



La gazette de la Résidence Colonel Picot

Octobre 2021

Il était une fois, un riche commerçant, qui habitait une charmante maison d'Haarlem dans les Provinces-Unies. Cornelis aimait, l'éphémère beauté des tulipes d'Anatolie, le goût fruité de la liqueur de fleur de figue, la poésie pastorale Chevalier Pieter.

De retour d'un voyage d'affaires à Constantinople, il ramène dans sa mallette deux bulbes de la tulipe la plus prestigieuse du jardin d'Éden. Il plante un bulbe dans son jardin d'agrément et range précieusement le second, bien au sec, dans un tiroir de son cabinet. Au printemps venu, tous ses amis, l'honorant d'une visite, s'émerveillent de la robe renversée de sa tulipe. Bien vite, elle fait l'objet de toutes les convoitises.

Quand Cornelis leur révèle qu'il possède un second bulbe, ils sont prêts à vider leur escarcelle pour l'acquérir dans l'espoir de vendre ses caïeux au meilleur prix et ainsi bâtir fortune.

Frédéric lui apportera quatre tonneaux de bière d'épeautre, Henri deux barriques de madère du Périgord, Benedictus lui cédera le gobelet d'argent offert par sa chère mère sur son lit de mort. Affinius, pour lui, se dépouillera de ses hauts-de-chausses, de son pourpoint, de sa fraise et de son chapeau plat à plumes d'autruche. Caspar, au grand dam de sa femme, lui proposera son nouveau lit d'ange. Adriaen s'engagera pour six bons moutons, Andries pour huit porcs bien lourds, Johan pour quatre vaches multicolores, Paulus pour deux muids de blé fraîchement récolté, son voisin Jacob lui donnera le pâtis attendant à sa maison.





La gazette de la Résidence Colonel Picot

Octobre 2021

Une telle cupidité collective trouble la probité de Cornélis. Il décide de fermer sa porte à ses amis et consacre le mois de Phoebe à la méditation. Dès le début de l'automne, il les réunit sous son figuier pour leur donner une leçon et boire avec eux le suc des fruits mûrs tombés au vent du nord.

Il accepte leurs offres à la condition de les garder secrètes. Dans l'impossibilité de diviser son bulbe en dix parties égales, de privilégier l'un plutôt que l'autre, il leur propose de planter son deuxième bulbe dans son jardin. Ainsi l'année suivante il prélèvera dix jeunes caïeux que chacun cultivera à sa guise.

Obnubilés par l'appât du gain, dès le lendemain, ses amis honorent leur parole. Cornélis prend possession de son nouveau champ, il y installe cochons, moutons et vaches. Il entrepose le lit dans sa nouvelle chambre d'amis, le costume est rangé avec soin dans son armoire, le vin et la bière dans la cave, le blé au grenier. Il garde le gobelet sur la commode de sa chambre. Pour solenniser cet accord, il sirote le vin.

Il ne passe pas un jour de printemps sans que ses amis viennent voir la santé des nouvelles tulipes, dès lors ils attirent la curiosité du voisinage.

Très rapidement la population d'Haarlem prend connaissance du nombre de florins dépensés pour l'achat d'un seul caïeu, les convoitises redoublent.

Un matin, son voisin constate avec effroi la disparition d'un bulbe dans le jardin. Une catastrophe, car quiconque maintenant peut aussi cultiver cette fleur sublime. Ce qui arrive rapidement. L'année suivante, une prolifération de tulipes dans les jardins privés de la ville emporte le prix du bulbe aux Enfers.





La gazette de la Résidence Colonel Picot

Octobre 2021

Les amis de Cornélis, floués par cette mésaventure, viennent régulièrement frapper à sa porte pour réclamer compensation financière, aucun d'eux ne montre quelque attention à la santé des tulipes. Lassé de leurs plaintes, il décide de les réunir près de la fontaine de son jardin, pour les chapitrer mais aussi pour découvrir le coupable du vol. Si le voleur se dénonce, Cornélis consent à lui rendre son bien.

— Je suis le maraud qui vous a trahi ! s'écrie Caspar dans l'espoir de mener au plus vite son lit à sa bien-aimée, lassée de dormir sur une paille à même le sol.

— Balivernes ! Je suis le faquin qui déterre la nuit ! Réplique Affinius, qui, sans sa tenue, ne courtise plus aucune damoiselle.

— Mensonges ! Je suis le gredin qui vous a larronnés ! S'exclame Johan. Depuis le départ de ses quatre vaches, son troupeau dépérit, à son grand désespoir, il ne rumine plus.

— Entends-moi ! Je lève vers toi mes mains jointes, supplie Paumus en prière. Il n'a plus aucune semence de blé depuis que sa déesse Déméter parcourt le monde à la recherche de sa fille.

— Je ne dors plus ! C'est ma faute ! C'est ma très grande faute ! implore Benedictus.

Depuis le don de son gobelet d'argent, sa mère hante, crucifix en main, toutes ses nuits.





La gazette de la Résidence Colonel Picot

Octobre 2021

— J'ai perdu la tête ! S'écrie Adriaen dont tous les moutons de tête de la bergerie ont été occis par l'aigle.

— Je renie, à vos pieds, la fange de mes plus bas instincts, geint Andries qui vient de manger son dernier jambon.

— Nous sommes les innocents disciples de Dionysos ! Braillent Frédéric, et Henri, ivres de bière et de vin.

— Je ne suis pas au-dessus de tout soupçon ! Opine Jacob incommodé par les déjections du nouveau bestiaire installé sur son ancien champ.

Dans l'impossibilité de découvrir quelque coupable, Cornélis congédie ces beaux parleurs prestement.

Dix jours plus tard, tous ses amis viennent louer sa bienveillance, implorer son pardon pour leur ingratitude et lui annoncer leur renoncement à toute compensation.

Réjoui de tant d'abnégation, Cornélis offre, à chacun, un bulbe de tulipe renversée accouplé d'un petit poème de sa composition, un éloge à la figue :





La gazette de la Résidence Colonel Picot

Octobre 2021

« Verte déjà

Je pressais

Ton lait

Brune d'émoi

Je caressais

Ta peau

Violette fendue

Je suçotais petite

Ta lèvre. »

Depuis ce jour là, Cornélis invite ses amis chaque automne pour festoyer. Il leur offre, jambon, mouton rôtis, galette de blé, et maints pichets de bière, de vin .

Sous son figuier, il se complait à les réunir pour savourer la violette fendue et les enivrer de poésie persane.





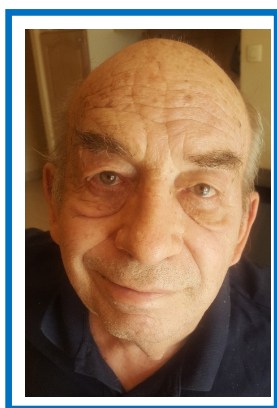
SOMMAIRE

Bienvenue à nos résidents	p7
L'histoire du 14 juillet	p9
L'histoire du 15 août.....	p13
Le petit rapporteur.....	p16
Poème de M Guy AUBERT	p17
Recettes de cuisine.....	p19
A la découverte d'une région	p22
Le manger main.....	p27
Les anniversaires.....	p29
100 ans de M JOLY.....	p38
Service beauté.....	p41
Jeux	p42
Trucs et Astuces.....	p43
Les expressions de nos grands-mères.....	p44
A la mémoire de.....	p45





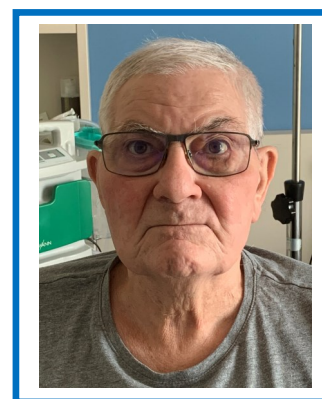
BIENVENUE



M. André
CORMIER est
arrivé dans
l'établissement
le 06 juillet 2021



M. François POZZO
DI BORGO est arrivé
dans l'établissement
le 28 juillet 2021



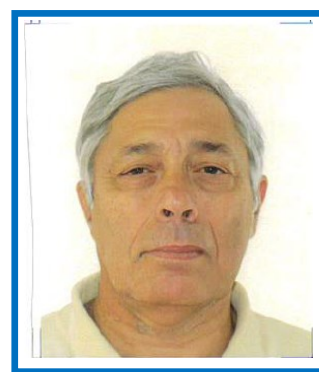
M. Jean-Pierre
LELOUP est arrivé
dans l'établissement
le 29 juillet 2021



Mme Josette ASNARD
est arrivée dans
l'établissement le 29
juillet 2021



M. Lucien ASNARD
est arrivé dans
l'établissement le
29 juillet 2021



M. THIRÉ Dominique est
arrivé dans l'établissement
le 23 août 2021

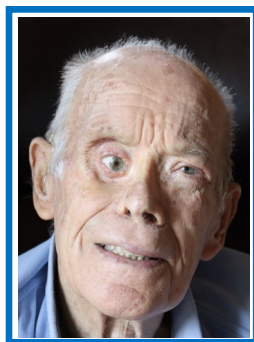




BIENVENUE



Mme NGUYEN
VANMEO Maria est
arrivée dans l'établissement
le 24 août 2021



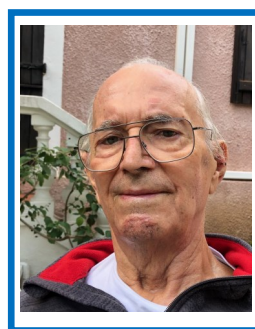
M. SALVAN Jean est arrivé
dans l'établissement le 02
septembre 2021



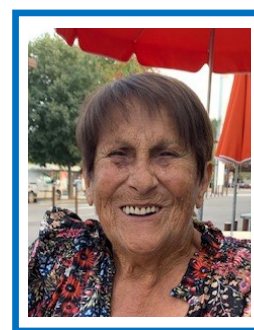
M. HUBERT René est arrivé
dans l'établissement le 06
septembre 2021



M. BONDI Hervé est arrivé
dans l'établissement le 09
septembre 2021



M. GUINABODET Gilbert est
arrivé dans l'établissement le
17 septembre 2021



Mme FERRAIULO Josette
est arrivée dans
l'établissement le 22
septembre 2021



M. ALSUGUREN est arrivé
dans l'établissement le 27
septembre 2021





Le 14 Juillet



La **fête nationale française**, également appelée **14 Juillet**, est la fête nationale de la République française et un jour férié en France.

Elle a été instituée par la loi *Raspail* du 6 juillet 1880, pour commémorer la prise de la Bastille du 14 juillet 1789, symbole de la fin de la monarchie absolue.

À la suite de la guerre franco-allemande de 1870, la fête nationale tend à commémorer une nation amputée de l'Alsace-Lorraine, la Troisième république préparant ainsi les esprits à un désir de revanche et pour ce faire à exalter l'armée de la nation lors d'un défilé militaire.

En 1879, la III^e République naissante cherche une date pour servir de support à une fête nationale et républicaine. Après que d'autres dates ont été envisagées, le député Benjamin Raspail dépose le 21 mai 1880 une proposition de loi tendant à adopter le 14 juillet comme jour de fête nationale annuelle.

Si le 14 juillet 1789 (prise de la Bastille) est jugé par certains parlementaires comme une journée trop sanglante, la Fête de la Fédération du 14 juillet 1790, elle, permet d'atteindre un consensus. Cette date « à double acception » permet d'unir tous les républicains.

La loi, signée par 64 députés, est adoptée par l'Assemblée le 8 juin et par le Sénat le 29 juin. Elle est promulguée le 6 juillet 1880 et précise simplement que :

« La République adopte le 14 juillet comme jour de fête nationale annuelle », sans indiquer quel est l'évènement ainsi commémoré.





Le 14 Juillet

Le terme peut s'écrire :

« 14-Juillet » avec trait d'union (écriture des dates historiques selon Jean-Pierre Colignon, *La majuscule, c'est capital !*,

ou

« 14 Juillet » sans trait d'union (*Typographie des fêtes civiles et religieuses*). Selon Serge Aslanoff, « Dans la pratique française, le nom du mois a souvent une majuscule, que le quantième soit en chiffres ou en lettres ; les codes ne sont pas unanimes sur la présence du trait d'union »



Dans la majorité des pays, la fête nationale marque la naissance de la nation :

- ♦ Indépendance, notamment vis-à-vis des anciennes puissances, coloniales comme aux États-Unis (« Independence Day », le jour de l'indépendance), en Corée du Sud (jour de libération de l'occupation japonaise), et dans la plupart des pays américains et africains, ou d'émancipation comme en Grèce (guerre d'indépendance contre l'Empire Ottoman) et dans les anciens pays du bloc soviétique (Biélorussie, Ukraine).
- ♦ Unification de plusieurs territoires pour former un pays, comme au Canada (création de la confédération canadienne) ou en Suisse (pacte fédéral).





Le 14 juillet



Les feux d'artifice:



Ces spectacles nocturnes prennent place autour de sites dégagés au sein des villes, comme des esplanades, des parcs ou des cours d'eau. Malgré leur coût parfois élevé, les feux d'artifice sont des spectacles très appréciés de la population. Plusieurs villes organisent leur feu d'artifice la veille au soir (13 juillet) si un feu d'artifice plus grand est organisé le 14 juillet dans une ville voisine. C'est le cas de nombreuses communes jouxtant la capitale, Paris.

Ces spectacles pyrotechniques « son et lumière » font de la France un haut lieu du feu d'artifice, où des compétitions de spectacles pyrotechniques sont organisées toute l'année. Cette tradition est différente de la tradition originelle des « pétards » que l'on trouve aujourd'hui en Chine ou en Amérique.

Le spectacle pyrotechnique de Paris se déroule aux alentours de la Tour Eiffel. Le feu est tiré depuis le Trocadéro, le pont d'Iéna, et la Tour Eiffel même. Le spectacle a acquis une certaine notoriété au fil du temps et attire chaque année entre 500 000 et 1 millions de spectateurs.

Défilé du 14 juillet:

Le défilé militaire du 14 Juillet est une parade militaire organisée chaque année depuis 1880 à Paris à l'occasion de la fête nationale française. Le gouverneur militaire de Paris est responsable de l'organisation générale du défilé. Cette manifestation militaire invite parfois des unités de troupes armées étrangères à défiler aux côtés des armées françaises.

Traditionnellement, le cortège militaire — composé d'unités à pied, montées, motorisées et aériennes — descend l'avenue des Champs-Élysées, de la place de l'Étoile (renommée place Charles-de-Gaulle en 1970) jusqu'à la place de la Concorde où les militaires saluent le président de la République, son gouvernement, les principales autorités de l'État, le corps diplomatique ainsi que des personnalités politiques étrangères, le cas échéant.

Le même jour, d'autres défilés de moindre envergure sont également organisés dans diverses villes de France, principalement dans des villes de garnison ([Marseille](#), [Toulon](#), [Belfort](#), [Nîmes](#), [Rochefort](#), [Poitiers](#), [Brest](#), [Draguignan](#)) notamment avec les régiments locaux.



Le 14 juillet



Bals populaires:

De nombreux bals sont organisés dans la quasi-totalité des villes du pays. Les plus populaires sont les bals des pompiers. Souvent, le bal a lieu le 13 juillet, veille de jour férié, ce qui permet d'aller travailler le 15 juillet tôt le matin. On parle alors de « bal de la veille du 14 juillet ».

Il existe trois types principaux de bals :

le groupe traditionnel ou fanfare (appelée banda dans le sud du pays), le bal musette, qui était tombé en désuétude entre les années 1970 et les années 2010, ou enfin, les plus courants, des bals organisés par des orchestres itinérants spécialisés dans les fêtes de village, appelés fêtes votives. Ces derniers jouent d'abord en direct de la variété française (de 18 h 30 à 22 h 30), puis, après un petit feu d'artifice (kits « prêt à tirer »), jouent ou diffusent de la variété internationale (de 23 h 00 à minuit). Certains se poursuivent dans la nuit et se terminent par de la musique électronique. Certains orchestres peuvent commencer dès 13 h 00 (jazz, rock français...)





Le 15 Août (L'Assomption)

La petite histoire

Il faut remonter dans l'histoire de France pour comprendre l'origine de ce jour férié si particulier. La fête religieuse est reconnue comme telle au XVII^e siècle par le roi Louis XIII. Sans héritier après vingt ans de mariage, il demande à ses sujets de faire, dans chaque paroisse, le 15 août, une procession afin d'avoir un fils. Le miracle a lieu. Louis XIV naîtra l'année suivante.

En guise de reconnaissance, en 1638, le roi publie l'Edit officiel qui déclare prendre la Vierge comme protectrice et patronne du Royaume. Le 15 août devient alors fête nationale. Et un jour férié.

Chaque année à cette même date, des milliers de pèlerins participent au traditionnel pèlerinage de l'Assomption à Lourdes. C'est précisément dans la Grotte de Massabielle qu'en 1858, la vierge est apparue à une jeune bergère, Bernadette Soubirous. Au Luxembourg, en Italie, en Espagne ou encore en Belgique, le 15 août est un jour également considéré comme férié.

La journée du 15 août est d'autant plus importante qu'à l'origine, cette date avait été choisie pour être le jour de la fête nationale en France et, ce, de 1806 à 1813. Finalement, la date du 14 juillet est définitivement décrétée fête nationale en 1880, tandis que le 15 août est déclaré jour férié. Quant au terme d'assomption, il n'apparaît qu'en 1950 lorsque le pape Pie XII décide de rendre officiel le dogme de l'Assomption.



Le 15 Août (L'Assomption)

La Patrouille de France



La Patrouille de France (PAF pour Patrouille acrobatique de France) est la patrouille acrobatique officielle de l'Armée de l'Air et de l'Espace française créée en 1953. Avec les autres ambassadeurs de l'Armée de l'Air et de l'Espace, sa mission est de représenter cette armée, et d'être l'ambassadrice de l'aéronautique française à l'étranger.

Stationnée sur la base aérienne 701 de Salon-de-Provence, elle est considérée comme l'une des meilleures formations acrobatiques au monde, au même titre que les Red Arrows de la Royal Air Force britannique, les Blue Angels de l'aéronavale américaine, les Frecce Tricolori de l'armée de l'air italienne ou les Chevaliers russes.

Composée de 9 pilotes et d'une quarantaine de mécaniciens, elle partage son emploi du temps entre la saison hivernale (entraînement), et la saison estivale (manifestations aériennes).

La patrouille de France organise un show le 15 Août à Toulon, à neuf Alpha Jet. Elle évolue habituellement à huit appareils pour présenter une démonstration d'une vingtaine de minutes alternant changements de formations et croisements impressionnants. Ces démonstrations sont commentées par le directeur des équipes de présentation de l'armée de l'air, pilote de chasse également, ainsi que par l'officier des relations publiques. Chaque vol est filmé à partir du point central par l'un des deux spécialistes photo/vidéo, où se trouve également un pilote (souvent le pilote remplaçant) chargé notamment d'assurer l'interface entre la patrouille et le contrôle.





Le 15 Août (L'Assomption)

L' Assomption de Marie fait l'objet de nombreux dictons sur Notre-Dame.

- « À la mi-août, les noisettes ont le ventre roux. »
- « À la mi-août, adieu les beaux jours. » ou
- « à la mi-août, l'hiver est en route » ou
- « à la mi-août, l'hiver se noue. »
- « Quand mi-août est bon, abondance à la maison » ou
- « au 15 août, gros nuages en l'air, c'est la neige pour l'hiver. »
- « Au 15 août, le coucou perd son chant ; c'est la caille qui le reprend. »
- « Après le 15 août, lève la pierre, la fraîcheur est dessous. »





Le petit rapporteur de Mme NOVELLI

Après plusieurs semaines d'échanges entre Mme. NOVELLI et Eddy (IDE), voici en quelques lignes le parcours professionnel d'un de nos infirmiers à la Résidence.

Eddy est né à Lons-Le-Saunier le 09 mars 1975, un des plus anciens du personnel.

Engagé après son baccalauréat dans l'armée de terre, en tant que sous-officier, il s'oriente vers les études d'infirmier, appréciant les contacts avec les malades, aime les soins techniques, il trouve une satisfaction de soulagement en aidant les autres.

Il entre dans l'école du personnel paramédical des armées de Toulon. Diplômé en 1998, il est affecté ensuite au Lycée militaire d'Autun passionné par les jeunes de 12 à 20 ans, car spécialisé pour la pathologie de l'adolescence. Les équipements sont rationnels et très adaptés, cette formation existe dans toute la France, Eddy aurait pû partir pour le Kosovo qui était en guerre.

En 2005, il trouve un poste dans un EHPAD (Etablissement d'hébergement pour Personnes âgées Dépendantes) à la Garde (CORA), puis quelques années plus tard il est transféré à la résidence Colonel Yves Picot.

Les résidents l'apprécient, il répond aimablement à toutes questions, parle volontiers et propose son aide quand cela est nécessaire.

Eddy est marié et il a deux filles.





Poème de M. Guy AUBERT

Ode pour un cinquantenaire

Puisque c'est votre anniversaire
Que vous êtes maintenant cinquantenaire
Permettez à votre cousin
De vous offrir ce p'tit quatrain.
Marcel, tu es le roi du bricolage
Mais t'occupes aussi de pâturage.
Tu ne rechignes pas au labeur
Même quand tu es sur ton tracteur.
La charcuterie est ton métier
Mais tu préfères celui de rentier !
Et tout au bord de ton étang
Tu rêves parfois au Michigan
Les voyages forment la jeunesse.
Quant à ta femme et douce épouse
Elle aussi travaille comme douze.
Elle en a coupé des rondelles
De saucissons, de mortadelles.
Elle aime les fleurs et la campagne
C'est vraiment une bonne compagne.
On dit qu't'es le roi de la pédale
Et que tu t'en vas dans les dédales





Poème de M. Guy AUBERT

Ode pour un cinquantenaire

Dans le coin de la Ferte Imbault.
Mais reviens toujours au « Gué Lavau »
Où il ne manquait qu'un frigo !
Mais pour ce qui est du vélo
Il y a quelqu'un qui te fait la nique
Oui, c'est bien sûr ton fils Patrick
te promenant dans la forêt
Où tu es toujours aux aguets.
Tu t'arrêtes pour cueillir des cèpes
Qu'Michel fera sauter comme une crêpe
A moins qu'on cuise au micro-onde
Ces fruits de la forêt féconde.
Tu aimes la chasse, la nature et la pêche
Et c'est pour ça qu'tu gardes la pêche !
Tout comme Lucien.



M. Guy AUBERT

Membre de l'Académie Culinaire de France

Et membre de l'Académie de la viande





Recettes de cuisine

Notre 1ère recette est d'origine Luxembourgeoise (La cuisine Luxembourgeoise d'aujourd'hui), elle nous a été donnée par Mme. COLLIN.

La choucroute du repas de la veille n'a pas été complètement mangée ?

Alors pourquoi ne pas en profiter pour réaliser cette recette.

Galettes de pommes de terre et choucroute:

Ingrédients : 900 gr de pommes de terre, 900 gr de choucroute préparée, 500 gr de viande fumée ou salée, 100 gr de saindoux, 100 gr de farine

Réalisation:

- ♦ Faire cuire les pommes de terre, les passer au presse-purée.
- Presser la choucroute pour en faire sortir le liquide puis couper la viande en tout petits dés.
- Mélanger la purée de pommes de terre, la choucroute et la viande jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Chauffer le saindoux dans une poêle, former des galettes plates de ce mélange, les fariner des 2 côtés et les faire dorer 2 à 3 minutes de chaque côté dans le saindoux.
- ♦ Servir chaud.
- ♦ Un boudin noir croustillant ou une saucisse à cuire iront très bien avec ces galettes.

Bonne dégustation

Recette donnée par Mme. Alice COLLIN





Recettes de cuisine

Il n'y aura pas de 2ème recette de cuisine, mais un petit cours donné par M. Guy AUBERT qui a été Professeur Technique à l'Ecole Nationale Supérieure des Métiers de la Viande en plus de tout ce qu'il a pu accomplir durant toute sa carrière.

La cuisson c'est faire l'amour !

Un peu avant ce n'est pas bien,

Un peu après c'est trop tard,

Il y a un moment précis, merveilleux,

Où l'extase, où la matière sera parfaite et où

Celui qui la mange, aura un maximum

De plaisir.

C'est un double assassinat que de louper

Ce moment, pour le produit et pour celui qui le mange.

Voici quelques indices, pour faire cuire vos viandes, poissons ...





Recettes de cuisine

La température à cœur, est prise à l'endroit le plus froid du produit c'est-à-dire en son centre exact.

Pour les viandes rouges, rosbif, gigot ou bien magret :

- ♦ Bleu, la température est comprise entre 34° et 38°
- ♦ Saignant, la température est comprise entre 40° et 45°
- ♦ À point, la température est comprise entre 50° et 55°
- ♦ Cuit, la température est comprise entre 58° et 65°

Au-delà de 69° votre viande est trop cuite.

Les viandes rouges, ont besoin d'un temps de repos de 10 à 20 minutes avant le tranchage.

Non le produit ne refroidira pas, le jus restera dans le rosbif, la viande sera plus tendre et plus sapide.

Sortir les produits du four, les couvrir d'un papier d'aluminium et d'un torchon chaud. La température à cœur montera de plusieurs degrés (3 à 5 degrés lors de la phase de repos). Attention d'en tenir compte selon le choix de cuisson que l'on désire.

M Guy AUBERT





A la découverte d'une région : L'Alsace

Pour cette nouvelle gazette, nous voulons vous faire découvrir cette belle région qui est L'Alsace.

L'Alsace est la région de France aux racines germaniques. C'est une région située sur la rive gauche du Rhin, entre ce fleuve qui fait la frontière avec l'Allemagne, et la chaîne des Vosges. Au nord et à l'est, elle est bordée par la frontière allemande ; au sud par la frontière avec la Suisse et à l'ouest, elle est limitrophe avec la Lorraine et avec la Franche-Comté.

Au cours des deux derniers siècles, l'Alsace a connu une histoire mouvementée, passant de l'Allemagne à la France et vice-versa. Attachée à l'Allemagne entre 1870 et 1919, période clé dans l'évolution des sociétés modernes, l'Alsace moderne a donc été créée en partie sur des modèles germaniques, ce qui explique que la région se distingue des autres régions françaises dans de nombreux détails. Par exemple, le vendredi Saint y est férié et les prêtres sont payés par l'Etat. Les trains roulent à droite en Alsace contrairement au reste de la France !

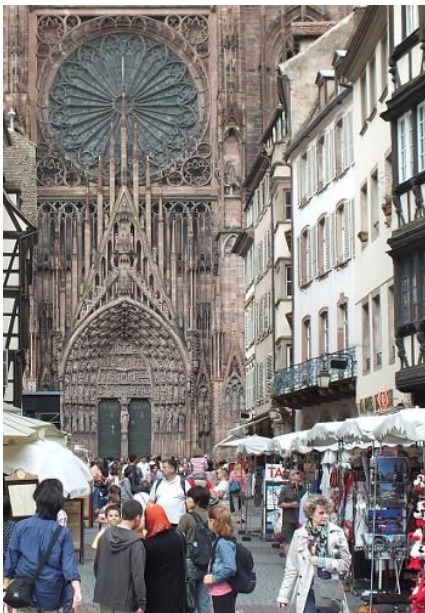
En termes de patrimoine architectural, l'Alsace fait partie de la zone germanique : ses vieilles villes et ses villages, avec leurs maisons à colombages peintes en bleu, en rose, en jaune ou même en vert, se distinguent nettement des autres régions de la France. La capitale régionale, Strasbourg, a l'ambiance d'une ville de l'Europe centrale. En termes économiques, Strasbourg et la région ont toujours été intégrées à l'axe de la vallée du Rhin, le plus important couloir commercial nord-sud dans l'histoire du vieux continent. Par conséquent, leur activité et leur prospérité ont toujours dépendu autant de leur intégration à la zone rhénane, que de leurs liens avec d'autres régions de France.





A la découverte d'une région : L'Alsace

L'Alsace ne compte que deux départements, le **Bas Rhin** (67), capitale **Strasbourg**, et le **Haut Rhin** (68), capitale **Colmar**. Toutefois, la plus grande ville du Haut-Rhin est **Mulhouse**, grand centre industriel et commercial. Les deux départements alsaciens sont constitués d'une plaine fertile à l'est - la vallée du Rhin - et d'une partie de basse montagne dans l'est, les Vosges.



Strasbourg figure parmi les plus belles villes de France; son centre historique, où trône sa magnifique cathédrale gothique en grès rose, est une des cathédrales les plus visitées de France. Avec ses maisons à colombages et ses "Winstub" (bars à vin) le vieux quartier de Petite France, sur les berges de l'Ile, mérite bien le détour. Point d'orgue de l'année touristique à Strasbourg, la foire de Noël, d'inspiration germanique, attire de très nombreux visiteurs. Plus généralement, compte tenu de sa situation et de son rôle de siège du parlement européen, la ville de Strasbourg attire de très nombreux visiteurs internationaux.





A la découverte d'une région : L'Alsace

Les vins d'Alsace

Le vin d'Alsace est célèbre autour du monde et la viticulture représente une des activités économiques les plus importantes de la région. Le vignoble alsacien occupe les bas côteaux des Vosges, entre montagne et plaine, et les villages viticoles d'Alsace sont particulièrement réputés pour leurs maisons traditionnelles à colombages. Parmi les plus célèbres des villages de vignerons en Alsace on dénombre Obernai, Eguisheim, Riquewihr, Kaysersberg et Turckheim. Parmi ces villages, Eguisheim et Riquewihr sont classés parmi les "plus beaux villages de France", et pour cette raison ils ont tendance à attirer de très nombreux touristes pendant la saison et pendant les weekends. Ce sont certes de très jolis villages typiquement alsaciens, mais pour éviter les foules des grands jours, on peut préférer d'autres villages tout aussi jolis, qui sont situés le long de la Route des Vins d'Alsace; deux très jolis villages authentiques à proximité de Colmar sont Turckheim et Niedermorschwihr. La plupart des vins d'Alsace sont des vins blancs, dans la tradition germanique; parmi les cépages les plus renommés et le plus vinifiés on trouve le Sylvaner, le Riesling et le Gewurztraminer, des cépages qui ne sont utilisés nulle part ailleurs en France, mais dans de nombreux terroirs viticoles en Allemagne.

Pour les vins quotidiens, on utilise l'Edelzwicker ou le Sylvaner, pour des vins plus fins surtout le Riesling ou le Gewurztraminer. Les meilleurs vins d'Alsace sont des vins « Grand Cru » et les vins des vendanges tardives, qui sont excellents en apéritif.

Autres Spécialités régionales de l'Alsace:

L'Alsace est également célèbre pour ses bières (telles Kronenbourg ou un favori régional, Météor), sa choucroute (Sauerkraut en allemand), ainsi que pour la Flammekueche, ou « tarte flambée », sorte de pizza sans tomate, à base de crème, de fromage, de jambon et de champignons. Contrairement à une idée reçue, le mot flambée n'est pas utilisé comme pour d'autres plats « flambés » mais parce que la Flammekueche est cuite traditionnellement dans un four près des flammes.





A la découverte d'une région : L'Alsace

Les spécialités culinaires peu connues

Si l'Alsace est réputée pour ses traditions, elle l'est également pour sa gastronomie. Plats en sauce, pâtes typiques, chou et charcuterie ou encore spécialités boulangères. Il y en a pour tous les goûts et toutes les faims. Pas étonnant que l'on se laisse sans mal tenter par le sucré une fois le salé apprécié !

Les Spätzle :

Un bon plat de Spätzle, ça vous tente ? Pourquoi pas vous dites-vous, encore faudrait-il savoir de quoi il s'agit. Spätzle vient du mot "Spatzen" qui signifie "moineaux". Vous n'êtes pas plus avancé ? Pour la petite histoire, les Spätzle sont des pâtes. Leur particularité ? Lorsqu'elles sont cuites et rassemblées dans une assiette, elles ressemblent à un nid d'oiseaux. Enfin, vous y voyez plus clair. Reste plus qu'à les goûter pour les apprécier !

Le baeckeoffe:

Un plat traditionnel comme on les aime. Le Baeckeoffe, c'est quoi ? Une potée alsacienne dans laquelle on mélange trois viandes différentes : du bœuf, de l'agneau et du porc. On y ajoute des carottes, des oignons, des pommes de terre, du chou que l'on arrose d'un bon vin blanc d'Alsace. Comme toutes les potées, il est nécessaire de la faire mijoter pendant 24h. Et le tour est joué !

Les dampfnüdle:

Si vous commencez à en manger, vous ne pourrez plus vous arrêter. Les dampfnüdle, qu'est-ce que c'est ? C'est une spécialité culinaire que les grands-mères alsaciennes ont toujours adoré faire à leurs petits-enfants. Etymologiquement, "dampf" signifie "vapeur" et "nüdle", nouilles. Il s'agit, dans les faits, de petites boules de pâtes qui ressemblent à des petits pains. Elles se dégustent sucrées ou salées à n'importe quelle heure de la journée !





A la découverte d'une région : L'Alsace

Le Kougelhof :

Il suffit que vous regardiez cette pâtisserie pour avoir l'eau à la bouche. Rien de plus normal ! Cette brioche décorée d'amandes entières et garnie de raisins secs est aromatisé au kirsch ou au rhum. Elle se déguste généralement au moment des fêtes de fin d'année ou de Pâques. Il existe également la version salée du kougelhof avec des lardons ou des noix. A déguster presque sans modération ...

Les maneles :

Les enfants en raffolent. Pas étonnant lorsque l'on sait que les maneles sont des brioches en forme de bonhomme que l'on déguste pour la Saint-Nicolas et durant tout le mois de décembre. La recette originale se compose simplement de farine, de beurre, de sucre, de levure et de lait. Les goûter, c'est les adopter.

Les Spatzle



Les Dampfnudle



Le Baeckeofe



Le Kougelof



Les maneles





Le manger-mains

L'intérêt du manger-mains réside dans la préservation de l'autonomie des résidents en évitant qu'une tierce personne intervienne pour donner à manger. Les aliments sont présentés en petits cubes, bâtonnets ou en tartelettes faciles à manger à la main. Les bouchées sont consommables en une ou deux fois.

Les avantages du manger-mains :

- Maintien de l'autonomie autour de l'alimentation
- Maintien des capacités restantes au niveau des praxies
- Valorisation des personnes
- Retrouver et/ou conserver le plaisir de manger seul

La démarche du manger-mains doit être bien expliquée pour ne pas être perçue comme une régression ou une infantilisation. Les aliments ont une texture modifiée de hachée jusqu'à mixée en fonction des besoins de chacun. Cette technique permet de valoriser la personne puisqu'elle continue à se nourrir de manière autonome.

Manger-mains et maladie d'Alzheimer

Cette technique est destinée aux patients atteints de la maladie d'Alzheimer ou de troubles apparentés, de la maladie de Parkinson ou encore de démences ou suite à un AVC. Elle peut également être utile aux personnes qui souffrent de troubles de la déglutition, les textures sont adaptées pour réduire le risque de fausse route.





Le manger-mains

Chez les personnes atteintes par la maladie d'Alzheimer, tenir des couverts peut s'avérer difficile et mettre la personne dans une situation d'échec, d'énervement au moment du repas.

Certaines personnes peuvent aussi avoir des difficultés à reconnaître les objets et leurs fonctions. Dans ce cas, le manger-mains est une solution.

Les personnes âgées présentent souvent des déficiences visuelles, le champ de vision peut être rétréci. Les assiettes avec des bords plats permettent alors de mieux voir le contenu de l'assiette.

Concrètement, une grande majorité d'aliments peuvent être travaillés en manger-mains. Par exemple, le riz sera présenté en bouchées (comme un sushi), les légumes peuvent devenir des flans. Les aliments sont retravaillés avec de l'agar-agar, de la gélatine ou encore du blanc d'œuf en poudre.

Voici une illustration d'un plat proposé à quelques résidents en texture « manger mains ».



Bouchées de choux-fleurs et haricots verts
Pommes noisettes
Poulet



Les Anniversaires du mois de Juillet



Le 02.07.2021

Mme Odette DE LATOUR a fêté ses 96 ans !



Le 08.07.2021

Mme Odette COSTA a fêté ses 85 ans !



Le 13.07.2021

Mme Josette MOUTTET a fêté ses 85 ans !



Le 14.07.2021

Mme Marie BADUEL a fêté ses 92 ans !

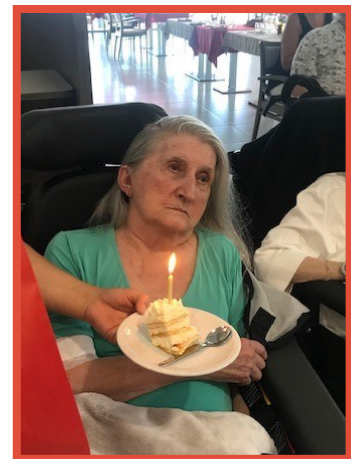


Les Anniversaires du mois de Juillet



Le 20.07.2021
Mme Jacqueline SANS a fêté ses 92 ans !

Le 23.07.2021
Mme Marie-Thérèse BASCHIERI a fêté ses 87 ans !



Le 30.07.2021
Mme Rose HASSER a fêté ses 88 ans !



Les Anniversaires du mois d'Août

Le 01.08.2021

M. NOCELLA Alain a fêté ses 69 ans !



Le 04.08.2021

Mme RONCHETTI Lucie a fêté ses 91 ans !



Le 06.08.2021

Mme BAUDET Liliane a fêté ses 77 ans !



Le 16.08.2021

Mme DROULIN Marie-Bernadette a fêté ses 87 ans !

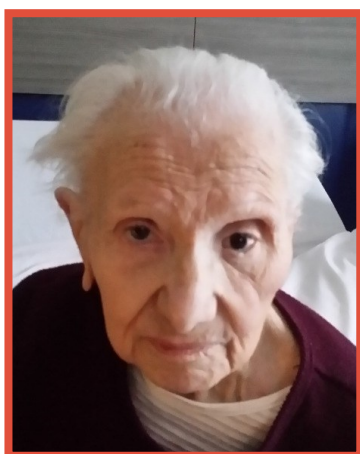


Les Anniversaires du mois de Août



Le 20.08.2021

Mme ZIMMERMAN Augustine a fêté ses 88 ans !



Le 23.08.2021

Mme RENZONI Zelmira a fêté ses 96 ans !

Le 26.08.2021

M. VISCIANO Jean-Baptiste a fêté ses 86 ans !



Le 19.08.2021

M. DOUSTALY Robert a fêté ses 92 ans !



Le 31.08.2021

M. NODENOT Pierre a fêté ses 85 ans !



Les Anniversaires du mois de Août



À l'occasion de son anniversaire (le 31 août), M NODENOT nous a évoqué une petite anecdote concernant sa date anniversaire. Une chanson a été interprétée par Mme Colette RENARD qui s'intitule: « le 31 du mois d'août », en voici les paroles :

Le trente et un du mois d'août
Nous vîmes venir sous l'vent a nous,
Le trente et un du mois d'août
Nous vîmes venir sous l'vent a nous,
Une frégate d'Angleterre
Qui fendait la mer et les eaux,
C'était pour attaquer Bordeaux

Buvons un coup, buvons-en deux
A la santé des amoureux,
Buvons un coup, buvons-en deux
A la santé des amoureux,
A la santé du Roi de France
Et... pour le Roi d'Angleterre,
Qui nous a déclaré la guerre!

Le capitaine, en un instant,
Fait appeler son lieutenant
Le capitaine, en un instant,
Fait appeler son lieutenant:
"Lieutenant, te sens-tu capable,
Dis-moi, te sens-tu z'assez fort
Pour prendre l'Anglais à son bord?

Buvons un coup, buvons-en deux
A la santé des amoureux,
Buvons un coup, buvons-en deux
A la santé des amoureux,
A la santé du Roi de France
Et... pour le Roi d'Angleterre,
Qui nous a déclaré la guerre !





Les Anniversaires du mois de Août

Le lieutenant fier z'et hardi
Lui répond: Capitaine, oui
Le lieutenant fier z'et hardi
Lui répond: Capitaine, oui
Faites branl'bas à l'équipage
Je vas z'hisser not'pavillon
Qui rest'ra haut, nous le jurons

Buvons un coup, buvons-en deux
A la santé des amoureux,
Buvons un coup, buvons-en deux
A la santé des amoureux,
A la santé du Roi de France
Et... pour le Roi d'Angleterre,
Qui nous a déclaré la guerre

Le maître donne un coup d'sifflet
Pour faire monter les deux bordées
Le maître donne un coup d'sifflet
Pour faire monter les deux bordées
Tout est paré pour l'abordage
Hardis gabiers, fiers matelots
Braves canonniers, mousses, petiots.

Buvons un coup, buvons-en deux
A la santé des amoureux,
Buvons un coup, buvons-en deux
A la santé des amoureux,
A la santé du Roi de France
Et... pour le Roi d'Angleterre,
Qui nous a déclaré la guerre!

Vire lof pour lof en un instant nous l'attaquons par son avant
Vire lof pour lof en un instant nous l'attaquons par son avant
A coup de haches d'abordage
De pique, de sabre, de mousquetons,
Nous l'avons mis à la raison

Buvons un coup, buvons-en deux
A la santé des amoureux,
Buvons un coup, buvons-en deux
A la santé des amoureux,
A la santé du Roi de France
Et... pour le Roi d'Angleterre,
Qui nous a déclaré la guerre !



Les Anniversaires du mois de Août



Que dira-t-on de lui tantôt,
En Angleterre et à Bordeaux,
Que dira-t-on de lui tantôt,
En Angleterre et à Bordeaux,
Qu'a laissé prendre son équipage
Par un corsaire de six canons
Lui qu'en avait trente et si bons ?
(Au Refrain)

Buvons un coup, buvons-en deux
A la santé des amoureux,
Buvons un coup, buvons-en deux
A la santé des amoureux,
A la santé du Roi de France
Et... pour le Roi d'Angleterre,
Qui nous a déclaré la guerre!



Les Anniversaires du mois de Septembre



Le 08.09.2021

Mme BONNEVAY Marie-José a fêté ses 86 ans !



Le 09.09.2021

M. FALLA Luc a fêté ses 78 ans!

Le 10.09.2021

Mme AIGLON Claudette a fêté ses 91 ans !



Le 10.09.2021

Mme COUILLAUD Odette a fêté ses 91 ans !



Les Anniversaires du mois de Septembre



Le 10.09.2021

Mme DE LAS NIEVES Christiane a fêté ses 95 ans !



Le 14.09.2021

M. OBERLE Lucien a fêté ses 81 ans !



Le 15.09.2021

Mme BOURLIOUT Josette a fêté ses 90 ans !



Le 20.09.2021

M. BONDI René a fêté ses 85 ans !



Le 27.09.2021

Mme MOREL Solange a fêté ses 97 ans !

100 ans M Félix JOLY



Le jeudi 02 septembre, nous avons fêté les 100 ans de Félix, entouré de sa famille, amis et membres du personnel.

Il nous a quittés depuis.

Les résidents aimeraient lui rendre hommage, en lui dédiant un refrain de la chanson bien connue de Berthe Sylva « On a pas tous les jours 20 ans » :

On n'a pas tous les jours cent ans,
Ça vous arrive une fois seul'ment,
Ce jour-là passe, hélas, trop vite !
C'est pourquoi faut qu'on en profite.
Si la patronne nous fait les gros yeux,
On dira: Faut bien rire un peu !
Tant pis si vous n'êtes pas content,
On n'a pas tous les jours cent ans.

Nous tenions à vous féliciter d'être arrivé à ce grand âge.



100 ans M Félix JOLY



100 ans M Félix JOLY



20ème Année - Nouvelle édition 92100 Boulogne

Le numéro : 3 centimes

EMOTIONS
FONDATEUR

REDACTION ET ADMINISTRATION
30, cours de l'Île Seguin - 92100 Boulogne

ABONNEMENTS
au trimestre.....12 francs
au semestre.....24 francs
à l'année.....48 francs

adresse télégraphique : sherpas@sherpas-restauration.fr

EMOTIONS
FONDATEUR

pour la publicité s'adresser au journal
30, cours de l'Île Seguin - 92100 Boulogne

POUR LES ANNEXES ET RECLAMES
à la Société de Publicité, 6 rue de la redoute 78
GUYANCOURT

Téléphone
Rédaction : 018 073 93 03 - Administration : 018 073 93 00

LA UNE

Joyeux Anniversaire



CINEMA : THE KID

Le film THE KID est une comédie dramatique muette américaine écrite, produite et réalisée par Charlie Chaplin, sortie en 1921.

The Kid est le premier long-métrage de Chaplin. Il remporta un énorme triomphe dès sa sortie, en étant le deuxième plus grand succès commercial de l'année 1921 derrière Les Quatre Cavaliers de l'Apocalypse.

En 2011, il fut choisi pour rentrer au National Film Registry dans la conservation des films aux États-Unis par la Bibliothèque du Congrès, comme étant «culturellement, historiquement ou esthétiquement importants».

CHANEL fait son 5



La couturière Gabrielle Chanel (alias Coco) lance le parfum qui porte sa marque. Pour la première fois, une styliste endosse le manteau de parfumeuse.

Elle fait alors appel à Ernest Beaux - parfumeur de la cour de Russie - pour la création du produit. Après que ce dernier lui propose plusieurs échantillons, Coco Chanel fait son choix : le cinquième d'entre eux. C'est ainsi que naît le Chanel n°5, qui gagnera une popularité remarquable dans les années à venir.

Année

1921

1er VOL en HELICOPTERE

Le français Etienne Oehmichen réussit pour la première fois à faire décoller un appareil à la verticale à 10 mètres de hauteur. Son hélicoptère est équipé d'un moteur de plus de 100 kg développant une puissance de 25 chevaux. Il entraîne deux rotors sous un ballon Zodiac de 144 mètres cubes. Le premier vol de cet hélicoptère durera une minute seulement. Le 4 mai 1924, Etienne Oehmichen améliorera son exploit en parcourant une distance de un kilomètre.



SUR LES ONDES

Emotions
Partageons les bonnes choses

NAISSANCE DU BCG, contre la TUBERCULOSE



Le médecin Albert Calmette et le vétérinaire Camille Guérin mettent au point le vaccin antituberculeux, auquel ils donnent leur nom : BCG (bacille Calmette-Guérin). C'est ainsi qu'une première vaccination est effectuée sur un nouveau-né. Les deux chercheurs travaillaient depuis déjà quelques années sur le bacille tuberculeux, découvert par Robert Koch en 1882.

LE PRINTEMPS DETRUIT PAR UN INCENDIE

L'immeuble des célèbres magasins parisiens situés boulevard Haussmann s'embrase à 7h15 du matin. Le magasin est intégralement détruit mais les réserves et les ateliers sont épargnés. Les employés du magasin réussissent à sauver de nombreuses marchandises.



Naissance de Michel KLEIN, Vétérinaire - Christian BONNET, Homme Politique
Zappy MAX, Animateur - André CHANDERNAGOR, Homme Politique



Services beauté



Virginie la coiffeuse, sera présente les mardis toute la journée.

L'esthéticienne est présente 1 vendredi après-midi tous les 15 jours.



**Les pédicures/podologues sont présents tous les lundis après-midi.
Merci de vous inscrire auprès de l'infirmerie.**



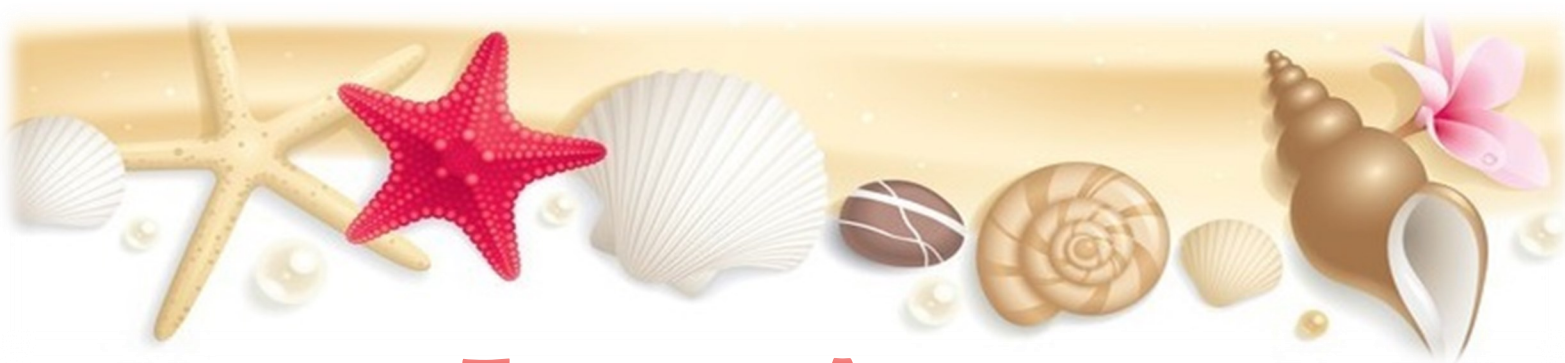


Jeux Mots-Mêlés

ABSOLUE	CEDRE	ECORCE	GOMME	NEROLI	RESINE
AGRUME	CIVETTE	ENCENS	HERBE	ODEUR	ROMARIN
ALAMBIC	COLOGNE	FLORAL	HUILE	OLFACTIF	SANTAL
AMBRE	CORNUE	FLUIDE	JASMIN	ORIENTAL	SENTEUR
BENJOIN	DIFFUSE	FOUGERE	LAVANDE	PARFUM	VANILLE
BERGAMOTE	DISTILLER	FRAGRANCE	MIMOSA	PATCHOULI	VERVEINE
CARDAMONE	DOMINANTE	FRAIS	MUSQUE	PETALES	VETIVER

S	E	L	A	T	E	P	B	E	N	J	O	I	N	E
I	P	D	H	E	R	B	E	V	L	A	T	N	A	S
I	L	A	N	Y	F	E	E	U	Q	S	U	M	H	U
V	L	O	R	A	G	R	U	M	E	M	L	E	U	F
E	A	U	R	F	V	G	A	A	N	I	U	T	I	F
T	T	N	O	E	U	A	N	G	D	N	C	T	L	I
I	G	N	I	H	N	M	L	I	R	A	C	E	E	D
V	S	N	A	L	C	O	S	O	R	A	Y	V	N	L
E	E	A	B	N	L	T	C	D	F	A	N	I	I	A
R	N	M	S	L	I	E	A	L	G	L	M	C	S	R
E	T	B	O	L	A	M	O	P	N	O	U	O	E	O
G	E	R	L	C	O	L	O	G	N	E	M	I	R	L
U	U	E	U	M	R	U	E	D	O	I	G	M	D	F
O	R	I	E	N	T	A	L	A	M	B	I	C	E	E
F	R	A	I	S	N	E	C	N	E	C	O	R	C	E





Trucs et Astuces

Quelques trucs et astuces pour régler vos problèmes et vous simplifier la vie:

1) Bananes:

De l'engrais pour vos plantes.

La peau de banane est riche en potassium et en phosphore et peut donner un coup de pouce à vos plantes, notamment aux roses, aux légumes et aux plantes d'intérieur.

Voici la marche à suivre:

Faites sécher les peaux de bananes à l'air jusqu'à ce qu'elle se craquellent.

Emiettez-les et conservez-les dans des enveloppes fermées à température ambiante.

Ajoutez-les à la terre lors de la plantation.

Un polissoir pour l'argenterie.

Ne jetez pas les peaux de bananes. Passez-les aux mixeur jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse que vous utiliserez pour faire reluire votre argenterie.

Un cirage hors-pair.

Il n'y a rien de tel que la peau de banane pour faire briller les chaussures. Frottez simplement vos chaussures en cuir avec l'intérieur d'une peau de banane, puis lustrez avec un chiffon doux.

Contrairement aux idées reçues, les bananes doivent-être conservées au réfrigérateur. Même si la peau a tendance à noircir, la chair restera fraîche et ferme plus longtemps.

Article réalisé par Mme COLLIN



Les expressions de nos grands-mères

C'est le mariage de la carpe et du lapin

« C'est une mésalliance entre deux personnes; les deux choses sont incompatibles »

L'union de la carpe et du lapin, d'un poisson et d'un mammifère, contre nature, est vouée à l'échec... Quand il va se marier, un homme peut avoir l'impression de se mettre la corde au cou, se sentant pris au piège. Si l'union devant monsieur le maire lui fait vraiment peur, il a toutefois la possibilité de rester marié de la main gauche, c'est à dire de « vivre en concubinage ». Il peut même avoir des enfants de la main gauche ! Des expressions incompréhensibles car aujourd'hui, en France, on porte l'alliance à l'annulaire gauche... En réalité, elles viennent d'une époque où la bague se passait à la main droite. En ce temps-là, quand un noble se mariait avec une roturière, il pouvait lui donner la main gauche lors de la cérémonie. Il signifiait par ce geste qu'il ne transmettait son rang ni à sa femme, ni à leur future progéniture.

C'est croquignolet !

« Comme c'est mignon ! »

Tirant son origine des croquignoles, de petits gâteaux secs qui croquent sous la dent, le mot croquignolet désigne quelque chose de charmant. Cependant, il se teinte souvent d'ironie pour pointer l'aspect ridicule, désuet ou bizarre de ce dont on parle.



À la mémoire de ...

- * **Mme. ROMANI Michèle**
- * **Mme. WAGNER Françoise**
- * **Mme. LEGRAND Odette**
- * **M. JOLY Felix**

