

## EDITORIAL

Informations  
d'ici et d'ailleurs

Côté jardin

Le coin des gourmets

Jeux

Agenda

Petites annonces

Joyeuses Pâques !



Directeur de la publication :  
Directeur et responsables de service  
Comité de suivi : Secrétaires  
d'accueil et de recrutement  
Rédacteur en chef : Formatrice SA  
Rédacteurs : Stagiaires SA

Site : [www.crp gatignon.asso.fr](http://www.crp gatignon.asso.fr)

Le centre Louis Gatignon souhaite la bienvenue  
aux nouveaux stagiaires  
AMEB et TAI  
arrivés respectivement le 8 et le 15 janvier 2013.

## Départs en retraite :

### Didier PAITRE



Responsable de formations, puis formateur en électronique, Didier Paitre a pris sa retraite en février. Après 27 ans de service au CRP, il est heureux d'être libéré de ses obligations pour se consacrer à sa famille et à la voile, sa passion. Nous lui souhaitons bon courage pour son déménagement dans le Sud-Ouest et un très beau voyage au Québec.

### Roland PIGEONNEAU

Formateur sur l'antenne du CRP à Vierzon, il part à la retraite après une carrière de 39 ans au service du centre. Roland partagera son temps libre entre sa famille, la pêche et le bénévolat. Il est heureux d'avoir pu évoluer au sein de l'établissement et d'avoir rempli sa mission auprès d'un public en situation de handicap. Nous lui souhaitons un bon anniversaire pour ses 60 ans.



### Patrice GRELAT



Notre pâtissier, second de cuisine, quitte l'établissement fin mars après 19 ans de bons et loyaux services. La passion du métier et le goût du contact lui ont apporté beaucoup de satisfactions. Nous lui souhaitons un bon anniversaire pour ses 60 ans et le remercions pour ses délicieuses pâtisseries.



• Mars qui rit, malgré les averses, prépare en secret le printemps.

## Informations D'ici et d'ailleurs

### Echos de la forêt

Le Conseil Général et L'Office du Tourisme de Neuvy-sur-Barangeon participent activement à l'animation des Villages de la Forêt et la fréquentation touristique est en augmentation.

Les amateurs des produits du terroir et les randonneurs donnent libre cours à leurs passions et se ressourcent ici, loin de l'agitation urbaine.

Le bulletin n°12 Echos de la forêt présente une belle rétrospective du Centre Louis Gatignon.

Site : [www.officedetourismedevierzon.com](http://www.officedetourismedevierzon.com)



### Côté jardin

#### Rosiers, quand tailler ?

Rien ne sert de se précipiter, il faut attendre la chute des feuilles donc le repos végétatif pour tailler les rosiers. La période idéale débute en novembre, selon les régions et court jusqu'en mars. Rappelez-vous qu'il n'est pas recommandé de travailler en cas de gelées.

Dans la nature, les rosiers sauvages (dits botaniques) ne reçoivent aucun soin extérieur. Cependant, ils fleurissent chaque année. En revanche, tous les rosiers hybrides à grosses fleurs ont besoin d'un nettoyage des branches mortes et d'une taille annuelle, pour développer une floraison abondante.

A l'aide d'un sécateur dont les lames sont tranchantes et parfaitement stérilisées (pensez après chaque utilisation à passer un coton imbibé d'alcool), coupez les branches ni trop près ni trop loin d'un bourgeon. Orientez la contre-lame de votre sécateur vers la partie à couper ; sinon l'extrémité des rameaux risquerait d'être écrasée.

Site : [www.rustica.fr](http://www.rustica.fr)

### Atelier Corps et voix

#### Pour les personnes à mobilité réduite

« De la perception de nos mouvements intérieurs à l'imaginaire, en passant par la réalité anatomique, nous plongerons au cœur de nous-mêmes. »

« Nous allons agir sur les différentes parties du corps en utilisant le toucher, le massage, la vibration, la respiration, la visualisation anatomique, la compréhension du fonctionnement, le ressenti. »

« Grâce à ce nouvel éclairage, nous affinerons nos perceptions et nous laisserons au duo le soin d'exprimer l'enrichissement de chacun dans une danse et un chant partagés. »

Site : <http://korevoa.e-monsite.com>



Le Grenier du Corps  
Marseille  
Joëlle DRIGUEZ  
Emanuela CARL

## *Le coin des Gourmets*

### **Le Pâté de Pâques Berrichon**

#### ***Pâte feuilletée***

250 g de farine  
125 g d'eau  
5 g de sel fin  
185 g de beurre de tourage  
*4 œufs durs.*  
*1 jaune pour la dorure.*

#### ***La farce***

150 g de viande blanche  
(quasi, épaule de veau).  
350 g de chair à saucisse nature.  
1 oignon. 2 échalotes, persil  
1 cuil à soupe de cognac.



***Ce plat  
vous sera proposé  
à la dégustation  
par le Chef  
le 06 mars***

Préparer la pâte feuilletée suivant son habitude,

La séparer en 2 et réserver au frais pendant la préparation.

*Préchauffer le four TH 150° C.*

Hacher le veau avec l'oignon, les échalotes et le persil.

Mélanger le veau haché à la chair à saucisse. Assaisonner et verser le cognac.

Sortir la pâte et étaler une abaisse en rectangle pour le dessous du pâté avec la plus petite moitié.

Répartir la farce jusqu'à 3 cm du bord.

Couper les œufs dans le sens de la longueur et les disposer sur la farce.

Apposer la 2<sup>ème</sup> abaisse. Humidifier les bords au pinceau pour les coller.

Badigeonner le pâté au jaune d'œuf, dessiner des motifs avec la pointe du couteau et faire 2 petites cheminées à l'aide de papier d'aluminium roulé.

Mettre au four pour 1 h 20 de cuisson.



*Quand mars se déguise en été, avril prend ses habits fourrés.*

## Agenda

## Jeux

7						1		
		4			5	9	3	
9		8						
					1			
2				8				6
	4		7					5
		7				3		
		9						
		1	5			4	8	

Site : [www.topsudoku.com](http://www.topsudoku.com)

**Solution du sudoku dans le prochain numéro**



Site : [www.printemps-bourges.com](http://www.printemps-bourges.com)

## PRINTEMPS DE BOURGES

Du 23 au 28 avril

## Vierzon BROCANTE NOCTURNE

Samedi 27 avril 2013  
17 h 30 à 2 h 00  
Place de l'ancienne  
mairie des Forges



## Solution du rébus de la gazette 1

« Un sapin recouvert de neige »

Merci à « IPOD » d'avoir offert une nouvelle maison ainsi qu'un compagnon de jeu à la petite minette.

## Petites annonces



### A VENDRE

- Ordinateur portable « SAMSUNG 300 E » sous garantie, facture à l'appui : 600 € à débattre.
- Téléphone portable « SONY XPERIA U » débloqué tous opérateurs, 180 €. Petit impact sur la coque.

Si intéressé : contacter Alexandre AUDONNET, SECTION T.A.I. 12

N'hésitez pas à déposer vos idées et petites annonces dans les boîtes mises à votre disposition aux pôles café, self et animation.