

Journal interne de la Résidence  
La Peupleraie:

# Le Pierrefittois

Novembre  
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](http://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](http://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](mailto: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 VOISIN, Mme DURAND et M. SAMUEL .

### **CITATIONS DU MOIS DE NOVEMBRE**

**«Début de novembre en gelée, casse les reins à l'hiver commencé. »**

**«Brumeux octobre et pluvieux novembre font ensemble bon décembre .»**

**«Tonnerre de novembre fait prospérer le blé, et remplit le grenier .»**



## **C'est arrivé au mois d'Octobre!**

### **Un après-midi effroyable... mais gourmand !!!!!**

Le mardi 30 Octobre 2018, les enfant du Centre de loisirs Joliot-Curie sont venus fêter Halloween avec nos résidents. Au programme: « Crêpe Party », et création d'un YOYO.

Un après-midi où les résidents ont fait des démonstrations de YOYO, pour la joie des plus petits comme des grands.



## Actualités

### À noter



#### Arbre de Noël des résidents:

Comme chaque année, nous fêterons Noël tous ensemble **le Vendredi 14 Décembre 2018**:

Au programme:

**14h30-17h30:** animation musicale avec l'artiste Bob Castels.

**A partir de 16h00:** distribution des cadeaux.

**Venez nombreux!**

Le repas de Noël et du Nouvel An des résidents, aura lieu **le mardi 25 décembre 2018 et le mardi 1<sup>er</sup> Janvier 2019, à partir de midi!**

**Joyeuses fêtes de fin d'année!!**

### AU MOIS DE D'Octobre: La Peupleraie en fête!

Le mercredi 03 Octobre 2018, nos résidents étaient invités à découvrir le Canada.

**Au Programme:**

**12h00:** repas canadien, arrosé de sirop d'érable.

**14h00:** diffusion, d'un documentaire sur les us et coutumes du Canada.



### VIVE LE BEAUJOLAIS!

**Le Jeudi 15 novembre 2018:  
C'était la fête du beaujolais  
à la Peupleraie!**



### À noter



#### Les dates anniversaires des célébrités du mois De Novembre

- Le 1<sup>er</sup> Novembre 1943: Salvatore Adamo.
- Le 03 Novembre 1921: Charles Bronson.
- Le 08 Novembre 1932: Stéphane Audran.
- Le 15 Novembre 1932: Petula Clark.
- Le 18 Novembre 1935: Alain Barrière.
- Le 22 Novembre 1890: Charles de Gaulle.
- Le 23 Novembre 1953: Francis Cabrel.
- Le 28 Novembre 1947: Michel Berger.
- Le 29 Novembre 1932: Jacques Chirac.



## Coulisses: Les métiers de nos aînés

### Le métier De sommelier:

Un **sommelier** est une personne ayant des compétences en dégustation de vin, oenologie et en accords « mets et vins » (et autres boissons) conseillant le plus souvent les clients des restaurants, mais pouvant exercer dans des établissements autres vendant du vin (magasins, entreprises de vente diverses). Certains sommeliers conseillent des négociants en vins et des coopératives, parfois d'importants vigneron indépendants.

**Au 14<sup>ème</sup> Siècle**, il désigne un *officier chargé de la garde et des transports de bagages dans les voyages de la cour*, faisant partie de l'*échansonnerie*. Le terme se rapportait au fonctionnaire de la cour chargé du transport de l'approvisionnement. Il était la personne chargée du réapprovisionnement en vivres. On trouve aussi une fonction de sommelier des nappes qui est un officier chargé du linge de table. Le terme de sommelier va remplacer celui d'*échanson*.

À la cour des ducs de Bourgogne, à partir du milieu du 15<sup>ème</sup> siècle, il y avait un premier sommelier de corps, six sommeliers de chambre et six sommeliers de corps. Le sommelier de corps avait pour fonction de s'occuper des habits du duc. Le sommelier de chambre devait garder le lit dans la chambre du duc en son absence...

**C'est à partir de 1812** que le terme désigne la personne qui s'occupe du vin et des caves. Le sommelier a, en principe, la charge des achats de vin. Il gère la cave du restaurant, qu'il doit connaître parfaitement afin de pouvoir conseiller au mieux les clients quant aux " accords mets et vins ". Cela en tenant compte de la rentabilité pour l'établissement, mais aussi des goûts supposés et des moyens des convives.



### Anniversaires



#### Nous souhaitons un joyeux anniversaire à :

- 1.M. Brisoux Roger  
né le 05 Novembre (80 ans)
- 2.Mme Tempo Alice  
née le 07 Novembre (98 ans)
- 3.Mme Rivoalen Lucie  
née le 15 Novembre (81 ans)
- 4.M. Signorile André  
né le 17 Novembre (93 ans)
- 5.Mme Gimonet Micheline  
née le 20 Novembre (93 ans)



© Can Stock Photo

### À noter



#### L'application FAMILYVI pour rester en lien!

Familyvi est un service dédié aux résidents et à leur famille.

Il est disponible sur internet, tablette et smartphone.

N'attendez plus, connectez vous sur

[www.familyvi.com](http://www.familyvi.com)

## Arrivées



Nous souhaitons la bienvenue à nos nouveaux résidents :

1. **Me. Moreau Suzanne (97 ans)**
2. **M. Rapin Jean (94 ans)**
3. **Me. Vainopoulos Berthe (94 ans)**

## Départs



Nous souhaitons nos sincères condoléances aux familles de :

1. **Me Follain Anne Marie (93 ans)**
2. **Me Souesme Jacqueline (95 ans)**

## Bon à savoir



Les membres du Conseil de vie Sociale:

**Monsieur Pouget Patrick**, président du CVS, représentant des familles

**Mail: [pougetpatrick@free.fr](mailto:pougetpatrick@free.fr)**

**Madame Mazaud Martine**, représentante des familles

**Mail: [pierre.feillet@laposte.net](mailto:pierre.feillet@laposte.net)**

**Madame Watteaux Simone**, représentante des familles

## À noter



### LA FÊTE DE LA GALETTE A LA PEUPLERAIE!

**Le Dimanche 6 Janvier 2018**  
**à partir de 14h30,**  
**venez célébrer les rois!**

**Au programme:**

**14h30:** animation musicale et pause gourmande à **16h00** pour déguster de la galette des rois.

**Venez nombreux!**

## La recette qui fait du bien aux papilles!

Temps de préparation: 15 minutes.

Temps de cuisson: 20 minutes.

### Les ingrédients pour 4 personnes :

2 oignons rouges,  
1 kg de potiron,  
18 gros champignons blancs,  
4 cuil. à café d'origan,  
huile d'olive, sel,  
fleur de sel, poivre, copeaux de parmesan

Eplucher et émincer l'oignon. Faire suer dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive pendant 10 minutes. Saler et poivrer.

Eplucher et supprimer les pépins du potiron. Couper la chair en tranches rectangulaires d'un ½ cm d'épaisseur. Supprimer le pied des champignons et émincer en tranches d'un ½ cm d'épaisseur. Sur un grill, avec un filet d'huile d'olive, griller les légumes 3 à 4 minutes sur chaque face. Débarrasser et assaisonner légèrement avec le sel et le poivre. Graisser des plats à gratin et les remplir avec le potiron et les champignons. Parsemer avec les oignons et l'origan. Cuire au four à 205 °C pendant 10 minutes. Au moment de servir, poser quelques copeaux de parmesan et assaisonner avec la fleur de sel.



## 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 mercredi de 14h à 16h30

### PEDICURE

**Mme Querrec Françoise**   
Le Mardi 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...

### LA CHÂTAIGNE:

#### UN PEU D'HISTOIRE

Le châtaignier est **présent depuis des millénaires** sur Terre et y prospère depuis l'ère tertiaire. Si l'espèce faillit disparaître pendant l'ère glaciaire, elle fut vite réimplantée par l'homme qui considérait le châtaignier comme un **arbre nourricier**, fournissant à la fois des fruits pour l'alimentation et du bois pour l'ameublement.

#### Le pain des montagnards

Surnommé « **arbre à pain** », le châtaignier est principalement cultivé dans les régions montagneuses, dans lesquelles les plantations céréalières sont compliquées, voire impossibles (Corse, Cévennes, Auvergne, etc.). La châtaigne, ou « **viande du pauvre** », compose alors l'aliment de base des repas des plus humbles. Un comble quand on sait qu'elle accompagne aujourd'hui les repas de fêtes.

#### Des espèces menacées

Au XIX<sup>e</sup> siècle, l'exode rural massif combiné à la maladie de l'encre (qui nécrose les racines de l'arbre) marquèrent le déclin des châtaigneraies françaises. Mais ce dernier fut vite enravé par la **création de variétés hybrides**, nées du croisement avec des variétés asiatiques, **plus résistantes aux maladies**. La maladie du chancre affecte également les plantations ainsi que, plus récemment, le cynips du châtaignier, insecte étendant progressivement ses ravages depuis le sud-est de la France.

#### LE SAVIEZ-VOUS ?

Demandez autour de vous la différence entre le marron et la châtaigne ; vous risquez bien de vous retrouver avec une version propre à chacun !

Pour faire simple, le marron et la châtaigne sont sensiblement la même chose :

**Ils sont tous deux comestibles** – excepté le marron d'Inde, fruit du marronnier.

**La différence se fait à l'ouverture de la bogue.** La châtaigne est cloisonnée, tandis que le marron présente un fruit non fragmenté (utilisé par exemple pour la confection des délicieux marrons glacés !).



# Et si on se cultivait un peu...

## Le saviez-vous ? Le Cumin contre les ballonnements:

Il vous faut: 14 cuillères à café de graines de cumin.

Faire bouillir les graines de cumin dans une casserole d'eau chaude. Laisser infuser pendant 15 minutes. Filtrer à l'aide d'un chinois.

Boire le jus obtenu après les repas.

## Histoire Drôle:

A la récré, Toto demande à Zoé:

-Qu'est-ce qui est blanc, froid et qui se termine par « ote »? -Heu...je ne sais pas, répond Zoé.

-De la neige idiote...Et qu'est-ce qui est blanc, froid et qui se termine par « ire »?

-Euh...je ne vois pas..

-De la neige, idiote, je viens de te le dire...



## Mots mélangés:

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

- |            |        |       |
|------------|--------|-------|
| CAPRICORNE | CANCER | TERRE |
| SAGITTAIRE | PLUTON | VENUS |
| ANDROMEDE  | SOLEIL | LION  |
| POISSONS   | URANUS | LOUP  |
| SCORPION   | VIERGE | LUNE  |
| BALANCE    | CYGNE  | LYRE  |
| GEMEAUX    | HYDRE  | MARS  |
| JUPITER    |        |       |
| MERCURE    |        |       |
| NEPTUNE    |        |       |
| TAUREAU    |        |       |
| SATURNE    |        |       |
| VERSEAU    |        |       |
| BELIER     |        |       |



## Histoire

### Livry-Gargan: Le château de la forêt de Livry-Gargan:

Des terres de Garlande, il ne reste qu'un vaste parc de plus de vingt hectares quand Madame Lefevre-Perdonnet l'acquiert au XIX<sup>e</sup> siècle. La propriété comprend alors un jardin anglais, un potager avec pièce d'eau, un grand parc. Elle y fait construire, en 1864, un château de style Louis XIII, en briques et en pierres de taille. Dans une autre partie de la propriété se trouvent deux maisons de gardiens, des granges, des remises et des jardins. La municipalité rachète l'ensemble en plusieurs étapes, une première partie en 1956 puis, le reste en 1963. La municipalité de Livry-Gargan a pu disposer du château et des annexes en 1976.

## Solution des mois de septembre /octobre 2018

RUETIH	H	U	I	T	R	E
UEDESM	M	E	D	U	S	E
IRAREP	P	R	A	I	R	E
MADENA	A	M	A	N	D	E
NUROSI	O	U	R	S	I	N
RAMCLA	C	A	L	M	A	R

Solution: **O R M E A U**