



Bulletin de EHPAD LA DEYMARDE

- Édition du 12 octobre 2020 -



Mot d'accueil

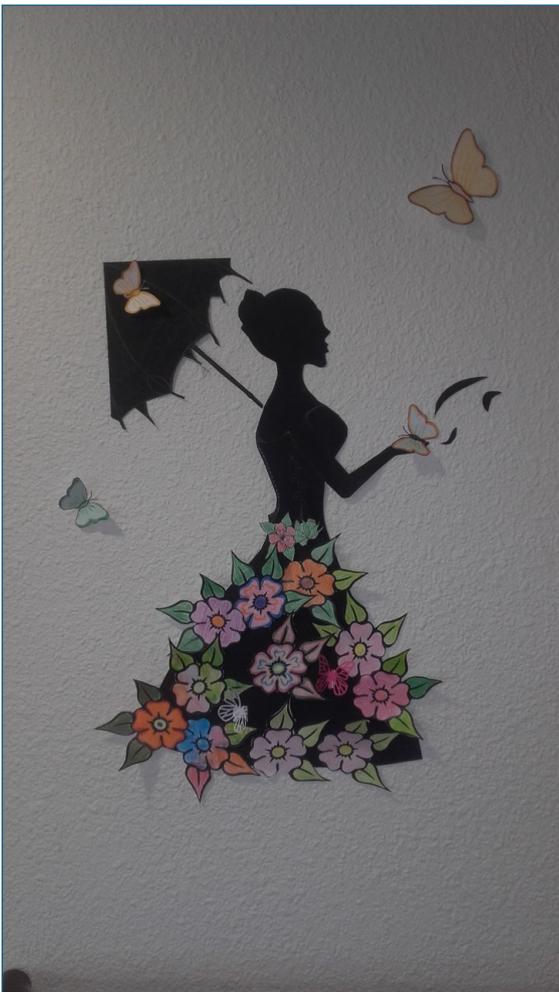
Chers Résidents,

Comme vous le savez déjà, le coronavirus circule activement dans notre département. Notre seuil d'alerte est passé au niveau 3 sur 4. Nous avons donc été contraints de renforcer les mesures déjà en place, avec l'interdiction des sorties non médicales et les visites familiales sur rendez-vous.

Pour fêter dignement l'arrivée de l'Automne, la Semaine des Vendanges a eu lieu du 24 au 29 Septembre. Plusieurs moments conviviaux ont ponctué cette semaine.



Durant le mois de septembre, tout doucement, mais sûrement nous nous apprêtons à dire Aurevoir à l'été et à accueillir une nouvelle saison.





LE BEL AUTOMNE EST REVENU

**À pas menus, menus,
Le bel automne est revenu
Dans le brouillard, sans qu'on s'en doute,
Il est venu par la grand'route
Habillé d'or et de carmin.
Et tout le long de son chemin,
Le vent bondit, les pommes roulent,
Il pleut des noix, les feuilles croulent.
Ne l'avez-vous pas reconnu ?
Le bel automne est revenu.**

Raymond RICHARD

Pour ouvrir ce journal, trois oeuvres réalisées par les résidents, au PASA, avec Isabelle et Patricia.





Houria socio-esthéticienne, Isabelle ASG, Patricia ASG, Loriane ergothérapeute et Carole art-thérapeute.

En ces temps difficiles, 5 professionnelles de la Résidence de la Deymarde sont plus particulièrement en charge du lien social et de l'accompagnement pour être au plus près des résidents et leur faire vivre des temps d'animation, de convivialité, de détente et de promenades dans le jardin.



Et pour bien se préparer à accueillir l'automne, les résidents se sont régalés d'un petit apéritif au couleur des cueillettes du moment, servi dans leur chambre.



Du côté du jardin

Le jardin n'est plus ce qu'il était mais il reste encore quelques tomates qui ne tarderont pas à trouver preneur.



Apprécions la récolte du jour.



Pour le plaisir des papilles.



J'en goûterais bien une aussi.



Visite à l'Unité Protégée

Quelques résidents découvrent la peinture sur papier mouillé.



Tandis que d'autres prennent plaisir à décortiquer les brins de lavande sous les effluves de cette fleur provençale, au parfum si subtile.



Au fil, des coups de pinceau, les sourires se dessinent.



Concentration, et gestes minutieux pour exercer sa motricité fine sont aussi au rendez-vous pour cet atelier.



A l'Unité Protégée on peut aussi écouter de la harpe et danser au rythme des "tubes" d'une époque lointaine, mais bien présente dans le coeur de nos aînés.



Les jours se suivent mais ne se ressemblent pas. Il suffit parfois, d'une petite invitation, d'une musique entraînante et voilà les amateurs de danse prêts à danser.



Plaisir d'une petite danse même sur un fauteuil.



Accompagner c'est aussi prendre le temps de partager et d'écouter.



Visite en chambre

Petit temps pour des jeux de mémoire et pour terminer, un squiggle.
Le squiggle est un jeu de dessin inventé par le psychanalyste anglais Donald Winnicot. Il renvoie à la créativité, à l'échange. C'est un jeu à deux sans règle strict et lié à l'imaginaire de chacun.
Je commence par dessiner une courbe qui va se transformer plusieurs fois au fil du jeu, permettant ainsi à l'imaginaire de chacun d'aller et venir d'une représentation à une autre donnant ainsi vie à de multiples interprétations.



La harpe se promène et résonne dans les étages de la Résidence.



Que ce soit dans le salon bleu,



Ou au salon vert de l'accueil, les lectrices sont assidues.



ET SI ON PROFITAIT DES EXTERIEURS

Temps de pause sous les mûriers.



Plaisir de se retrouver en fin de journée.



Quand c'est possible, les mûriers se font un plaisir d'offrir leur ombre aux résidents accompagnés de leur famille.



Au détour d'une petite promenade, on fait des rencontres. Après quelques présentations, on montre où l'on habite.



Petit goûter en plein air.



Profitons, le soleil nous rend encore visite.



Petit temps pour profiter de la douceur de cette fin d'été.



Petite animation, et temps de goûter en plein air. Les résidents étaient ravis...



LE JEU SOUS TOUTES SES FORMES

JEU DE MEMOIRE

Les résidents prennent plaisir à se retrouver à l'accueil de la Résidence pour participer à des jeux de mots croisés ou fléchés. Certains sont de véritables spécialistes, rien ou plutôt aucun mot ne leur échappe !



JEU DE MOTRICITE

La toile parachute a été très appréciée des résidents qui ont tenté de marquer des "buts" en faisant rouler parfois s'envoler la balle pour la faire entrer dans le trou central. Une bonne partie d'amusement. On a entendu résonner les rires jusqu'au 1er étage

!



Jeu d'écoute musicale.



SEMAINE DES VENDANGES

On commence à préparer.



En découpant les menus du repas festif.



BON APPETIT MESSIEURS DAMES

La carte de France est découpée car en son centre on y trouve le :

MENU SPECIAL SEMAINE DES VENDANGES

***Feuille de vigne
Sauté de boeuf sauce marchande de vin
Tagliatelles fraiches
Plateau de fromages
Clafoutis au raisin***

Merci Mesdames car grâce à vous chaque résident a reçu sur son plateau un set de table aux couleurs des vendanges et le menu.



Durant la semaine des vendanges, nous avons commencé par faire un atelier "Vendanges d'autrefois". Les résidents ont eu l'occasion de raconter leurs souvenirs liés au temps des vendanges. Rires et émotions se sont côtoyés pendant ces ateliers.

ATELIER DEGUSTATION

Le premier : **dégustation de 3 jus de raisin différents.**

Le deuxième : **dégustation de vin.**

Cet atelier a sollicité :

- **La vue** pour apprécier la robe (couleur)
- **Le nez** : qui s'analyse en 2 temps.

Premier nez on sent le vin sans l'aérer (c'est à ce moment-là que l'on peut sentir si le vin est bouchonné).

Puis vient le deuxième nez : on aère son vin et là, normalement, il s'ouvre, ses arômes sont décuplés car le vin est un produit vivant qui réagit avec l'aération.

Un vin peut regrouper 3 familles d'arômes :

Les arômes primaires : ils viennent du cépage (un vin réalisé avec du gewurztraminer, exprime souvent des arômes de rose et de litchi)

Les arômes secondaires : ils nous viennent de la fermentation.

Les arômes tertiaires : ceux sont les arômes qui nous viennent de l'élevage. Est-ce que les vins ont été élevés en fûts ? En fûts neufs etc. Ces arômes sont dits « empyreumatiques » : c'est le côté grillé, ou la vanille que l'on peut trouver dans les vins.



- La bouche

C'est la phase la plus importante. Il faut bien tenir son verre par le pied car la préhension du verre va influencer sur l'endroit où le vin va arriver dans notre bouche. Or les capteurs d'acidité, de sucré, d'amertume et d'acidité ne sont pas situés aux mêmes endroits dans la bouche. Il faudra ainsi faire tourner le vin en bouche pour le décrypter totalement. Il est même conseillé d'aspirer de l'air en même temps que l'on déguste (on parle de grumer le vin), pour l'aérer. Il n'est pas malpoli de faire du bruit en dégustant du vin !

Enfin, on sera particulièrement attentif aux 3 phases :

L'attaque : on regarde principalement sa puissance : est-elle franche, souple.

Le milieu de bouche : c'est à ce moment que se déploient les saveurs en bouche, l'acidité pour les blancs, et les tanins pour les rouges. On pourra analyser à ce moment la texture du vin.

La finale : vers quelles saveurs le vin évolue-t-il ? Et surtout, combien de temps le vin persiste-t-il en bouche.

On reconnaît un grand vin à sa capacité à évoluer en bouche et à perdurer même une fois que nous l'avons avalé. Il est tout à fait normal de recracher un grand vin lors d'une dégustation.



Boire un petit coup c'est agréable.



Boire un petit coup c'est doux.



Mais il ne faut pas rouler dessous la table !
Boire un petit coup c'est doux.

Pas d'inquiétude, il s'agissait d'une dégustation...



Et si chacun racontait ses souvenirs de vendange.



Souvenirs venus des quatre coins de France.



Je vous dis à bientôt pour un numéro spécial, mais... c'est une surprise.

Carole Le Padellec
Art thérapeute



Nous faisons part de nos sincères condoléances aux familles de
Monsieur Cervero Robert
Madame Lambert Hélène
Toutes nos pensées vous accompagnent.