

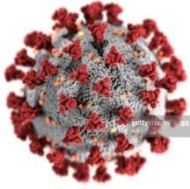


# QUATEL ' NEWS

Mensuel offert par les Amis de l'EHPAD du QUATELBACH.

N° 75 : 10 OCTOBRE 2020

## **L'automne est là, le mois d'OCTOBRE aussi !**



Nous voici donc enfin ou déjà en **octobre** et déjà nous pensons plus ou moins aux semaines à venir avec les fêtes obligées de la Toussaint, de Saint Nicolas, de Noël et du Nouvel An. Que seront-elles ? Nul ne peut prévoir si la Covid-19 sera éradiquée d'ici-là, nous n'y croyons guère, quelles seront d'ici là les instructions gouvernementales ou de l'ARS ? Celles-là nous les attendons chaque jour.

En attendant nous vous offrons avec un optimisme certain ce nouveau numéro de votre mensuel en souhaitant qu'il vous permette de vous évader un peu de votre quotidien. Prenez soin de vous avec patience, protégez vos visiteurs.

**Daniel S. rédacteur de Quatel'News.**

En **octobre**, les nuits sont de plus en plus précoces, les jours continuent de raccourcir de 47 minutes. Nous passerons à l'heure d'hiver le dernier dimanche d'**octobre** soit le 25 cette année. La récolte des glands et des pommes à cidre a débuté, les vendanges tardives se terminent. En **octobre**, hormis les fêtes juives, il n'y a ni fête religieuse, ni jour férié. C'est en **octobre** que l'on recense le plus d'accidents de la route. Ce n'est pas parce que les jours raccourcissent qu'il faut se laisser aller à la morosité, les beaux jours reviendront, bientôt.

Le premier lundi du mois d'**octobre**, c'est la Journée Mondiale de l'habitat, le deuxième vendredi du mois, nous fêtons la Journée Mondiale du sourire, le **15 octobre**, jour de saint Thérèse d'Avila c'est la Journée Mondiale de la vue et le **26 octobre** la Journée Mondiale des bibliothèques scolaires.

Le mois d'**octobre** commence par le signe zodiacal de la Balance (jusqu'au **22 octobre**) et se termine dans celui du Scorpion (à partir du **23 octobre**)

### **Voici quelques dictons météorologiques se rapportant à ce mois d'octobre :**

- « Si tu veux moissonner l'été prochain, en **octobre** il est temps de semer ».
- « En **octobre**, qui ne fume pas bien, ne récolte rien ».
- « **Octobre** n'a jamais passé sans qu'il y ait de cidre brassé ».
- « Tonnerre en **octobre**, vendanges prospères ».
- « **Octobre** glacé fait disparaître les vermines ».
- « **Octobre** en brumes, c'est le mois des premiers rhumes ».
- « En **octobre**, quand le mûrier se déshabille, il faut que vite l'homme s'habille ».
- « Aux premiers vents d'**octobre**, vite ressors ta pelisse de l'armoire ».
- « Si tu es prudent, en **octobre** achète grains et vêtements ».
- « Beaucoup de pluie en **octobre**, beaucoup de vent en décembre ».
- « Brouillards d'**octobre** et pluies de novembre feront un bon mois de décembre ».
- « Si **octobre** est venteux, le froid durera longtemps ».
- « **Octobre** emmitoufflé annonce décembre ensoleillé ».
- « **Octobre** en bruine, hiver en ruine ».
- « Quand arrivent les derniers jours d'**octobre**, la Toussaint n'est plus bien loin ».



**Conclusions :** Ces dictons datent évidemment d'avant le réchauffement climatique que nous vivons ces dernières années. Cependant nous en retirons que les **octobres** froids compromettent les vendanges, que les agriculteurs aiment bien un mois d'**octobre** froid car la vermine est exterminée, que les premiers froids obligent l'homme à se procurer des vêtements chauds, mais aussi à acheter du grain qui est alors au prix le plus bas. En somme, **octobre** annonce le temps des mois à venir.

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



## Chanson d'automne par Paul VERLAINE (1844 - 1896)



Les sanglots longs  
Des violons  
De l'automne  
Blessent mon cœur  
D'une langueur  
Monotone

Tout suffocant  
Et blême, quand  
Sonne l'heure,  
Je me souviens  
Des jours anciens  
Et je pleure.

Et je m'en vais  
Au vent mauvais  
Qui m'emporte  
Deçà, delà,  
Pareil à la  
Feuille morte.



« **Comme** dit si bien Verlaine, au vent mauvais, je suis venu te dire que je m'en vais » ... paroles de Serge Gainsbourg (1928- 1991) lequel a repris l'essentiel du poème de Paul Verlaine dans sa chanson «Je suis venu te dire que je m'en vais»

**Cette poésie** nous l'avons toutes et tous apprise par cœur au cours de nos années d'école primaire, aujourd'hui malgré mon âge, je la récite encore bien, que, je n'aie pas encore tout compris à ce texte. Et vous ?

## Matin d'octobre par François COPPÉE (1842 - 1908)



C'est l'heure exquise et matinale  
Que rougit un soleil soudain.  
À travers la brume automnale  
Tombent les feuilles du jardin.

Leur chute est lente. On peut les suivre  
Du regard en reconnaissant  
Le chêne à sa feuille de cuivre,  
L'érable à sa feuille de sang.

Les dernières, les plus rouillées,  
Tombent des branches dépouillées :  
Mais ce n'est pas l'hiver encor.

Une blonde lumière arrose  
La nature, et, dans l'air tout rose,  
On croirait qu'il neige de l'or.



« **Une de** mes amies de 82 ans, récite encore sans se tromper ce poème, appris dans les années 1948 - 1951. Elle déclame de sa belle et mélodieuse voix, dans sa solitude nocturne cette poésie et bien d'autres encore, quand elle ne trouve pas le sommeil, lorsque tout est calme et silencieux. Apaisée elle s'endort enfin au petit matin. J'oubliais, elle enseignait la littérature et le français. »

« **J'aime** l'automne de ce poème pour ses couleurs flamboyantes dont se pare la nature avant de s'éteindre jusqu'au printemps. Cette poésie apprise au CM1, du temps de François Goudard, est restée dans ma mémoire d'enfant, sans nostalgie, mais rien que pour l'évocation de ses couleurs. »  
**Par Daniel S.**



## **LA PATATE NOUS ÉPATE !**

*Savoureuse et bon marché, la pomme de terre est un légume de base de notre alimentation. Elle peut aussi tutoyer les étoiles, tel Joël Robuchon et sa purée.*

***Petite, longue, ferme, fondante...** la pomme de terre règne sur nos tables depuis plus de deux siècles. Grâce à des techniques agricoles plus respectueuses de l'environnement et des variétés aux saveurs nouvelles ou retrouvées, la patate reste la star incontestée de nos assiettes.*

### **Une valeur affective.**

***Régulièrement** élue légume préféré des Français, la pomme de terre fait l'unanimité. Nous en consommons 50 kg par an et par habitant. Une étude récente montre que 62% des consommateurs en mangent au moins une fois par semaine. La pomme de terre est et reste un produit simple et pas cher.*

*Chacun d'entre nous a une histoire personnelle avec elle. C'est le souvenir d'une soupe qui mijote, une fête de famille accompagnée de purée ou de pommes de terre sautées à la sarladaise. Chaque année, près de 6 millions de tonnes de tubercules sont produits dans l'hexagone dont 64 % dans les Hauts-de-France. Notre pays est le troisième producteur de pommes de terre en Europe.*

### **Jusqu'à la table de Louis XVI (1754 - 1793)**

*Native de la Cordillère des Andes, la pomme de terre est importée en Europe au XVIème siècle par les conquistadors. En France, elle est réservée aux animaux, jusqu'à ce qu'un pharmacien, Antoine de Parmentier (1737 - 1813) découvre ses vertus nutritionnelles, précieuses contre la famine. Son fameux hachis agrémenté de viande séduit même le roi Louis XVI. Après un déclin dans les années 1970, elle connaît depuis peu un regain d'intérêt, grâce à l'arrivée de nouvelles variétés à chair ferme et peau fine, qui permettent une meilleure tenue à la cuisson, la fin des corvées d'épluchage et la réalisation de recettes plus diététiques.*

### **Une pomme de terre pour chaque envie.**

***Côté cuisson**, la pomme de terre est riche de possibilités : à la vapeur, sautée, en purée, en gratin... Mais pour réussir une recette il importe de choisir la bonne variété. Avant de sélectionner une pomme de terre, il faut déjà penser à la façon dont vous souhaitez la cuisiner. Il existe des variétés à chair ferme, fondante ou farineuse. Les pommes de terre nouvelles, à chair ferme, sont délicieuses rôties avec de l'ail, du thym et de la fleur de sel. La bintje, farineuse, est idéale en purée avec des légumes racines. L'agria, également farineuse, est excellente en friture. **Quant** à la ratte ou la charlotte, deux variétés à chair ferme, elles se préparent en gâteau : après les avoir finement taillées à la mandoline, disposez ces lamelles dans un moule à entremets avec un peu de beurre, du sel, de l'estragon et du thym, enfournez 45 mn à 180°. Un conseil ? N'hésitez pas à conserver la peau, elle donne du goût et de la texture, avec une simple salade en accompagnement.*



### **La pomme de terre entre le féculent et le légume.**

***Alliant** de multiples nutriments, la pomme de terre a toute sa place dans nos menus et peut être consommée plusieurs fois par semaine.*

***Elle est** une source d'énergie. Elle convient en cas de diabète. Elle est riche en potassium. Elle apporte de nombreuses vitamines. Elle nous rend gourmands.*

### **Nos variétés préférées :**

***L'amandine.** Variété précoce à chair ferme et pâle, peau fine et jaune. Elle est parfaite en salade, à la vapeur, rissolée ou en robe des champs.*

***La bintje.** De forme oblongue, elle est de couleur jaune avec une peau épaisse et une chair farineuse. Elle est à déguster au four, en potage, en purée, et en frites.*

***La roseval.** Est en forme de massue, elle a une peau rose foncé, une chair jaune et ferme. Elle se savoure à la vapeur, en salade, rissolée, sautée, en gratin.*

***La vitelotte.** Elle se distingue par sa peau violacée tirant vers le noir, sa chair est violette et farineuse. À cuisiner en purée ou sautée.*

**À chacun sa recette et sa variété de pomme de terre préférée.**

**Agapes-Hôtes, faites nous plaisir avec la patate !**



## Et si nous parlions du MIEL ?




**L'automne** est là, l'hiver est à nos portes, quoi de meilleur qu'une bonne tartine de **miel** ou une tisane sucrée au **miel** ?

**Le miel** est une substance élaborée par les abeilles à **miel** à partir de nectar ou de miellat. Elles l'entreposent dans la ruche et s'en nourrissent tout au long de l'année en particulier lors des périodes climatiques défavorables. Il est aussi consommé par d'autres espèces animales dont l'espèce humaine qui organise sa production par l'élevage domestique des abeilles à **miel**.

**Les** abeilles butineuses sont chargées de l'approvisionnement de la ruche. Une fois posée sur une plante à fleurs, l'abeille en écarte les pétales, plonge sa tête à l'intérieur, allonge sa langue et aspire le nectar qu'elle stocke provisoirement dans son jabot. Du fait de leur anatomie et en particulier de la longueur de leur langue, les abeilles ne peuvent récolter le nectar que sur certaines fleurs, qui sont dites mellifères. Vous suivez toujours ?

**Les** abeilles peuvent aussi récolter du miellat, excrétion produite par des insectes suceurs comme le puceron, la cochenille à partir de la sève des arbres. Il sera utilisé de la même façon que le nectar de fleur, c'est ce miellat qui est le produit de base pour élaborer le **miel** de sapin. On se régale !

**Arrivée** dans la ruche, l'abeille butineuse régurgite le nectar à une receveuse, qui, à son tour, ingurgitera et régurgitera ce nectar riche en eau, en le mêlant à de la salive et à des sucs digestifs, ayant pour effet de compléter le processus de digestion des sucres. Une fois stocké dans les alvéoles des ruches, le **miel** est déshydraté par une ventilation longue et énergique de la part précisément des ouvrières ventileuses. Parvenu à maturité, le **miel** a une durée de conservation extrêmement longue. Vous pouvez l'oublier dans vos placards. 

**La chaleur** de la ruche ainsi que les ouvrières ventileuses, qui peuvent entretenir un courant d'air pendant 20 minutes dans la ruche, provoquent l'évaporation de l'eau. Le **miel** arrive à maturité lorsque sa teneur en eau devient inférieure à 18% ; il est alors emmagasiné dans d'autres alvéoles qui seront operculées (fermées) une fois remplies. Le **miel** est ainsi stocké par les abeilles pour servir de nourriture ; en particulier pendant les périodes hivernales.

**Le scientifique** Bernd Heinrich, né en 1940 en Pologne, a mesuré le volume de travail effectué par les abeilles butineuses. Ainsi pour produire 500 grammes de **miel**, les abeilles doivent effectuer plus de 17 000 voyages, visiter 8 700 000 fleurs, le tout représentant plus de 7 000 heures de travail.

**Pour leur** propre consommation, les humains ont d'abord prélevé le **miel** dans des ruches naturelles ou des nids, dans certaines contrées d'Afrique ou d'Asie ce procédé existe toujours. On parle alors de **miel** sauvage que l'ONU classe comme produit forestier autre que le bois. La production du **miel** a ensuite été progressivement organisée par les humains grâce à la domestication d'abeilles dans des ruches artificielles situées à des emplacements permettant la création de différentes qualités et variétés de **miel**, ainsi que la récolte d'autres produits issus du travail des abeilles : pollen, cire, gelée royale, propolis, pain d'abeille.

**La relation** entre les humains et les abeilles est très ancienne. Dans une grotte d'Afrique du Sud, des restes de cire d'abeille vieux de 40 000 ans ont été découverts. Des peintures rupestres situées dans les montagnes du Drakensberg montrent des interactions entre des chasseurs-cueilleurs et des abeilles. Ces peintures apportent la preuve de la consommation du **miel** à cette époque.

Des papyrus retrouvés dans le delta du Nil font mention du **miel** servant à sucrer certains aliments il y a 4 500 ans. Ce **miel** était connu sous le nom de **miel des pyramides** ou de **miel des pharaons**. Il a été découvert des pots de **miel** dans la tombe de Toutankhamon (1350 avant notre ère), il serait toujours comestible.

**Le miel** de la Narbonnaise était considéré dans l'Antiquité comme l'un des meilleurs. Les Grecs le nommaient « la rosée céleste ». À partir du Moyen Âge en Chine, puis en Europe le **miel** sert à la fabrication du pain d'épices.

*Jusqu'à l'époque de Paracelse, médecin, philosophe et théologien suisse (1493 – 1541) le miel jouissait d'une haute estime en médecine. Il était utilisé notamment comme agent antiseptique pour la guérison des infections et s'avérait très efficace pour les soins en douceur des verrues, des boutons infectieux et des furoncles.*



*Le miel de romarin aussi appelé «miel de Narbonne» était un des multiples constituants de la thériaque (contrepoison), de la pharmacopée (encyclopédie recensant les plantes à usage médical) maritime occidentale au 18<sup>ème</sup> siècle.*

*Durant les première et seconde guerres mondiales, on utilisait le miel pour accélérer la cicatrisation des plaies des soldats. Et ça marche toujours !*

*Le miel a également été utilisé pour confire les fruits et les légumes en l'associant au vinaigre et à la moutarde, mais également à adoucir les mets trop épicés ou faisandés. Il a aussi permis la conservation de la viande.*

*Le miel aux multiples fonctions a de même servi à la fabrication de l'hydromel (eau + miel) : par fermentation de levures présentes dans ledit miel, apparition de la boisson alcoolisée. Des traces de production d'hydromel datant du 5<sup>ème</sup> millénaire avant notre ère ont été retrouvées en Espagne. Dans le département de l'Aisne il existe encore de nos jours des fabricants de ce breuvage.*

*Avant l'introduction du maïs en Europe, et la culture de la canne à sucre et de la betterave, le miel était avec les fruits, le seul édulcorant sucré.*

*Le miel est symbole de douceur dans le judaïsme, Jean-Baptiste se nourrit de miel sauvage, la Parole de Dieu est également comparée au miel, pour l'islam dans le Coran, le miel est un aliment du paradis et en fait un médicament divin.*

*L'apiculture consiste à élever des abeilles afin de récolter le miel. Le premier travail de l'apiculteur est de fournir une ruche aux abeilles. Avant la domestication des abeilles, les hommes récoltaient le miel dans des troncs d'arbres ou dans de petites cavités habitées par les abeilles. Ils ont ensuite aménagé ces troncs ainsi que construit des habitations rudimentaires pour ces insectes.*

*Au 19<sup>ème</sup> siècle, en France, les abeilles étaient encore élevées dans des ruches en paille. À cette époque, le miel était consommé avec la cire ou extrait par pressage et non par centrifugation. L'apiculture moderne propose différents types de miels d'origine florale et géographique, de saveur et d'aspect très variés. On parle de «miel mono floral» ou de «miel cru» lorsque son origine provient en grande partie d'une seule variété de fleurs. Les autres miels sont dits «poly floraux» ou «miel toutes fleurs». Chacun préférera son miel.*

*La palette va des miels doux et clairs (acacia, cerisier, citronnier, clémentinier, colza, framboisier, luzerne, oranger, tilleul, tournesol, trèfle blanc) aux miels corsés et ambrés (arbousier, bruyère, buis, callune, châtaignier, chêne, eucalyptus, fenouil, lavande, lavandin, menthe, pissenlit, ronce, sapin, sarrasin, thym)*

*Malgré les appellations reconnues, aucune réelle garantie n'est apportée au consommateur sur la véritable zone de production des miels vendus.*

**En France sont cependant reconnus :**

*Le miel d'Alsace, avec une IGP (indication géographique protégée) depuis 2005.*

*Le miel de Corse, avec une AOP (appellation d'origine protégée) il peut être issu des gammes variétales suivantes : printemps, maquis de printemps, miellat du maquis, châtaigneraies, maquis d'été, maquis d'automne.*



*Le miel de sapins des Vosges, avec une AOC (appellation d'origine contrôlée) depuis 1996.*

*Le miel de Provence, avec une IGP (indication géographique protégée) depuis 2009*

*Index glycémique : celui-ci varie d'une espèce à l'autre, très sucré pour le miel mille fleurs (index = 80) et peu sucré pour le miel d'acacia (index = 30)*

*Enfin, sachez que notre pays importe aujourd'hui 80% des miels qu'il consomme, y compris hélas de miels d'origines douteuses. Attention à l'étiquetage !*

## Questions et réponses, pas toujours faciles.



**A)** Où a été signé l'**armistice** qui a mis fin à la Première Guerre Mondiale :

- 1- à Versailles ?      2- à Rethondes ?      3- à Berlin ?

**B)** Qu'a donc inventé **Alfred Nobel** :

- 1- le pistolet à barillet ?      2- le fusil à pompe ?      3- la dynamite ?

**C)** Selon la légende, par qui les **fondateurs de Rome** ont-ils été élevé :

- 1- une oie ?      2- une louve ?      3- une truie ?

**D)** Le **kiwi** n'est pas :

- 1- un fruit ?      2- un oiseau ?      3- une langue australienne ?

**E)** De quel animal le **marcassin** est-il le petit :

- 1- du lièvre de Tasmanie ?      2- du lapin de garenne ?      3- du sanglier ?

**F)** Lequel de ces mot n'évoque pas une idée **de petite taille** :

- 1- un Pygmée ?      2- être riquiqui ?      3- un colosse ?

**G)** Qui est le créateur du **commissaire Maigret** :

- 1- Georges Simenon ?      2- Agatha Christie ?      3- Gaston Leroux ?

**H)** Lequel de ces mots désigne une **île en Bretagne** :

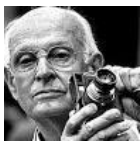
- 1 - l'Île-aux-Moines ?      2- l'Île-aux-Curés ?      3- l'Île-aux-Papes ?

**I)** Sous quel autre nom est plus connu le **ténia** :

- 1- le vers solitaire ?      2- le vers de terre ?      3- le vers à soie ?

**J)** En quelle **année** débuta la diffusion en France de la **télévision en couleurs** :

- 1- 1954 ?      2- 1967 ?      3- 1974 ?



**K)** Quel art maîtrisait **Henri Cartier-Bresson** :

- 1- la photographie ?      2- la peinture ?      3- la sculpture ?

**L)** La **voiturette** à deux roues dans les **courses de trot attelé** s'appelle :

- 1- un husky ?      2- un sulky ?      3- un sirtaki ?

**M)** Comment appelle-t-on couramment le **myosotis** :

- 1- oreille-de-souris ?      2- patte-d'oie ?      3- œil-de-chat ?

**N)** De quelle couleur est la pierre semi-précieuse appelée **rubis** :

- 1- vert ?      2- rouge ?      3- bleu ?

**O)** Qu'est-ce que de l'**hydromel** :

- 1- de l'hydrogène ?      2- un bateau à fond plat ?      3- une boisson à base de miel ?

**P)** Sur quelle île **Napoléon 1<sup>er</sup>** est-il décédé en 1821 :

- 1- à l'Île Napoléon ?      2- à Sainte-Hélène ?      3- sur l'Île d'Elbe ?

**Q)** Quelle est la caractéristique physique de **Cyrano de Bergerac** :

- 1- de grandes oreilles ?      2- de grands pieds ?      3- un grand nez ?

**R)** Lequel de ces animaux marins est un **poisson** :

- 1- le requin ?      2- le cachalot ?      3- le dauphin ?

**S)** D'après la mythologie gréco-romaine, que porte le **Dieu Atlas** sur son dos :

- 1- le Soleil ?      2- la Terre ?      3- l'Univers ?



### Réponses :

- A) 2    **B) 3**    C) 2    **D) 3**    E) 3    **F) 3**    G) 1    **H) 1**    I) 1    **J) 2**  
K) 1    **L) 23**    M) 1    **N) 2**    O) 3    **P) 2**    Q) 3    **R) 1**    S) 3

« La vie peut seulement être comprise en regardant derrière soi.  
Elle peut uniquement être vécue en regardant devant soi »  
**Søren KIERKEGAARD, né et décédé à Copenhague (1813 - 1855)**

## **Il est parti il y a 50 ans : BOURVIL.**

Nul n'est éternel pas même **Bourvil**, redécouvrons ensemble ce personnage.



**André Raimbourg**, dit **Bourvil**, était un acteur, chanteur et humoriste français. Il est né le 27 juillet 1917 à Prétot-Vicquemare (Seine-Maritime) et est décédé le 23 septembre 1970 à Paris. Il était le père de l'avocat et homme politique Dominique Raimbourg (né en 1950) et de l'économiste et professeur de finance Philippe Raimbourg (né en 1953).

**Bon élève**, **Bourvil** obtient le certificat d'études avec la mention très bien. Il entame des études d'instituteur mais est vite rebuté par les règles strictes du pensionnat. Il retourne dans son village au bout de deux années pour aider ses parents agriculteurs. À 17 ans il apprend le métier de boulanger et s'installe à Rouen en 1936, mais hélas pour les petits pains ou heureusement pour les clients il fait davantage le pitre et chantonne toute la journée.

**Afin de pouvoir** choisir son arme, et ainsi rejoindre la musique militaire, il décide de devancer l'appel et s'engage dans l'armée pour deux ans de service militaire. Cornettiste dans la fanfare du régiment, il fait rire ses camarades de chambrée qui lui lancent un défi en 1938 : s'inscrire au radio-crochet «**Les fiancés de Byrrh**» à Radio-Paris. Sous le pseudonyme d'Andrel (en référence à son modèle Fernandel) il interprète la chanson «**Ignace**» et gagne le Prix Byrrh qui lui rapporte 300 francs, (environ 15 000 euros actuels) aussitôt employés à s'offrir un accordéon et un vélo de course.

**Fils d'agriculteurs** normands, il admire Fernandel (1903 - 1971) et tente de devenir artiste comme lui. Au départ musicien et chanteur de music-hall et d'opérette, il connaît le succès à la Libération avec la chanson «**Les crayons**» et en se créant un rôle caricatural de paysan normand naïf et benêt. Il est également tête d'affiche de spectacles populaires en province puis à Paris.

**En parallèle**, il se tourne rapidement vers le cinéma, où il transpose son «comique paysan» dans de nombreuses comédies. Son personnage évolue peu à peu, puis sa carrière prend un tournant grâce à son rôle dramatique d'un chômeur faisant du marché noir sous l'Occupation dans «**La traversée de Paris**» en 1956, ce qui lui vaut le prix d'interprétation masculine la même année à la Mostra de Venise, équivalent de la Palme d'Or de Cannes.

**Dès lors**, **Bourvil** accède à un statut de vedette populaire au large répertoire, alternant les drames et les comédies jusqu'à son décès. Un grand nombre de ses films deviennent de grands classiques du cinéma français comme «**La cuisine au beurre**», «**Le corniaud**», «**La grande vadrouille**», «**Le cercle rouge**» entre autres créations, toutes vues au cinéma ou revus à la télévision.



**Son dernier grand tournage**, «**Le mur de l'Atlantique**» commencé le 5 juin 1970, il est éprouvant pour l'acteur qui souffre énormément (il était atteint d'un cancer de la moelle osseuse). Son réalisateur Marcel Camus le faisait souvent jouer assis. Sa voix est dès lors très altérée par des séances de chimiothérapie. Après une longue agonie **Bourvil** décède à l'âge de 53 ans au milieu des siens, dans son appartement parisien, rue Suchet, dans le 16<sup>ème</sup> arrondissement.

**Partenaire** de Louis de Funès, d'Yves Montand, d'Alain Delon, de Jean Gabin, de Roger Hanin, de Brigitte Bardot, de Jean-Paul Belmondo, de Lino Ventura, d'Annie Girardot, de Serge Reggiani, de Michel Piccoli et de tant d'autres vedettes du septième art, **Bourvil**, aura tourné dans une soixantaine de films et nous aura fait rire, sourire ou pleurer de l'après-guerre jusqu'à aujourd'hui encore.

**Cinquante ans** après son départ, **Bourvil** est toujours d'actualité. Nous nous réjouissons lorsque la télévision nous repasse l'un ou l'autre de ses films.

**Au revoir « L'ARTISTE »**

## **Le quotidien à l'EHPAD du Quatelbach.**

**Décès de :** M. Bruno De RIVA le 12 septembre. **Qu'il repose en Paix.**

**Les anniversaires célébrés entre le 11 octobre et le 10 novembre:**

M. Pierre **BUCHMANN**, 92 ans le 12 octobre.

M. Jacques **VANDEUR**, 89 ans le 13 octobre.

M. Lucien **HENGEL**, 93 ans le 14 octobre.

Mme Léa **FRAUENFELDER**, 84 ans et Mme Blanche **KELLER**, 88 ans le 24 octobre.

Mme Jacqueline **BUEB**, 92 ans le 25 octobre.

Mme Yvonne **PARIS**, 91 ans le 27 octobre.

Mme Suzanne **GUERRIN**, 92 ans le 31 octobre.

Mme Denise **THOMAS**, 93 ans le 4 novembre.

Mme Suzanne **BAILLY-WALDMANN**, 80 ans le 6 novembre.

**L'EHPAD souhaite la bienvenue à :**

Mme Béatrice **FREY** arrivée le 1<sup>er</sup> octobre et à

Mme Christiane **SERRES** parmi nous depuis le 2 octobre.

**Les animations prévues dans les prochaines semaines :**

**L'EHPAD et les Agapes Hôtes** participent à la semaine du goût en proposant des menus au thème différent midi et soir tous les jours du 12 au 16 octobre.

Lundi 12 : bienvenue en **Savoie**.

Mardi 13 : rendez-vous en **Espagne**.

Mercredi 14 : promenade en **Italie**.

Jeudi 15 : voyage en **Chine**.

Vendredi 16 : retour en **Provence**.



**L'EHPAD et les Amis de l'EHPAD** préparent actuellement les fêtes de Noël, afin d'adapter ces beaux moments aux contraintes sanitaires en vigueur. Pensez à votre liste de cadeaux car le Père Noël sera de passage à l'EHPAD du Quatelbach

**Finis les barbecues et les piqueniques, place aux fondues** chinoise et savoyardes.



Dès la mi-octobre, un coach sportif interviendra au sein de l'EHPAD afin d'animer des ateliers de prévention des chutes et utiliser avec vous le tapis de marche et les différents agrès de l'aire d'activités.

**Avant de tirer un trait définitif sur ce numéro d'octobre de votre mensuel ces quelques maximes, à méditer :**

**Rien n'est jamais fini, il suffit d'un peu de bonheur pour que tout recommence** écrivait Émile Zola. (1840 - 1902).

**Chaque jour n'est pas forcément un bon jour, mais il y a du bon chaque jour.**

**Le monde n'existe que dans nos yeux. Nous pouvons le rendre aussi petit ou aussi grand que nous le voulons. Agissons.** Francis Scott Fitzgerald (1896 - 1940).

**Toutes les fleurs de l'avenir sont les semences d'aujourd'hui.**

**Un sourire est le plus beau des maquillages qu'une femme puisse porter. Regardons autour de nous.** Marilyn Monroe (1926 - 1962).

**Plantez votre propre jardin et décidez votre propre âme au lieu d'attendre que quelqu'un vous apporte des fleurs.** Véronica A.Shoffstall.

**Gardez votre visage au soleil et vous ne verrez plus les ombres par Hellen KELLER** Cette poétesse et conférencière est née sourde et aveugle (1880 - 1968).

**La meilleure façon de prendre soin du futur n'est-il pas de prendre soin des instants présents ?** Thich Nhât HANH, moine bouddhiste vietnamien né en 1926.

**Savez-vous que la sagesse commence dans l'émerveillement** disait Socrate philosophe grec (470 - 399 avant notre ère)

**Parution de QN 74 prévue le 10 novembre 2020.**

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



ISSN : 2681-3033