



La Plume d'Or

Edition du mois de Février 2023

L'Ensemble des journalistes est ravi de retrouver ses lecteurs et vous espèrent en bonne forme pour ce mois de février

Les mondiaux de ski alpin à Courchevel

Durant le mois de février, se déroulent à Courchevel les mondiaux de ski alpin.

Cela rappelle à certains d'entre nous des souvenirs joyeux de journées au ski en famille ou avec des amis.

Quel plaisir nous avons, malgré nos équipements rudimentaires, à dévaler les pentes !! Durant notre jeunesse, il y avait, régulièrement, beaucoup de neige, surtout dans les stations de ski, nous faisons aussi, de la luge, avec des luges en bois, pas toujours confortables mais tellement plaisantes !

Maintenant, nous encourageons les athlètes à la télévision, c'est différent mais agréable tout de même de revoir des paysages connus.



La chaine des Belledonnes

Quel plaisir que de découvrir, en ouvrant les volets, un vrai décor blanc de carte postale, oui vraiment de carte postale !! D'une blancheur parfaite te vallonnée.

Nous avons la chance de découvrir, selon l'exposition des chambres, la très belle chaine des Belledonnes qui mérite bien la dénomination de Carte postale.

Le matin, le soleil s'étale de la Savoyarde jusqu'à la vallée du Grésivaudan, et, le soir, le coucher du soleil est une vraie féerie rose selon le temps.

Les touristes de passage n'e reviennent pas d'une telle perspective et s'arrêtent volontiers au bord de la route pour prendre quelques photos. Le détour en vaut la peine

Article de MME Reverdy Pierrette

Conseil jardinage pour le mois de février.

Il est possible de commencer à semer *les petits pois* durant le mois de février, toutefois en Savoie, cela peut être un peu prématuré, il y a un risque de gel.



Conseil de MME Grange Lucienne

La vie dans l'EHPAD

Les crêpes de la Chandeleur :

Cette année encore nous avons, a plusieurs reprises, confectionné et surtout dégusté de délicieuses crêpes. Avec les volontaires en Service Civique, les enfants de la crèche de St Baldoph ou bien en salle à manger, toutes les occasions ont été bonnes pour honorer la Chandeleur.

Vivement le mois de Mars pour déguster les bugnes !!



Les actus du mois :

-Durant ce mois de février, nous avons eu le plaisir de retrouver les enfants de la crèche 'les Petits Couardans', venus fabriquer et déguster des crêpes à l'EHPAD.

C'est toujours un grand plaisir pour nous de retrouver ces petits bouts de chou !! Nous apprécions aussi beaucoup la compagnie des personnes qui les accompagnent.

-Du 6 février au 9 février nous hébergeons Julien Daillère, artiste qui travaille le vitrail. Nous avons eu le plaisir de le croiser le matin au petit déjeuner, ils nous ont également proposé des ateliers de découverte de son activité ainsi que des mini spectacle de chants dans la salle de restaurant avant le repas du soir

-A nouveau un quiz musical le 20 février animé par Julien (stagiaire en animation) avec Juliette et Julia, volontaires en service civique, il a eu lieu à 15h au salon du deuxième étage. Les années 70 et 80 ont été mises à l'honneur. Quelle ambiance !!

Bienvenue à Alice Menuel :

Nous sommes ravies d'accueillir Alice Menuel, la nouvelle responsable des soins qui remplace Béatrice, partie à la retraite et à qui nous souhaitons de bien profiter de celle -ci en toute quiétude.

Nous espérons que Mme Menuel se plaira parmi nous

Visite des locaux du Dauphiné Libéré

Julien, stagiaire en animation, s'est mis en lien avec la direction du Dauphiné Libéré. Des habitants sont intéressés par la visite de ses locaux à la Rotonde, près de la gare de Chambéry

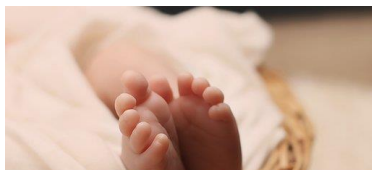
Cette visite sera possible aux alentours de mai/Juin pour les habitants qui le souhaitent.

Julien a terminé son stage en animation ce mois-ci, nous le remercions chaleureusement pour sa présence et sa gentillesse, nous lui souhaitons une bonne continuation et allons le regretter

Les bébés pour 2023 :

Nous sommes ravis d'apprendre la venue prochaine d'un bébé. Il s'agit cette fois de Fanny, aide-soignante qui travaille sur Tournesol Pistache et qui attend son troisième enfant.

Tous nos vœux de bonheur pour elle et sa famille



Les anniversaires du mois de février

Ce mois-ci, nous avons été très nombreux pour partager des crêpes lors du gouter d'anniversaire qui réunissait les personnes nées au mois de février ainsi que les résidents qui souhaitaient partager ce temps festif en groupe. Merci aux bénévoles Line et Jean qui animent ces après -midi avec beaucoup de dévouement.



“Le Clos du Tulipier” par Laura

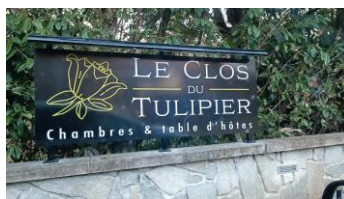
Un peu d'histoire pour commencer : c'est une bâtisse dont le corps principal date du XIX ème siècle. Après ont été rajoutés la tour, la cuisine et la véranda. L'ensemble de la maison fait 400m2. Et le terrain autour fait 1 hectare.

Elle était la propriété de la Famille Leborgne qui exploitait « les martinets », ils travaillaient le fer et l'acier dans des forges à l'état artisanal. Ensuite, il y a eu le côté, la construction de l'usine qui faisait de la taillanderie : elles fabriquaient des outils (pelles, pioches...)

En 1986 la propriété a été racheté par la famille Dayde (ma belle-famille).

La maison a servi jusqu'à maintenant de maison de vacances.

En 2021, des travaux ont été entrepris pour la transformer en table et chambres d'hôtes. Le 2 Janvier l'activité a commencé. Accueillis par Stéphanie et Edouard, les hôtes peuvent profiter d'une maison chaleureuse et calme. De moments dans le jacuzzi. D'une partie de billard. Des chambres refaites avec goût avec une salle de bain privative. Edouard prépare des bons petits plats le soir. Et Stéphanie de copieux petits déjeuners. Cet été, les hôtes pourront profiter de la grande piscine, du terrain de tennis, de la table de ping-pong, et du terrain qui entourent la maison. N'hésitez pas à en faire de la publicité autour de vous !!



Anniversaires à venir en Mars :

-Mme Gardien Jeannine

-M Pont Jean-Pierre

-M Trabbia Fernand

-Mme Combet Marie

-M Palmerini Robert



Jeux
Blagues
Recettes
Réflexion

Trois retraités papotent sur un banc.

Ils se posent la question suivante :

“Que faites-vous pour vous occuper à la retraite” ?

Le premier répond : “Je vais à la chasse”

Le deuxième “je vais à la pêche”

Le troisième enchaine :”Moi je fais de la recherche”,

Les autres lui disent :”De la recherche ?? dans quel domaine ?”

“Toute la journée, je cherche, ma montre, mes lunettes....

Auteur anonyme

Quel serait le meilleur remède contre les maladies selon le dicton savoyard ?

Il s’agit de la marmite bien garnie tous les jours.

Proverbe savoyard



Comment le boulanger range ses pains au chocolat ?

Dans l’ordre” des croissants”...

Devinette de Mme BOUVRET





Quiche à la tome de Savoie

Ingrédients :

1 pâte brisée	
200 g de tomme de Savoie	2 œufs
50 g de poitrine de Porc fumée	1 jaune d'œuf
1 pomme de terre moyenne	20 cl de crème
2 Tomates en rondelles	20 cl de lait

Réalisation :

Garnir le moule de Pâte, piquez là avec une fourchette

Epluchez la pomme de terre et râpez là avant de la rincer et de l'égoutter

Enlevez la croûte de la Tomme et coupez là en tranchettes

Dans un saladier, mélangez le lait, la crème, les œufs, la pomme de terre et la poitrine coupée en lardons.

Préchauffez le four à 210°, déposez les tomates en rondelles et versez la garniture, faire cuire 35 à 40 minutes.

Servir tiède accompagnée d'une salade verte.

Recette de Mme Bouvret

Recette des filets de poissons improvisés

Ingrédients (6 personnes):

6 filets de merlan, de sole ou de cabillaud
4 échalotes hachées
25 g de beurre
12 cl de vin blanc sec
12 cl de crème
½ cuillère à café de Maïzena délayée dans autant d'eau
Gruyère râpé

Réalisation

Faire fondre les échalotes dans le beurre à la poêle

Disposer vos filets sur les échalotes arroser avec la crème et le vin blanc, saler, poivrer, laisser frémir 2 à 3 minutes.

Retourner les filets, les saupoudrer de gruyère et laisser à nouveau frémir 5 à 10 minutes.

Ajouter la maïzena délayée, donner un bouillon pour lier la sauce ; faites glisser les filets sur un plat chaud et servir avec du riz ou pommes vapeur.

Ce plat peut se cuire aussi au four chaud durant 15 minutes, dans un plat à gratin, cela est plus rapide à préparer, la liaison avec la maïzena est alors facultative.



Recette de Mme Steckler

DÉCÈS

-Mme DETRAZ Léontine, le 3 février 2023

*Nous présentons toutes nos condoléances à leurs proches et famille
et sommes avec eux par la pensée.*



ENTREE

**-Mme DALLE-FRATTE Jeanne
le 23 février 2023**

*Nous souhaitons la bienvenue aux nouveaux habitants.e.s
ainsi qu'à leurs familles*

Cette édition a été réalisée grâce à :

Journalistes, Pigistes et chroniqueurs : Mme STECKLER, Mme BOUVRET, Mme GRANGE Lucienne, Mme GIACOMARRA, Mme REVERDY, M. ROUSVILLE, Mme LAUTREDOU Yvonne, Mme EJARQUE, Laura, Christelle, Audrey