



CASTEL SAINT-JOSEPH

RÉSIDENCE

## **Gazette de chez Nous**

N°81

Janvier - Février - Mars 2024

L'Amour est inventif Jusqu'à l'infini...

mucens Depaul &

AVEC ATTENTION À L'AUTRE



www.monsieurvincent.org





Chères lectrices, chers lecteurs,

Les couleurs de cette première page nous inspirent le printemps avec plus de lumière et de soleil bénéfiques pour le moral et la santé.

La gazette de chez Nous illustre la vie au sein de ce village au bel âge situé dans cette jolie vallée de la Bresle!

Nous tenons à y mettre à l'honneur les habitants qui y vivent et proposons une rétrospective des activités et des festivités qui ponctuent la vie du Castel dans une ambiance familiale.

Tous ensemble, professionnels, bénévoles, familles, partenaires, faisons en sorte de cultiver la joie et soignons les maux à coup de bonne humeur et de rire!

J'espère que vous apprécierez cette nouvelle édition.

**Bonne lecture!** 

Sabine SOYEZ
Directrice

### Les habitants du Castel vous souhaitent une belle année 2024







L'amour n'a pas d'âge et ne connaît pas de frontière.

La paix est la seule bataille qui vaille la peine d'être menée.



Ne t'attache pas au physique, dans 50 ans, il changera. Attache-toi au coeur, lui restera toujours le même.

La santé est la meilleure fortune que l'on puisse posséder.

Dire « oui » au bonheur

Et dire « non » à la mauvaise humeur,
Dire « peut être » à l'avenir,

Et dire « je ne vous oublie pas » aux souvenirs,
Dire « adieu » au stress,
Et dire « pourquoi pas » à la paresse,
Dire « j'ai compris » aux erreurs,

Et dire « plus jamais » aux jugements de valeur,
Dire « pardon » à la peine,
Et dire « bye bye » à la haine,

Dire « heureusement que tu es là » à l'humour,
Et dire « pour toujours » à l'amour,
Dire « reste là » à l'envie,
Pour au final dire « je t'aime » à la vie.

Belle année 2024!



### Le Castel a respecté la tradition de l'Epiphanie





Comme tous les ans, les habitants du Castel se rassemblent autour de la galette des rois. Nous aurons ainsi nos rois et reines désignés pour l'année 2024.

Ce moment convivial est accompagné de jeux de questions autour de cette fête annuelle.

### C'est quoi l'origine de l'Épiphanie ?

La fête des Rois puise son origine et son sens profond dans la venue des Rois mages à Bethléem. En Occident, l'Épiphanie est en effet associée au voyage de Melchior, Gaspard et Balthazar. Tous trois étaient en provenance de contrées différentes et ont été guidés vers Jésus par une étoile, selon l'Évangile de Matthieu.

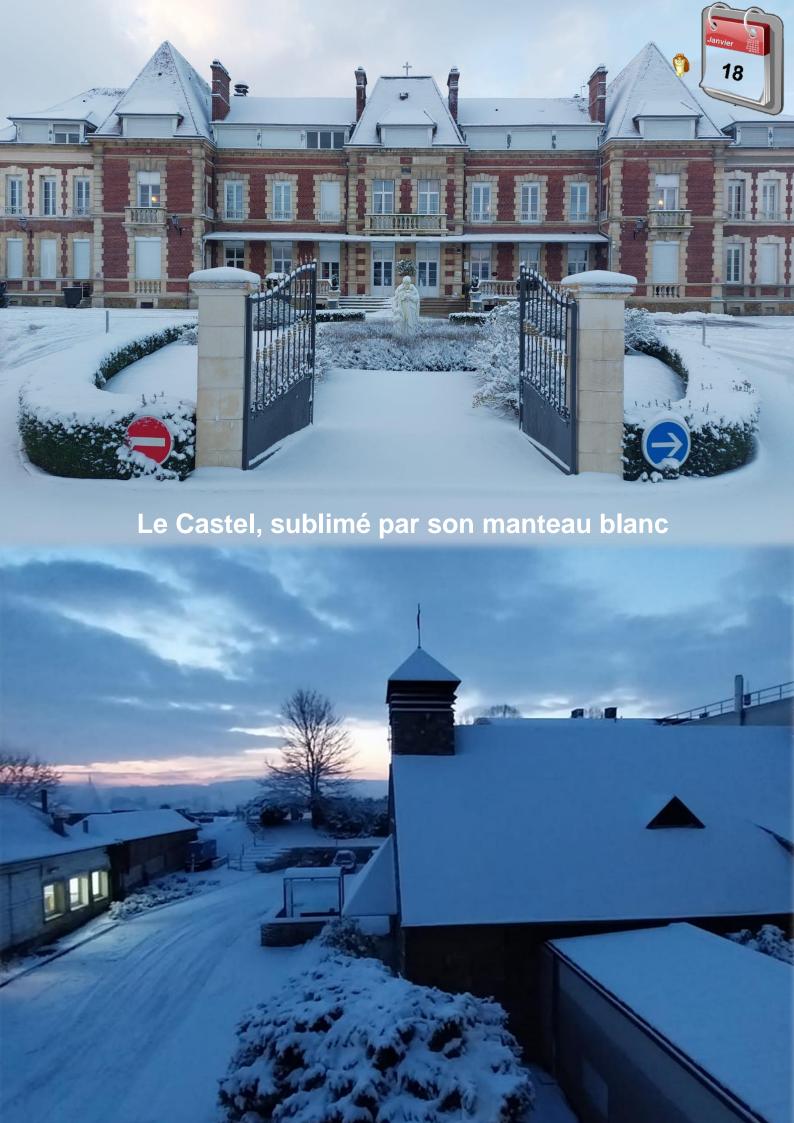
### Quel est le sens de la fête de l'Épiphanie ?

L'Épiphanie commémore le baptême du Christ dans le Jourdain, la descente du Fils de Dieu au milieu de sa création, et la manifestation de la divine Trinité : la voix du Père témoigne du Fils et la colombe de l'Esprit Saint descend sur lui.

#### Quelle est l'origine de la galette des rois ?

Toutefois, ses origines remontent vraisemblablement à l'antiquité. Selon la religion catholique, la tradition de la galette des rois commence début janvier, peu de temps après le Nouvel An, le jour de l'Epiphanie, qui célèbre la manifestation de l'enfant Jésus aux Rois mages venus le visiter et lui rendre hommage.









La gentillesse est comme la neige, elle embellit tout ce qu'elle couvre.





# Jegumineus,



LES LÉGUMINEUSES PASSENT À TABLE!



plusieurs Les légumineuses présentent avantages nutritionnels.

- ▶ Les légumineuses ont une teneur élevée en protéines. Elles en contiennent généralement deux fois plus que les céréales complètes et trois fois plus que le riz.
- ▶ Ce sont des aliments riches en vitamines, comme la vitamine B.
- ▶ Les légumineuses sont très riches en fer.
- ▶Les légumineuses sont riches en magnésium, ou encore le calcium.
- ▶ Elles sont aussi une source de fibres alimentaires, lesquelles réduisent notamment le taux de cholestérol sanguin, préviennent la constipation et facilitent la digestion.
- ▶ Les légumineuses sont également des aliments de choix pour les diabétiques puisque leur richesse en fibres contribue au contrôle de la glycémie (faible index glycémique) en diminuant l'augmentation du taux de glucose dans le sang et en apportant une sensation de satiété.
- ▶ Elles sont pauvres en graisse et dénuées d'acides gras saturés.

## Vrai ou faux?

#### LES LÉGUMES SECS FONT GROSSIR.

FAUX. Selon certaines idées reçues, les légumes secs ont la réputation de faire grossir. En tant que l'éculents, donc aliments riches en glucides, ils sont dits à « haute densité ènergétique «, l'est-à-dire caloriques. Néammoins, il ne faut pas compter en calories, mais plutôt en nutriments. Ils apportent des glucides complexes générant une satiété qui va éviter les fringales et le grignotage. Si la quantité consommée n'excède pas les besoins journaliers en glucides. Il n'y aucune raison que cette catégorie d'aliments fasse grossir!



## Des légumineuses pour qui?

- Enfants à partir de 4 à 6 mois, au moment de la diversification.
- Femmes enceintes (les légumineuses sont riches en folates, ou vitamine B9, indispensables pour le développement neurologique du fœtus).
  - · Tous les adultes, végétariens ou non
  - Tous les aouties, vegetaines
     Personnes âgées à risque de dénutrition en protéines.



**BONNES POUR LA SANTÉ** et pour la planète















AUX HABITANTS DU CASTEL, AUX PROFESSIONNELS, AUX BÉNÉVOLES, AUX FAMILLES ET INTERVENANTS EXTÉRIEURS

POUR LE MOIS DE L'AMOUR LA MAISON DU CASTEL VOUS PROPOSE :

le Bocal à mots doux

Le principe est tout simple:
Écrivez de façon anonyme ou non un petit mot doux et tendre, un message, une citation... sur un post-it que vous glisserez dans le bocal de l'amour, le tout étant situé sur le comptoir du bar!

A vos stylos!

## Vous ares êté nombreux à participer... Merci pour votre participation l



Les habitants du Castel ont eu beaucoup de mal à déterminer quels étaient les 3 mots les plus doux parmi tous ceux déposés dans le bocal, tous dégageant un message très fort d'amour, d'amitié, de sagesse, etc. Voici le trio gagnant :

1er : « Je me marie avec mon 1er amour »

2ème : « Aimer, c'est donner sans rien attendre en retour »

3ème : « Le bonheur le plus doux est celui que l'on partage »

Un mot sur l'amitié qui leur a particulièrement plu : « L'amitié c'est comme un trèfle à quatre feuilles, très rare! »



Je me marie over mon 1er amour

Jernet Jonner.

Jest vien

sous vien

en retour



PLUS DOUX EST PARTAGE.

Comme un Trefte

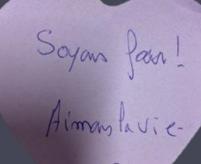
DANS LE JARDIN
DE L'AMITIÉ,
TO ES LA PLUS
BELLE FLEUR

Est ce que vous sourz à find point vous être spécial pour moi? Vous être unique et moi (HANCEUSE Denner on sourire affer Vers l'autre, dire un mot gentil, Renche Service, ce sont autont d' occasion de multiplier les mament de bonheur simple.









r'est être la low Low preman L'AMOUR EST l'unique energie qui peut gérir Le Monde



CHAQUE MOMENT PASSÉ AVEC VOUS EST UNE CHANCE ET UNE JOIE, LA DISTANCE N'EST

sans amair

est use maison

Un jour une rencontre

Vione d'amour et de chocolet!

## Lamagle des mots

Le Castel célèbre l'amour, quelle bonne idée! Voici ma petite participation! Il s'agit d'un extrait de Lecture de la première lettre de saint Paul apôtre aux Corinthiens que j'affectionne particulièrement :

« J'aurais beau parler toutes les langues des hommes et des anges, si je n'ai pas la charité, s'il me manque l'amour, je ne suis qu'un cuivre qui résonne, une cymbale retentissante. J'aurais beau être prophète, avoir toute la science des mystères et toute la connaissance de Dieu, j'aurais beau avoir toute la foi jusqu'à transporter les montagnes, s'il me manque l'amour, je ne suis rien. J'aurais beau distribuer toute ma fortune aux affamés, j'aurais beau me faire brûler vif, s'il me manque l'amour, cela ne me sert à rien.

L'amour prend patience ; l'amour rend service ; l'amour ne jalouse pas ; il ne se vante pas, ne se gonfle pas d'orqueil ; il ne fait rien d'inconvenant ; il ne cherche pas son intérêt ; il ne s'emporte pas ; il n'entretient pas de rancune ; il ne se réjouit pas de ce qui est injuste, mais il trouve sa joie dans ce qui est vrai ; il supporte tout, il fait confiance en tout, il espère tout, il endure tout. L'amour ne passera jamais. »

Marie-Noëlle PERRIN, Responsable Communication, Vie associative & Générosité







Olivier, un coach apprécié et











JPEUX PAS

**16**9







Caresses, lèchottes et fous-rire grâce à des visiteurs à quatre pattes



















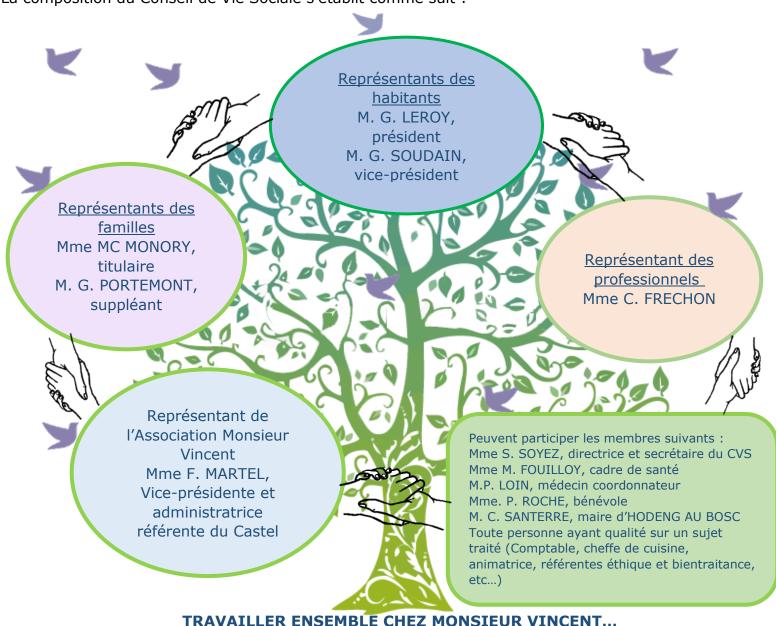
Le Conseil de la Vie Sociale est de nouveau constitué, conformément à l'article 10 de la loi du 2 janvier 2022 rénovant l'action sociale et médico-sociale et au décret n°2022-688 du 25 avril 2022 portant modification de conseil de la vie sociale et autres formes de participation, afin d'associer habitants au fonctionnement de la maison du Castel qui les accompagne ainsi.

Il vise le bon fonctionnement de l'établissement, la bientraitance et la qualité de vie des habitants en les associant aux questions qui les concernent ainsi que leurs représentant légaux.

Le Conseil de la Vie Sociale donne son avis et peut faire des propositions sur toutes questions intéressant la vie et le fonctionnement de l'établissement.

Le traitement des situations individuelles n'entre pas dans la compétence du Conseil de la Vie Sociale.

La composition du Conseil de Vie Sociale s'établit comme suit :



## Améliorer la participation des habitants via le conseil de la vie sociale.











#### Coordonnées du président et du vice-président du Conseil de la Vie Sociale



M. Guy LEROY Portable: 07.88.46.74.90,

Logement 231(2ème étage, côté mer)



M. Gérard SOUDAIN Portable: 06.50.26.47.19,

Logement 102 (Château)





#### Coordonnées des représentants des familles

Mme Marie-Claude MONORY Portable: 06.12.80.25.83

Email: mcmonory@gmail.com



M. Gabriel PORTEMONT Portable: 06.26.50.17.98

Email: gabriel.portemont@laposte.net



- « Suite à ma brillante élection, au CVS, j'ai assisté à ma première réunion de cette instance. J'ai été fortement impressionné par le nombre de sujets traités, me donnant une idée plus précise des contraintes innombrables rendant fort complexe la gestion du Castel, à savoir :
- -Relations avec les résidents et surtout les familles
- -Respect des consignes sanitaires
- -Obligations légales vis-à-vis de tous les organismes.

La mémoire me fait défaut pour citer tous les sujets abordés. J'ai apprécié la présence vigilante et bienveillante des représentants de tutelle. Enfin, lors d'un repas gastronomique fort apprécié, j'ai pu discuter avec les nombreux bénévoles et échanger avec eux sur différents sujets. Personnellement, j'attends avec impatience le retour des beaux jours pour accompagner mon épouse dans le magnifique parc, et pour rendre une visite respectueuse à la sépulture de l'Abbé Patrick REYNODS qui fut prêtre de notre paroisse et a célébrée la communion solennelle de nos trois filles. »

#### **Gabriel PORTEMONT**

## Coordonnées du représentant des professionnels

1

Mme Catherine FRECHON Portable: 06.76.11.75.12

Email: catherine.frechon@gmail.com



Le CVS, c'est

Lieu de propositions et de réponses aux préoccupations des usagers

Lieu privilégié pour mieux connaître l'établissement et ses services, les actions et les projets



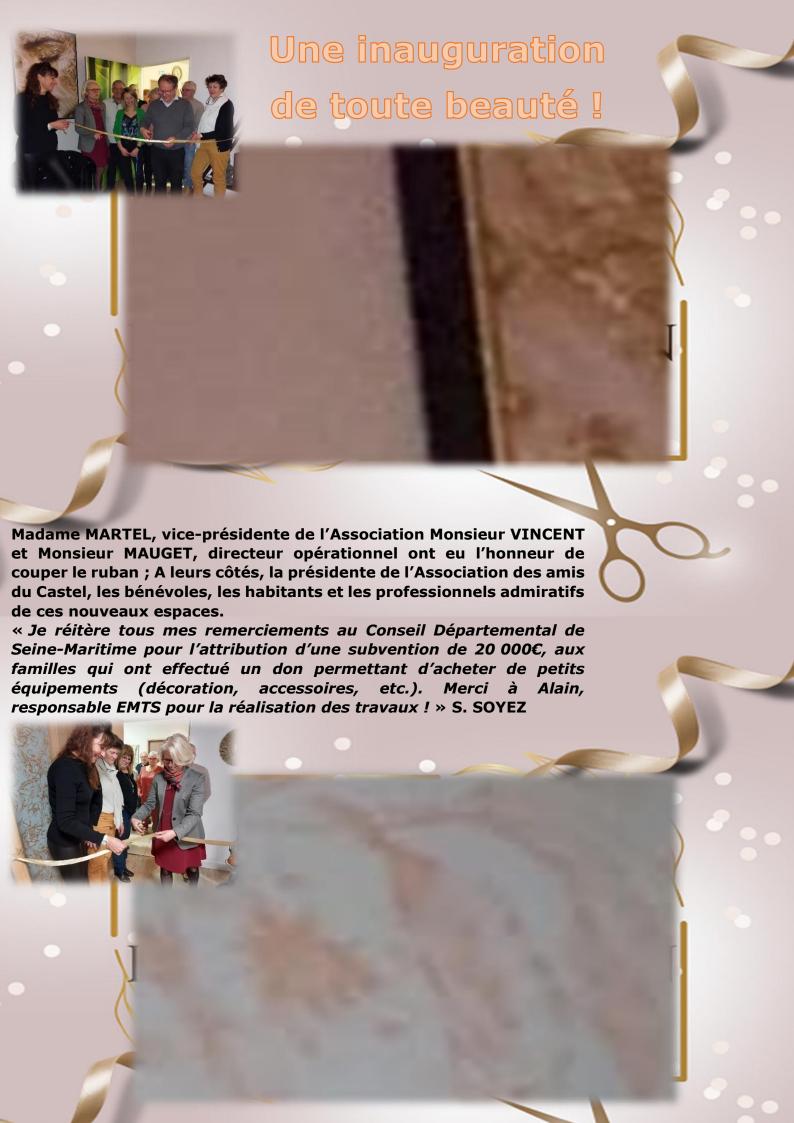


CVS , ce n'est pas

L'endroit pour traiter des questions individuelles pour régler les différends personnels

## **NOUVEAUTES**







## Une bulle de. Bien Étre

## Offerte pour la fête des Grands-



## La beauté



## n' a pas d' âge











C'est un poeme,
Il est très court,
Il est charmant,
C'est mon poème:
Mamie, je t'aime!





**LUNDI** 18 AVRIL 2024

> Fréquence des ateliers : Tous les 15 iours





Pfff...On a un vrai problème là... Si seulement super-AGSI pouvait nous aider...



« J'utilise Messenger, mais j'ai appris des choses (Word) » Mme GIRARD « Je n'y connaissais absolument rien, j'ai appris des choses. Hâte d'y je suis curieuse d'apprendre tout cela. C'était bien » Mme BERNESCHI

« J'ai quelques notions que remettre pu pratique » Mme GOURDET « Atelier intéressant, on a beaucoup appris. On ne voit pas le temps passé. C"était super » M. LEROY « A refaire, c'était bien » M. PAINSEC

## Le bêtisier informatique



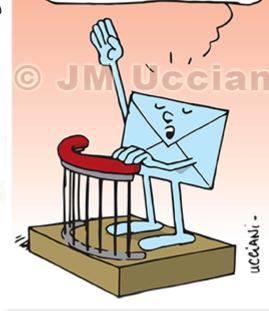






## FAITES ENTRER L'ACCUSÉ! (DE RÉCEPTION)

...JEJURE DE RÉPONDRE À MES MAILS ... TOUS MES MAILS ... RIEN QUE MES MAILS !















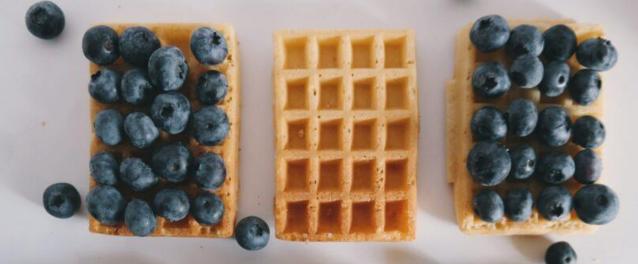




Vous avez plus un ordinateur, c'est de 3000 cookies! un garde-manger...







Le 25 mars, c'est notre jour préféré! C'est la journée mondiale de la gaufre!

La gaufre, c'est la vie. Personne ne peut résister à une bonne gaufre, sucrée ou salée. Cette pâtisserie, à mi-chemin entre le pain perdu et le cookie géant, est un incontournable de la cuisine européenne, notamment belge et française.

#### D'où viennent les gaufres ?

Mais saviez-vous que la gaufre a une histoire riche et complexe ? Tout a commencé dans l'Antiquité, où les Grecs et les Romains fabriquaient déjà des gaufres, souvent à base de farine de blé et d'huile d'olive. Ces gaufres étaient souvent servies avec du miel ou du sirop d'érable, pour faire passer le goût de l'huile d'olive, sans doute.

Au Moyen Âge, la gaufre est devenue une pâtisserie très populaire en Europe, notamment en Belgique et en France. À l'époque, la gaufre était souvent préparée à base d'œufs, de farine, de lait et de sucre, et cuite sur une plaque chauffée au feu de bois. Les habitants de l'époque ont vite compris que la gaufre était bien meilleure quand elle était partagée avec des amis ou de la famille, pour le plus grand plaisir des uns et des autres.

Au Castel, la Journée Mondiale de la Gaufre est une occasion de célébrer une tradition culinaire qui a su conquérir le monde entier. Profitez de cette journée pour explorer de nouvelles recettes, partager votre passion et déguster ces délices sucrés qui font le bonheur des gourmets du monde entier. Les cuisinières ont pour l'occasion proposé en entrée une gaufre au saumon et en dessert une gaufre au chocolat et chantilly, de quoi régaler les papilles des habitants!



Mais la gaufre, ce n'est pas seulement une pâtisserie, c'est aussi un symbole de convivialité, de partage et de plaisir.



On peut très bien éprouver le sentiment de l'absolu en se faisant la barbe ou en mangeant des gaufres.







## Il te faut :



300 g















de farine

20 cl de lait

2

30 g

oeufs de sucre de beurre de sel

100 g 1 pincée

1/2 sachet 1 saladier de levure

1 fouet



Commence par mettre la farine, le sucre, le sel et la levure dans le saladier et mélange.



Ajoute les oeufs un par un en mélangeant bien.



Ajoute le lait et le beurre fondu petit à petit en mélangeant.



Huile un peu ton gaufrier et fais cuire tes gaufres.

## LA RECETTE DE MARIE-ANGE

Cheffe de restauration à la maison du Castel

Parce que le bien-être des habitants passe aussi par le plaisir des papilles, nous accordons une place particulière à la restauration.

Malgré des normes de plus en plus conséquentes et chronophages, nous privilégions la fabrication « maison », et proposons des repas dignes de ce nom, avec des journées à thème permettant de faire voyager les habitants au travers de découverte culinaire.



Marie-Ange PESQUET



## TATIN BOUDIN AUX POMMES

- 1 Pelez et émincez l'oignon et les échalotes. Faites-les revenir à la poêle dans 20g de beurre et réservez.
- 2 Pelez les pommes, épépinez-les et coupezles en quartiers. Faites-les dorer à la poêle dans le beurre 10mn environ.

Saupoudrez de sucre en poudre pour caraméliser et flambez au Cognac.

- 3 Préchauffez le four à 180°. Otez la peau du boudin noir. Coupez-le en rondelles.
- 4 Beurrez le moule à tarte. Rangez-y les pommes. Recouvrez-les de rondelles de boudin et du mélange oignons-échalotes. Salez, poivrez.
- 5 Recouvrir l'ensemble d'une pâte feuilletée et faites une cheminée au milieu.
- 6 Enfournez 25 mn.

## INGRÉDIENTS

1 rouleau de pâte

feuilletée

5 boudins noirs

4 pommes

2 oignons

4 échalotes

120g de beurre

Cognac

Sel, poivre







« N'interroge pas les années que tu as vécues mais l'instant dont tu profites. »



On ne peut s'empêcher de vieillir, mais on n'est pas obligé de vivre en vieux.

Ta vie est comme un livre... Ne saute aucun chapitre et continue de tourner les pages. Tôt ou tard, tu comprendras pourquoi chaque chapitre était nécessaire.

Rêve Ta Vie En Couleur C'est Le Secret Du Bonheur...

Ne regrettez pas de vieillir. C'est un privilège refusé à beaucoup.



La beauté est une lumière dans l'âme qui brille à travers nos actions.

Socrates

La vie pourra, au fil du temps, m'imposer des rides sur le visage... mais elle ne fera jamais vieillir mon coeur.



La beauté ne se trouve ni dans les belles paroles ni dans le paraître.

La véritable beauté se trouve derrière l'intention pure et la sincérité du coeur.

Christine Gonzalez Theracoach







## Jeu des différences, Pâques





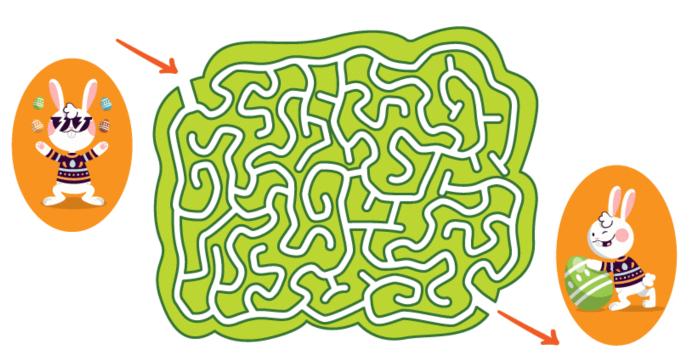






## Labyrinthe

de Pâques



Aide Jojo le lapin à rejoindre Gigi son frère dans ce labyrinthe de Pâques! (plusieurs solutions) de labsting



## Raisons den rire!







SERIAL KILLER





C'est La crise CAMBRIOLEURS

pour la st Valentin Offrez des citrons



Ben quoi !? C'est le Zest qui compte...





ONVA CHEZ TOI, OU ON VA CHEZ MOI?











de viande à cause d'une vidéo

sur la maltraitance des poulets...

Si quelqu'un possède une vidéo

sur la maltraitance des iphone,

des baskets hors de prix et des

A LAMIABLE

fringues, je suis prêt à payer.

27 EME JOUR SANS MACDO NI PIZZERIA



Que signifie ce panneau? Que le vin était bon!







CONSTAT



ils étaient pliés!





BÉNÉVOLES SALARIÉS 1200 2000 RÉSIDENTS

### Comment peut-on faire toute la différence dans le quotidien des résidents ?



L'Association Monsieur Vincent, est une association loi 1901 à but non lucratif et de bienfaisance. Créée en 1994, par la Compagnie des filles de la charité de saint Vincent de Paul, elle a pour but l'accueil de tous sans a priori et en priorité les plus démunis.

Nous accueillions toutes les personnes, quelles que soient leurs conditions de ressources, et nous en faisons notre priorité.

Les résidents sont amenés à payer leurs frais d'hébergement, parfois avec l'aide sociale du Conseil départemental, mais aucun bénéfice n'est généré par l'association.

Tous les projets d'amélioration du bien-être des résidents que nos équipes mettent en place ne sont pas financer par des subventions ou des aides publiques, mais essentiellement par les dons!



Que vous puissiez nous soutenir ponctuellement ou de façon régulière par prélèvement automatique, votre don participera à améliorer le bien-être des résidents dans chacun de nos établissements.

Merci, très sincèrement, d'encourager notre mission auprès de nos aînés par un don.

#### Pour réaliser votre don, deux solutions :

Soit par carte bancaire directement sur notre site web à l'adresse www.monsieurvincent.org Vous aurez la possibilité de faire un don ponctuel ou bien de mettre en place un prélèvement automatique.

Soit par chèque en remplissant le bulletin de soutien ci-dessous

### Bulletin de soutien

À remettre à la direction de l'établissement de votre choix où à retourner sous enveloppe affranchie à l'Association Monsieur Vincent - 77 rue de Reuilly 75012 Paris



	je souhaite contribuer à l'amélioration du bien-être des personnes accompagnées par l'Association Monsieur Vincent, par un don de s
OUI	accompagnées par l'Association Monsieur Vincent, par un don de

☐ Je souhaiterais recevoir plus d'informations sur les legs et donations

□ 30€ □ 5	50€ □ 100€	Autre montant:	€	
Je souhaite affe	cter mon don à la ré	ésidence:	(facultatif	
Afin de recevoir mon reçu fiscal, je note ci-dessous mes coordonnées :				
☐ Madame	☐ Monsieur	Nom:	Prénom:	
Adresse:				
Code postal:		Ville:		
Téléphone:		E-mail:		

66 % de votre don à l'Association Monsieur Vincent sont déductibles de votre impôt sur le revenu dans la limite de 20% de votre revenu imposable (exemple: après déductions un don de 50 € vous revient à 17 €).

L'Association Monsieur Vincent responsable de traitement, met en œuvre un traitement de données à caractère personnel vous concernant aux fins de gestion de L'Association Monsteur Vincent responsable de trattement, filet en œuvre un trattement de données à caractère personnel vous concernant aux fins de gestion des ses relations avec les donateurs (traitement et gestion des dons, édition des reçus fiscaux. Conformément aux dispositions applicables en matière de protection des données à caractère personnel, vous bénéficiez d'un droit d'interrogation, d'accès, de rectification, d'effacement et de portabilité de vos données, ainsi que du droit d'obtenir la limitation de leur traitement et d'un droit d'opposition (au traitement de vos données ainsi qu'à la prospection notamment commerciale). Vous pouvez également définir des directives relatives au sort de vos données et à la manière dont vous souhaitez que vos droits soient exercés après votre décès. Ces droits s'exercent par courrier postal auprès de l'Association Monsieur Vincent accompagné d'une photocopie d'un titre d'identité à l'adresse précitée. Pour en savoir plus sur le traitement de vos données à caractère personnel, vous pouvez également contacter notre association. Vous disposez enfin de la possibilité de saisir la Cnil si vous estimez que le traitement de vos données n'est pas effectué conformément aux dispositions applicables. Si vous ne souhaitez pas recevoir de sollicitations ultérieures, cochez cette case :