

l'Écho du Boulz

Décembre 2023

Edition n°4

**LES TRADITIONS DE
NOËL**

*Noël, Noël, fête de la famille
Le sapin, la dinde, la bûche et les
présents
Tous sont joyeux, les yeux brillants
Chantons ensemble, cet heureux
temps*

Marguerite

NOËL DANS LE MONDE

**NOTRE SERVICE
RESTAURATION**

**INTERVIEW
EXCLUSIVE AVEC
MONSIEUR GIROUX**

SOMMAIRE

LE COMITE DE REDACTION **PAGE 2**

RETROSPECTIVES **PAGE 3**

INTERVIEW EXCLUSIVE **PAGES 4-5**

**Zoom sur le service restauration
avec Yohann Giroux**

DOSSIER **PAGE 6-8**

Les traditions de Noel

La recette du jour

A vos plumes

POINT INFO **PAGE 9**

COMITE DE REDACTION



MME THUILLIER ODETTE



MME FALAISE CHRSTINE



MME JEGOU MICHELE



**MME PRESTAUT
MARGUERITE**



**MME MAZOUER
JEANNE**



**MME FLEURY
HUGUETTE**



MME FENESTRE LAURINE



MME VIARD PATRICIA

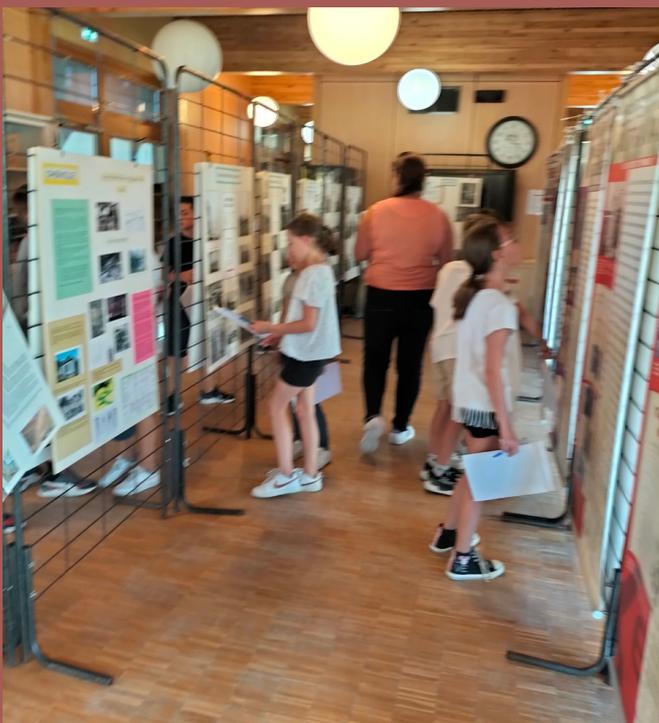


MME GAINVILLE JULIE

Retour en photos sur les journées du patrimoine



-> DICTEE INTERGENERATIONNELLE



-> EXPOSITION SUR LES CONDITIONS DE LA FEMME ET SUR LES TRADITIONS ET FETES LOCALES

RENCONTRE AVEC UN ECRIVAIN ->



L'INTERVIEW EXCLUSIVE AVEC YOHAN GIROUX RESPONSABLE CUISINE

1. EST-CE POSSIBLE DE PRÉSENTER LE SERVICE ?

L'équipe est composée de cinq cuisiniers : Alexandre, Wilfried, Delphine, Johann, et moi même le responsable Yohann Giroux. A l'équipe s'ajoute, Justine, Elodie et Agnès qui aide également à la préparation des repas. Leurs missions concernent aussi la plonge. Enfin, Colette et Loan sont plongeurs.

2. QUELS ÉQUIPEMENTS AVEZ-VOUS À DISPOSITION ? SONT-IIS ADAPTES ?

On a un fourneau avec des feux au gaz, une plaque à snacker, une sauteuse professionnelle, un four vapeur et sec. La cuisine est bien agencée. On a une pièce froide pour la préparation des entrées, des fromages et des desserts. C'est une pièce réfrigérée. Cela évite certains risques. On a une réserve avec tous nos congélateurs

3. QUI EST RESPONSABLE DES ACHATS ?

Le responsable des achats est le comptable (actuellement Monsieur Arzel jusqu'au 31 décembre) en lien avec Mme Ramassamy, directrice adjointe. En tant que responsable cuisine, je m'occupe des commandes.

4. A quelle fréquence ont lieu les commandes ?

Les commandes ont lieu toutes les semaines. Il nous arrive de faire deux semaines de commandes d'avance pour anticiper les congés mais pour être au plus proche du stock, il faut le faire à la semaine.

5. Avec quels professionnels travaillez vous ?

Nous travaillons avec tous les professionnels de l'établissement. Principalement la diététicienne, la référente qualité (pour les protocoles), les infirmières coordinatrices et les infirmières (pour les régimes particuliers et textures), l'agent du bureau des admissions lors de nouvelles admissions, le responsable des formations, le service animation et enfin Mme Ramassamy, ma responsable et supérieure.

6. QUELLES SONT LES PROTOCOLES D'HYGIÈNE ?

Ici nous avons des normes et nous avons des règles. Pour cela, le plus simple parfois est de se conformer à certains produits. Il y a des contrôles réguliers. Le dernier remonte à un mois. Il faut être dans les normes tout le temps. Les températures du frigo sont raccordées à un ordinateur et nous avons une centrale qui nous téléphone en cas de problème. Il y a une double surveillance. Tous ce que vous mangez (chaque repas) est sécurisé et conservé durant sept jours. S'il y a un doute d'intoxication alimentaire, nous envoyons en analyse le repas.

Tous le personnel est formé aux normes d'hygiène, HACCP, c'est un recueil de mesures d'hygiène qui sont mises en place et en plus, nous avons un plan de maîtrise sanitaire écrit en lien avec la référente qualité en 2019, remis à jour tous les ans. Nous prenons en compte les risques tous les ans et nous trouvons des solutions en cas de risques.

8. QUE FAITES VOUS DES RESTES ALIMENTAIRES EN FIN DE REPAS ?

Les restes sont détruits.

9. Combien de kg de déchets alimentaires est jetés par jour ?

Nous avons une campagne de pesée des déchets une fois par an pour éviter les restes. A partir de l'année prochaine, nous devons nous équiper d'un composteur. Cette année, en moyenne, nous avons eu entre 11 et 18kg de restes alimentaires par jour. Les chiffres estiment qu'un établissement comme le notre devraient avoir 50kg de déchets par jour.

10. Quelles sont les compétences et formations nécessaires pour faire ce métier ?

Le minimum requis pour travailler en cuisine est le CAP cuisine . Il y a aussi les brevet professionnels. il existe aussi les VAE (Validation d'Acquis par l'Expérience). il s'agit de professionnels qui se voit valider leur diplôme par leur expérience professionnelle.

11. COMMENT S'ORGANISE VOTRE JOURNÉE ?

En cuisine, nous commençons a 6h30 pour la préparation des petits déjeuners. A 7h15, on prépare les entrées, les fromages et les desserts. Vers 10h nous cuisinons les plats chauds. A 11h30, tout doit être prêt pour le repas du midi a 12h15. Nous participons au service en salle. jusqu'à 15h, la vaisselle est réalisée. La même organisation est faite pour le repas du soir.

12. TRAVAILLEZ VOUS AVEC LES PRODUCTEURS LOCAUX ?

Nous travaillons avec les producteur locaux, principalement pour les fruits légumes (Entreprise Soudry).

13. RÉPONDEZ VOUS À DES NORMES SUR LE BIO, LE FAIT MAISON... ?

Nous avons une obligation d'utiliser 20% du budget annuel pour des produits Bio. Nous devons répondre à hauteur 50% pour les labels comme Label Rouge ou Haute Valeur Environnementale. Il n'y a pas de règles sur le fait maison. En revanche, nous essayons de faire un maximum de fait maison.

14. QUELLES SONT VOS TENUES PROFESSIONNELLES ?

Nous sommes équipés d'une veste, d'un pantalon, de chaussures de sécurité et charlotte.

15. COMMENT VOUS ORGANISEZ VOUS POUR RESPECTER LES SOUHAITS DES RÉSIDENTS ?

Nous organisons des commissions menus avec la diététicienne. Nous essayons de faire attention à ce que les résidents nous demande. il est très difficile de contenter tout le monde. C'est pourquoi, il y a la possibilité de demander un repas de substitution.

Les traditions de Noël en France et ailleurs dans le Monde

Quel repas mangeons nous en France ? en Chine ? en Angleterre ? au Brésil ?

Alors que les chinois préfèrent manger des crevettes, du canard et des gâteaux de riz, de l'autre côté de l'Atlantique, le Brésil propose au menu des beignets de morue, de la dinde accompagnée de légumes et en dessert le traditionnel Panettone. Ce dernier est une brioche qui tient son origine en Italie. Elle contient des raisins secs et fruits confits.



En France comme en Angleterre, nous retrouvons la dinde et le poisson de façon générale. Bien que les anglais se démarquent avec leur dessert unique : le pudding, les français privilégient la bûche de Noël. Crème au beurre ou glacée, chacun ses préférences !



QU'EN EST IL DES TRADITIONS ?

LES ANGLAIS ACCORDENT UNE TRÈS GRANDE IMPORTANCE À LA DECORATION DE NOËL QUE CE SOIT À L'INTÉRIEUR DE LEURS MAISONS OU À L'EXTERIEUR. LES RUES DE LONDRES SONT ENTIÈREMENT DÉCORÉES POUR L'OCCASION.

SAVIEZ VOUS QUE LES CHINOIS S'OFFRAIENT DES POMMES A NOEL ? EN EFFET, LA POMME EST UN SYMBOLE DE PAIX SIGNIFIANT "NUIT PAISIBLE". NE SYMBOLISANT PAS UNE FETE CHRETIENNE, NOEL POUR LA CHINE PERMET DE SE RETROUVER DANS LA JOIE ET LA BIENVEILLANCE.

AU BRESIL, LA TRADITION EST DE JOUER A "L'AMIGO SECRETO"; L'OBJECTIF EST D'OFFRIR UN SEUL CADEAU A LA PERSONNE QUON AURA TIRE AU SORT. LES CADEAUX SONT DONNES LE JOUR DE NOEL TOUT EN ESSAYANT DE DEVINER QUI EST LE DESTINATAIRE DU PRESENT.



**Aujourd'hui la crèche de mon enfance,
A son importance
Avec les sapins du monde et leur brillance
Où s'accrochent tous les cadeaux d'apparence**

**L'heureux événement se fait en salle décorée
Il y a un berceau en drap de roses brodé
Le poupon, les yeux fermés
S'ouvrent dans les bras croisés
C'est grande fête pour l'enfant éveillé**

**Me croyez vous jusqu'au bout ?
Le "Père Noël" passe dans la nuit aux cents coups
Où s'élève un chant doux
Et s'en retourne au ciel Tout d'un Coup !**

**Souvenir de mon enfance
Tu guéris toute misère intense
Tu nous donnes ta paix en importance
Avec toi petit, apprends-nous l'espérance !**

C.F

INGREDIENTS :

Pour le biscuit roulé

- 100g farine
- 3 oeufs entiers
- 1 blanc d'oeuf
- 100g sucre
- 1 cc levure

Pour la crème au café

- sucre glace
- 200g beurre pommade
- 2 oeufs entiers
- 1 jaune d'oeuf
- 1 cc d'arôme de café



PRÉPARATION :

Etape 1 : Préparer le biscuit sablé. En faire une grande plaque dans une grande boîte à biscuits que l'on passe ensuite au four pendant 10 min.

Etape 2 : Préparer la crème à l'aide d'un batteur. Fouetter le beurre en premier et mélanger le reste ensemble. Mélanger ensuite les deux préparations.

Etape 3 : Rouler le biscuit sablé chaud dans un torchon propre.

Etape 4 : Redérouler le biscuit sablé. A l'aide d'une spatule, verser la moitié de la crème.

Etape 5 : Enrouler de nouveau.

Etape 6 : Décorer votre buche avec le reste de crème.

Étape 7 : Laisser reposer 24h au réfrigérateur.

*Dégustez
avec une
coupe de
champagne
bien frais*

BONNE DEGUSTATION !

*Le conseil du
chef
Bien rouler
le biscuit
pour qu'il
reste
moelleux*



POUR VOTRE INFORMATION,

LES ELECTIONS AU CONSEIL DE LA VIE SOCIALE (CVS) AURONT LIEU LE 20 FEVRIER

LE CONSEIL DE VIE SOCIALE (C.V.S) EST UNE INSTANCE, UN LIEU D'EXPRESSION ET D'ÉCHANGE ENTRE LES RÉSIDENTS, LES PROFESSIONNELS ET LA DIRECTION, AFIN D'AMÉLIORER LA VIE QUOTIDIENNE DE L'ÉTABLISSEMENT. IL EST OBLIGATOIRE DANS TOUTES LES STRUCTURES D'HÉBERGEMENTS. LOI DU 2 JANVIER 2002.

SI VOUS SOUHAITEZ ETRE MEMBRE DU CVS EN QUALITE DE REFERENTS FAMILLE, VEUILLEZ VOUS ADRESSER A MME LECLERC ELISE, SERVICE ADMINISTRATIF AVANT LE 21 JANVIER.

