

Le Rayon de Soleil

Le journal de la
Villa Beausoleil Corneilles
1, rue Léopold Mourier
95240 Corneilles-en-Parisis



N°33 - novembre 2011
www.vbcorneilles.fr



Sommaire

L'édito	2
L'employé du mois	3
Le résident du mois	4
La vie de la Villa	6
Les ateliers du mois	8
Les anniversaires	10
Chef, la recette !	11
Commission des Menus	12
Le carnet de la Villa	13
Rébus	14
Rendez-vous	15
Les événements à venir	16



Villa Beausoleil
LA RETRAITE OUVERTE SUR LA VIE

by steva





L'édito

PAR ALBERT BOUGHABA CHEF DE VILLA

J'aborde cet édito du mois de novembre en vous annonçant que le compte-rendu du dernier Conseil de la Vie Sociale est toujours disponible auprès de nos Hôtesse(s) d'Accueil. N'hésitez pas à le leur demander. Vous y trouverez diverses informations concernant la Villa, son fonctionnement, ainsi que nos perspectives d'évolution, les travaux qui seront engagés dans les mois à venir, etc. Je vous laisse donc découvrir tout cela. La fraîcheur des journées et les feuilles tombantes des arbres ne sont pas toujours pour nous laisser le moral au beau fixe. Mais, grâce à notre équipe d'Animatrices, nous mettons tout en œuvre afin de vous permettre de passer d'agréables journées au sein de la Villa. N'hésitez pas à vous inscrire auprès de Mathilde, Emilie ou Sophia pour participer à nos sorties extérieures. Ainsi, un déjeuner dans un restaurant exotique vous fera le plus grand bien. Accessibles à tous, les semaines à thème, organisées chaque mois, nous permettent de « voyager » dans diverses contrées, que ce soit par la Villa qui se transforme aux couleurs du pays visité ; par les mets

gastronomiques proposés par Gilbert et Kiya, en cuisine ; ou encore par les diverses animations et conférences portant sur ces pays. C'est donc une ambiance chaleureuse que nous vous proposons quotidiennement à la Villa afin de combattre ensemble la grisaille parisienne. Par ailleurs, je tenais à vous présenter notre nouvelle Hôtesse d'Accueil, Marilyne CATHELIN. Vous avez pu faire sa connaissance depuis le début du mois de septembre. Nous lui souhaitons la bienvenue à la Villa ! Pour tout vous dire, elle vient remplacer Angélique SANTELLI, tout juste promue Assistante de Direction. Nous vous rappelons que nous restons à votre écoute, quelque soit votre demande. Nous espérons que les parties de belote se perpétuent à la Villa. D'ailleurs, pour ne pas les nommer, certains de nos joueurs souhaitent grandement que ces moments de jeu soient plus réguliers dans la semaine. Alors, à bon entendeur... Je vous quitte cette fois-ci, des idées plein la tête à vous livrer lors du prochain Rayon de Soleil, pour évoquer avec vous ces doux moments que sont les fêtes de fin d'année. Amicalement Vôtre.



L'employée du mois

CONFIDENCES DE MARINA

Bonjour Marina, j'aurais souhaité te poser des questions pour mieux te connaître et te faire connaître auprès de tous.

Je suis née le 16 juin 1985 au Portugal à Pombal. J'ai 3 frères. J'y suis restée 20 ans et puis un jour, lors d'une soirée dansante, j'ai fait la connaissance de Marco. Le coup de foudre... Il vivait en France, alors par amour, j'ai tout quitté pour le suivre et construire ma vie avec lui. Nous avons eu en 2009 un fils, le fruit de notre amour, mon plus beau cadeau : il s'appelle Diego. Je l'ai d'ailleurs fait baptiser en même temps que notre mariage cet été. Des moments inoubliables !

Je suis donc arrivée en France il y a 6 ans, j'avais mon baccalauréat scientifique et un diplôme d'informatique, j'ai commencé à travailler dans de grands magasins portugais et puis j'ai appris le français. Je me suis occupée d'un papi adorable à domicile, j'ai beaucoup apprécié l'aider dans son quotidien. C'est ce qui m'a donné envie de me former et passer mon diplôme d'auxiliaire de vie. Diplômée, j'ai intégré la Villa Beausoleil de Cormeilles. J'envisage de passer mon diplôme d'aide-soignante ou AMP (Aide

Médico-Psychologique) dans un futur proche.

As-tu fait des voyages ?

J'ai beaucoup voyagé au Portugal ; j'ai été avec mon équipe de basket à Madère, aux Açores et en Hongrie. J'ai adoré l'île de Madère ! Je vais au Luxembourg de temps en temps pour rendre visite à une partie de ma famille. J'ai visité l'Espagne, la Belgique et naturellement la France. A part l'Italie, Venise pour son côté romantique, j'ai très envie de connaître des pays en dehors de la zone européenne.

Quels sont tes loisirs ?

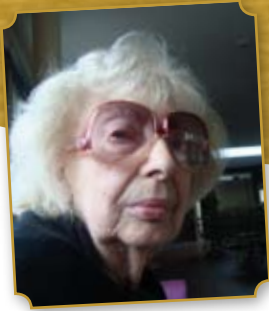
J'ai donc fait du basket de 10 ans à 18 ans et du handball. J'aime danser, passer du temps avec mes amis, aller au cinéma. Mais mon loisir préféré est évidemment passer de temps avec mon Diégo d'amour et mon mari.

Quels sont tes goûts, tes préférences ?

Mon plat préféré est le « bacalhau com natas » (morue à la crème) Mon dessert préféré est le « doce da casa portugais » (dessert maison au café et lait concentré) et la mousse ananas.

Merci Marina, pour toutes ces confidences !





Le résident du mois

CONFIDENCES DE MME ZBAR

Bonjour madame ZBAR, j'aurais souhaité vous poser quelques questions pour mieux vous connaître et vous faire connaître auprès de tous, suite à votre arrivée à la Villa Beausoleil.

Je suis née à Varsovie en Pologne en 1922. J'étais la deuxième d'une fratrie de quatre enfants (deux sœurs et un frère), ce qui me semble être la plus mauvaise place ! Surtout que j'avais dix ans d'écart avec ma sœur cadette. Mes parents étaient dans le prêt-à-porter. Je suis venue en France alors que j'avais deux ans. Mes parents ont fui la Russie pour Paris comme beaucoup d'autres. J'ai tout de suite été à l'école alors que je ne parlais et ne comprenais pas un mot de français. Mais j'ai toujours été débrouillarde. J'ai eu mon brevet commercial un peu avant mes seize ans. Sortant de ces études, j'ai tout de suite été secrétaire/sténodactylo dans une entreprise... je me souviens, c'était boulevard Sébastopol... elle fabriquait des robes en jersey. J'y suis restée jusqu'à l'occupation.

J'ai toujours vécu à Paris sauf durant cette période où nous avons beaucoup voyagé et où j'ai enchaîné les petits boulots.

En 1941, j'ai rencontré mon mari Armand grâce à des amis communs. A la fin de la guerre, nous sommes rentrés à Paris mais tout avait bien changé. Nous avons donc monté notre entreprise de prêt-à-porter de luxe. Mon père travaillait avec nous. Nous y sommes restés jusqu'à notre retraite.

Nous avons eu un enfant, Michel, qui aujourd'hui est à la retraite mais était directeur de conservatoire... il est compositeur. Il a eu deux fils, Olivier et Frédéric. J'ai également trois arrière-petits-enfants.

Avant d'arriver à la Villa Beausoleil de Cormeilles, nous vivions à Nogent sur Marne. C'est grâce à mon petit fils qui est médecin et qui intervient dans la structure que nous sommes ici avec mon mari.

Avez-vous fait des voyages ?

Nous avons beaucoup voyagé avec mon mari dans toute l'Europe et les Etats-Unis.

Nous avons de la famille là-bas... il existe quatre docteurs Zbar aux USA !

Si vous deviez faire un souhait ?

Mon rêve était d'aller en Amérique du Sud mais celui-ci ne s'est jamais réalisé.

Merci Madame ZBAR pour toutes ces confidences !



Le Château Royal à Varsovie - Pologne



Le boulevard Sébastopol à Paris



Nogent-sur-Marne dans le Val-de-Marne



La vie de la Villa

Les ateliers culinaires du mois



Chaque semaine, l'équipe du pôle Bien-être propose deux ateliers culinaires.

Ce mois-ci les résidents ont réalisé des sablés au citron, un crumble aux pommes, des chocolats chauds pour le goûter, des cookies et une spécialité Russe, un gâteau « Napoléon ». Un cocktail à base de Vodka a également été préparé pour un apéritif Russe. Les ateliers sont des moments conviviaux et très appréciés de nos résidents. Lors de ces moments, l'entraide, le savoir-faire et la bonne humeur sont au rendez-vous ! Alors si vous aussi vous souhaitez y participer, n'hésitez pas à vous rapprocher de l'équipe et de nous le faire savoir.



Une escapade à Loisy

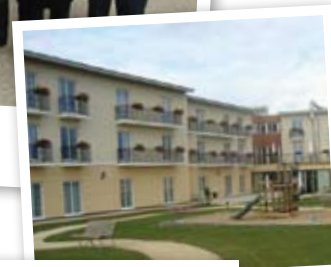
A l'occasion de l'inauguration de la Villa Beausoleil Loisy, jeudi 13 octobre, quatre résidents, Mesdames ZBAR, CALEC, et BEDU ainsi que Monsieur RICARD et trois membres du personnel dont Najia notre



responsable des équipes, Heidi, notre Aide

médico-psychologique et Nadège notre psychologue se sont rendus à Loisy sur Marne, une commune française, située dans le département de la Marne (région Champagne-Ardenne). En arrivant, ils ont trouvé un accueil chaleureux et une ambiance de fête. Au cours de la visite, ils ont retrouvé une ambiance qu'ils connaissaient bien. Comme vous le savez, les Villas Beausoleil sont conçues dans le même esprit et l'on s'y sent bien. Actuellement, l'équipe du pôle

Bien-être réfléchit à l'éventuelle possibilité de leur rendre visite de nouveau afin de partager des moments d'échanges et de découvrir cette magnifique région, dont le Lac du Der.



Les ateliers du mois

La sortie à la serre aux papillons



Les résidents se sont rendus dans une ambiance luxuriante de jungle

équatoriale. Un spectacle féérique donné par 700 papillons exotiques vivants. Qui volent au milieu des résidents parmi les fleurs et les plantes rares.

Durant cette visite les résidents se demandaient : « Quelle est la durée de vie des papillons ? »

La moyenne de durée de vie des papillons de jour est de 15 jours, 3

semaines, et pour les papillons de nuit, entre 7 à 10 jours. Le papillon vivant le plus longtemps dans la serre aux papillons est le "Caligo Papillon Chouette". Sa durée de vie peut atteindre 2 mois. Les résidents gardent un souvenir incroyable de cette visite !



Les sorties aux marchés



Chaque mercredi, avec des petits groupes différents, nous nous rendons

au marché. Il y a ceux qui y vont pour acheter des fruits spécifiques, d'autres pour chiner quelques pan-



talons ou pull et encore il y a ceux qui y vont pour le plaisir de sortir et se dégourdir les jambes. Il faut dire que nous avons de la chance le marché est à deux pas de la Villa et de plus il est couvert de quoi pouvoir en profiter même l'hiver.

Lors de notre dernière sortie, un résident à même acheté des huîtres pour toute sa table afin de les partager pour le déjeuner!



La pétanque



L'activité pétanque attire toujours beaucoup d'amateur,

nous avons eu la chance de bénéficié du soleil un peu plus longtemps et nous avons donc grandement profité de notre terrain de pétanque. Nous avons également trouvé une solution pour paré l'hiver approchant nous avons innové avec la pétanque intérieure. Tous les lundis selon la météo

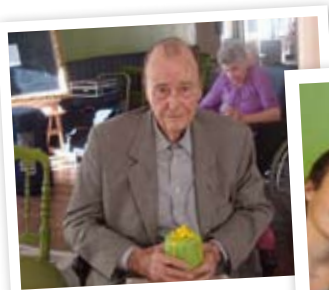
nous jouons donc à la pétanque en extérieure ou en intérieure !



Anniversaires

Nous avons fêté en octobre

- Le 01 M. ALLAIS
- Le 05 Mme DARDAILLON
- Le 12 Mme BRECHET



M. Allais



Mme Brechet



Mme Dardaillon

Les anniversaires de novembre

- Le 03 Mme CAMO (87 ans)
- Le 08 Mme BEDU (82 ans)
- Le 12 Mme ZBAR (89 ans)
- Le 16 Mme MAUGY (86 ans)
- Le 16 Mme PAUTOT (83 ans)
- Le 28 Mme VAN-THILLO (91 ans)

Toute l'équipe de la Villa Beausoleil vous souhaite un joyeux anniversaire !
Plein de bonheur, de joies et surtout
LA SANTÉ !

Chef, la recette !



Hamburgers & Pancakes



Hamburgers

- 2 pains à hamburger
- 4 tranches de fromages à hamburger
- 1 tomate
- 300 g de steaks hachés
- Moutarde ou ketchup
- Salade
- Cornichon
- 1 jaune d'œuf

Préparation

Mélangez le steak haché avec le jaune d'œuf. Faites griller les pains à hamburger. Ensuite sur chaque pain, badigeonnez de moutarde ou ketchup ou les deux. Coupez la salade en petit bout et disposez sur le pain. Avec la viande, faites deux steaks que vous faites cuire 2 min de chaque côté. Ensuite mettez 2 tranches de fromage sur chaque steak et recouvrez-les avec un couvercle. Laissez cuire 2 min de façon à ce que le fromage fonde. Disposez le steak sur le pain, ajoutez une rondelle de tomate et remettez le chapeau (l'autre moitié de pain à hamburger).

Pancakes

- 15 cl de lait
- 2 gros œufs
- 2 c. à soupe de beurre fondu
- 2 c. à soupe de sucre en poudre
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation

Pour Pancake

Versez tous les ingrédients, sauf les blancs d'œufs et le sel, dans un saladier et mélangez en tournant bien avec un fouet.

Pour éviter les grumeaux, mettez la farine en premier.

Battez les blancs en neige avec la pincée de sel.

Incorporez délicatement les blancs au reste de la pâte.

Faites chauffer une poêle antiadhésive, versez une petite louche de pâte.

Au bout d'1 min, des petits trous apparaissent. Avec une spatule retournez la petite crêpe pour faire cuire de l'autre côté.

Régalez vous avec dessus du sirop d'érable, mais aussi de la confiture ou du chocolat à tartiner.

La commission des Menus

Depuis la dernière commission, ce qui a été réalisé :

- Suite à la demande des résidents, il est possible de déguster des huîtres au restaurant pour les amateurs et nous vous informons que suite à votre demande, les derniers jeudis de chaque mois l'équipe du pôle bien-être organisera une dégustation thématique pour l'ensemble des résidents et 2 l'équipe. Ce mois-ci, jeudi 27 octobre, une grande dégustation sera organisée à la brasserie et les huîtres y seront à l'honneur.
- Les résidents sont satisfaits de la chaleur des plats et félicitent l'ensemble de l'équipe restauration.
- Suite à la remarque des résidents concernant les corbeilles de pain un peu trop remplies, l'équipe mettra quatre morceaux de pain dans chaque corbeille et renouvelera de la sorte.
- Systématiquement des cornichons accompagneront leur jambon et leur charcuterie.
- Le cuisinier s'engage à servir les viandes un peu plus saignantes.
- Les résidents désirent être prévenus de tout changement de menu avant le début du repas et l'équipe d'animation s'engage à évoquer les éventuels changements au jour le jour.

Ce qui va être réalisé :

- Tout d'abord après avoir interrogé chaque résident, les avis divergent sur le temps consacré au repas, certains trouvent le repas trop long d'autres trop court.
- Il est difficile de satisfaire chacun, néanmoins nous nous efforçons de nous adapter au rythme de chacun tout en gardant un service agréable et coordonné.
- Concernant le bruit en salle, il est évident que la manipulation des assiettes et couverts génèrent un bruit peu agréable, nous allons tout de même sensibiliser l'ensemble du personnel à réduire ce désagrément.
- Les résidents peuvent à souhait se rapprocher du pôle bien-être ou de l'accueil pour pouvoir aller au marché les mercredis matin et choisir les produits spécifiques qu'ils souhaiteraient consommer.
- Certains résidents ont évoqué une trop grosse quantité dans leurs assiettes. La direction a rappelé qu'il était possible de prévenir le personnel de leur souhait de quantité plus ou moins copieuse. Nous rappelons également que les résidents peuvent demander des suppléments s'ils le désirent.
- Plusieurs résidents souhaiteraient déguster du foie d'agneau et autres abats. Ce mois-ci, le chef a prévu du foie de volaille et des gésiers et précise avoir entendu la requête

et rapidement la satisfaire.

- Après avoir dégusté ces jours derniers une composition riz et petits pois, les résidents souhaiteraient avoir plus souvent ce genre de composition, du riz avec quelques légumes qui l'accompagnent.
- Ils souhaiteraient avoir un peu plus souvent de la purée et pourquoi pas du boudin avec celle-ci. Ce mois-ci le menu est composé d'un plat de boudin aux pommes pour le plus grand plaisir de tous.
- Les résidents ont proposé une autre variété de pommes de terre, car ils trouvent que les actuelles pommes de terre sont trop fermes. Albert a proposé de changer la variété la semaine prochaine.

Bilan des menus et Conclusion :

Les résidents sont dans l'ensemble très satisfaits de la cuisine : Lors de notre réunion, un résident a dit : « La cuisine est comme l'amour, y a plusieurs façons de la faire ! » Nous avons alors beaucoup ri. Les glaces en cornets ont remporté un grand succès, les résidents ont trouvé que la présentation était originale et adoreraient en avoir d'autres. Nous rappelons aux résidents qu'ils peuvent à souhait demander des carrés de beurre, des cornichons, des assaisonnements de salade, des suppléments de garnitures...

Bienvenue

Nous n'avons eu la joie d'accueillir de nouveaux résidents ce mois-ci. Nous vous informons qu'**Angélique** qui occupait le poste d'hôtesse d'accueil a été promue et occupe désormais le poste d'**assistante de direction**.

C'est pourquoi nous tenons à souhaiter la bienvenue à **Maryline** notre nouvelle **hôtesse**.

Nous souhaitons également la bienvenue à **Emilie** notre nouvelle **animatrice**.

Petites annonces

Semaine USA - Far West

Nous recherchons des décorations diverses sur le thème de la semaine USA / Far West qui aura lieu la semaine du 21 au 27 novembre.

Atelier couture

Depuis la création de l'atelier couture nous recherchons des accessoires de couture, aiguilles, fils, dés à coudre...



Événements à venir

Novembre

- Samedi 5* Un après-midi dansant avec notre chanteur M.BELLAGEON.
- Lundi 7* La Commission des Menus à 16h30 au grand salon avec notre chef cuisinier Gilbert.
- Jeudi 10* Sortie au musée Grévin.
- Samedi 12* Sophrologie à 15h00 à la salle d'animation.
- Lundi 14* Sortie au restaurant Buffalo grill.
- Mardi 15* La messe sera célébrée à 15h au salon Asie.
- Mercredi 16* Sortie au restaurant cuisine du monde.
- Jeudi 17* Le beaujolais nouveau est arrivé à la Villa. Dégustation à 11h45.
- Du lundi 24 au dimanche 04 décembre*
Une semaine à thème U.S.A / Far West sera organisée.
- Samedi 26* Sophrologie à 15h00 à la salle d'animation.
Nadège, notre psychologue sera présente afin de vous recevoir.
- Mardi 29* Sortie au restaurant Buffalo grill.
- Mardi 29* Un diaporama des photos du mois sera diffusé au grand salon à 16h30.
- Jeudi 1^{er} déc.* Grande dégustation « Les fromages de nos régions » rendez-vous à 11h45 à la brasserie.

Et bien sûr chaque jour, du lundi au samedi, diverses animations vous seront proposées tout au long de la journée. Nous vous rappelons que le programme d'animation vous est distribué chaque lundi matin et qu'il reste à votre disposition à l'accueil.

Retrouver toutes les informations sur le Blog de la Villa : www.vbcormeilles.fr