



Décembre 2011
Numéro 10

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.



Le P'tit Barjaqueur

RÉCIT DE VIE écrit par la fille de Mme PASSICOS

Le parcours courageux de Madame PASSICOS (suite et fin)

K



Son mari, est embauché par la Ville de Paris pour s'occuper des chevaux du Bois de Boulogne. Quant à Mme Passicos, elle trouve une place d'employée en journée à l'usine Sevylor à Saint-Ouen. Elle travaille le soir comme gardienne et femme de ménage dans cette même usine.

Leurs petits revenus leur permettent d'avoir un petit chez soi, une petite loge de 20 m², où ils peuvent vivre heureux.

Leur premier enfant, Gérard, naît le 6 septembre 1952, puis Christine, leur fille, le 21 octobre 1958 : un bonheur total !

Pour offrir un peu plus d'espace à leur famille, ils obtiennent un logement par la ville de Paris, dans un HLM. Leurs enfants grandissent, vont à l'école. Ils vivent simplement comme une famille d'ouvriers.

La maladie vient stopper brutalement ce bonheur. Mr Passicos meurt le 10 janvier 1975 à l'âge de 49 ans, Mme Passicos en a alors 43. S'ensuivent des années difficiles pécuniairement et moralement.

Mme Passicos travaille, elle, comme femme de ménage dans une clinique, puis garde des enfants. Elle est ensuite embauchée comme ouvrière à la chaîne chez Cibié (phare) et termine sa carrière à un poste de soudeuse à 55 ans, après quarante et un ans de travail. Elle rencontre Louis (dit Pierrot), un ancien collègue de son défunt mari. Ils se marient le 28 Mars 1979. Ils habitent alors dans un petit pavillon de banlieue et mènent une vie paisible. A leur retraite, ils partent habiter dans le Loiret (à Châtillon Coligny), pays d'origine de Pierrot. Ils achètent une petite maison avec vue sur le canal de Briare où ils regardent passer les péniches. Ils s'occupent de leurs petits - enfants et de leur maison.

Le temps passe, les années les rattrapent, et ils ne peuvent plus rester dans cette maison, trop petite et pleine d'escaliers. Mme Passicos est opérée d'un genou. L'intervention ne se passe pas très bien, elle contracte une infection et doit se faire réopérer plusieurs fois. C'est alors que sa fille leur propose de venir habiter plus près d'eux pour ne plus qu'ils soient seuls.

Mme Passicos et son mari sont désormais installés à Rumilly depuis un an. Ils ont pris leurs nouveaux repères et bénéficient à ce jour des soins et de l'attention des Aides à Domicile. Ils aiment jouer à la belote. Alors avis aux amateurs !

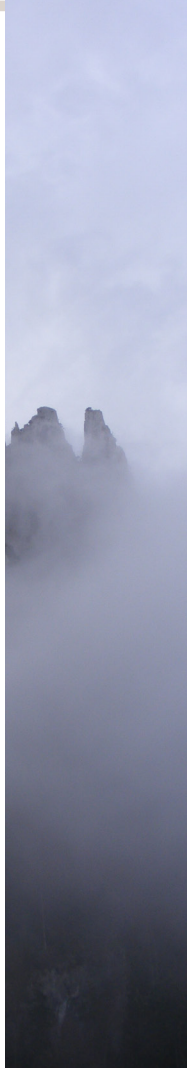
Transmis par Jean-Pierre GILLET (A.V.S.)

Profitons-en pour saluer le travail de toutes ces personnes qui apportent à chacune de leurs visites de la gentillesse, de l'amitié et des soins, pour le bien-être de l'âme et du physique !

POEME écrit par M. Jean GOBERT dit Jean Fred VERMEL

k

Matin Brumeux



En ce matin d'hiver, au Pays d'Alby
Un épais brouillard stagne, glacial
Sur l'habitat rural, le val affublé injustement de gris
Enveloppés dans le voile pesant, obstiné qui s'étale.

Ici-bas, la vie quelque peu engourdie, se mue en rêve pâle
Des ombres passent puis s'éclipsent très vite, sans bruit
Pendant qu'ici et là, sans hésitation, les lumières matinales
Gênent encore l'aurore naissante afin que dure la nuit.

Sur nos yeux humectés, comme sur un tissu léger
Des fines perles viennent blanchir aussi nos paupières
Nous recherchons le firmament qui tarde à s'exposer
Frôlant les édifices sans éclat ainsi que leurs froides pierres.

Le Chéran fumeux s'accompagnant de nuages fluets grisâtres
Dépossédé de son miroir d'azur hier comblé de printemps
A reçu l'haleine hivernale aux reflets nuisibles et verdâtres
Ces mirages amers de la saison du sombre temps

Hiver indolore, toi dont le règne n'est pas d'or
Pourquoi as-tu choisi de peinturlurer dans notre univers ?
Pour épargner, nous t'en prions, notre cœur, ranimer notre corps
Enlève ton décor visant à l'effet, que pourrait jalouser Lucifer.

Transmis par Anne ARNAUD (AVS)

RECETTE par Madame MANSIET Nicole

Mousse de marron

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 140 g de purée de marron
- 140 g de crème de marron
- 20 cl de crème liquide
- 40g de beurre ramolli
- 2 cuillères à soupe de rhum brun
- 1 feuille de gélatine



Mettre la feuille de gélatine à ramollir dans l'eau froide pendant 4-5 minutes. Pendant ce temps, fouetter le beurre dans une terrine pour le rendre mousseux, puis incorporer la purée et la crème de marron.

Dans une casserole, faire chauffer le rhum. Y faire fondre la feuille de gélatine et bien mélanger le tout dans la préparation beurre/crème et purée de marron.

Fouetter la crème liquide bien froide et l'incorporer au mélange en le soulevant délicatement pour obtenir une préparation aérienne.

Servir très frais.

Transmis par Carole ROCHAIX (AVS)

EN CE TEMPS-LA Récit de Mme H.tel qu'elle me l'a raconté

« Ca a pas toujours été comme maint'nant »

En 1934, j'avais 10 ans et demi et ma sœur 12. Jusqu'à cette période, je portais des bas en laine l'hiver et en coton l'été.

Ma sœur avait une amie qui habitait la ville (Annecy). Celle-ci passait ses vacances à l'Hôtel Bellevue à côté de chez nous : Leschaux.

Cette jeune fille ne portait pas de collants, elle était toujours jambes nues.

« De nous-même, on a fait comme elle : on a posé nos bas ».

Ma mère nous a laissé faire 2 ou 3 jours puis elle a insisté pour qu'on se rhabille. Mon père, lui, n'avait pas le temps de s'occuper de ça.

Les voisins rouspétaient par derrière : « on leur voit les cuisses, y n'a vergogne qu'Inta vergogne » !

Mais toutes les filles de notre âge encore scolarisées avaient aussi quitté leurs bas.

Les plus grandes n'étaient plus au village car elles partaient travailler en ville en tant que « bonnes » dans les maisons bourgeoises.

Les femmes mariées ont suivi la mode l'année d'après.

Une de mes amies remettait ses bas à chaque visite de son oncle abbé.

« Les curés nous ont rien dit pour les bas, mais les shorts ça a fait vilain ».

Pas le droit d'entrer dans l'église, le short c'était pour les estivants.

« L'hiver, on ne pouvait pas se passer de nos bas en laine ». Les pantalons, ça ne se faisait pas encore.

Puis, pendant la guerre, le bas en fibranne (coton de peuplier) est arrivé et a remplacé la laine et le coton. Ensuite, est apparu le bas nylon...

Les femmes ne s'en sont pas plaintes : ce fût un gain d'argent et de lessive.

Transmis par Marie-Noëlle MAILLET (AVS)



L'accueil de jour « Fleur de coton » ouvre ses portes !

Depuis le 07 juin 2011, Fleur de coton accueille des personnes âgées atteintes de la maladie d'Alzheimer ou apparentées vivant à domicile.

Situé dans le même bâtiment que l'EHPAD « Les Coquelicots », Fleur de coton est une structure offrant un programme d'accueil à la journée de 10h à 17h, du lundi au vendredi pour 6 personnes.

Organisé pour aider, soutenir les familles, sortir de l'isolement, prolonger le maintien à domicile, « Fleur de coton » doit permettre, au travers des activités et de l'accompagnement proposé, de préserver les capacités intellectuelles, motrices et de donner des repères dans le temps et dans l'espace.

Une convention a été signée avec l'association ADCR (Aide à Domicile du Canton de Rumilly). Elle prévoit la mise en place de circuits afin d'amener les accueillis à Fleur de coton et de les reconduire à leur domicile.

Modalités d'admission : Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter le secrétariat de gérontologie - 04 50 01 80 81 - Sec.gerontologie@ch-rumilly.fr

**Fleur de Coton – Accueil de jour - Centre hospitalier de Rumilly -
23 rue Charles de Gaulle - BP88 - 74 151 RUMILLY Cedex**

RECETTE par Madame MANSIET Nicole

Le pot au feu de Noël

recette pour 10-12 personnes

Ingrédients :

- 1 kg de macreuse
- 1 kg d'échine de porc
- 1 jarret
- 1 poule farcie (*)
- 4 os à moelle
- 10 à 12 carottes
- 8 poireaux
- 10 navets
- 1 branche de céleri
- 1 gros oignon piqué de 6 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- Gros sel
- 8 grains de poivre noir
- 10 pommes de terre rouges

- Laver et éplucher les légumes.
- Farcir l'intérieur de la poule et la coudre avec soin.
- Déposer dans une grande marmite la viande de porc, la macreuse, le jarret et la poule farcie.
- Recouvrir abondamment d'eau, saler.
- Ajouter l'oignon clouté, les grains de poivre et le bouquet garni.
- Porter à ébullition. Ecumer aussi souvent qu'il est nécessaire et laisser cuire.
- Au bout de 2 heures de cuisson ajouter les os à moelle et de l'eau chaude si nécessaire.
- Dégraisser le bouillon à l'écumoire.
- Verser les légumes, sauf les pommes de terre qui seront cuites dans du bouillon à part.
- Laisser cuire 45 minutes.
- Découper les viandes et dresser dans les assiettes avec les légumes.

Vous pouvez accompagner ce plat avec des petits oignons, cornichons, gros sel de mer, moutarde, herbes fraîches hachées (persil et ciboulette), ketchup...

Transmis par Carole ROCHAIX (AVS)

(*) pour la farce de poule : 100 g de chair à saucisse + 100 g de mie de pain + épinards et persil hachés + 3 jaunes d'œufs + 100g de jambon haché.

Devinette : A quel village appartient ce clocher ?

Réponse :
L'actuelle église de Marigny a été construite de 1847 à 1849 avec des matériaux provenant de la démolition de l'ancienne église de St Marcel, mais, par suite de malfrçons, on a dû reprendre une bonne partie de l'édifice, qui fut livré au culte en 1856 seulement. Placée sous le vocable de Saint Benoît, l'église est de style « sarde néo-classique ».



Le comité de rédaction du P'tit Barjaqueur
vous présente
ses meilleurs vœux pour l'année 2012

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