

Ensemble

Journal de la résidence

Numéro 8
Janvier 2023
Trimestriel



Résidence Jean-Baptiste de La Salle



Le sens de l'engagement, le sens de la vie

Sommaire

Le mot de la directrice _____	p.2
Ça bouge à la résidence _____	p.3
Anniversaires à venir _____	p.4
Les petites annonces _____	p.4
Portrait du résident _____	p.5
Visite de la fromagerie TREPOT _____	p. 6-7
L'empire les loups _____	p. 8-9
Les fêtes de fin d'année _____	p. 10-11
Visite de l'atelier Techni-café, la Dame blanche _____	p.12-13
La fête de quartier _____	p.14
Poésie _____	p.15
Les recettes de Colette _____	p.16
Quizz sur la Franche-Comté _____	p.17
Les Z'animaux de la maison _____	p.18
Un peu d'humour _____	p.19
Conseil de Vie Social _____	p.20

Le mot de la directrice



Chers lecteurs,

Permettez moi, en ce début d'année de vous présenter mes meilleurs vœux.

Je vous souhaite

- **1 an d'allégresse**
- **12 mois de joie**
- **52 semaines de bien être**
- **365 jours remplis de santé**
- **8 760 heures de partage,**
- **525 600 minutes d'amour ,**

pour un total de 31 536 000 secondes de bonheur.

Ça bouge à la résidence

Les nouveaux habitants de la maison



Jean
HARDIN



Christiane
MOUROT



Gabriel
ANGUENOT



Marie Joséphe
FAIVRET



Jacqueline
EGRON



Jeanne
FURLAN



Laurent
JACQUEMET



Sigismond et Jacqueline
GROSFILLEY



Jean et Yvette
UBBIALI



Départs

Mesdames Marcelle LE NEINDRE et Andrée DUPONT et Monsieur Bernard MICHELIN sont dorénavant accueillis dans des maisons médicalisées.

Nous avons accompagné avec tristesse le départ de Henri ARNOUX et de Charles GALLIOT. Nous présentons aux proches et aux résidents nos sincères condoléances et nos pensées affectueuses.

Anniversaires à venir

Janvier

5 Janv. Rolande GILLET
8 Janv. Marcel AUBEL
23 Janv. Michelle PIZON
25 Janv. Jacques MAUVILLY
30 Janv. Jean UBBIALI

Février

5 Fév. Andrée MATHEY
16 Fév. Nicole GAGLIARDI
16 Fév. Claudine TREMANTE
24 Fév. Jean-Claude BEAUFORT
27 Fév. Yvette UBBIALI

Mars

4 Mars Françoise PROUD'HON
6 Mars Pierre COURTOT
7 Mars Eloi CHARMILLOT
8 Mars Maurice RICHIT

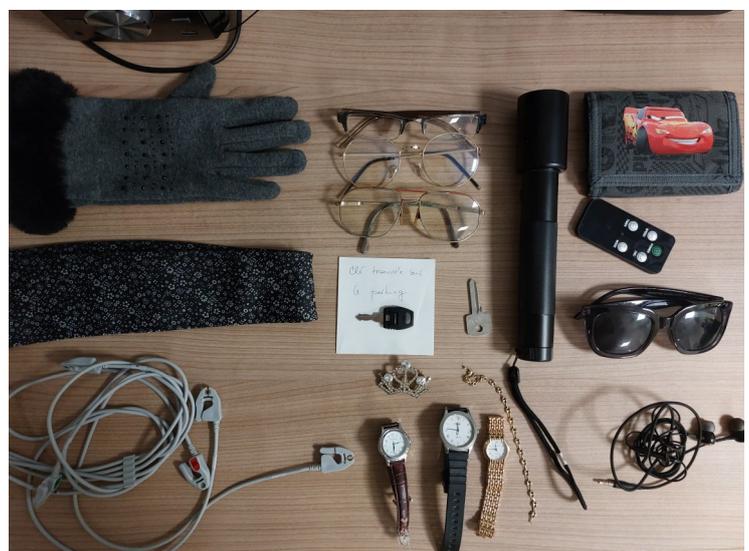
13 Mars Marie-Louise CHAPOUTOT
25 Mars Michel LOUISON
25 Mars Dominique BOLE-RICHARD
27 Mars Christian DAVID

Les petites annonces



Les petits objets perdus attendent leur propriétaire à l'accueil de la résidence.

Si vous reconnaissez un de ces petits égarés, adressez vous au secrétariat pour le récupérer.



Portrait de Claude MOREL

Claude est né le 26 avril 1941 à Champagnole (Jura). Ses parents sont agriculteurs et vivent au Lac des Rouges Truites. Il est le dernier d'une famille qui compte 4 garçons et 2 filles. Il commence sa scolarité à l'école des garçons de son village. L'instituteur, qui n'est pas un « catho », ne se montre pas méchant envers lui, et il le laisse bricoler.

A la mort de son père, (il avait 7 ans), sa mère l'emmène habiter avec elle chez l'une de ses filles, à Lons-le-Saunier, en attendant de trouver un logement.

Il rejoint l'école des Frères. Durant les grandes vacances, il est opéré d'un kyste derrière le genou gauche. L'opération est réussie, mais la plaie s'infecte. L'heure est grave : couper la jambe ou tenter une greffe de la peau ? Il est donc resté couché sur le dos, jambe gauche dans le plâtre, avec une petite ouverture pour arroser de pénicilline les greffons afin d'éviter une infection. Il devait manger beaucoup pour faire pousser la greffe. Mais il n'y eu pas que la greffe qui a grossi ... Je pense que vous devinez qui ? Conséquence : Claude ne rentrait plus dans ses habits ... Il croyait qu'en posant les pieds par terre, il saurait retrouver son équilibre et marcher. Eh bien, non ! Il dû réapprendre l'équilibre et la marche. Les kinés à cette époque n'existaient pas ! Dès qu'il fut en état de reprendre l'école, il retourna rue fontaine de Rome.



Un soir de novembre 1953, il a vu son école partir en fumée. Les élèves du public présent à ce « spectacle » se disaient entre eux : quelle chance ont les élèves des Frères. Ils vont être mis en vacances. Eh bien non !

3 jours après, ils étaient en classe dans les locaux laissés vides de la caserne Michel. C'est là qu'un jour (début juillet 1954), un frère recruteur est passé dans les classes présenter la vocation de frère des écoles chrétiennes. Après beaucoup d'hésitation, car il ne savait pas ce qui allait se passer, Claude a répondu « oui ». C'est comme cela qu'il est devenu frère Claude.

Après ses deux ans de coopération au Liban (1966-1968), il est envoyé à l'école de Malroy (Haute-Marne) où il enseigne le français et assure la responsabilité de l'internat des CM, 6^{ème} et 5^{ème} (1968-1974). Après une année de recyclage, il revient à Malroy où il enseigne toujours le français et devient responsable de la catéchèse à l'école. En 1990, on lui demande d'aller à la communauté de Levier. En septembre 2001, Claude prendra sa retraite pour des raisons de santé. Il quittera Levier le 8 avril 2015, pour rejoindre la communauté des frères de Besançon dans la maison de retraite ; puis rejoindra la résidence LBA avec les autres frères en 2019.

Claude aime passer son temps libre à lire et à se documenter. Doté d'un grand sens de l'humour, il crée et partage ses propres livrets de blagues et d'histoires drôles. Ce qu'il préfère, c'est de confectionner les cartes d'anniversaire des résidents. Ceux-ci sont célébrés le 3^{ème} mardi de chaque mois.

Portrait effectué par Mia

Visite de la fromagerie TREPOT



Un après-midi bien agréable et instructif pour ceux qui ont fait la visite de la fromagerie / musée de TREPOT le 29 Septembre dernier.

Nous sommes accueillis à notre descente du minibus par un ancien fromager et professeur à l'école de Mamirolle.

Entrons dans ce local où tout est resté comme une « fruitière » ancienne. Notre guide nous explique dans le détail comment se fabriquait le COMTE : le lait provient de vaches de race Montbéliarde

nourries à l'herbe et aux éléments naturels de l'exploitation. Ce sont les producteurs locaux, situés dans un rayon de quelques kilomètres, qui emmènent le lait dans les « bouilles » chargées sur une charrette ou un traineau en hiver, tirés par un chien ou un âne.

Le lait est versé dans un entonnoir, pesé, puis transvasé dans un grand chaudron en cuivre. Le lait du soir se repose toute la nuit. Au petit matin, la crème est remontée à la surface. On prélève une partie de cette crème pour confectionner le beurre. Le jour suivant, le mélange de lait est chauffé à 35° (température identique à celle du pis de la vache).

Au sous sol, un système unique et ingénieux sur rail porte un foyer, chauffé au bois, qui vient faire bouillir la cuve. Quand la température est atteinte, le fromager y verse une dose de présure (liquide présent dans la caillette du veau).

Rapidement le lait caille; il faut alors trancher ce caillé à l'aide d'une tranche-caillé que manie l'ouvrier. Il s'active penché sur la cuve jusqu'à ce qu'il juge le résultat suffisant. Alors à l'aide d'une grande toile qu'il plonge dans le chaudron, il vient capturer le maximum de ces particules; le tout est remis dans un chaudron pour être chauffé à 55° et brassé mécaniquement jusqu'à ce que les grains de fromage s'agglomèrent.

Le fromager enserme son butin dans une toile qu'il entoure d'un cercle de bois. Il dépose le tout dans un moule, puis pose la presse qui permettra l'égouttage progressif durant 24 heures.

Le lendemain le fromage est retiré et passe à l'atelier affinage. Chaque fromage est posé sur une étagère, il est salé, lavé et retourné régulièrement.

Visite de la fromagerie TREPOT



Il est aussi identifié avec sa date de fabrication et son lieu d'origine. Chaque meule d'environ 45 kilos restera là un mois et demi.

Régulièrement, une carotte est prélevée et le maître fromager apprécie la qualité et la maturation pour lui donner un classement. Après ce temps de maturation ce fromage rejoindra une cave d'affinage pour au moins 4 mois à une température constante de 8 à 12°.

Comme cette fromagerie est restée à l'identique nous avons pu admirer la collection d'outils utilisés: écrémeuse, barattes, moules à beurre.

Nous avons appris qu'il faut:

- 12 litres de lait pour 1 kilo de fromage,
- 30 litres de lait pour 3 à 4 litres de crème.
- Le comté a 45% de matières grasses
- Le beurre doit avoir 82% de matières grasses.
- Le petit lait peut être réchauffé puis filtré pour récupérer ce qui sera la base de la cancoillotte mais ordinairement il sert pour l'élevage des porcs.



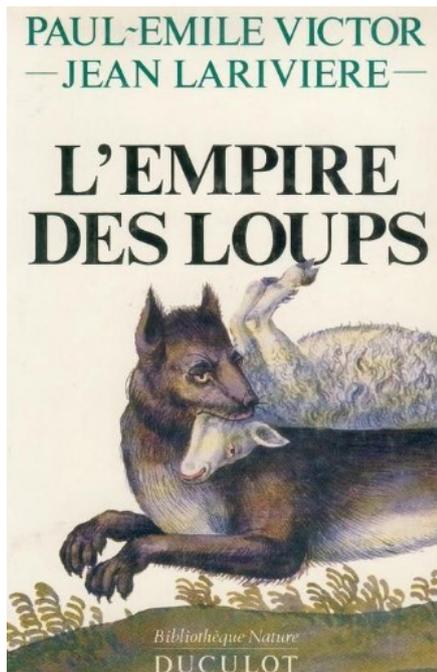
- L'étiquette verte correspond à un comté noté entre 15 et 20/20

- L'étiquette brune est apposée sur les comtés notés entre 12 et 15/20

- Le comté avec une note inférieure à 12/20 n'est pas commercialisé mais utilisé pour fabriquer des fromages fondus

Frère Pierre ROGER.

L'empire des loups



En cette période où le loup fait parler de lui en FRANCHE-COMTE, je suis tombé sur le livre de PAUL EMILE VICTOR et JEAN LARIVIERE portant le titre « L'EMPIRE DES LOUPS ». Les auteurs qui ont eux-mêmes vécu cette proximité nous décrivent la légende mais surtout la réalité de cet animal.

Les origines du loup remontent à 60 millions d'années. On a retrouvé des squelettes fossiles qui datent de 2 millions d'années.

C'est un canidé qui a bien des ressemblances avec le chien viverrin qui est pourtant le moins carnivore des canidés.

L'adaptation au milieu naturel et l'évolution qui en découle sont des phénomènes des plus étonnants.

La souche primitive du loup est partie dans plusieurs directions engendrant d'autres carnassiers: renard brun et gris, otocyon, chacal, hyène,...

Les auteurs vont alors nous présenter les différents canidés qui peuplent nos continents.

De tous ces animaux si différents, le loup est original par la façon de se nourrir, par son comportement et sa vie sociale. Le renard en particulier illustre ces propos, car après la disparition du loup à grande échelle, il devient le maître du jeu. Dans cette dynastie de carnassiers, les carnivores ont réussi à s'imposer par leur parfaite complémentarité, mais la souveraineté absolue en revient au loup.

Le loup a besoin de beaucoup d'espace pour chasser (entre 280 et 720 kilomètres carrés) comportant 150 kilomètres de pistes balisées pour une meute de 2 à 8 individus. Le commandement est exercé par l'animal le plus fort et le plus agressif qui impose sa loi avec une discipline très stricte. Les autres membres se plient avec humilité dès la jeunesse.

Le loup hurle à toute heure mais surtout à l'aube et au crépuscule. La société de loups est la plus évoluée du monde animal. Les loups possèdent des capacités physiques et sensorielles très développées.

Les rituels qui régissent leur vie sont pleins de significations.

Par nature le loup est le prédateur des grands animaux.

C'est plus un coureur de fond qu'un coureur de vitesse.

L'empire des loups

C'est un animal craintif, un caillou bien ajusté le fait fuir au dire de l'auteur qui a réalisé cet exploit.

Le loup fait aussi partie de la légende. Il est présent dans les contes suivants:

- Le petit chaperon rouge,
- Le loup et les trois petits cochons,
- Les fils de la louve à ROME, REMUS et ROMULUS,
- La bête du Gévaudan,
- Les loups garous.

On peut aussi se référer aux fables de la Fontaine.

Chaque province a sa dénomination : « gareloup, garelaut , loup verrou ».

Même la religion a pris part pour chasser le loup: les patenôtres du loup!

Enfin nous pouvons confectionner: le gâteau du Saint Loup.

Les personnes superstitieuses font ce gâteau le 29 juillet, avant le lever du soleil. Il est composé de pure farine de froment, de seigle et d'orge, pétrie avec 3 œufs et 3 cuillères de sel, en forme de triangle. On le donne, par aumône, au premier pauvre qu'on rencontre, pour rompre les maléfices.

« Le loup est resté prédateur mais l'homme est devenu destructeur. »

Frère Pierre ROGER

Le loup



Carte d'identité



Taille : 80 cm de haut en moyenne
Poids : Entre 30 et 35 kg en moyenne
Dentition : 42 dents

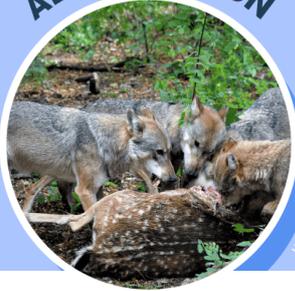
Comme le chat et d'autres animaux sauvages, le loup peut voir dans la nuit. Il a un odorat très développé, et une très bonne ouïe : il peut entendre des bruits à plusieurs kilomètres.

REPRODUCTION



La louve peut avoir 4 à 7 petits.
Les petits s'appellent des louveteaux.

ALIMENTATION



Le loup est un carnivore.
Il mange de la viande crue.
C'est un très bon chasseur.
Il peut courir jusqu'à 60 km/h !

HABITAT



Les loups vivent en meute dans la forêt ou la montagne, et principalement dans l'hémisphère nord.

© SCHOOLMOUV

Les fêtes de fin d'année

Comme chaque année, le mois de décembre rime avec les préparatifs de Noël. La résidence s'est parée de ses habits festifs, de lumières. Le sapin et les cadeaux ont investi le hall de la maison, la crèche s'illumine fièrement dans la salle d'activités.

Merci à toutes les petites mains qui ont participé à la création de cette ambiance festive. Vous me diriez rien d'original, c'est comme tous les ans.

Alors cette année, nous avons essayé de vous proposer quelques surprises.

Jeux le juste prix



L'équipe vous a concocté ce petit jeu. Nous vous avons demandé de trouver le juste prix du panier garni. Les résidents avaient tout loisir de participer à deviner le prix. Le gagnant est reparti avec le panier garni soigneusement préparé par notre partenaire « O Comtois gourmand ». Au programme du vin jaune, des biscuits, du chocolat, des terrines et bien d'autres gourmandises. Félicitation au Frère Maurice -notre grand gagnant!

Chorale des jeunes et des jeunes depuis un peu plus longtemps

La résidence a accueilli les enfants de l'école maternelle Saint Jean pendant les 3 jeudis de décembre. Les petits, les moyens, les grands et la chorale des résidents ont répété des chants de Noël pour être prêts le 15 décembre afin d'en faire profiter l'auditoire (composé de résidents, des familles, des salariés). Il est né le divin enfant a résonné à l'unisson en ce début d'après midi du 15 décembre.



Les fêtes de fin d'année

Spectacle de magie

L'après midi s'est poursuivi dans la salle de restaurant transformée pour l'occasion en salle de spectacle pour accueillir le public de près de 60 résidents et familles ainsi que de 90 enfants.

L'invité d'honneur pour cette année 2022 s'appelle Majerik le magicien. Il est venu accompagné d'Hugo la coccinelle à points, Rocky le comédien raton laveur. Il a proposé au public des tours de magie d'apparition, de disparition, de cordes qui s'allongent toutes seules, de baguette magique capricieuse.



Les enfants sont devenus des magiciens en herbe et les résidents ont profité de l'innocence et de l'émerveillement des enfants face à la magie. Les étoiles dans les yeux pour les uns, les larmes de bonheur pour les autres.

Pour bien finir cette journée festive un goûter de Noël a été concocté par Damien notre cuisinier. Il a su régaler les petits et les grands avec du vin chaud, du jus de pomme chaud, du chocolat chaud pour les gourmands, accompagné de pain d'épices, quatre quart, clémentines et bien sûr les papillotes étincelantes.



Et croyez le ou non, nous avons également croisé des rennes!!!
Magnifiques, non???



Techni café



Le 19 octobre 2022, il fait beau, une nouvelle sortie est organisée sous la conduite de Marie-Claire, nous prenons la direction de Devecey pour visiter l'entreprise familiale « TECHNI'CAFE »

Nous sommes 6 : le frère Jean-Louis, Ghislaine, Jacqueline, Daniel, Colette et Marithé.

Nous sommes accueillis par CINDY qui va se faire un plaisir de nous présenter cette petite entreprise de torréfaction qui emploie 9 salariés.

Avec plus de 25 ans d'expérience dans le domaine du matériel hôtelier et en particulier en cafétéria, la famille GIRARDET crée en 1997 la société « Techni-Café ».

En 2002, la société se développe, ouvre l'unité de torréfaction, la marque « Les Cafés de la Dame Blanche » et aménage à DEVECEY dans des locaux spacieux et adaptés à ses différentes activités : torréfaction, service commercial et technique, boutique.

Aujourd'hui son équipe s'attache à servir au mieux les clients de toute la FRANCHE-COMTE à travers son réseau de distribution : boutiques, épicerie fines, grandes et moyennes surfaces, cafés, hôtels, restaurants, et dans les entreprises ou bureaux.

Quelques explications plus techniques sur la torréfaction :

Celle-ci se fait 3 jours par semaine, par un « Torréfacteur—homme » mais aussi avec une machine appelée également « torréfacteur ». Cette dernière se décompose en trois parties : le four – la ventilation par le bas et – l'étireur qui permet d'acheminer au 1er étage (que nous ne pouvons visiter) le café et le stocker, avant de le renvoyer dans des conduites dans la machine à ensacher.

Le « Torréfacteur » surveille ces trois phases, il doit avoir un œil avisé afin de mettre le café à bonne température et qu'il ne soit pas brûlé.

Nous avons eu la chance de le voir travailler pendant ces trois phases et de voir comment il procède à l'emballage et l'envoi de ces cafés prêts à la vente. La production est de 4 tonnes au mois.



Techni café

Mais la société produit aussi son propre café connu sous le nom de BARISTA Italien, mélange réalisé avec 90 % d'Arabica et de 10 % de Robusta.

Nous connaissons tous l'ARABICA et le ROBUSTA.

L'Arabica représente 80 % et vient du Guatemala, Brésil, Mexique, Nicaragua, Ethiopie, Colombie etc... (10 pays au total).

Le Robusta représente 20 % provenant uniquement de l'Inde.

Nous avons pu voir également un petit film d'un quart d'heure sur le café depuis la plantation jusqu'à la « torréfaction ».

Le passage par la visite de l'écomusée (il a environ une dizaine d'années) nous a permis d'admirer de multiples cafetières en tous genres, des moulins à café de nos grands et arrière-grands parents, et de la jolie vaisselle.

Cindy, nous invite cette fois à une découverte olfactive et sensorielle des arômes du café, puis à une dégustation nous permettant de reconnaître les différents goûts des arômes que nous avons sentis: agrumes, boisés et gourmand.

Le passage à la boutique clot cette visite. Nous avons pu faire quelques emplettes; large choix « outre le café » de thés, infusions, chocolats, biscuits, vaisselles, produits régionaux et les plus grandes marques de machines à café et accessoires sont proposés à la vente.

Voilà encore un bel après-midi.

Marithé, Jacqueline, Ghislaine.



La fête du quartier

Fête de quartier de Saint Claude



C'était le 24 août, notre « Résidence » avait été conviée à participer à la fête de quartier de St Claude.

Peu de résidents ont répondu à l'appel de notre directrice afin de tenir un stand où nous pourrions montrer une de nos activités.

Vers 14 h Jeannette et Marithé ont rejoint « Laurence » notre animatrice qui nous avait installé un petit coin bien ombragé ; une grande banderole avait été accrochée au grillage, donnant les coordonnées de la Résidence : « un petit coup de Pub en passant ».

Nous avons présenté l'activité « CHAUSSETTE-RIZ » ; le but étant de fabriquer des poupées en utilisant les chaussettes et du riz, agrémenté de très jolis rubans et des crayons de couleur pour marquer les visages ; et inviter surtout les visiteurs à les

confectionner eux-mêmes.

Tout de suite petits et grands se sont installés à nos côtés, en une demi-heure à peine notre sac de riz servant au remplissage était vide, Petra est venue à notre secours avec un sac de 10 kg. De 4 à 90 ans, le public a participé, puis chacun est reparti avec son œuvre.

Jeannette et Marithé souhaitaient rester environ 1 h, mais prises dans le feu de l'action, elles sont restées une bonne partie de l'après-midi en ayant passé un agréable moment.



Marithé et Jeannette

VIEILLIR EN BEAUTÉ... ET EN SAGESSE

« Ce n'est pas parce que je suis un vieux pommier que je donne de vieilles
pommes. »

Vieillir en beauté, c'est vieillir avec son cœur,
Sans remords, sans regret, sans regarder l'heure.

Aller de l'avant, arrêter d'avoir peur,

Car à chaque âge se rattache un bonheur.

Vieillir en beauté, c'est vieillir avec son corps,

Le garder sain en dedans, beau en dehors.

Ne jamais abdiquer devant un effort.

L'âge n'a rien à voir avec la mort.

Vieillir en beauté, c'est donner un coup de pouce

À ceux qui se sentent perdus dans la brousse,

Qui ne croient plus que la vie peut être douce

Et qu'il y a toujours quelqu'un à la rescousse.

Vieillir en beauté, c'est vieillir positivement.

Ne pas pleurer sur ses souvenirs d'antan.

Être fier d'avoir les cheveux blancs,

Car pour être heureux, on a encore le temps.

Vieillir en beauté, c'est vieillir avec amour,

Savoir donner sans rien attendre en retour,

Car où que l'on soit, à l'aube du jour,

Il y a quelqu'un à qui dire bonjour.

Vieillir en beauté, c'est vieillir avec espoir,

Être content de soi en se couchant le soir.

Et lorsque viendra le point de non-recevoir,

Se dire qu'au fond, ce n'est qu'un au revoir!

Ne regrette pas de vieillir.

C'est un privilège refusé à beaucoup!

Par Félix LECLERC.

Proposé par Ghislaine COTE

Les recettes de Colette

Les sèches de grand-mère

Ingrédients pour 80 pièces:

- ◆ 500g de farine
- ◆ 250g de beurre doux
- ◆ 50cl de crème liquide allégée
- ◆ Sucre glace (pour saupoudrer)
- ◆ Beurre fondu (pour badigeonner)
- ◆ *Facultatif* : 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger



Sortir le beurre la veille et le poser sur la farine dans un grand récipient avec une pincée de sel. Le lendemain, pétrir la pâte en mouillant avec de la crème. (peut aussi se faire au robot). Laisser reposer une nuit. Etaler une couche très mince avec un rouleau à pâtisserie et garnir les tôles farinées. Badigeonner le dessus avec du beurre fondu. Saupoudrer de sucre glace cristallisé. Dessiner les parts (8 pour une grande tôle) avec une roulette à pâtisserie. Cuire à four chaud jusqu'à obtenir une jolie croûte dorée et boursouflée. Pas plus de 2 tôles à la fois dans le four. Laisser refroidir avant de séparer les parts délicatement. **Il faut bien surveiller la cuisson qui est très rapide.**

Les sèches sont maintenant prêtes à déguster et se conservent très bien dans une boîte en fer.

L'arboisien

Ingrédients :

- ◆ 250g de sucre en poudre
- ◆ 250g de poudre de noisettes
- ◆ 20 cl de crème liquide allégée
- ◆ 5 œufs

Séparer les jaunes des blancs. Battez les blancs en neige puis réserver. Mixer les jaunes d'œufs avec le sucre, puis ajoutez la poudre de noisettes. Incorporer ensuite délicatement les blancs battus. Verser l'ensemble dans un moule puis cuire au four 30 min à 180°.



QUIZZ FRANCHE COMTÉ

<p>I- <u>Qui fut président de la République comtois?</u></p> <p>a- Paul Doumer b- Jules Grévy c- Félix Faure</p>	<p>VII- <u>En quelle année les Frères Lumière organisent-ils la 1ère séance de cinéma à Paris?</u></p> <p>a- 1890 b- 1895 c- 1900</p>
<p>II- <u>Nicolas Perrenot de Granvelle fut:</u></p> <p>a- Conseiller et ambassadeur de Charles Quint b- Archevêque de Besançon c- Architecte du Palais Granvelle</p>	<p>VIII- <u>Quelle maladie affectant les poules a été étudiée par Louis Pasteur?</u></p> <p>a- Le choléra b- La grippe aviaire c- La rage</p>
<p>III- <u>Le plus haut sommet de Franche Comté est:</u></p> <p>a- Le Mont d'Or b- Le Crêt Pela c- Le Grand Taureau</p>	<p>IX- <u>Comment sont fumées les saucisses de Morteau?</u></p> <p>a- Au bois d'épicéa b- À la cendre de vigne c- À la sciure de sapin de genévrier</p>
<p>IV- <u>La plus longue rivière de Franche Comté est:</u></p> <p>a- L'Ognon b- La Saône c- Le Doubs</p>	<p>X- <u>Environ combien d'étangs y a-t-il dans la région des « Mille Étangs »?</u></p> <p>a- 850 b- 1 050 c- 1 250</p>
<p>V- <u>Le musée de la boissellerie se situe à:</u></p> <p>a- Moirans-en-Montagne b- Bois-d'Amont c- Lamoura</p>	<p>XI- <u>Combien de fois Stéphane Peterhansel a-t-il remporté le Dakar à moto?</u></p> <p>a- 4 fois b- 6 fois c- 8 fois</p>
<p>VI- <u>Quel accessoire féminin produisait Armand Peugeot avant les voitures?</u></p> <p>a- Les chapeaux b- Les arceaux de jupe de crinoline c- Les faux cils</p>	<p>XII- <u>Quel plus grand marché de France se déroule à Pontarlier?</u></p> <p>a- Le comté b- Le cheval comtois c- Les résineux</p>

Solutions : 1 : B / 2 : C / 3 : A / 4 : B / 5 : B / 6 : B / 7 : B / 8 : A / 9 : A / 10 : A / 11 : B / 12 : C

Les Z'animaux de la résidence



Femelle



7 ans



Me prélasser sur le balcon ou sur ma banquette personnelle, bien au chaud.



Les inconnus.



Particularité: Mon surnom est minette, je suis tricolore et très loyale avec ma maitresse qui dit à qui veut bien l'entendre que c'est moi la plus belle.

Rosalie



Colocataire de Mme PIZON



Colocataire de Mme TARRASSON



Femelle



10 ans



Les gâteaux et son petit blanc de poulet avec ses haricots préparés avec amour par sa maman.



Se promener dans le froid.



Particularité : Son nom est anglais et il signifie noisette, ce qui va bien avec les tâches de couleur sur son pelage. C'est un Shih Tzu croisé Pekinois !

Hazel



Mâle



3 ans et demi



Dormir, la pâtée, regarder par la fenêtre, se faire câliner.



Être dérangé pendant sa sieste.



Particularité : Je suis un peu foufou, il m'arrive souvent de m'enfuir de chez moi, pour aller visiter les alentours et quand j'étais plus jeune, je sautais même de balcon en balcon !

Cora



Colocataire de Mme DUPOUY



Mâle



17 ans



Dormir, la pâtée, regarder par la fenêtre, se faire câliner.



Les moutons.



Particularité : Black n'a que 3 pattes ! (Suite à un accident qui a contraint le vétérinaire à lui amputer la patounette.)

Black



Colocataire de MATHEY

Blagues

L'élève Jésus

Jésus qui est interne à l'école Saint Philippe, rentre à Nazareth avec son bulletin du deuxième trimestre. Franchement, ce n'est pas bien. Sa mère a déjà vu ce bulletin mais elle n'a rien dit « méditant toutes ces choses dans son cœur (Luc 2,51) ». Mais le plus dur reste à faire. Il faut le montrer à Joseph.

Mathématiques: ne sait quasiment rien faire à part multiplier les pains et les poissons. Même pas le sens de l'addition: affirme que son père et lui ne font qu'un. (Mathieu 14,20- Jean 10,30)

Ecriture: n'a jamais son cahier et ses affaires, est obligé d'écrire sur le sol. (Jean 8,6)

Chimie: ne fait pas les expériences demandées, dès qu'on a le dos tourné transforme l'eau en vin pour faire rigoler ses camarades. (Jean 2,9)

Sport: au lieu d'apprendre à nager, comme tout le monde, il marche sur l'eau (Mathieu 14,25)

Expression orale : de grosses difficultés à parler clairement, s'exprime toujours en parabole (Luc 8,10 – Mathieu 22,1)

Ordre: a perdu toutes ses affaires en internat. Déclare sans honte qu'il n'a même pas une pierre comme oreiller (Luc 9,58)

Conduite: fâcheuse tendance à fréquenter les pauvres, les étrangers, les gauleux (Luc 14,13 - Mathieu 9,10-15)

Discipline: a des difficultés à vivre en groupe: a même fait une fugue de trois jours (Luc 2,46)

Comportement: des tendances excessives très marquées, avec, de temps en temps, des accès de colère (Mathieu 21,12)

Joseph dit que vraiment ce la ne peut durer: « eh bien mon petit Jésus, tu peux faire une croix sur tes vacances ».

Proposé par Michèle PIZON

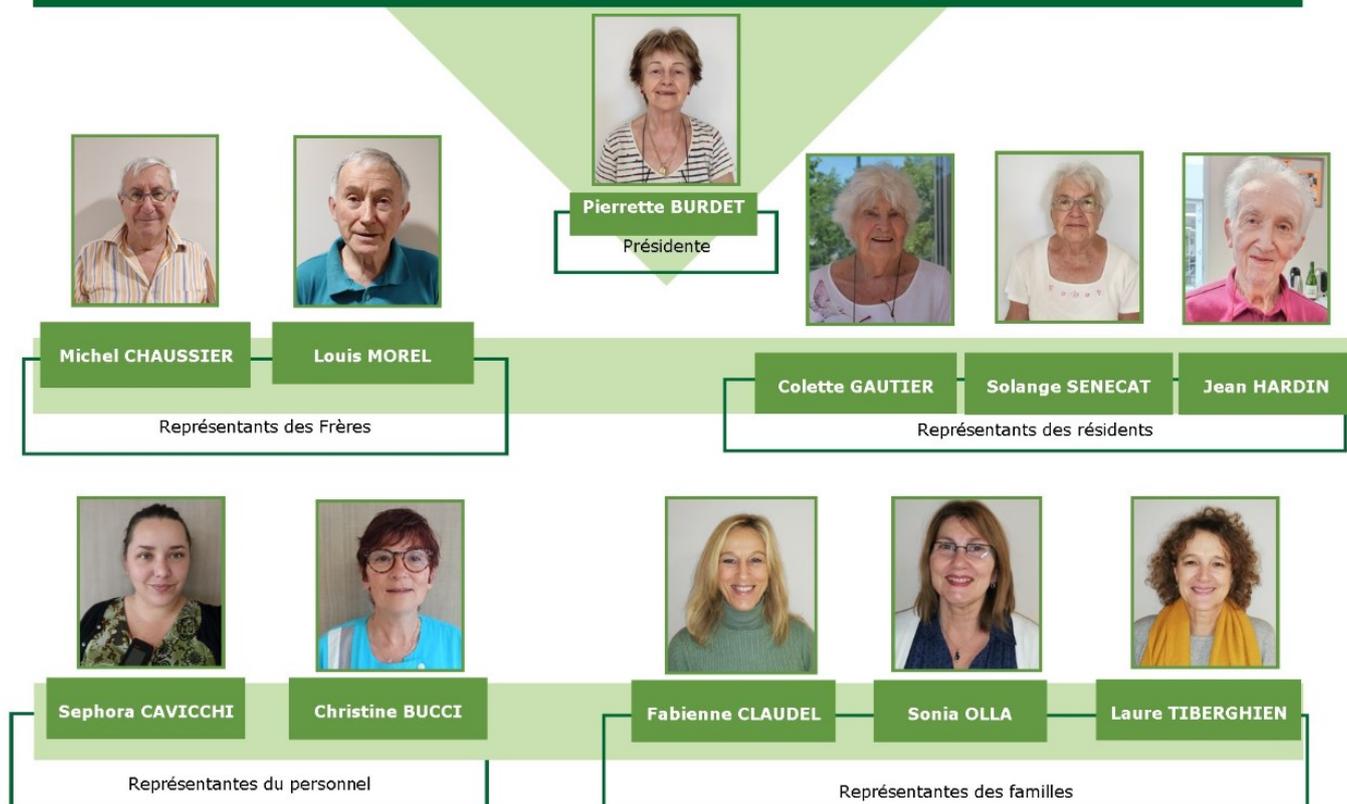
Quand t'as plus un radis, plus de beurre à mettre dans les épinards, ni de piment dans ta vie, tu te dis que les carottes sont cuites, que c'est la fin des haricots, tu te prends le chou pour rien, t'as du sang de navet, et la tête comme une citrouille, tu ne te mêles même plus de tes oignons, bref t'en as gros sur la patate; t'es tout juste bon à bouffer les pissenlits par la racine. Je ne vous raconte pas de salade ! J'ai beau avoir un petit pois dans le ciboulot et un cœur d'artichaut, je ne suis pas né de la dernière pluie. Alors plutôt que de faire le poireau comme un cornichon, je préfère appuyer sur le champignon. Quoi? Je n'fais pas l'poids? Chiche?

Frère Claude MOREL

CONSEIL DE VIE SOCIALE

Suite aux dernières élections qui se sont déroulées le 30 novembre dernier, voici les membres du CVS.

Les membres du Conseil de Vie Sociale (CVS)



Petit mot de Mia—animatrice stagiaire

Je tenais à vous dire que j'étais vraiment heureuse d'avoir pu passer la fin d'année 2022 avec vous. Vous m'apportez beaucoup et j'apprécie énormément le temps passé ensemble. Je suis très triste de devoir déjà vous quitter, mais je passerai vous voir dès que j'en aurai l'occasion.



Résidence Jean-Baptiste de La Salle

2 rue du Souvenir Français

25000 — Besançon

Tél : 03.81.47.80.60

Mail : secbesancon@asso-lesbruyeres.org

Résidence gérée par Les Bruyères Association