



LA BAZARETTE

NOVEMBRE
DECEMBRE 2017
JANVIER
2018



Edito



Bonjour à Tous et à Toutes,

Une année se termine et une autre se profile.

Pour commencer, je vous présente, à toutes et à tous, mes meilleurs vœux pour cette nouvelle année 2018. Surtout tous mes vœux de bonheur et de santé pour pouvoir profiter pleinement de tout ce que l'année pourra vous apporter.

En ce qui concerne l'établissement la nouvelle année va être synonyme de nouveaux espaces, nouveaux mobiliers, nouvelles animations, ... que de nouveautés !

Mais ne soyez pas inquiets nous n'allons pas tout révolutionner. Nous vous accompagnerons dans tous ces changements et nous prendrons le temps, ensemble, de nous familiariser avec ces nouvelles propositions.

Bien sûr il y aura également des imprévus qui viendront nous déstabiliser. Mais n'est-ce pas là l'intérêt de notre existence ?

Nous ferons alors ensemble preuve d'adaptation, de bienveillance et d'attention les uns envers les autres.

Au final rien ne changera, l'équipe de la résidence du Grand Pré sera à votre écoute pour une traversée sereine et en sécurité.

Sylvie BUTON, Directrice





SOMMAIRE

Editorial	p. 2
Sommaire	p. 3
Expression libre	p. 4 à 6
Retour sur les moment forts	p. 7 à 8
Ateliers avec les soignants	p. 9
Poésie	p. 10
Chroniques du PAST	p. 11 à 12
Informations	p. 13
En avant !	p. 14
Du côté de l'accueil	p. 1
Le Bulletin Blanc	p. 16
Le Mot du Chef	p. 17
Vos rendez-vous	p. 18
Carnet des résidents	p. 19 à 21
Carnet du personnel	p. 22
Remue Méninges	p. 23



2018



Expression Libre

Dégustation

La bière



De la brune à la blanche en passant par la blonde, la petite mousse appréciée entre amis révèle aussi une riche palette aromatique qui sublimerait vos mets.

Une boisson universelle : Il y a près de dix mille ans, des chasseurs cueilleurs cultivaient en Chine et en Mésopotamie une céréale avec laquelle ils ont élaboré la 1ère forme de bière. Sous l'Égypte ancienne, ce breuvage est utilisé en offrande aux divinités ; dans la Grèce antique, on lui reconnaît des vertus médicinales. Les Gaulois sont quant à eux indissociables de la Cerveoise.

Boisson la plus consommée après l'eau et le thé, elle est brassée en Afrique, en Amérique du Nord et du Sud, au Japon, en Chine, en Inde, sur le pourtour méditerranéen, en Europe... et jusqu'en Australie.

La 1ère opération est le mélange du malt broyé avec 2 à 3 fois son volume d'eau chaude. Porté à ébullition, ce jus (ou moût) est filtré avant l'ajout du houblon qui apporte arôme et amertume et participe à l'élimination des bactéries. Après la levure incorporée, la fermentation commence : les sucres se transforment en gaz carbonique et alcool, conférant au breuvage le nom de bière.

Pas moins de 2000 types de bière. Ainsi en Bretagne, on peut découvrir celle au blé noir, en Corse celle à la châtaigne, en Ardèche celle à la myrtille. Les ambrées qui doivent leur couleur cuivrée à une torréfaction plus longue, dégagent des notes de fruits cuits ou de caramel ; à déguster avec des viandes cuites au barbecue.

Les brunes laissent des saveurs de chocolat et café et accompagnent des plats légèrement relevés. Les blondes dorées, dégagent une légère amertume et des arômes de malt, de pomme et de banane et s'accordent avec des poissons fumés.

Quant aux blanches parfaites à l'apéritif, elles déploient des pointes d'agrumes, de bergamote et coriandre.

Dans la préparation de vos mets, sucrés ou salés, la petite mousse fera pétiller votre cuisine !



Proposé par Mme Jacqueline ANDRE



Expression Libre

« Gourmandises »

Les Marrons glacés

Star des fêtes de fin d'année, voilà un fruit hors du commun : la châtaigne en version chic !

Des fossiles de fruits et feuilles de châtaigner datant de l'ère tertiaire laissent penser qu'il a depuis longtemps constitué une base de l'alimentation humaine. D'où son surnom d'arbre à pain.



A partir du Moyen-Age, sa culture prend son essor. Notamment dans les régions de montagne (Cévennes, Ardèche, Auvergne, Corse). La culture des céréales y étant difficile, c'est la châtaigne qui nourrit les paysans. Il faudra attendre sa transformation en marrons glacés. Les maisons Faugier et Sabaton (depuis 1907) ont fait de l'Ardèche le centre de la Castané, culture française. D'autres confiseurs ont choisi la Provence, en particulier Collobrières.

La différence entre châtaigne ou marron, se fait à l'ouverture de la bogue. Soit elle contient 3 petits fruits un eu écrasés, soit elle n'en contient qu'un ! Dans ce cas, on l'appelle marron (rien à voir avec le marron d'Inde, fruit du marronnier).

Les marrons épluchés avec minutie, sont cuits, puis placés dans un sirop de sucre vanille pendant 2 à 3 jours, et passent ensuite sous une cascade de sucre glace, puis dans un tunnel où la chaleur les fait briller.

Pour préserver la texture « glacé dehors, moelleux dedans », conservez les dans leur emballage d'origine, au frais et au sec.



Dégustez-les à température ambiante, et le plus vite possible !En général ils ne restent pas longtemps dans la boîte !

Proposé par Mme Jacqueline ANDRE



Retour sur les moments forts

“ Mois de décembre 2017 ”

Un Concours de Couronnes très réussi grâce à la participation du Personnel et de nombreuses familles venues avec un sac d'idées et de bonne humeur ! Merci à tous !

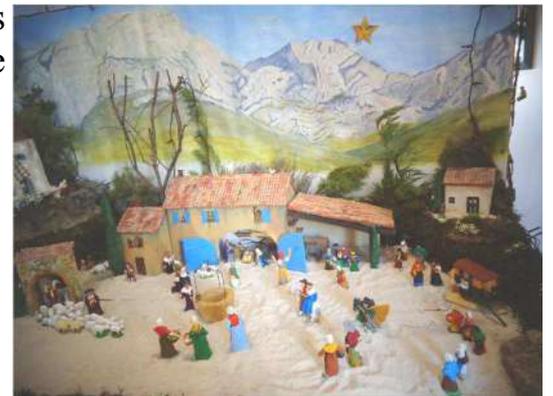


Retour sur les moments forts

“Mois de Décembre 2017”



Une jolie crèche a été réalisée comme chaque année par Henri Angiolini aidé de nos résidents. Mais il se pourrait bien que ce soit la dernière d'Henri qui se dirige vers d'autres objectifs. Nous le remercions pour toutes ces belles crèches et lui souhaitons bonne chance dans ce qu'il entreprendra.



Un partage d'atelier manuel avec les enfants de la Classe de CM2 de l'Ecole Jean Moulin 2

En fin la visite de notre Maire, Philippe Ginoux, qui le temps d'un instant, s'est transformé en Père Noël pour apporter un petit cadeau à tous les résidents, aidés de tous ses lutins, ses conseillers. Ce jour là, pour la première fois, nous avons le plaisir d'accueillir Richard Dubreuil, le premier adjoint.



> Retour sur les moments forts

“ Mois de *Janvier* 2018”

Nous avons fêté » les anniversaires du mois de Janvier en compagnie de Bruno et Sylvie, qui ont personnalisé les vœux en chantant pour chacun des résidents.



Un bel atelier Manuel avec Sylvie
Création de petits coussins en laine et décoration d'une tuile avec Salomé!

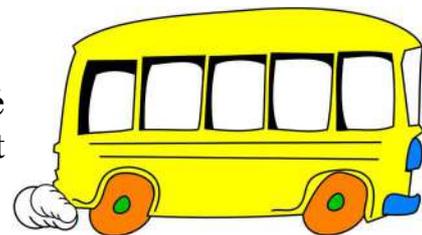




Animations avec nos Aide Soignantes

“ Tous dehors ! ”

Les mois de novembre, décembre et janvier ont été l'occasion pour de nombreux résidents de prendre l'air ... et de se faire chouchouter !



Ainsi, en novembre, Dikra a pu accompagner quelques résidents à un documentaire organisé par le Théâtre de l'Eden sur Paul Cézanne le 07/11 et est allé voir une expo photo sur le Japon au Moulin de l'Alacazar à Eyguières le 15/11. Enfin, avec Chrystelle, les résidents sont allés voir une expo photo « souvenirs de vacances » à l'Office du Tourisme de Mallemort, le 21/11.

Ophélie a emmené quelques résidents au Salon de Thé de Sénas le 13/11 et le 06/12 et a accompagné quelques résidents voir une expo photo organisée à la Médiathèque de Sénas le 14/11.

Fiorane a quant à elle amené certains d'entre vous au Salon de Thé de Sénas le 22/11, avec Ingrid, puis s'est rendue avec Chrystelle à l'Office du Tourisme de Mallemort pour assister à expo du peintre Daniel Mathieu, le 28/11.

Agnès et Cheyenne sont allées applaudir la chorale de l'école primaire Jean Moulin 2 le 22/12, concert qui a ravi les résidents présents !

En janvier, les sorties ont continué : Agnès et Yolaine ont amené quelques résidents à un documentaire sur « Van Gogh » au Théâtre de l'Eden le 16/01 et Caroline et Anthony sont allés au Salon de Thé de Sénas le lendemain.

Toutes ont également pu proposer des séances de bien-être en chambre le matin, l'occasion pour nos résidentes de bénéficier de manucure, de massage... Pour être toujours au plus proche de vos besoins, certains se sont détachées les après-midis pour proposer des activités en chambre : un temps passé ensemble à discuter, à écouter, à partager, à relaxer... Bref, un temps qui peut profiter à chacun quel qu'il soit !

Enfin, Caroline et Karine ont proposé des séances individuelles de Snoezelen, approche de stimulation multi sensorielle aux vertus apaisantes.

Bref, un beau programme ! Les ateliers proposés vont bien sûr se poursuivre tout au long de l'année, avec bientôt plusieurs sessions d'ateliers manuels organisés par Ingrid et Sylvie, et toujours beaucoup d'ateliers individuels en chambre adaptés à chacun.

*Proposé par Delphine FAGNOU
Directrice Adjointe*



POESIE



“ L'Amour.....”

Amour....Tendresse.....ou Amitié.....?
Sentiment noble s'il en est !
Si beau et si troublant,
Tu évolues avec le temps.



Et si ce temps nous fait prendre quelques rides,
Et transforme nos sentiments,
Que se soit, L'Amour, la Tendresse ou l'Amitié,
Rien ne peut leur faire perdre
Leur fraîcheur et leur beauté.



Si en effet, la passion disparaît,
Un Amour apaisé, adouci , prend sa place
Sans pour autant lui enlever sa grâce.

Poème Réalisé en atelier Poésie par :
Mmes André, Mme Guergui
(avec le soutien de Mme Benelli)

> Chroniques du PAST

Bienvenue à TIC et TAC !

En décembre dernier, notre accueil de jour a ouvert ses portes à deux nouveaux petits pensionnaires.



Tic et Tac, deux adorables cochons d'Inde ont élu domicile à l'accueil de jour, pour notre plus grand plaisir. Tic est un mâle, Tac est une femelle, mais aucun risque qu'ils aient des petits, ils ne sont plus équipés pour!

Un petit temps d'adaptation a été nécessaire afin qu'ils puissent prendre leurs repères et se sentir pleinement à l'aise.

Chaque jour, les volontaires de l'accueil de jour prennent part aux soins quotidiens : alimentation, nettoyage de la cage, et bien entendu une bonne dose de caresses et de câlins.

Ce lien à l'animal se veut apaisant et source de bien-être pour les personnes.

Tic et Tac rejoignent Marcel, le lapin de la Résidence qui a pris ses quartiers dans notre patio.

Nous prévoyons l'installation d'un enclos afin de leur permettre un espace de déambulation plus large.



Au retour des beaux jours, ils ne manqueront pas de profiter des pelouses de notre jardin!

Proposé par l'équipe de l'accueil de jour

> Chroniques du PAST

Le PASA « L'ESCAPADE »

Cela fait un an que notre PASA l'Escapade (Pôle d'activités et de soins adaptés) a ouvert ses portes avec une toute nouvelle organisation. Nous nous joignons à vos proches qui en sont bénéficiaires pour vous souhaiter une très **belle année 2018**.

Pour fêter cette année qui vient de s'écouler et pour que vos proches puissent aussi avoir le plaisir de vous **offrir des présents** lors de votre venue pendant les fêtes de fin d'année, nous les avons accompagnés dans la confection de petits cadeaux à votre intention : pots pourris aux senteurs de Noël ou de roses et quelques sablés à la confiture. En route pour le royaume des parfums ! Réalisés uniquement avec des matières premières végétales (pommes de pin, fleurs, bâtons de cannelle, écorces d'agrumes...). L'exercice du pot pourri a plongé les résidents dans l'univers sensoriel des plantes alliant le plaisir du toucher, des senteurs et le plaisir visuel. Pour les fabriquer, plusieurs étapes ont été nécessaires : égrenage des pommes de pin, effeuillage des pétales de fleurs et séchage, mélange des matières aux huiles essentielles, remplissage des contenants (pots) et confection de paquets cadeaux. Lors de cet atelier, les résidents ont fait appel à toute leur imagination et leur créativité pour ces pots pourris qui sont prêts à embaumer vos maisons d'une petite fragrance !



Ce début d'année est aussi marqué par l'**épiphanie** dont la tradition est l'occasion de « tirer les rois ». Pour ce moment convivial et festif, les résidents de l'escapade se sont transformés en pâtisseries d'un jour afin de confectionner une galette des rois à la frangipane. Les résidents ont montré beaucoup d'application dans les gestes, de concentration sur le déroulement des différentes étapes : mesures, préparation, cuisson. Nous avons profité de cette dernière étape pour échanger sur l'histoire et les origines de la galette. L'après midi c'est clôturé par la dégustation de la galette et le couronnement de la reine !



Proposé par l'équipe du PASA L'Escapade



Informations



Les prochaines courses pour les résidents auront lieu dans la matinée du :

Mardi 21 février 2018

Le Matin

Pensez à préparer vos petites listes pour les remettre à Martine votre Animatrice dès le lundi

INFORMATIONS DIVERSES POUR LES FAMILLES ET VISITEURS :

- Si vous souhaitez recevoir la Bazarette ainsi que les invitations et les comptes rendus de nos diverses réunions par voie électronique, nous vous remercions de bien vouloir donner votre **mail** à l'accueil !
- Le plan Vigipirate est maintenu en 2018 ! Nous vous remercions donc de bien vouloir continuer à **inscrire votre présence** sur le cahier de l'accueil lorsque vous entrez dans la Résidence !
- Vous avez sûrement pu constater que nous avons dû chambouler nos habitudes en matière de **vaisselle**. En effet, début janvier, un problème de remontée d'eau via la prise électrique de la plonge rend très dangereux l'utilisation de ce matériel. Les agents Sodexo sont donc contraints de faire la vaisselle à la main. Pour leur faciliter la tâche, nous avons donc remplacé les assiettes de l'entrée et du dessert par des assiettes en plastique et les verres à pied par des gobelets, plus simples à laver. Nous allons faire déplacer la prise électrique concernée pour pouvoir réutiliser la plonge au plus vite et reprendre nos habitudes en terme de vaisselle ! Cependant, la cause du problème va nécessiter des travaux de réparation menés par le propriétaire des locaux, Axentia, ce qui impactera probablement notre organisation le temps du chantier. Nous reviendrons vers vous dès que nous aurons plus d'informations à vous communiquer sur ce point.
- **Nouveau look pour notre salle de restaurant !** Après les travaux de peinture réalisés dans le salon des invités, vous allez prochainement pouvoir découvrir notre « nouvelle » salle de restaurant !



En avant !

“ L’axe 3 de notre Projet d’Etablissement ”

Le Projet d’Etablissement est un document institutionnel, dans lequel l’établissement mène une réflexion en groupe sur ses forces, ses faiblesses et définit des axes de travail pour les 5 années à venir.

Nous avons terminé l’écriture de notre nouveau Projet d’Etablissement, qui a été validé par les Administrateurs du Groupe ACPPA début mai.

Celui-ci se décline en 4 axes de travail. Nous vous avons présenté les 2 premiers axes, « S’approprier la démarche de Responsabilité Sociétale de CAP 2021 » et « S’inscrire dans un parcours de vie et de santé coordonné de la personne âgée » lors des numéros précédents de notre Bazarette. Voici les détails du 3e axe...

AXE 3 : Favoriser le bien-être et le soin des résidents

Il s’agit de proposer un accompagnement personnalisé et évolutif, adapté aux besoins de chaque personne accueillie

Cela passe par différents types d’actions :

- ⇒ Améliorer l’**accueil du nouveau résident** (exemples : préadmission, étapes de l’accueil, habitudes de vie, intégration à la vie de l’établissement...).
- ⇒ Personnaliser l’accompagnement avec des **Projets Personnalisés d’Accompagnement** (sensibiliser et former les équipes, évaluer les effets, veiller à l’implication de tous les professionnels...).
- ⇒ Développer des **approches non médicamenteuses** pour les résidents et pour les accueillis atteints de troubles neurodégénératifs (exemples : accueil de jour, PASA, espaces Snoezelen...).
- ⇒ Renforcer le **Pôle d’Activités et de Soins Thérapeutiques**.
- ⇒ Proposer une **alimentation adaptée** (texture, goût, horaire...) en application du projet Groupe Alim’DEMAR
- ⇒ Mettre en œuvre le **Projet de Soins** (améliorer et fiabiliser la prise en charge gériatrique).
- ⇒ Promouvoir la **vie sociale** en lien avec l’histoire du résident (exemples : implication des soignants, échanges et communication, bénévolat, ouverture sur l’extérieur, place des familles).

A suivre dans la prochaine Bazarette : l’axe 4 « Proposer un cadre de vie et de travail adapté » .

*Proposé par Delphine FAGNOU
Directrice Adjointe*

> Du côté de l'Accueil

“ Quoi de neuf en 2018 ? ”



SOINS DE PEDICURIE :

Depuis janvier 2018, 3 pédicures interviennent désormais dans la résidence : il s'agit de Mme BERGER Eliane, Mme LANGLET Sylvie et Mme FIALON Alexandra. Celles-ci viennent tous les mardis après-midis à tour de rôle.

L'établissement offrira 2 soins de pédicurie par an à tous les résidents. A partir du 3^{ème} soin, le soin sera payant pour les résidents soit 27 €.

Pour les personnes souffrant de diabète de type 2, sachez que l'assurance maladie peut prendre en charge jusqu'à 6 soins par an.

PRESENCE ADMINISTRATIVE LE WEEK-END :

Depuis le 1er janvier 2018, l'organisation des présences administratives du week-end a changé.

Jusqu'à fin décembre 2017, 2 personnes (un agent de maîtrise et un cadre) étaient présentes. A partir de 2018, une seule personne sera présente à tour de rôle.

Les personnes de permanence, ne seront pas toujours être présentes à l'accueil mais vous pourrez les joindre par l'intermédiaire du téléphone qui sera à votre disposition sur la banque de l'accueil.

En ce qui concerne le paiement des factures pour le résident (médecin, pharmacie, coiffeuse, pédicure...), il est souhaitable de venir régler la semaine pendant les horaires d'ouverture de l'accueil (de 9 H à 18 H) et non plus le week-end.



CARTE DE MUTUELLE 2018 :

Comme chaque début d'année, merci d'apporter la carte mutuelle de votre proche pour l'année 2018 à l'accueil de la résidence, si vous ne l'avez pas déjà fait (afin que nous puissions informer tous les organismes : pharmacie, laboratoire, kiné etc...).

*Proposé par Patricia COMBET
Secrétaire de Direction*

<15



Le Bulletin Blanc

ZEN !



Nous avons été contacté par une réflexologue qui peut proposer des séances de réflexologie plantaire aux résidents. Il s'agit d'un massage des pieds réalisé avec les doigts par pression des zones reflexes. A chaque zone du pied correspond une partie du corps ou un organe.

La réflexologie a pour but d'apporter détente et relaxation, de soulager des douleurs articulaires ou musculaires, de favoriser le sommeil, de soulager des tensions digestives.

Nous pouvons vous mettre en relation avec Laure Parmentier. Les séances à la charge du résident sont de 25 euros pour 30 minutes de relaxation et 45 euros pour une séance plus longue de 60 minutes axée sur des problématiques thérapeutiques.

PREVENIR LES EPIDEMIES...

Nous vous rappelons quelques informations pour protéger au mieux les personnes qui vous sont chères :

- ◀ En cas de syndrome grippal (fièvre, toux, nez qui coule, courbature...) : reporter si possible vos visites
- ◀ Si votre visite ne peut être reportée : des masques sont disponibles à l'accueil, ainsi que des solution hydro-alcoolique un peu partout dans l'établissement.
- ◀ En cas d'oubli, le personnel vous proposera sans doute ces précautions.
- ◀ Ne pas amener de traitement (même si considéré comme « inoffensif » comme un spray nasal ou un anti-toussif) sans en informer les infirmier(e)s !

Si votre parent est infecté, il sera isolé dans sa chambre. Merci de mettre un masque à l'intérieur (à jeter à la sortie) ainsi qu'un surblouse (à laisser à l'intérieur de la chambre à votre départ).

Toute l'équipe soignante reste bien sûr à votre disposition en cas de besoin !

*Proposé par Fabienne BAILL
Responsable Pôle Soins*

<16



Le mot du chef !

« Les goûts et les couleurs »



Chaque jour, notre équipe travaille en mettant tout en place pour respecter au maximum les goûts et les besoins de chacun.

Pour ce faire, nous utilisons différents outils. Il y a tout d'abord un recueil des habitudes alimentaires qui est réalisé le jour de votre arrivée, par le chef ou la responsable hôtelière. C'est à ce moment-là que vous pouvez déjà nous préciser ce que adorez et ce que vous détestez ou ce que vous ne pouvez pas manger pour raisons médicales. Nous recueillons également rapidement vos souhaits concernant votre petit déjeuner.

Nous entrons ensuite toutes ces données dans différents tableaux et listes : tableau de préparation des petits déjeuners pour les cuisines, tableau de distribution des petits déjeuners pour les soignants, tableau des régimes particuliers / allergies / dégoûts...



Si le corps médical le demande, il peut vous être proposé un régime ou une texture spécifique. Il faut savoir que les régimes pour les personnes diabétiques ne sont plus d'une nécessité absolue passé un certain âge, donc votre médecin peut souvent vous en dispenser ! Il peut par contre être nécessaire de mettre en place temporairement ou durablement d'autres types de régimes : sans sel, sans fibres ou hypocalorique, par exemple.



Le type de texture peut également être modifié sur demande médicale. Il existe 3 textures : normal, haché ou mixé. Pour le régime haché, seule la viande est coupée très finement. Les légumes et les féculents sont laissés tels quels. Pour le régime mixé, qui peut être là aussi prescrit pour une durée variable selon les problématiques (problème passager de maux de dents, troubles de la déglutition...), nous vous proposons le même menu du jour mais en version mixée. Nous pouvons proposer cette déclinaison presque pour tous les composants, à quelques exceptions près (croque-monsieur par exemple), pour lesquelles nous mettons en place une adaptation au plus proche.

Si le médecin ou le personnel infirmier le demande, il est également possible de réaliser un suivi très précis de ce que vous mangez. Le personnel soignant réalise alors une fiche de surveillance alimentaire et note tout ce que vous mangez pendant quelques jours afin de présenter à votre médecin.

Enfin, je vous rappelle que des Commissions Restaurant sont organisées 4 fois par an. Elles sont ouvertes à tous les résidents et toutes les familles. Leur date et leur compte-rendus sont généralement affichés et envoyés par mail. Lors de ces réunions, il est fait un point global sur toute notre prestation, donc n'hésitez pas à nous faire part de vos questions, remarques, suggestions...

Ce que vous pouvez bien entendu faire à tout moment en informant le personnel de service de votre souhait de discuter avec le chef !

Culinairement

Frédéric FOUQUE, chef gérant SODEXO

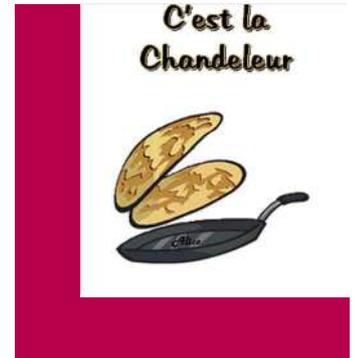


Vos rendez-vous



FEVRIER

Samedi 3	Grand Concert
	Orchestre du Lacydon
Jeudi 8	Repas Breton
	Goûter Musical
	Avec Cathy et Jacky Phoby
Vendredi 9	Messe
Mardi 13	Loto
Mercredi 14	Relaxation Sonore
	Forum de Discussion
	« Chansons d'Amour »
Jeudi 15	Poterie avec Béa
Samedi 17	Jocelyne et son accordéon
Mercredi 21	Achats pour résidents
Jeudi 22	Joyeux Anniversaire
	Avec Patrick David
Vendredi 23	Messe des Cendres
Lundi 26	Loto
Mercredi 28	Médiation Animale



MARS

Vendredi 9	Messe
Lundi 12	Loto
Mardi 13	Atelier Manuel « Masques »
	AVEC LES FAMILLES
Mercredi 14	Relaxation Sonore
Jeudi 15	Poterie avec Béa
Samedi 17	Jocelyne et son accordéon
Jeudi 22	Joyeux Anniversaire
	Avec Princesse Barouline
Vendredi 23	Messe des Rameaux
Mardi 27	Loto
Mercredi 28	Médiation Animale



<18



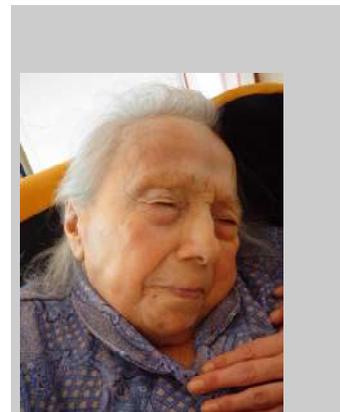
Carnet des résidents

Nous souhaitons la bienvenue à :



Mr Raymond BERNIERE vivait à Salon de Provence avant d'intégrer notre résidence avec son épouse, Rosmonde. Amateur de danse, il aime discuter et avoir de la compagnie.

Mme Rosmonde BERNIERE est originaire d'Italie, de Bolzano plus précisément. Elle est arrivée parmi nous avec son époux, Raymond. Nous leur souhaitons à tous deux la bienvenue!



Mme Micheline BLONDEL est originaire d'une belle région : la Normandie! Amatrice de lecture, elle aime également la musique, le jardinage et les sorties. Elle a également beaucoup joué aux cartes avec ses enfants et petits enfants. Bienvenue parmi nous!

Mme Marie-Thérèse BUFFONE est originaire d'Eyguières. Maman de 3 enfants, elle a toujours été une femme très dynamique, impliquée dans la vie de son village. Nous sommes heureux de l'accueillir!





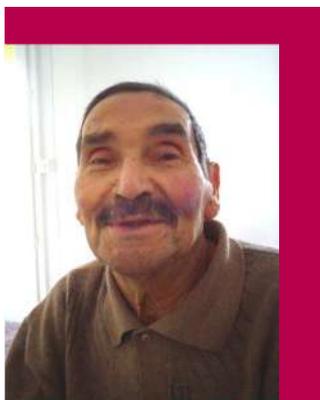
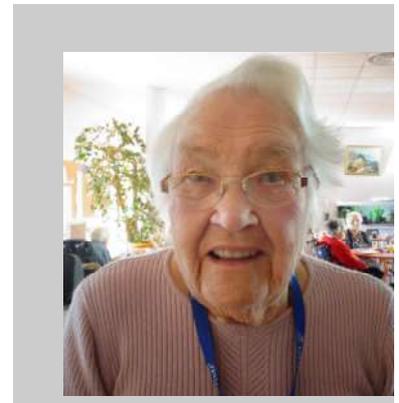
Carnet des résidents

Nous souhaitons la bienvenue à :



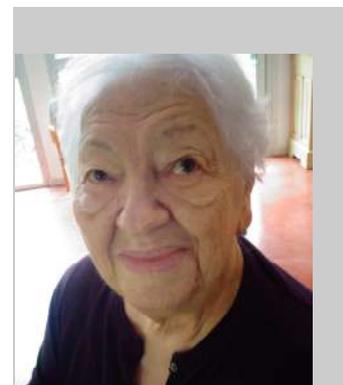
Mr Antonio ESCANDELL vivait à Eyguières avant d'entrer au sein de notre résidence. Père de trois enfants, il a toujours travaillé en tant qu'ouvrier cimentier. Nous sommes ravis de l'accueillir!

Mme Jacqueline FERRE est originaire du Mans! Elle est venue vivre en Provence pour se rapprocher de sa fille. Dynamique, elle aime danser, aller au théâtre, au cinéma, et la couture. Nous lui souhaitons la bienvenue!



Mr André GALBES n'est pas dépaysé puisqu'il vivait à Sénas avant d'entrer au sein de notre résidence. Discret, il apprécie toutefois la compagnie. Il s'est toujours senti proche de la nature et aimait pêcher et jardiner. Nous ne manquerons pas de faire appel à ses talents de jardinier aux beaux jours!

Mme Liliane GUERGUY vivait à Pelissanne avant d'entrer au sein de notre résidence. Elle dévore les livres mais aime aussi regarder la télévision, les sorties, la couture et le tricot. Nous sommes heureux de l'accueillir!





Carnet des résidents

Nous souhaitons la bienvenue à :



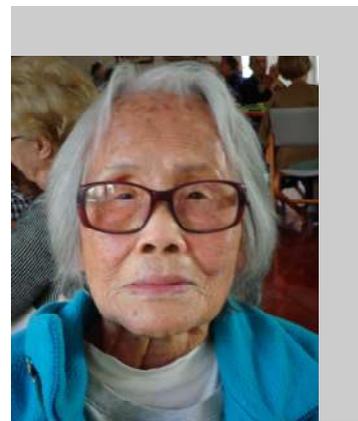
Mme Thérèse LAURENT a vécu de nombreuses années à Paris. Elle est venue s'installer en Provence afin de se rapprocher de sa fille. Elle a beaucoup voyagé et a des souvenirs plein la tête. Nous sommes ravis de lui ouvrir les portes de notre résidence!

Mr Pierre MACE est né sur l'île de Madagascar et a exercé en tant que Colonel dans l'armée de Terre. Vivant à Avignon avec son épouse Simone, ils sont entrés tous deux au sein de notre établissement.



Mme Simone MACE est née au Maroc et a exercé en tant que secrétaire de direction. Elle est arrivée en octobre dernier parmi nous, accompagnée de son époux Pierre. Nous leur souhaitons la bienvenue!

Mme Thi Tu NGUYEN vivait à Salon de Provence avant de venir au sein de notre résidence. Maman de deux enfants, elle est aussi l'heureuse grand-mère de 5 petits enfants! Nous lui souhaitons un bon séjour parmi nous!





Carnet du personnel

Toutes nos félicitations à :



Dr Fanny METAIS, qui vient d'accueillir son 1^e enfant,
une petite Chloé, née le 07/12/2017.
Toutes nos félicitations aux jeunes parents !



Remue Méninges



LES BONNES ASSOCIATIONS

Objectif : cet exercice fait appel à vos connaissances culturelles. Il sollicite également la mémoire de travail visuo-spatiale en jouant avec l'emplacement des mots.

1. Associez chaque capitale à un pays

Thaïlande	Oslo
Bagdad	Norvège
Argentine	Bangkok
Sénégal	Buenos Aires
Dakar	Irak

2. Associez chaque animal à une catégorie

Perdrix	Mammifères
Reptiles	Anchois
Insectes	Termite
Tortue	Poissons
Oiseaux	Marmotte

LES ASTUCES DE SUPER MAMIE

Comment retrouver des cheveux doux et brillants ?

Utiliser du vinaigre de vin dans l'eau de rinçage des cheveux permet de les rendre plus brillants (1 cuillère à soupe par litre d'eau).

Le jus de citron, ajouté à l'eau de rinçage, a les mêmes vertus, luttant même contre les pellicules en prime.

Se faire un masque capillaire avec de l'huile d'olive permet aussi de les nourrir et de les rendre plus brillants!





Les Sinoplies

Résidence Le Grand Pré

L'équipe de rédaction

- Sylvie BUTON, Directrice
- Delphine FAGNOU, Directrice Adjointe
- Martine de MATTEIS, Animatrice
- Gaëlle BERTINI, Psychologue
- Mme Jacqueline ANDRE, Résidente
- Frédéric FOUQUE, Sodexo (Cuisine)
- Fabienne BAIL, RPS
- Patricia COMBET, Secrétaire Dir.

Vous souhaitez une bonne journée...

