



LA GAZETTE DE L'OSTAL DU LAC AOÛT 2023

CE QU'IL FAUT RETENIR !

CONSEIL DE LA VIE SOCIALE DU 08 JUIN 2023

Les membres du C.V.S. ont élu Mme GOVIGNON comme suppléante au président du C.V.S. à l'unanimité

Vie intérieure

- Mise en place du **PLAN BLEU** comme chaque année à compter du 15 Juin (lutte contre la déshydratation).

Animations

- Bilan de la fête de l'établissement : les membres du C.V.S. sont unanimes : la fête était très réussie.
- Activités estivales : la fête de la musique mettra en scène les résidents et les salariés le 21 Juin, un cabaret du rire ou chaque professionnel proposera un sketch est prévu le 6 Juillet, la sortie au Feux d'artifices du Crès aura lieu le 13 Juillet, les défilés seront retransmis le 14 sur grand écran et un loto spécial sera organisé, un Thé Dansant est déjà prévu le 29 Juillet et un autre aura lieu en Août. Des sorties pique-nique et baignade seront également proposées au cours de l'été.

Travaux

- Projet de Salle de Bal : l'A.R.S. a promis de compléter les financements de celle-ci ce qui est une excellente nouvelle ! Nous avons actuellement recueilli environ 20 000 euros sur les 40 000 euros nécessaires.

Nature et prix des services rendus

- L'augmentation du tarif hébergement de 4,16% ne permet malheureusement pas de couvrir l'ensemble des dépenses dues à l'inflation, l'établissement est donc actuellement déficitaire. Mr SEGALT espère une réévaluation de la dotation au plus vite.

Animation de la vie socio-culturelle

- Thé dansant le 10 Juin 2023 sur le thème du Portugal !
- Point et recueil de satisfaction sur le service café servis en chambre le matin par le service animation : les membres du C.V.S expriment leurs satisfactions.

Modifications des conditions de prises en charges

- Mme ZORN a bénéficié d'une rupture conventionnelle, Mme SABATINI la remplace sur ce poste. Mr RANDRIANIANA : infirmier coordinateur, est passé CADRE du service infirmier. Mr VIDAL est passé CADRE du service hôtelier, Mme POUGET est passée en CDI. Mme BENOIT a bénéficié d'une mobilité interne au Foyer des Seigneurs.

Questions diverses

- Dysfonctionnements liés à la distribution du Linge relevés par les membres de familles des résidents.

PROCHAIN C.V.S. LE JEUDI 28 SEPTEMBRE 2023 A 14H30

Interview de Mme Groux Marguerite



_ Quel âge avez-vous ? Interroge Mme Lionnet.

J'ai 90 ans depuis le 2 juin, je suis née en 33 à Côté du jardin des plantes, rue Paul Martin N°25.

_ À quel endroit ? Reprend Mme Lacage G.

Je suis née à Montpellier dans l'Hérault.

_ Combien avez-vous d'enfants ? Renchérit Mme Lacage G.

J'ai six enfants, Pascal l'ainé, Muriel la deuxième, Didier le troisième, Gilles le quatrième et Lionnel et David les jumeaux.

_ Une fille pour cinq garçons, votre fille était chouchoutée, non ? Demande, Christelle.

Non, mais j'étais contente d'avoir une fille autour des garçons.

_ Vous avez travaillé ? Questionne Mme Lionnet.

Non, je n'ai jamais travaillé, j'étais occupé avec les enfants.

_ Elle est gentille Mme Groux, vous avez été mariée ? Interroge Mme Maugard.

Oui, une seule fois.

_ Vous l'avez rencontré à quel âge votre mari ? Demande, Christelle.

Je l'ai rencontré à 21 ans.

_ Que faisait-il comme métier ? Reprend Mme Bedos.

Il était militaire de carrière.

_ C'est lui qui commandait ! M'a-t-elle dit ! Renchérit Mme Lacage G.

Oui, c'est ça, il commandait comme dans l'armée. Il ne fallait ni aller à droite, ni aller à gauche. Il fallait souvent faire comme il disait.

_ Est-ce que vous aimez les gâteaux ? S'exclame, Mme Lacage M-C.

Oui, mon gâteau préféré c'est le mille-feuilles.

_ Est-ce que vous avez un bon souvenir de votre séjour en Afrique dans le cadre du travail de votre mari ? Reprend Mme Lacage G.

Oui, j'y suis restée 2 ans à Dakar au Sénégal. Il fait très chaud et il faut se mettre toujours à l'abri. Je m'occupais de la maison et des enfants. C'est beau, c'est intéressant de voir comment les gens vivent là-bas c'est une autre façon de vivre.

_ Depuis quand vous habitez au Crès ? Interroge Mme Lacage G.

Depuis longtemps, j'ai une maison au Crès.

_ Et vos enfants habitent ici ? Questionne Mme Lionnet.

Oui, ils habitent tous autour de Montpellier.

Avec la participation de Mme Grzesiak, Mme Ginibre, Mme Maugard, Mme Lacage G et M-C, Mme Gatounes, Mme Pech, Mme Tomas, Mme Jeanjean, Mme Daulet, Mme Lionnet et Mme Bedos.

Interview de Sophie Sabatini



_Est-ce qu'il faut des connaissances pour faire chef de service ? Mme Bedos.

Oui, il en faut des connaissances et c'est vrai le SSIAD, je le connais depuis le début. Il faut connaître le personnel, les habitudes. Les bénéficiaires du SSIAD cela fait 15 ans que les connaît.

J'ai 28 ans de carrière d'aide-soignante, j'aime encore ce que je fais, j'aime les gens.

On appelle cela une vocation. Sinon cela n'est pas la peine de faire ce métier.

_Il faut donner de soi rajoute Mme Bedos qui s'excuse de son mauvais parlé.

Non ne vous excusez pas, je vous comprends quand même répond Sophie.

_Vous avez des enfants ? Mme Lionnet.

Oui il a 25 ans et il est étudiant en pharmacie.

Il en a encore pour 2 ans et après il rentrera dans la vie active.

J'ai fait qu'un enfant, parce que c'était compliqué avec le travail, j'étais dans un service où il y avait un roulement en 2/8, c'était difficile de trouver une nourrice qui s'adapte à mes horaires de travail. Mon mari travaillait lui en 3/8.

_Moi aussi, j'avais des problèmes pour la garde des enfants, rajoute Mme Bedos.

_Vous êtes mariée ? Marie-Chantal Lacage.

Je suis mariée depuis 26 ans. Et Sophie plaisante en disant : « Sa maman, elle ne veut pas le récupérer, elle m'a dit tu le gardes ! ».

_Parfois la vie est moins compliquée quand on est deux, on est plus aidé quand on a quelqu'un prêt de soi, rajoute Mme Grzesiak.

Mais parfois, c'est plus compliqué, mon garçon il sait tout faire sauf le repassage rajoute Sophie.

_Il faut de la patience quand on est en couple, rajoute Mme Maugard.

_ Tu bosses, tu bosses, mais à côté du travail, qu'est-ce que tu fais ? Christelle.

Je m'amuse un peu moins depuis que je suis passée cadre. Mais parce-ce que c'est le début, j'aime bien le Pilate, j'adore faire du sport plutôt du fitness.

Mais j'aime bien aller au restaurant, j'aime bien manger.

J'aime bien les voyages, d'ailleurs je prévois tous mes voyages, je vais partir en Crète en septembre durant une semaine, puis en Malaisie pendant 4 semaines en février. Avec mon mari, on fait notre périple, on organise nos propres voyages. En Crète, ce sera une semaine de repos complète, c'est-à-dire que tout est compris, que je n'ai pas de cuisine et de ménage à faire en partant sinon autant rester à la maison, ce n'est pas des vacances.

_Comment venez-vous à l'Ostal du lac ? Mme Ginibre.

Je viens en voiture, je n'aime pas le vélo. Mais aussi je viens de loin, j'habite Sauteyrargues, c'est à côté de Claret.

_Qui est votre chef de service ? Mme Grzesiak.

C'est Mr Ségault.

_Vous êtes de quelle origine ? Mme Manin.

Ma maman est d'origine Sicilienne, mon papa a des origines espagnoles, mais on est tous Français. Nous sommes des méditerranéens. D'ailleurs, mon fils a beaucoup d'anglaises, moi je me lisse les cheveux.

Mon mari était né en France mais d'origine Polonaise rajoute Mme Grzesiak.

Avec la participation de Mme Manin, Mme Grzesiak, Mme Ginibre, Mme Maugard, Mme Lacage G et M-C, Mme Tomas, Mme Jeanjean, Mme Mathieu, Mme Lionnet et Mme Bedos.

« PAROLES DE NOS ANCIENS »

La médecine non conventionnelle

Que connaissez-vous comme médecine non conventionnelle et qu'en pensez-vous ? Interroge Christelle.

- _ C'est la médecine qui ne passe pas par un médecin, répond Mme Lacage G.
- _ Le guérisseur, c'est la médecine non conventionnelle, s'exclame Mme Grzesiak.
- _ Et l'acupuncture aussi, renchérit Mme Pech.
- _ Oui l'acupuncture, on se fait piquet, dit Mme Daulet.
- _ Moi, j'ai fait de l'acupuncture pour grandir, j'ai grandi de 1 cm en 1 mois, raconte Mme Pech.
- _ Et l'homéopathie, ce sont les petites boules, reprend Mme Daulet.
- _ Moi, j'en ai pris pour dormir et ça marche, répond Mme Pech.
- _ Moi aussi, j'ai été soigné à l'homéopathie et les rhumes l'hiver c'est fini, dit Mme Ginibre.
- _ Ah ! lala ! On va tous y aller alors, car Mme Gatounes qui tousse par exemple, ça pourrait lui faire du bien, s'exclame Mme Lacage G.
- _ Sinon, il y a des masseurs qui porte des noms particuliers, ils font des petites formations courtes, dit Mme Lacage G.
- _ Oui, on peut se faire masser les orteils, reprend Mme Lacage M-C.
- _ Oui, c'est la réflexologie plantaire, répond Christelle.
- _ Moi j'ai un fils qui fait des massages Thaïlandais, il est allé en Thaïlande pour apprendre, reprend Mme Lacage G.
- _ Et bien moi je connais le shiatsu, ce sont des petites pressions qui permettent d'atténuer certains maux, explique Christelle.
- _ J'ai une guérisseuse qui m'a soigné un zona rapidement, elle était au Crès, dit Mme Lacage G.
- _ Oui, moi aussi, mes parents m'ont amené chez un guérisseur quand j'étais adolescente car je faisais du psoriasis, je n'ai plus rien depuis, reprend Christelle.
- _ Et bien moi pour grandir je suis allée voir un guérisseur mais je n'ai pas grandi, reprend Mme Pech.
- _ Avant que l'on m'opère, ma mère m'a amené chez un guérisseur. Il m'a emmené près d'un noyer et il m'a dit si le noyer meurt c'est que vous serez guérit. Quand nous sommes retournés voir le noyer il était mort et j'étais guérit, explique Mme Maugard.
- _ Moi, je n'y crois pas, ça me dépasse tout ça, s'exclame Mme Tomas.
- _ Il y a la sophrologie aussi mais je ne sais en quoi cela consiste, Mme Grzesiak.
- _ C'est un peu un moment de relaxation, de détente, rendre les choses plus positives, il y a aussi une médecine qui se développe c'est l'hypnose, répond Christelle.
- _ Et la médecine par les plantes, c'est bien aussi, reprend Mme Pech.
- _ Oui, je connais mes parents se soigné par les plantes et ça marché, répond Mme Gatounes.
- _ Oui moi j'y crois, renchérit Mme Ginibre.
- _ Et les rebouteux vous connaissez ? Interroge Christelle.
- _ Oui, mon mari a été voir un rebouteux dans le Jura pour son genou, il marchait avec une canne, il est revenu il a commencé à marcher sans sa canne, explique Mme Maugard.
- _ Avant la guerre quand on avait de l'impétigo (petits boutons qui peuvent devenir purulent), on mettait une pièce sous le menton tenu avec un torchon et puis ça passait. Mon grand-père était rebouteux, il était toujours par mont et par veau car on l'appelait souvent, explique Mme Grzesiak.
- _ Il se faisait payer, généralement vous donnez ce que vous voulez ? Demande Christelle.
- _ Non, les gens faisaient des dons, de la nourriture ou autre, répond Mme Grzesiak.
- _ La plupart des médecins trahissent le serment de médecins, il faut au moins 3 mois pour avoir un rdv chez un spécialiste, dit Mme Bedos.
- _ Ça ne marche pas pour tout, si vous vous cassez une jambe, je ne crois pas que cela marche, réponds en souriant Mme Lacage G.
- _ Oui pour ça il vous faut aller à Lourdes, renchérit en plaisantant Christelle.

Avec la participation de Mme Grzesiak, Mme Maugard, Mme Lacage G et M-C, Mme Gatounes, Mme Bedos, Mme Ginibre, Mme Pech, Mme Tomas, Mme Jeanjean et Mme Daulet.

RUBRIQUE LA RECETTE DE GRAND-MÈRE

« Clafoutis aux brugnons »

Proposée par Mme Lacage G



Ingrédients

- ✓ Six cuillères à soupe bien pleine de farine
- ✓ 2 Œufs
- ✓ 1 paquets de levure
- ✓ 4 cuillérées de sucre
- ✓ 5 ou 6 brugnons

Préparation

1. On coupe les brugnons en 8 morceaux chacun.
2. Mélanger les œufs et le sucre
3. On y rajoute la farine et la levure.
4. Puis les tranches de brugnons
5. Beurrer un moule à manquer
6. Verser le mélange
7. Enfourner à 180° pendant 45 minutes environ.

Tarte à l'orange

Proposée par Mme Manin



Ingrédients

- ✓ 8 Oranges
- ✓ 1 pots de confiture d'orange amère
- ✓ Gelée de groseille ou autre gelée
- ✓ Un rouleau de pâte feuilleté
- ✓ 200 g de sucre en poudre

Préparation

1. Eplucher les oranges, on les en tranches.
2. Faire un caramel dans lequel on y rajoute les tranches d'oranges pour qu'elles rendent tout leur jus.
3. Vous étalez la pâte feuilletée dans votre plat à tarte et vous la piquée.
4. Vous rajoutez une petite couche d'orange amère au fond
5. Ensuite je dispose les tranches d'orange en couronne
6. Je mets au four entre 180 et 200° environ 20 à 30 minutes en fonction de son four puis laisser refroidir.
7. Dans une casserole faire chauffer la gelée de groseille pour la rendre plus liquide.
8. Puis badigeonner la tarte au pinceau pour la faire briller
9. Je ne coupe pas les tartes en épis, je prends un bol que je mets au milieu, je coupe le cercle, je coupe des tranches à l'extérieur puis ensuite j'enlève le bol, je coupe en 4, ça évite que cela s'effrite par la pointe.

Astuce et Remède d'autrefois



L'essence de Térébenthine, de la plante le térébinthe, qui fait des fleurs rouges à petites grappes. Ça pousse dans la garrigue, dans le bassin méditerranéen. Nous l'achetions en pharmacie l'essence de térébenthine.

C'est un peu comme le baume du Tigre. Il agit comme un anti-inflammatoire et comme anti-douleur.

Il fallait se frictionner avec, le produit ne restait pas en contact avec le corps. Le tissu qui servait pour l'application c'était de la mousseline de soie.

PHOTOS DU MOIS DE JUILLET





