

LES P'TITS POTINS DE LA VARENNE

DE JANVIER A AVRIL 2015

N° 3

Sommaire

Le comité de rédaction

Mot de la directrice

Les crêpes et les beignets

La taille des haies et les fagots

Recette « la p'tite oie »

Jouons

Les temps forts

Chanson « on n'a pas tous les
jours 20 ans »

Dates à retenir

Nous souhaitons la bienvenue

Une petite pensée pour ceux qui
nous ont quittés

Quoi de neuf chez le personnel ?



COMITE DE REDACTION :

Mesdames BARBE Solange, DESAUNAY Suzanne,
FLEURY Jeanne, LAMBERT H el ene, MILON Odette,
RAIMBAULT Germaine, RUAULT Lucienne,
TRIHAN Rachelle



TOUTES LES PERSONNES QUI SOUHAITENT PARTICIPER A LA
REDACTION SONT LES BIENVENUES

MOT DE LA DIRECTRICE

Les beaux jours arrivent et les fleurs commencent à éclore !

C'est par cette belle lumière revenue après quelques mois d'hiver, que les résidents de l'EHPAD la Varenne vous livrent leur journal.

Toujours de l'humour, des astuces et de bons souvenirs partagés.

C'est aussi pour moi l'occasion de vous dire à quel point j'ai été heureuse d'avoir été parmi vous tous, résidents, tout le personnel, les familles, les membres des instances. Je remercie pour toutes les collaborations que nous avons réalisées depuis 28 mois.

Mon parcours professionnel m'emmène vers d'autres horizons mais mon expérience à l'EHPAD d'Ambrières Les Vallées restera gravée en ma mémoire comme un souvenir chaleureux et riche d'enseignement.

Je vous souhaite à tous une belle vie, que ce soit personnel ou professionnel.

Mounia VERGNET

LES CREPES ET LES BEIGNETS

On se réunissait pour manger des crêpes.

On préparait la pâte à crêpe à l'avance suivant le nombre de personnes. Il faut que la pâte se repose. On pouvait ajouter de l'eau de vie ou du kirch ou du rhum pour aromatiser la pâte.

« Moi, j'en faisais pas souvent car je ne suis pas adroite. »

Les hommes faisaient une partie de cartes pendant que les femmes préparaient les crêpes.

« Je déposais une petite noisette de beurre dans la poêle , une petite louche de pâte que j'étais bien ».

Lorsqu'elle était cuite d'un côté, il fallait la retourner sans qu'elle ne tombe dans le feu, et à tour de rôle, nous faisions les crêpes. Si la crêpe tombait dans le feu, on disait d'une jeune fille « qu'elle ne se marierait pas dans l'année », ou alors on rigolait.



On peut manger la crêpe saupoudrée de sucre ou mettre de la confiture. On buvait une bolée de cidre et on finissait par un p'tit jus avec une goutte. Avant la veillée, on mangeait une petite soupe chez soi.

Lors des « veillées crêpes », on rigolait, on discutait, on se racontait des blagues au coin du feu.

Et on s'en allait à pieds par les chemins pour rentrer à la maison.

« Quand j'ai eu une gazinière, c'était plus facile de faire cuire les crêpes que sur le feu. »



LES BEIGNETS

On faisait des beignets aux pommes aux alentours de Mardi-Gras. C'est la même pâte que celle des crêpes mais plus épaisse. On mettait des rondelles de pommes dans la pâte et on cuisait dans la friture.

Pour faire une plaisanterie, on mettait des petits bouts de fils dans la pâte avant de la faire cuire.

LA TAILLE DES HAIES ET LA FABRICATION DES FAGOTS

A la fin de l'hiver, avant que la feuille ne pousse, il est tant de tailler les haies. Il faut trier le bois de chauffage, et le bois pour faire des fagots. Il faut ébrancher le tronc et tailler le bois à la serpe de 1 mètre 20 environ .



On disait que le fagot normand est plus long que le fagot mayennais.

Il faut faire des liens avec du bois souple en chêne pour serrer les fagots.

On rassemble les branches par paquet, on tasse avec le pied et on fait un nœud pour maintenir le fagot.

Ensuite, on transporte tous les fagots dans une charrette, on fait un fagotier dans la cour près des bâtiments. On tasse les fagots les uns à côté des autres, la deuxième rangée en sens inverse et le dernier tas était fait en charpente pour ne pas que le fagotier ne prenne l'eau.

On coupait les troncs et les grosses branches à l'aide d'une scie qu'on tenait chacun de notre côté, « il fallait bien s'entendre » .

On coupait le bois de chauffage de 1 mètre de long. Un stère mesure 1 mètre de long , 1 mètre de longueur et 1 mètre de hauteur.

Un stère multiplié 3 fois, ça fait une corde.

On mettait le « seuillau » entre les jambes ou alors on plaçait le bois de travers sur la bique et on le sciait .

Tout ce travail pouvait se faire entre voisins, c'est ce qu'on appelait la « fagoterie ». E c'est plutôt un travail d'hommes.

Par le remembrement, beaucoup de haies ont été abattues.

On allait chercher un fagot et une poignet de paille la veille pour allumer le feu du matin. On prend celui de l'année précédente car il faut que le bois soit sec.

Dans la cheminée, on y mettait des harengs blancs à sécher, pendant une semaine, à côté des pelles et des pinces .



RECETTE

LA P'TITE OIE

Ingrédients : sang de l'oie, le bout des ailes, les abats (foie, gésier, cou), un pied de porc, les pattes, beurre, bouquet garni, carottes

Méthode de préparation : fouetter quelques gouttes de vinaigre avec le sang pour ne pas que celui-ci caille.

Couper le pied de porc en petits morceaux et le faire cuire à l'eau pendant une heure.

Faire fondre du beurre dans une cocotte et faire revenir tous les morceaux, ajouter de l'eau + un gros bouquet (thym, laurier, persil, poireau, oignon) + des rondelles de carottes, saler et poivrer.

Faire mijoter pendant au moins 2 heures sur feu doux. A la fin de la cuisson, ajouter un peu de farine pour lier la sauce.

Hors du feu, ajouter le sang, bien mélanger et c'est prêt à déguster.

C'est un repas de fête pour une réunion de fa-

mille, le menu se composait souvent ainsi :

soupe de bœuf, p'tite oie, oie rôtie avec des châ-

taignes, œuf à la neige ou riz au lait ou gâteau de

Savoie accompagné d'une crème anglaise.



SOLUTIONS DU NUMERO PRECEDENT

Qui a empêché l'arrivée de la stévia (plante qui a un pouvoir sucrant) pour protéger la betterave à sucre ?

- **Napoléon**
- Louis XIV
- François 1er

Où les clématites sont les plus belles ?

- Sur un mur
- **Dans les arbustes**
- Dans une terre détremnée

JOUONS

Devinettes :

- * Pourquoi les souris n'aiment-elles pas les devinettes ?
- * Un pou et une fourmi font la course. Lequel va arriver le premier ?
- * Qu'est ce qu'on pose sur une table, qu'on coupe, qu'on distribue mais qu'on ne mange pas ?

Charade :

Mon premier est le masculin de femme

Mon second est le bruit que fait la vache

Mon troisième est les trois premières lettres du mot « lettre »

Mon tout est un plat qui se mange chaud

Les solutions dans le prochain numéro

LES TEMPS FORTS

En janvier: Goûter et cadeaux offerts par l'Association des Résidents de la Varenne

Cinéma à Gorrion, célébration de la messe,

cérémonie des vœux , sortie à la médiathèque d' Ambrières, sortie à la médiathèque du Grand Nord à Mayenne ,

Restaurant à l'ESAT de Gorrion :



En février: Cinéma à Gorrion, célébration de la messe,
Repas du CCAS à la salle polyvalente d'Ambrières,



goûter d'anniversaires pour les 100 ans de Madame ANNE Lucienne,
spectacle de danse country du club d' Ambrières,



Déjeuner avec des résidents de l'EHPAD de Fougerolles et visite du
musée des tisserands



En mars: Jeux et partage de crêpes avec les enfants de l'école Saint Joseph, célébration de la messe, sortie à la médiathèque à Mayenne,

repas de printemps en chansons avec Madame Poirier accompagnée de Monsieur Forêt à l'accordéon,



Concert de l'ensemble instrumental de la Mayenne à Gorrion,

En avril : Accordéon avec Monsieur DUNAS, célébration de la messe de Pâques, restaurant à l'ESAT de Gorrion, vente de vêtements et de chaussures



Berthe Sylva
ON N'A PAS TOUS LES JOURS 20 ANS

Paroles: Charles-Ferdinand Pothier, musique: Léon Raiter, 1934

L'atelier de couture est en fête,
On oublie l'ouvrage un instant,
Car c'est aujourd'hui que Marinette
Vient juste d'avoir ses vingt ans.
Trottins, petites mains et premières
Ont tous apporté des gâteaux
Et Marinette, offrant le porto,
Dit, joyeuse, en levant son verre:

REFRAIN:

On n'a pas tous les jours vingt ans,
Ça nous arrive une fois seulement,
Ce jour-là passe hélas trop vite!
C'est pourquoi faut qu'on en profite.
Si le patron nous fait les gros yeux,
On dira:
"Faut bien rire un peu!
Tant pis si vous n'êtes pas content,
On n'a pas tous les jours vingt ans"

Le patron donne congé à ces petites
Et comme le printemps leur sourit,
A la campagne elles vont tout de suite
Chercher un beau petit coin fleuri.
Dans une auberge, en pleine verdure,
Elles déjeunent sur le bord de l'eau
Puis valsent au son d'un phono
En chantant pour marquer la mesure:



REFRAIN

On n'a pas tous les jours vingt ans,
Ça nous arrive une fois seulement,
C'est le plus beau jour de la vie.
Alors on peut faire des folies.
L'occasion il faut la saisir
Payons-nous un petit peu de plaisir,
Nous n'en ferons pas toujours autant,
On n'a pas tous les jours vingt ans!

Tous les amoureux de ces demoiselles
Sont venus le soir a leur tour,
Et l'on entend sous les tonnelles
Chanter quelques duos d'amour!
Passant par là... prêtant l'oreille,
Un bon vieux s'arrête en chemin...
A sa femme, en prenant sa main,
Lui dit:
"Souviens-toi ma bonne vieille..."

REFRAIN

On n'a pas tous les jours vingt ans,
Ça nous arrive une fois seulement,
Et quand vient l'heure de la vieillesse,
On apprécie mieux la jeunesse
De ce beau temps si vite passé
On n'en profite jamais assez...
Et plus tard on dit tristement:
"On n'a pas tous les jours vingt ans!"



DATES A RETENIR

En MAI

Le mardi 5 : cinéma à Gorron

Le vendredi 22 : animation musicale avec Monsieur OLIVIER

Le Vendredi 29 : journée de pèlerinage à Pontmain

En JUIN

Le mardi 2: cinéma à Gorron

Du lundi 8 au vendredi 12 : séjour vacances à Quiberon

Le vendredi 12 : pot de l'amitié pour le départ de
Madame VERGNET

Le vendredi 19 : Café rencontre à la médiathèque d'Ambrières
pour échanger sur les souvenirs d'antan

Le vendredi 26 : Repas de l'été en musique

En JUILLET et En AOÛT

Le lundi 6 juillet : Groupe folklorique du Mexique

Le vendredi 10 juillet : Passage du tour de
France et pique-nique



D'autres manifestations vont s'ajouter
à ce programme

Nous souhaitons la bienvenue à

Monsieur Pacory Francis d'Ambrières les Vallées le 14 janvier

Madame Hatte Renée de Saint Mars sur Colmont le 20 janvier

Madame Letissier Solange de Saint Georges Buttavent le 23 janvier

Madame Malécot Yvette de Contest le 30 janvier

Monsieur Arnoult Georges de Saint Mars sur Colmont le 2 février

Madame Lefebvre Suzanne de Saint Fraimbault de Prières le 11 février

Madame Morisset Marie-Thérèse de St Denis de Gastines en hébergement temporaire du 6 au 16 février

Monsieur Juiller Jacques de Mayenne le 24 février

Monsieur Poirier Xavier d'Aron le 6 mars en hébergement temporaire

Madame Oger Gilberte de Le Pas le 1er avril

**UNE PETITE PENSÉE
POUR CEUX QUI NOUS
ONT QUITTES**

Madame Doyen Odette le 3 janvier

Monsieur Angot Vital le 11 janvier

Madame Lemarié Albertine le 14 janvier

Madame Arnoult Odette le 16 janvier

Madame Rallu Denise le 23 janvier

Madame Poisson Madeleine le 2 février

Monsieur Retours Gabriel le 13 février

Monsieur Dbjay Gilbert le 21 février

Monsieur Jorré Bernard le 30 mars

Monsieur Cronier Louis le 19 avril

Madame Gahéry Georgette le 22 avril

QUOI DE NEUF CHEZ LE PERSONNEL ?



Monsieur Vincent Dejonghe a été recruté pour le service « cuisine »



Monsieur Sylvain Hamard a été recruté pour le service « entretien »



Madame Séverine Forveille a donné naissance à un petit garçon prénommé
Maxence le 4 mars
