

Atelier Le Petit Journal de **La Sagesse**

ÉQUIPE ÉDITORIALE

Les résidents

Véronique et Elisabeth : Rédactrices, chargées des écritures de séances

Marie-France : Interviewer

Stéphane et Patrick : historiens, et « animateurs pour parler »

Michel : Illustrateur, dessinateur

Les animateurs

Fabienne, Elodie, Laetitia, Lorine et Carole

Toujours le 14 Juillet ! À vous de trouver le chiffre « 14 »...



Mois de JUILLET, mois de vacances, mois du « 14 juillet »

Quelques souvenirs. Ce mois-ci, l'équipe éditoriale souhaitait développer le thème du 14 juillet.



Les souvenirs fusent comme le feu d'artifice. Cela met des étoiles plein les yeux, les regards s'illuminent. Tout le monde est radieux.



Le travail de l'illustrateur

Présentation en photos de la technique de peinture faite en activité individuelle avec Catherine



Michel Mottin, l'illustrateur-dessinateur de l'équipe, vous explique la préparation de l'outil «pinceau» avec une récupération de rouleau de papier toilette. Découper soigneusement des encoches d'environ 3 cm de longueur dans une extrémité du rouleau, puis les aplatir délicatement.



Le 14 JUILLET

Patrick Godefroy et Stéphane Becquet rafraichissent nos mémoires. La date du 14 juillet rappelle deux événements importants de l'histoire de France. **Le 14 Juillet 1789** a lieu la prise de la Bastille. Les parisiens se révoltent contre le Roi Louis XVI. Ils courent chercher les armes à la Bastille, une immense prison : c'est le début de la Révolution française.



Le 14 Juillet 1790, les français fêtent l'anniversaire de la prise de la Bastille. C'est la fête de la fédération. Le peuple est enfin libre et uni. Le 14 juillet est déclaré fête nationale et jour férié depuis une loi du 6 Juillet 1880. Le 14 Juillet 1790, jour de fête de la fédération, plus de 100 000 personnes se retrouvent avec les armes pour célébrer la révolution. Cette empreinte militaire se perpétue encore aujourd'hui à travers le défilé.

Depuis la fin de la première guerre mondiale et le défilé de la Victoire, le 14 Juillet 1919, ce défilé devient l'hommage de la Nation à ceux qui sont morts pour elle.



La cérémonie du 14 Juillet 2020 s'annonce très différente des précédentes cérémonies qui se tiennent traditionnellement sur les Champs Elysées car elle aura lieu sur la place de la Concorde, dans un format réduit et revisité.

La cérémonie du 14 Juillet 2020 mettra à l'honneur l'armée mais également le personnel soignant et tous les acteurs mobilisés contre la Covid19.

Aujourd'hui sur la Place de la Bastille est érigée un monument appelé « Colonne de Juillet ». Ce monument commémore les Journées des 27, 28 et 29 Juillet 1830 qui marquent la Révolution de Juillet 1830.



Elle mesure 51 mètres et son sommet est ornée d'une statue en bronze appelé « Le Génie de la Liberté ».

L'interview de ce mois est celui d'Allison qui est cuisinière.

Marie-France Bellier, porte-parole en tant qu'intervieweuse : « Est-ce que c'est l'équipe de la cuisine qui prépare tous les repas ? ça fait combien de repas par jour ? »

Allison : Tout est préparé sur place. Chacun son travail, au chaud ou au froid. Nous préparons en tout 120 repas sur les deux structures (La Sagesse et Saint-Rieul). Nous les apportons à Trumilly. Ici, il faut compter 65 repas tous les jours. Le Week-end, il y en a moins à Saint-Rieul car beaucoup de résidents repartent en familles. Mais ici, c'est souvent complet. Nous commençons à 7h le matin et terminons à 15h. L'après-midi, nous avons la plonge, la vaisselle, les commandes, les préparations... un tout autre travail que celui de préparer.

Marie-France Bellier : « Est-ce que vous avez tous le même rôle ? »

Allison : Non, nous avons des rôles différents mais nous travaillons tous ensemble. Pascal est le grand chef, Anne-Marie prépare souvent le froid comme les entrées, et avec Aurélie, elle fait toutes les livraisons. Marwin est aussi à la préparation des plats. Moi, j'adore faire les pâtisseries mais je suis aussi aux préparatifs des plats. En fait, nous nous coordonnons dès le matin. Après ça fourmille et nous allons à nos tâches attribuées. Le travail de chacun est fait avec tout plein d'amour. C'est le secret des recettes !

Marie-France Bellier : « Peut-on visiter la cuisine en présence du chef, Pascal ? »

Allison : Holà, moi j'aimerais bien, mais ça reste une question à poser au chef. Peut-être aussi à faire poser au Conseil à la Vie Sociale en septembre. Patrick Godefroy et Elisabeth Foix s'en chargeront car ils sont des élus représentants des usagers du Conseil à la Vie Sociale, élections qui ont eu lieu en Juin dernier.

Marie-France Bellier : « Quelle est votre fonction pour la pâtisserie ? »

Allison : Avant, il n'y avait pas vraiment de pâtisserie fraîche. Alors il y a eu un travail d'équipe et nous nous sommes mis d'accord car nous avons une passion commune avec le chef : les pâtisseries. Nous en faisons un point d'honneur. Pour moi, c'est une passion. J'en ferai tout le temps.

L'équipe éditoriale énumère en se délectant : « Nous... on aime la tropézienne à la crème chantilly, les choux à la crème, le gâteau au chocolat, les œufs à la neige, la mousse au chocolat, la tarte aux pommes, la forêt noire, le clafoutis, le Paris Brest... Nous sommes gourmands !

Marie-France Bellier : « Est-ce que vous vous plaisez ici ? »

Allison : Je vous avoue que c'est la première fois que je me plais autant. Ici il y a quelque chose que je n'ai pas trouvé ailleurs. J'ai une bonne entente avec mon chef, et nous avons trouvé un bel accord de travail, du coup c'est vraiment plaisant de venir le matin. J'ai pu réaliser mes projets de pâtisseries et en plus, Pascal, le chef est ouvert aux nouveautés.

Question libre : « Pourquoi, y a-t-il souvent des compotes ? »

Allison : En fait, il est difficile de commander des fruits frais car nous ne pouvons être garantis qu'ils soient murs. Nous ne pouvons les toucher, les palper. De plus, ils ne sont pas faciles à garder. C'est comme à la maison, en fait ! Les compotes, cela permet d'avoir des fruits car dans un menu c'est important. Ceux sont des fruits cuits : c'est aussi bon pour la santé, les intestins notamment. Cela évite aussi la mastication qui peut-être douloureuse avec les fruits. Je comprends aussi votre fine bouche mais l'équilibre alimentaire est très important à respecter : les fruits c'est plein de vitamines et de fibres, nos corps en ont besoin.

Allison, la cuisinière file... car il est l'heure de la distribution des repas. Nous l'avons retenue et aurions aimé la garder davantage tellement elle est passionnée. L'enthousiasme de son désir est communicatif. Elle a pris de son temps et nous la remercions vivement.

UN GRAND ET GROS MERCI
des GOURMANDS DU FOYER LA SAGESSE !

