

Février 2025

N°5

# LE PETIT BRETON

## Sommaire

- **Actualités :**  
Page 2 et 3
- **A la découverte  
des métiers liés  
aux fleurs**  
Page 4
- **Offrir une rose ...**  
Page 5
- **L'histoire de la  
petite galette  
bretonne**  
Page 6
- **Témoignage**  
Page 7
- **Mots croisés**  
Page 8



Bienvenue pour ce nouveau numéro du Petit Breton.

Nous vous laissons la surprise de découvrir par vous-même les différents articles que nous avons choisi de partager avec vous.

Bonne lecture !

Page 1

## Actualités

### Le défi de la gourinoise, La marche contre le cancer



En octobre, un groupe de résidents, de bénévoles et de professionnels, sont allés marcher 3 km pour la gourinoise contre le cancer.

### Les visites des animaux

Nous avons reçu à plusieurs reprises Caroline et ses lapins, cochons d'Inde, chiens et chatons.



Page 2

## Actualités

### Danse à la résidence

Début décembre, Katell et Léonard (deux danseurs professionnels) sont venus à notre rencontre. Nous avons ainsi pu partager, durant une semaine, quelques pas de danse...



### La fête de Noël



Pour Noël, nous avons organisé une belle fête. Après un copieux repas, nous avons dansé et reçu le Père Noël qui a gâté tout le monde.

Page 3

## A la découverte des métiers liés aux fleurs ...

### Que savons-nous du métier de fleuriste ?

C'est un beau métier, parmi les fleurs et il y a le contact avec les gens.



On y va de temps en temps, pour des occasions particulières (mariage, fête des mères, enterrement, anniversaire) ou juste pour le plaisir d'offrir.

On y trouve des fleurs séchées, des fleurs coupées, des fleurs en pots.

*Quand nous étions enfants, il n'y avait pas de fleuristes...*

### Que savons-nous du métier de paysagiste ?

Ce sont des personnes qui entretiennent les jardins : Ils sèment et tondent les pelouses. Ils coupent les haies, ramassent les branches coupées. Ils taillent et abattent les arbres.

Ils aménagent aussi les jardins. Mais, ça a un coût ...

Page 4

## Offrir une rose

### Offrir une rose.... Mais de quelle couleur ?

Rouge : faire une déclaration d'amour

Blanche : l'amour maternel, la pureté

Rose : la tendresse, l'amitié

Jaune : la joie mais aussi la trahison



### Offrir une rose.... Mais combien ?

1 rose pour un coup de foudre

2 roses pour demander pardon

12 roses pour remercier l'être aimé, pour demander en mariage

24 roses pour faire preuve de galanterie

36 roses pour un bouquet de fiançailles

101 roses pour exprimer un amour fou

## Histoire de la petite galette bretonne

La petite galette bretonne est née à Pont Aven, dans la boulangerie d'Isidore Penven à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle.

La légende dit que c'est à la suite d'une erreur de pesée que le boulanger a fait une galette plus fine.

Suite au décès d'Isidore, son épouse, Francine crée la biscuiterie « Traou Mad » (« **bonnes choses** en breton) que l'on trouve encore aujourd'hui à Pont Aven.

Les bretons adorent les déguster avec un bon café.



### Recette des petites galettes bretonnes

- Fouettez 120 gr de sucre et 200 gr de beurre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux,
- Ajoutez ½ cuillère à café de vanille liquide, une pincée de sel, le jaune d'œuf et mélangez avec une cuillère en bois,
- Terminez en incorporant 280 gr de farine jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Laissez reposer une heure au réfrigérateur,
- Préchauffez le four à 180°C,
- Etalez la pâte et détaillez des galettes à l'aide d'un emporte-pièce,
- Avec un pinceau de cuisine, badigeonnez le dessus des galettes de jaune d'œuf et tracez des lignes avec une fourchette
- Placez les galettes sur une plaque et enfournez pour 12 min de cuisson.

## Témoignage de Corinne et Nathalie, cuisinières à la résidence

Nous avons choisi ce métier car nous aimons cuisiner, faire plaisir par exemple en faisant des gâteaux pour les résidents, des choses qu'ils aiment bien.

Nous avons passé un CAP Cuisine et nous avons surtout appris en travaillant auprès d'autres cuisiniers.

Notre journée commence à 7h : après être allé chercher le pain frais à la boulangerie de Plouray, nous commençons à préparer les repas du midi et du soir ainsi que les desserts et les entrées du lendemain. 3 fois par semaine, nous préparons les crèmes hyper-protéinées et 2 fois par semaine nous faisons de la soupe « *faite maison* ». Nous passons également les commandes, nous faisons les menus, le ménage dans la cuisine, la prise des températures, l'échantillonnage des plats et nous réceptionnons les livraisons.

Quand nous préparons les repas, nous faisons la même chose pour tout le monde et nous travaillons ensuite les différentes textures et les régimes alimentaires en fonction des besoins des résidents. Les menus sont faits suivant un plan alimentaire (c'est la loi) et sont élaborés avec la diététicienne.

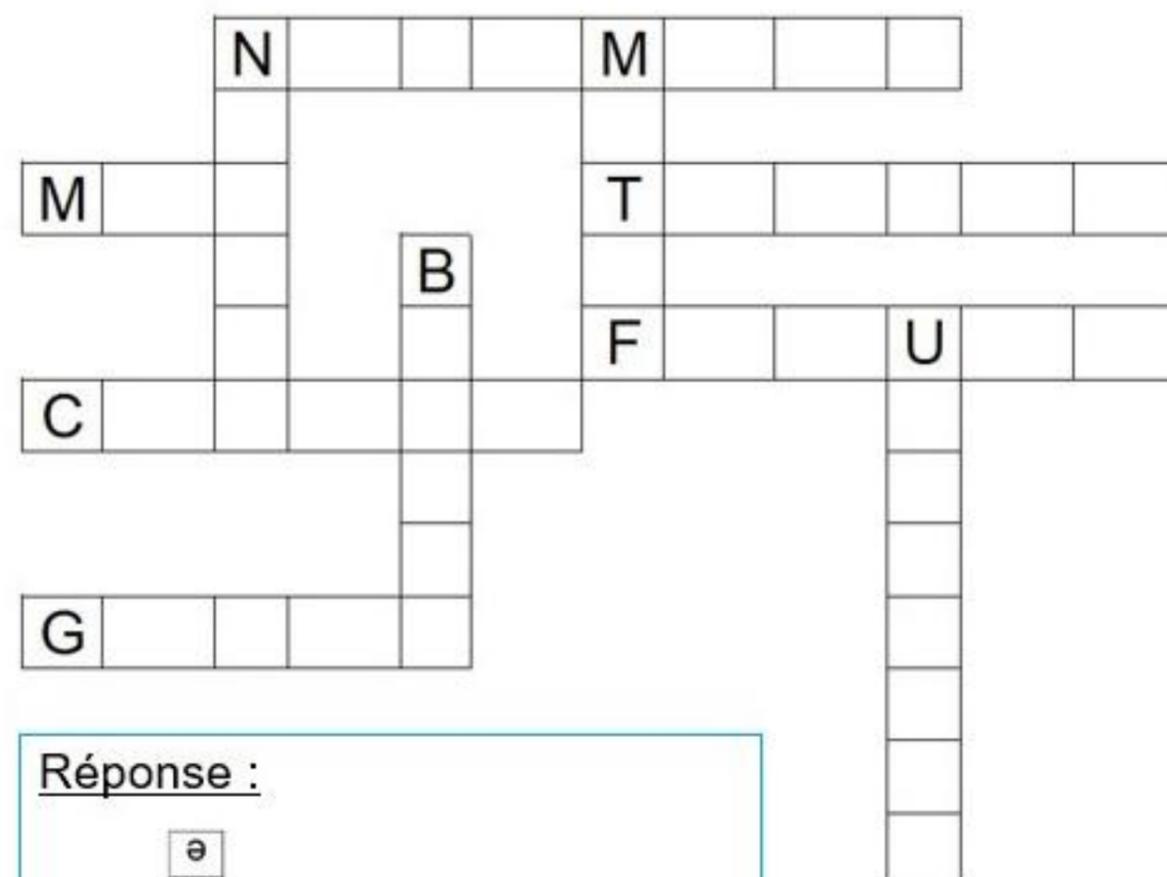
Le plus difficile dans notre métier c'est de faire plaisir à tout le monde en tenant compte des goûts et des envies de chacun.

**Quel plat préférez-vous cuisiner pour les résidents ?**

**Corinne** : le pot au feu « *maison* » et le far breton

**Nathalie** : les plats en sauce, les repas à thème.

## Mots croisés



Réponse :



Mots :

Novembre  
Fleurs  
Gaité  
Uniforme  
Mot  
Cheval  
Témoin  
Beauté  
Nature