



SEPTEMBRE - OCTOBRE 2022

N°11

Des Nouvelles Du Pré Vert

SOMMAIRE

EDITO -----	P2
VIE QUOTIDIENNE : LA CUISINE CENTRALE -----	P3
ACTIVITE : SORTIE EQUITATION -----	P7
CULTURE : GINETTE ET LE TRICOT -----	P9
INFOS PELE-MELES -----	P10
ANNIVERSAIRE / HUMOUR -----	P15



FOYER LE PRE VERT
2 rue du Presbytère
69220 Belleville

04 74 65 30 23
belleville.lepre-vert@apajh.asso.fr

www.apajh.org



EDITO

Chères lectrices, chers lecteurs,

Le comité de rédaction et moi-même espérons que la rentrée s'est bien passée pour vous comme ce fut le cas au Pré Vert. Les activités ont repris pour la plus grande satisfaction de tous.

Comme toujours, il y a du nouveau au Pré Vert. Depuis le 1^{er} juillet, le prestataire pour les repas a changé. Un petit comité de journalistes s'est rendu sur place pour vous présenter la nouvelle équipe de cuistots.

Un petit groupe de privilégiés a aussi profité d'une sortie au centre équestre. Nos journalistes reviennent sur cette jolie journée.

Ginette s'est également porté volontaire pour nous parler de sa passion : le tricot.

Et bien sûr les infos pêle-mêle avec toutes les sorties, repas et autres activités exceptionnelles.

En vous souhaitant une bonne lecture

Au plaisir,

Aurélie et l'équipe de rédaction : Martine, Jean-François, Daniel, Joëlle, Dominique, Yohann, Adeline, Laetitia Bourdon et Manon.



Vie quotidienne

Visite de la cuisine centrale de l'esat de Villefranche

Depuis le 1^{er} juillet, le foyer le Pré Vert a changé de prestataire pour les repas. Sodexo emploie désormais la société Acsent pour la confection des repas. C'est la cuisine centrale de l'ESAT de Villefranche qui est missionnée pour préparer les repas du foyer. Daniel, Adeline, Joëlle et Jean-François se sont rendus à Villefranche en tant que reporters pour visiter la cuisine centrale. Ils ont eu l'occasion de rencontrer le moniteur d'atelier, Nicolas, le chef cuistot d'Acsent, Kevin, ainsi que la dizaine de travailleurs de l'esat de l'AGIVR. Ils ont pu poser toutes leurs questions. En exclusivité donc, voici les coulisses de la cuisine centrale Solact



Pierre, ainsi que les autres travailleurs, nous accueillent dans le réfectoire de l'ESAT.



Nous commençons la visite par la partie chaude de la cuisine. C'est là où tous les plats sont chauffés.



Fatia nous présente la pièce où les légumes sont épluchés avec les machines professionnelles.



Nous continuons avec la pièce du désemballage. Nicolas nous parle de la « marche en avant » en cuisine qui permet de garantir l'hygiène.



La salle de froid où les repas sont refroidis.



La pièce où sont stockés les repas une fois prêts pour l'expédition.



La réserve de fruits et légumes qui a beaucoup impressionné nos journalistes.



Les autres réserves et le congélateur, très impressionnant aussi.



Les travailleurs de la cuisine central

nous donnent leurs ressentis :

Fatia : Le travail est bien. On tourne sur les différents postes.

Hervé : Eplucher les oignons c'est dur. On travaille dans une bonne ambiance.





A la fin de la visite, nos journalistes ont eu le temps d'échanger avec les cuisiniers dans le réfectoire autour d'une boisson.

Daniel : *Je trouve que l'on mange bien. Je voulais savoir qui fait les menus ?*

Kevin, cuisinier acsent : *C'est la société Acsent qui fait les menus. Nous les adaptons ensuite en fonction des retours de nos clients.*

Joëlle : *Ça fait longtemps que l'on n'a pas mangé de petits pois. Quand est-ce que l'on va en avoir ? Va-t-il y avoir des nouveautés ?*

Kevin et Nicolas : *Nous cuisinons des légumes de saison. Les petits pois arrivent la semaine prochaine en gaspacho.*

Jean-François : *Comment fonctionne la livraison ?*

Kevin : *On cuisine le matin. Une fois cuisinés, les plats sont emballés et étiquetés. Ils partent en salle d'expédition pour être livrés.*

ACTIVITE

Sortie équitation

Le vendredi 9 septembre, Dominique, Manon, Nathalie et Adrien se sont rendus à la journée au centre équestre « la Sauvageonne » à Arnas. C'était l'occasion de revoir Cyril, le propriétaire avec qui ils ont fait du cheval pendant de nombreuses années. Certains ont retrouvé le plaisir de monter à cheval et d'autres ont profité d'un tour en calèche. Tout cela accompagné bien sûr d'un pique-nique bien mérité.





Nathalie : On a fait un pique-nique, un sandwich.
J'ai fait de la calèche avec Manon. Je n'ai pas eu
peur. Les chevaux étaient beaux. Je les ai
caressés, brossés. J'ai fait un mimi sur le front du
cheval. J'aimerai y retourner.



CULTURE

L'équipe de rédaction a décidé de vous présenter chaque résident et sa passion. Ginette a accepté de nous parler de sa passion pour le tricot.



Martine : *Comment as-tu appris à tricoter ?*
Ginette : *C'est ma maman qui m'a appris.*

Martine : *Qu'est-ce que tu tricotes ?*
Ginette : *Je tricote des écharpes.*

Martine : *Pourquoi tu tricotes ?*
Ginette : *Ca fait passer le temps.*

Martine : *Tu te souviens de Monique et Corinne ?*

Ginette : *Oui. Les dames venaient faire un atelier tricot. Je le faisais avec elles. On tricotait des carrés et après on faisait des coussins et des couvertures.*



Martine : *Tu connais quoi comme méthode de tricot ?*

Ginette : *Je fais le point de Jersey, c'est ma maman qui m'a appris. Sinon je connais le point mousse.*

INFOS PELE MELE

Le dimanche 11 septembre, Daniel, Manon, Adrien, Dominique, Christian et Adeline se sont rendus à Arnas pour « la Fête du Paradis ». C'était l'occasion de participer à un événement typique du Beaujolais.



Manon : On est allé à Arnas pour la fête du Paradis. Il y a avait des vendeurs qui vendaient du saucisson, des bijoux, des porte-clés. J'ai goûté le Paradis. C'était pas trop fort et très sucré. C'était bon.



La fin du mois de septembre sonne la fin du potager. La question : Que faire des 5 kilos de tomates vertes qui n'ont pas mûries. La réponse : de la confiture ! Avec Adeline à la découpe des tomates et Adrien au touillage, nous avons obtenu 8 pots de confiture. Miam !

Adrien : J'ai lavé les tomates. J'ai touillé très longtemps. J'avais mal à la main. Aurélie a sali toute la cuisine. Moi j'avais un tablier, ouf.



Après la fête du Paradis, les résidents ont cuisiné le plat typique du Beaujolais : le saucisson au gène. Le viticulteur Loïc Marion a généreusement offert les bouteilles de paradis et le gène. La troupe de résidents s'est mis aux fourneaux pour le plaisir de tous et des papilles gustatives.

Thierry : On a mis du vin dans la cocotte avec le saucisson. On a mis le gène. On a épluché les patates. On a laissé cuire une heure. On a mangé tous ensemble avec un verre de Paradis. C'était excellent.



Le viticulteur Loïc Marion a offert le gène et le Paradis

Le mardi 4 octobre, toutes les filles du Pré Vert ont pique-niqué au Mont Brouilly accompagnées d'Eva et de Nelly. Un joli moment de partage sur les hauteurs.

Anne : *C'était bien le pique-nique. On a pris les véhicules. La veille on a préparé de la salade de patates avec du saucisson et des chips. Il faisait pas chaud. C'était super bien d'être entre filles.*



Ce mercredi 19 octobre, nos apprentis fermiers, plus si apprentis que cela après des années d'expérience, on dit au revoir à Isabelle. En effet, l'activité ferme s'arrête. C'était l'occasion de faire un dernier salut aux vaches, aux cochons, aux moutons, aux chèvres, aux poules... et à Isabelle et son mari qui ont chaleureusement accueilli chaleureusement le Pré Vert pendant 10 ans. Les au revoir étaient chargés d'émotions.



Joëlle : *Pour la dernière journée on a donné des poires aux petits cochons. On a fait les travaux de la ferme, donner à manger aux poules. On a mangé le gâteau cuisiné par Dominique. On a offert des fleurs à Isabelle pour la remercier et une bouteille pour son mari. C'était dur de dire au revoir.*



Ce vendredi 21 octobre, les conscrits de Belleville étaient de passage au Pré Vert en l'honneur de Dominique, de la classe en 2. Les « grumeurs » ont mis l'ambiance avec leurs chansons du terroir. Tout le monde a dansé, chanté avant la traditionnelle remise du gibus, de la cocarde et du bouquet. Nous avons ensuite partagé le verre de l'amitié dans une ambiance bon enfant.



Dominique : C'était la première fois que je faisais mes conscrits. Avant à Chauffailles on faisait les classes mais ce n'était pas comme ici. A Belleville c'est mieux. J'ai beaucoup fait la fête pendant le week-end des conscrits. Je me suis amusée à fond pour profiter de mes 50 ans. Les conscrits sont venus pour moi au foyer. Le samedi soir j'ai vu le défilé déguisé et j'ai eu droit à un verre de punch. Le dimanche j'ai vu la vague des conscrits et j'ai fait la fête jusqu'au lundi. C'est un super souvenir.



Le samedi 29 octobre, les résidents se sont offerts une soirée film – burger fait maison. Tout est parti d'une envie de partager un repas qui sorte de l'ordinaire devant un bon film. Après un passage obligé par les fourneaux pour confectionner les repas, tout le monde s'est installé devant le film « Babe » et son burger/frites.



Martine : J'ai bien participé. On a pelé les pommes de terre. J'ai été acheté de la salade verte pour mettre dans les hamburgers. On a coupé les pommes de terre pour faire des frites. Nelly avait fait les courses chez le boucher avec Thierry, Daniel et Christian le jeudi. On a fait cuire les steaks dans une poêle. On a fabriqué nos burgers. J'ai choisi sauce mayonnaise. C'était très bien, j'ai bien aimé. On a mangé devant un film. Il était super marrant. J'ai mangé mes frites qui étaient super bonnes.



Joyeux Anniversaire



Doné 1^{er} septembre



Yohann et Ginette le 18 septembre



Adeline le 25 octobre



Dominique le 5 septembre

HUMOUR

Enigme du numéro 11 :

Pourquoi la girafe a-t-elle un long
cou ?

Réponse au prochain numéro

Réponse de l'énigme du précédent numéro :

Comment appelle-t-on un pet de clown ?

Réponse : Du gaz hilarant



La blague du Pré Vert

Un après-midi au Pré vert. Daniel lit le journal et Jean-François bouquine.



C'est fou! Je viens de lire dans le journal que c'est très mauvais de manger des bonbons et des friandises. Alors je te le dis, ça suffit!

Ah bon? Tu arrêtes de manger des bonbons?



Non! J'arrête de lire le journal!

