QUOI DE NEUF À L'OSTAL !

Le départ à la retraite de Mme Godeau

Souhaitez-vous écrire un petit mot pour son départ, interroge Christelle.
_ Je souhaite à Mme Godeau une bonne retraite pleine d'amour et de joie, dit Mr Maubon.
_ Mme Godeau va me manquer, répond Mme Pech.
_ Je remercie Mme Godeau pour ce qu'elle a fait pour nous, dit Mme Lacage G.

Voici quelques recommandations de nos résidants :

1. **De votre vocabulaire le mot travail vous éliminerez !**
2. **Être pensionné rapidement vous vous accoutumerez !**
3. **Adopter un rythme paisible, vous vous adapterez !**
4. **Le réflexe de partir en vacances, vous garderez !**
5. **Pour un repos quotidien, vous entretiendrez votre forme !**
6. **À remplir vos journées de loisirs, vous vous emploierez !**
7. **Avant d'être fatigué, vous vous reposerez !**
8. **Pour clôturer le tout, profitez de votre retraite au gré de vos envies !**

L'arrivée de Mme Choquert Mary

Les résidents ainsi que le personnel vous souhaitent la bienvenue au sein de l'Ostal du Lac.
L'extérieur est très agréable, il est entouré de verdure et de fleurs, nous avons une magnifique fontaine et ses poissons rouges, un chien nommé Darwin, une chatte, un aquarium à l'étage et pour terminer un petit enclos avec des tortues, la plus grosse s'appelle Pascal puis Arthur suivi de Fermeture et Eclair.

Et la cerise sur le gâteau ! Des résidents avenants et très sympathiques avec un personnel très compétent et toujours prêt à faire la fête.

Nous espérons que vous allez vous plaire ici en notre compagnie.

Interview de Mary Choquert

_D'où venez-vous ? l'interroge Mr Segonne ?

_ Je suis née en Irlande sur la côte Atlantique à l'Ouest ? répond, Mme Choquert.

_ C'est loin ? Questionne Mr Fourriques.

_ C'est à deux heures d'avion, c'est un très beau pays, dit Mme Choquert.

_Pourquoi vous êtes venu ici, à la maison de retraite ? Demande Mme Acien.

_ J'ai eu envie de vous connaitre, j'ai fait la formation Montessori qui peut s'adapter ici, je travaillais avec des enfants et j'ai eu envie de travailler auprès de personnes âgées. En maison de retraite, il y certaines règles mais il faut garder de la liberté, il est important d'avoir des missions quand on se lève, d'avoir envie de faire des choses, explique Mme Choquert.

_ Vous êtes de Dublin ? Interroge Mr Segonne.

_ Non ! Je viens d'un petit village qui est sur une pointe dans la mer, il faut traverser la ville de Sligo pour aller dans mon village qui se nomme Rosses Point, répond Mme Choquert.

_ Ça représente combien d'habitants ? Questionne Mr Segonne.

_ 7 Millions à peu près, c'est beaucoup plus petit que la France, répond Mme Choquert.

_ Les pommes de terre sont-elles en lien avec la famine, Interroge Mr Jouvenel.

_ En effet, en Irlande la pomme de terre, c'est comme le pain en France, nous avons très peu de choix dans l'alimentation peu de légumes et de fruits. Il y avait une maladie dans la pomme de terre et qui a induit une famine en Irlande et du coup beaucoup de gens ont émigré vers les Etats-Unis, argumente Mme Choquert.

_ L'Irlande ! C'est à côté de l'Angleterre ? Demande Mme Ould.

_ Oui, c'est ça ! Répond Mme Choquert.

_Pourquoi êtes-vous venu en France ?

_ Mon village était jumelé avec une ville de Bretagne la presqu'île de Crozon dans le Finistère donc dès l'âge de 11 ans j'avais une correspondante, elle venait chez moi et j'allais chez elle pendant 15 jours, Explique Mme Choquert.

_ Au niveau du climat cela ne vous a pas beaucoup changé entre la Bretagne et l'Irlande ? Reprend, Christelle.

_ Oui, c'est vrai, par contre j'ai été surprise par la variété alimentaire en France, j'ai goûté pour la première fois des cerises à 16 ans, j'aime beaucoup la gastronomie et le vin français, répond Mme Choquert.

_ Quels sont vos diplômes ? Demande Mme Pech.

_ J'ai plusieurs diplômes, j'ai d'abord passé un Diplôme d'infirmière pour les personnes en situation de handicap, je suis diplômée de la pédagogie Montessori, j'ai fait des études de sociologie et mon dernier Diplôme me permet d'être responsable d'Unité, explique Mme Choquert.

_ Vous voulez savoir si je suis mariée et si j'ai des enfants ? Interroge Mme Choquert.

_ Oui, bien sûr ! répondent les résidents.

_ Je suis mariée depuis 25 ans, j'ai 4 enfants, deux garçons et deux filles, l'ainée Mathilde à 24 ans, Ronàn a 22 ans,

Neil qui a 19 ans et Jeanne la petite dernière a 14 ans, répond Mme Choquert.

_ Je voulais vous dire que je suis ravie de travailler avec vous, vous m'avez accueilli très chaleureusement, clôture Mme Choquert.

Avec la participation de Mr Segonne, Mme Pech, Mr Jouvenel, Mme Acien, Mme Ould, Mr Fourriques, Mme Jeanjean, Mme Lacage G, Mr Reynes, Mme Capela et Mme Gatounes.

« PAROLES DE NOS ANCIENS »

L’heure de l’Apéritif

L’apéritif représente quoi pour vous ? Questionne Christelle.

_ Un bon rassemblement, cela permet de réunir, dit Mr Garnier.
_ Oui ! C’est convivial, reprend Mme Lacage G.
_ Moi ! J’ai pris une cuite mémorable à l’armée ! Mon adjudant avait inversé l’anisette avec l’eau… dans la bouteille d’anisette il y avait de l’eau et dans la bouteille d’eau le pastis. J’étais jeune, je n’avais pas vu donc quand je rallongeais mon pastis avec de l’eau en réalité c’était du pastis que je rajoutais, je ne vous dis pas, c’est Mme Garnier qui n’était pas contente quand ils m’ont ramené, raconte en souriant Mr Garnier.

_ Je prenais l’apéro une fois par semaine, dit Mr Jullian.

Avec un texte aussi beau pour vanter les vertus du pastis et l’aimer autant vous deviez beaucoup faire la fête ? Parce-que dans mon village lors des fêtes de villages, le pastis coulait à flots et beaucoup de fêtard finissaient par une bonne cuite, raconte Christelle.

_ Je vais vous avouer quelque chose … lorsque j’étais plus jeune du mois de Mai au mois d’Octobre je buvais 4 ou 5 pastis par jour maintenant cela fait 25 ans que je ne bois plus, nous explique Mr Jullian.

Il n’y a pas que le pastis que l’on peut boire pour l’apéro, que connaissez-vous comme boisson ? Interroge Christelle.

_ Chez mon beau-frère, c’était le dimanche ! Moi je prenais un whisky et lui une anisette avec des petits biscuits, Dit Mr Fontaine.

_ Chez nous en Charente c’est le Pineau qui peut se boire en apéritif ou en digestif, reprend Mme Lionnet.

_ On prenait l’apéritif quand on recevait des amis ou les enfants, c’était restreint, j’ai horreur des gens qui boivent, explique Mme Lacage G.

_ Moi j’aime bien, c’est sympa, mon mari prenait du pastis et moi un muscat, répond Mme Jeanjean.

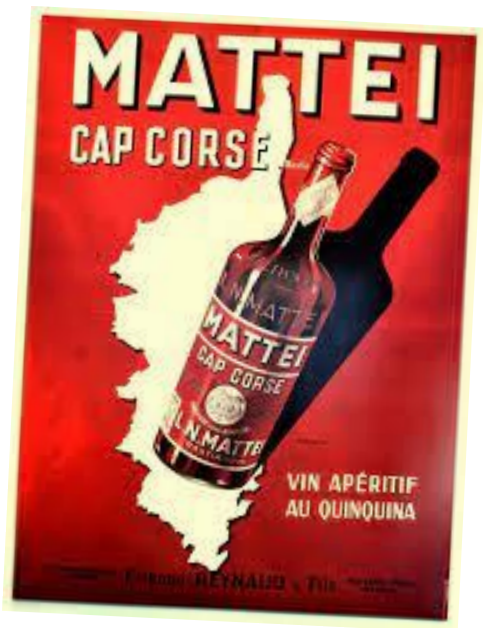
Souhaiteriez-vous de temps en temps un autre apéritif que celui proposé ici, demande Christelle.

_ De la Suze ou du Cap Corse, s’exclame Mme Marguet.

_ Du Chouchen, reprend Gildas.

_ Du Kir, dit Mme Jeanjean.

_ Du Porto ou du Martini, reprend Gildas.



Cet article a été mené sous forme de discussion avec la participation de Mme Lionnet, Mr Jullian, Mme Jeanjean, Mr Garnier et Mme Lacage G.

RUBRIQUE LA RECETTE DE GRAND-MÈRE

Tarte aux fraises

Proposée par les résidents

Ingrédients pour 4 pers

Pour la pâte sablée :

- Une pincée de sel
- 5 cl d'eau
- 70g de sucre
- 250g de farine
- 125g de beurre
- 2 jaunes d'œufs

Pour la crème pâtissière :

- Un œuf
- Un sachet de sucre vanillé
- 40g de sucre
- 30g de farine

Et 500 g de fraises à rajouter dessus

PRÉPARATION

1. Pour la pâte sablée: Blanchir les jaunes et le sucre au fouet et détendre le mélange avec un peu d'eau.
2. Mélanger au doigt la farine et le beurre coupé en petites parcelles pour obtenir une consistance sableuse et que tout le beurre soit absorbé (!!! Il faut faire vite pour que le mélange ne ramollisse pas trop!).
3. Verser au milieu de ce "sable" le mélange liquide. Incorporer au couteau les éléments rapidement sans leur donner de corps.
4. Former une boule avec les paumes et fraiser 1 ou 2 fois pour rendre la boule + homogène.
5. Foncer un moule de 25 cm de diamètre avec la pâte, mettre le papier sulfurisé par-dessus et de haricots secs. Faire cuire à blanc 20 à 25 min, à 180°C (thermostat 6).
6. Pour la Crème pâtissière : Mettre le lait à bouillir avec le parfum choisi (vanille ou autre).
7. Travailler l'œuf avec le sucre jusqu'à ce que la pâte fasse le ruban, ajouter la farine.
8. Verser le lait bouillant sur le mélange en tournant bien.
9. Remettre dans la casserole sur le feu. Faire cuire en tournant très soigneusement. Retirer après ébullition.
10. Verser la crème sur le fond de tarte et disposer joliment les fraises coupées en 2.

Astuce et Remède d'autrefois

Conseil de Jardinage

Proposée par Mme Lacage G

Pour protéger les tomates et qu'elles ne soient pas malades il faut mettre un fil de cuivre dans la tige.

Protéger un pêcher de la maladie de la « Cloque » feuilles qui cloquent et qui tombent.
Il faut mettre des coquilles d'œufs écrasés dans des petits filets et les suspendre sur les branches.

Nous souhaitons la bienvenue à

Mr Bories Azeau Benoit

Il est né le 8 aout 1964 à Montpellier

Il est issu d'une fratrie de 5 enfants, il est très proche de ses frères et sœurs

C'est un élément moteur pour lui

De nature plutôt calme et posé, il a un grand sens de l'humour et aime participer à toutes sortes d'activités.

Depuis 1989, il vit au foyer « les Ecureuils »

Il a fait son entrée au service d'accueil de jour le 5/11/2019, il le vit comme une pré-retraite afin de se projeter sur un devenir à l'Ostal du Lac.

Et aujourd'hui il est heureux d'y rentrer en hébergement définitif le mardi 13 avril 2021

Je te fais suivre les photos demain et la suite pour Bruno

PHOTOS DU MOIS D'AVRIL

LE PASTAGAS DIVIN BREUVAGE

Le Pastis chez nous dans le Midi c'est un bon remède
Contre la morosité, la tristesse et la plupart de nos problèmes
Si l'on vous disait gens du Nord
Ne pas aimer le pastis vous avez tort
Et que nous disons de vous du Rhône à la Gironde
Ces gens la ne le boivent pas comme tout le monde
Chez eux ils le boivent avec une paille
Et cela les rapprochent de leurs funérailles
Car tout dépend de la façon de le boire
Pour nous dans le Sud il prolonge notre vie, c'est une victoire
Et bien non je blasphème je suis las de feindre
Ceux qui n'aiment pas le pastis je ne peux que les plaindre
Emporter avec soi son Pastis familier
C'est emporter notre apéritif régulier
Emporter son Pernod,Ricard ou 51
C'est prendre trois apéros au lieu d'en prendre 1
Lorsque loin de chez soi la tête enflée l'on s'enfuit
C'est une bonne cuite qui nous suit
C'est un peu cet apéritif dans nos bagages
La principale chose qu'on emporte en voyage
C'est pour le mal heureux en exil oblige
Le plaisir de le boire nature, mauresque, tomate ou perroquet
Le boire enfin c'est chaque fois qu'on le consomme
Ce sentir vraiment devenir un autre homme
Non je ne rougis pas de boire un bon Pastis
On ne fait pas mieux comme apéritif à l'anis
Et marcher bien droit avec une soif toujours pareille
Emportant avec moi l'eau fraiche et une bouteille
Le Pastis il faudrait le boire à genoux
Et se dire que l'on pourrait en boire encore beaucoup
Ecoutez .... En parlant je me sers un jaune avant midi
Devant ces étrangers du Nord qui eux boivent un demi
Il nous fait changer la voix avant que l'on fasse ripaille
Et l'on sent ce doux breuvage descendre dans nos entrailles
Il nous fait avoir des jeunes femmes gaies et jolies
Car celles qui viennent du Nord sont tristes et rabougries
Et dans nos villes et villages de notre torride midi
Son gout et la fraicheur de son eau nous réjouis
Lorsque nous allons dans nos arènes voir le noir taureau
A la sortie de la course avec les amis on boit plusieurs apéros
Gens du Nord on ne boit pas chez nous du cidre ou du calva
Faites comme nous ici il n'y a que le pastis que l'on boit
Et pour ajouter à notre immense bonheur
L'on met un glaçon cela conserve la fraicheur
Si vous entendez un jour le pastis et l'eau couler dans nos verres
Dites vous bien, gens du Nord, que pour nous méridionaux c'est une douce prière

René JULLIAN