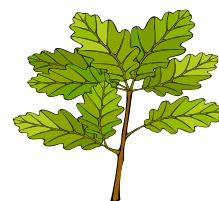




# La Feuille du Chêne



## EDITO

Ce deuxième numéro de la feuille du Chêne, issu de la créativité et du dynamisme des résidents, nous éclaire sur l'origine des traditions en ces fêtes de fin d'année, il décrit aussi, avec poésie des moments de vie partagés au Chêne Vert.

Tous ensemble nous vous souhaitons une bonne lecture.

## FÊTE DES FAMILLES DU 18 SEPTEMBRE

Depuis quelques jours, la météo était pour le moins maussade et d'imposants chapiteaux occupaient déjà tout l'espace devant les baies de la salle à manger du rez-de-jardin (trop exigüe pour les 300 convives inscrits). Et effectivement, le 18 septembre 2011 à l'heure de l'apéritif, la pluie était là. La première pluie à arroser la fête des familles depuis que cette fête existe : 19 ans.

Pendant qu'apéros et amuse-gueules circulaient, au risque de recevoir une partie de l'eau au moindre coup de vent sur les chapiteaux, le micro de Richard LESAGE maître d'œuvre et partie prenante de la fête, tentait de rameuter sur le podium les choristes du Chêne Vert qui, sous la fougueuse direction de LAETITIA, leur chef, allaient entonner les cinq chants d'un répertoire limité, mais longuement et patiemment mis au point.

Entre-temps (et c'était un signe confirmant les chaleureux applaudissements des spectateurs), la pluie avait cessé de tomber et on pouvait passer à table (sous les chapiteaux, quand même...)

Le thème du repas étant le Festival de Cannes, le plat principal était un succulent mitonné d'agneau provençal accompagné de polenta italienne et de ratatouille niçoise, précédé d'un panaché de salade Terre et Mer et pour couronner le tout, sorbet citron et gâteaux Fête des Familles, vin AOC château Virant rosé et rouge, ce dernier médaille d'Argent 2010.

Un grand merci à la valeureuse équipe des cuisiniers du Chêne Vert, qui nous avait gâtés.

Après ces agapes venait le tirage de la tombola, et n'oublions pas que nous fêtons aussi une naissance, celle du n° 1 de la FEUILLE DU CHENE.

Pour finir en beauté, le temps, bien que toujours gris, restant de moins en moins humide, Richard LESAGE, micro en main et vigoureusement épaulé par la sono, allait répandre sur les jeunes convives, famille et personnel fraternellement confondus, de quoi nous redonner envie d'avoir vingt ans, depuis les bons vieux tangos et pasos jusqu'à la lambada en passant par le madison, le twist, et le temps de s'imaginer dans un saloon, l'inusable country music.

Un après-midi de pur bonheur, qui le sera encore davantage l'an prochain pour les 20 ans de la Fête des Familles au Chêne Vert.

A.R

### HAIKU

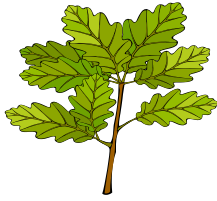
#### Trois Matins de Noël

S'il fait beau...  
Grand soleil dans l'âtre  
Matin de Noël au Chêne  
On recherche l'ombre...

S'il pleut...  
Pluie toute la nuit  
Matin de Noël au Chêne  
Menu tout mouillé...

Si c'est entre les  
deux...  
Matin de Noël  
Mi-figue mi-raisin, deux  
Desserts sur les treize  
AR

## Un tricentenaire qui a été ratiboisé : Pas même un Gland, pour un dernier Salut



**Un tricentenaire  
abattu,  
c'est trois pages  
de son histoire  
supprimées**

Le Chêne qu'on abat

Cet arbre séculaire trônait en haut d'un champ sur lequel poussaient des vignes, du blé et bien d'autres arbres dont plusieurs amandiers. Le propriétaire connu était Mr Rougier. Une parcelle de 2 hectares fut alors achetée pour la construction d'une maison de repos sur l'emplacement actuel ; elle fut dénommée le Chêne Vert.

Ce fut en quelque sorte, un hommage rendu à l'ancêtre. Le parc a bénéficié d'une attention particulière : plantation d'autres arbres aux essences judicieusement sélectionnées, allées bien dessinées, nombreux bancs, aire de repos, fleurs variées ; l'ensemble dans un écrin de verdure.

Le Chêne abattu.....

Sa situation dominante, à l'emplacement du terrain de boules, lui conférait une allure pouvant estimer une plus grande longévité. Mais la nature en décida autrement. Il subit les aléas du temps et surtout, semble-t-il, des structures sous-terraines, le privant de l'eau nécessaire à son épanouissement, en quantité suffisante.

La fin a dû être tristement vécue lorsque les élagueurs ont commencé leur travail pour ensuite le débiter, arracher la souche. L'ensemble a, de plus, selon Monsieur DEVISI, nécessité utilisation de matériels très spécifiques et nombreux, devant évacuer aussi bois et gravats.

M.T



**Plus dure sera la chute!**





## L'HALLOWEEN DES FRANCS



Le 27 octobre, une cinquantaine de joyeux Francas – filles et garçons – ont envahi de leurs rires et de leur enthousiasme notre salle à manger, d'ordinaire plus calme.

A une mamie qui s'en offusquait, j'ai demandé, mine de rien : « Vous aviez des enfants ? » « Deux » me fut-il répondu. « Et bien » ai-je dit, « nos invités sont cinquante, et c'est peut-être pour ça que leur bruit est vingt cinq fois plus fort que celui des deux vôtres.

Mais je dois à la vérité de dire qu'elle a été la première à applaudir « la ballade des gens heureux », chantée en chœur et de tout cœur par cinquante petites voix fraîches.

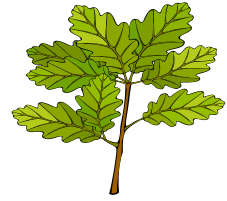
Suivait un défilé façon haute couture, avec virevoltes et changement de rythme, pour faire admirer les déguisements et les maquillages, bien qu'ils aient été conçus pour terrifier !

Les salves d'applaudissements qui accueillaient spectres et sorcières montraient au contraire que le Chêne Vert savait bien cacher sa frayeur.

Après de délicieux gâteaux et des boissons fraîches, nos gentils lutins allaient répondre aux questions du quizz sur Halloween composé par Aurélie, notre Animatrice, et à celles d'un autre, sur Septèmes, mis au point par la Septémoise des Jeux, deux quizz-makers qu'il convient de remercier ici.

Et comme le 28 avril, on s'est séparé la larme à l'œil et la joie au cœur.

A.R



## DEVINETTES

Voici 5 mots de l'ancien parler Marseillais :

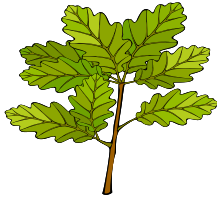
**Alibofis, Bougnette, Engambi, Fadoli, Garri**

A vous de donner dans la langue courante et pour chacun d'eux, leur homologue et si possible une phrase appliquant sa signification.

Merci de bien vouloir nous donner les réponses par courrier, le Mardi 31 Janvier Aurélie fera un après midi

« Parler Marseillais »





## Les Goûters du Vendredi



**I**ls sont revenus!  
**le vendredi 28 octobre** après leur mémorable prestation deux mois auparavant presque jour pour jour, Miss Farese, le dynamisme de ses chansons et de ses danses, l'élégance déjantée de ses toilettes, et son irremplaçable complice Max à la sono, et ce, pour notre plus grand plaisir.

Vêtue d'un imperméable noir, armée d'un parapluie et coiffée de la casquette de Gavroche, Miss Farèse a pataugé allègrement dans la **Gadoué** de Gainsbourg et plus encore dans le déluge et les flaques der **Singing in the rain** chères à Gene Kel-

ly, pour sauter comme lui de la pluie à la joie avec l'optimisme revigorant de **Ca ira mieux demain**. Entre autres. Et ce n'est que le début ! Dans une robe audacieusement bariolée, **C'est l'histoire d'un amour**, le célèbre tango-boléro chanté et dansé avec une sensualité teintée d'humour, nous ouvrait les cabarets de Buenos-aires. Là encore, entres-autres il faudrait tout citer : **Mon amant de St Jean, Pigalle** (un p'tit jet d'eau, un'station de métro....) **Ces petites choses** (que j'avais injustement oubliées, mais que Miss Farèse a rendues à ma mémoire).

La fin du concert était dominée par le jazz, vers lequel, visiblement, vont les préfé-

rences de Miss Farèse, comme en témoigne **Joueur de blues**, pour lequel elle rejoint la nonchalance mélancolique de Michel Jonasz ou encore **Armstrong**, où sans singer Claude Nougaro, elle swingue avec sensibilité, sur l'air de 'Go down Moses », cet hommage au grand Louis.

Des applaudissements nourris ont superbement marqué les retrouvailles de ce couple de vrais enfants de la balle avec le public du Chêne Vert. A.R



**Lorsque vous venez d'entendre un concerto de Mozart, le silence qui suit est encore de lui Sacha Guitry**

**L**e vendredi 25 Novembre

2011, un rideau de fond noir créait un espace coulisses pour se changer tandis que le coin gauche sous l'écran de télé était occupé par un « matos » important : clavier, accompagnements enregistrés, guitare, micros et câbles..... j'en oublie.

De son côté, la Compagnie Méli-Mélo de Martignes allait occuper ce qui restait d'espace par les chants et/ou les danses d'une dizaine de joyeux lurons et luronnes, en solo, en duo, au tutti avec, pour les dames, des changements de costumes de scène presque à chaque chanson. Très prometteur !..... Et effectivement un répertoire riche et varié tenait ces promesses au-delà des espérances

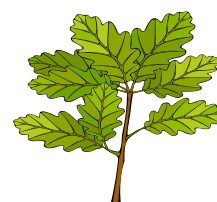
d'un public impatient.

Il nous promenait, ce répertoire, de notre « Belle Epoque » (Frou-Frou) à l'ultime tube de la Môme (A quoi ça sert, l'amour ?) en passant par des clins d'œil aux rengaines à l'américaine (Hello Dolly) ou à la sauce années 30 (Riquita), ou encore de l'archi-connu (Ah, le petit vin blanc !) au totalement inconnu (Aimez-nous, on vous aime !), ou de chansons à texte (Quand on n'a que l'amour, Le Connemara, Et maintenant....) à la rigolade sans prétention (Il fait trop beau pour travailler, Sans chemise, sans pantalon), de l'amitié foldingue (L'équipe à Jojo) à l'amour sans illusion

(Mon amant de Saint-Jean, et même de la cuite sans retenue (La Java de Broadway) à la cuite-détournement d'un tube (Aujourd'hui, j'ai rencontré l'homme de ma vie). Mais il faut tout citer : Champs-Élysées, le téléphone pleure, Femme, femme, femme.....

Un groupe soudé, une complicité faite d'amitié et d'amour du métier, qui a amené quelques spectateurs à rejoindre les Méli-Mélo pour chanter et danser avec eux. Un concert-plaisir, un concert-bonheur. A.R

## Les Animations du Matin : Les Contes

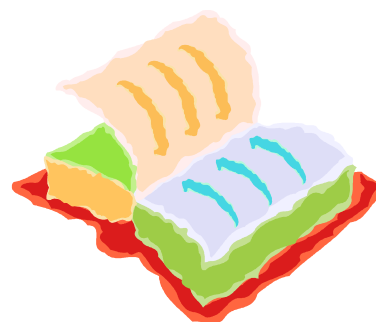


Au Chêne Vert, l'animation du premier vendredi matin de chaque mois s'appelle on ne peut plus sobrement **Contes**. Celle du vendredi 2 septembre a vu arriver, deux aimables dames (Denise et Nicole, sauf erreur toujours possible à mon âge) dont l'une tenait en main quelques branchettes de son jardin qu'elle nous a proposé de palper, de sentir et bien sûr d'identifier. La vingtaine de Provençaux que nous étions n'a eu aucune peine à reconnaître : olivier, menthe, romarin, fenouil, sauge, laurier etc... Après ce prélude, nous avons été embarqués dans sept ou huit histoires riches, sous des dehors naïfs d'enseignements pour tous.

Séparés par de mini-interludes musicaux et sans que jamais rien ne vienne polluer la légèreté d'un conte joué (avec talent) plutôt que dit par nos

deux dames, nous avons vu entres-autres des cheveux blonds devenus la belle chevelure noire souhaitée par une Princesse après avoir été jetés au feu tant il est vrai que dans les contes le feu à sa façon à lui de carboniser.

Dans l'interview qui a suivi, Denise et Nicole m'ont confié que ces contes n'étaient pas leurs œuvres, mais étaient glanés ici ou là, qu'ils étaient tous adaptés (sujet, langue, etc...) à des publics d'âges différents, et que le plaisir du partage était leur principale motivation. Joignant le geste à la parole, elles ont pris des photos du groupe, signe évident qu'entre elles et nous, le courant passait ! AR



**Mieux vaut ne penser à rien, que ne pas penser du tout**  
Serge Gainsbourg

### Brèves de Salon

Deux mamies dans le salon discutent. Une mamie se trouve mal coiffée et demande à l'autre ce qu'elle en pense. Elle lui répond : Dis a-t- on âge tu ne vas pas faire de béguin!

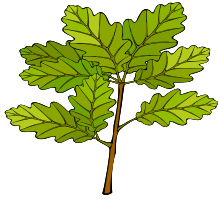
Lors de l'arrivée du Kiné le matin, une mamie lui dit : Tu es beau comme un astre.

Pour ton âge tu es belle!

Après avoir fait une séance de gym : une mamie dit je suis escagassée mais ça fait du bien.



## Le Sapin de Noël



La tradition du sapin de Noël est issue de la fusion d'idées chrétiennes avec des traditions bien plus anciennes datant de plusieurs siècles avant Jésus Christ. Les tribus païennes d'alors se servaient de conifères et de leur apparence triangulaire, leur pointe s'élevant vers le ciel.

Dès le 11<sup>ème</sup> siècle, un arbre était garni à Noël de pommes rouges symbolisant l'arbre du Paradis.

C'est au 12<sup>ème</sup> siècle que la tradition du Sapin apparue en Europe, mais c'est en 1521 que le Sapin (ou arbre de Noël) ou encore arbre du Christ) a été mentionné pour la 1ère fois en Alsace. On en parle d'ailleurs sérieusement à cette période. C'est la ville de Sélastat qui donne l'autorisation de couper les arbres verts pour Noël.

Le sapin étant devenu progressivement un objet de consommation pour le mois de Décembre, des plantations uniquement destinées à cet emploi ont été envisagées. Jusqu'à il y a peu, l'espèce la plus utilisée est l'Épicéa, arbre moins cher et à croissance rapide, mais qui garde ses aiguilles peu longtemps. D'autres espèces apparurent comme le sapin de Nordmann. Le sapin de Noël a connu un essor vers le 18<sup>ème</sup> siècle, allant en s'accroissant partout en France. Puis il a été illuminé, au début, par des chandelles ou des coques de noix remplies d'huile. Et à partir de 1880 des décorations avec des ampoules électriques apparurent aux USA ; la chose était malgré tout peu fréquente étant donné leur coût. Il fallait compter le salaire d'une

semaine pour financer une guirlande. Dans la tradition de notre ère le Sapin de Noël ne devait pas être érigé avant le 24 décembre et enlevé 12 jours après. Qu'en est-il à ce jour ?

Actuellement, le sapin artificiel, en plastique souvent réutilisable est une alternative à celle du sapin naturel. Il est moins salissant mais son image auprès du public est moins bonne. De nos jours on peut voir des modèles du plus petit, sur les tables, aux plus grands, à l'extérieur. Rares sont les maisons dans lesquelles il n'y a pas de sapin pour les fêtes de Noël. C'est une tradition qui perdure pour le bonheur des grands et surtout des petits, car c'est au pied du sapin que l'on dépose les cadeaux..... M.T

## Les Santons



On peut penser que leur origine est provençale. En fait leur histoire est tout autre.

C'est Saint François d'Assise qui eut en 1223 l'idée de célébrer la 1er crèche vivante avec des personnages et animaux réels à Gréccio en Italie. Cette pratique s'est vite répandue dans toute l'Italie et surtout chez les Napolitains. C'est à Naples qu'il fut conçu avec du sel, de la farine et de l'eau en remplacement du bois, de la cire, du carton pâte qu'il avait utilisé entre-temps, les 3 figurines de la nativité. Il compléta par la suite avec l'âne, le bœuf et les 3 mages.



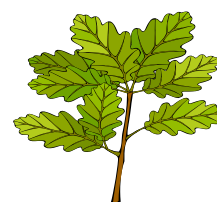
Ensuite, les moines franciscains les produisirent au 3<sup>ème</sup> siècle, en Provence. Dans la foulée, les Provençaux ont depuis largement contribué à l'extension des crèches. Après la Révolution Française qui entraîna la fermeture des églises, des représentations publiques apparurent. C'est alors que la première foire aux santons fut inaugurée à Marseille en 1803, avec 3 exposants. Elle a toujours lieu depuis chaque année au mois de décembre.

En 1820 le Provençal Louis Lagnel, fabriqua les santons en argile, opération complexe nécessitant

7 étapes. De nos jours, ils sont produits dans plusieurs tailles différentes et même des petits santons servant de fèves dans les gâteaux des rois.

Les Santonniers de Provence sont très nombreux et ont fait preuve d'imagination. Le succès des Santons est actuellement très diffusé. Ils sont commercialisés soit à l'état brut ce qui permet de les personnaliser ou habiller avec des costumes pour tous les goûts. M.T

## La Fève de la Galette des Rois



Dans les temps préhistoriques, la fève était cultivée, consommée et aussi utilisée comme engrais. Sa forme embryonnaire a joué un rôle important dans les rites antiques.

Originaires d'Afrique et d'Asie, elle apparut en Egypte vers l'an 2000 avant Jésus Christ. Chez les Egyptiens, elle symbolisa le fœtus. La fève était le symbole de la fécondité et du bonheur et faisait partie des aliments offerts au cours des rites du mariage. Chez les Grecs, elle servait de jeton de vote, pour décider d'acquiescement ou de condamnation. Les Romains, eux, en nourrissaient les gladiateurs avant leurs combats.

Les fèves ont été utilisées, jadis, pour les jeux ou tirages au sort. A Athènes, par exemple, certaines magistratures étaient attribuées ainsi : on plaçait des fèves, dont l'une était teintée, dans un récipient. Celui qui avait la chance de piocher la bonne fève, obtenait le poste pour toute l'année. Elle était, en ce temps, la principale nourriture des paysans ; la pomme de terre n'appar-

raissant qu'aux 18 et 19<sup>ème</sup> siècles. On trouve actuellement son utilisation dans certains plats méditerranéens.

La pratique était aussi de trouver la fève dans un gâteau à l'âge d'or sous le règne du Dieu Saturne.

C'est de là que viendrait la coutume de la fève dans le gâteau des rois, avant qu'elle ne soit remplacée, de nos jours, par une figurine en porcelaine. Celle-ci avalée par erreur serait moins digeste.

MT



**Il faudrait pour le  
bonheur des états, que  
les philosophes fussent  
rois, ou que les rois  
fussent philosophes.  
Platon**

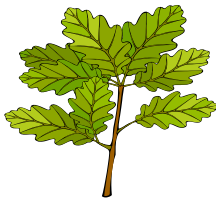


## Agenda

En Janvier élections des représentants au conseil de Vie Sociale pour l'année 2012.

Retrouvez nous sur le web

Site : [www.le-chenevert.com](http://www.le-chenevert.com)



## Nous avons fêté les anniversaires

### En Septembre

Maria .E 86 ans  
Robert.F 89 ans  
Denise.D 91 ans  
Marthe.G 91 ans  
André.E 91 ans  
Renée.T 90 ans  
Andréa.B 96 ans

### En Octobre

Paule.T 89

### En Novembre

Angèle.M 93 ans  
Angèle.G 88 ans  
Hugo.C 90 ans  
Eugénie.D 86 ans

### En Décembre

Catherine D 90 ans  
Julia J 82 ans  
Adèle F 89 ans  
Suzanne D 79 ans  
Catherine M 71 ans  
Rose G 94 ans  
Raymonde T 88 ans  
Marie D 95 ans  
Antoine M 92 ans

## La Recette

### La Bouillabaisse d'Œufs de Mr BOGGIANO

Cette recette est un héritage familial. Bien que peu connue elle offrait en Provence une alternative à la fameuse Bouillabaisse de poisson assez coûteuse, pour les petites bourses.

Les ingrédients pour 4 personnes.

1 gros oignon ou 1 gros poireau  
3 gousses d'ail  
3 tomates  
1 branche de fenouil  
2 feuilles de laurier  
2 pommes de terre  
8 oeufs (ou plus pour les gourmands)  
2 cuillères à soupe de concentré de tomate  
1 cuillère à soupe de persil haché  
huile d'olive sel / poivre  
Pour la Rouille (sauce) :  
15cl d'huile de tournesol  
1 jaune d'œuf  
1 pincée de sel  
1 cuillère à café de moutarde  
1 gousse d'ail  
1 cuillère à café de concentré de tomate  
1 cuillère à soupe de bouillon de bouillabaisse froid

Dans une casserole à fond épais, faire revenir l'oignon (ou le poireau) émincé dans de l'huile d'olive. Lorsque l'oignon est translucide ajouter l'ail haché et laisser revenir une minute.

Ajouter les tomates pelées, épépinées et coupées en cubes.

Ajouter le fenouil, le laurier et les pommes de terre épluchées et coupées en rondelle.

Recouvrir généreusement d'eau.

Ajouter le concentré de tomate, du sel et du poivre au goût.

Porter à ébullition, puis laisser cuire à couvert et à feu doux jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites ( environ 15 minutes).

Sur le feu, casser les oeufs dans le bouillon et laisser cuire 15 minutes à couvert et à feu doux.

En fin de cuisson, ajouter le persil et ajuster l'assaisonnement.

Servir chaud, accompagné de pain grillé et de la Rouille.

Pour la sauce Rouille :

Au batteur électrique, monter le jaune d'oeuf, le sel, la moutarde et l'huile en mayonnaise ferme.

Ajouter l'ail haché, le concentré de tomate et le bouillon de bouillabaisse. Bien incorporer le tout avec le batteur électrique. Réserver au frais avant de servir.