

Journal interne de la Résidence
La Peupleraie:

Le Pierrefittois

Septembre
et Octobre
2018



Édito

« La résidence La Peupleraie vous souhaite un bel automne! »



Notre nouvelle directrice , Mme Jouniaux et l'animatrice Melle Rieux ont le plaisir de vous présenter ce nouveau numéro du « PIERREFITTOIS ».

Ce journal sera ,bien sûr mis à disposition des résidents de l'établissement, et est aussi accessible sur internet via le site:

www.residencelapeupleraie.com

Appel aux dons: Si vous avez chez vous des objets dont vous souhaitez vous débarrasser, comme par exemple **de la laine, des graines de plantes pour le jardinage, du vernis à ongle, des jeux de société, des déguisements, des petits objets qui pourront servir pour le loto, des instruments de musique, de vieilles chaussettes, des vieux pots de fleurs(en plastique ou en terre), de la vaisselle, et des vieux drap blanc en coton,** merci de penser à l'animatrice!

Toute l'équipe de La Peupleraie ,ainsi que ses résidents, vous souhaitent une bonne lecture.

Domus 
En toute confiance

Site internet: www.residencelapeupleraie.com

65-69 Bd Jean Mermoz 93380 Pierrefitte-sur-Seine • Tél. : 01 49 71 86 86 • Fax : 01 42 35 80 61 • peupleraie-pierrefitte@domusvi.com

La résidence au quotidien...

Ce journal a été réalisé avec les résidents volontaires de l'établissement, nous les en remercions chaleureusement!

Voici la liste des participants qui ont décidé des articles à vous présenter.

Mme FOUILLEN, Mme GRIFONI, Melle POCARD, Mme PEGEOT, Mme CARBONARI, Mme WALZER, Mme DURAND et M. BATHEROSSE .

CITATIONS DU MOIS DE SEPTEMBRE

«Quand la cigale chante en septembre, n'achète point de blé pour le vendre. »

«Si Juin fait la quantité, septembre fait la qualité. »

«En septembre, s'il tonne, la vendange est bonne .»



C'est arrivé au mois d'Août et en Septembre!

Qu'est-ce que c'est que ce cirque???

Le mardi 7 Août 2018, les résidents du bâtiment: « La ronde des délices », ont participé à une séance de jonglage avec l'association SHAM SPECTACLE.



On est « zen » à la Peupleraie

Le vendredi 21 septembre 2018, les résidents de la peupleraie ont participé à un atelier d'art-thérapie.

Une activité proposée par une professionnelle, pour communiquer par la gestuelle et ressentir son corps tout en douceur...



Actualités

À noter



Le prochain repas à thème:

Le prochain repas à thème aura lieu au mois de Novembre, le mardi 06 novembre 2018 à partir de 12h00 et aura pour thème :

LA MONTAGNE!

À noter



Les dates anniversaires des célébrités du mois

De Septembre et Octobre

Le 1^{er} Septembre 1887: Blaise Cendrars.

Le 12 Septembre 1888: Maurice Chevalier.

Le 15 Septembre 1890: Agatha Christie.

Le 16 Septembre 1924: Lauren Bacall.

Le 09 Octobre 1936: Nicole Croisille.

Le 12 Octobre 1941: Frank Alamo.

Le 14 Octobre 1921: Robert Chapatte.

Le 21 Octobre 1929: Pierre Bellemare.

Le 22 Octobre 1921: Georges Brassens.



AU MOIS DE SEPTEMBRE: La Peupleraie en fête!

En raison du grand nombre d'anniversaires du mois de septembre, la résidence La Peupleraie a organisé un après midi musical, (avec l'artiste : Michel Dan, un accordéoniste), et gourmand pour fêter tous les anniversaires ensembles .



Coulisses: Les métiers de nos aînés

Le métier

De Chocolatier:

Aux origines du métier

S'il y a près de 2 600 ans, les populations aztèques consommaient déjà du chocolat, le métier de chocolatier, lui, est arrivé bien plus tard.

C'est à la cour du roi Charles Quint, au XVI^e siècle, que le chocolat fera sa première apparition européenne. La France, elle, ne le découvrira qu'à l'occasion du mariage entre Anne d'Autriche, infante espagnole et Louis XIII.

Mais il faudra attendre Marie-Antoinette et Louis XIV pour en faire une gourmandise incontournable à Versailles. On raconte que Louis XV aimait tellement le chocolat chaud qu'il lui arrivait de descendre lui-même en cuisine pour s'en préparer !

Il faudra attendre le XIX^e pour voir le chocolat se populariser auprès du peuple. En France, ce sera Jules Pares, chocolatier, qui ouvrira la première fabrique de chocolat (cette fabrique est d'ailleurs l'ancêtre du groupe CEMOI !). Le chocolat a ensuite connu de nombreuses innovations pour plaire tous les goûts : en poudre, en barre, au lait, aux fruits...

Quelques familles d'artisans-chocolatiers français ont traversé les années et perpétué la tradition, comme Pralus ou Bernachon.

EN 1994, est organisé le premier salon du chocolat.

Véritable réussite, il permettra aux artisans-chocolatiers de faire connaître leur savoir-faire et stimuler leur créativité.

Aujourd'hui, les chocolatiers sont devenus des superstars. C'est le cas de Pierre Hermé, qui propose ses créations sous forme de collections ou encore Sébastien Bouillet qui propose des gourmandises toujours plus colorées et originales. Comme à Noël ou à la saint-Valentin, pour Pâques, les artisans-chocolatiers redoublent de travail et rivalisent de créativité pour faire rêver leurs clients



Anniversaires

Nous souhaitons un joyeux anniversaire à :

1. Mme Kerhardy Christiane née le 03 Septembre (86 ans)
2. Mme Adnot Lucette née le 06 Septembre (90 ans)
3. Mme Kervinio Liliane née le 08 Septembre (83 ans)
4. Mme Delarue Paulette née le 10 Septembre (92 ans)
5. M. DiTella Mario né le 11 Septembre (70 ans)
6. M. Darcy Cyprien né le 16 Septembre (78 ans)
7. Mme Ducateau Solange née le 16 Septembre (89 ans)
8. Mme Spina Jacqueline née le 18 Septembre (85 ans)
9. Mme Walzer Denise née le 18 Septembre (97 ans)
10. Mme Beudron Denise née le 19 Septembre (84 ans)
11. Mme Voisin Isabelle née le 19 Septembre (67 ans)
12. Mme Grifoni Lucette née le 24 Septembre (88 ans)
13. M. Proust Eugène né le 28 Septembre (92 ans)
14. Mme Chirias Hélène née le 29 Septembre (66 ans)
15. Mme Collin Lucienne née le 29 Septembre (91 ans)
16. Mme Boutin Lucienne née le 30 Septembre (80 ans)
17. Mme Boulnois Josiane née le 02 Octobre (84 ans)
18. Mme Potron Edwige née le 08 Octobre (74 ans)
19. M. Briand René né le 10 Octobre (85 ans)
20. Mme Morellec Marie née le 19 Octobre (94 ans)
21. Me Peugeot Danièle née le 26 Octobre (88 ans)
22. M. Branganca Manuel né le 27 Octobre (88 ans)
23. M. Bingue Yves né le 31 Octobre (74 ans)

Arrivées



Nous souhaitons la bienvenue à nos nouveaux résidents :

1. Me. Balaster Ramona (87 ans)
2. M. Blanquette Marcel (87 ans)
3. Me. Kervinio Liliane (82 ans)
4. Me Bart Odette (91 ans)

Bon à savoir



Les membres du Conseil de vie Sociale:

Monsieur Pouget Patrick, président du CVS, représentant des familles

Mail: pougetpatrick@free.fr

Madame Mazaud Martine, représentante des familles

Mail: pierre.feillet@laposte.net

Madame Watteaux Simone, représentante des familles

À noter



CONCOURS DE CARTES POSTALES:

Merci mille fois aux familles qui nous ont permis de voyager grâce à leur cartes postales de leur séjour en vacances.

Un grand merci à tous!!!



Départs



Nous souhaitons nos sincères condoléances aux familles de :

1. Me Brun Colette (83 ans)
2. Me Lopez Maria (87 ans)
3. M. Ducateau Daniel (85 ans)
4. Me Roux Marie (93 ans)

La recette qui fait du bien aux papilles!

MIGNON DE PORC SAUTÉ, SAUCE VIGNERONNE, PURÉE FAÇON GRAND'MÈRE

Ingrédients (4 personnes)

20 cl de lait
1,2 kg de pomme de terre bintje
20 cl de crème
40 g de salade d'herbes
Assaisonnement : sel de Guérande
poivre du moulin
10 g agar agar
5 cl de fond brun
150 g de beurre
5 cl d'huile d'arachide
10 cl de vin rouge
5 g d'échalote
800 g filet mignon de porc

Préparation

Filet mignon de porc

Parer puis découper le filet mignon de porc en portions de 160g chacune.

Saler les morceaux et les faire sauter à l'huile.

Poivrer les morceaux avec du poivre du moulin.

Réaliser la sauce vigneronne

Réduire le vin rouge avec les échalotes. Ajouter le fond brun et incorporer l' agar-agar. Rectifier l'assaisonnement et mettre en syphon et ajouter 3 cartouches de gaz.

Purée Grand Mère

Cuire les pommes de terre Bintje, départ eau froide avec du gros sel de Guérande.

Egoutter les pommes de terre et les écraser rapidement. Ajouter le beurre, la crème fraîche et le lait. Ne pas trop travailler la purée.

Dresser à l'aide d'une poche à douille.



Bon appétit!!!

Bon à savoir

Les Kinésithérapeutes:

Roger et Claude sont présent tous les jours sauf le dimanche.



Il suffit de vous inscrire à l'accueil pour bénéficier des prestations suivantes:

COIFFEUR

Chantal Mirre

Tous les quinze jours
le mardi de 14h à 16h30



PEDICURE

M. Belhocine Fayçal

Le vendredi de 14h à 17h
Ou le samedi de 14h à 17h



PSYCHOLOGUE

Mme Ducôte Anaïs

Le lundi de 9h à 17h30
Le Jeudi de 9h à 17h tous les 15 jours



Le vendredi de 9h à 17h

MEDECIN COORDINATEUR

Dr Sekkal

Le lundi de 9h à 18h
Le jeudi de 9h à 18h



ORTHOPHONISTE

Mme Devaux Marie-Claude

le lundi de 11h à 16h
Le vendredi de 13h à 17h



Zoom sur...

L'ARTICHAUT:

Fait étonnant, l'artichaut n'est autre qu'une **déclinaison du chardon sauvage** !

UN PEU D'HISTOIRE

Originare du bassin méditerranéen, l'artichaut est le **résultat de différents croisements botaniques**. Les premières traces de ce légume sont relevées en Italie, en pleine Renaissance (milieu du XVI^e siècle).

L'apanage des rois

L'artichaut est introduit pour la première fois en France sur la table de la reine Catherine de Médicis. Le légume devient également le péché mignon de Louis XIV, qui l'appréciait tellement qu'on dénombre **5 espèces différentes à Versailles à l'époque du Roi Soleil** : le Blanc, le Vert, le Violet, le Rouge et le Sucré de Gênes. Ce n'est qu'en 1810 qu'un agronome de la région parisienne développe le Camus de Bretagne, l'artichaut favori des Français.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Ce que l'on appelle communément le cœur ou le fond d'artichaut n'est autre que le réceptacle des fleurs non épanouies de la plante. Ces dernières forment alors le foin, sorte de poils qui recouvrent le cœur d'artichaut.



Et si on se cultivait un peu...

Le saviez-vous ? LE NAVET CONTRE LE RHUME

On ne le sait pas toujours mais les navets peuvent être utiles pour soigner un rhume.

Eplucher 100 g de navets et les couper en morceaux. Les faire bouillir dans le lait pendant une quinzaine de minutes. Filtrer. Boire 4 tasses de la préparation par jour.

Si les symptômes persistent, consultez un médecin.

Histoire



Livry-Gargan: Histoire.

La dénomination de Livry dériverait du nom de son fondateur, le romain Liberius, qui aurait donné Libericum, puis Livriacum.

Les plus anciens textes qui en fassent mention datent du 12^e siècle. À cette époque le seigneur de Livry, **Étienne de Garlande**, construisit un manoir et entourait le village de murs après l'invasion et la destruction de son château féodal.

En 1200, les donations de Philippe Auguste permirent de fonder l'abbaye de Notre-Dame de Livry. Parmi les abbés de Livry, figure **Christophe de Coulanges**, oncle et tuteur de **Marie de Rabutin-Chantal** devenue en 1644, **marquise de Sévigné**. Elle fit de fréquents séjours à Livry, où elle rédigea nombre de ses lettres. Pour elle, « tout était riant à Livry, l'air, la verdure et même la pluie ». D'autres personnages célèbres vécurent à Livry, comme **l'amiral Jacob**, ministre de la marine en 1834. Un groupe scolaire crée grâce à l'argent qu'il légua à la commune à sa mort et une place portent son nom aujourd'hui.

Histoire Drôle:

Dis papa qu'est-ce qui a 10 pattes, qui est vert et bleu et qui mesure 10 centimètres?

-Je ne sais pas.

-Moi non plus, mais tu l'as dans le cou...



Mots mélangés:

RUETIH						
UEDESM						
IRAREP						
MADENA						
NUROSI						
RAMCLA						

Solution:

--	--	--	--	--	--

Solution du mois de d'Août 2018

Sudoku:

	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8	C9
L1	8	9	7	4	5	1	6	3	2
L2	5	2	3	6	9	8	7	1	4
L3	1	4	6	3	2	7	9	5	8
L4	7	8	4	9	3	5	2	6	1
L5	6	5	2	1	8	4	3	7	9
L6	3	1	9	2	7	6	4	8	5
L7	4	7	1	5	6	9	8	2	3
L8	2	6	5	8	4	3	1	9	7
L9	9	3	8	7	1	2	5	4	6