



**MADE IN  
LAUTREC**

## L' EDITO

### Novembre 2019

Ce numéro est placé sous le patronage de la vigne et a fait tout naturellement notre actualité au long de ce mois.

Le Tarn est un territoire de vignoble mais pas seulement. Aussi depuis plusieurs années les Quiétudes ont adopté une charte, signée avec le Département, comme une trentaine d'établissements Tarnais. Celle-ci nous permet, à travers un label annuel, de nous approvisionner en produits alimentaires en circuit court ou bio. Cette année nous avons reçu le précieux label en premium. Ce qui veut dire que tous les critères ont obtenu 100% de réussite. Les produits Tarnais utilisés sont au principal : le fromage de Lacaune, le vin de Gaillac, le pain avec une farine locale et enrichie en fibre, la viande blanche à Castres, les yaourts de Puylaurens, les fruits et certains légumes de saison...

Je vous souhaite donc bon appétit aux Quiétudes.

Jean Christophe Delaunay -  
Directeur des Quiétudes

## D' hier et d' aujourd' hui

### Autour de la vigne

Dans notre région les vendanges étaient régionales et familiales. On s'entraidait entre voisins, et toute la famille était présente. Il y avait du travail, la compensation était la convivialité, chacun choisissait son jour de la semaine pour s'entraider.

La récolte était pour la consommation personnelle et s'il en restait un peu, le vin était vendu avec l'autorisation du gouvernement. On retient la bonne ambiance de ces journées. Le repas de midi se composait souvent du bouillon de poule avec la poule farcie, lapin en sauce, tomates farcies, fromage de table "cantal" et la croustade maison. Les différentes étapes de la vendange :

Ramasser les raisins dans des paniers et/ou seaux.

Un membre de la famille passait dans les rangées pour qu'on lui vide les raisins dans sa hotte il est nommé le porteur. Celui-ci allait le déposer dans les compartiments sur la charrette ou la remorque.

Les raisins étaient passés au fouloir pour être écrasés.

Le tout était transporté à la cave, déchargé dans "la tine ou cuve". Attendre la fermentation selon le temps s'il faisait chaud cela fermente plus vite (15 jours environ). Mettre une bougie allumée dans la cuve si celle-ci s'éteignait il restait du gaz carbonique, il fallait attendre quelques jours de plus. On attendait que la fermentation se termine. La dernière étape était de "décuver". On mettait le vin en tonneaux, dans l'hiver on transvasait le vin dans des tonneaux propres sans prendre les dépôts du fond. Au printemps on l'appelait le vin nouveau.

Le reste des grappes de raisin fermentait (le marc) on en faisait de l'eau de vie. Le bouilleur de cru s'installait dans les villages avec son alambic pour réaliser de l'eau de vie.

## A votre service

### A la découverte du service hôtellerie

Le service hôtellerie, est assuré par 14 agents : 12 de jours et 2 de nuit. Biomega est un prestataire des Quiétudes, compétent en matière de bio-nettoyage et service hôtelier. Le service s'occupe de la distribution des petits déjeuners, bio - nettoyage des locaux et des chambres, services à la salle à manger, une partie de la lingerie, et la plonge.





Je m'appelle Sandy, je suis arrivée aux Quiétudes en 2014. Avant cela, j'ai été aide soignante en Ehpad et à domicile. J'ai également géré une entreprise d'aide à domicile.

Je suis responsable des agents hôtelier. Je suis chargée d'organiser les services d'hygiène et d'hôtellerie.

Je veille au respect des prestations convenues avec la direction, pour le confort des résidents.

Je suis chargée de la répartition des tâches auprès des agents hôteliers, de la gestion de leur planning, des commandes des produits d'entretien. Ce métier nécessite des compétences managériales qui correspondent à ma personnalité. J'aime encadrer une équipe, gérer les difficultés, en faisant preuve de diplomatie. C'est enrichissant sur un plan humain.

## Information !

Les familles peuvent se joindre à leur parent pour les repas festifs du **25 décembre** et du **1er janvier**, à midi. Merci de réserver au plus tard le **13 décembre** au secrétariat, places limitées.

De même, pensez à informer le secrétariat des sorties à l'occasion des repas du 25 décembre au 1er Janvier avant le **13 décembre**.

Nous rappelons, les horaires d'ouverture du secrétariat : 9h30 - 12h / 14h - 17h30

**Mercredi 4 Décembre** : Loto du Mois - 15h

**Jeudi 5 Décembre** : Loto EHPAD Montdragon - 14h30

**Mercredi 11 Décembre** : Noël des enfants du personnel

**Mercredi 18 Décembre** : Goûter des aînés

**Vendredi 20 Décembre** : Anniversaires du mois - 15h

**Samedi 21 Décembre** : Marché de Noël - Lautrec

**Mardi 24 Décembre** : Chant de Noël avec l'ALAE

## Adiou !

Je m'appelle Georgette. J'ai grandi à Lyon, puis je suis venue à Castres. Je m'y suis mariée et j'ai eu deux filles. Durant ma vie, j'ai

travaillé à l'hôpital de Castres. Je m'occupais de la cuisine, du service à table. C'était pas déplaisant, j'aimais le contact avec les gens. Pour m'occuper, j'ai- mais beaucoup coudre. Je cousais pour moi, des amis, et même pour des gens du quartier, pour leur rendre service. J'ai toujours aimé aider les autres, leur donner un coup de main. A la maison, je passais beaucoup de temps à bricoler : tapisserie, peinture ... J'appréciais entretenir la maison. J'ai aussi un petit chien, Victor, qui a 12 ans. J'avais été le chercher à la SPA. Il vient de temps en temps me voir à la maison de retraite. Ça me fait toujours plaisir. Dans ma vie, j'ai aussi beaucoup voyagé, en France et à l'étranger : en Espagne et en Italie. Mon plus beau voyage restera sans doute l'Egypte. J'aime apprendre l'histoire des pays, et leurs traditions.



## Ils nous ont quittés

**Mme Yvette VOINSON**, nous a quittés. Nous présentons nos plus sincères condoléances à sa famille

L'équipe d'animation  
L'équipe soignante  
Et le service administratif



Quietudes Maison

