

- 40 g de beurre ; 30 g de farine ; 1 cube de bouillon de bœuf ; poivre mignonnette ; vinaigre à l'estragon.
Faire un roux avec le beurre et la farine. Ajouter 1/4 l d'eau en une seule fois et bien mélanger. Ajouter le cube de bouillon, une cuillerée à soupe de vinaigre et une cuillerée à café de poivre mignonnette.

Le saviez-vous ?

Les agrumes nom masculin, de l'italien agrumi, de l'ancien français "aigruns" signifiant "fruits aigres". Ces fruits appartiennent aux genres Citrus, Fortunella, Microcitrus, Eremocitrus et Poncirus.

Les agrumes la famille des citronnier et les plus con- les plus culti- moins, on ne moins de 900 jour pouvant 10 mètres de est assez feuillage est et persistant Poncirus qui La fleur très



appartiennent à Rutacées. Le l'oranger sont nus et de loin vés, néan- dénombre pas variétés à ce mesurer de 2 à haut. Leur tronc court, leur dense, brillant sauf pour le est caduc.

parfumée est, en général, blanche et composée de quatre ou cinq pétales. Le fruit dont la couleur varie du vert à l'orange, est très différent d'une espèce à l'autre par sa forme, sa taille et son goût. Enfin, les rameaux parfois épineux connaissent plusieurs vagues de croissance, la plus importante étant celle du printemps. Les agrumes poussent normalement entre les 40° parallèle Nord et Sud. Ce qui fait de Menton une exception botanique et qui donne à ses agrumes leur typicité.

Flan de bananes

Recette tropicale

Ingrédients

- 3 bananes
- 30 g de beurre + 30 g pour les ramequins
- jus d'1 orange
- 4 oeufs
- 90 g de sucre
- 20 cl de lait
- 20 cl de crème liquide
- 1,5 c. à café d'extrait naturel de vanille
- 1 c. à soupe de rhum

Préparation

Retirer la peau des bananes et les couper en deux tronçons puis encore en deux dans la longueur. Faire fondre 30 g de beurre dans une poêle à revêtement antiadhésif et mettez les 12 morceaux de bananes à colorer légèrement sur feu doux 1 minute environ de chaque côté. Verser le jus d'orange, remonter le feu pour le porter à ébullition, laisser frémir 30 secondes puis retirer du feu.

Répartissez les demi bananes deux par deux dans 6 ramequins ou plats à gratin beurrés.

Préchauffer le four à 150° (th.5).

Mélanger les oeufs et le sucre au fouet électrique ou au robot jusqu'à consistance mousseuse. Toujours en fouettant, ajouter le lait, la crème liquide et l'extrait de vanille puis le jus de cuisson des bananes. Verser cette préparation sur les bananes et enfourner au milieu du four pour 35 à 40 min de cuisson environ.

Servez tiède ou froid.



Tarte au citron

Recette mentonnaise

Ingrédients

- 250 g de pâte brisée ou de pâte sablée
- 6 oeufs
- 300 g de sucre
- 3 citrons non traités (de préférence des citrons de Menton)
- 80 g de beurre

Préparation

Préchauffer le four th.7 (210°C).

Laver soigneusement les citrons et les sécher. Râper finement les zestes et presser le jus.

Faites fondre le beurre.

Fouetter les œufs entiers avec le sucre. Puis ajouter les zestes, le jus de citron et le beurre fondu.

Étaler la pâte sur un plan de travail fariné. Piquer la pâte avec une fourchette et la mettre dans un moule à tarte beurré. Enfourner et faire cuire 5 min.

Sortir le fond de tarte du four et baisser le four th.6 (180°C). Verser la préparation dans le fond de tarte et enfourner. Faire cuire 25 min.

Sortir la tarte du four et laisser complètement refroidir.

Avant de servir, on peut décorer de rondelles de citron confites.

Poulet Mineirinho Une recette brésilienne

Ingrédients

- 1 kilo de blancs de poulet
- 100 g de lardons fumés
- 20 ml de sauce tomate
- 1 tasse de vin blanc
- 2 tasses de tomate hachée
- 1 tasse d'oignon haché
- 1 tasse de carotte coupée
- 2 gousses d'ail haché
- 1 cuillère à soupe de feuilles de basilic frais
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sauce au poivre*
- 2 cuillères à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre

Préparation

Dans une marmite ou une cocotte, verser un peu d'huile d'olive et faire revenir le poulet préalablement coupé en gros dés, ainsi que les lardons, durant une dizaine de minutes. Retirer du feu et réserver dans un plat.

Dans la même marmite, faire revenir l'ail, l'oignon et le basilic pendant quelques minutes. Ajouter la tomate, la carotte, la sauce au poivre, la sauce tomate, le vin, le sel et le sucre. Porter à ébullition en prenant soin de bien remuer pour que ça n'attache pas au fond. Réduire le feu. Remettre les morceaux de viande et les lardons dans la cocotte. Laisser cuire une vingtaine de minutes à couvert et à feu doux.

*Préparation pour la sauce au poivre

- 40 g de beurre ; 30 g de farine ; 1 cube de bouillon de bœuf ; poivre mignonnette ; vinaigre à l'estragon.
- Faire un roux avec le beurre et la farine. Ajouter 1/4 l d'eau en une seule fois et bien mélanger. Ajouter le cube de bouillon, une cuillerée à soupe de vinaigre et une cuillerée à café de poivre mignonnette.

Le saviez-vous ?

Les agrumes nom masculin, de l'italien agrumi, de l'ancien français "aigruns" signifiant "fruits aigres". Ces fruits appartiennent aux genres Citrus, Foriunella, Microciferus, Eremociferus et PonCirus.

Les agrumes la famille des citronnier et les plus connus plus cultivaient, on ne moins de 900 jour pouvant 10 mètres de est assez feuillage est et persistant Poncirus qui La fleur très



appartiennent à Rutacées. Le l'oranger sont nus et de loin vés, néanmoins pas variétés à ce mesurer de 2 à haut. Leur tronc court, leur dense, brillant sauf pour le est caduc.

en général, blanche et composée de quatre ou cinq pétales. Le fruit dont la couleur varie du vert à l'orange, est très différent d'une espèce à l'autre par sa forme, sa taille et son goût. Enfin, les rameaux parfois épineux connaissent plusieurs vagues de croissance, la plus importante étant celle du printemps. Les agrumes poussent normalement entre les 40° parallèle Nord et Sud. Ce qui fait de Menton une exception botanique et qui donne à ses agrumes leur typicité.

Flan de bananes Recette tropicale

Ingrédients

- 3 bananes
- 30 g de beurre + 30 g pour les ramequins
- jus d'1 orange
- 4 oeufs
- 90 g de sucre
- 20 cl de lait
- 20 cl de crème liquide
- 1,5 c. à café d'extrait naturel de vanille
- 1 c. à soupe de rhum

Préparation

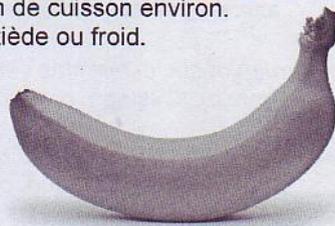
Retirer la peau des bananes et les couper en deux tronçons puis encore en deux dans la longueur. Faire fondre 30 g de beurre dans une poêle à revêtement antiadhésif et mettez les 12 morceaux de bananes à colorer légèrement sur feu doux 1 minute environ de chaque côté. Verser le jus d'orange, remonter le feu pour le porter à ébullition, laisser frémir 30 secondes puis retirer du feu.

Répartissez les demi bananes deux par deux dans 6 ramequins ou plats à gratin beurrés.

Préchauffer le four à 150° (th.5).

Mélanger les oeufs et le sucre au fouet électrique ou au robot jusqu'à consistance mousseuse. Toujours en fouettant, ajouter le lait, la crème liquide et l'extrait de vanille puis le jus de cuisson des bananes. Verser cette préparation sur les bananes et enfourner au milieu du four pour 35 à 40 min de cuisson environ.

Servez tiède ou froid.



Tarte au citron Recette mentonnaise

Ingrédients

- 250 g de pâte brisée ou de pâte sablée
- 6 oeufs
- 300 g de sucre
- 3 citrons non traités (de préférence des citrons de Menton)
- 80 g de beurre

Préparation

Préchauffer le four th.7 (210°C).

Laver soigneusement les citrons et les sécher. Râper finement les zestes et presser le jus.

Faites fondre le beurre.

Fouetter les œufs entiers avec le sucre. Puis ajouter les zestes, le jus de citron et le beurre fondu.

Étaler la pâte sur un plan de travail fariné. Piquer la pâte avec une fourchette et la mettre dans un moule à tarte beurré. Enfourner et faire cuire 5 min.

Sortir le fond de tarte du four et baisser le four th.6 (180°C).

Verser la préparation dans le fond de tarte et enfourner. Faire cuire 25 min.

Sortir la tarte du four et laisser complètement refroidir.

Avant de servir, on peut décorer de rondelles de citron confites.

sur vos tablettes

Mercredi 18 mars, *Naissance de la Chrétienté et antiquité tardive en Provence* (CIC).
par Jean Guyon, directeur de recherche émérite au CNRS

Mercredi 25 mars : *Travail et loisirs* (UpTV)
par Jean-Michel Leterrier.

Judi 26 mars, *Les images dans l'antiquité tardive* (UpTV)
par Caroline Michel d'Annville, maître de conférences .

Mercredi 1^{er} avril : *Le monde artistique d'Erik Satie* (CIC)
par Antoine Abou, maître de conférences honoraire.

Judi 9 avril : *Pratiques funéraires à l'époque romaine dans le midi de la Gaule* (UpTV)
par Valérie Bel, archéologue INRAP, centre archéologique de Nîmes.

Mardi 14 avril : *L'opéra contemporain* (UpTV)
par Gérard Zinsstag, compositeur.

Mercredi 15 avril : *Table ronde sur « travail et société »* (UpTV)
animée par Yves Schwartz, professeur émérite de philosophie.

Judi 16 avril : *Carmen et ses différentes versions* (UpTV)
par François Castang, producteur de radio, récitant, "conteur musical".

Mercredi 22 avril : *Les femmes et la guerre de 14-18* (CIC)
par Françoise Thébaud, professeur d'histoire émérite

Judi 23 avril : *Les ports antiques de Narbonne : bilan des découvertes récentes* (UpTV)
par Marie-Pierre Jézégou, ingénieure d'études au Département des Recherches Archéologiques Subaquatiques et Sous-Marines.

Samedi 26 avril : **le vide grenier**, place de la mairie.

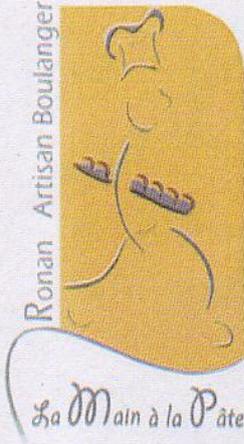
Mercredi 13 mai : *La cartographie, histoire et techniques de représentation du monde* (CIC)
par Henry Blachas, Institut Géographique National.

Samedi 27 et dimanche 28 juin : **la fête votive**, place de la mairie.

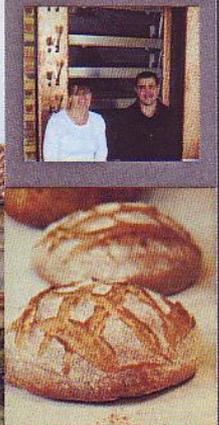
Centre d'Information culturelle (CIC) : Espace culturel à Vaison, conférences à 18 heures, entrée libre.
Université pour tous (UpTV) : Amphi du lycée de Vaison, conférences à 18 heures, entrée libre.
Mairie de Crestet



Ronan Artisan Boulanger

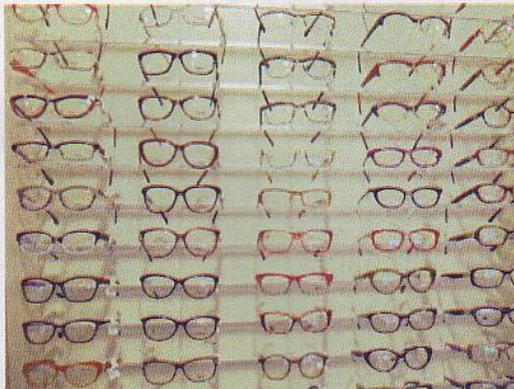


ROUTE DE MALAUCENE
84110 CRESTET
06 33 97 45 77



Du lundi au samedi
6h30 à 13h30
15h30 à 19h30

OPTICIEN



2, cours Taulignan - 84110 Vaison-la-Romaine
Tél. 04 90 23 94 50 - Fax 04 90 23 94 51
Entre la Poste et la Mairie

opticien.amould@orange.fr

le Mas
des
Flauzières



Jérôme BENOIT

Dégustation vente / Vin de la Propriété

Bouteilles & Bag in Box

Gigondas, Vacqueyras,
Côtes du Rhône Villages Séguret,
Côtes du Rhône Villages, & Ventoux

1131 Route de Vaison la Romaine
84340 ENTRECHAUX

Tel : +33 (0)4 90 46 00 08
Port : +33 (0)6 12 69 82 90

Email : le-mas-des-flauzieres@yahoo.fr
Site : www.le-mas-des-flauzieres.com





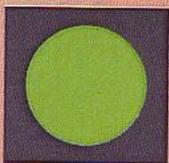
PROXIM ALARME



- ALARME
- VIDÉO-SURVEILLANCE
- ALARME PISCINE
- INTERPHONE
- PORTIER VIDÉO
- EXTINCTEUR
- AUTOMATISME
- CONTRÔLE D'ACCÈS
- COFFRE FORT
- FUMIGÈNE
- TÉLÉASSISTANCE 3^e Âge
- SÉCURITÉ INCENDIE
- TÉLÉSURVEILLANCE...

La société PROXIM est désormais présente sur votre secteur
Nous vous offrons une prestation unique incluant

- Un conseil, une étude personnalisée et un devis gratuit 7j/7
- Une installation, des travaux de qualité
- Une conception adaptée au besoin de chacun
- L'assistance après-vente
- La garantie de nos réalisations
- La garantie de confidentialité
- Les garanties d'un interlocuteur unique, la maîtrise de l'ensemble de la chaîne de service.



PROXIM HABITAT

- GESTION DE CHANTIER
- RÉNOVATION
- AMÉNAGEMENT D'INTÉRIEUR
- AMÉNAGEMENT D'EXTÉRIEUR
- ÉLECTRICITÉ
- CARRELAGE - PARQUET
- CLOISON
- ISOLATION
- PEINTURE
- CUISINE, SALLE DE BAIN...



PROXIM Sarl - Route de Ste Anne - La Sedogne 84110 CRESTET
Stéphane MISCHLER 06.30.75.93.94

N'hésitez plus, comparez nos prestations sans aucun engagement de votre part...