



QUATEL ' NEWS

Mensuel offert par : LES AMIS DE L'EHPAD DU QUATELBACH DE SAUSHEIM

N° 68 : 10 MARS 2020

Chers amis lecteurs,

Le mois de **mars**, nous y sommes enfin et devant nous de belles perspectives pour le printemps qui ne tardera plus.

Le mois de **mars** est le troisième mois de l'année dans le calendrier julien et grégorien. C'est aussi le premier mois du printemps. À l'origine du calendrier romain, le mois de **mars** était le premier de l'année car le retour des beaux jours marquait le début de la période de la guerre. Son nom vient du latin *martius*, nom donné à ce mois par les Romains en l'honneur du dieu **Mars**, dieu de la guerre.

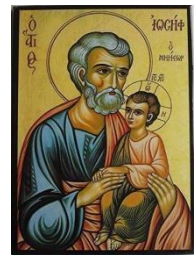


Youpi, le printemps revient. Date la plus importante à retenir le **vendredi 20 mars**, c'est le printemps. Dans la plupart des pays d'Europe, le dernier dimanche de **mars** est celui du passage à l'heure d'été.

Restés enfermés dans nos maisons trop bien chauffées, nous sommes nombreux à être attirés par la terre de nos jardins, qui ne demande qu'à être grattée, remuée, semencée, enfin !

Pour les catholiques, le mois de **mars** est le mois de Saint Joseph.

Un proverbe anglais nous apprend : «Fou comme un lièvre en **mars** !» c'est effectivement en **mars** que commence la saison des amours pour cette charmante bestiole. Sans doute pas que pour elle ! Que les lièvres de nos campagnes se méfient des chasseurs, ils sont sans pitié pour eux.



Nous n'oublierons pas les élections municipales qui cette année se dérouleront les 15 et 22 **mars**, du résultat de celles-ci dépendra l'avenir de notre village.

Bon et joli mois de mars à vous toutes et tous.

Le saviez-vous ?

Autant de brouillard en **mars** que de gelées en mai.

C'est en **mars** que le printemps chante, et que les rhumatismes réapparaissent.

Verdure trop précoce en **mars** est de mauvais augure.

Des fleurs que **mars** verra, peu de fruits on mangera.

En **mars** les vaches au pré, si ce n'est pour brouter, c'est pour s'y gratter.

En **mars**, manteaux de neige dans les prés, manteaux de foin au prochain été.

En **mars** lorsqu'il fait beau, n'oublie pas ton manteau.

En **mars** quand il tonne chacun s'en étonne.

Mars trop chaud, met le printemps au tombeau.

Si février remplit les fossés, c'est **mars** qui les vide.

Paroles entendues dans les vignes : en **mars** lie-moi, taille-moi, travaille-moi.

Le soleil de **mars**, donne des rhumes tenaces.

Malgré le mauvais temps, **mars** prépare en secret le printemps.

Il ne nous reste qu'à vérifier ces vieux proverbes, sans doute mis à mal par le réchauffement de notre chère Terre.

Pardon pour l'erreur de date que certains d'entre vous nous ont signalée suite à la parution du N° 67 : effectivement ce n'était pas le numéro du 10 JANVIER mais bien celui du 10 FÉVRIER 2020.

Pour **Quatel'News** : Mamie Suzanne, Michèle N., Jérémy G. et Daniel S.



Un petit sourire.



Un petit sourire
Cela vous aide tant
Un petit sourire
Et voilà le beau temps
Un petit sourire
Que tu offres souvent
Un petit sourire
Qu'adorent bien des gens.

*Petit **sourire** et yeux pétillants
Comme le printemps quand renaît la vie
Ton regard s'arrête furtivement
Je le reçois comme un cadeau d'un ami...*

Un petit sourire
Je le cherche souvent
Me voilà bien triste
De sa disparition
Faudra ne pas en rire
C'est un médicament
Il aide à vivre
Apaïse tes tourments



*Petit **sourire** et yeux pétillants
Comme le printemps quand renaît la vie
Ton regard s'arrête furtivement
Je le reçois comme un cadeau d'un ami...*



Un autre sourire
Et me voilà content
Un petit sourire
Revoilà le beau temps
Beau, est ce **sourire**
Offre-le simplement
Ce petit **sourire**

*Cela manque souvent
Petit **sourire** et yeux pétillants
Comme le printemps quand renaît la vie
Ton regard s'arrête furtivement
Je le **garde** comme un cadeau d'un ami...*

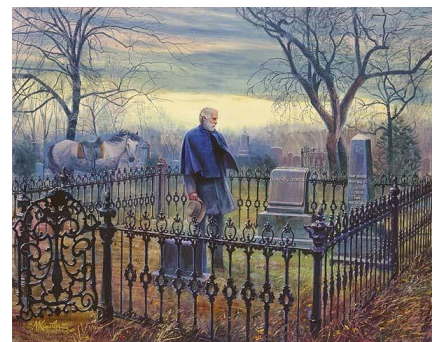
Par Alain Breinlinger le 1^{er} juillet 2017.

Demain, dès l'aube

*Demain, dès l'aube, à l'heure où blanchit la campagne,
Je partirai. Vois-tu, je sais que tu m'attends.
J'irai par la forêt, j'irai par la montagne.
Je ne puis demeurer loin de toi plus longtemps.*

*Je **marcherai** les yeux fixés sur mes pensées,
Sans rien voir au dehors, sans entendre aucun bruit,
Seul, inconnu, le dos courbé, les mains croisées,
Triste, et le jour pour moi sera comme la nuit.*

*Je **ne** regarderai ni l'or du soir qui tombe,
Ni les voiles au loin descendant vers Harfleur,
Et quand j'arriverai, je mettrai sur ta tombe,
Un bouquet de houx vert et de bruyère en fleur.*



Par Victor Hugo (1802-1885)

*Qui n'a pas appris dans sa jeunesse cette poésie écrite en 1856 ?
Et si vous lisiez et relisiez ce magnifique texte ?*

Une minute philosophique ... À méditer.

Un jour, un professeur de philosophie entra dans sa classe et demanda à ses élèves de se préparer à une interrogation écrite surprise. Nous avons tous adoré ces moments-là ! Les élèves, étonnés, attendaient que le contrôle commence. Le professeur distribua les feuilles d'interrogation recto vers le bas, comme d'habitude.



Lorsqu'il les eut toutes distribuées, il demanda aux élèves de retourner leur feuille. À la surprise générale, il n'y avait aucune question, mais juste un gros point noir au centre de la feuille.

En voyant l'expression des visages des élèves de terminale, le professeur leur dit : « Je voudrais que vous écriviez ce que vous voyez ici... Vous avez 30 minutes ».

Les étudiants, un peu confus, commencèrent ce devoir inexplicable. Nous savons tous que les professeurs ont souvent des idées bizarres ! Ne le répétez pas. 😊 😊

À la fin du temps imparti, le professeur ramassa les copies et commença à les lire 😊 à haute voix devant toute la classe.

Tous les jeunes étudiants avaient défini le point noir, en essayant d'expliquer sa position dans le centre de la feuille. Philosophie dans l'espace, une nouvelle matière sans doute !



Après que toutes les copies aient été lues, le professeur commença à expliquer :

« **Je ne** vais pas vous noter là-dessus. Je voulais juste que vous réfléchissiez. Personne parmi vous n'a rien écrit hélas au sujet de la partie blanche de la feuille. Vous vous êtes toutes et tous focalisés sur ce point noir ». Il

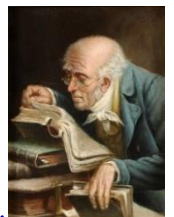
poursuivit :

« **La même** chose arrive dans nos vies. Nous avons tendance à ne voir seulement que le point noir. Le problème de santé qui nous embête, le manque d'argent, une relation compliquée avec un membre de la famille, une déception avec un ami, une rupture amoureuse... Les points noirs sont très petits quand on les compare avec tout ce que nous avons de bien dans notre quotidien, avec tous nos plaisirs réguliers, oui, ce sont les points noirs qui polluent notre vie ».

Le professeur conclut alors sa prestation ainsi : « Eloignez vos yeux des points noirs de votre vie et prenez conscience de tout ce que la vie vous donne aujourd'hui et vous apportera demain ».

Chers amis lecteurs de Quatel'News, transmettez le message ci-dessus à vos proches, à vos amis qui n'ont pas le moral, racontez-leur cette histoire :

« **Profitez de chacune de vos satisfactions, petites ou grandes, de chaque moment positif que la vie vous apporte** ».
« **Voyez l'abondance autour de vous et vivez heureux en 2020** ».



Histoire vécue en vrai il y a une cinquantaine d'années par un des rédacteurs de Quatel'News.

La petite histoire des PÂTES.

Lasagnes, spaghettis en nid, tagliatelles, torsades, hélices, coquillettes, langues d'oiseau, pennes, plumes, dés de tailleur, papillons, macaronis longs ou courts, gros ou fins, vermicelles, cannellonis, coudes, coquillages, macaronis fins ou gros, spaghettis striés, tous ces mots nous rappellent ô combien de souvenirs gustatifs et nous incitent à redemander des pâtes aux Agapes Hôtes !

Tout le monde a inventé les pâtes ! Marco Polo en aurait rapporté de Chine, mais les Etrusques (9^{ème} au 1^{er} siècle avant J.-C.) en mangeaient déjà... Alors ?

Les pâtes sont un aliment de base désormais bien ancré dans nos habitudes alimentaires. Omniprésentes dans notre quotidien culinaire, elles viennent toujours à point pour secourir une imagination un peu défaillante lorsque arrive le fatidique «Que mangeons-nous ce soir ?» Cette modestie et cette disponibilité sans faille nous font oublier que les pâtes ont derrière elles une histoire longue et embrouillée.

Une origine très controversée : la légende nous dit que Marco Polo (1254-1324) aurait rapporté de son séjour en Chine les secrets de fabrication de la nouille. Mais des chercheurs ont démontré que les pâtes étaient consommées en Italie bien avant le retour du grand voyageur en 1295. L'on retrouve effectivement des manuscrits, poèmes et recettes écrits autour de 1285. Sans parler d'un bas relief étrusque datant du 3^{ème} siècle avant notre ère, découvert près de Rome et montrant une scène de fabrication de pâtes avec des instruments fort modernes : rouleau à pâtisserie et roulette coupe pâte.



Les Grecs, qui vinrent fonder la ville de Naples au 5^{ème} siècle avant notre ère, se nourrissaient déjà d'une sorte de mélange de farine et d'eau, séchée au soleil puis cuite à l'eau. Cette pâte primitive pourrait bien être l'ancêtre des macaronis ou des lasagnes, premières formes connues des pâtes alimentaires en Italie.



Cependant, s'il est presque certain que Marco Polo n'y est pour rien dans l'amour des Italiens pour la nouille, il en a sans aucun doute dégusté en Chine, où l'on mangeait déjà des pâtes trois siècles avant J.-C. La Chine était déjà un pays de vieille culture, et l'on se représente aisément les vénérables cuisiniers chinois étirer entre leurs doigts les «barbes du dragon» ancêtres du vermicelle chinois. Depuis la nuit des temps, on mange dans ces contrées lointaines des pâtes frites, bouillies, farcies ou sautées. Comme en Italie, elles sont fabriquées avec de la farine de blé, mais aussi de riz, de soja, ou encore de «mungo», une sorte de haricot germé. Les Coréens prétendent également avoir inventé les pâtes et les avoir exportées vers le Japon au 12^{ème} siècle. Cependant, les tribulations du vermicelle en Asie ont plus vraisemblablement commencé en Chine.

L'imagination des Italiens : on le voit, il est assez difficile de déterminer avec certitude quelle est la véritable origine des pâtes. Telles que nous les connaissons, elles sont nées en Italie, après une longue évolution à la fois des pratiques culinaires et des diverses manières de consommer des céréales mélangées à de l'eau. On les préparait telles quelles ou bien on y ajoutait du levain pour en faire du pain. Au cours des âges, les Italiens ne manquèrent pas d'imagination pour rendre plus appétissant le simple brouet qui nourrissait leurs ancêtres. Le hasard, comme souvent en matière culinaire, fit le reste. Cependant, les pâtes devront attendre le 15^{ème} siècle pour apparaître comme plat de base dans les menus. En Italie du Sud, terre pauvre qui doit nourrir ses enfants à peu de frais, les pâtes se vendent désormais dans la rue et se dégustent...sucrées !

Il ne leur manquait plus, pour garantir leur conservation, que la technique du «séchage». Cette dernière serait le fait des Arabes nomades qui, séjournant en Sicile, auraient appris aux Italiens à sécher les pâtes à l'air libre. L'art du séchage se répandit peu à peu dans la péninsule, contribuant encore davantage à la banalisation de cet aliment. Et c'est au pied du Vésuve, à Torre Annunziata (ville de la métropole

de Naples, actuellement 45000 habitants), que se fabriquent encore aujourd'hui les meilleures pâtes alimentaires de la planète.

Les dieux bienveillants allaient parachever cette longue et belle histoire. Au 16^{ème} siècle, fut rapportée du Nouveau Monde, une plante très odorante et constellée de petits fruits rouges ayant la taille d'une grosse cerise, que les Italiens l'appelèrent «pomo d'oro» ou pomme d'or, autrement dit la tomate.

Il leur fallut environ deux siècles pour faire prendre la taille actuelle et les rondeurs que nous connaissons à ce magnifique légume-fruit, qui avec ses odeurs appétissantes et réduit en sauce ne peut plus se passer des pâtes !

Sous le soleil d'Italie, étaient désormais réunis les éléments d'un splendide accord, la «pasta», les tomates et l'huile d'olive : les pâtes seront désormais servies salées accompagnées de sauce tomate.

En France, les pâtes communément appelées nouilles, sont assurément venues d'Italie. Par le chemin des contrebandiers ? Dès le Moyen Âge, toutes sortes de préparations non levées à base de farine et d'eau, parfois enrichies d'œufs puis pochées, étaient consommées chez nous. «Nouilles, échaudés et autres rissoles» font désormais partie du paysage alimentaire de l'époque.

C'est à Catherine de Médicis (1519-1589) que nous devons les pâtes de l'ère moderne : elle traversa les Alpes avec, dans sa corbeille de mariage, le secret de leur fabrication et une armée de cuisiniers florentins qui excellaient dans l'art de les préparer. Malgré l'engouement de la Cour, il leur faudra deux siècles pour conquérir tout le royaume de France.

Une tradition alsacienne : Au 18^{ème} siècle, bourgeois et nantis en consommaient environ une trentaine de variétés, et il existait même à Paris, évidemment, une confrérie des vermicelliers ! Mais le véritable essor des pâtes alimentaires est directement lié à leur fabrication industrielle, au 19^{ème} siècle.



Il faut également mentionner ici, une tradition des pâtes spécifique à l'Alsace, où leur présence semble très ancienne. Il y existe encore de nos jours un véritable culte de la pâte fraîche, déclinée en spécialités bien typées, telles que les spätzli. Elles ont même droit à une appellation d'origine. Grâce à nos presque voisins Italiens, nous profitons donc aujourd'hui d'une gamme étonnante de pâtes alimentaires. Sans cesse ils en varient la forme, la couleur et l'assaisonnement. Et comme nous sommes définitivement séduits par cet aliment aux multiples qualités, ces nouvelles pâtes sont à chaque fois accueillies en France. Et leur nom péjoratif de «nouilles» est passé au rayon des mauvais souvenirs.

Les pâtes alsaciennes se caractérisent par l'ajout d'œufs frais au moment de la préparation. Trois fabricants se trouvent en Alsace : Valfleuri à Wittenheim, Thirion à Colmar, Heimbürger-Les pâtes Grand'Mère à Marlenheim, sans oublier les centaines de ménagères qui les préparent pour accompagner le lapin chasseur ou le bœuf en daube dominical.



Comment cuire les pâtes ? Nous préconisons de les jeter dans de l'eau bouillante salée selon les proportions suivantes : **UN** litre d'eau et **DIX** grammes de sel marin pour **CENT** grammes de pâtes. Rajouter au moment de l'ébullition une cuillère à soupe d'huile afin que les pâtes ne collent pas entre elles. Ne les cuisez pas trop longtemps, les déguster «al dente» est meilleur pour la santé ! Juste accompagnées d'une sauce tomate, d'un hachis de basilic, d'un filet d'huile d'olive, parsemées de parmesan ou en gratin avec une tranche de jambon, miam, miam,

Régalez-vous !

Questions et réponses.

À la demande presque générale, mais spécialement pour M. Roland S.... de Rixheim, revoici une page de jeux. Chers lecteurs, amusez-vous.

A) **Quelle** est la grande découverte du docteur Flemming ?
1- la pénicilline 2- le vaccin anti-tétanos 3- la rage

B) **Dans** quel pays se trouve le Taj Mahal ?
1- au Pérou 2- en Inde 3- en Egypte



C) **Comment** s'appelle le grand succès de Marlène Dietrich ?
1- Non je ne regrette rien 2- L'ange bleu 3- la Paloma

D) **Quel** est l'os le plus long du corps humain ?
1- l'humérus 2- le péroné 3- le fémur

E) **Quelle** ville possède le plus vieux réseau de métro du monde ?
1- Moscou 2- Paris 3- Londres

F) **Quelle** est la friandise sucrée célèbre à Aix-en-Provence ?
1- le calisson 2- la dragée 3- le bonbon à la violette

G) **De quelle** ville est originaire la célèbre marionnette Guignol ?
1- Bordeaux 2- Lyon 3- Arras

H) **Qui a** assassiné Henri IV ?
1- Charlotte Corday 2- François Ravaillac 3- Germaine Berton

I) **Où** trouve-t-on la «Canebière» en France ?
1- à Nice 2- à Marseille 3- à Cannes

J) **Quelle** actrice joue à côté de Louis Jovet dans «L'hôtel du Nord» ?
1- Arletty 2- Joséphine Baker 3- Suzy Delair

K) **Quel est** l'autre nom de Jean-Baptiste Poquelin ?
1- Racine 2- Corneille 3- Molière

L) **Au bord** de quel lac se trouve la ville de Lausanne ?
1- le lac de Neuchâtel 2- le lac Léman 3- le lac de Constance



M) **Où se** situe le volcan l'Etna ?
1- en Sardaigne 2- en Sicile 3- sur l'île d'Elbe

N) **Qui a** écrit «Les Précieuses ridicules» ?
1- Racine 2- Molière 3- Corneille

O) **Comment** appelle-t-on les restaurants typiques de Lyon ?
1- les bouchons 2- les pendules 3- les jésus

P) **Quel** instrument de musique évoque l'Ecosse ?
1- le tambourin 2- le fifre 3- la cornemuse

Q) **Où pouvez-vous** déguster une délicieuse ficelle ? (crêpe fourrée)
1- en Auvergne 2- en Bretagne 3- en Picardie

Réponses :

A) 1 B) 2 C) 2 D) 3 E) 3 F) 1 G) 2 H) 2 I) 2
J) 1 K) 3 L) 3 M) 2 N) 2 O) 1 P) 3 Q) 3



L'ESPOIR !

À l'heure du «coronavirus» et des craintes, le texte ci-dessous *plein d'espoir* pour tous les lecteurs de ce numéro de Quatel'News.

LES QUATRE BOUGIES.

Quatre bougies brûlaient lentement. L'ambiance était tellement zen et silencieuse qu'on pouvait entendre leur conversation. Écoutons :

La première dit :

Je suis la **PAIX !**

Cependant, personne n'arrive à me maintenir allumée.

Je crois que je vais m'éteindre.

Et sa flamme diminuant rapidement, elle s'éteignit complètement.

La seconde dit :

Je suis la **FOI !**

Dorénavant, je ne suis plus indispensable.

Cela n'a pas de sens que je reste allumée plus longtemps.

Quand elle eut fini de parler, une douce brise souffla sur elle et l'éteignit.

Triste, la troisième bougie se manifesta à son tour :

Je suis **L'AMOUR !**

Je n'ai plus de force pour rester allumée, car les gens me laissent de côté.

Ils ne comprennent pas mon importance.

Ils oublient même d'aimer ceux qui sont proches d'eux.

Et, sans plus attendre, elle s'éteignit paisiblement à son tour...

Soudain, un enfant entra dans la pièce et vit les trois bougies éteintes :

Pourquoi êtes-vous éteintes ?

Vous deviez rester allumées jusqu'à la fin.

Et l'enfant se mit à pleurer...

Alors, la quatrième bougie parla :

N'aie pas peur :

Tant que j'aurai ma flamme,

Nous pourrons allumer les autres bougies.

Je suis **L'ESPOIR !**



Cet extrait d'un texte originaire des Indes est vieux de plus de 2000 ans. Chacun de nous en tirera sa propre philosophie. Gardons **ESPOIR** car demain sera un nouveau jour, meilleur qu'aujourd'hui et moins bon qu'après-demain.

Le laboureur et ses enfants. (Jean de la Fontaine 1621-1695)

Plongez dans vos souvenirs grâce à cette fable apprise... il y a si longtemps.

Travaillez, prenez de la peine,
C'est le fonds qui manque le moins.

Un riche laboureur, sentant sa mort prochaine,
Fit venir ses enfants, leur parla sans témoins.

Gardez-vous, leur dit-il, de vendre l'héritage
Que nous ont laissé nos parents.

Un trésor est caché dedans.

Je ne sais pas l'endroit ; mais un peu de courage
Vous le fera trouver, vous en viendrez à bout.

Remuez votre champ dès qu'on aura fait l'Oût.

Creusez, fouillez, bêchez ; ne laissez nulle place
Où la main ne passe et repasse.

Le père mort, les fils vous retournent le champ
Deçà, delà, partout ; si bien qu'au bout de l'an
Il en rapporta davantage.

D'argent, point de caché. Mais le père fut sage
De leur montrer avant sa mort

Que le travail est un trésor.



Le quotidien à l'EHPAD du Quatelbach :

Les décès :

M. Constant **BAGATELLO** le 8 février.
Mme Marthe **FALLECKER** le 15 février.
Mme Germaine **MEHR** le 17 février.
Mme Simone **MULLER** le 21 février.



Anniversaires fêtés entre le 11 mars et le 10 avril 2020 :



Nos plus vives félicitations à ces cinq personnes.

Les animations à venir lors des prochaines semaines :

Tous les lundis, (hors congés scolaires), à 16h30, venue des enfants du périscolaire qui partagent la collation avec les résidents. **« ANNULÉ »**

Vendredi 13 et 27 mars : tablées «FONDUE» à 12h15 avec Jérémy.

Vers le 16 mars : début des travaux d'aménagement de l'Aire d'Activités Partagées dans le parc de l'EHPAD.

Vendredi 20 mars : arrivée du printemps. *Youpi. Enfin !*

Mercredi 25 mars : réunion du Conseil de la Vie Sociale.

Mardi 31 mars : déjeuner inter-EHPAD au Doppelsburg à Hirsingue.

Mercredi 1^{er} avril : séance d'aquaponey dans la fontaine du parc et **en projet** avec le zoo de Mulhouse mise à notre disposition pour 48 heures d'une immense piscine transparente et mobile contenant une otarie.

Judi 2 avril : venue de membres de la médiathèque pour une séance de lecture de contes et présentation de nouveaux ouvrages.

Vendredi 3 et samedi 4 avril : **grande Vente de Pâques (Amis de l'EHPAD).**

Samedi 4 avril : bénédiction des Rameaux dans la salle polycultes.

Vendredi 24 avril : **Assemblée Générale de l'Association.**

Samedi 20 juin : Fête de l'été à l'EHPAD.

Vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 décembre : Vente de Noël.

Samedi 12 décembre : Fête de Noël de l'EHPAD.



REMERCIEMENTS :

Les **AMIS de l'EHPAD du Quatelbach** remercient chaleureusement les **Ets Michel TASTE** (Maître peintre en lettres) pour leur don destiné à la parution régulière de Quatel'News. Les sponsors sont toujours les bienvenus pour l'Association..

Et pour finir quelques bons mots :

Si l'on veut gagner sa vie il suffit de travailler. Mais si l'on veut devenir riche il faut trouver autre chose. (Alphonse Karr 1808-1890)

Si tout le monde vous donne raison, c'est que vous êtes d'une intelligence remarquable... ou bien que vous êtes un patron. (André Birabeau 1890-1974)

Les fonctionnaires sont un petit peu comme les livres dans une bibliothèque : ce sont les plus hauts placés qui servent le moins... (Georges Clémenceau 1841-1929)

Parution de QN 69 prévue le 10 avril 2020

Merci à nos partenaires pour l'impression de ce mensuel :

				
---	---	---	---	--

ISSN : 2681-3033

Impression numérique
Communication sur tous supports
Mensuel / Trimestriel
contact@quatelbach.fr 03 89 53 71 33