

ACTIVITÉS PLANDAENNES

Mars-Avril 2018



Mairie de Plan d'Aups Sainte Baume

Contact : animation@plandaups.fr

04.42.04.50.10

Office de Tourisme de la Provence Verte - Plan d'Aups Sainte Baume
04.42.72.32.72 – www.la-provence-verte.net/otplandaups/
Syndicat Mixte de Préfiguration - Parc Naturel Régional de la Sainte-Baume
www.pnr-saintebaume.fr/

Samedi 3 Mars :

↳ Moto club LES KUDACIÉS et la participation des Frères Dominicains de la Sainte Baume :

14h Messe et bénédiction des motos dans la prairie de l'Hostellerie

(9h Départ circuit du Castellet, 11h Montée en cortège via le col de l'Espigoulier, 12h30 Pique-nique avec animation musicale).

Participation: 3€ par moto, le bracelet de la bénédiction offert.

Renseignements : 06 63 14 57 92

Mardi 6 Mars : (tous les premiers mardis du mois)

↳ A.S.P : **Collecte de vêtements et chaussures**

Maison de Pays de 9h00 à 12h00

Jeudi 8 Mars :

↳ LA BAUME ENSOULEÏADO : **9h30 Présentation des produits « FLORILEGE »**

Espace JEAN Bertin, démonstration de M SCHOFFRER, 06 20 36 34 19

Apéro et repas complet. Infos : 06 82 38 46 71

Samedi 17 Mars :

↳ LA BAUME ENSOULEÏADO : **Concours de Boules**

Sous la Halle de la maison de Pays

Inscriptions dès 14h30 ARRÊT IMPÉRATIF DES INSCRIPTIONS à 15h00.

Adhérent : **3€** Non adhérent : **5€**

Possibilité de s'inscrire par avance au 06 14 68 26 22 ou au 06 70 07 13 64

Samedi 24 Mars :

↳ LA BAUME ENSOULEÏADO : **Escapade à MARTIGUES**

RDV 9h30 maison de Pays, transport bus et retour 18h30 ;

Restau « le Quai des Pirates » (Soupe du Pêcheur ou coquillages ou viande, vin dessert et café compris) Adhérent : **51€** Non adhérent : **55€**

Réservation au 06 72 10 60 53 (avant le 15 mars)

Samedi 24 Mars :

↳ Collectif citoyen : **Soirée Ciné Soupe**

Maison de Pays à partir de 18h30 et projection à 19h00

Réservations et renseignements : 06 27 36 82 02

Dimanche 25 Mars :

↳ HOSTELLERIE DE LA SAINTE BAUME

Messe des rameaux à 11h30

Dimanche 25 Mars

↳ : EGLISE SAINT JACQUES LE MAJEUR DE LA SAINTE BAUME

Messe des rameaux à 10h30

Dimanche 25 Mars

↳ PAROISSE ORTHODOXE SAINTE MARIE MADELEINE DE LA SAINTE BAUME :

Messe des rameaux à 10h30

Dimanche 25 Mars :

☞ **Réunion publique compteur électrique « LINKY »** par la Municipalité 04 42 04 50 10
Maison de Pays à 11h00, (Pétition contre disponible en Mairie) ou en ligne :
www.mesopinions.com/petition/autres/petition-contre-projet-compteur-linky-commune/39080

Samedi 31 Mars :

☞ **COMITÉ DES FÊTES : Super Loto du Comité des Fêtes (TV, ordi portable, Cookéo...)**
Maison de Pays à 16h30
Repas du soir à « Lou Pèbre d'Aï » (Daube, pâtes, gâteau au chocolat, vin, café à 25€)
Sur réservation avant le 23 Mars au 04 42 04 50 42

Dimanche 01 Avril :

☞ **HOSTELLERIE DE LA SAINTE BAUME :**
Samedi Saint : **Vigile Pascale** (Hostellerie à 21h30)
Dimanche de Pâques : **Laudes et procession (9h) et Messe du Jour de Pâques** (11h à la Grotte, 11h30 à l'Hostellerie)

Samedi 31 Mars et Dimanche 01 Avril :

☞ **EGLISE SAINT JACQUES LE MAJEUR DE LA SAINTE BAUME :**
Samedi : Veillée Pascale à 20h30
Dimanche : Messe de Pâques à 10h30

Dimanche 01 Avril :

☞ **PAROISSE ORTHODOXE SAINTE MARIE MADELEINE DE LA SAINTE BAUME :**
Samedi : Veillée Pascale à 19h00
Messe de Pâques à 10h30

Samedi 7 Avril :

☞ **LA BAUME ENSOULEÏADO : Loto des fleurs**
Maison de Pays à 15h00, nombreux lots.

Samedi 14 Avril :

☞ **LA BAUME ENSOULEÏADO : La Vraie histoire du savon de Marseille**
RDV 8h00 maison de Pays Transport bus ;
Arrivée à Cabriès Restau « le Refuge » accueil café et viennoiseries
Présentation des nouveaux produits NATURAL JCF DIFFUSION
Midi Repas sur place
Après-midi : Visite de la savonnerie « le Sérail » à Marseille
Adhérent : **33€** Non adhérent : **35€**
Réservation au 06 72 10 60 53 ou 06 82 38 46 71 (avant le 9 avril)

Dimanche 15 Avril :

☞ **LE CLUB CANIN : Cross Canin VTT ou marche pour adultes et enfants**
Sous la Halle et la maison de Pays de 9h00 à 14h00 Contact : 06 84 20 81 52

Vendredi 20 Avril à partir de 20h00 :

☞ **Repas gastronomique à « Lou Pèbre d'Aï » au Profit de la restauration des Vitraux de la Grotte de Marie Madeleine**, avec la participation de Chefs étoilés et compagnons du devoir (l'intégralité des recettes sera reversée à la fondation du Patrimoine)
Renseignements et réservation avant le 13 avril au 04 42 04 50 42

Dimanche 22 avril :

↳ Tourisme Saveurs et Terroir en Pays Sainte Baume

Journée salade et plantes sauvages (découverte et cueillette)

RDV à 10h00 Parking de la Brasque

Lundi 23 au vendredi 27 avril :

↳ Vivre en Yoga **Stage de Yoga** Inscription au : 06 35 38 78 75

Maison de Pays, Adhérent : **3€** Non adhérent : **5€**

Samedi 28 avril 20h30 et dimanche 29 Avril 14h30 :

↳ La Scène des Arts Pièce de **Théâtre «POTICHE»**

Maison de Pays Contact 06 33 07 38 26 ou 06 87 72 56 00



Lancement du 1^{er} concours des balcons, terrasses et jardins fleuris
Remise des prix à l'occasion de la Fête du Parc Naturel Régional
Le samedi 02 juin 2018
Préparez vos semis !!! Infos au : 06 19 44 55 25, Annick Deschamps

Navettes Provençales

Liste des ingrédients

- 500 g de farine
- 200 g de sucre
- 6 c. à soupe d'huile d'olive (50 ml)
- 3 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 c. à café d'extrait naturel d'orange ou zeste
- 2 œufs
- 1/2 c. à café de sel
- Lait pour dorer les navettes



Étapes de la recette

- Commencez par battre les œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange bien mousseux
- Ajoutez le sel, l'eau de fleur d'oranger, l'extrait ou zeste d'orange, et l'huile d'olive
- Ajoutez progressivement la farine, puis finir de travailler la pâte à la main pour obtenir une belle boule
- Laissez reposer la boule de pâte une heure
- Découpez votre boule de pâte en morceaux de même taille (J'ai réalisé 16 navettes pour ma part)
- Façonnez vos navettes (rouler chaque morceau en boudin de 10 cm de long, pincez les extrémités et fendez la navette avec une lame de couteau dans la longueur), puis avec un pinceau nappez-les de lait
- Enfourez à four chaud (180°C) pendant 20 minutes
- Laissez refroidir. Se conserve très bien dans une boîte hermétique

Sous réserve de modifications.

Ne pas jeter sur la voie publique.