

Le Lien

Septembre 2024

Institut Saint Joseph de Néchin



L'ÉTÉ S'EN EST ALLÉ

*L'été s'en est allé, voilà que je frissonne,
Sous un ciel pesant de rêves inachevés ;
Le murmure du vent vient me parler d'automne.*

*Dans une ultime valse, les feuilles tourbillonnent,
Se déposent en douceur, sur le gazon mouillé ;
Et l'arbre dépouillé, généreux, leur pardonne.*

*La clarté se mêlant aux mailles de fils d'ombre,
Les outardes s'assemblent en vue du long voyage
Qui les mènera très loin, à l'autre bout du monde.*

*Du regard, je les suis, je les vois s'éloigner,
Symphonie de cris comme message d'adieu.
Au ballet de leurs ailes me laissant envoûter,
Alors, résonne, en moi, le mot de liberté.*

Auteur inconnu

Sommaire :

- Programme des animations
- Epicerie, le vrac nous emballe
- 4 astuces pour faire durer votre bouquet de fleurs
- Journée mondiale de la maladie d'Alzheimer
- Saint-Vincent de Paul
- Quiz : objets du quotidien
 - Réponses et anecdotes
- Recette : tiramisu aux mirabelles
- Les nouvelles de la maison
- Les photos du mois d'août
- Jeux
- Un peu d'humour
- Art thérapie

Editeur responsable : Vercauteren José, Rue de l'Institut 1 à 7730 Néchin

Rédaction : Delannay Marie-Eve, Demeulemeester Florie, Paud Nicole, Leroy Manon

Mise en page : Delannay Marie-Eve et Demeulemeester Florie, Leroy Manon

Agrégation : P501002

Programme des animations du mois de septembre 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

1^{er} septembre

Gymnastique douce
au local d'ergo dès
14h00



2 septembre

Blind test spécial
« bal musette » au
local d'ergo dès
14h00



3 septembre

Activité
mémoire : « remu
méninges » au
local d'ergo dès
14h00



+ adoration à la
chapelle à 16h30

4 septembre

Chapelet à la
chapelle dès
16h30.

5 septembre

Célébration
dominicale à la
chapelle dès
10h00.

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

6 septembre

Réalisation et
dégustation de
cheesecake cookie
au local d'ergo dès
14h00



7 septembre

Activité en
compagnie d'une
étudiante au local
d'ergo dès 14h00

8 septembre

Jeu time's up au
local d'ergo dès
14h00



9 septembre

Atelier mémoire de
vie sur le thème
« souvenirs
d'enfance » au local
d'ergo dès 14h00



10 septembre

Trombinoscope
des célébrités au
local d'ergo dès
14h00



11 septembre

Chapelet à la
chapelle dès
16h30.

12 septembre

Célébration
dominicale à la
chapelle dès
10h00.

Lundi

13 septembre

Réalisation
d'albums photos au
local d'ergo dès
14h00



Mardi

14 septembre

Atelier art
thérapie et
peinture au local
d'ergo dès 14h00



Mercredi

15 septembre

Activité sensorielle
sur la vue au local
d'ergo dès 14h00



Jeudi

16 septembre

Animation en
compagnie d'Audrey
au local d'ergo dès
14h00

Vendredi

17 septembre

Bowling à la salle
des fêtes dès
14h00



Samedi

18 septembre

Chapelet à la
chapelle dès
16h30.

Dimanche

19 septembre

Célébration
dominicale à la
chapelle dès
10h00.

+ Pèlerinage
dès 15h00

Lundi

20 septembre

Activité créative
sur le thème de
l'automne (1^{ère}
partie) au local
d'ergo dès 14h00



Mardi

21 septembre

Activité créative
sur le thème de
l'automne
(2^{ème} partie) au
local d'ergo dès
14h00



Mercredi

22 septembre

Réalisation et
dégustation d'apple
pies au local d'ergo
dès 14h00



Jeudi

23 septembre

Quiz spécial
automne au local
d'ergo dès 14h00



Vendredi

24 septembre

Jeu la roulette
de l'automne au
local d'ergo dès
14h00



Samedi

25 septembre

Chapelet à la
chapelle dès
16h30.

Dimanche

26 septembre

Célébration
dominicale à la
chapelle dès
10h00.

Lundi

27 septembre

Activité créative,
réalisation
d'attrape rêves au
local d'ergo dès
14h00



Mardi

28 septembre

Suite et fin de
l'activité créative
au local d'ergo dès
14h00



Mercredi

29 septembre

Loto en compagnie
de Lydie au local
d'ergo dès 14h00



Jeudi

30 septembre

Bowling en
compagnie de Lydie
au local d'ergo dès
14h00



Vendredi

Samedi

Dimanche

A noter :

- Le dimanche 19 septembre : pèlerinage dès 15h, inscriptions obligatoires.

Épicerie, le vrac nous emballé !

Plus pratique, écologique et économique... Les arguments ne manquent pas pour adopter sans attendre ce mode de consommation qui fait de plus en plus d'adeptes.

- **Faire des économies**

Savez-vous que l'emballage d'un produit correspond à peu près à 20% de son prix de vente ? Dans certains cas, il peut même atteindre 40%. C'est le cas des biscuits secs, recouverts de trois couches différentes de papier ou encore des bonbons en chocolat ou du thé présentés dans des boîtes très onéreuses à fabriquer. **Résultat : la facture grimpe en douce.**

- **Limiter les emballages**

Selon une étude réalisée par l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe), **chaque habitant jette en moyenne 391kg d'ordures ménagères par an, dont un tiers est constitué par des emballages !** En les réduisant, nous agissons pour l'environnement. De même, la production d'emballage en plastique nécessite d'énormes quantités d'eau, d'énergie mais aussi de produits chimiques. La fabrication d'aluminium



provoque, quant à elle, l'émission de plusieurs composés toxiques, parmi eux le dioxyde de soufre qui favorise les pluies acides, un fléau pour la terre et les océans.

- **Lutter contre le gaspillage alimentaire**

Avec le vrac, il est plus facile de choisir de petites portions et d'adapter sa consommation à ses véritables besoins. Ainsi, tout ce qui est acheté est rapidement consommé, il y a moins de restes et surtout moins de nourriture jetée. Une vraie solution à une époque où le gaspillage alimentaire représente un tiers de la production mondiale!

- **Préserver sa santé**

C'est une bonne façon d'éviter certains matériaux toxiques. En tête, le plastique et ses fameux phtalates qui migrent facilement vers les aliments, en particulier ceux qui sont gras comme la viande, le fromage, la margarine... **C'est aussi le cas du carton ou du papier car ils sont recouverts d'encres qui contiennent des hydrocarbures**, des substances particulièrement nocives pour l'organisme. Peu à peu, ces derniers pénètrent vers l'intérieur et contaminent les produits.

- **Privilégier le fait maison**

Oublier les plats tout prêts, généralement trop gras et trop salés, et redécouvrir le plaisir de choisir chaque ingrédient qui composera son menu, voilà une idée dans l'air du temps ! Comme le choix des produits est vaste, il est possible de réaliser toutes sortes de préparations en achetant uniquement la dose nécessaire. Souvent, des idées sont proposées dans des petits fascicules, donnant ainsi l'occasion de découvrir de nouvelles associations de saveurs.

- **Varié les plaisirs**



Pourquoi acheter toujours le même paquet de pâtes alors qu'il est possible de choisir 250g de lentilles corail, 200g de riz thaï parfumé, 100g de quinoa rouge ou de pois chiches ? Cela ne revient pas beaucoup plus cher et en définitive notre alimentation est davantage diversifiée. **Avec le vrac, c'est également plus facile de tester de nouveaux ingrédients**, comme les graines de chia ou les baies de goji, sans prendre le risque de gaspiller.

- **Retisser du lien**

Dans ces magasins, le rôle du commerçant est essentiel. En effet, celui-ci se tient à notre disposition pour bien nous conseiller, nous informer sur l'origine des produits et nous expliquer comment bien les utiliser. **Ces précieuses informations ne figurent pas toujours sur les emballages.**

- **Descendre moins souvent ses poubelles**

Avez-vous remarqué qu'une fois les sacs à provisions vidés, la poubelle est déjà pleine à craquer ? Entre les cartons des yaourts, le sac en plastique des bananes, les barquettes pour les tomates, les petits paniers pour les fraises... Les déchets s'accumulent à toute allure. Avec le vrac, toutes les provisions sont transportées dans des sacs réutilisables puis elles sont aussitôt transvasées dans des bocaux ou des boîtes. **Au final, zéro déchet.**

- **Alléger son sac de courses**

Un gros bidon de lessive de 5l, une boîte de 50 capsules pour le lave-vaisselle, une bouteille d'huile d'1l... Notre panier pèse vite lourd. **L'astuce qui simplifie la vie ?** Fractionner les quantités pour couvrir uniquement les besoins d'une semaine. Si trois lessives sont nécessaires, il est alors possible d'acheter uniquement l'équivalent de trois bouchons de produit en vrac : **c'est bien plus pratique et surtout plus facile à stocker dans la cuisine !**

- **Recycler**

Bocaux de confitures, bouteilles ou pots de yaourt en verre... Ces contenants sont à garder à portée de main car ils permettent de ranger facilement les épices, les graines, les céréales, les légumineuses, l'huile... Les plus créatives pourront même les personnaliser avec de jolies étiquettes, des gommettes, des rubans...



4 astuces pour faire durer vos bouquets de fleurs

Choix du vase, coupe des tiges, changement de l'eau... Connaissez-vous tous les bons gestes pour profiter plus longtemps de vos fleurs ?

• Le choix du vase

L'idéal est d'avoir chez soi plusieurs vases, adaptés à différentes formes de bouquets. La hauteur du vase doit faire au minimum la moitié de la longueur des tiges. Veillez également à ce que l'intérieur soit bien propre pour éviter les germes.

- Votre bouquet est ficelé ? Si c'est une composition structurée, n'y touchez pas, sinon, coupez le lien. "Et enlevez l'emballage, même si c'est joliment présenté...", précise [Magali Mouliade](#), fleuriste.

- N'attendez pas plus d'une heure avant de mettre votre bouquet dans l'eau.

• La coupe des tiges

- Même si le fleuriste l'a fait, **recoupez les tiges en biseau sur 1 à 2 cm** avant de mettre les fleurs dans le vase. Cela facilitera l'absorption de l'eau. **Enlevez également les feuilles** qui pourraient tremper dans l'eau.

- Pour **le lilas**, ne coupez pas les tiges, écrasez-les avec un marteau ou fendez-les à l'aide d'un sécateur, pour favoriser la circulation de la sève et l'absorption de l'eau.

• De l'eau oui, mais comment ?

- **La température** : ni trop froide, ni trop chaude ! Optez pour une eau à température ambiante.



- **La quantité** : remplissez généreusement votre vase, mais toutes les fleurs n'ont pas les mêmes besoins. **Les tulipes et les gerberas sont moins gourmands** et un fond d'eau suffit pour qu'elles ne fleurissent pas trop vite. Lorsque vous recoupez leurs tiges en biseau, placez-les sous un filet d'eau afin d'éviter la formation de bulles d'air.

- Votre bouquet de lilas ou vos hortensias font grise mine ? Remettez de l'eau un peu plus chaude, ils seront requinqués.

- **Pour faire durer votre bouquet, changez l'eau tous les deux jours et recoupez les tiges de 1 à 2 cm.** Nettoyez à chaque fois votre vase pour éviter la prolifération des bactéries. Vous pouvez ajouter **une goutte d'eau de Javel**. De petits gestes qui feront toute la différence sur la durée. "En procédant ainsi, vous pourrez faire durer un bouquet au moins dix jours, voire deux semaines", rappelle Magali Mouliade.

• **La bonne place pour votre bouquet**

- **Les fleurs n'aiment pas la chaleur.** Évitez de placer votre bouquet à côté d'un radiateur, derrière une fenêtre au soleil ou encore près d'un ordinateur. "Mais nous achetons aussi un bouquet pour le voir et en profiter...", rappelle la fleuriste.

- Dernier conseil : **la nuit**, mettez votre bouquet dans **une pièce plus fraîche**, au garage ou à la cave.



Journée mondiale de la maladie d'Alzheimer

Ce 21 septembre 2021 sera marqué par la journée mondiale de la maladie d'Alzheimer.

Nous avons décidé de ne pas nous attarder sur la description de la maladie et tout ce qu'elle engendre mais plutôt sur ce que nous faisons au quotidien avec nos résidents touchés par cette maladie pour préserver leur autonomie, leur amener de la vie et leur apporter du bien-être.

A l'Institut, nous possédons un Cantou, une unité de vie Alzheimer de 14 chambres. Ici, la vie en communauté est de mise. Chacun participe aux tâches de la vie quotidienne et partage leur journée ensemble. Ils peuvent s'ils le souhaitent passer du temps dans leur chambre.

Tous les jours, des activités sont organisées le matin et l'après-midi. Le lundi matin, quelques résidents sont accompagnés pour aller faire les courses de la semaine. Chaque mardi matin ils préparent le repas pour le midi et le jeudi matin le goûter pour l'après-midi. Le mercredi matin se résume, en général, par de la gymnastique. Les autres jours sont consacrés à des activités musicales et dansantes, du jardinage, du bricolage, des jeux de mémoire, des balades en plein air...

Une équipe spécialisée dans la démence les accompagne pour s'adapter au mieux à leur personnalité et leurs besoins.

Nous avons récemment mis en place quelques projets tels que la piscine, la pêche ainsi que la décoration de l'espace de vie qui est **encore en cours d'aménagement**.

En effet, nous avons voulu recréer un effet « village » pour recréer un environnement familial et laisser de côté les longs couloirs sombres et les couleurs désuètes.

Dans les couloirs, Elise a peint des châssis de fenêtre de toutes les couleurs. Nous avons également fabriqué des boîtes aux lettres avec le nom de chaque résident pour lui faire penser que la chambre qu'il occupe est désormais sa maison.

Voici en photos, le résumé de notre vie ici à l'Institut :





Poème d'Alzheimer

Ne me demande pas de me rappeler

N'essaie pas de me faire comprendre

Laisse-moi me reposer

Fais moi savoir que tu es avec moi

Embrasse mon cou et tiens ma main

Je suis triste malade et perdu

Tout ce que je sais

C'est que j'ai besoin de toi

Ne perd pas patience avec moi

Ne sacre pas, ne crie pas, ne pleure pas

Je n'y peux rien de ce qui m'arrive

Même, si j'essaie d'être différent

Je n'y arrive pas

Rappelle-toi que j'ai besoin de toi

Que le meilleur de moi est parti

N'abandonne pas reste à mes côtés

Aime moi, jusqu'à la fin de ma vie

Ce 27 septembre, nous fêtons St Vincent de Paul : Une vie bien remplie !!

La sentence attribuée à St Vincent de Paul selon laquelle : "***l'Amour est inventif à l'infini***", illustre bien la vie de celui dont la sainteté a pris le visage de la bonté envers les plus pauvres : enfants, abandonnés, galériens, prostituées, victimes des guerres et des soubresauts politiques de ce XVII^e siècle riche en événements.



Vincent de Paul est né le 24 avril 1581, à la fin des guerres de religion, à la ferme de Ranquines près du village de Pouy à 5 kms de Dax, dans le département des Landes, en France. Il est le troisième d'une fratrie qui comprend quatre garçons et deux filles. Vincent aime se présenter comme le fils d'un pauvre laboureur. En réalité, son père Jean de Paul est un exploitant agricole appartenant à une vieille lignée de propriétaires terriens et sa mère Bertrande de Moras appartient à une famille bourgeoise de petite noblesse locale.

Il n'empêche que Vincent est amené très tôt à apporter son aide à ses parents qui peinent à nourrir leur famille. Il passe ainsi ses premières années comme berger de moutons, vaches et cochons. Mais il souhaitait procurer à ses parents "un bon bénéfice" et pour cela obtint de son père d'être inscrit au Collège à Dax. Vincent y reste trois ans où il suit avec succès des cours de grammaire et apprend le latin. Il est pour ses camarades un exemple de travail acharné.

Il s'oriente ensuite vers le sacerdoce et poursuit ses études à l'université de Toulouse. En 1598, il reçoit des mains de l'évêque le sous-diaconat et deux mois plus tard le diaconat. C'est le 23 septembre 1600 qu'il est ordonné prêtre par l'évêque de Périgueux. Comment réussit-il à se faire ordonner prêtre à moins de 20 ans ? En trichant sur son âge sans doute. Il n'était cependant pas prêt car il était surtout en quête des avantages pécuniaires que lui fournissait la condition sacerdotale.

Que se passa-t-il pendant les 10 années qui suivirent ? On n'en sait pas grand-chose. En 1610, il devint **aumônier de la Reine de France**, qui consacrait un tiers de ses revenus à des œuvres de charité, et il eut alors "le bon bénéfice" qu'il souhaitait. C'est en cette période qu'il reçut la grâce de qu'il nomme sa "**conversion**". Le Cardinal de

Bérulle est devenu le directeur spirituel de Vincent de Paul. Grâce à Bérulle, il entre comme précepteur dans la maison de Philippe Emmanuel de Gondi général des Galères de France. Madame de Gondi emmène Vincent de Paul en Picardie où elle se rend pour ses œuvres de charité...et il découvre la misère matérielle et morale des paysans. Il fait un appel à la confession au cours d'un sermon mémorable et la réponse massive des villageois **lui fait brusquement prendre conscience de sa mission !**

Il se fait affecter comme **curé de campagne**. Il visite les prisons détenant les criminels condamnés aux galères, est pris de compassion pour eux et est nommé **aumônier des galères**.

En 1625, il fonde **la Congrégation des Lazaristes** vouée à l'évangélisation des campagnes éprouvées par les guerres.

En 1633, il fonde avec Louise de Marillac "**la Compagnie des Filles de la Charité**" aujourd'hui appelées "Sœurs de St Vincent de Paul" (jadis, Sœurs aux cornettes !) Elles sont vouées au service des malades et au service corporel et spirituel des pauvres.

En 1635, il **envoie des secours** aux populations du Duché de Lorraine ravagé par les troupes suédoises.

En 1638 débute **l'œuvre des Enfants-Trouvés**. Il reçoit des Dames charitables les capitaux nécessaires pour construire l'Hôpital des Enfants trouvés.

En 1651, Vincent organise des collectes à Paris pour **porter secours** aux victimes de la guerre en Picardie.

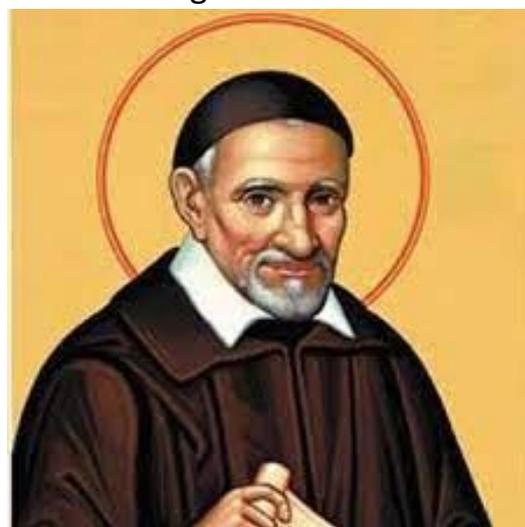
Il institue également **des retraites spirituelles** où se retrouvent des gens de toutes conditions. Pauvres et riches priaient ensemble et prenaient leurs repas au même réfectoire.

En 1657, il fonde un **hospice pour les personnes âgées** qui deviendra l'Hôpital de la Salpêtrière.

"Monsieur Vincent", comme on l'appelait, devint sous ses allures paysannes, le prêtre le plus populaire de Paris. **Pendant 40 ans il œuvra pour soulager la misère matérielle et morale.**

Il meurt le 23 septembre 1660 et est inhumé dans l'église St Lazare, faubourg St Denis à Paris. Il sera béatifié par le Pape Benoît XIII le 13 août 1729 et canonisé par le Pape Clément XII le 16 juin 1737.

C'est en 1895 que le Pape Léon XIII l'institue "*Patron de toutes les œuvres charitables*"



Le Diacre Daniel

Recette : tiramisu aux mirabelles

Pour +/- 4 personnes :

- Mirabelles : 1 vingtaine
- Biscuits à la cuillère : 18
- Cassonade : 2 cuillères à soupe
- Mascarpone : 250 g
- Sucre fin en poudre : 50g
- Œufs : 3
- Sirop de prunes : 2 cuillères à soupe

Étapes de préparation

1. Rincez, dénoyautez les mirabelles et coupez-les en dés. Faites-les cuire à feu doux avec un peu d'eau et la cassonade durant 10 min. Laissez refroidir.
2. Mélangez le sirop de prunes avec un peu d'eau.
3. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Battez les blancs en neige avec une pincée de sel.
4. Dans un autre bol, battez les jaunes d'œufs avec le sucre fin. Ajoutez le mascarpone et mélangez de nouveau au batteur.
5. **Incorporez** doucement les blancs à la préparation au mascarpone.
6. Dans le fond des verrines, ajoutez successivement une couche de biscuits imbibés de sirop, une couche de crème mascarpone et de la compote de mirabelles. Recommencez l'opération (suivant la taille de vos coupes) et terminez par une couche de crème mascarpone.
7. Filmez à l'aide de film alimentaire et réservez au réfrigérateur de préférence une nuit.



Quiz objets du quotidien

1. D'où vient le mot « shampoing »
 - a. D'Angleterre
 - b. D'Inde
 - c. Des Etats-Unis
2. Le parapluie pliant a été inventé par :
 - a. Marius Jeannette
 - b. Jean Jeannette
 - c. Jean Marius
3. Pourquoi le débardeur s'appelle-t-il « marcel » ?
 - a. Dans sa chambre, Marcel Proust travaillait ses romans en débardeur
 - b. C'est le nom de son fabricant Marcel Eisenberg
 - c. Parce que le boxeur Marcel Cerdan en fait la promotion sur le ring
4. Quel inventeur a mis au point la conserve ?
 - a. Nicolas Appert
 - b. Peter Durand
 - c. Leonard De Vinci
5. Le mouchoir en papier n'existerait pas sans ...
 - a. Les Japonais
 - b. La Reine Victoria
 - c. La firme Kimberly-Clark



Réponses et anecdotes

1/b Le terme dérive du mot hindi "champu" qui signifie "huiler" et "masser" et qui deviendra "shampoo" puis "shampoing" ou "shampooing". Au XVI^e siècle, le shampoing consiste en une mixture bouillie composée de feuilles issues du sapindus -arbre aux fruits possédant des propriétés nettoyantes naturelles-, de groseilles séchées et d'herbe. La mousse obtenue s'applique sur les cheveux pour les rendre brillants. Ce shampoo débarque à Brighton (Angleterre) au XVIII^e siècle lorsque Sake Dean Mahomed, un ancien soldat indien de l'armée du Bengale ouvre une maison de bains pour l'aristocratie venue prendre des eaux thérapeutiques, très en vogue. Se revendiquant médecin, il introduit la technique des massages du corps et du cuir chevelu. Sake Dean Mahomed baptise ces massages "shampoo". La famille royale s'en entiche... Le shampoing devient à la mode et se diffuse largement. En France, le dictionnaire du Littré en fait mention dès 1877.

2/c Ce pépin malin se range dans un étui et se déplie à l'envi. Le parapluie pliant date du XVIII^e siècle, lorsque Jean Marius obtient le 1^{er} janvier 1710, le privilège royal de cinq ans pour son invention du parapluie rétractable dénommé "parasol-parapluie brisé à porter dans sa poche". Recouvert de soie, ses baleines sont en fer et son manche en chêne. L'invention séduit par sa facilité d'usage ce que souligne la princesse Palatine en 1712 : "le parasol-parapluie expéditif qu'on peut emporter partout, en cas où la pluie viendrait à vous surprendre en pleine promenade." Accessoire de mode pendant la Révolution française, le parapluie se perfectionne avec la création du manche télescopique en 1930.

3/b De la sueur et des biceps ! À l'origine, ce maillot en laine dont les manches ont été coupées pour plus d'aisance était l'apanage des travailleurs des Halles de Paris. Il protégeait les reins des manutentionnaires qui déchargeaient les marchandises : ils débardaient. Par extension, le maillot devint le débardeur avant de prendre le petit nom de marcel, en référence à la bonneterie Marcel, installée à Roanne. Son propriétaire Marcel Eisenberg saisit l'énorme potentiel de ce vêtement qui allie praticité et simplicité. Il lance une production en coton à grande échelle. La suite, vous la connaissez : popularisé par les poilus de la Première Guerre mondiale, le marcel devient l'indispensable vêtement des travailleurs, des sportifs, des vacanciers et des acteurs (Marlon Brando etc.).

4/a Une invention révolutionnaire. Le confiseur Nicolas Appert (1749-1841) met au point l'appertisation en 1810. Le procédé permet de chauffer à haute température des aliments tout en les mettant à l'abri de l'air de façon hermétique afin d'en conserver les qualités nutritives. Le principe des bocaux en verre va supplanter les traditionnelles techniques de

conservation que sont la salaison, le fumage ou le séchage des aliments. Il crée la première conserverie au monde d'où sortent des bocaux en verre puis des boîtes de conserve en fer. Sa seule erreur ? Ne pas avoir souhaité breveter son invention, ce que fera le britannique Peter Durand en déposant le brevet de la boîte de conserve.

5/c Du tissu à la cellulose. Si le mouchoir existe depuis le IXe siècle au Japon (où il est fabriqué en papier de soie), les Occidentaux ne s'en sont pas entichés aussi vite. Dans l'Antiquité romaine, les matrones en faisaient usage et les plus fortunés l'utilisent à la Renaissance mais le mouchoir n'est pas encore un indispensable de la garde-robe : quoi de plus simple en effet que de moucher dans ses doigts ?

Le mouchoir fait sa révolution au début du XXe siècle grâce à la cellulose. Initialement conçu en 1924 par la société américaine Kimberly-Clark pour le démaquillage, le mouchoir en papier jetable provoque le détournement de son usage : les clients préfèrent l'utiliser pour se moucher ! La firme décide alors de suivre le mouvement. Ses Kleenex® (de "clean" = "nettoyer" et "ex" = de Kotex, nom d'un précédent produit) seront vendus en boîte puis en paquets. Aujourd'hui, considéré comme plus hygiéniques – bien que polluants –, les mouchoirs en papier ont détrôné le mouchoir en tissu.

Pour en savoir plus : nous vous recommandons *Le petit Magasin du monde* (réédition 1001 nuits, 4,50 euros), ouvrage collectif sous la direction de Pierre Singaravélov, historien spécialiste des empires coloniaux et de la mondialisation et Sylvain Venayre, professeur d'histoire contemporaine à l'Université Grenoble-Alpes.



Les nouvelles de la maison

Les anniversaires du mois de septembre :



Parmi les résidents :

Me Garloo Micheline (01/09) ; Me Descamps Anna (03/09) ; Mr Fleurterre Francis (03/09) ; Me Descamps Claudine (05/09) ; Me Fourrez Micheline (14/09) ; Mr Delecluse Jean-Claude (15/09) ; Me Dubar Bernadette (17/09) ; Me Cresson Raymonde (20/09) ; Me Lannoy Gisèle (21/09) ; Me Billiet Gisèle (24/09)

Parmi le personnel :

Bocquet Murielle (02/09) ; Herpoel Séverine (12/09) ; Vandaele Florence (12/09) ; Deryckere Laurence (13/09) ; Augem Pascal (15/09) ; Depoortere Sonia (17/09) ; Boterdael Emilie (20/09) ; Dugoulet Dominique (26/09) ; Meuris Ludivine (27/09)

Ils nous ont rejoints : Me Ducoing Jeannine (SA) ; Mr Matton Daniel (SB) ; Me Vieira Da Silva Cecilia (SA)

Nos pensées et nos prières accompagnent :

Mr Coene Jean (SA) ; Me Surmant Suzanne (SA) ainsi que leur famille.

Les photos du mois d'août



Notre personnel a laissé place aux blouses blanches pour des tenues colorées.



Préparation et
dégustation de gaufres



Promenades autour de
l'Institut

Mots fléchés

SÉPARATION DE CORPS INTITULÉE	QUÊTE D'ORPAILLEUR TIRER MAL	MANTEAUX SANS MANCHES BRILLANT	MET SUR LA BALANCE C'EST LA VIE CHASSÉ D'UN GROUPE	MAUVAISE MANIE	OU FAIRE UNE FLAMBÉE HABIT INDIEN	ÉLÉMENT DU CANARD DISCUTE SUR DES RIENS	BIEN EU
AVEC CONTRE EMBARRASSÉS	ANGLAISES CHEZ LE MÉCANO	FRANCHES EST PRÉSENT À L'ASSEMBLÉE	ORDRE AU LEVRIER FATIGUÉE	RÉGION PIERREUSE INVENTEUR	CEINTURE DE GEISHA POINT DE BONNE HEURE	PARFOIS À L'INDEX ACTION DE SCOUT	SIGNE GRAPHIQUE
VOLONTÉ CLIGNOTER, ÉTINCELER	BEAUTÉ DU CIEL CELLULE	PLUTÔT OBSCURE RAFALE, VENT	DERRIÈRE ARME DE MOUSQUETAIRE	EXPOSE LES ARTICLES LIASSE	IL CONSUME LES HÊTRES	MILIEU DU BAR	
ISLANDE DÉVERGONDÉ	FRUITS AIGRELETS INCAPABLES	DÉNUDES UN BEURRE	MÉTAL ABRÉGÉ MONNAIE ROUMAINE				
INCROYANT	GLACE DES DENTS...	EMBOBELINÉS	ENVOYER À LA CHAMBRE				



Sudoku

GRILLE 1

		6	9		7			1
	4		8	2	3	7	6	5
		2	4					8
		4	1	8				6
9	8		6	4	5			3
	2			3				
						6		2
2	9				1			
4		3	2	7		5		

GRILLE 2

	1							5
		8					4	
4			6	2				
			8	1	9	6		7
			2	5				
			3	4	6	9	1	
6		3				5		
2		5	9	6		8		1
			5		2			6

SOLUTION DE LA GRILLE 1

4	6	3	2	7	8	5	1	9
2	9	7	5	6	1	8	4	3
5	1	8	3	9	4	6	7	2
6	2	5	7	3	9	1	8	4
9	8	1	6	4	5	2	3	7
3	7	4	1	8	2	9	5	6
7	5	2	4	1	6	3	9	8
1	4	9	8	2	3	7	6	5
8	3	6	9	5	7	4	2	1

SOLUTION DE LA GRILLE 2

1	9	4	5	8	2	7	3	6
2	7	5	9	6	3	8	4	1
6	8	3	1	7	4	5	2	9
8	5	7	3	4	6	9	1	2
9	6	1	2	5	7	3	8	4
3	4	2	8	1	9	6	5	7
4	3	9	6	2	5	1	7	8
5	2	8	7	9	1	4	6	3
7	1	6	4	3	8	2	9	5



30/07/21

AR

Art-thérapie

N'hésitez pas à demander des crayons de couleurs si besoin.

