

LE JOURNAL DE L'EHPAD GASTALDY

ORANGE-CITRON

N°11 – JUILLET – OCTOBRE 24



Petit tour d'horizon des temps forts et des beaux moments qui ont marqué ces dernières semaines à Gastaldy.

ÉDITEUR :

EHPAD Gastaldy

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION :

Natalie FOURNEL

COMITÉ DE RÉDACTION :

Carole

FRANQUEVILLE



NOUVEAU SITE INTERNET !

<https://ehpad-gastaldy.com/>

Suivez l'actualité de l'EHPAD Gastaldy sur la page Facebook :

<https://www.facebook.com/EHPAD.GASTALDY>





RETOUR SUR LES ANIMATIONS ET EVENEMENTS

AMBIANCE MEXICAINE A L'EHPAD

Le 12 juillet après midi, les résidents ont été transportés jusqu'au Mexique avec un concert mariachi donné par Juan Esparzia.





FETE DU 14 JUILLET

A l'occasion de la traditionnelle fête du 14 juillet, les résidents et les accueillis de l'AJA ont eu le plaisir de participer au traditionnel bal populaire sur les airs du trompettiste **Luc RAMIREZ**.



L'ATELIER CHANTS

Accompagnés à la guitare, les résidents sont de plus en plus actifs aux ateliers chants proposés en séance de musicothérapie.

La pratique du chant permet d'augmenter les capacités respiratoires, de libérer les émotions et de faciliter l'expression des sentiments.

Le chant contribue à la réduction de la douleur, du stress, de l'anxiété, de la tristesse et de la dépression mais a également des effets favorables sur les capacités de concentration et de mémorisation.

Le chant thérapeutique fait donc partie intégrante de la musicothérapie à Gastaldy.





UN JOLI MOMENT D'EVASION

Le 16 septembre dernier, les résidents ont eu le plaisir d'écouter un nouveau conte de Alain PLAS et voyager au cœur de l'histoire du « **journal d'un martinet** ».

Un petit oiseau niche dans l'aile d'un château et observe un enfant partir à l'école tous les matins. Sa maman aime dormir et son papa se lever tôt. Selon avec qui il part à l'école, sa notion du temps et l'appréciation de celui-ci sont très différentes ! Témoin de situations drôles ou tendres, le martinet décide d'écrire au petit Lolo un conte poétique...

MERCI A ALAIN PLAS POUR SA GENEROSITE ET A LA FONDATION BRUN DOMENEGO DE LA MAIRIE DE GORBIO POUR LE FINANCEMENT DE CETTE ACTIVITE



DEAMBULATION MUSICALE DANS LES ETAGES

Le chanteur guitariste, **Didier GAMBINO**, a diffusé une ambiance musicale dans tout l'établissement en se rendant au plus près des résidents.



LA BOULANGERIE A NOVARO MASCARELLO

Le neveu de Madame L. Novaro, résidente de l'EHPAD, raconte l'histoire de la boulangerie familiale *A Novaro Mascarello* tenue par ses grands-parents.

Chez Ninetta...



Devant l'épicerie originale de gauche à droite : Marie avec mon père dans les bras, Charlotte, mes grands-parents. Assis, mes grands-oncles Jeannot et Dante.

"Dominique, il te reste de la place dans le four ?"

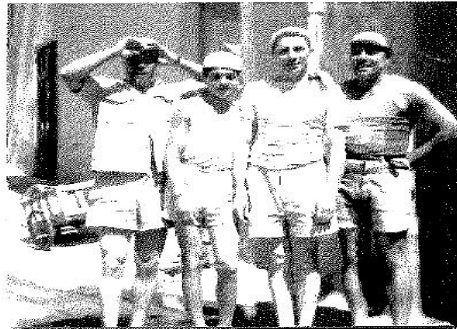
SAHM, servait alors au stockage de la farine, quasiment exclusivement de blé à l'époque, l'heure n'était pas encore aux sacs de mélange actuels préparés en usine. Celle-ci arrivait en sacs de jute de 100 kilos, et mon père me raconte souvent qu'adolescent il s'amusa avec ses amis à jouer les "Forts des Halles" en les déplaçant difficilement de quelques mètres... alors que les livreurs, tels des Sherpas, en portaient à longueur de journée.

automatisé actuel, le pétrin électrique puis la façonneuse ont remplacé tardivement le travail et le façonnage manuel. Le métier était physiquement pénible, et les horaires de nuit contraignants. Les boulangeries étant fermées le lundi, le dimanche c'était "la double" : double dose de farine, double quantité fabriquée. Les ouvriers commençaient le samedi à 19 heures, et leur journée se terminait le dimanche en fin de matinée !

"Dominique, il te reste de la place dans le four ?" Combien de fois dans ma jeunesse mon père n'a-t-il pas entendu cette phrase, quand les habitantes de la Vieille Ville venaient faire cuire chez mes grands-parents les tourtes, les pichades, les poulets, leurs gâteaux ou les plaques de tian après la cuisson du pain, pour 10 ou 20 centimes de l'époque.

Tout avait commencé quelques années avant, quand il n'y avait qu'une épicerie-boulangerie tenue par mon arrière-grand-père Dian et son épouse Ninetta, à l'angle des rues des Logettes et de Bréa.

Après la guerre, leur fille Marie reprenait l'épicerie, leur fils Jeannot ouvrait pour sa part une nouvelle épicerie rue de Bréa. Mon grand-père de son côté avait créé sa propre boulangerie dans l'ancien local du marchand de vin Guignonis, sous le porche de la porte St Antoine, en face le masaguen, dans la continuité du fournil qui existait déjà rue Longue. Ma grand-mère Georgette était côté clients, à la vente. Que de souvenirs d'enfance derrière le comptoir à profiter d'un moment d'inattention pour grapiller quelque chose à grignoter ! Le masaguen désormais boutique de la



Devant la Porte St Antoine, les livreurs encadrent Jean-Pierre Valentini et mon grand-père

Un jour même, cette force exceptionnelle a été immortalisée par un touriste de passage, étonné de voir un des livreurs en mettre un sur le dos, puis un deuxième, puis faire monter sur ses épaules Jean-Pierre Valentini qui était à l'époque le mitron ! Nous n'avons malheureusement pas la photo de cet exploit, mais quelques photos souvenirs avec ces "Hercule" de l'époque subsistent. "L'annexe" servait aussi au stockage des copeaux de bois et des chutes de la menuiserie Lanteri rue Galliéni, qui permettaient de chauffer le four à moindre coût. À l'époque, il n'y avait pas encore le matériel sophistiqué et

A l'époque, la gamme de produits n'était pas celle que l'on retrouve aujourd'hui avec des tartes aux fraises en plein hiver et des éclairs de toutes les couleurs ! Le produit phare était le pain blanc : baguette, gros pain (restaurant), baguette longue, ficelle, pain rond gros et petit (pichouna tapa pour le pan bagnà). Pendant les fêtes, les pains de son ou de seigle faisaient leur apparition pour accompagner les repas de famille. La gamme de viennoiseries était celle que l'on appelle "boulangeres", les grands classiques : croissant, pain au chocolat, brioche au sucre. Et côté salé, la fameuse pichade de Doumé et des gressins droits ou tressés (les scoubidou).



Mes grands-parents dans leur boutique

A Noël, les buches n'étaient pas encore arrivées dans la région, les 13 desserts étaient toujours à l'honneur. La fougasse de mon grand-père était très réputée et de nombreux clients occasionnels venaient spécialement s'approvisionner.

Quelques jours après, pour l'Épiphanie, là encore les galettes à la frangipane n'étaient consommées que chez les "Parisiens" ; à Menton, on mangeait plutôt des couronnes des rois, ces brioches qui nécessitaient des heures de travail, avec le sirop qui péguait et qui tombait sur les chaussures lors de la décoration avec les grains de sucre et les fruits confits...

Et à Pâques, on préparait les échaudés (tourtiàia) simples ou avec un œuf

coloré au milieu.

Quelle époque, celle où les boulangeries et plus largement les commerces de bouche étaient le cœur de la vie locale, avec leurs heures de travail mais la satisfaction d'un travail bien fait et utile à la population, et leur réputation au-delà du quartier : mon père se souvient encore des livraisons à domicile, porte à porte, avec les commandes écrites sur un petit papier tenu avec une pince à linge sur des sacs en toile accrochés aux grilles des villas et des maisons.



L'ancienne épicerie avec les Couronnes du Ravanet, Marie dans l'encadrement de la porte, ma tante Liliane à droite et mon père Auguste au 1^{er} plan

Jérôme Novaro-Mascarello

Des boulangers et pâtisseries au grand cœur...

Les Galettes de la Solidarité

Comme ils l'avaient fait les années précédentes, le 21 janvier 1997, les professionnels des syndicats des boulangers et pâtisseries des Alpes-Maritimes, la société Sogeres-Azur-Restaurations et les Éclaireurs de France répondent présents à la vaste opération proposée par le Service promotion du journal Nice-Matin afin de marquer l'Épiphanie. Quel est le projet : Les Galettes de la Solidarité avec la confection de centaines de galettes des rois (frangipane ou brioche) pour les distribuer aux personnes défavorisées. Les artisans mentonnais s'investissent à la Maison de la Boulangerie, Av. Mirabeau à Nice : Philippe Laloue (Bosio-Laloue rue Partouneaux), Georges Marinello (St. Georges, Av. de Sospel), Joël Vonner (La Cigale Av. Carnot), Raymond Capponi (rue des Marins), Jean-Pierre Fra (Av. de Verdun) et le Sospellois Thierry Allavena (Av. Aristide Briand). Faute de cette participation bénévole, nombreux sont celles et ceux qui n'auraient pas eu les moyens de « tirer les Rois ».

Les distributions ont lieu pendant plusieurs jours depuis le siège de l'Armée du Salut, dans les maisons des retraités, les C.C.A.S., les accueils de nuit de tout le département.

Recueilli par Jean-Claude Volpi



Philippe Laloue



Georges Marinello et Jean-Pierre Fra

FORMATION GRATUITE DESTINEE AUX AIDANTS FAMILIAUX

En coopération avec France Alzheimer 06, l'EHPAD Gastaldy a proposé une formation gratuite aux aidants familiaux les 1^{er} et 8 octobre 2024.

Celle-ci a remporté un franc succès avec 19 participants sur les deux jours.

Un grand merci Mme Maéva Mathieux-Caccamo formatrice de France Alzheimer 06 et à Mme Aurélie Blanchard, psychologue de l'EHPAD pour l'organisation de cet évènement.



UN ATELIER MANUEL AUX COULEURS DE L'AUTOMNE A L'AJA

Les accueillis de l'AJA ont participé à un atelier manuel afin de confectionner des mobiles aux couleurs de l'Automne.



UN ATELIER ECRITURE DE POEMES A L'ACCUEIL DE JOUR

Début octobre, Monsieur Luc Rose président de l'association L'ACLAM de Menton (association culturelle et littéraire des Alpes Maritimes) nous a fait l'honneur d'animer un atelier de rédaction de poésies au sein de l'accueil de jour. L'occasion d'échanger quelques mots pour dire beaucoup de choses.

NOUS LE REMERCIONS VIVEMENT POUR SA VENUE





UN ORCHESTRE FOLKLORIQUE A GASTALDY

Début octobre, les résidents et les accueillis de l'AJA ont sillonné les régions de France grâce aux airs traditionnels joués par l'orchestre l'Am'arante et ont appris pour l'occasion quelques pas de danses.

CHACUN EST REPARTI AVEC LE SOURIRE APRES AVOIR VECU UN BEAU MOMENT D'EVASION





CREATION D'UN TABLEAU MOTRICITE POUR LES ACCUEILLIS DE L'AJA

Un grand BRAVO et MERCI à Monsieur Franck CLIQUET, agent du service technique, pour la réalisation d'un tableau de motricité, façon Montessori, pour les accueillis de l'Accueil de Jour.



ON PREPARE LES FETES DE FIN D'ANNEE

De nombreux ateliers manuels sont organisés où les résidents confectionnent de jolies décorations pour les fêtes de fin d'année.



PASSAGE RADIO DE L'ÉQUIPE ACCUEIL DE JOUR

Nous remercions chaleureusement radio fréquence méditerranée qui a permis à notre équipe Accueil de Jour de présenter notre activité.

Vous pouvez les réécouter en copiant le lien suivant :

<https://fb.watch/voojd88roW/>



14H30

CONCERT
REPERTOIRE CHANSONS FRANCAISES



AVEC GERARD KIZIRIAN

Pour la 1ere fois au sein de notre établissement
Rendez vous dans la salle de restaurant

CONCERT PIANO VOIX

Fin octobre, pour la première fois à l'EHPAD, Gérard KIZIRIAN au chant et au piano, a ravi les résidents et les accueillis de l'accueil de jour en interprétant un répertoire de chansons françaises et italiennes.



LA FETE D'HALLOWEEN DE L'ACCUEIL DE JOUR

Les accueillis de l'AJA se sont prêtés au jeu pour Halloween en se déguisant pour l'occasion.



DECouvrez LE NOUVEAU SITE INTERNET DE L'EHPAD

<https://ehpad-gastaldy.com/>

PRÉSENTATION ▾ ACCOMPAGNEMENT ▾ ADMISSION ▾  EHPAD GASTALDY NOUS REJOINDRE ▾ ACTUALITÉS ▾ CONTACT ▾

EHPAD GASTALDY

Gorbio ~ Alpes Maritimes

Établissement Public Départemental

 DÉPARTEMENT DES ALPES-MARITIMES

 ars

ARS Agence Régionale de Santé Alpes-Maritimes Côte d'Azur

Conseil de Vie Sociale

**« Nous sommes attentifs au quotidien de l'EPHAD
Gastaldy vos questions et vos remarques nous
intéressent »**

Les représentants des familles :

- Mme Maria GINOCCHI tél : 06 82 32 95 33
- Mme Frédérique JAFFEUX : Mr et Mme JAFFEUX, résidents
 - Mr Gilbert VIVALDI tél : 06 80 86 80 65

Email : cvsfamilles2023.gastaldy@gmail.com