



**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 décos.

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

## Nos occupations ...

### Spectacle de cabaret



### Atelier avec les enfants (classe CE1)



### Chorale "à fond les notes"



### Préparation des gâteaux d'anniversaire



A suivre

La suite ...

## Nos occupations ...



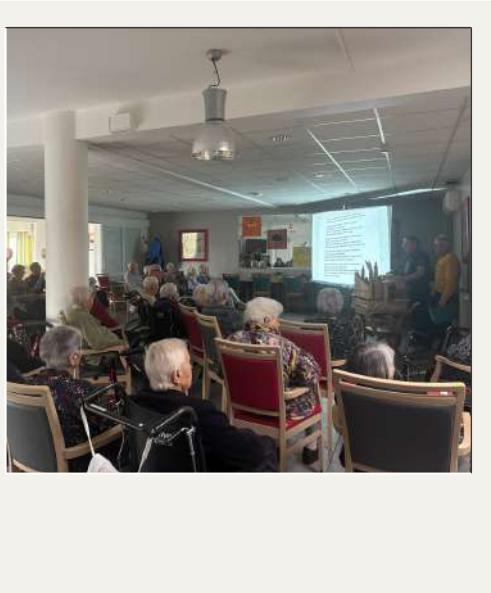
### Le beaujolais nouveau



### Loto



### Maurice



### avec son orgue barbare



A suivre

Planning des prochaines animations



## 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**



A suivre

A ne pas manquer

A ne pas manquer !

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 -



Crédit Mutuel

LÉvasion du Millon



DATES A RETENIR

# 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

### Huîtres chaudes de tradition



#### Ingédients

- 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



#### Ingédients

- 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 ronde 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



*Recettes*

A suivre ↗

## Homard à l'Armoricaine



### Ingédients

- 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



### Ingédients

- 4 tournedos de biche
- 4 escalopes de foie gras de canard cru de 60gr
- 1 truffe brossée
- 200 gr de polenta précuite
- 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

## De quoi emoustiller les papilles

### Bûche façon tiramisu



#### Ingédients

- 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



#### Ingédients

- 210 gr de blanc d'œufs
- 400 gr sucre en poudre
- 15 gr de féculle 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 féculle 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

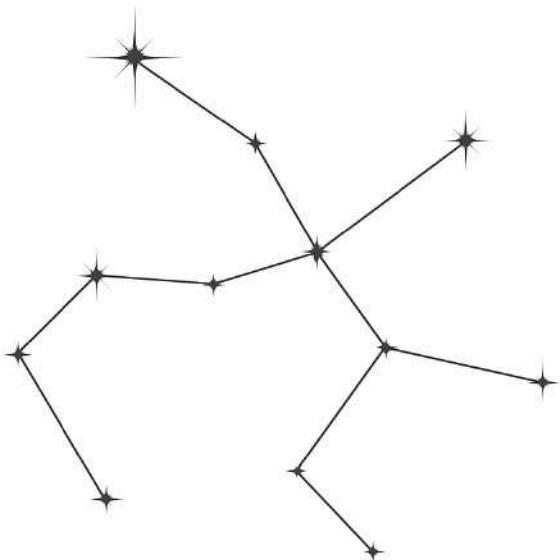


## Horoscope du mois



### 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.



*strongly believe that*

**Joyeux  
Noël**

On se donne rendez-vous l'année prochaine !