

RENÉE LA GRENOUILLE

La gazette des herbergés et de l'équipe du Petit Ermitage

Hiver 2007, numéro 23

Pourquoi Renée?... Parce qu'elle renaît!

EDITO

De nouvelles énergies pour
une nouvelle édition de
« La Grenouille ».

Le journal refait surface
après une longue absence.

Pour la plupart d'entre nous,
il s'agit d'une découverte.

La rédaction de ces

quelques pages demande aux
acteurs de la vie du Petit
Ermitage une enrichissante
panoplie d'idées et d'anecdotes
à raconter: tout le monde a
son mot à dire et à écrire...

Un petit aperçu vu des
tribunes et bonne lecture à
tous !!!



LES STAGIAIRES



La tentation d'ouvrir une parenthèse sur le départ d'Arnaud était trop forte.

Venu, il y a plus d'une année, grossir les rangs de l'encadrement, il nous a apporté sa bonne humeur. Battant tous les records de sprint quand il s'agissait d'aller à table, ce personnage attachant, bon vivant, nous a fait partager sa jeunesse et son entrain.

Ce bon coup de fourchette savait qu'après l'heure, c'est plus l'heure et qu'un bon moment de sieste s'imposait : poser sa montre et prendre le temps, c'était plaisir à beaucoup d'entre nous.

Je me souviens, qu'inspiré par les vrombissements d'une moto passant au loin, il s'était pris d'une gestuelle digne du *Lac des Cygnes* ou peu s'en faut.

Dans ce bon état d'esprit, il ne nous reste plus qu'à lui souhaiter, avec sincérité, une très bonne suite à son parcours, enrichi d'une belle expérience.

Projection sur un départ ...

... et sur une arrivée.



Leslie qu'elle s'appelle !

Ne cherchez pas dans le calendrier, vous n'y trouverez pas sa fête. Sa fête, la meilleure qu'il soit, elle pense la trouver ici, au Petit Ermitage : tous les mercredi, en tant que stagiaire, elle viendra nous parler, nous écouter et apprendra.

Bonne chance, donc à la nouvelle recrue !!!

Le Petit Ermitage fait un clin d'œil à Véronique, déjà parmi nous depuis cinq mois, elle suit une formation d'éducatrice spécialisée.



L'ATELIER DU MOIS



Tous les lundi après-midi, Isabelle nous fait partager son savoir-faire dans l'atelier

« *PEINTURE SUR VERRE* »

Les artistes en herbe que nous sommes peuvent s'exprimer et se changer les idées en laissant libre cours à notre créativité.

Nous vous proposons un avant-goût du printemps à travers ce tableau, « *LE PAPILLON* », symbole des beaux jours, de la liberté et de nos réalisations dans le cadre de cet atelier.



Ainsi fond ...et puis s'en va.



C'est au crépuscule de nos rêves les plus profonds, et avec la vigueur de nos émotions les plus fortes, que nous découvrons, ce matin-là, la douce virginité de nos paysages habituels.

Fidèle à sa saison de prédilection, la neige a enseveli pour une bonne semaine, nos traditionnels repères. Recouvrant à perte d'horizon nos chemins de promenade, la neige, au croisement de nos pas, nous apporte une sensation de fraîcheur et de renaissance.

Trouant ce blanc manteau, quelques promeneurs, déjà, s'adonnent aux joies de la glisse et des boules de neige. Les écharpes, gants et bonnets sont sortis à la hâte, car les températures, clémentes jusqu'alors amènent leur lot de frissons et de rhumes. Et pour nos souvenirs, les clichés sont dans la boîte !



LES RECETTES DU MOI S

TRUFFES AU CHOCOLAT

Recette pour 25 truffes environ

INGREDIENTS

- 200 g de chocolat noir
- 15 cl de crème fleurette
- 25 g de beurre mou
- 50g de cacao non sucré

PREPARATION

- Cassez le chocolat en petits morceaux et mettez-les dans un saladier.
- Mettez la crème et le beurre dans une casserole et chauffez l'ensemble à feu doux, dès le début de l'ébullition versez le mélange sur le chocolat.
- Remuez doucement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.
- Conservez au frais plusieurs heures,.
- Versez le cacao dans une assiette creuse; prélevez des boules de la taille d'une cuillère à café puis roulez-les entre vos mains.
- Faites les rouler dans le cacao à l'aide d'une fourchette.



ROSES DES SABLES

Recette pour 4 personnes

INGREDIENTS

- 100g de chocolat noir
- 100 g de végétaline
- 1/2 paquet de corn flakes
- 50 g de sucre glace
- 1/2 zeste d'orange (facultatif)

PREPARATION

- Faites fondre la végétaline et le chocolat à feu doux,
- Ajoutez le sucre glace puis le zeste d'orange
- Retirez du feu
- Dans une terrine, versez le mélange obtenu sur les corn-flakes et mélangez délicatement avec une spatule en évitant de briser les corn-flakes.
- Déposez une cuillère à soupe de la préparation sur une plaque recouverte de papier aluminium
- Mettez au réfrigérateur pendant 30 minutes

LES JEUX

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1										
2						■				
3										
4			■							
5				■			■			
6									■	
7								■		
8				■		■				
9		■								■
10					■					

Horizontalement :

- 1/ Une ruse habile et bien combinée.
- 2/ Montée chez le pâtissier - Mes pages de titre.
- 3/ Impertinences.
- 4/ Île de France - Monnaie de la Grèce Antique.
- 5/ Fleuve d'Asie - Possessif inversé - Terme repoussant.
- 6/ Représentants des gallinacés.
- 7/ Donnent des couleurs - Mère des titans.
- 8/ Il se met à table avant nous - Particules.
- 9/ Femmes de ménages.
- 10/ Grand oiseau d'Australie - Rien à signaler.

Verticalement :

- A/ Esprit de famille
- B/ On ne l'alimente pas sans quelques sacrifices.
- C/ Lettres de quelques lignes - Mis au secret.
- D/ Sont sans retour à Wimbledon - Champion - Sujet de peinture.
- E/ La postérité jugera de son intérêt.
- F/ Vent du sud-ouest - Pronom.
- G/ Situation d'attente - N'a pas de problème d'emploi.
- H/ Odeur de sainteté - Fait le tour du stade.
- I/ Il se déplace à la rame - Il est dans tous les mauvais coups
- J/ Elles peuplent nos forêts.

L'AGENDA

Permanence psychologique

Rodolphe ADAM

Le mardi de 14h à 17h

A VOIR

« LA MÔME ».

Inoubliable Edith PIAF ou la passion d'une vie dans tous ses états. Un film que nous avons aimé, à voir ou revoir sous les traits d'une actrice talentueuse: Marion Cotillard.

A LIRE

« MEMOIRES CAVALIERES »

de
Philippe Noiret.

ACTIVITES

CUISINE: 1 fois par mois.

JARDIN: tous les jours.

PEINTURE: le lundi de 14h à 17h.

MARCHE ET DECOUVERTES: le vendredi de 13h30 à 16h.

VTT: le mardi de 14h à 17h.