



A consulter sur place

LA GAZETTE DE L'EHPAD HENRI PANETIER

DECEMBRE 2025

Nos résidents

**Quelques
présentations**

**Retour sur les
animations du mois
de novembre & les
animations à venir ...**

Les anniversaires

Les anniversaires du mois



7 décembre
Mr MATHE – 90 ans



12 décembre
Mme DAVID – 92 ans



12 décembre
Mr TRUTAUD – 78 ans



19 décembre
Mme MOCQUES – 90 ans



21 décembre
Mme NERRIERE – 92 ans



29 décembre
Mr BOCQUIER – 95 ans



31 décembre
Mme MATHE – 84 ans

Bienvenue à nos nouveaux résidents



Mme **PASTEAU**
Denise



Mme **GUILMINEAU**
Marie-Josèphe

Nos sincères pensées vers les familles de **Monsieur Hilairet** et **Madame Tétaud** qui nous ont quittés.



A suivre

Quelques
présentations



Flash info des présentations



Mr & Mme CHARRIER
ainsi que "MIMINE"
Résidents

Monsieur Charrier : je suis présent depuis juillet 2024, je me sens bien ici, le logement est adapté et me convient.

Le personnel est serviable et se rend toujours disponible.

Madame Charrier : arrivée en octobre 2025, je suis heureuse d'avoir retrouvé mon mari, la solitude était assez difficile pour moi qui était seule à notre domicile. Je ne suis pas arrivée seule mais avec notre chat "mimine", c'est une réelle chance de pouvoir garder son animal de compagnie !

Etant très active, en général je participe à toutes les animations, mais j'apprécie surtout les ateliers de décorations. Le personnel est aimable, à l'écoute, c'est une bonne équipe. Concernant les repas, c'est excellent !



Nicole
Animatrice

Animatrice depuis 20 ans au sein de l'EHPAD, je me suis d'abord professionnalisée par une formation pour obtenir le brevet d'état. Pour moi, c'est indispensable et c'est une reconnaissance du métier. Mon travail est un vrai plaisir, la personne âgée est au centre de mes préoccupations.

Accompagner la vie sociale et citoyenne au quotidien, le prendre soin, accompagner le "mieux vieillir", c'est le cœur de ce métier de lien !

Concernant les animations, je propose, sollicite mais chacun choisit. Etre à l'écoute du résident, de ses envies et besoins est primordial pour être animatrice.

D'ailleurs, je suis toujours ouverte à de nouvelles idées, à de nouveaux projets d'animation(s) !

Passez de belles fêtes de fin d'année !

A suivre

Retour sur
les animations du
mois de novembre



Spectacle de cabaret

Atelier avec les enfants (classe CE1)



Chorale "à fond les notes"

Préparation des gâteaux d'anniversaire





Le beaujolais nouveau



Loto



Maurice



avec son orgue barbarie



Les animations du mois de **DECEMBRE**

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

1er DECEMBRE

10h50 à 11h30

Atelier "les p'tites graines" avec
la classe de CE2 - Karell

15h à 16h

Groupe de parole
Chantale & Nicole

2 DECEMBRE



3 DECEMBRE



4 DECEMBRE



9h45 à 10h30

Projet à l'école avec les enfants
de CE1 & Dominique

15h à 16h

Anim' Envie



5 DECEMBRE



10h30 à 11h30

Gym douce

14h

Courses à SUPER U

15h

Boutique au petit salon

8 DECEMBRE

10h50 à 11h30

Atelier "les p'tites graines"
avec la classe de CE2 -
Karell

15h à 17h

Atelier avec les
bénévoles

9 DECEMBRE

15h à 16h

Présentation des
réalisations de
décoration pour l'expo



10 DECEMBRE



11 DECEMBRE



9h45 à 10h30

Projet à l'école avec les enfants
de CE1 & Dominique



15h à 17h

Goûter CCAS



12 DECEMBRE

11h à 11h30

Gym douce avec
les enfants



15 DECEMBRE

10h50 à 11h30

Atelier "les p'tites graines"
avec la classe de CE2 -
Karell



16 DECEMBRE



**Repas de Noël
des Résidents
& du Personnel**



17 DECEMBRE

L'animatrice Nicole
est absente



18 DECEMBRE

10h30 à 11h

**Chants de Noël avec les
enfants de l'école St Pierre**



14h30 à 16h

Réalisation des gâteaux
d'anniversaire du mois

16h

Goûter d'anniversaire

19 DECEMBRE



15h

Boutique au petit salon

17h

Messe à l'EHPAD



22 DECEMBRE

15h

LOTO de Noël



23 DECEMBRE



24 DECEMBRE



25 DECEMBRE

**JOYEUX
Noël!**



26 DECEMBRE

15h

Boutique au petit
salon



29 DECEMBRE



10h à 11h

Epluchage de légumes



30 DECEMBRE

L'après-midi

**Boom de Noël avec
les enfants du
centre de loisirs**



31 DECEMBRE



1er JANVIER



Bonne Année!



2 JANVIER



CONTACT : 06.78.88.48.85

NIEUL LE DOLENT
Salle des fêtes devant la Mairie

EXPO D'ART EXPO-VENTE

SAMEDI 20 DÉCEMBRE 2025
10H - 17H

ENTRÉE GRATUITE

- CRÉATIONS DES RÉSIDENTS DE L'EHPAD -
- FLEURS - CRÊPES - BAR - VIN CHAUD -

add.

Crédit  Mutuel

D A T E S A R E T E N I R

Noël 2025

Arbre de Noël

avec les résidents, membres du personnel et leur famille

Dimanche 14 décembre à 15h

Repas de Noël Résidents & Personnel

Mardi 16 décembre

Repas de Noël

Jeudi 25 décembre

Repas de la nouvelle année 2026

Jeudi 1er janvier



#moments à partager ensemble

Informations supplémentaires auprès de la Direction et/ou Nicole

De quoi emoustiller les papilles

Huîtres chaudes de tradition



Ingrédients

- Une douzaine d'huîtres
- 6 cl de vin blanc sec
- 15 gr de beurre
- 4 branches de persil
- Chapelure de pain

1) Préchauffer le four à 200°

2) Ouverture des huîtres avec grande prudence !

3) Dans une petite casserole, faire fondre le beurre coupés en morceaux, ajouter le persil ciselé & le vin blanc.

4) Déposer les huîtres (sans le couvercle) dans un plat à four & arroser avec la préparation. Parsemer de chapelure & enfourner pour 7 à 8 minutes.

Mini-tatins de foie gras



Ingrédients

- 6 tranches de pain d'épice
- 6 tranches de foie gras
- 4 pommes acidulées
- 5 cl de cognac
- 15 gr de sucre
- Mélange de 4 épices
- Sel & poivre

1) A l'aide d'un emporte-pièce de 6cm de diamètre, découper le foie gras en 6 rondelles.

2) Peler et épépiner les pommes. Les tailler en cubes. Les faire revenir dans une sauteuse avec les chutes de foie gras. Ajouter le sucre et 1 pincée de 4 épices. Saler et poivrer. Faire compoter 10min en mélangeant . Chauffer l'alcool quelques instants dans une petite casserole et verser dans la sauteuse, faire flamber aussitôt.

3) Avec l'emporte pièce, découper un rond dans chaque tranche de pain d'épices. Laissez les tranches en place au fond des cercles pour procéder au montage. Ajouter sur le rond de pain d'épices la rondelle de foie gras. Saler et poivrer et compléter avec les dés de pommes

4) Retirer les cercles délicatement sur les assiettes



A suivre

Recettes

De quoi emoustiller les papilles

Homard à l'Armoricaine



Ingrédients

- 3 homards
- 300 gr de carottes
- 500 gr de tomates
- 200 gr d'oignons
- 6 échalotes
- 4 gousses d'ail
- 200 gr de beurre
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 50 cl de fumet de poisson
- 20 cl de cognac
- Bouquet garni (persil/thym/laurier)
- 1 cuillère à café d'estragon
- 1 cuillère à soupe de cerfeuil haché
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- Sel & poivre de cayenne et poivre blanc



1) Couper les homards à cru, débiter la queue en tronçons aux articulations, détacher les pattes, fendre le coffre en 2 dans sa longueur, éliminer la substance. Enfin, retirer les parties crémeuses et le corail (à garder).

2) Eplucher les carottes et les tailler en dés. Peler les oignons et les échalotes, puis, les hacher. Peler les gousses d'ail, et les écraser. Peler les tomates et les concasser.

3) Saler & poivrer les tronçons de homards. Les faire revenir dans l'huile et 50gr de beurre mélangés. La carapace doit devenir rouge vif, à retirer du feu.

4) Dans la matière grasse restante, faire revenir les carottes et les oignons pendant quelques minutes. Ajouter ensuite le homard avec les échalotes, bien mélanger.

5) Faites flamber avec le cognac, avec prudence bien sur !

6) Ajouter le vin blanc, et le fumet de poisson. Introduire les tomates concassées, l'ail et le bouquet garni. Ajouter 1 pincée de poivre de Cayenne. Faire cuire, à couvert, sur feu doux, pendant 20 minutes.

7) Dresser le homard sur un plat de service et maintenir au chaud. Laisser réduire la sauce sur feu doux.

8) Malaxer les parties crémeuses et le corail avec 100gr de beurre, et incorporer la sauce. Prolonger la cuisson pendant 5 minutes sans cesser de remuer.

9) Passer la sauce au chinois, hors du feu y ajouter le reste de beurre, en fouettant pour monter la sauce. Saler & poivrer, mélanger le persil, le cerfeuil et l'estragon hachés.

10) Vous pouvez dresser et savourer

Tournedos de biche au foie gras & à la truffe



Ingrédients

- 4 tournedos de biche
- 4 escalopes de foie gras de canard cru de 60gr
- 1 truffe brossée
- 200 gr de polenta pré-cuite
- 2 cuillères à soupe de muscat
- 1 cuillère à soupe de farine
- 30 gr de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- Sel & poivre



1) Faire cuire la polenta dans 1l d'eau salée pendant 5 min sans cesser de remuer. Oter du feu et ajouter 200 gr de beurre. Verser dans un plat humidifié et égaliser la surface à la spatule.

2) Préchauffer le four à 180°. Découper 4 galettes de polenta de même diamètre que les tournedos et enfourner les 10min.

3) Couper la truffe en 8 lamelles et hacher le reste. Saler et poivrer et fariner les escalopes de foie gras.

4) Faire griller les tournedos huilés dans une poêle 3 min par face. Faire de même avec les escalopes de foie gras pendant 1 min. Ajouter le hachis de truffe. Retirer du feu et incorporez le reste de beurre froid en morceaux.

5) Saler et poivrer les tournedos. Les disposer sur les galettes de polenta. Ajouter une escalope de foie gras et 2 lamelles de truffe. A servir aussitôt avec la sauce.



A suivre

Recettes



Bûche façon tiramisu



Ingrédients

- 230 gr de chocolat pâtissier
- 10 cl de café expresso
- 250 gr de mascarpone
- 4 oeufs
- 130 gr de sucre
- 100 gr de farine
- 90 gr de beurre
- 30 gr de sucre glace
- 3 cuillères à soupe d'amaretto

- 1) Préchauffer le four à 210°
- 2) Dans un saladier, fouette les jaunes d'œufs avec 100 gr de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3) Monter les blancs en neige. Ajouter au fur et à mesure 100 gr de farine, le beurre fondu et mélanger. Ajouter délicatement les blancs en neige. Verser la pâte sur une plaque à pâtisserie beurrée et enfourner pour 12 minutes.
- 4) A la sortie du four, démouler le biscuit sur un torchon et rouler les ensemble. Dans une casserole au bain-marie, faire fondre la moitié du chocolat. Dans un bol, mélanger la moitié de l'expresso avec l'amaretto. Avec un pinceau, imbiber le biscuit déroulé. Mélanger à l'amaretto puis napper le avec le chocolat fondu.
- 5) Dans un bol, mélanger la mascarpone avec le reste de sucre et le reste d'expresso. Répartir ce mélange sur le biscuit puis, le rouler et le placer au frais 2h.
- 6) Dans une casserole au bain marie, faire fondre le reste de chocolat avec le beurre et le sucre glace. Verser ce glaçage sur la bûche et laisser refroidir avant de déguster.

Pavlova de Noël



Ingrédients

- 210 gr de blanc d'œufs
- 400 gr sucre en poudre
- 15 gr de fécule de maïs
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 50 cl crème fleurette
- 4 cuillère à soupe de sucre glace
- 1 barquette de framboises
- 6 bonbons de type ferrero chocolat blanc

- 1) Chauffer les blancs d'œufs au bain-marie en fouettant au batteur électrique.
- 2) Ajouter petit à petit le sucre et l'extrait de vanille tout en fouettant jusqu'à atteindre une température de 50°
- 3) Hors du feu, continuer à fouetter au batteur en augmentant la vitesse pendant une quinzaine de minutes.
- 4) Ajouter la fécule de maïs tamisée en battant. Tamiser le cacao en poudre sur la meringue. Soulever la masse à l'aide d'une maryse.
- 5) Réaliser 3 disques de meringue de tailles différentes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé ou d'une feuille de silicone. Enfourner à 110° pendant 1h30. Laisser refroidir dans le four avec la porte ouverte.
- 6) Monter au batteur la crème fleurette très froide en chantilly. Ajouter le sucre glace et fouetter. Mettre la chantilly dans une poche à douille avec une douille cannelée.
- 7) Faire le montage de la pavlova en alternant couche de meringue, chantilly, framboises et ferrero chocolat blanc.



A suivre

Quizz - devinettes & conseils



Les métiers d'hier & d'aujourd'hui ...



Réveilleur



Démocratisé en Angleterre à l'époque de la révolution industrielle (on les appelait les knocker-upper), le réveilleur avait pour tâche de tirer du sommeil les travailleurs pour qu'ils ne soient pas en retard à leur travail. Tout était bon pour accomplir cette mission : cailloux, cris, bâtons, sifflets.



Aujourd'hui, les temps ont bien changés.

Réveil ou téléphone portable, à présent, il est facile de se réveiller, quelle que soit la manière ... Vive la technologie !



A suivre

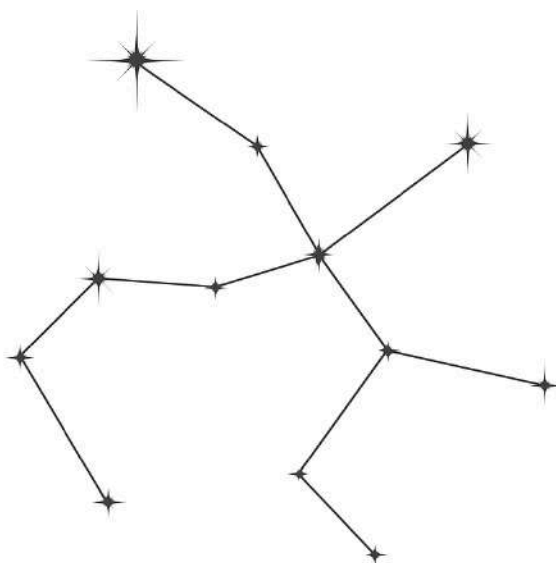
Horoscope



Horoscope du mois

Honneur aux **SAGITTAIRE**
(23 novembre au 21 décembre)

Vous entrez dans une période propice à la sérénité et à l'harmonie. La recherche d'équilibre, si chère aux Balances, se reflète dans vos choix de vie. Prenez le temps de savourer les petites joies du quotidien : un appel d'un proche, une promenade tranquille, ou un bon livre.



SAGITTAIRE

La Balance recherche toujours l'harmonie : laissez de côté les petits tracas et privilégiez ce qui vous apaise.

Votre sourire et votre bienveillance sont de véritables cadeaux pour votre entourage.



Joyeux
Noël

On se donne rendez-vous l'année prochaine !

strongly believe tha