

Le bal des résidences

C'était une première et, incontestablement, elle ne restera pas sans lendemain, à en juger par l'ambiance qui a régné sur la piste de danse, ce jeudi 10 octobre à la résidence de Kerlizou à Carantec. Pour cette rencontre dansante, c'est dix EHPAD du pays de Morlaix et leurs animatrices qui s'étaient donné rendez-vous. Nelly avait prévu les cavaliers : Messieurs Le Bizec, Callarec, Benzoni et Dédénon.



Portés par un répertoire éclectique qui remontait les générations et par les rythmes endiablés des musiciens de l'orchestre d'Hubert Saillour, les résidents ont démontré qu'ils étaient encore alertes et qu'ils avaient de la bonne humeur à revendre.

La semaine du goût

La semaine du goût, du 14 au 20 octobre 2013, a débuté pour les résidents par chausser des bottes pour aller dans les champs ! Comme chaque année, c'est avec beaucoup d'enthousiasme qu'un groupe de résidents part pour Garlan, ramasser des cucurbitacées. Nos agriculteurs en retraite sont toujours alertes et ne manqueraient pour aucun prétexte ce rendez-vous. Grâce à la chaleur estivale, ils nous ont ramenés de beaux et gros légumes avec une diversité de couleurs qui nous a fait basculer dans l'automne tout doucement.



La semaine du goût, c'est aussi une transmission de savoir. C'est avec beaucoup de générosité que nos résidentes ont dévoilé leurs recettes traditionnelles lors des ateliers « mots malins » du samedi, auprès des animatrices. Afin de garder la tradition, Karine a organisé une rencontre avec les enfants de CE1 de l'école du Sacré Cœur. Six résidentes se sont rendues à l'école avec le minibus. Dans la classe, elles ont remis à chaque élève le fameux livret de recettes. De la soupe au gâteau breton, en passant par les patates krichenet, le kig ha farz, le fars pitilig, le pain de Savoie, ... les résidentes ont révélé aux écoliers la préparation des repas autrefois. Elles ont ensuite demandé aux enfants le nom de leurs plats préférés : la soupe au vermicelle, les hamburgers, les pâtes carbonara, les frites, les céréales, les coques, la ratatouille, ...

La rencontre s'est terminée par un goûter avec galettes, gâteau breton et jus de fruits.



Dans la continuité de la tradition, les résidents ont réalisé une pâte à crêpes de sarrasin. C'est avec dextérité que les résidentes et le personnel ont produit une centaine de crêpes pour émoustiller nos papilles. Une bonne odeur a régné toute l'après-midi, avec Monsieur Jean Dédénon au service, qui proposait des crêpes au beurre ou beurre - sucre. Tandis que certains dégustaient les crêpes accompagnées de cidre, d'autres jouaient aux jeux bretons installés dans la salle d'animation pour l'occasion. Ce fut une chaleureuse animation qui plaît toujours autant.

Pour stimuler les sens, Nelly a organisé une après-midi *odorat*. Pour cette occasion, les enfants du centre de loisirs se sont portés volontaires pour reconnaître ou découvrir plus de 20 essences. Ce fut un agréable moment d'entraide et de découverte partagée autour de ses odeurs : café, thé, menthe douce, menthe poivrée, camomille, thym, ciboulette, oseille, cannelle, gingembre...



Pour clôturer cette semaine du goût, Marie-Jo, bénévole, a réalisé des marmelades et confitures « Sainte Bernadette », accompagnée de résidents venus en nombre pour donner un coup de pouce à l'épluchure des pommes, des butternuts, des rhubarbes. Mme Anna Le Bras a poussé la chansonnette pour donner du rythme. Avant le goûter, une délicieuse odeur sucrée s'est répandue dans la salle d'animation et a attiré les familles en visite. De son côté, Karine s'est afférée autour du bilig et l'odeur des crêpes s'est mélangée à celle des marmelades. Ce fut une très bonne après-midi et très productive : marmelade pommes-cassis, confiture de butternut et zeste de citron et orange, confiture pommes-rhubarbe ou pommes-cassis et crêpes pour accompagner tout cela !

Karine tenait à remercier toutes les personnes pour leur don de pommes.



Repas des nouveaux arrivants



Pour une première, ce fut une réussite ! Bien qu'un peu intimidé au début par cette tablée de douze résidents, ce contexte privilégié a beaucoup plu. Le service restauration a apporté une petite touche personnelle par rapport au menu du jour, en améliorant l'entrée et en proposant deux desserts aux choix. Dans cette quiétude, ils ont apprécié prendre leur temps pour ce repas qui s'est clôturé par quelques vocalises.

Née d'une volonté pour les animatrices que chaque résident nouvellement entré, puisse se sentir accueilli, cette animation aura lieu une fois tous les trimestres, en salle des visiteurs, avec un groupe de six résidents.

Nous gardons le souvenir de

Mme Maria ERLAN, 89 ans, originaire de Guiclan

Mme Marie-Madeleine MAGOARIEC, 81 ans, originaire de Pleyber-Christ

Bienvenus aux derniers arrivants

Madame Yvonne MAGUET, 95 ans, originaire du Cloître-Saint-Thégonnec

Madame Louise MERCIER, 88 ans, originaire de Guimiliau

Le personnel

Arrivée :

Fabien GOURMELEN, diététicien

Les animations en décembre

- Mardi 3 : sortie dans les galeries marchandes
- Mercredi 4 : marché de Noël dans la galerie
- Vendredi 6 : fabrication du cidre « cuvée de Noël »
- Lundi 9 : chants de Noël inter résidences
- Mercredi 11 : loto de Noël
- Jeudi 12 : visite de crèches
- Vendredi 13 : bûche de Noël
- Samedi 14 : questions pour un champion spécial fête
Arbre de Noël des enfants du personnel
- Lundi 16 : chants de Noël avec les enfants de l'école du Sacré Cœur
- Mardi 17 : chants de Noël en breton avec le café breizh d'Henvic
- Mercredi 18 : repas de Noël des résidents
- Samedi 21 : écriture d'un conte de Noël
- Mardi 24 : animation de Noël et goûter avec les enfants du centre de loisirs
- Vendredi 27 : film de Noël
- Lundi 30 : super grande rétrospective 2013
- Mardi 31 : bal du réveillon

