



GAZETTE FEVRIER 2024

*Les Villages d'Or*



**SAINT MARTIN DU VAR**  
UN VILLAGE OÙ IL FAIT BON VIVRE

**MERCREDI 14 FEVRIER 2024**

HAPPY  
Valentine's  
ENJOY THE DAY

Pour retrouver une origine historique avérée de la Saint-Valentin, il faudra attendre le XIVE siècle.

La Grande-Bretagne catholique de l'époque, convaincue que les oiseaux choisissaient le 14 février pour s'accoupler, célèbre ce jour-là la fête des amoureux.



# 1ER CARNAVAL DE FRANCE **NICE**

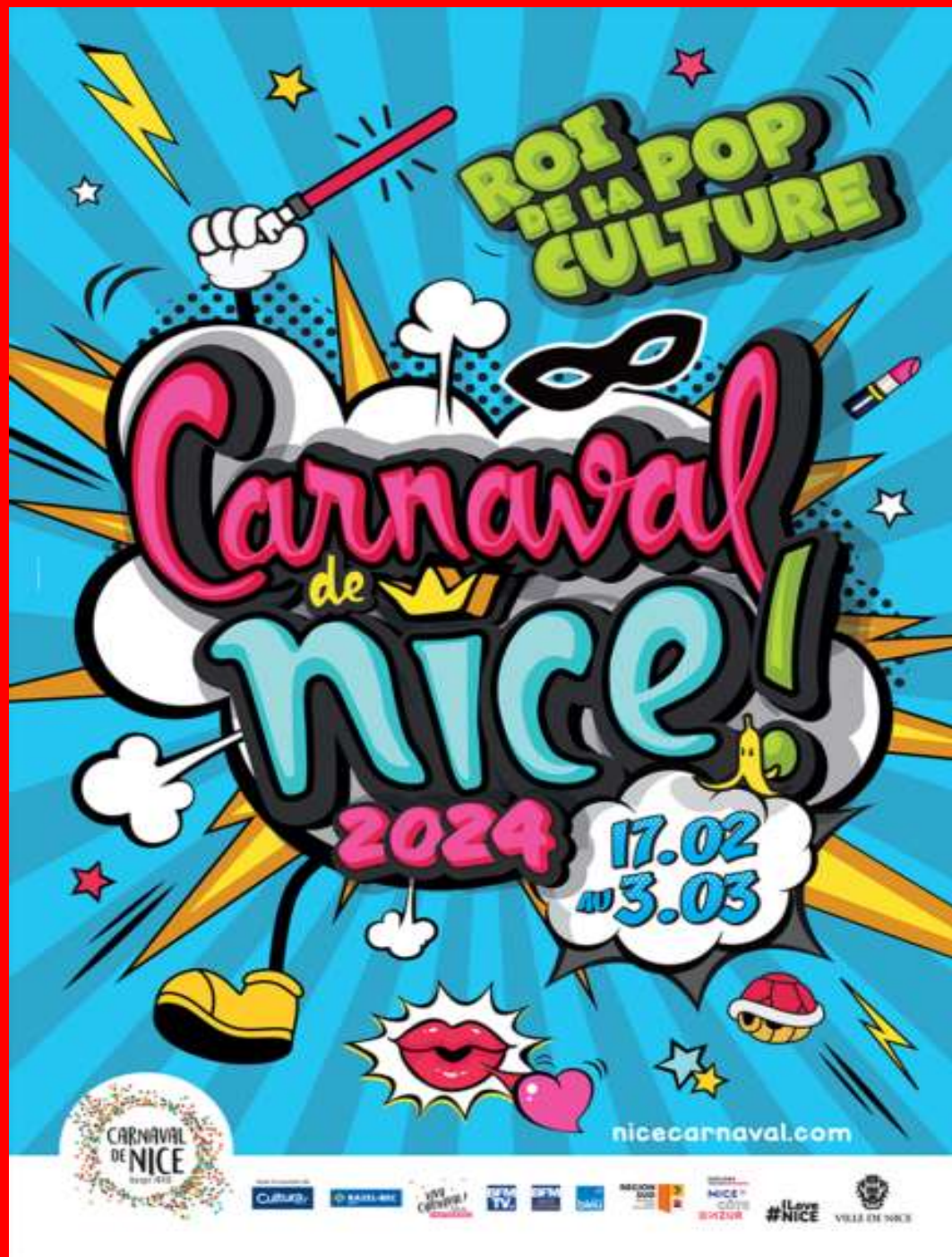
## **Corsi carnavalesques & Batailles de Fleurs**

*Le Carnaval de Nice, premier Carnaval de France à caractère international, est la plus importante manifestation de la Côte d'Azur en hiver. Deux semaines de festivités animent la ville de Nice – « Corsi carnavalesques » de jour et de nuit, et élégantes « Batailles de Fleurs » sont au programme de cet événement incontournable. De nombreux chars décorés et animés sous le thème de la saison défilent au rythme des troupes d'art de rue et des groupes musicaux venant d'horizons divers (du monde entier), le tout dans une ambiance colorée, festive et familiale.*

**Rendez- vous du 17 février au 3 mars  
pour célébrer Carnaval,  
Roi de la Pop Culture !**



**TOUT LE PROGRAMME SUR  
LE SITE OFFICIEL DU  
CARNAVAL DE NICE  
OU RENSEIGNEMENTS AU  
BUREAU DE LA REGISSEUSE**



# RECETTE DES GANCES DE CARNAVAL



## **Ingrédients** : pour une cinquantaine de bugnes

- 280g de farine
- 40g de sucre
- 80g de beurre mou
- 1/2 sachet de levure chimique (6g)
  - 2 gros œufs
  - le zeste d'un citron bio
- 2 c. à soupe d'eau de Fleur d'oranger
  - **1** c. à soupe de lait (ou d'eau)
  - 1 pincée de sel
  - sucre glace.

**Matériel** : découpe pâte, friteuse.

*utilisez un découpe pâte en acier pour une découpe parfaite, avec une adaptation en largeur selon les besoins : biscuits, pâtes, ravioles...*







## PREPARATION

1 – Dans le bol du robot, mélanger la farine, la levure, le sucre, le zeste de citron et la pincée de sel. Mettre le crochet à pâte.

2 – Ajouter les œufs, l'eau de fleur d'oranger et le lait. Pétrir à vitesse moyenne jusqu'à incorporation des ingrédients liquides. Ajouter ensuite le beurre mou (*et non fondu*) et continuer à pétrir pendant 5 mn pour obtenir une pâte souple et homogène qui se détache du bol du robot.

3 – Mettre la boule de pâte dans une assiette et la recouvrir d'un film alimentaire. Réserver au frais pendant 2 heures au moins.

4 – Préparation des bugnes : malaxer un peu la pâte puis l'étaler sur une épaisseur de 3 mm. A l'aide d'une roulette dentelée, découper des losanges de 5 cm de côté.

5 – Façonner les ganses : inciser chaque losange en son milieu et passer une des pointes à travers pour former un nœud (*ganse*).

**CUISSON** : Chauffer l'huile de la friteuse à 180°C. Faire frire les bugnes quelques minutes. Surveiller la cuisson : laisser les bugnes gonfler, remonter à la surface et dorer puis les

retourner. Laisser encore quelques minutes pour dorer de l'autre côté. Les égoutter sur un papier absorbant. Saupoudrer de sucre glace.



# PROGRAMME FEVRIER 2024

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI 1</b>  15H00 : LOTO 16H30 : JEUX /ATELIER	<b>VENDREDI 2</b>  14H15 : CAFE PAPOTE 15H00 : JEUX / ATELIER
<b>LUNDI 5</b>  14H15 : CAFE PAPOTE 15H00 : JEUX / ATELIER	<b>MARDI 6</b>  9H00 : ATELIER PATISSERIE  14H15 : CAFE PAPOTE 15H00 : JEUX / ATELIER	<b>MERCREDI 7</b>  CLUB OUVERT 15H00 /18H00	<b>JEUDI 8</b>  14H15 : CAFE PAPOTE 15H00 : JEUX / ATELIER	<b>VENDREDI 9</b>  14H15 : CAFE PAPOTE 15H00 : JEUX / ATELIER
<b>LUNDI 12</b>  14H15 : CAFE PAPOTE 15H00 : JEUX / ATELIER	<b>MARDI 13</b>  9H00 : ATELIER PATISSERIE 14H15 : CAFE PAPOTE 15H00 : JEUX / ATELIER	<b>MERCREDI 14</b>  CLUB OUVERT 15H00 /18H00	<b>JEUDI 15</b>  15H00 : LOTO 16H30 : JEUX / ATELIER	<b>VENDREDI 16</b>  14H15 : CAFE PAPOTE 15H00 : JEUX / ATELIER
<b>LUNDI 19</b>  14H15 : CAFE PAPOTE 15H00 : JEUX / ATELIER	<b>MARDI 20</b>  9H00 : ATELIER PATISSERIE 14H15 : CAFE PAPOTE 15H00 : JEUX / ATELIER	<b>MERCREDI 21</b>  CLUB OUVERT 15H00 /18H00	<b>JEUDI 22</b>  14H15 : CAFE PAPOTE 15H00 : JEUX / ATELIER	<b>VENDREDI 23</b> RESTAURANT 12H00  15H00 : JEUX LIBRES ATELIER DECO/
<b>LUNDI 26</b>  14H15 : CAFE PAPOTE 15H00 : JEUX / ATELIER	<b>MARDI 27</b>  9H00 : ATELIER PATISSERIE 14H15 : CAFE PAPOTE 15H00 : JEUX / ATELIER	<b>MERCREDI 28</b>  CLUB OUVERT 15H00 /18H00	<b>JEUDI 29</b>  14H15 : CAFE PAPOTE 15H00 : JEUX / ATELIER	<b>VENDREDI 1 MARS</b>

# EXCURSION DE MAI 2024

Dans le cadre d'une excursion en mai 2024, nous faisons une évaluation de combien de personnes et le lieu où vous auriez l'envie de vous rendre. Pour rappel voici les destinations :

## BERTHEMONT LES BAINS



Après un repas au restaurant, nous aurons la possibilité de profiter d'un espace aqua- détente, hammam, sauna, terrasse panoramique avec jacuzzi.

## CASSIS



Cassis est réputée pour son port de pêche, ses calanques et ses vignobles.

Le port de pêche est bordé de nombreux restaurants ainsi que de boutiques

Vous pourrez aussi profiter de la plage

# MONACO



Le palais princier de Monaco conserve l'histoire de Monaco avant de devenir ce lieu de glamour et de jetset.

L'intérieur du palais appelé les Grands appartements révèle secrets du passé au travers du patrimoine historique. Un musée napoléonien et les archives du palais sont aussi à découvrir

**Des feuilles d'inscriptions sont disponibles jusque fin février sur le tableau d'affichage dans chaque hall.**



Un bel après-Midi au cinéma !

Pensez à regarder les programmes pour le prochain film





**Nous avons été peu nombreux sur cette séance, en effet beaucoup de malades  
Nous leur souhaitons un prompt rétablissement**

Un très joyeux anniversaire

à

**JANVIER**

FELBACQ Thérèse 01/01

FIANDINO José 05/01

SILVI Christiane 08/01

HABRIOUX Bernard

26/01/2024

GIROUX Evelyse 31/01

**FEVRIER**

RAIBAULT Michel 04/02





## ATELIER PATISSERIE

Ah notre atelier pâtisserie ! Il faut bien dire que ce sont nos plus anciennes et expérimentées résidentes qui réalisent de délicieux gâteaux pour le plaisir de tous. Mais comme toutes exceptions confirment la règle, nous avons eu le plaisir d'accueillir notre premier résident pour la confection de la tarte au citron.

Bravo Jean- Luc d'avoir affronté avec succès nos pâtissières premium 😊







# GALETTE DES ROIS







# LE RESTAURANT DU MOIS

« LA MEDUSA »

Saint-Martin du Var

















**Votre régisseuse vous souhaite  
un excellent mois de février !**

**FIN**