

L'année 2016 s'achève. Que de changements dans notre univers de vie au quotidien à la Maison Sainte Bernadette !

Il me tenait à cœur de remercier :

- L'ensemble des résidents et leurs familles pour la compréhension dont ils ont fait preuve pendant toute cette année de travaux,
- L'ensemble du personnel pour leur professionnalisme, leur réactivité, leur engagement pour la réussite de ce projet. C'est une « équipe qui gagne »,
- L'ensemble des bénévoles et des membres du Conseil d'Administration qui ont toujours répondu présents pour nous aider dans ces changements.

Bonnes fêtes de fin d'année à tous.

P. CREIS

L'automne

Les feuillants changent de couleur. Elles deviennent jaune, orange, rouge avant de tomber.

C'était aussi l'heure de la rentrée des classes pour nous lorsque nous étions enfants.

C'est le temps de la cueillette des champignons, des châtaignes et des potirons.

C'est aussi l'ouverture de la chasse et les promenades en forêts.

On allume les premiers

feux dans la cheminée. Les jours raccourcissent, il fait toujours beau mais l'air est plus frais. On change d'heure le dernier week-end d'octobre.

Dans les champs, on ramasse le maïs et on le fait sécher. On commence les semailles : du blé, de l'avoine, du seigle.

On abat les betteraves et rutabagas.

C'est le temps de la soupe, des plats chauds, des ragouts, du far de blé

noir.

Et l'automne, c'est aussi la Toussaint. On se rappelle de ceux qui ont disparu. On nettoie les tombes. On se retrouve en famille autour d'un bon repas chaud. Puis, ensemble, on va à la messe et au cimetière en suivant la procession. Le prêtre monte alors sur la croix centrale pour bénir les tombes avec le goupillon.

Le club des enclos



Texte écrit le 29 octobre par les résidents.

Poème d'automne : Chanson d'Automne - Paul Verlaine

Les sanglots longs
Des violons
De l'automne
Blessent mon cœur
D'une langueur
Monotone. Tout suffocant

Et blême, quand
Sonne l'heure,
Je me souviens
Des jours anciens
Et je pleure
Et je m'en vais

Au vent mauvais
Qui m'emporte
Deçà, delà,
Pareil à la
Feuille morte.

Proposé par le club des enclos.

Dans ce numéro :

| | |
|---------------------------------|---|
| RECETTE | 2 |
| L'ACCUEIL VOUS ACCUEILLE | 2 |
| MR RIOUAL -100 ANS | 2 |
| VOPYAGE EN ARGENTINE | 3 |
| LA POURSUITE DU CHANTIER | 3 |
| LES MOUVEMENTS À STE BERNADETTE | 4 |
| LE PERSONNEL | 4 |

Recette du far de blé noir

Ingrédients

250g de farine de sarrasin
100g de beurre
100g de sucre
1L de lait
4 œufs
20 pruneaux
De l'hydromel (ou de chouchen)
1/2 cuillère à café de cannelle

Préchauffez le four à 180-200°C (th. 6-7).

Plongez les pruneaux dans un bol rempli de chouchen.

Dans une casserole, faites tiédir le lait, le beurre coupé en petits cubes avec une 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre ou un bâtonnet de cannelle (facultatif).

Dans un saladier, mélangez la farine de blé noir et le sucre en poudre puis formez un puits. Incorporez les œufs au préalablement battus : mélangez énergiquement. Enfin, ajoutez petit à petit le mélange lait/beurre/cannelle.

Couvrir de film alimentaire et laisser reposer au frigo pendant 4h.

Déposez la préparation dans un moule ou plat et déposez les pruneaux sur toute la surface.

Laissez cuire le far breton pendant environ 3/4 d'heure : il doit être doré et ferme. Laissez refroidir et dégustez.

L'accueil vous accueille

Le service administratif est implanté en rez-de-rue. Il renseigne les résidents et les visiteurs et fait le lien avec l'extérieur. C'est pourquoi, il nous semblait important d'organiser une journée

porte-ouverte, ce mardi 15 novembre, pour les résidents et les personnels afin de leur faire découvrir nos nouveaux bureaux et de nous repérer.

C'est avec plaisir que nous avons accueilli nos visi-

teurs. A la fin de leur tour, une boisson fraîche et des macarons les attendaient : un moment précieux pour échanger .



C. DARBOUX

Mr RIOUAL Joseph - 100 ans



Mr Joseph Rioual entouré de sa fille et du personnel de la maison Sainte Bernadette.

Jean-René, son fils, a souligné que son objectif était de passer l'an 2000. Il a remercié l'ensemble du personnel de la maison Sainte Bernadette.

Monsieur RIOUAL est né le 28 novembre 1916 à Lanvéneq dans le Morbihan. Il a vécu et a travaillé dans la ferme de ses parents jusqu'à son départ au service militaire puis à la guerre de 39. A la fin de la guerre, il a rencontré sa femme, Lucienne HERRY, à Brest. Ensemble, ils ont eu deux enfants : Lucienne et Jean-René. Mr RIOUAL a exercé de nombreux métiers. A Brest, il était chauffeur-routier. La famille est montée ensuite sur Paris où il a travaillé un temps pour la SNCF. Puis le ha-

sard et l'amitié d'anciens camarades de régiment les a conduits à tenir un commerce d'alimentation générale dans le onzième arrondissement. Ils sont partis ensuite en banlieue parisienne où ils ont tenu un commerce plus important d'alimentation et café durant une vingtaine d'années, jusqu'en 1972. Cette année-là, Monsieur Rioual et sa femme sont revenus en Bretagne à Morlaix afin de se rapprocher de leurs familles. Mr Rioual a travaillé avec Jean Le Jeune, couvreur de Plourin jusqu'à sa re-

traite. Il a travaillé toute sa vie, ne comptant pas ses heures. Il était courageux, volontaire. Monsieur RIOUAL et sa femme ont eu cinq petits-enfants et quatorze arrière petits-enfants. Il aime le cyclisme, le football. A la retraite, il a pris du plaisir à s'occuper de son jardin et à cultiver des légumes. Son épouse est décédée en 1999. En 2006, Mr Rioual est venu vivre à Sainte-Bernadette. Il appréciait les sorties, les visites, lui rappelant ses voyages en camping-car.

Rédaction : K. LESNE

Voyage en Argentine

Nelly, animatrice, a profité de son séjour en Argentine pour proposer aux résidents et aux bénévoles présents de traverser l'atlantique par les images. Tous se sont embarqués pour les fabuleuses chutes d'Iguazu, ont descendu le fleuve Paraná, écumé les étendues marécageuses ou

grouillent les caïmans, effleuré les ailes des papillons, attrapé au vol des oiseaux multicolores et parcouru les rues de Buenos Aires ou les rives du rio de la Plata coté uruguayen en buvant un maté.

Au retour, c'était déjà l'heure de goûter les fa-

meuses "tortas" passées à la friture par notre cuisinier Pascal, et fabriquées par les résidents, le matin même .

Notre "gaucho" Jean Daniel Dedenon a ensuite proposé le dulce de membrillo (pâte de coing) à tous les résidents. Un moment dépaysant haut en couleurs et en saveurs sans les désagréments du décalage horaire!



Rédaction : N. CRENN

La poursuite du chantier

La livraison de la tranche 2

La livraison de la tranche 2 a eu lieu le lundi 12 décembre, en présence de Mr Kergoat, Président, et Mme Creis, Directrice.

Il comprend au niveau -1 : un accès réservé au personnel de la résidence,

comprenant une salle de kinésithérapie et le service technique ; et au niveau 0 : le pôle soins.

Dans la foulée, les infirmières ont été ravies d'investir leurs nouveaux locaux, plus spacieux,

fonctionnels et lumineux, situés au cœur de la résidence.

Peu avant Noël, comme présent, le personnel a emménagé un nouvel espace au niveau -1.



L'adieu à notre verrière

Nicolas, notre responsable de chantier a été fait chevalier de la verrière :

Beau et gentil Damoiseau Nicolas,

Nous vous avons demandé de vous présenter devant nous pour vous annoncer une grande nouvelle...

La noble assemblée de la Maison Ste Bernadette après avoir ouï louer vos nombreux mérites à décidé de vous nommer « chevalier de la verrière ».

De plus, la noble assemblée vous attribue la charge de porte-bannière de la confrérie des démolisseurs-bâtitisseurs. Votre prochaine tâche sera de remplacer avant l'été cette galerie des glaces par une salle spacieuse, à l'abri des caprices du vent et du temps ; une salle dans laquelle pourront s'égarer trouvères et troubadours, une salle dans laquelle pourront se dérouler joutes de dominos et autres jeux de société...

La noble assemblée vous autorise à placer aux oubliettes vos outils traditionnels , béliers et autres massues et à utiliser des curiosités modernes : grue avec ventouses et tou-pies...

Damoiseau Nicolas, vous héritez d'un fief fragile, nous saurez le fortifier pour le rendre solide et agréable.



Damoiseau Nicolas nommé Chevalier de la verrière, en présence de Mr Kergoat, Mme Creis, Mr Dedenon du CVS, et des résidents.

NOUS GARDONS LE SOUVENIR DE

Monsieur Pietro BENZONI, 93 ans, originaire de Plouescat
Mademoiselle Anne CRENN, 83 ans, originaire de Saint-Thégonnec Loc-Eguiner
Madame Anna MENEZ, 93 ans, originaire de Guiclan
Madame Angeline LE PAGE, 96 ans, originaire de Guiclan
Madame Georgette BILIEN, 84 ans, originaire de Plounéour-Ménez
Madame Yvonne BLOC'H, 96 ans, originaire de Guiclan
Madame Juliane BORVON, 91 ans, originaire de Brest
Madame Jacqueline CORRE, 87 ans, originaire de St-Martin-des-Champs
Madame Marie-Marguerite LE BERRE - CREACH, 87 ans, originaire de Guiclan
Madame Marie-Françoise KEROUANTON, 92 ans, originaire de Saint-Thégonnec Loc-Eguiner
Monsieur Marcel André ANTOINE, 93 ans, originaire de Commana

NOUS SOUHAITONS LA BIENVENUE À

Madame BLEAS Marie-Thérèse, 90 ans, originaire de Saint-Thégonnec Loc-Eguiner
Madame CAROFF Marie-Antoinette, 80 ans, originaire de Saint-Thégonnec Loc-Eguiner
Madame PLANTEC Marie-Joséphine, 80 ans, originaire de Landivisiau
Madame GUILLERM Anne, 91 ans, originaire de Saint-Thégonnec Loc-Eguiner
Madame LE SANN Louise, 88 ans, originaire de Saint-Thégonnec Loc-Eguiner
Madame LANDAIS Marie, 89 ans, originaire de Morlaix
Madame NICOLAS Louise, 82 ans, originaire de Pleyber-Christ
Madame DHILLY Gisèle, 92 ans, originaire de Morlaix
Madame RIOU Marie Angèle, 87 ans, originaire de Sant-Sauveur
Madame EMIRY Simone, 87 ans, originaire de Guiclan
Madame HEMERY Jeannine, 88 ans, originaire de Pleyber-Christ

LE PERSONNEL

Arrivée :

Margot LE GOFF, Aide-soignante

Départ :

Juliette DEPIN, Aide-soignante