

Vous avez eu un accident vasculaire ou un accident de la voie publique, qui vous a laissé des difficultés de parole ou de mémoire...

Nous vous invitons à venir échanger et partager vos émotions avec d'autres, seul ou avec vos proches lors d'une réunion à Douai, à Cambrai ou à Lille.

Jeudi 1 Avril 2010

Un mot de la Présidente : Rose-Marie Delbaere.

Les congés c'est sacré ! Autant pour les aphasiques que pour les orthophonistes. Evidemment quand on rentre, on a une montagne de choses à faire !

Mais vous trouverez le journal à « votre gout », car on parle de la prochaine sortie « La Brasserie Historique de l'Abbaye du Cateau ». Lisez-bien, et vous donnez votre nom à la secrétaire de l'Association : **Mme Potier, Secrétaire de l'AAN, Association des Aphasiques du Nord**, 134 rue Monsarrat, 59500 – DOUAI - Tel : 06 81 55 31 35 (après 18h)-veronique.potier@centre-helene-borel.com

La Brasserie Historique de l'Abbaye du Cateau est à même de nous recevoir, le samedi 17 avril, à 11h.

Il y aura :

- la visite guidée de la Brasserie, de 11h à 12h, (*avec dégustation !!!*)
- ensuite un repas dans le restaurant « La Malterie », où l'on aura :
De la saladette et sa Flamiche au Maroille
La Noie de Joue de Porc Braisé à la Vivat
La tarte à la Rhubarbe

Et pour boire : une Bière Vivat Pression 33cl ou une limonade maison au choix 25 cl (Pomme Rhubarbe, Orange grenadine, Violette, Nature), Eau Minérale et un café.

Prix pour un adhérent de l'AAN : 22€ Prix pour un non-adhérent 28€ (à payer sur place) A envoyer par la poste, par mail ou par téléphone à l'orthophoniste Mme Potier, avant le Samedi 10 Avril

Alors, à bientôt, Mme Delbaere

Vous trouverez ici :

- La recette de la bière de La Brasserie du Cateau
- La visite de La Brasserie Historique de l'Abbaye du Cateau
- La réunion à Lille, suivie d'une anecdote
- Pour les nouveaux adhérents, Bulletin d'inscription.

Les rendez-vous :

- La réunion de Cambrai, au 27 rue de Solesmes à Cambrai.
- La réunion à Lille, le **SAMEDI 10 Avril**, de 10h à 12h, 72/74 rue Royale à Lille.
- La réunion de Douai, le **JEUDI 6 Mai**, de 14h30 à 16h30, au Centre Hélène Borel, à Raimbeaucourt.

Patois d'min cuin : J'ai fort qu'èl français, ch'est l' pu joli langache, comm' j'aime el biau vêt'mint qué j' mets dins les honneurs. Mais j' préfèr' min patois, musiqu' dé m' premier âche, qui, chaqu' jour, fait canter chu qu'a busié min cœur.
Cafougnette

Le Bureau :

- Madame Delbaere, **présidente**
- Madame Cécile Verhaeghe, **vice-présidente**
- Madame Potier orthophoniste, **secrétaire-adjointe**
- Madame Patricia d'Hollande, **secrétaire adjointe**
- Monsieur Hubert Delbaere **trésorier**
- Madame Valérie Limoges, **trésorière adjointe**

Responsables d'Antennes :

Patricia d'Hollande est la responsable de l'antenne de Cambrai. Tel : 03 27 73 92 97 - briquet.christelle059@orange.fr

Michel Davigny est le responsable de l'antenne de Douai. Tel : 03 27 97 70 60 - kevin.davigny@sfr.fr

Philippe Verhaeghe est le responsable de l'antenne de Lille. Tel : 03 20 75 11 97 - verhaegheph@wanadoo.fr

L'art de fabriquer la bière

LA FABRICATION DE LA BIÈRE RESTE TRADITIONNELLE Le principe même de la fabrication n'a pas beaucoup changé. Au CATEAU-CAMBRÉSIS, «LA VIVAT» est un produit «pur malt».

Le malt arrive en sacs, puis il est concassé

La farine qui en résulte est introduite dans une cuve dans laquelle est ajoutée l'eau

Là, tout est mélangé jusqu'à obtention d'une bouillie homogène

Cette dernière part dans une autre cuve pour être filtrée. Le produit ainsi obtenu est appelé le moût.

Le moût revient dans la première cuve.

Le malt, mélangé à l'eau et chauffé, dégage des enzymes qui transforment l'amidon du grain en sucre. dans ce moût, que l'on porte à ébullition, on ajoute le houblon, qui donnera l'amertume et les parfums.

Il est brassé avec des procédés de température par paliers. Le brassage terminé, le produit est versé dans des cuves de fermentation.

On place des levures dans le moût refroidi. Ces micro-organismes transforment le sucre en alcool et en gaz carbonique. La température de fermentation détermine le goût, l'arôme et l'aspect de la bière.



Il arrive à 90°, passe dans une sorte d'échangeur qui le fait descendre à 20°, La fermentation se fait au CATEAU-CAMBRÉSIS, dans des bassins ouverts comme en Allemagne. La mousse qui se forme en surface est la levure ; elle est recueillie pour être utilisée dans la fabrication suivante («on la cultive» dira le Maître Brasseur d'origine belge). Après un temps variable de trois, quatre, cinq ou six jours, le produit va dans des cuves de maturation en inox ou il est gardé trois ou quatre semaines à 2° avant d'être soutiré

La bière est conservée au froid dans les cuves, plusieurs semaines. Une fermentation secondaire se déroule, qui enrichit la bière en gaz carbonique. Au terme de la garde la bière est filtrée et prête à être soutirée.

Voilà la recette de base de la bière ; pour la finesse, chaque brasseur dira que «le secret est bien gardé». «LA VIVAT» est légèrement ambrée, plutôt dorée, aromatique, et se déguste bien fraîche.

Brasserie historique de l'abbaye du Cateau

Etablie au cœur d'une ancienne abbaye bénédictine, la Brasserie historique de l'Abbaye du Cateau est aujourd'hui un site classé.

Elle se situe dans le cœur historique de la cité, à l'emplacement de l'ancienne abbaye Saint-André, autour de laquelle s'est organisée la ville, enclose dans les remparts. De part et d'autre de la cour existent encore plusieurs bâtiments (écuries...) dans lesquels était située la première brasserie qui a fonctionné jusqu'en 1926 et qui produisait de 10.000 à 12.000 hectolitres par an.

Après 75 ans de fermeture et de nombreux travaux, la Brasserie-malterie de l'Abbaye du Cateau ouvre de nouveau ses portes aux visiteurs! On peut y découvrir et déguster le fleuron de la brasserie : la bière VIVAT.

La Visite

Venez visiter l'unique brasserie restaurée en Europe dites à gravité !

Vous pouvez, aujourd'hui, découvrir, **l'ensemble du matériel d'époque** : chaudière à vapeur, mécanismes d'entraînement par poulies, puits de 28m, moulin de concassage...

Sont toujours visibles **le four, la trémie** où était disposé le malt et même **le « cochon »**, une installation en briques réfractaires assurant une chaleur continue pour le touraillage.



Matériel d'époque...

Un système quasiment unique de nos jours... Sans parler du **concasseur d'origine** et de l'ensemble du **système de convoyage** du grain par godets.

L'installation a encore le **système de pesée** qui permettait de contrôler automatiquement la quantité de malt nécessaire à chaque brassin.

Au-delà de son attrait historique, la brasserie s'est équipée d'un nouveau matériel de brassage, ainsi, pouvez-vous déguster une bière naturelle : **la VIVAT filtrée et en exclusivité la VIVAT non filtrée**, bières blondes de fermentation haute, pur malt et écumées à l'ancienne !



Le Restaurant

Vous avez également la possibilité d'apprécier la limonade **«LE P'TIT QUINQUIN»**, fabriquée et mise en bouteille, dans les locaux annexes de NEUVILLY. Cette limonade artisanale est déclinée en plusieurs arômes...

Suite à la visite, vous pourrez découvrir une cuisine authentique aux saveurs du terroir en déjeunant ou dînant au cœur de l'ancienne malterie véritable « merveille historique avec ses voûtes de briques en berceau » selon le magazine le « Pays du Nord » !

Ainsi passerez-vous un moment rare parmi les odeurs biscuitées de Houblon, de Malt & de Levure qui s'évaporent des cuves en cuivre.

La famille de la Brasserie Historique de l'Abbaye du Cateau vous accueillera chaleureusement pour le mystère de la production d'une bière traditionnelle d'Abbaye !

Brasserie historique de l'abbaye du Cateau

16, rue du marché aux chevaux - 59360 Le Cateau

Tél : 03 27 07 19 19

Fax : 03 27 84 14 02

GROUPE DE PAROLE, LILLE, le 13 MARS 2010

Etaient présents : Cécile VERHEAGHE, aphasique et son mari, Philippe, responsable de l'antenne de LILLE, Etienne AGUEMINYA, aphasique, Colette BARBIER, aphasique et son mari, Serge, Patricia D'HOLLANDE, aphasique, Gérard HURIER, aphasique, Diego, aphasique, qui venait pour la première fois au groupe, avec sa fille, Laurélyne, âgée de 9 ans, Kelthoum, étudiante en orthophonie, en Belgique et Christine LEFEBVRE-DELOUX, orthophoniste.



Etienne, Serge et Colette attentifs

Fidèles à la coutume, nous commençons par faire un tour de table et se présenter. Nous le faisons chaque fois et chaque fois, nous apprenons de nouvelles choses sur chacun, qui en dit un peu plus... Cela permet de mieux se connaître encore mais aussi de se présenter aux nouveaux venus.

Notons la venue de Patricia qui vient de Cambrai. Elle est d'ailleurs la responsable de l'antenne de Cambrai. Il y a aussi Gérard qui, lui, vient de Caudry. Ils sont venus tous les deux avec Christine, l'orthophoniste de Caudry.

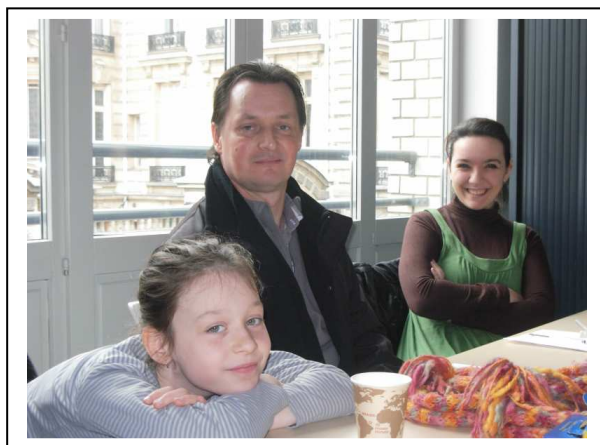
Diego, lui, vient pour la première fois. Il est accompagné par sa fille, Laurélyne. C'est son orthophoniste, qui est également celle d'Etienne, qui lui a fait connaître l'association. Nous la remercions pour lui.

Nous avons la visite de Kelthoum qui fait ses études d'orthophonie en Belgique et consacre son mémoire aux relations entre les familles et les orthophonistes. Elle a besoin de témoignages pour ses recherches et des rendez-vous ont été pris. Elle va rencontrer des familles et des orthophonistes qui sont prêts à l'aider. C'est très gentil de leur part.

Au cours du tour de table, nous avons insisté sur les familles des aphasiques : le nombre d'enfants, les prénoms de ces enfants (et petits-enfants) et aussi sur la profession de chacun. Il y a, parmi les aphasiques, une secrétaire trilingue, un ambassadeur, un brodeur, une sage-femme, une contredame en bonneterie...

Le numéro 4 de « Germe de parole » est remis aux personnes qui n'ont pas internet et donc, ne l'ont pas encore eu.

Ensuite le sujet de la réflexion a été, pour chaque aphasique, de parler de son orthophoniste : comment il travaille, s'il voit et connaît les familles, s'il fait des actions, en plus des rééducations. Les conjoints, pour la plupart, ont mis en avant le fait que la rééducation est un moment privilégié entre l'aphasique et l'orthophoniste et qu'ils ne participent pas aux séances. Chaque conjoint a donc évoqué sa manière de communiquer avec l'orthophoniste et aussi les autres soignants.



Nous avons constaté qu'on ne manque pas d'imagination, en ce domaine : carnet, cahier mais aussi tableau avec des post'it.

C'est toute une organisation et ça fonctionne bien !

Les aphasiques aiment bien leur orthophoniste même s'il faut beaucoup travailler avec eux. Ils mettent en avant leur professionnalisme et leur sérieux. Ils aiment bien aussi pouvoir discuter avec eux. La conversation c'est important, autant que les exercices...

Cet échange intéresse beaucoup notre étudiante qui prend des notes.

Nous prenons le temps de faire connaissance avec Diego mais c'est difficile car il a de gros problèmes d'expression mais aussi de compréhension... et sa fille est un peu jeune pour comprendre tout ça. Cependant, elle est très à l'aise et participe au débat.

Nous espérons revoir Diego, lors de la prochaine réunion : il va travailler avec son orthophoniste afin de pouvoir nous transmettre plus de choses sur lui et de mieux faire connaissance.

Le temps passe très vite et nous n'avons pas le temps de faire le jeu préparé par l'orthophoniste : c'est un « psychotest » qu'elle a trouvé dans un magazine et qu'elle a adapté, sur le thème : « Quel ami êtes-vous ? C'est intéressant parce qu'il faut faire équipe avec son conjoint pour répondre. Mais, ce n'est pas grave : on le fera une autre fois.

Nous avons quand même le temps de boire un café ou un jus de fruit et de croquer un biscuit. C'est Serge qui s'est occupé des courses pour cette pause et nous le remercions chaleureusement.

La prochaine rencontre aura lieu, le samedi 10 avril, de 10h à 12h, à la maison des associations, à LILLE.

Christine, l'orthophoniste, prévient qu'elle ne sera pas là, parce qu'elle sera en vacances...

Petite anecdote...

A l'issue du groupe de parole du 13 mars, Patricia et Gérard, aphasiques ainsi que Christine, orthophoniste, décident d'aller manger dans un bistrot, dans le vieux LILLE... avant de rentrer.

Ils sont très bien accueillis par le patron et c'est un plaisir de l'écouter proposer ses plats. On s'aide à comprendre, à choisir : on se sent très vite à l'aise !

Le repas se passe très bien. On se régale jusqu'au dessert...

A la fin du repas, le patron vient voir Christine et lui demande :

-« De quelle nationalité sont vos amis ? »

Mais oui... !!!

Il a bien entendu qu'ils avaient un langage étrange et il a pensé leur proposer le menu en anglais mais il s'est ravisé, trouvant leur anglais plus que bizarre...

Il est perplexé !

Bien sûr, il a eu un cours complet sur l'aphasie avec exemples et tout et tout, par l'orthophoniste, mais surtout, par nos deux aphasiques ! Et Patricia lui a offert un exemplaire de « GERME DE PAROLE »

Un grand moment de bonheur.



Bulletin d'adhésion 2010 à l'Association des Aphasiques du Nord

Je désire adhérer en 2010 à l'Association des Aphasiques du Nord en versant ma cotisation annuelle :

*Je suis aphasique, et j'adhère seul..... 10 €

*Je suis aphasique, j'adhère avec mon conjoint..... 15 €

*je règle ma participation de Membre Bienfaiteur :

10 € 20€ 30€ Autre

Nom :	E-mail :
Adresse :	Date :
Téléphone :	Signature :

Règlement: Par chèque au nom de l'Association des Aphasiques du Nord, et l'adresser à

Hubert Delbaere, 25 Résidence Maurice Lemaître, 62217 - BEAURAINS

Fédération Nationale des Aphasiques de France

Le grand jardin « Les Cèdres » Bat 8

Avenue Grenadier Chabaud

83160 LA VALETTE DU VAR

Tel : 05 55 67 17 22 Site Internet : <http://www.aphasie.fr>

CARTE D'APHASIQUE.

J'ai des difficultés pour

- COMPRENDRE
- M'EXPRIMER
- LIRE
- ECRIRE

**Soyez patients
Parlez moi lentement
Aidez-moi**

Personne à contacter en cas
d'accident

.....
Tel :

MERCI

La CARTE FEDERALE D'APHASIQUE est destinée à attester de notre handicap et à faciliter nos relations et nos échanges avec l'extérieur.

De format réduit, elle est conçue pour être mise dans des endroits faciles d'accès, afin de pouvoir la présenter rapidement en cas de besoin.

A la poste, à la banque, dans un magasin...., la présentation de la Carte réserve à l'Aphasique un bien meilleur accueil.

Elle est gratuite et ne peut être délivrée qu'aux APHASIQUES adhérents, dès règlement de leur Cotisation.

Pour l'obtenir, il vous suffira de donner à votre Groupe d'appartenance, votre **date de naissance**, ainsi qu'une **photo d'identité**.

Il transmettra votre demande à la Permanence de la Fédération. En effet, la Carte est établie exclusivement par un membre du Conseil Exécutif de la Fédération, délégué à cet effet, qui en tient un registre à l'intention des Autorités compétente – ceci pour éviter son utilisation frauduleuse – et qui l'adresse directement à l'intéressé(e).