

BOUJIG-MANVOURY
RÉSIDENTS



*L'ECHO DE LA
RESIDENCE*

Edition n°8 : mars 2025

Info

Mesdames, Messieurs,

C'est avec beaucoup d'émotion que je vous adresse un au revoir, à l'aube de la fin d'une carrière riche et intense.

En huit années passées au sein de la Direction commune, j'ai pu faire évoluer les modalités d'accueil et d'accompagnement pour les personnes âgées du territoire, du domicile à l'entrée en établissement.

Je tiens à remercier chaleureusement tous les représentants des résidents et des familles, actifs au sein du Conseil de la Vie Sociale de Bouic Manoury.

Grâce à leurs remarques, à leurs suggestions, mes collaborateurs et moi-même, avons pu faire évoluer la qualité des accompagnements.

Je souhaite à tous les résidents et bénéficiaires, de très belles années accompagnées par les différents services que porte la résidence Bouic Manoury.

**Sylvie SCHRUB
Directrice générale**

Le service militaire

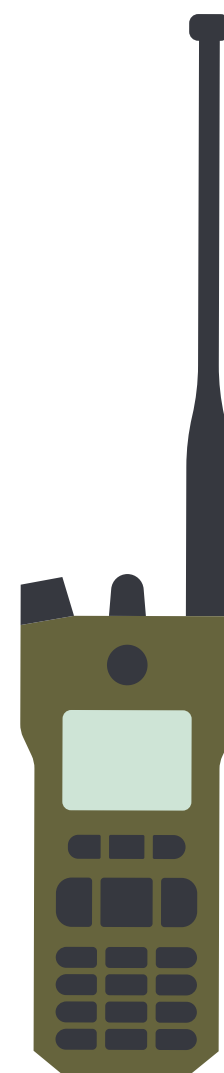
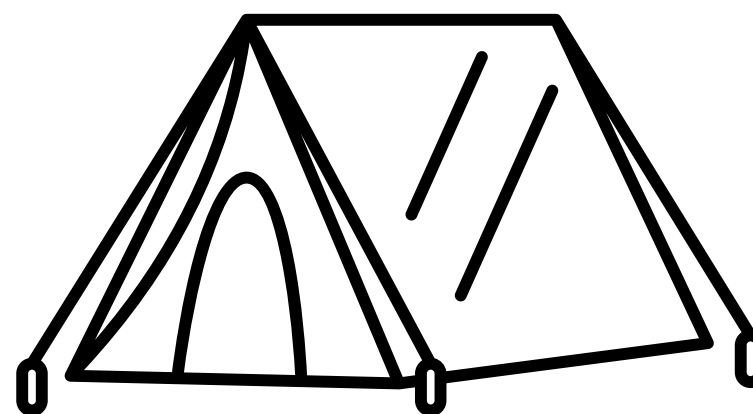
Sur demande de résidents et bénéficiaires, un groupe de paroles sur le service militaire a été organisé.

C'était ma plus belle vie!!
j'ai été pistonné par le
capitaine qui connaissait
ma famille, j'étais chauffeur
j'ai appris à valser!
je gagnais

30 francs par mois + une cartouche
de cigarettes P4 que je donnais à mon père



Je suis allé en Algérie à 20 ans pendant 27 mois
je suivais le régiment



Pour moi l'armée à l'âge de 20 ans n'a duré qu'un an,
j'étais à Rouen puis à Oissel dans le combat, je gagnais 50 frs par
mois

Pou moi un très mauvais
souvenir! j'avais 20 ans.

j'ai fait 3 mois de classe à Chartres dans l'armée de l'air
ensuite Je suis parti à Tindouf près du Mali dans le sud de
l'Algérie pendant 23 mois. J'étais dans l'armement, au garage
et j'ai même été maçon!
Ma paie était de 3 frs 39+ 16 cigarettes P4+ 8 timbres+2 bons de
colis.



A notre époque beaucoup de femmes étaient engagées



Animations proposées

Visite de la classe des années 50 et des crèches du monde à Allouville Bellefosse



**Merci aux bénévoles de l'association A.V.E.C
et du foyer rural pour l'accueil sympathique
et pour le bon goûter maison!**

Chorale "l'amitié en chantant"



un grand merci
aux chanteurs
et au guitariste
pour cette belle
prestation!

Spectacle de fin d'année "Paris guinguette"

Merci à la direction d'avoir financé les prestataires pour le Noël des résidents et des bénéficiaires



Olympiades inter établissements

Le jeudi 23 janvier, des Olympiades inter-établissement ont eu lieu au sein de la résidence Bouic Manoury. Après avoir partagé un repas convivial, des résidents de l'EHPAD Bouic Manoury, les bénéficiaires de l'accueil de jour ainsi que quelques résidents de l'EHPAD Anne Françoise le Boulz se sont affrontés sur différents ateliers animés par les professionnels de l'établissement. Ce fut un moment de partage apprécié par tous les participants qui se termina autour d'un goûter avec la dégustation de la galette des rois, réalisée par les bénéficiaires de l'accueil de jour et des résidents du PASA



La résidence Bouic Manoury remporte le prix “ coup de coeur sucré” du jury

Le 12 novembre dernier, un atelier cuisine pour la semaine de la dénutrition était organisé par la diététicienne, le responsable de restauration et le service animation pour réunir des résidents, des bénéficiaires de l'accueil de jour ainsi que leurs proches autour d'une recette gourmande “ une charlotte aux poires en verrines” en version enrichie.

Recette imaginée spécialement pour l'occasion. Un réel moment de convivialité et de création pour les participants.

Grâce à cette recette l'EHPAD Bouic Manoury s'est vu décerner le prix coup de cœur du jury sucré du concours de cuisines ouvertes, organisé à l'échelle nationale lors de la semaine de la dénutrition 2024.

Nous sommes heureux de cette reconnaissance nationale, la remise du prix aura lieu le mercredi 26 mars au palais des congrès de Tours lors des journées vieillissement et maintien de l'autonomie (JVMA). L'événement réunira les autres établissements lauréats en présence des chefs Sandrine Baumann Hautin et Christian Têtedoie ainsi que le professeur Agathe Raynaud Simon, présidente du collectif de lutte contre la dénutrition



SEMAINE NATIONALE DE LA DENUTRITION

Charlottes aux poires

30 minutes - Pour 4 verrines

une verrine apporte :
280 Kcalories
6 g de protéines

ENRICHIE

Ingrédients

- 1 boîte de poires au sirop
- 20 biscuits à la cuillère
- 25g de sucre
- 120g de fromage blanc
- 1 sachet de sucre vanillé
- 60g de mascarpone
- 15 g de lait en poudre (optionnel)

Préparation

1. Mélanger le mascarpone et le fromage blanc
2. Ajouter le sucre, le sucre vanillé (et le lait en poudre pour enrichir)
3. Réserver deux demi poires et coupez les autres en dés.
4. Ajouter des dés à la préparation
5. Tremper les biscuits à la cuillère dans le sirop de poire.

Présentation

1. Tapisser 4 fonds de verrine. Couper les biscuits à la taille des verres pour qu'ils ne dépassent pas et border en les parois des verres.
2. Remplissez les verres du mélange aux poires. Puis décorer avec les poires restantes coupées en rosaces.
3. Mettez au frais 45 minutes - 1 h00

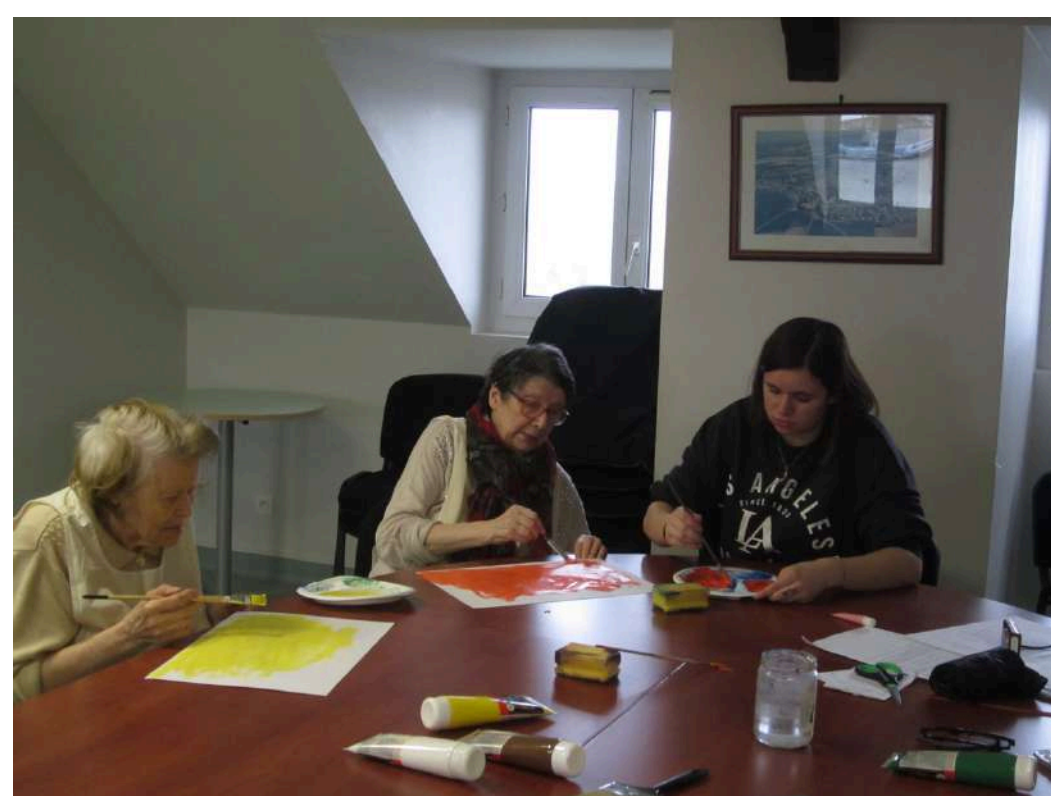
Le compte Kamishibai

Le Kamishibai est la conception d'un théâtre de papier d'origine japonaise pour raconter une histoire. Des planches cartonnées sont confectionnées avec au recto une illustration et au verso un texte et mise en place selon la numérotation. En ouvrant les volets du théâtre (Butai en Japonais) le public découvre les illustrations tandis que le narrateur lit le texte



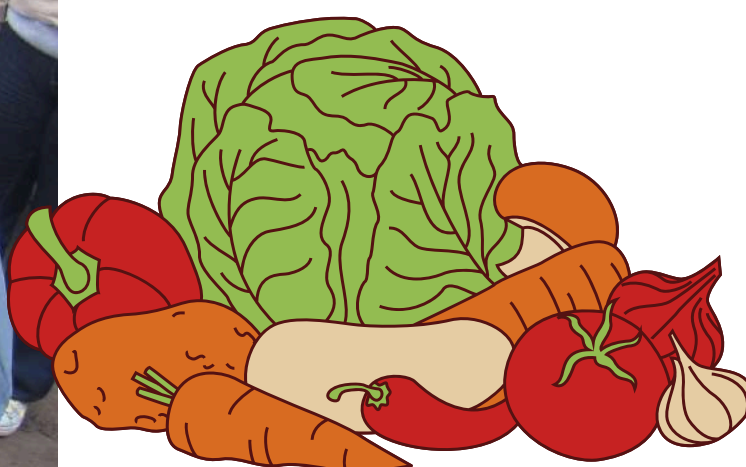
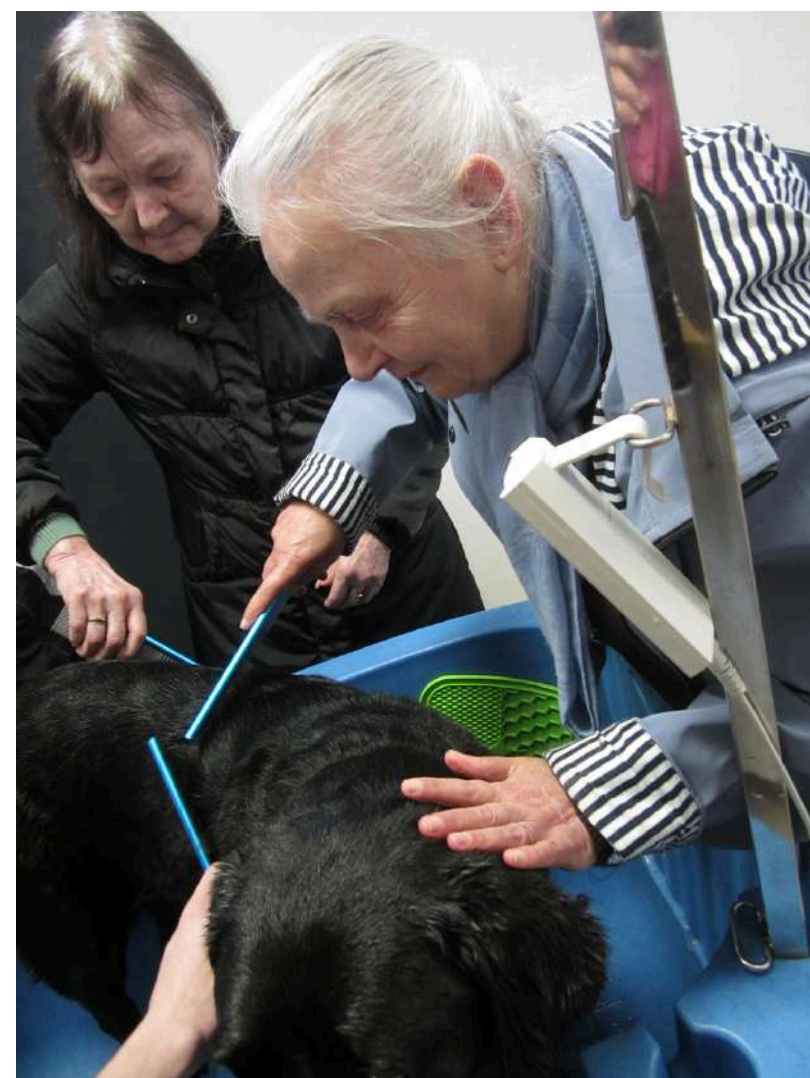
Suite à un avis favorable pour un appel à projet culture santé et médico-social, les résidents et les bénéficiaires de l'accueil de jour qui le souhaitent (un groupe de 10 personnes maxi) participent à ce projet.

les rencontres se font par étape : écriture de l'histoire, illustrations...et confection du Kamishibai



Rencontre avec les élèves du lycée horticole

Cette année des rencontres intergénérationnelles sont organisées au lycée horticole de Fauville. Ces échanges se font soit du côté animalier avec le toilettage pour chiens soit du côté horticulture pour participer au repotage de plantes, semis...



Mardi gras

Comme chaque année pour mardi gras, un concours de masques est organisé au sein de la résidence. De nombreux masques ont été réalisés par les bénéficiaires et les résidents.

L'originalité de ces créations a permis de définir les 3 premiers gagnants :

Premier prix : 1 place au restaurant (1 résidente de l'EHPAD)

Deuxième prix : 1 bon d'achat dans une boulangerie de Fauville-en-Caux (1 bénéficiaire de l'accueil de jour)

Troisième prix : 1 panier garni (1 résidente de l'EHPAD)

Pour clôturer l'après-midi, l'équipe de cuisine avait préparé des crêpes et des beignets !!!

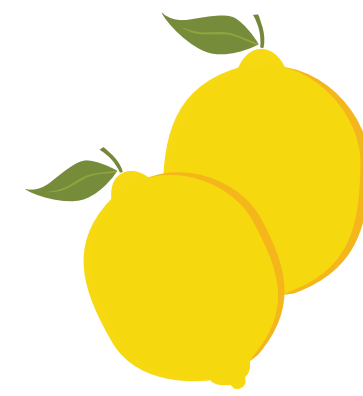
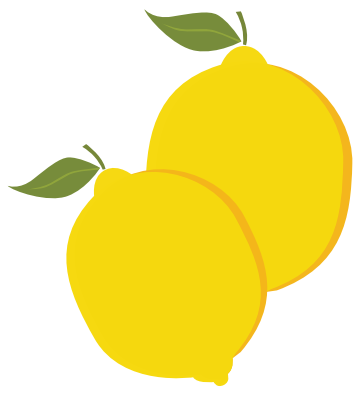
Un grand merci à tous d'avoir participé pleinement au concours (résidents, bénéficiaires), au personnel d'avoir contribué à la réussite de cette fête et à l'association « Au Patio Fleuri de Fauville » pour avoir financé les nombreux lots et le prestataire musical « Vincent ».

Ambiance festive, danses, chants étaient au rendez-vous !!!



Recette de cuisine

La tarte aux citrons



Recette pour 6 personnes

On commence par la pâte sablée : mettre le four à préchauffer à 180°C (thermostat 6). On sépare les blancs des jaunes d'œufs (2).

Fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre et 2 cuillères d'eau pour faire mousser.

Mélanger au doigt la farine (200g) et le beurre (100g) coupé en petits cubes

pour obtenir une consistance sableuse et afin que tout le beurre soit absorbé (il faut faire vite pour que le mélange ne ramollisse pas trop).

Verser au milieu de ce "sable" le mélange liquide.

Incorporer rapidement au couteau les éléments sans leur donner de corps.

Former une boule avec les paumes

et l'écraser 1 ou 2 fois pour rendre la boule plus homogène.

Foncer un moule de 25 cm de diamètre avec la pâte sablée

puis la recouvrir de papier sulfurisé et de haricots secs.

Cuire à blanc 20 à 25 minutes (NB après baisser le four à 120°C/150°C environ pour la meringue).

On poursuit avec la crème au citron : laver les citrons (4) et en râper deux afin de récupérer le zeste.

Mettre les zestes très fins dans une casserole avec le jus des citrons, le sucre (200g) et la Maïzena (2 cuillères à soupe).

Remuer et commencer à faire chauffer à feux doux.

Battre les œufs dans un récipient séparé. Une fois les œufs battus, incorporer tout en remuant le jus de citron, le sucre, la Maïzena et les zestes

Mettre à feu vif et continuer à remuer à l'aide d'un fouet. Le mélange va commencer à s'épaissir. Veiller à toujours remuer lorsque les œufs sont ajoutés car la crème de citron pourrait brûler.

Ôter du feu et verser l'appareil sur le fond de tarte cuit.

Terminons par la meringue : monter les blancs en neige avec une pincée de sel.

Quand ils commencent à être fermes, ajouter le sucre puis la levure. Fouetter jusqu'à ce que la neige soit ferme

Recouvrir la crème au citron de meringue

puis enfourner la tarte à 120°C/150°C jusqu'à ce que la meringue dore (environ 10 minutes).

Bon appétit!