

Journal interne de la Résidence La Capitainerie

AUTOMNE
2024



AUTOMNE

La valse de l'automne

C'est la valse de l'automne,
Entre les arbres, le vent fredonne.
Tourbillonnent, tourbillonnent,
Mille et une feuilles !

C'est la valse de l'automne,
Allons cueillir des pommes.
Remplissons vite le panier,
La pluie me mouille le nez.

L'automne fait son retour,
Les jours deviennent plus courts.
Allumons des citrouilles,
Et partons en vadrouille.

C'est la valse de l'automne,
Il fait plus froid et je frissonne.
Couvrons-nous, couvrons-nous,
Boutonne-moi jusqu'au cou.

C'est la valse de l'automne,
Entre les arbres, le vent fredonne.
C'est l'automne, c'est l'automne,
Viens jouer dans les feuilles.
Dans les feuilles de l'automne !
C'est l'automne, l'automne !

Philippe Flahaut



<https://dessinemoiunehistoire.net/>

Actualités

Les pôles s'invitent au Dock 713, une visite rafraîchissante!

le 30/07/2024

La canicule s'est installée cet été, ponctuellement, et nous sommes partis pour une visite rafraîchissante des pôles, au Dock 713. Comme chaque année, le thème proposé apporte sa touche de contenu scientifique, mais aussi son ambiance, très rafraîchissante pour l'occasion: du bateau brise-glace, au squelette de rorqual, en passant par un film sur les ours polaires qui chassent le phoque, sans compter sur la séance de réalité virtuelle, qui vous transporte au milieu des icebergs, sur un kayak, avec la sensation de pagayer pour de bon.. Les résidents sont conquis, comme tous les ans, par cette exposition passionnante.



Actualités

Récolte du "pot'âgé"

le 06/08/2024

Les courgettes étaient à point: bien dodues et bien charnues. Le "pot'âgé" a eu un peu de peine à fructifier avec le manque de chaleur au printemps, mais s'est rattrapé avec le beau soleil d'août. Les tomates rougissaient pendant que les courgettes grossissaient et les poivrons prêts à se marier avec les aubergines!



Actualités

La folie des escargots....

le 06/08/2024

Comme chaque année, le premier week-end d'août, à Digoïn, c'est la folie des escargots: il y en a partout dans la ville, et surtout dans les assiettes! Le comité des fêtes de Digoïn propose un grand week-end de trois jours, avec un menu très bourguignon et sa douzaine d'escargot à la persillade bien sûr. Un vrai régal pour les amateurs de tous horizons (locaux, touristes, clubs etc..) Un orchestre a mis l'ambiance façon guinguette, et le temps était radieux, tout pour plaire. Les résidents gourmands se sont régalé, et ont même flâné un peu après le repas sur le petit marché de créateurs et exposants locaux.



Actualités

Rencontre Intergénérationnelle

Le vendredi 16 Août les résidents et les enfants du CAM âgées de 3 à 5 ans se sont retrouvés dans le jardin de la résidence pour des activités intergénérationnelles..

Empreintes de mains, jeux de société.

A l'issue de ces activités un goûter et des friandises ont été distribués aux enfants et résidents.

Un agréable après midi sous un beau soleil a l'ombre des arbres du jardin.



Actualités

Nouvelle rencontre Générationnelle

Le jeudi 22 Août, les enfants du CAM de Digoïn sont venus rendre visite aux résidents de la Capitainerie.

Au programme "jeu de l'Oie géant".

Un moment de partage où résidents et enfants se sont bien amusés.



Actualités

Commissions animation et restauration

le 19/09/2024

Comme chaque trimestre, ces commissions destinées à informer les résidents et les familles, ont toujours du succès. Le bilan du trimestre passé est dressé et les programmes des mois à venir sont présentés à chacun. Les familles et les résidents peuvent à cette occasion proposer des suggestions, concernant les activités et les menus.



Médiation Animale

Allez viens Poupoule!

le 20/09/2024

Quel succès ! Poules et canards, stars du jour! On s'est précipité pour les admirer: résidents, soignants, et familles aussi. On veut savoir leur nom, leur race, leur âge, on regarde de plus près... ah, tiens, celle-ci a des plumes bien noire, et celle-là est plus vive. Les canards cancanent allègrement, qu'ils sont drôles et à la fois élégants! Toutes les conversations du jour tournent autour de ces volatiles familiers. La médiation animale prouve encore une fois son efficacité pour stimuler le langage, les émotions, les relations sociales.



Pages gourmandes

Chef, à table!

le 13/09/2024

Ce mercredi 11 septembre, les convives étaient nombreux et joyeux à la table du Chef Sylvain, accompagné par Charlyn, notre professeur APA. Ils ont papoté, bien rit aussi, et dégusté le plat du jour en excellente compagnie. La table du chef est un moment convivial qui permet aux nouveaux résidents de s'intégrer plus facilement, et de prendre contact avec l'équipe de restauration, de soins, et d'hôtellerie. Elle se tient une fois par trimestre à l'Unité Protégée.



A l'Unité Protégée

On n'est pas fatigués!

À l'Unité Protégée, lorsqu'on n'est pas fatigué, avant d'aller se coucher, on peut faire des jeux avec les soignants, se raconter des histoires, ou tricher entre résidents...



A l'Unité Protégée

Atelier culinaire: une activité domestique valorisante

À l'Unité Protégée, tous les mardi, on confectionne des douceurs: gâteaux, crêpes, salades de fruits, smoothies etc... C'est l'occasion de se remémorer des recettes, des façons de faire, l'usage des ustensiles, et surtout partager de la convivialité autour du goût et des saveurs.



A l'Unité Protégée

Plier le linge, ou se sentir utile comme à la maison

À l'Unité Protégée, les tâches domestiques sont valorisées et entretenues au quotidien, pour permettre aux résidents de conserver ce sentiment d'utilité, et se sentir réconfortés par des gestes bien connus et pratiqués depuis si longtemps. Plier des serviettes, c'est apaisant et canalisant, avez-vous déjà essayé? Cela permet de diminuer les angoisses, se resituer dans le temps, de coopérer avec les autres résidents, et se sentir utile avant tout.



INVITATION

Invitation

Jeudi 21 novembre 2024
à partir de 12 h

A la Résidence La Capitainerie



Domus 
En toute confiance

16 rue de la plaine
71160 Digoïn



Jeudi 21 novembre 2024
**Nombre de places limitées,
réservez rapidement votre table !**
(Repas à 17€ par personne, réserver auprès de l'hôtesse
d'accueil)

Programme

Pot au feu traditionnel
Et dégustation du
beaujolais nouveau !



Credits photos : G. Crozier - Photo - Bourgogne - L'Union d'États et d'États pour la santé, consommé avec modération.



Merci de bien vouloir confirmer votre présence au 03 85 53 11 11
ou capitainerie-digoïn @domusvi.com

Les coulisses

Fabienne: diplômée de formation professionnelle BPJEPS animation sociale

C'est au mois de juin 2024 que Fabienne a obtenu le diplôme du BPJEPS Animation Sociale, qui lui permet maintenant de travailler comme salariée qualifiée. Elle a animé la résidence tout le mois d'août, et assuré le bon déroulement des activités programmées: atelier manuel, rencontres intergénérationnelles, anniversaires etc...

Elle intervient au sein de la résidence, un week-end sur deux, pour le plus grand bonheur des résidents qui l'apprécient beaucoup, suite à son stage professionnel très réussi au sein de notre établissement, en 2023/2024.

Fabienne s'est très bien intégrée à l'équipe professionnelle de la Capitainerie, et apporte sa bienveillance et ses compétences professionnelles reconnues.



Arrivées



Nous souhaitons la bienvenue à nos nouveaux résidents

Mme Dunaud
Mme Garmier
Mr Goncalves
Mme Gras
Mr Lacroix Maurice
Mme Laurent
Mme Mitaine

Départs



Ils nous ont quittés ...

Mme Andre
Mr Ulpas
Mme Hilaire

Retour à domicile ou autre

Mr Bigot
Mr Bojago
Mr Rey
Mme Leveque

Anniversaires



JUILLET, nous avons fêté les anniversaires de :

1. Mme LARUE
2. Mme MOREAU
3. Mme FEVRE



AOUT, nous avons fêté les anniversaires de :

1. Mme INACCO
2. Mme CHARNAY
3. Mme JURY
4. Mme HUET
5. Mr RIALIN
6. Mr DUMONT



SEPTEMBRE, nous avons fêté les anniversaires de :

1. Mr DALIGAND

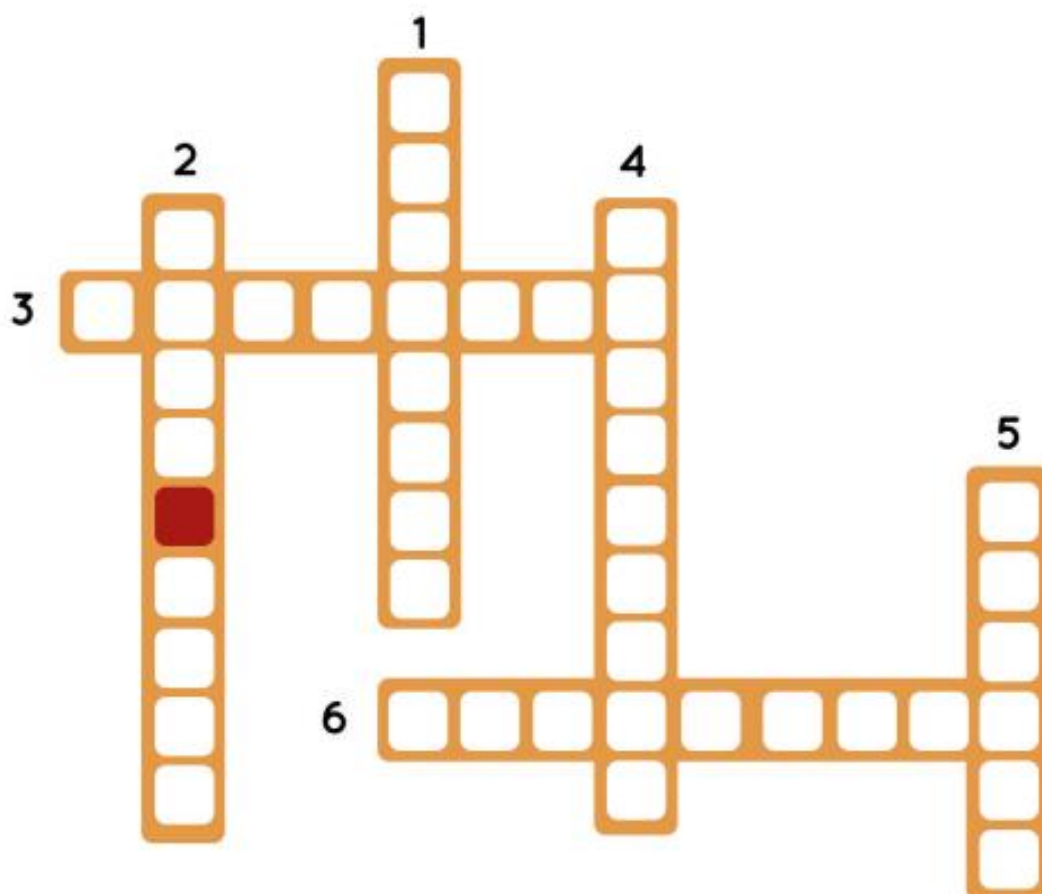


DETENTE...

Mots-croisés

les petits plats dans les
grands

Wivy



1. Préparation liquide en suspension que l'on trouve dans les assiettes des palaces.
2. Spécialité culinaire du sud ouest appréciée en fin d'année.
3. Un plat à base de moules et de safran.
4. Variante de sauce hollandaise avec de l'estragon et du cerfeuil.
5. Dauphinois, c'est un plat familial.
6. Plat à base de haricots secs blancs et de viande.

JEUX

Mots-croisés

Réponses

Wivy

1. Émulsion : le principe de l'émulsion est de mélanger deux ingrédients au minimum qui se rejettent naturellement, comme l'eau et l'huile. Sans entrer dans les explications techniques, nous allons vous aider à comprendre comment maîtriser cette technique pour réussir tous vos desserts.

2. Foie gras : le foie gras est un classique de la gastronomie française, pourtant ses origines remontent il y a 5000 ans ! Les Egyptiens mirent au point la technique d'engraissement des oies, et les premières traces de consommation de foie gras apparaissent chez les Grecs et les Romains ! Ils gavaient les oies avec des figues.

3. Mouclade : ce plat est à base de moules et de safran. Son origine est en Charente-Maritime, au nord de La Rochelle, où la mytiliculture est très présente, et plus précisément à Esnandes, la capitale de la moule.

4. Béarnaise : la sauce béarnaise est une sauce émulsifiée chaude à base de beurre doux clarifié, de jaune d'œuf, d'échalote, d'estragon et de cerfeuil, servie pour relever les viandes. C'est une variante de la sauce hollandaise.

5. Gratin : ce plat de pommes de terre à la dauphinoise est un plat gratiné traditionnel de la cuisine française. Ce plat est connu en Amérique du Nord comme « au gratin style potatoes » ou « pommes de terre au gratin » !

6. Cassoulet : ce plat vient de l'occitan "cassolet" "caçolet". C'est une spécialité régionale du Languedoc. À son origine, il était à base de fèves. Le cassoulet tient son nom de la cassole en terre cuite émaillée, "caçòla", en occitan.

Jeux

Intrus Petites douceurs

Wivy

1.



2.



3.



4.



5.



Retrouvez d'autres questions dans l'intrus "gourmandises"
toujours disponible sur l'application Wivy.

15

Jeux

Intrus Réponses

Wivy



1. L'intrus est le pain d'épices qui n'est pas une tarte.

Une tarte est une spécialité sucrée ou salée toujours constituée d'une pâte servant de support. Les pâtisseries commencèrent par faire des tartes salées, puis sucrées au Moyen Âge.



2. L'intrus sont les petits beurre qui sont des biscuits et pas des pâtisseries.

Le mot "biscuit" est le résultat de l'évolution linguistique du terme « bescuit » de l'ancien français, issu lui-même du préfixe bis- et -cuit, bis cotus en latin, signifiant donc « cuit deux fois ».



3. L'intrus sont les madeleines qui ne sont pas des brioches.

La brioche est une pâtisserie, à pâte levée et aérée, contenant du beurre. Elle contient 400 grammes de beurre minimum par kilogramme de farine et des œufs.



4. L'intrus est le cannelé qui est une spécialité bordelaise et pas bretonne.

En Bretagne, les gâteaux et les biscuits sont connus pour un ingrédient commun : le beurre. Les pâtisseries sont appelées "lichouseries" du breton « lichou » qui signifie gourmand.



5. L'intrus est le cake qui n'est pas une pâtisserie.

La pâtisserie regroupe des préparations culinaires sucrées. On les trouve dans des boutiques spécialisées ou dans des boulangeries. En 2023, les tartes aux fruits et le fraisier sont les pâtisseries préférées des français.

Calendrier trimestriel

Les incontournables de l'Automne à La Capitainerie

OCTOBRE 2024

- **1^{er} Octobre 2024** Journée internationale des personnes âgées, Goûter dansant à l'EHPAD Les Charmes à Paray le monial
- **2 Octobre 2024** - Messe
- **11 ou 25 Octobre 2024** – Sortie cinéma (en fonction du programme des projections)
- **14 au 18 Octobre 2024** : Semaine du Goût (ateliers, jeux et dégustations)
- **15 Octobre 2024** – dégustation de Crêpes surprises
- **14 Octobre 2024** - Repas d'AUTOMNE avec jeux apéritifs
- **14 et 18 Octobre 2024** – Football Club de Gueugnon pour l'UP et les étages
- **30 Octobre 2024** – Anniversaires avec Régis Gâteau



NOVEMBRE 2024

- **Novembre 2024** - Préparation des décorations pour la Magie de Noël
- **6 Novembre 2024** : Messe
- **4/8/25/29 Novembre 2024** – Football Club de Gueugnon pour l'UP et les étages
- **12 ou 15 Novembre 2024** – Sortie Cinéma (en fonction du programme des projections)
- **13 Novembre 2024** – La table du chef
- **14 Novembre 2024** : Gaufres et compagne
- **21 Novembre 2024** : **BEAUJOLAIS NOUVEAU** – repas thématique avec jeux et les familles sont invitées (places limitées)
- **26 Novembre 2024**– Journée internationale des Aides-Soignants– Goûter en leur honneur
- **28 Novembre 2024** – Anniversaires avec Christiane
- **29 Novembre 2024** – Journée Alzheimer à l'Unité Protégée. Goûter, échanges et animation.

DECEMBRE 2024

- **Décembre 2024** - Installation des décorations pour la Magie de Noël
- **2 Décembre 2024** – La table du chef
- **4 Décembre 2024** : Messe
- **5 Décembre 2024** - Emballage des cadeaux des enfants pour Noël par les résidents
- **6 Décembre 2024** - Illumination des Sapins de la Résidence
- **10 Décembre 2024** : Goûter de Noël des Résidents et leur famille
- **16 et 20 Décembre 2024** – Football Club de Gueugnon pour l'UP et les étages
- **18 Décembre 2024** : Chasse aux Cadeaux de Noël des enfants du personnel
- **20 Décembre 2024**– Journée du pull de Noël (Personnel, Résidents, Familles) et séance photo
- **24/25 Décembre 2024** – Réveillon et repas de Noël
- **26 Décembre 2024** – Anniversaires avec Lionel
- **31 Décembre 2024 /1^{er} janvier 2025** – Saint Sylvestre et repas du Nouvel An