

Le Bouche-à-Oreille de Lézian

LA GAZETTE NUMERIQUE DE LA RESIDENCE - N° 3

Edito

L'année 2021 s'achève avec son cortège d'annonces télévisées de la pandémie, des catastrophes naturelles, migrants en perdition dans la Manche, famine, guerres, violences, #metoo, etc... mais ne nous empêchera pas de garder l'espérance joyeuse en la vie qui nous est offerte !

Que l'année 2022, soit pour nous tous source de paix, joie, solidarité, partage, amitié, bienveillance, bonne santé, remplie d'AMOUR !

Souhaitons-nous d'écouter notre cœur, aussi sensible soit-il ! car vivre ce n'est pas attendre que les orages passent, c'est danser sous la pluie !

Souhaitons-nous de réaliser nos rêves peut-être oubliés !

Vivons de l'esprit de Noël tous les jours de l'année 2022 !

Nicole

***Belle année 2022
Meilleurs vœux !***



Visite découverte du 24 septembre

"Tout prêt de chez soi, des œuvres d'art !"

Des châteaux d'eau de béton valorisés par des fresques inspirées de l'histoire de chaque commune. L'artiste Adeline Paule, ancienne élève des Beaux-arts de Rouen, suspendue entre ciel et terre, sur sa nacelle avec ses pots de peintures, relooke ces châteaux d'eau de différentes formes, dans toute la France.

Blousson-Sérian : De 1842 à 1939 la petite station thermale soignait les rhumatisme et autres affections articulaires. A l'époque une quarantaine de curistes étaient hébergés dans des conditions rudimentaires.



Ladevèze-Ville : Depuis 1999 un clarinettiste et un violoncelliste de 18m de hauteur font swinguer les champs de blé environnants, côté face. Côté pile, un jeune troubadour gratte sa guitare au milieu des vignes.



Saint Christaud : Route de saint Jacques de Compostelle, un jacquaire marche dans la campagne.

Sanctuaire de Lourdes

Sortie annuelle d'octobre



Le 14 octobre 2021, nous avons retrouvé le chemin du sanctuaire, pour ceux qui le désiraient. Journée splendide pour une pause paisible, amicale et spirituelle.



Gendarmes et Pompiers

Sortie de Novembre

Merci aux responsables des deux casernes pour leur temps donné si généreusement !



Devise de la gendarmerie !
"Pour la Patrie, l'Honneur et le Droit"

Valeurs de la police nationale :

Courage,
Dévouement,
Intégrité.



Pourquoi les véhicules des pompiers sont rouges ?

Au 17e et 18e siècles, les pompiers utilisaient des charrettes vertes et noires, en référence à leur corps du génie de l'Armée de terre.

La couleur rouge vient de l'Angleterre où, dans les années 1860 les Sapeurs pompiers de Paris importent des pompes à incendie qui sont peintes en rouge vermillon. Ils adoptent cette couleur car on la remarque de loin. Suivant cet exemple, de nombreux pays dans le monde font de même.



Petit rappel des numéros d'urgence :



SAMU



GENDARMERIE



POMPIERS



SANS ABRI



ENFANCE MALTRAITEE

Retour en images



Confection d'une "mounaque" par François, Monique, Raymonde, Nicole, Isabelle et Cathy



Calendrier de l'Avent avec : Geneviève, François, René, Germaine, Nicole, Cathy et la stagiaire Lalie



Café gourmand et dégustation-vente de chocolats belges, proposés par la "marmite roulante".
Des chocolats délicieux !

Pose finale de l'Inuit avec participation en peinture de Germaine, Geneviève, Andrée, François, Nicole et Cathy



Une meilleure santé par la marche

Détente, sécurité et efficacité !



Marche avec Cathy, dans les rues de Mirande, en ce début d'octobre ensoleillé, avec Andrée, Jeanne, Geneviève et Nicole. Puis petit moment de repos et d'agrément en s'asseyant dans un bar de la ville en dégustant un café, un chocolat chaud, avec la surprise d'y accueillir Jacques.

C'est toujours un plaisir d'arpenter les rues de Mirande, guidées aimablement par Nathalie, qui, tout en marchant, nous a fait découvrir les fonctions des infirmières "AZALEES". Diplômées d'Etat, elles sont spécialisées pour faire lien entre les médecins et les personnes malades, ou handicapées, le plus souvent seules, à domicile. Le temps passe vite quand on marche en bonne compagnie... Pendant une petite heure, nous avons parcouru une partie du Boulevard des Pyrénées, des rues inconnues pour la plupart d'entre nous, passage devant notre belle mairie, l'arbre de la Liberté et retour à Lézian. Grand merci à Nathalie à qui nous avons promis de renouveler cet agréable moment. On ne se lasse pas de flâner dans les rues de notre ville, que l'on nomme, je crois, Mirande la Jolie !

Andrée



Décorations de Noël à Lézian



Avec la collaboration de
Andrée, Nicole, Raymonde, Monique, Thérèse, François et Claudette,
sous la houlette de Chantal et Cathy



*Et de merveilleux lutins
engagés par le Père Noël !*





Noël solidaire avec l'EHPAD de Mirande



Comme chaque année, les résidents de Lézian ont participé à la confection de "boîtes de Noël", proposé par la mairie de Mirande.

Tous à nos pinceaux pour créer les papiers cadeaux, et remplir les boîtes de vêtements chauds, jeux, gourmandises, divertissements sans oublier un mot gentil !

C'est de très bon cœur, que nous avons offert ces quelques cadeaux aux résidents de l'EHPAD de Mirande.





Auch et Mirande étincelantes de lumières!



Sortie nocturne en décembre



AUCH



Place d'Astarac à MIRANDE



4e trimestre - Janvier 2022

50 années d'expérience de vie !



Afin de passer le cap de la cinquantaine, une petite surprise a été réservée à Sonia et Philippe, nos deux quinquagénaires de l'année 2021. Toute l'équipe s'est réunie autour d'un repas partagé, mêlé de joie et de gaieté.



CLUB PÂTISSERIE

Au plaisir de cuisiner ensemble



Philippe,
un chef pâtissier,
bon manager



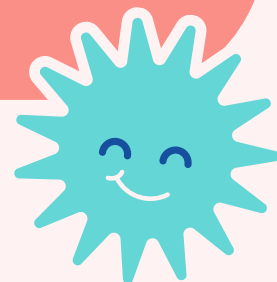
Tous les ingrédients
sont prêts !



Ils passent de main en main,
c'est un plaisir de participer !



Le mélange est
enfin prêt !



Un temps de cuisson et
un refroidissement forcé...



Bonne dégustation
à tous les participants.





Petites douceurs de Lézian

24 Moelleux au beurre salé

170 gr de farine
170 gr de sucre
170 gr de beurre demi-sel
4 œufs
1/2 sachet de levure
2CS de fleur d'oranger

*Faire fondre le beurre et laisser refroidir.
Battre les œufs avec le sucre,
Ajouter le beurre fondu, la farine et la levure.
Bien mélanger*

Pour l'accompagnement :

8 pommes
sucre roux - un peu de beurre - vanille

Dans une poêle faire revenir les pommes avec les autres ingrédients.