SAJA LE BOIS ROUSSEL

L'Ecureuil

Décembre 2021

Numéro 2021 - 04

La vie au Bois Roussel

Sommaire :

La vie au Bois Roussel

Journée Portes Ouvertes

Bilan saison Jus de pommes

Le choix des activités

Recettes de cuisine

Dates à retenir

Journée Portes Ouvertes :

Récit de la journée

Le samedi 2 octobre a eu lieu la Journée Portes Ouvertes du Bois Roussel et tout a été mis en œuvre par les travailleurs et les éducateurs pour faire de ce jour particulier, une belle réussite. C'est pourquoi ils s'y sont pris plusieurs semaines à l'avance pour planifier la journée et préparer les projets qui ont été exposés le jour J.

Les portes et les grilles se sont donc ouvertes dès 10 heures permettant ainsi au public de venir nous découvrir ainsi que d'en apprendre plus sur notre travail et notre quotidien. Nos visiteurs ont eu l'occasion de se rendre dans nos différents ateliers animés chacun par un éducateur et des travailleurs :

- Le jus de pommes où une démonstration était présentée.
- La fromagerie pour y découvrir les lieux et ensuite repasser par le magasin pour y acheter nos produits.
- L'atelier bois où étaient exposées les réalisations des travailleurs et où il était possible d'acheter un porte-clés personnalisable en direct grâce à un graveur laser.
- L'exposition photos pour y admirer les clichés pris par les travailleurs.
- L'atelier apiculture avec l'exposition du matériel nécessaire à la production et à la récolte du miel.
- L'atelier artistique qui exposait également les œuvres des travailleurs.
- L'atelier informatique était présenté via une édition spéciale de l'Ecureuil dans laquelle on retrouvait une description du Bois Roussel, de son histoire, des travailleurs et des éducateurs.
- Il n'était pas vraiment possible de visiter l'atelier cuisine mais celui-ci a toutefois bien été mis en valeur grâce aux 204 délicieux repas qui ont été servis de façon remarquable aux visiteurs.

Une journée Portes Ouvertes, c'est beaucoup de pression et de stress dans sa préparation mais c'est un bonheur une fois que le grand jour arrive. Et c'est surtout une grande fierté de pouvoir faire découvrir notre métier, de partager nos valeurs et d'ouvrir les portes du monde du handicap à des personnes venant de l'extérieur. Enfin, le fait de recevoir de nombreux commentaires positifs de la part de celles-ci est une source de motivation pour la suite et nous donne l'envie de continuer sur cette voie.

Nous remercions encore toutes ces personnes pour leur intérêt, leurs paroles, leurs gestes de sympathie et leur présence qui ont permis de faire de cette journée tant attendue, un franc succès.

Commentaires des travailleurs

- Fred : J'ai aidé Quentin dans l'atelier jus de pommes en broyant, en pressant et en filtrant le jus. C'était une belle journée et je suis fier d'avoir pu montrer mon travail aux gens.

- Nicolas : Je suis venu avec ma petite amie pour lui montrer tout ce que je fais au Bois Roussel et j'étais très heureux de ça.

- Christine : Je suis contente que ma sœur soit venue ce jour-là, j'ai pu lui montrer les ateliers jus de pommes, fromagerie et artistique.

Bilan saison Jus de Pommes

Notre saison a commencé comme d'habitude début septembre pour se terminer un peu plus tôt que l'année passée, la 1ère quinzaine de novembre.Les conditions météorologiques de cette année n'étaient pas favorables à la production de fruits. Le gel a brûlé beaucoup de fleurs aux primptemps.

Malgré le manque de pommes, les bénéficiaires expliquent :

« je suis contente, c'était une année plus cool ».

« on s'est bien amusé »

« j'ai bien aimé aider les clients à mettre les pommes dans les bacs »

« je suis contente d'avoir été chercher des pommes dans le verger d'un client »

« moi, ce que j aime, c'est de trier les pommes »

« on aime quand les élèves viennent visiter le centre. Ils travaillent avec nous aux pommes et on peut leur expliquer notre travail »

Maintenant que les derniers clients sont venus rechercher leur jus de pommes, il est temps pour nous de laver toutes les machines, de laver les bouteilles remplies pour les mettre en vente, de laver et de ranger l'atelier et pour terminer de mettre les étiquettes sur les bouteilles et les cubis.

On vous dit à l'année prochaine et d'ici là bonne dégustation.

L'équipe de l'atelier pressage de jus.

Le choix des activités

Au Bois Roussel, notre préoccupation est le bien-être et la mise en valeur de la personne qui présente un handicap. Et pour cela nous sommes à l'écoute de ses envies et attentifs à ses forces afin d'éviter de la mettre face à des difficultés et de l'amener progressivement vers l'autonomie. Bien que nous partons du principe qu'il n'est pas possible de faire uniquement ce que l'on souhaite, nous faisons en sorte de répondre au maximum aux demandes des travailleurs, du moment que cela s'inscrive dans un projet cohérent. Ainsi la personne sera motivée dans son travail, épanouie, heureuse et ses compétences mises en valeur.

Quelques-uns de nos travailleurs témoignent :

- Madison : J'ai demandé pour aller en cuisine. J'ai fait cette demande pour apprendre à travailler en cuisine (faire à manger, couper les légumes, etc.) J'ai fait la demande à ma référente et ensuite les éducateurs ont cherché le moyen de me faire plaisir.

- Diego : Oui j'ai demandé pour aller dans l'atelier extérieur car je n'y allais plus depuis la nouvelle organisation COVID et je souhaitais vraiment participer à la saison jus de pommes. Ce qui me plait le plus c'est de travailler dans la bonne humeur et d'être dehors, ça fait du bien. Pour aménager mon horaire, j'ai demandé à une éducatrice d'en parler en réunion d'équipe pour faire savoir mes envies et, quelques semaines plus tard, c'était arrangé.

- Jean-Christophe : Oui j'ai demandé pour passer plus souvent dans l'atelier fromagerie car je voudrais être dans tout le processus de fabrication des fromages et du yaourt, jusqu'à la vente. J'adore vraiment ça mais je ne fais pas que ça au Bois Roussel. Je vais d'ailleurs faire la demande pour participer à l'atelier photographie car ça m'intéresse beaucoup. Pour cela, je vais demander à mon référent pour qu'il en parle en réunion.

- Pauline : Non je n'ai jamais demandé pour participer à un atelier en particulier mais l'atelier pâtisserie m'intéresse aussi et il se peut que je fasse la demande à ma référente à l'avenir.

Recettes de cuisine

Les éducateurs et travailleurs de l'atelier cuisine souhaitent partager deux recettes qu'ils ont eu l'occasion de préparer au Bois Roussel.

Terrine de saumon

Ingrédients pour 8 personnes :

- Persil
- Sel
- Poivre
- Basilic
- Aneth
- 220 g de saumon frais
- 6 oeufs
- 1 pot de crème épaisse

Préparation :

Temps de préparation : 20 minutes Temps de cuisson : 40 minutes

ÉTAPE 1

Faire cuire le saumon au court-bouillon ou (plus rapide) au micro-ondes (environ 8 min à puissance moyenne), après l'avoir salé, poivré et badigeonné d'huile d'olive.

ÉTAPE 2

Pendant ce temps, battre les 6 oeufs avec le pot de crème + les différentes herbes + le sel et le poivre.

ÉTAPE 3

Ecraser en miettes le saumon cuit et mélanger à la préparation précédente.

ÉTAPE 4

Mettre du papier sulfurisé au fond d'un moule à cake (ou bien le beurrer), verser la préparation et faire cuire au bain-marie environ 40 min à 180°C.

ÉTAPE 5

Servir tiède avec un coulis de tomate.

Dinde farcie aux truffes

Ingrédients pour 8 personnes :

- Truffes
- Sel
- Poivre
- Thym
- 2 oeufs
- 2 feuilles de laurier
- 5 cl de crème
- 20 g de beurre
- 3 cl de cognac
- 1 dinde de 2.5 kg
- 400 g de chair à saucisse
- 80 g d'échalote hachée

Préparation :

Temps de préparation : 30 minutes Temps de cuisson : 2 heures

ÉTAPE 1

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

ÉTAPE 2

A l'aide d'une fourchette, travailler la chair à saucisse avec les échalotes hachées, les oeufs entiers et les truffes ou pelures de truffes.

ÉTAPE 3

Ajouter la crème et mélanger.

ÉTAPE 4

Saler, poivrer, ajouter le thym et le laurier émiettés.

ÉTAPE 5

Parfumer avec un peu de cognac.

ÉTAPE 6

Farcir la dinde de cette préparation et la brider.

ÉTAPE 7

Déposer la dinde sur la plaque du four, la tartiner de beurre et la faire cuire au four pendant 2 h 30 en l'arrosant souvent.

ÉTAPE 8

Surveiller la cuisson et couvrir la dinde d'une feuille de papier aluminium si elle dore trop vite.

Dates à retenir

FERMETURE DU BOIS ROUSSEL
DU 23 DECEMBRE AU 05 JAVIER
(REPRISE LE JEUDI 6 JANVIER)

L'équipe éducative et les travailleurs du Bois Roussel vous souhaitent à vous et à vos proches d'excellentes fêtes de fin d'année, un joyeux Noël et une bonne année

Rue de Marchienne, 32
6110 Montigny-le-Tilleul
071/51.13.71 **www.leboisroussel.be**
Le Bois Roussel ASBL
SAJA Le Bois Roussel
direction@leboisroussel.be

Directrice : Marie-Christine GARCIA

Rédacteurs : Les travailleurs du groupe informatique

Rédacteur responsable : Steven SOLFRINI