DEXTRO BOY CONTRE DOCTEUR ÉGOÏSTE

Réalisé par: Angélique Bréquigny, Sandrine Duponchel, Leslie Dieulle, Marie-Thérèse Savale, Olivier Demarque, Nicolas Rousselin et Nathalie Nouvel.

INFO VIVIER

Interview de notre nouvelle éducatrice : Céline Decharrois.

Les boulangers nous expliquent les secrets du four à pain.

Notre participation au trail de Gaillefontaine.

Au pas de course !

Le 14 mai dernier certains résidents ont participés au trail de Gaillefontaine. Ils nous livrent leurs impressions:

Damien: On a couru en forêt, il y avait de la boue et des côtes. On était même obligé de monter et descendre une côte avec une corde.

Sébastien Coulm : Pendant la course, j'étais avec une dame et il y avait des joueurs de rugby qui couraient aussi avec nous, on a été pris en photos.
A la fin de la course on a eu un fromage (Neufchâtel).
Après nous avons fait un barbecue a forges avec les

Leslie : on participé a un trail à Gaillefontaine de 8 km, Il y avait Damien, SEBC, Dany, et Maité.

Dany : au moment de partir un monsieur a sifflé et on est parti pour courir. Pendant la course, j'ai vu le château de Gaillefontaine et on a pris des photos avec Maïté.

SOMMAIRE

- Le trail de Gaillefontaine
- Bienvenue Céline
- Le four à pain
- Les mots fléchés
- Les p'tits conseils de Sylvain -
- En bref -
- Les aventures de Dextro Boy -

En bref…

Nouvelle présentation !
Il ne vous aura pas échappé fidèles lecteurs que notre page une a changée. Un peu de nouveauté et de changement, ça ne fait pas de mal ! Merci de nous donner vos impressions !

Football
le Samedi 10 juin nous avons participé un tournoi de foot à Quimcampoix-fleuzy, entre établissements, il y avait 10 équipes, nous avons fini 7eme sur 10.
C'était une bonne journée il a fait très chaud. Nous en gardons un bon souvenir.il y avait Seb.C , Seb.R, Seb.G, Franck , Bruno, Denis, Damien et Nicolas.

Vive le sport
Le challenge sportif fin juillet organisé par Yohann. Super ambiance nous avons tous eu un diplôme pour nous féliciter et cela s'est terminé par un concert exceptionnel des Métronomes.

Bienvenue Ludovic
A la mi septembre, nous avons eu le plaisir d'accueillir un nouveau résident : Ludovic Serafin.
Nous lui souhaitons la bienvenue.

Le fête de l'APAPSH
Cette année, comme tous les ans nous avons fait la fête L'A.P.A.P.S.H, sous un temps parfois capricieux, mais peu importe la bonne humeur était au rendez-vous. Il y avait environs 350 personnes. A noter Florence, Pascal, Isabelle Bobée, Christian Cayeux et Mr Lomenède ont été décorés de la médaille du travail. Félicitation à eux !

Ils ont participé à ce journal

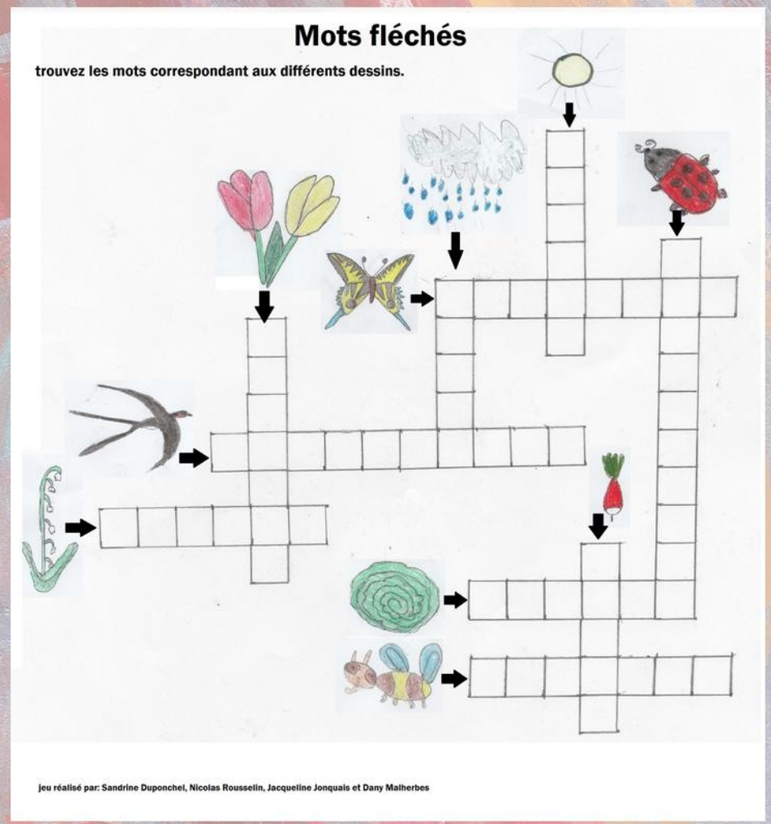
Angélique Bréquigny

Jacqueline Jonquais

Damien Pinet

Gregory Ratieuville

Accompagnement à la rédaction et à la conception :
Marius Quesnel
Jean-Bernard AZE
Equipe de correction :
Véronique VIGER
Cathy QUERRU
Fanny CARLE



Les p'tits conseils de Sylvain

...NOUS DEVONS TOUS ETRE TOLERANT.

IL NE FAUT PAS REJETER LES AUTRES...

Bienvenue au foyer Céline !

Depuis le mois de mars nous avons le plaisir d'accueillir une nouvelle éducatrice : Céline Decharrois.
Nous lui avons posé quelques questions afin de mieux la connaître.

Info-Vivier : Quel âges as-tu ?
Céline Decharrois : J'ai 32 ans.
IV : Où habites-tu ?
CD : Forges-Les-Eaux
IV : Est-ce-que tu est mariée ?
CD : Non, pas encore mais certainement en 2019
IV : As-tu travaillé avant ?
CD : 6 ans dans une école : j'étais auxiliaire avec des enfants handicapés.
IV : Est-ce que tu es contente de travailler avec nous ?
CD : Oui, je suis contente d'être avec vous.

IV : Est-ce-que tu as des animaux ?
CD : Oui, J'ai un poisson combattant, il est rose et violet surnommé Zazou par mes enfants, mais J'ai peur des chiens et des chats .
IV : Est-ce-que tu aimes travailler le weekend ?
CD : Oui, j'aime travailler le weekend pour voir d'autres activités.
IV : aimes-tu le sport ?
CD : Oui, J'aime beaucoup la danse.

IV : Quel âge ont tes enfants et quel sont leurs noms ?
CD : Albane a 5 ans, et Basil a 3 ans.
IV : Quelle sont les activités que tu pratiques au foyer ?
CD : Mes activités sont : éveil sensoriel, Danse, Piscine, Jardin, Jeux de société.
IV : Est ce que tu es contente de travailler avec les éducateurs ?
CD : Oui ça fait longtemps que je veux faire le métier d'éducatrice.
IV : Est Ce Que tu préfère le Foyer de Vie ou le Foyer Atelier ?
CD : Les résidents du foyer de vie sont plus dynamique , c'est plus intéressant pour proposer des activités.

IV : Qu'est ce que cela te fais d'être référents deux garçons ?
CD : Ca me dérange pas.
IV : As-tu fait des études ?
CD : Oui.
IV : Est-ce-que tu as un diplôme ?
CD : oui, je suis diplômé du bac.

Les secrets du four à pain

Ce lundi 29 mai, l'équipe de journaliste d'Info Vivier a partagé un journée avec l'atelier boulangerie animé par Yohann Jobbin à la ferme pédagogique de Mont Roty. Les résidents participant à l'activité ont pu nous expliquer comment se déroulait une journée de confection de pain au feu de bois.

Pour commencer, il y a la préparation du feu dans le four, nous y trouvons Anthony Godefroy faisant des boules de papier pour démarrer le feu, les cagettes sont cassées par Vincent Rocquigny pendant que Damien Pinet prépare avec Leslie Dieulle un tas de buchettes.

Pendant ce temps au labo, Angélique Bréquigny pèse l'eau, la farine, le sel ainsi que la levure pour mélanger le tout avec la poolish* dans le pétrin (le sel sera ajouté à la fin du pétrissage). Angélique nous explique qu'il y a deux pétrissages interrompu par un temps de repos qu'on appelle aussi autolyse. S'il y a des ingrédients comme les figues, les céréales ou autre à mettre dans la pâte à pain, ceux-ci seront incorporés sur les deux dernières minutes du deuxième pétrissage. Chaque résident trouve sa place et sait quoi faire tout au long de cette journée (il vaut mieux la pâte à pain dans le pétrin que les boulangers !!)

De retour au four à pain, Leslie et Damien nous expliquent une fois le feu allumé que, quand la braise se forme, ils l'étalent en « couronne » (tout autour du foyer) pour une bonne répartition de la chaleur. (Attention aux cheveux quand on s'approche de la porte du four !!!) Ils s'assurent de charger le four en grosses buches pour maintenir une haute température jusqu'à 14 heures 30 (bien sûr, la porte du four reste fermé pendant ce temps). Leslie précise que le bois utilisé provient de la foret des 4 cantons qu'ils ramassent dans le cadre de l'activité « bois bucheron » animé par Francesco Dolce et Yohann Jobbin.

* Poolish : mélange de farine, eau et levure préparé la veille pour faciliter la levée de la pâte à pain.

En milieu de matinée, Angélique et Anthony prennent la pâte après la première pousse dans le pétrin pour l'étirer à la main et taper dessus afin de chasser l'air superflu. Ils pèsent des pâtons de 450 grammes pour les mettre dans des bannettes en osier couvert d'un torchon afin de les faire lever dans une pièce a 20 degrés de température ambiante pendant le repas du midi (deuxième pousse). Vincent précise de ne pas oublier de nettoyer le pétrin quand il est vidé !! Les temps de pousses sont d'au moins 1 heure.

Après le repas, la bonne température du four (environ 250° C) est constaté à l'œil, en effet, la voute du foyer se colore en blanc. Celui-ci est donc vidé de toute sa braise qui sera recyclé en charbon pour laisser place aux pâtons pour la cuisson. Les boulangers utilisent un râble (outil a manche long) pour cette tâche et disposent ensuite un saladier en inox rempli d'eau pour faire de la vapeur.

Les pâtons sont façonnés en boules ou en baguettes puis, une fois farinés et incisés, sont enfournés à la pelle pour 40 minutes à porte fermée. La cuisson du pain pour la semaine prend environ une heure de temps. Le ménage du labo se fait pendant ce temps. Le pain peut ensuite être dégusté 30 minutes après la cuisson !

Angélique travaille aussi sur un projet de pétrissage à la main sur du pain monté au levain fait maison !!