

Li p'tit racotais



Journal de la résidence CHC Racour

EDITION JUILLET 2021

Ce journal est le fruit de la collaboration entre résidents. Le lundi, des pensionnaires se réunissent et discutent entre eux des articles qui vont paraître. Chaque personne a un rôle et apporte ses idées.

Ce journal est réalisé par

Mme J. L

Mme M. J

Mme M. F

Mme M. W

Mme G. F

M W

Bonne lecture

SOMMAIRE

- 1) **Présentation de nos dîners à thèmes**
- 2) **Le terrain de pétanque**
- 3) **Les supporters des diables rouges**
- 4) **Interview de membres du personnel**
- 5) **Recette**
- 6) **Présentation d'un métier**
- 7) **Les expressions**
- 8) **Les Potins**



Les dîners à thèmes

Afin de rendre les repas de midi plus agréables, chaque mois un grand dîner à thème est organisé.

Les thèmes sont choisis minutieusement par nos animatrices et ils sont très variés (Western, disco, cinéma, printemps, guinguette...)

A chaque fête, nos pensionnaires se demandent quelle va être la surprise du jour et ce que nos animatrices ont concoctée. Dès l'entrée dans la salle, les résidents sont ébahis en apercevant les tables et la pièce magnifiquement décorées. Mais heureusement que nous pouvons aussi compter sur nos pensionnaires pour nous aider à préparer le décor !



Ensuite c'est nos papilles que nous éveillons avec un repas exceptionnel se composant souvent d'un bon apéro ou d'une entrée, d'un plat comme pizza, barbecue... et d'un dessert parfois hors du commun.



Ce festin est accompagné d'une animation (quizz, danse, jeux,...)par notre personnel qui est souvent déguisé pour ces occasions.

Autant vous dire que cette journée est faite de joie, de bonne humeur et que tous les sens sont en éveil pour le grand plaisir de nos résidents.



Certains de nos pensionnaires nous disent qu'ils retrouvent leur 20 ans lors de ces dîners ; alors vivement les prochains pour encore plus d'émotions.



Le terrain de pétanque

En avril, le CHC nous a offert un magique terrain de pétanque. L'avantage de ce terrain est qu'il est démontable et donc facilement déplaçable. Il est composé d'un tapis rouge et entouré d'un rebord noir. Les boules sont molles ce qui nous permet de jouer sur n'importe quelle surface (carrelage, béton...).

Dès que nous sortons le terrain, les pensionnaires sont ravis et se déchaînent sur la piste de pétanque. D'ailleurs lorsqu'on a demandé aux équipes de se trouver un nom c'était les ouistitis déchaînés et les moutons enragés. Parmi nos résidents nous avons quelques champions comme M. V■■■■, M. I■■■■, Mme L■■■■ et bien d'autres.

Cette activité est très bénéfique pour tous. Au-delà de la joie et de la bonne ambiance, ce jeu permet de travailler l'équilibre, la mobilité du bras, la force, la concentration, la collaboration, l'entraide et favorise les contacts sociaux.

Vivement le prochain tournoi pour retrouver cette ambiance marseillaise et l'esprit de camaraderie et les taquineries.





Supporters des Diabes rouges

A Racour, nous sommes à 100% derrière nos Diabes. Pour l'occasion des repas spéciaux sont préparés le jour où ils jouent. Nous avons aussi décoré la maison avec les couleurs de la Belgique.

Nous avons nos joueurs



Et notre car de supporters



Pour l'occasion nous avons ressorti le baby foot ce qui permet au personnel et aux pensionnaires d'y jouer et de soutenir les Diabes à leur manière.

Le défi est de battre M V [REDACTED] qui est notre professionnel de kicker, même le directeur essaie de gagner contre lui mais sans succès...



Malheureusement les diables rouges ont perdu en quart de finale contre l'Italie, mais nous sommes quand même fiers d'eux et nous continuerons à les soutenir....

Interview du personnel par nos résidents

A) Interview de Sabrina N [REDACTED] par Mme F [REDACTED]



1. Quel est votre travail, votre rôle dans la maison de repos ?

« Je suis technicienne de surface. Mon rôle est que le résident soit dans un environnement propre et sain. Je fais les soins de la chambre »

2. Depuis combien de temps travaillez-vous ici ?

« Depuis janvier 2008 et je compte y rester jusqu'à ma pension »

3. Avez-vous travailler ailleurs avant ?

« Oui. A Namur comme barmaid au bowling de Namur. » Elle pourrait nous préparer un jour un bon petit cocktail !!

4. Qu'est-ce que vous aimez dans votre métier ?

« Le contact avec les personnes âgées, les chouchouter, les écouter, prendre soins d'eux. C'est un travail agréable et je me rends compte que c'est chouette d'être avec eux ».

5. Où habitez vous ?

« A Jodoigne »

6. De quelle région provenez-vous ?

« Je proviens d'un petit village près de Namur, Floriffoux »

7. Avez-vous des enfants ?

« Oui, 3 enfants : Adonis qui a 24 ans, Antoine 23 ans et Messaline 18 ans. Mes enfants sont mes rayons de soleil »

8. Avez-vous des hobby's en dehors du travail ?

« En été, j'aime bien faire des longueurs dans ma piscine surtout le soir quand je suis seule.

Sinon, quand je trouve un bon livre, j'ai du mal à m'en détacher. Cela m'arrive environ 2 fois par an. Le dernier est celui de Barack Obama « Une terre promise ». Je préfère mes livres d'histoires vécues. Le prochain livre sera « la théorie de l'évolution de Charles Darwin ». J'adore aussi les jeux de sociétés surtout le Pictionary et le Trivial Pursuit. J'adore gagner contre mes enfants et les 2 enfants de mon mari . »

9. Quel était votre rêve d'enfance ?

« J'ai toujours voulu avoir une famille nombreuse et j'y suis arrivée car j'ai élevé mes 3 enfants et les 2 enfants de mon mari. »

10. Partez-vous parfois en vacances ? Quelle sera votre prochaine destination ?

« C'est très rare que je parte en vacances. Je suis partie une fois à Bergerac en France. Mais le prochain voyage sera en Thaïlande, normalement en juin 2022. »

11. Voulez-vous encore partager quelque chose avec nous ?

«Oui, j'ai fait une rencontre il n'y a pas longtemps qui m'a marquée, c'était M. Dewolf ». Lorsque Sabrina a prononcé son nom, on lisait encore beaucoup d'émotions dans ses yeux.

B) Interview de Roland G [REDACTED] par Mme L [REDACTED]



1. Quel est votre travail, votre rôle dans la maison de repos ?

« Je suis le responsable de cuisine, mon rôle est de coordonner le personnel de cuisine, faire les horaires, passer les commandes, m'assurer de la bonne hygiène. Les repas ne sont pas préparés ici mais c'est la cuisine centrale d'Alleur qui décide des menus, qui les prépare et qui nous les livre tout fait. Nous, nous nous occupons de les réchauffer et de vous les servir. Cela s'appelle la liaison froide. »

2. Depuis combien de temps travaillez vous ici ?

« un peu plus de 8 ans »

3. Avez-vous travaillé ailleurs avant ?

« Oui, j'ai d'abord tenu mon propre restaurant pendant 15 ans. Lorsque mon 2ieme enfant est né, j'ai arrêté le restaurant pour m'occuper de ma famille. Ensuite, j'ai été chef de cuisine pour une société qui fabrique des pièces d'avions. Puis, j'ai été chef dans une maison pour autistes, c'était une de mes plus belles expériences, cela m'a permis de voir que dans ma vie j'avais énormément de chance par rapport à mes enfants. C'était une expérience humaine très intéressante. »

4. Avez-vous toujours voulu être cuisinier ?

« Non, je n'ai jamais voulu être cuisinier, ce n'était pas ma passion. J'ai repris des études de bibliothécaire et je suis en train de vivre ma passion. Je suis cuisinier car je suis né dans une famille de cuisiniers et mon chemin était déjà tout tracé. Je voulais être prof de français. »

5. Qu'est-ce que vous aimez dans votre métier ?

« J'aime le contact, offrir quelque chose de positif. C'est un boulot varié, où ça bouge ».

6. Quelles sont vos spécialités culinaires ?

« Les desserts, les pâtes, les salades et les sauces. Mais surtout pas le poisson car je ne gère pas trop la cuisson ».

7. Où habitez-vous ? Avez-vous toujours habitez là ?

« J'habite dans une petite rue magnifique dans le cœur historique de Liège. Avant j'habitais aux Awirs. »

8. Avez-vous des enfants ?

« J'ai 2 enfants : Camille a 22 ans et c'est elle qui a choisi le prénom de son petit frère Clément. Il a maintenant 16 ans. »

9. Avez-vous des hobbies en dehors du travail ? Lesquels ?

*« La lecture, j'ai une véritable passion pour les livres et la littérature. J'aime aussi la nature, les balades et la mer. D'ailleurs si je pouvais choisir où finir ma vie, se serait en Bretagne car j'aime le côté sauvage de cette région.
J'aime aussi jouer du piano, j'ai commencé cet instrument à l'âge de 30 ans. »*

10. Quel était votre rêve d'enfance ?

« Jouer de la musique, ce rêve s'est réalisé à 30 ans. »

11. Partez-vous parfois en vacances ?

« Je pars parfois mais cette année je n'ai rien prévu. Je pars généralement en France. Mais j'aimerais visiter des régions plus lointaines comme le Japon, l'Islande ou la Norvège. Les pays de l'Afrique et les États-Unis me tentent moins. »

12. Voulez-vous encore partager quelque chose avec nous ?

« Cette interview, je l'ai fait de tout mon cœur, j'ai rencontré une belle personne comme Juliette. Je trouve chouette d'avoir fait cette interview car en cuisine nous avons peu d'occasion de partager avec le résident ; cela a été un petit moment personnel agréable. »

La recette : le sirop de sureau

Lors d'une belle journée ensoleillée de juin, Madame F [REDACTED] et Carole ont été cueillir des fleurs de sureau dans le jardin de la maison de repos. Nous ne pouvons récolter cette fleur qu'au mois de juin et nous devons être attentifs à la floraison car elle ne reste pas longtemps en fleur.



Après la cueillette, nous avons préparé un délicieux sirop de sureau avec les résidents du cantou.

Voici la recette que nous avons testé et que nous avons le plaisir de partager avec vous !

Les ingrédients pour 1l:

- 20 ombrelles de fleurs de sureau
- 1kg de sucre de canne blond (nous avons utilisé du sucre blanc fin)
- 1l d'eau
- 1 ou 2 citrons

Préparation :

- **Secouer les fleurs pour enlever les impuretés et passer sous l'eau**
- **Égrener les fleurs pour enlever un maximum de tiges**
- **Porter l'eau et le sucre à ébullition, une fois le sucre totalement dissous, laisser refroidir.**
- **Mettre les fleurs et les citrons coupés dans le sirop et laisser infuser au frigo 3 à 5 jours.**
- **Remuer tous les jours.**
- **Tamiser le sirop de fleurs.**
- **Porter à nouveau à ébullition et le mettre en bouteille.**
- **Le servir frais avec de l'eau.**

Les pensionnaires du cantous ont apprécié ce délicieux sirop qui était bien rafraîchissant lors des jours de chaleur. Une chose est certaine, c'est que l'on se réjouit d'être l'an prochain pour en refaire mais la prochaine fois nous en ferons le double car il est parti à une vitesse...



Les professeurs de Racour

Nos journalistes ont décidé d'interviewer nos professeurs résidant à la maison de repos et de vous présenter ce métier.

Nos professeurs sont : Monsieur W [REDACTED], Madame D [REDACTED], Mademoiselle D [REDACTED] et Monsieur D [REDACTED].

Présentation de nos enseignants :

Monsieur W [REDACTED] :

Ayant eu une fin d'adolescence un peu rebelle, sa tante étant institutrice au caractère bien trempé, l'a poussé à entamer ses études d'instituteur à Malonne.

Il a débuté sa carrière à Seraing pendant 7 ans avec les 3ieme et 4ieme primaire. Les trajets jusque Seraing étant très longs, il a eu la possibilité de revenir à Lens-Saint-Remy où il a enseigné en 1ière et 2ième année, classes qu'il apprécie tout particulièrement. Il a consacré les 5 dernières années de sa carrière à la direction de son école.

Monsieur W [REDACTED] nous raconte beaucoup d'anecdotes notamment celle-ci : Lorsqu'il lavait son tableau en éternit, les élèves faisaient des bêtises dans son dos. Monsieur les grondait sans se retourner car le tableau faisait un effet miroir. Lorsque les élèves rentraient chez eux, ils disaient à leurs parents qu'il avait des yeux derrière la tête.

Madame D [REDACTED] :

A l'âge de 20 ans son papa l'a poussée à exercer ce métier et elle ne regrette pas du tout.

Une fois ses études terminées, elle a trouvé directement une place dans la petite section de l'école primaire de Liers.

Mademoiselle D [REDACTED] :

Son amour pour les enfants l'a amenée à faire des études d'institutrice à Jodoigne. Diplômée à 18 ans, elle trouve une place directement dans l'école de son village à Hélécine. Elle a enseigné dans toutes les classes de primaire durant toute sa carrière. Les 2 dernières années, les inspecteurs lui ont demandé de trouver de nouvelles méthodes de lecture afin de donner le goût de lire aux enfants. « *Quand l'enfant sait lire, il est sauvé* » dit-elle.

Madame D a une passion pour l'art et le faisait partager aux élèves en mettant sur pied des pièces de théâtre sur « l'alphabet de Mozart » ou encore sur « le petit prince ». Elle aimait développer leur côté artistique et en était fière.

Monsieur D :

Amoureux fou de moteur et de mécanique, il décide de partager sa passion avec ses élèves et devient professeur de mécanique à l'école technique de Namur. Enseignant à des adolescents et jeunes adultes, il devait instaurer une relation de confiance en favorisant le dialogue avec ses élèves. Son plaisir était de parler des nouvelles technologies et de guider les élèves vers leur futur métier. C'était un professeur fort à l'écoute qui préférait résoudre les problèmes en dialoguant plutôt qu'en punissant.

En résumé, ce métier est une véritable passion des enfants et l'amour de l'apprentissage. Et comme dit monsieur D : « *Pour bien donner cours, il faut avoir le contact et la patience.* ». Tous nos profs ont approuvé cette phrase.



Que veulent dire ces expressions ? :

« Battre le fer quand il est chaud »

Agir pendant qu'il est encore temps, agir dès que l'on le peut.
Synonyme : battre le fer tant qu'il est chaud

Expression datant du XVI^e siècle, elle fait référence au métier de forgeron. Ce dernier travaille le fer à chaud, car il est plus malléable, maniable, qu'à froid. Ainsi, lorsque le fer est chaud, le forgeron ne doit pas attendre une seconde pour faciliter son travail du fer. Plus il attendra, et plus cela sera difficile pour lui. En faisant allusion à cette mise en scène, on utilise cette expression pour dire qu'il faut agir dès que la possibilité se présente, et ne pas attendre. Le fait d'attendre pourra rendre encore plus difficile la situation.

« Tomber des nues »

Cette expression signifie être extrêmement surpris face à un événement inopiné.

Au XVII^{ème} siècle, cette expression signifiait arriver à l'improviste puis elle a changé. Désormais, elle est centrée sur l'émotion créée par la surprise d'un événement imprévu.

Nue est un terme tombé en désuétude. Il ne s'utilise presque plus aujourd'hui excepté dans cette expression. Ce mot désigne un groupe de nuages. Lorsque quelqu'un survient à l'improviste, il semblerait qu'il apparaît de derrière un nuage. Voilà pourquoi « tomber des nues » signifiait à l'époque arriver à l'improviste.

Une comparaison peut être effectuée avec l'expression « tomber du ciel ». Dans les deux phrases, le verbe « tomber » signifie une action soudaine.

Les potins de la maison de repos

Certains d'entre nous se demandent pourquoi nous ne voyons plus Marie une de nos infirmières dans les couloirs. La raison est simple, elle attend un heureux évènement qui va changer sa vie. Elle nous a annoncé que sa fille Marissa allait avoir un petit frère ou une petite sœur au mois de janvier. Nous lui souhaitons le meilleur et qu'elle profite bien de sa grossesse... Et c'est Lucie, une infirmière qui a déjà travaillé ici qui la remplace.


Nous avons encore un potin concernant Joëlle notre infirmière en chef, sa famille va s'agrandir aussi... mais non, elle ne va pas être maman mais bien grand-mère d'une petite fille pour le mois de décembre. Encore un enfant qui sera bien gâté par sa mamy ! Joëlle en parle souvent qu'en sera-t-il quand le bébé sera là !

Nous attendons avec impatience les naissances pour découvrir leur prénom et leur frimousse...

Le dernier potin que nous venons d'apprendre est que Roland G [REDACTED] notre chef cuisinier quitte la résidence pour une autre maison de repos. Bonne route à lui.

Ho ben ça alors !
Qui l'eut cru !





FAITES COMME MOI,
PORTEZ UN MASQUE

IL A BIEN
FAIT DE CHOISIR
JUSTICIER, LUI,
PLUTÔT QUE
PRIX NOBEL
DE
MÉDECINE