



Le P'tit Barjaqueur

Juin 2011
Numéro 9

Ce journal est issu du travail mené par les Aides à domicile avec les Bénéficiaires qui ont bien voulu participer. Nous remercions grandement tous les auteurs et nous nous excusons de ne pas avoir pu faire paraître la totalité des contributions. Nous nous efforcerons de le faire dans le prochain numéro. Merci de votre compréhension.



RÉCIT DE VIE écrit par la fille de Mme PASSICOS

Le parcours courageux de Madame PASSICOS (1ère partie)



Germaine LESTRADE,
épouse **PASSICOS**
Née le 29 novembre
1932 à Paris.

« S'il est des personnes qui n'ont pas eu vraiment beaucoup de chance dans leur vie, c'est bien ma mère ».

En effet, ma grand-mère, pour des motifs inconnus à ce jour, abandonna sa fille à l'âge de deux ans et demi. Il faut dire que les temps étaient durs à cette époque. Ma mère était la quatrième d'une fratrie de 12 enfants qui furent tous abandonnés.

Mme PASSICOS fut alors placée dans une famille modeste à Marigny dans la Nièvre. L'Eglise complétait alors les revenus que la famille d'adoption percevait des allocations versées par la DDASS. Mme PASSICOS eut malgré tout une enfance « normale ». Elle restera au sein de cette famille jusqu'à l'âge de quatorze ans, âge limite pour la DDASS. Puis elle fût placée dans une ferme à Lormes dans la Nièvre, comme « bonne à tout faire ». Elle n'a pas eu le choix d'un métier. Et voilà des dures années de labeur qui commencent : ménage, traite des vaches, travaux des champs... A la fin de la seconde guerre mondiale, il y a beaucoup de travail. Mme PASSICOS côtoie des ouvriers prisonniers de guerre étrangers.

Puis à l'âge de seize ans, elle rencontre son prince charmant, et se marie le 22 octobre 1949 à l'âge de dix-sept ans. Sa première famille d'adoption organise le mariage. Elle est jeune, jolie et heureuse. Avec son époux, ils quittent la terre nivernaise qui n'offre que très peu de débouchés, et viennent tenter leur chance à Paris. A leur arrivée, ils sont hébergés chez les enfants naturels de sa famille nourricière ; le temps de trouver du travail et de quoi se loger...

Transmis par Jean-Pierre GILLET (A.V.S.)
Le 21/05/2011



Plateforme des services à domicile

25, domaine de la Fruitière - 74150 Marigny Saint Marcel
Tél. : 04 50 01 87 15 Fax : 04 50 01 87 16 Mail : plateforme@albanais-haute-savoie.fr

RÉCIT DE VIE de Madame GEORGES Rose**Début de la Vie de Rose** (1ère partie)

Mme GEORGES a perdu sa maman à l'âge de deux ans et demi.

Son père, restaurateur en Suisse, manquant de temps pour s'en occuper, la place à l'orphelinat d'Orléans. Elle est alors âgée de quatre ans.

Après avoir passé le certificat d'étude à douze ans, elle apprend le métier de couturière à l'orphelinat. Diplômée à dix-huit ans, elle reprend contact avec son père et retourne vivre avec lui à Dijon.

Mme Georges vit de son travail de couturière en travaillant chez elle et chez les particuliers avant d'être embauchée chez un tailleur. Elle ne compte pas les heures. Son travail la passionne. Deux ans plus tard, alors qu'elle se fait opérer de l'appendicite, elle rencontre son futur mari à l'hôpital.

Quelques jours après leur mariage, la patronne de son mari décède en laissant des dettes aux services fiscaux. A cette époque, les salaires des employés n'étant pas prioritaires, M. et Mme Georges se retrouvent sans ressources. Ils décident de partir faire les saisons en montagne dans la restauration. Ne trouvant pas d'emploi immédiat dans ce secteur, ils retournent à Dijon où on leur parle d'une place chez le Général GIREAUD. Celui-ci les embauche tous les deux : lui comme cuisinier, elle comme « dame à tout faire ».

Tout semble sourire, enfin, à nos amoureux. Mais voilà, nous sommes en 1939, c'est le début de la guerre... .

Transmis par Odile SOUDAN (A.V.S.)

Le 01/06/2011

SAVOIR-FAIRE / MÉTIER par M. JOURNET CHANVILLARD Henri**Une reconnaissance bien méritée**

Le 11 Novembre 2010, nous avons été invitées chez Monsieur Journet-Chanvillard, âgé de 91 ans et habitant du Hameau de Bessine à Moye, pour la remise du diplôme d'honneur des combattants de l'armée Française 1939 -1945 en reconnaissance de son action pour la France.

Pour cette journée particulière, Monsieur Journet-Chanvillard avait réuni autour de lui ses enfants, petits-enfants et arrière petits-enfants, ainsi que quelques amis et voisins.

Mr Journet-Chanvillard fut touché et très ému lors du discours de M. HEISSON, maire de Moye car il n'avait jamais demandé ni reçu d'honneur de la France pour son engagement lors de la 2ème guerre mondiale.

Après la séance photo qui immortalisera l'évènement, nous avons tous été conviés à boire le verre de l'amitié. Nous avons eu la

joie d'entendre M. Journet-Chanvillard nous chanter « Etoile des neiges » ainsi que « La Marseillaise ».



Cette reconnaissance s'adresse aussi à toutes les personnes qui ont vécu cette période difficile.

Transmis par Anne-Marie et Odile SOUDAN (A.V.S.)

Le 31/05/2011

LE MOT DES PROFESSIONNELS proposé par Cécile VUILLARD (A.V.S.)

Le service d'accompagnement de L'ADCR*

(*Aide à Domicile du Canton de Rumilly)

Il s'agit d'une **formule de Transport à la demande**. Actuellement, il est assuré 5 jours sur 7 avec possibilité d'intervenir hors canton.

SES SUCCES : (selon les 1ers bénéficiaires)

- L'accompagnement au club du 3ème âge les mardi et vendredi après-midi
- L'accompagnement à l'accueil de jour à l'EPAHD de Gruffy et de Vieugy
- Les sorties culturelles aux quai des Arts
- Les sorties au plan d'eau de Rumilly ou de Saint-Félix
- Le Marché du jeudi matin à Rumilly



A VENIR :

- L'après-midi aux Jardins Secrets de Vault
- Sorties restaurant
- Promenade en bateau le long du canal de Chanaz
- Visite de la Cure Art et Jardin à Andilly

LES ATOUTS :

- **Véhicule adapté aux personnes à mobilité réduite** : le transport est assuré par un auxiliaire de vie sociale, habilité pour les transferts.
- **Service personnalisé** : accompagnement aux sorties pour toutes demandes qui vous tiennent à cœur, rendez-vous médicaux, ballades, rendre visite à un proche...
- **Service collectif** : marché hebdomadaire, accueil de jour, sorties culturelles, club du 3ème âge....

LE COUT :

Hors canton : sur devis

Canton de Rumilly : 15 Euros (aller et retour)

Avec possibilité de prise en charge par :
 - Chèques Sortir Plus
 - APA ou PCH



POUR EN BENEFICIER :

Si vous êtes intéressé(e) par ce service, il vous suffit de prendre contact avec l'ADCR qui vous mettra en relation avec l'AVS en charge de ce service. Ce professionnel :

1. Prend directement contact avec vous, par téléphone ou par un rendez-vous à votre domicile ;
2. Vérifie l'adaptabilité des sorties
3. S'adapte à vos besoins (du départ jusqu'au retour dans votre logement).

« Faites nous connaître vos envies, nous étudierons leurs faisabilités pour les réaliser ».

Contactez l'ADCR au 04.50.64.53.87

RECETTE par Madame TOURBIER Laure**« L'Alexandra »****Ingrédients :**

- 12 cl de crème fraîche liquide
- 12 cl de rhum blanc agricole
- 12 cl de crème de cacao *

* La crème de cacao est difficile à trouver en France (on la trouve principalement en Belgique). **Attention : ce n'est pas de la liqueur de cacao !**

Recette :

Mélanger le tout dans un shaker, ou à défaut dans un récipient fermé.

Mettre en bouteille et conserver au frais 15 jours maximum.

Au moment de servir, ajouter deux glaçons et fouetter énergiquement.

Il ne reste plus qu'à **déguster avec modération...**



Transmis par Marie-Noëlle MAILLET (AVS)

Le 24/06/2011

DEVINETTES

de M. BANCHET Albert

1 - Quelle est la ville de la Haute-Savoie où l'on a intérêt à ne pas heurter les habitants ?

Réponse 1 : Gaillard

2 - Quelle est la ville où la qualité de l'eau est appréciée ?

Réponse 2 : Eaubonne

3 - Citez des villes ou lieux dont le nom comprend un chiffre écrit en lettres

Réponse 3 :

1. Autun
2. Deux-Alpes
3. Trois-Bassins (Réunion)
4. Quatre-Bras (hameau en Belgique)
5. Six-Fours les Plages
6. Sept-Iles (port du Canada)
7. Neuf châtels en Bray
8. Dixmude (Belgique)
9. Douze (rivière de l'Aquitaine)
10. Trente (Italie)

Recette par Madame GOJON Félicie**Le Vin de Noix****Ingrédients :**

- 30 noix piquées avec une aiguille
- 1 orange entière piquée
- 1 kg de sucre
- 1 L d'eau de vie
- 1 L de bon vin blanc ou rosé
- 2 L de bon vin rouge



Faire tremper le tout dans un faitout pendant 30 jours.
Brassez tous les jours même plusieurs fois si possible.
Au bout des 30 jours, filtrez dans un linge et mettez en bouteille.

Boire avec modération.

Cet apéritif se fait au 24 juin, le jour de la Saint-Jean, car la macération du vin se fait mieux.

Transmis par Françoise ROUILLON (AVS)

Le 25/05/2011