

Journal interne de la Résidence  
**Les Rivalières**

Février  
2020



# Les Riv'âges de l'Eure

**Le journal de *votre*  
Résidence**

Domus   
En toute confiance

## SOMMAIRE

P.3

- Animations

P.5

- Repas à thème : galettes bretonnes

P.6

- Joyeux anniversaire Les Rivalières

P.8

- Petit-déjeuner américain

P.9

- Les fêtes de Noël

P.12

- Nouvel an

P.13

- La galette des rois

P.14

- Le Mariage

P.16

- Côté Cuisine

P.18

- Divertissement

P.19

- Remerciements

## Animations

Venez rencontrer les nouveaux résidents lors des **cafés d'accueil**, organisés par Muriel, la psychologue.



**Besoin d'un rendez-vous chez l'esthéticienne ?**



N'hésitez pas à vous inscrire auprès de l'accueil pour prendre rendez-vous avec Mme Delabarre !

## Animations

### Siel Bleu

Participez à la **gym douce**,  
chaque jeudi à 11h avec  
l'association Siel bleu !  
Où? En salle kiné !

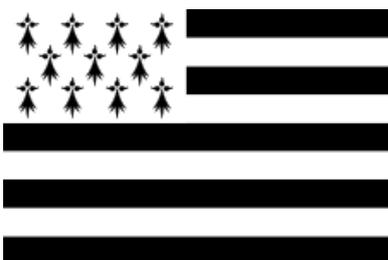


Chaque jeudi, rendez-vous dans la salle  
d'animations du RDC à 15h avec Mr Laudren  
pour **l'atelier peinture** !



## Repas à thème : Crêpes bretonnes

La Bretagne est arrivée aux Rivalières !  
Costumes de bigoudènes ou de marins à  
disposition pour tous !



**Les résidents en parlent :** « Tout le monde était déguisé en breton ! Nous avons mangé de bonnes crêpes salées et sucrées. Les cuisiniers ont assuré ! »

## Joyeux Anniversaire les Rivalières

# Sur le thème des années 30... Fête d'anniversaire des Rivalières !



Grâce au studio photo, vous êtes devenus les stars des années 30 !



**Mr Dupuis :**

« J'ai beaucoup aimé les costumes et les photos ! »

## Joyeux Anniversaire les Rivières



Les salariés, les familles, les résidents et nos bénévoles se sont prêtés au jeu pour prendre des photos dignes des années 30 !



### Les résidents en parlent :

« C'était très festif, très bien fait ! Il y avait beaucoup de monde, tous déguisés ! Les tenues étaient superbes pour le spectacle... un peu comme au Lido ! »

## Petit déjeuner américain

Le 16 décembre 2019  
au petit matin...  
C'était petit déjeuner  
américain aux Rivalières !



**Les résidents en parlent :**

« C'était très bien, car il y a de tout à manger ! ... »

... Nous mangeons avec le personnel c'est convivial ! »



## Les fêtes de Noël

**Cette année encore, les fêtes de fin d'année ont été une grande réussite !**



**Mme Rebillat :**

« Il y avait une jolie décoration de Noël, avec des automates. Au marché de Noël, j'ai vendu des objets au profit de l'association Le temps de l'enfant.

Les animaux sont venus (association AZEA) , il y avait de la barbe à papa pour les petits et pour les plus grands ! »



## Les fêtes de Noël

### Souvenirs des festivités hivernales !

Vous avez beaucoup  
apprécié la  
décoration sur le  
thème de  
« Noël des enfants »



Distribution de  
vos cadeaux  
de Noël !



Mme Jegoux et Brigitte  
en très bonne  
compagnie !



## Les fêtes de Noël

# Souvenirs en photos des festivités hivernales ...



## Nouvel an

Bonne Année 2020

**Farid (agent maintenance) :**

« Tout s'est très bien passé, les résidents étaient contents et nous aussi de partager ce moment ensemble, sur le thème des années 70/80 ! »



## La galette des Rois

Les Rivalières ne ratent jamais un évènement comme la **galette des rois** !



**Les résidents en parlent** : « Pour la galette, un spectacle présentant un couple de chanteurs est venu! Ils chantaient bien ! »

## Le Mariage de Mr et Mme Reversade

Le 25 janvier 2020, ils se sont dit « **OUI** » pour la vie !



**Les résidents en parlent :**  
« Le mariage était parfait ! Le repas était bon et copieux. Quelle préparation ! »



Merci à Mme Mahé pour la réalisation des compositions florales !



## Le Mariage de Mr et Mme Reversade

« Nous sommes allés à la mairie, il y a eu un superbe lancer de ballons blancs et roses. Nous sommes revenus à la résidence prendre l'apéritif et le repas.

C'était délicieux !

Il y a eu de la danse et de nombreuses discussions ! »



Les invités ont dansé une chorégraphie originale sur le thème de la vie et l'amour !

**« Il n'y a pas d'âge pour rencontrer le bonheur ! »**

## Côté Cuisine

En janvier c'est la chandeleur, l'occasion de réaliser **des galettes bretonnes !**

### La recette :

#### Ingrédients pour 8 personnes :

- 500g de farine de blé noir
- 1 cuillère à soupe de farine blanche
- 1 pincée de sel
- 500ml de lait
- 1L d'eau



1. Mélanger les produits un par un dans l'ordre de la liste en faisant attention à ne pas faire de grumeaux.
2. Pour la pâte de blé noir, en Bretagne, ils la travaillent avec les mains : c'est plus facile pour introduire petit à petit le lait et l'eau.
3. Laisser reposer la pâte au moins une heure avant de faire les crêpes.
4. Cuire la crêpe sur une face, la retourner, beurrer et garnir.

## Côté Cuisine

Quelques idées pour garnir vos crêpes au blé noir :

La complète : Oeuf, jambon, emmental râpé

L'andouille : L'andouille de Guéméné

La chevrotte : Chèvre, tomates, miel

La cochonaille : Lard, compotée d'oignons

La simplette : Jambon, emmental râpé

# Bon appétit !



## Divertissement

### Jeu des mots mêlés

M	A	U	R	I	T	A	N	I	E	E	E	S	U	S
O	D	E	G	S	E	Y	C	H	E	L	L	E	S	E
R	U	A	E	D	G	C	V	M	L	I	E	R	G	N
C	G	M	L	B	C	M	A	A	D	O	A	O	U	E
E	A	O	O	G	D	L	A	N	N	N	U	M	I	G
N	E	N	I	N	E	B	U	L	A	U	Y	O	N	A
T	G	A	B	O	N	R	I	B	I	D	A	C	E	L
R	O	C	E	T	U	R	I	O	M	L	A	T	E	B
A	M	O	E	B	R	L	B	E	L	G	I	Q	U	E
F	Y	G	S	U	I	S	S	E	C	N	A	R	F	O
R	L	O	U	I	S	I	A	N	E	N	O	G	O	T
I	L	G	D	A	H	C	T	R	W	A	N	D	A	E
Q	G	L	E	N	L	U	X	E	M	B	O	U	R	G
U	M	A	D	A	G	A	S	C	A	R	A	D	A	U
E	M	A	U	R	I	C	E	N	I	G	E	R	N	E

ALGERIE

BELGIQUE

BURUNDI

BENIN

CANADA

CENTRAFIQUE

LUXEMBOURG

FRANCE

GABON

GUINEE

LIBAN

LOUISIANE

TCHAD

MONACO

NIGER

RWANDA

SEYCHELLES

SUISSE

SENEGAL

MAURITANIE

VANUATU

MAURICE

MALI

TOGO

COMORES

## Remerciements

*Merçi* **pour votre participation  
lors de l'animation  
« Rédaction du journal »**

**Merci de partager vos  
souvenirs !**

Votre investissement au sein de  
la Résidence nous permet de  
publier ce journal dans lequel  
sont recueillis vos meilleurs  
moments partagés.