

MON VILLAGE

BIMESTRIEL

MARS 2026



NUMÉRO 146



Table des Matières

Edito	p. 2
La vie à Mariemont Village	p. 3 à 9
Joyeux anniversaire!	P. 10
Bienvenue chez vous	p. 11
Ils nous ont quittés...	p. 11
Le nouveau personnel	p. 11
Focus sur un résident	p. 12
A vous la parole	p. 13
Focus sur un membre du personnel	p. 16

P. 3, nous avons fêté les amoureux et les anniversaires

P. 5 des gilles et des pierrots chez nous!

Le retour des apéros-couloir en page 7

P. 8 et 9 une magnifique journée brésilienne!

Page 13, Marie-Carmelyne nous parle de cuisine italienne

P.15, Roger nous invite à un concours de pêche

Ont participé à l'élaboration de ce journal: Marie FERRARINI, Sandrine GUSTIN, Stéphane QUERTAIN **et tous les résidents journalistes que vous retrouverez à l'intérieur...**

ÉDITEUR RESPONSABLE: RUDI ANTOINE

RUE GÉNÉRAL DE GAULLE 68—7140 MORLANWELZ

EDITO



LA CHRONIQUE DE LA DIRECTION

Le printemps arrive et, avec lui, cette lumière un peu plus douce qui nous donne envie d'ouvrir les fenêtres, de profiter du jardin et de partager davantage de moments à l'extérieur. Après les mois d'hiver, c'est toujours un plaisir de voir la nature reprendre des couleurs et de sentir cette énergie autour de nous.

À la Maison de Mariemont, cette saison annonce aussi le retour des promenades, des activités au jardin et des moments de convivialité qui font la richesse de la vie de la maison. Autant de petits instants simples qui apportent de la joie au quotidien.

Comme l'écrivait Victor Hugo :

*Voici les longs jours, lumière, amour, délire !
Voici le printemps ! mars, avril au doux sourire ;
Mai fleuri, juin brûlant, tous les beaux mois amis !
Les peupliers, au bord des fleuves endormis,
Se courbent mollement comme de grandes palmes ;
L'oiseau palpite au fond des bois tièdes et calmes ;
Il semble que tout rit, et que les arbres verts
Sont joyeux d'être ensemble et se disent des vers.*

Que ce printemps apporte à chacun douceur, lumière et de beaux moments partagés.

Valéry GOBLET
Directeur Général

LA VIE À MARIEMONT VILLAGE

JOUR DE FÊTE

Claudine LEFEVRE

Le 11 février est le jour où, un peu à l'avance (car le weekend il y a moins de personnel), nous avons fêté la Saint-Valentin, en même temps que les anniversaires tombant en janvier et février. Il fallait être au restaurant dès 11h30 pour un apéritif et un dîner un peu spécial.

Et à 14h30, débutait un thé dansant prévu pour durer une heure et demie. La vedette était quelqu'un qui avait déjà animé plusieurs après-midi à Mariemont Village : la charmante Caroline, jolie jeune femme blonde, dans un costume noir pailleté et moulant. De sa voix suave, elle a interprété nombre de chansons de nos jeunes années, qui durent éveiller pas mal de souvenirs dans l'assemblée qui l'a chaleureusement applaudie.

Elle a promis de revenir, nul doute qu'elle sera à nouveau bien accueillie.

Lors d'un petit entracte dans la prestation de Caroline, des membres de l'animation ont découpé et distribué de succulents morceaux de gâteaux. Très bon moyen de célébrer les anniversaires!



De belles chansons, de la joie et de l'amour, c'était bien la Saint-Valentin!



UNE AGRÉABLE RENCONTRE

Claudine LEFEVRE

Mardi 20/01 à 10h45 à la brasserie, le service animation a organisé un « apéro-rencontre ». L'occasion de (re)prendre contact entre anciens et récemment arrivés à Mariemont Village, de (re) faire des connaissances, et de papoter autour d'un bon petit verre.

Les animateurs présents avaient préparé un « cardinal », c'est-à-dire du vin rouge agrémenté de liqueur de cassis ; mais les personnes qui ne désiraient pas en prendre, pouvaient avoir un jus d'orange. Des amuse-bouche accompagnaient les boissons : mini-saucisses, cubes de fromage, petits biscuits.

Les conversations ont été animées : nous avons par exemple discuté du traditionnel voyage à la mer, qui aura lieu au mois de juin à Blankenberghe.

L'animateur en chef, après un bref laïus d'accueil, a rappelé la liste des principales animations qui sont prévues pour 2026, et vers la fin de cette agréable séance, c'est le directeur en personne, Monsieur Goblet, qui nous a fait le plaisir de nous rejoindre, de nous saluer et de goûter le « cardinal » à la santé de tous.



UN BEAU FEUREU

Rudi ANTOINE



Le 23 février, c'était jour de Feureu à Morlanwelz. Comme chaque année, nous avons invité les gilles et les pierrots à nous rendre visite lors du ramassage. La météo ne les avait vraiment pas épargné tout le dimanche, mais ils étaient bien présents le lundi. Ce fut d'abord les pierrots, emmenés par notre collègue Stéphane, qui arrivèrent en tambour et musique. Peu de temps après, ce furent les gilles de la société des Récalcitrants qui se présentèrent. Tout ce petit monde se mit ensemble et cela créa une très belle ambiance au son des tambours et cuivres. Les nombreux résidents présents étaient ravis et nombre d'entre eux reçurent la précieuse orange de carnaval. Un bon petit verre fut offert à tous les gilles et pierrots, et il était déjà temps pour eux de rejoindre leur société pour la suite de leur programme.

Vive le carnaval, et à l'année prochaine!



LE CINÉMA, C'EST L'ENFANCE DE L'ART

Marie FERRARINI



Dans la semaine du 23 au 27 février, la semaine du cinéma a eu lieu au sein de la maison. Un évènement convivial et ludique qui permet aux résidents, chaque année, de plonger dans l'univers du septième art sans devoir se déplacer ! N'est-ce pas pratique ? Tout au long de cette semaine, différentes activités originales, parfois nouvelles, sont proposées afin de stimuler la mémoire et raviver les souvenirs, favoriser les échanges et passer de bons moments ensemble.

La première activité était « photo mystère spécial cinéma ». Le principe était simple mais amusant : plusieurs petites fenêtres étaient à ouvrir et derrière chacune d'elle se cachait le portrait d'un acteur ou d'une actrice célèbre.

Toujours dans le même thème, un « indix spécial cinéma » a été mis en place. Les participants devaient deviner de quel acteur il s'agissait grâce à vingt indices qui leur étaient donnés. Les indices étaient dévoilés progressivement. Quand la bonne réponse était trouvée, la photo de l'acteur était dévoilée afin de confirmer la découverte.

Si au bout des vingt indices la réponse n'était pas trouvée, la photo était montrée et bien souvent, les résidents trouvaient directement l'identité. C'est une nouvelle activité qui a été fort appréciée du public, qui a créé une belle ambiance pleine de suspense et de bonne humeur.

La semaine s'est poursuivie avec un moment gourmand : la dégustation de nos crêpes comédie française ! Nos pensionnaires ont pu savourer de délicieuses crêpes trempées dans un mélange de tripe orange, sucre, beurre et jus d'orange, accompagnées d'une boule de glace vanille. Un petit moment sucré qui a été très apprécié.

Pour poursuivre, place au ciné-puzzle. Comme son nom l'indique, les résidents devaient reconstituer les portraits d'acteurs célèbres à partir des différentes pièces mises à leur disposition. C'est une activité qui demande beaucoup de concentration et d'observation. Il était possible de travailler en équipe pour retrouver plus facilement le personnage, ce qui favorise l'entraide et l'échange (ce qui ne fait jamais de tort...).

Enfin, pour clôturer cette belle semaine dédiée au cinéma, une projection du film « Mamma Mia ! » a été organisée par notre bibliothécaire Roger. Installés confortablement, dans une lumière tamisée et au calme, les participants ont pu profiter de ce moment divertissant. Quelques souvenirs de leur jeune temps où ils se rendaient au cinéma ont également refait surface. Pour faire en sorte que les participants aient l'impression d'être réellement dans une salle de cinéma, du pop-corn leur a été offert.

Cette semaine était riche en beaux et bons moments. Les rires et les souvenirs évoqués lors des différentes activités ont permis de créer des échanges agréables.

LES APÉROS-COULOIRS

Rudi ANTOINE

Le 6 mars, le service animation avait planifié la reprise des « apéros-couloirs ». Le principe: un chariot avec du porto, des Tuc, des Chipitos de la musique et ce n'est plus vous qui venez à l'apéro, mais c'est l'apéro qui vient à vous! Nous avons commencé par le niveau 2, mais que les autres quartiers se rassurent, nous passerons également chez vous.

Outre le fait de boire un petit verre ensemble, cette activité nous permet d'aller à la rencontre de résidents qui sortent peu, cela crée aussi du lien entre voisins de chambre. Certains sortent dans le couloir et on commence à raconter des blagues ou des anecdotes. Bref on se fait plaisir dans la joie et la bonne humeur.

Alors, si vous entendez un de ces prochains jours de la musique dans votre couloir, ce sera peut-être nous...venez vite nous rejoindre!



Des sourires et de la
joie!



VIVA BRASIL!

Lorianne BENIS



Le mercredi 4 mars, les niveaux 2 et 3 ont décidé d'organiser une journée sur le thème « Carnaval de Rio ».

Cette journée, haute en couleur et en musique, a débuté avec un défilé de mode, plumes et accessoires étaient au rendez-vous!

Ensuite, un repas sur ce thème a été dégusté par nos résidents, en commençant par un apéritif sur base de Caipirinhah, et se terminant comme il se doit par une délicieuse glace brésilienne.

L'après-midi, nous avons pu admirer un spectacle de danses brésiliennes et capoeiriste. Du rythme et des acrobaties étaient au programme, le tout réalisé par deux superbes brésiliennes et un jeune homme très agile.

A la fin de ce show, nos résidents ont pu faire quelques pas de salsa en compagnie des danseuses. Mais ce n'était pas encore terminé... Un goûter typiquement brésilien, entièrement fait maison par le personnel, a clôturé cette journée de la meilleure façon qui soit.

Une superbe organisation qui a ravi tout le monde et a mis dans toute la maison une ambiance de feu! Bravo à tous pour ce grand moment!





BIENVENUE CHEZ VOUS!

Bouillon Roger
Callens Henri
Caupain Andrée
Chwalek Nathalie
Creteur Alberte
De Caluwe Mariette
Degaudine Léona
Detournay Monique
Dor Antoine
Dubois Yvan
Fitvoye Claude
Lambert Régine
Legrand Jacques
Lucingo Giacoma
Meunier Emilie
Petit Marie-Paule
Quenet André

Rouly Michel
Ruffini Anna-Paola
Van Der Heyden Patrick
Vecchio Carolina
Verset Patrick
Culot Yvette
Demain Francis
Guyaux Francine
Labus Lucie
Lefevre Claudine



ILS NOUS ONT QUITTÉS

Fontaine Monique
Dreze Jacqueline
Morlet Laurette
Lambert Régine
De Temmerman Bertha
Wagnies Irène
Marchand Danielle
Derkenne Charles-Louis
Joniaux Jacques
Quairiere Chantal
Leborgne André
Brihay Isabelle
Schmit Henri
Baras Jean-Claude
Lhoir Françoise
Bury Nadine

Swiader Czeslawa
Catterman Henriette
Blogie Henri

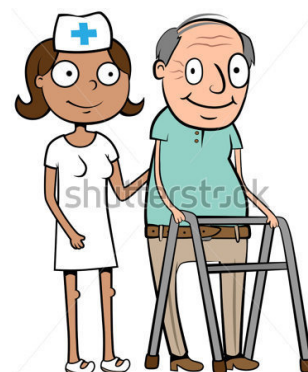


LE NOUVEAU PERSONNEL

BARONE Dorian
ROBITALLIE Irène
POCHEZ Stéphanie
GAILLARD Sophie
CAPOZZA Laura
NGO MBOME M-Cécile
MEDINA SOLIS Sandra

infirmière
aide soignante
aide soignante
kiné
aide soignante
infirmière

technicien maintenance
convalescence
nouvelle structure
cantous jumelés



À VOUS LA PAROLE!

FOCUS SUR UN RÉSIDENT

Stéphane QUERTAIN

Nous vous proposons de faire plus ample connaissance avec Marie-Carmelyne D'Angelo résidente à Mariemont Village au quartier du niveau 2.

D'où venez-vous ?

Je suis née à Wasmes dans le Borinage. J'y ai grandi et ensuite, quand je me suis mariée en 1972, avec mon mari, nous sommes partis habiter à Ghlin. En 1976, juste après mon divorce j'ai déménagé à Anderlecht afin de m'éloigner de mon entourage.

Quel a été votre carrière ?

Après avoir obtenu mon diplôme d'employée administrative, j'ai fait plusieurs places mais très souvent des contrats de remplacement. J'ai notamment travaillé chez Lee Cooper puis chez Godiva. Je suis ensuite partie à l'Onem quelques années avant de débarquer à la police de Bruxelles comme employée de bureau. Suite à mon problème de santé actuel, qui a été diagnostiqué lorsque j'avais 37 ans, j'ai dû obligatoirement et définitivement écourter ma carrière professionnelle 8 ans plus tard.



Depuis quand êtes-vous à Mariemont village ?

Je suis entrée le 29 Octobre 2007 au Niveau 2. Cela fera bientôt 19 ans que je suis résidente.

Quel est votre meilleur souvenir chez nous ?

Mes meilleurs souvenirs sont tout d'abord les garderies des enfants du personnel et le temps passé avec les enfants dont certains que j'ai pu voir grandir au fil des années. Le séjour à la mer du nord avec le groupe et l'équipe d'animation restera gravé dans ma mémoire ainsi que le voyage de 2 jours au Touquet il y a quelques années avec l'équipe de l'atelier jardinage. Ce voyage avait été offert par Monsieur Behets.

Avez vous des hobbies ?

Bien que je ne participe pas aux activités, j'aime beaucoup la lecture, le tricot, ainsi que les mots croisés et mots fléchés. Le temps que je passe avec mon amie Jacqueline me fait beaucoup de bien.

Quel est votre principale qualité et défaut ?

Je suis une personne disponible qui aime rendre service aux personnes que j'apprécie. Mes défauts principaux ? Je suis à la fois une tête brûlée, têtue comme une mule et parfois très dépensière.

Si vous deviez changer une chose ici, ce serait ?

Si j'avais une baguette magique, j'agrandirais le parking arrière car nous sommes un grand établissement mais malgré cela il est parfois difficile de trouver de la place sur le parking.

Une devise pour clôturer votre interview ?

« La nature est belle alors respectons-la »

Merci Marie-Carmelyne pour le temps que vous nous avez consacré lors de cette interview.

LA GASTRONOMIE ITALIENNE

Marie-Carmelyne D'ANGELO

Il y a quelques temps, nous avons fêté la semaine de la gastronomie italienne. Quelques recettes : escalope milanaise et tagliatelles ; tomates, poivrons, aubergines farcis,...



Voici les principaux ingrédients de cette cuisine classés par catégories :

Les bases et huiles : Huile d'olive extra vierge, ail, oignon, basilic frais, origan, piment,...

Les produits de la terre : Tomates, aubergines, courgettes, poivrons, artichauts, câpres,...

Les féculents : Pâtes sèches et fraîches, riz à risotto.

Les produits laitiers et fromages : Parmigiano Reggiano, Mozzarella, Ricotta, Pecorino.

Les charcuteries : Prosciutto di Parma (jambon cru), Speck,...

Ingrédients et leur histoire

Les Bases et huiles

Les oignons : L'oignon est un des plus anciens légumes originaire d'Asie centrale (Iran, Pakistan) et occidentale. Apprécié en Mésopotamie et en Égypte antique pour ses vertus, il a été introduit en Europe par les Romains.

Il est devenu un des ingrédients essentiels dans la plupart des recettes de nombreux pays.

Bienfaits : Il permet de réguler le taux de sucre dans le sang et est un excellent brûleur de graisse (infusion de pelures d'oignon). Riches en vitamine C, en sélénium et en quercétine, les oignons sont connus pour leur pouvoir antioxydant. Selon l'Université de l'Utah, la quercétine protège aussi les parois des vaisseaux sanguins. Le Docteur Richard Belliveau ajoute même que les composants de l'oignon préviennent le développement des cancers (côlon, larynx, ovaires, prostate, estomac,...)

L'ail : L'ail est originaire d'**Asie centrale** (Kazakhstan, Ouzbékistan) et du Caucase. Cultivé depuis plus de 5 000 ans, il s'est diffusé en Égypte ancienne et dans le bassin méditerranéen. Il est devenu un aliment de base et un remède traditionnel. Il n'est arrivé en France qu'au Moyen Âge.

Bienfaits : Reconnu pour ses propriétés cardiovasculaires, antioxydantes et antimicrobiennes. Il aide à réduire le cholestérol, réguler la tension artérielle, renforcer le système immunitaire et lutter contre les infections.

L'huile d'olive est originaire du Proche-Orient, avec des traces d'utilisation qui sont datées de 4 à 6000 ans avant J.-C.. Son usage s'est rapidement étendu dans tout le bassin méditerranéen, devenant un élément des plus importants au niveau alimentaire, cosmétique et médicinal dans l'Antiquité, la Grèce, l'Égypte et à travers tout l'Empire romain.

Bienfaits : Elle réduit le "mauvais" cholestérol, lutte contre le vieillissement, possède des vertus anti-inflammatoires et nourrit la peau et les cheveux.

Les produits de la terre

Les tomates : Longtemps, elles ont poussé en Amérique du Sud. Elles ont été rapportées en Europe par les Espagnols. Et les fruits des plants cultivés en Italie ont été mêlés aux pâtes. Elles ont été surnommées « pommes d'or » pour la richesse de leur saveur et « pommes d'amour » pour leur vertu aphrodisiaques. Elles ont d'abord été considérées comme toxiques (à cause du contact avec le métal ou de la vaisselle qui était en étain ou en plomb). Elles ont seulement été considérées comme comestibles deux siècles plus tard.

Bienfaits : Riches en potassium, en vitamines B et E, diminuent le mauvais cholestérol et les risques cardio-vasculaires, protègent de la fatigue oculaire et des lumières bleues des écrans.

Les féculents

Les pâtes : L'origine des pâtes italiennes est ancienne et multiculturelle, combinant des traditions méditerranéennes antiques et des apports arabes. Si des formes de pâtes existaient dès la Rome antique, la technique de séchage pour la conservation a été introduite en Sicile par les Arabes entre le IXe et le XIe siècle.

Bienfaits : Excellente source d'énergie, procure un effet de satiété. Riches en vitamines B et minéraux, elles favorisent la santé cardiovasculaire et digestive (*al dente ou en version complète pour un index glycémique plus faible*).

Les produits laitiers et fromages

La mozzarella, originaire de Campanie en Italie, est un fromage à pâte filée né au Moyen Âge (XIIe siècle) dans un monastère de Capoue, traditionnellement fabriqué à partir de lait de bufflonne. Le nom dérive du verbe italien *mozzare* (*couper*), en référence à la découpe manuelle du caillé filé. Les bufflonnes introduites en Sicile par les Arabes au IXe siècle, sont devenues la source de ce fromage précieux, apprécié pour sa couleur nacré.



Bienfaits : très nutritif, riche en protéines de haute qualité et en calcium, essentiel pour la solidité des os et des dents. Elle est moins calorique et plus faible en sel et en lipides que la plupart des fromages affinés.

La charcuterie

Le [Jambon de Parme](#) est une charcuterie italienne originaire de la province de Parme. Il est produit à partir de cuisses de porcs italiens, salées avec du sel marin, sans additifs ni conservateurs, et affiné pendant plus d'un an.

Bienfaits : Riche en protéines de haute qualité, il favorise la masse musculaire et la satiété. Il favorise le "bon gras", des vitamines (B1, B3, B6, B12) et des minéraux (fer, zinc, potassium).

Alors si après tout ça, on ne peut pas dire que : « la cuisine italienne est la meilleure du monde » !



Pour vous mettre en appétit, deux grands classiques de la cuisine italienne:

Les spaghettis à la bolognaise et la pizza Margherita.



1ER AVRIL 2026!

Roger ALBERT



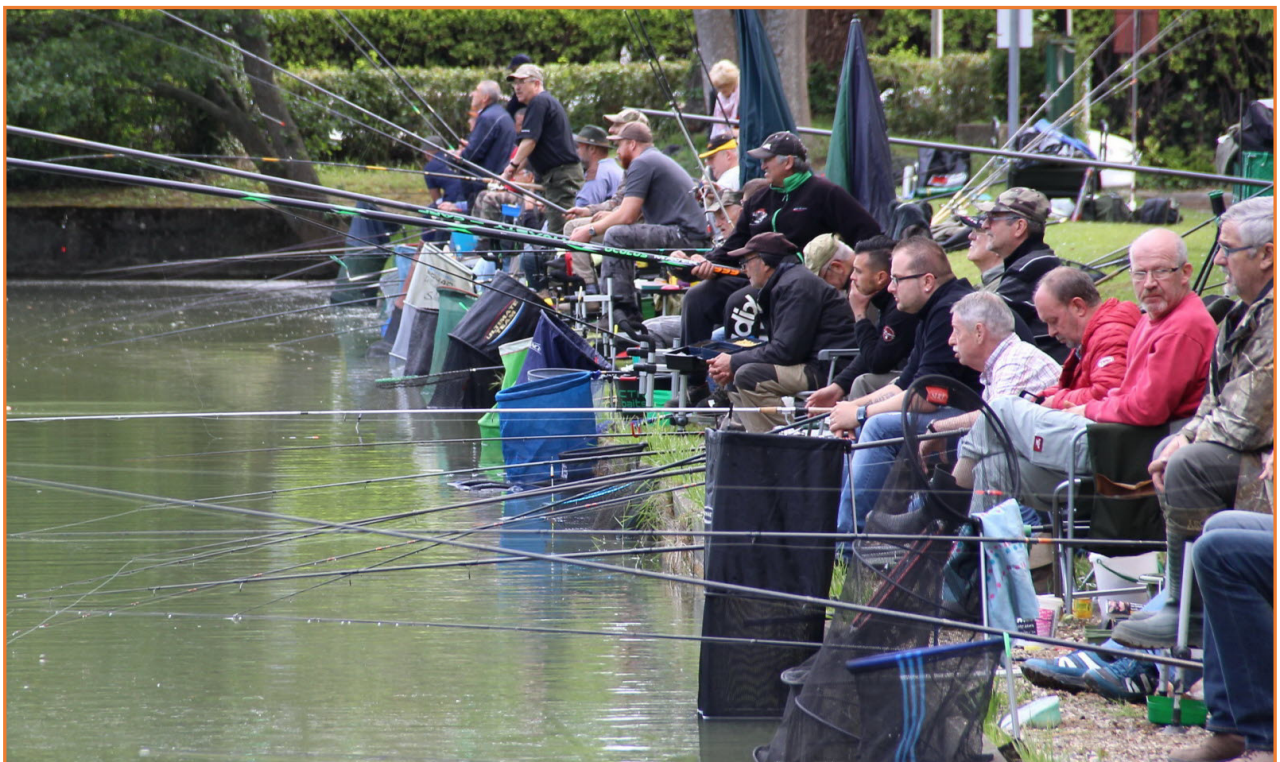
Notre beau Roger, lorsqu'il vivait au Brésil...

C'est avec une intense satisfaction que nous avons pu constater l'amélioration des conditions d'existence des poissons du petit étang du patio. Certains, parmi nous, ont émis le souhait d'exploiter davantage ce bel endroit, sans toutefois déranger les paisibles résidents qui s'y trouvent. Il nous est donc venu à l'idée que le 1^{er} avril prochain, nous pourrions y organiser un grand concours de pêche à la mouche. Quoique ce sport ne soit pas une discipline olympique, il réunit tout de même de nombreux adeptes et il ne serait pas déplacé de l'introduire à Mariemont Village. Les participants éventuels peuvent se présenter chez monsieur Goblet qui est lui-même un grand fervent de ce sport. Le matériel peut être retiré au service animation. Les mouches elles-mêmes pourront être confectionnées sur vos indications par Marie et Sandrine

lors d'une séance spéciale de bricolage dans les locaux mêmes du service.

Il va sans dire que les paisibles poissons qui résident actuellement dans les lieux ne seront pas concernés par cette activité et qu'une série spéciale de poissons y seront introduits pour la circonstance. Toute suggestion à ce sujet sera la bienvenue, car les truites habituellement utilisées dans ce cas ne conviennent pas vraiment, l'eau n'étant pas suffisamment claire et aérée pour ce genre de poisson très exigeant.

Nous espérons un grand nombre de participants et tous les spectateurs seront les bienvenus. Appel à tous!



Va y avoir du monde!!!

FOCUS SUR UN MEMBRE DU PERSONNEL

Stéphane QUERTAIN

Nous vous proposons de faire plus ample connaissance avec Corinne Demain au service social.

Depuis combien de temps êtes-vous à Mariemont Village?

Je suis entrée le 18 mai 1998, j'ai connu l'inauguration de Mariemont Village.

Quel a été votre parcours professionnel?

Je suis assistante sociale, animatrice pour personne âgée et gestionnaire MR.

J'ai d'abord travaillé dans les garderies d'écoles avant d'effectuer un remplacement à Thuin comme A.S dans un service de gardienne encadrée à domicile pour l'O.N.E . Ensuite, j'ai travaillé à Mons pendant 2 ans à la CAAMI (équivalent de la CAPAC) avant de partir à la maison de repos « résidence de la Spam » à Forchies-la-Marche pendant 4 ans. C'est là que j'ai pu faire mes formations de gestionnaire de MR et animatrice pour personne âgée. J'ai ensuite débarqué à la maison de Mariemont où j'entame ma 28ème année.



Corinne, la sportive...

Quel est votre meilleur souvenir à Mariemont Village ?

Les voyages à la mer, le séjour à Vierves-sur-Viroin avec de nombreuses visites, notamment le musée Arthur Masson et notre logement « chez Pierre », un gîte très agréable.

Le meilleur reste pour moi les nombreux dîners des familles « à thème » pendant mes 10 premières années avec ambiance musicale, déguisement aussi bien pour les familles que pour le personnel.

Si vous n'aviez pas été assistante sociale, qu'auriez-vous aimé faire ?

Une profession sportive m'aurait intéressée (option que j'avais choisie en secondaire mais qui avait été fermée par manque d'élèves d'où mon orientation dans le social)

Quels sont vos loisirs ?

J'aime la randonnée, la montagne, le soleil...

Mais j'aime surtout le sport et principalement la course à pied. Je m'entraîne actuellement 4x / semaine pour préparer le semi marathon de Dour le 4 avril prochain avec un parcours de 21km.

Quel est ou quels sont les derniers livres que vous avez lus ?

Je ne lis pas beaucoup mais je devais faire un choix, j'opterais pour les bandes dessinées.

Quels sont vos films préférés, vos goûts musicaux,... ?

J'aime beaucoup les films d'horreur. En musique, j'écoute de tout mais aussi les années 80 . J'apprécie surtout le groupe de rock « Simple Minds ».

Citez une qualité et un défaut qui vous caractérisent ?

Mes qualités principales : la franchise, la rigueur et être à l'écoute de par le travail.

Mon défaut est que j'ai de la ténacité dans mes idées, mes principes et donc je tiens tête facilement mais j'évolue et je me remets en question pour tenter de comprendre autrui.

Une devise pour clôturer cette interview ?

« Carpe Diem » , j'aime vivre l'instant présent avec un regard sur l'avenir.

Merci Corinne, pour le temps que vous avez bien voulu nous consacrer..