

Le journal des  
locataires pour  
les locataires et  
par les  
locataires.

# La gazette du Verger

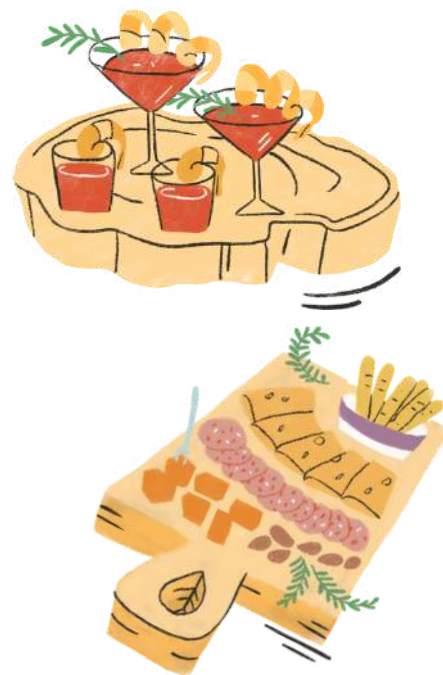


## Une journée portes ouvertes mémorable



Notre journée portes ouvertes s'est déroulée ce samedi 27 septembre, sous le soleil et avec des températures clémentes. Ce fut une grande journée de convivialité, de découverte et de fête pour l'ensemble des personnes présentes: locataires, intervenants et visiteurs.

## La réception:



Les personnes présentes ont pu partager un buffet de réception et de convivialité tout en simplicité. Au menu viennoiseries le matin, navettes, pizzas et mignardises autour d'un verre de l'amitié.

## Les expositions:

Nos visiteurs ont également pu admirer les objets créés par les habitants lors des différents atelier créatifs réalisés cette année.



# Les intervenants présents:

Nous remercions chaleureusement les intervenants ayant pu répondre présent lors de cette journée pour permettre à nos visiteurs de découvrir quelques unes des activités menées à la résidence.



Laurence a expliqué les différents bienfaits de la sophrologie, Gilbert nous a présenté les produits de la marque de notre cheffe Laurice, Corentin a permis aux visiteurs de tester la réalité virtuelle, et les dentelières



L'or en soi

leur ont proposé une initiation à la dentelle au fuseau.



Laurice KT



Le colporteur de rêves



Les dentelières de Norrent-Fontes



---

# L'ACTIVITÉ DU MOIS

---

## ATELIER CULINAIRE ET REPAS COMMUN:

Septembre, c'est le mois de la rentrée, mais aussi de la plus grande braderie de notre région, la braderie de Lille. Elle marque la fin de l'été, la semaine de la rentrée et une nouvelle année à démarrer; Pour marquer cette événement bien connu, qui coïncide avec les grandes marées, c'est donc d'un menu moule frites que nous nous sommes régalés. Mais pas n'importe comment! Pour honorer notre belle région, nous avons choisi de les cuisiner cette fois, au maroille! Et puisque c'est aussi la saison, nous avons clos ce merveilleux repas avec une excellente tarte aux pommes du jardin! Vivement septembre prochain!

## MOCKTAILS ET SOUPE FROIDE:

Passer des cocktails frais d'été à la soupe chaude de l'hiver demande une transition afin d'éviter l'éveil d'une certaine morosité. C'est pourquoi nous avons opté en ce mois de septembre pour une soupe, mais froide ! Un délicieux et délicat mélange de saveurs entre la noix de coco et la carotte, légèrement acidulé par la présence discrète du citron vert, et voilà comment passer de l'été à l'automne en douceur.



---

# L'ACTIVITÉ DU MOIS

---

## **BARBECUE PARTY**

En ce 25 août et pour la seconde fois, la cheffe Laurice RT nous a fait l'honneur de sa présence pour la plus grande joie de nos papilles gustatives. Son intervention s'est concrétisée par une panoplie de mets dont la ligne directrice s'articulait autour du barbecue. La présence de nombreux locataires ainsi que des membres de la direction augurait d'une attente non dissimulée de la découverte d'une cuisine exotique inconnue. Ce ne fut qu'un florilège de saveurs et de couleurs ainsi que la découverte de boissons exotiques, gingembre, rhum planteur, hibiscus. Grand succès de ces plats inconnus pour nos locataires, surtout la façon de cuisiner les bananes plantains. Une suggestion de la direction laisse à penser que la prochaine intervention de notre cheffe Laurice aura lieu dans son propre restaurant à Verquin.

J.D.D.

### ■ Menu BBQ Party-25 août ■

#### ■ Boissons

- Planteur
- Bissap
- Gingembre

#### ■ Mise en bouche

- Pastels
- Belgnets de bananes

#### ■ Grillades et accompagnements

- Brochettes de blancs de poulet
- Brochettes de merguez
- Steacks de boeuf
- Légumes poêlés
- Bananes plantain frites

#### ■ Dessert

- Surprise sucrée
- Thé à la menthe poivrée



---

# L'ACTIVITÉ DU MOIS

---



## DÉGUSTATION DE FROMAGE DE GEX

Et la ronde des fromages continue. Raymonde, notre locataire nous a gratifié une nouvelle fois d'un florilège de goûts avec les meilleures productions de fromages du Jura. Force est de constater que cette région frontalière de Gex mérite toute notre gratitude papillaire. Cette dégustation était accompagnée d'un jus de pommes délicieux et d'une bouteille de vin apprécié des connaisseurs. Pour déguster toutes ces douceurs, il y avait également du pain campagnard et du raisin. L'ambiance était très agréable parmi les locataires et leurs hôtes gexoïis. Nous avons eu également la visite impromptu de notre amie Maryse Bouton accompagnée de sa petite fille. Inutile de préciser que les uns et les autres eurent à coeur d'honorer ces joyeuses agapes jusqu'à extinction des vivres. Tous les locataires remercient Raymonde ainsi que les membres de sa famille.

---

# L'ACTIVITÉ DU MOIS

---

## VANNERIE D'EN RIRE!

Voilà que nos locataires font preuve d'une audace désarmantes "s'initier à l'art de la vannerie!" Et pourquoi pas !? Objet à réaliser "un porte machin ayant la forme d'une torche", destiné à de multiples applications. Et chacun de s'escrimer à faire ou plutôt à acquérir des gestes professionnels. Et vas y que je te tords, que j'entrecroise et que je ne ménage guère mes efforts et mon attention. Fait jubilatoire à la fin de la séance: tout le monde avait réussi son chef d'oeuvre. Qui dit que nos anciens sont prostrés dans leur fauteuil devant la télévision?!? Bravo à vous les locataires!

JDD



---

# L'ACTIVITÉ DU MOIS

---

## POTERIE

Franck: ce prénom vous dit quelque chose sans doute. Eh ou! C'est bien lui avec dans ses bagages les mignardises non comestibles, réalisées par les locataires. Ceci étant dit, nos habitants ont entrepris une oeuvre qui relève de l'imagination et de l'utilisation de matériaux à notre disposition. objet: réaliser une sorte de fresque du style mini tapisserie de Bayeux, mêlant création imaginative et application de thèmes plus connus et plus parlant à notre compréhension. Nous avons tous hâte de voir le résultat après cuisson et surtout de voir l'oeuvre collective terminée avec l'application des couleurs. On dit merci qui? Merci Franck!

JDD



---

# L'ACTIVITÉ DU MOIS

---

## COUTURE

S'adonner à la couture n'est pas une mince affaire quand jamais les doigts n'ont effleuré la moindre aiguille. Qu'à cela ne tienne, il n'y a pas d'âge pour l'apprentissage. Choix du modèle, confection des patrons, découpe et enfin assemblage. Nous voilà devenus de fins couturiers, bien équipés de jolis tabliers.



## EXPO MUSIQUE

Qui sont vos chanteurs préférés? peut être les avez vous retrouvé parmi les talents affichés! L'exposition, ce mois ci, s'est orienté sur la musique. De France Gall à Piaf, en passant par Johnny Halliday, une façon de se remémorer et l'occasion d'écouter quelques chansons du passé.

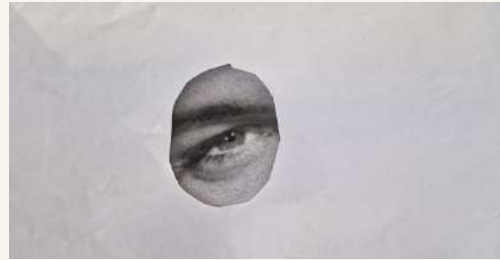


---

# L'ACTIVITÉ DU MOIS

---

## ME RECONNAIS TU?



Encore un autre nouveau jeu, faisant appel à la mémoire cette fois, Un morceau de visage, une oreille, un peu de bavardage, et on découvre le personnage. Reconnaître une star sur un sourcil, c'est pas facile! Mais nos locataires y sont arrivés, et Hamed a excellé! On peut tous les féliciter!

## LE PHARAON

Un nouveau jeu s'est invité à la résidence. A mi chemin entre la bataille et la roulette de casino, Deux rangées de joueurs s'affrontent en misant des jetons, deux cartes sont retournées, une pour chaque rangée, la rangée gagnante est celle qui obtient la carte la plus haute et la mise de chaque joueur est doublée. L'autre rangée perd ses jetons misés qui retourne à la banque. Un jeu pour tous, qui ne nécessite ni acuité visuelle, ni dextérité, même pas de savoir compter, et qui n'a pour seul intérêt que de nous amuser et de partager un moment de convivialité, en espérant ne pas être ruiné... de jetons biensûr!



---

# L'ACTIVITÉ DU MOIS

---

Happy  
Birthday!




Le mois de septembre est le mois le plus chargé d'anniversaires à la résidence. Nous avons fêté les anniversaires de Pascal, Madame M, Jacques et Raymonde. Nos locataires ont célébrés respectivement leurs 57, 76, 79, et 89, non pas printemps, mais automnes, bien entourés.





# LES ACTIVITÉS DU MOIS

	Lundi	Mardi	Mercredi
Semaine 1			1 10H30: Tranche de vie 14H30: Quiz 60'S
Semaine 2	6 10H30: Belote 14H30: Tir à l'arc	7 10H30: Journal 14H30: Art moderne	8 10H30: Ecoute musicale 14H30: Pâtisserie "plum pudding"
Semaine 3	13 10H30: Fléchettes 14H30: ELP	14 10H30: Atelier créatif "memory géant" 14H30: ELP	15 10H30: Mots fléchés géants 14H30: ELP
Semaine 4	20 10H30: Tossit 14H30: ELP	21 10H30: Journal 14H30: Sophrologie	22 10H30: Jeu des chiffres 14H30: ELP
Semaine 5	27 10H30: Ping pong 14H30: Mandalas/diffusion de film	28 10H30: Pendu 14H30: Couture "serviettes de table"	29 10H30: Pâtisserie "tiramisu" 14H30: Dessin au fusain

**OCTOBRE  
2025**



Accueil en salle commune une  
demi heure avant le début de  
l'activité

**Jeudi**

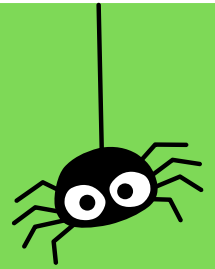
**Vendredi**

**Samedi**

2  
10H30: Activité physique  
adaptée  
14H30: Jeu des devinettes

3  
10H30: Mandalas  
14H30: Pictionary

4



9  
10H30: Activité physique  
adaptée  
14H30: Bricolage  
"chevalet"

10  
10H30: Remue  
ménage  
14H30: Touché coulé  
géant

11

16  
10H30: Activité physique  
adaptée  
14H30: ELP

17  
10H30: Pâtisserie  
"moelleux au citron"  
**Repas commun**  
14H30: Pti bac

18

23  
10H30: Activité physique  
adaptée  
14H30: Bricolage  
"chevalet"

24  
10H30: Yam's  
14H30: Memory géant

25

30  
10H30: Activité physique  
adaptée  
14H30: Atelier soupe  
d'halloween



31  
10H30: Atelier culinaire  
**Repas commun**  
14H30: Pharaon et  
momies



# Virgin mojito

## Ingrédients

Pour 4 personnes

- 4 citrons verts
- 4 càs sirop de cassonade
- 20 glaçons
- eau gazeuse
- 20 feuilles de menthe

## Préparation

1. Ecrasez le citron coupé en morceaux avec le sucre et la menthe.
2. Ajouter des glaçons et compléter avec de l'eau gazeuse. Servir bien frais.

# Virgin colada

## Ingrédients

Pour 4 personnes

- 450 ml de jus d'ananas
- 400 ml de lait de coco
- 20 glaçons
- 1 càs de sirop de sucre de canne

## Préparation

1. Mixez tous les ingrédients avec les glaçons.
2. Servir bien frais.



# Smoothie mangue pêche fraise

## Ingrédients pour 6 smoothies

- 75 cl de lait
- 600g de chair de mangue
- 3 pêches
- 300g de fraises
- 3 càs de miel
- une vingtaine de glaçons

## Préparation

### Étape 1

Mettez quelques glaçons dans le fond de votre blender.

### Étape 2

Epluchez et coupez-y en morceaux les fruits.

### Étape 3

Ajoutez le lait, mixez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceaux visibles.

### Étape 4

Ajoutez des glaçons et le miel, et mixez jusqu'à obtenir un liquide pas trop épais (à votre convenance).

### Étape 5

Buvez, ça rafraîchit !

# Smoothie

## pomme poire céréales

### Ingrédients pour 6

#### smoothies

- 1 l de lait
- 5 pommes
- 5 poires
- 12 càs d'avoine
- 2 càs de miel

### Préparation

#### Étape 1

Epluchez, épépiner et couper en morceaux les pommes et les poires.

#### Étape 2

Les mettre dans le blender avec le lait, le miel et l'avoine.

#### Étape 3

Mixez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceaux visibles.

#### Étape 4

Servez directement dans les verres avec une paille.

#### Étape 5

Régalez vous !

# Moelleux au citron léger de Sabine

## Ingrédients

- 3 oeufs
- 1 brique de crème épaisse
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure
- 200g de farine fluide
- 50g de sucre semoule
- dés de citron confits
- zeste d'un citron

## Préparation

1. Battre les oeufs et les sucres dans un saladier jusqu'à ce qu'il double de volume, Y ajouter la crème et le zeste de citron et battre à nouveau.
2. Ajouter le farine et la levure progressivement en continuant de battre.
3. Verser le mélange dans un moule antiadhésif ou beurré.
4. Parsemer de cube de citron confit.
5. Mettre dans le four préchauffé à 180° pendant 30 minutes.
6. Laisser refroidir. Saupoudrer de sucre glace.



# Lapin aux pruneaux

## Ingrédients

- 4 Cuisses de lapin
- 4 Carottes
- 1 Boîte de champignons de Paris
- 20 Pruneaux dénoyautés
- 1 Oignon
- 15 cl Vin rouge
- 25 g Beurre
- 1 Tablette de bouillon de volaille
- 2 Brins de thym
- 1 Feuille de laurier
- sel et poivre

## Préparation

1. Pelez les carottes et coupez-les en rondelles fines. Egouttez les champignons et rincez-les. Pelez et émincez l'oignon
2. Faites revenir l'oignon dans une cocotte avec le beurre. Ajoutez les cuisses de lapin et faites-les dorer de tous les côtés. Complétez avec les carottes, les champignons et les pruneaux. Mélangez bien. Ajoutez enfin le vin, la tablette de bouillon de volaille émiettée, thym, laurier, sel et poivre. Couvrez et laissez cuire 20 min à feu doux. A la fin de la cuisson, découvrez la cocotte et laissez réduire le jus de cuisson.
3. Rectifiez l'assaisonnement et servez très chaud.

# Soupe froide

## carottes coco

### Ingrédients

Pour 8 personnes

- 1 citron vert
- 1/2 oignon
- 300g de carottes
- 200ml d'eau
- 200ml de lait de coco
- 1/2 càc de sel
- 1 càs d'huile d'olive
- poivre

### Préparation

1. Laver, éplucher et couper les carottes en rondelles. Réserver.
2. Eplucher l'oignon, le couper en deux et l'émincer. Faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive.
3. Ajouter les carottes et l'eau. Faire bouillir 15 à 20 minutes. Mixer après la cuisson.
4. Ajouter le lait de coco
5. Presser le citron et ajouter le jus à la soupe.
6. Prélever le zeste du citron et le réserver au réfrigérateur.
7. Mixer le mélange avant de le servir en verrine.
8. Réserver les verrines au réfrigérateur et décorer du zeste de citron au moment de servir.

# ÉVÉNEMENTS À VENIR

DANS LE SECTEUR

## NETTOYONS LA NATURE



La commune en partenariat avec l'association Aire Randonnée Marche Loisirs organisera le Samedi 18 Octobre un ramassage de déchets dans la commune.

Rassemblement 8h30

Départ: 9h00 en Salle des Tilleuls

Retour 12h00

Le matériel de protection et de ramassage vous sera fourni le jour de l'animation.

Venez nombreux à cette manifestation citoyenne !!! Une collation sera offerte aux bénévoles à l'issue de cette action.

## MARCHE OCTOBRE ROSE



Le Dimanche 19 Octobre sera organisée une marche au profit d'Octobre Rose.

4€ par marcheur, gratuit pour les moins de 12 ans. Inscriptions entre 7h00 et 10h00 (sauf 25km, limite de départ à 9h00) à la salle des Tilleuls. Départ libre

Accueil avec le café et ravitaillement pour les parcours 15km et 25km. Une boisson et une collation seront servis à l'arrivée

Parcours 600m pour les PMR, 7km, 15km et 25km


Les bénéfices seront intégralement reversés à la ligue contre le cancer.

# ÉVÉNEMENTS À VENIR


DANS LE SECTEUR




 **LA FOIRE COMMERCIALE**   
**DE NORRENT-FONTES ARRIVE !**


 **17** Rendez-vous les 11 et 12 octobre 2025 pour un week-end festif et convivial au cœur du village :

- ✦ Brocante
- ✦ Défilé de la Confrérie du Cresson
- ✦ Marché du terroir
- ✦ Ducasse

 Et tentez votre chance : 1200€ de chèques à gagner grâce à la grande tombola du week-end !

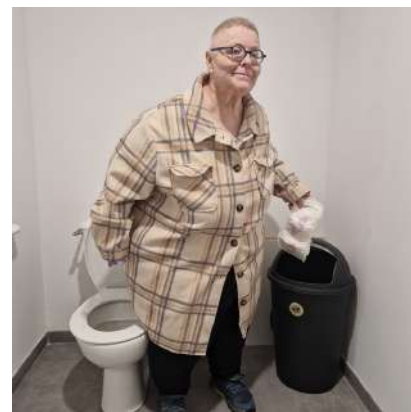
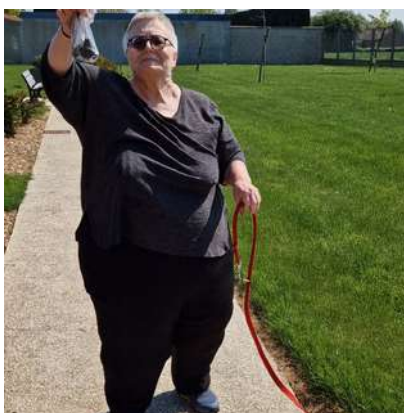
 Buvette et restauration sur place.

 Entrée gratuite – Village en fête !

 Notez la date et venez nombreux partager ce moment avec nous ! Entrée gratuite !

Divers stands de loisirs créatifs seront présents à cette occasion : Dentelle aux fuseaux, couture, macramé, ...

# LES PHOTOS DU MOIS



---

# LES PHOTOS DU MOIS

---





# **RÉSIDENCE LE VERGER DES SOURCES**

96 Bis RD 943  
62120 NORRENT-FONTES  
03.21.26.52.83  
[contact@levergerdessources.fr](mailto:contact@levergerdessources.fr)