

# La **V**IGIE du **C**HÂTEAU




Le journal de l'accueil de jour  
de la Résidence du Château



Edition printemps  
été 2024 **N° 3**

Réalisée par le  
groupe du mardi

## AU SOMMAIRE

- *Les portraits*  Page 2 à 5
- «*C'est vous qui le dites !*» :
  - La pêche à Dieppe,* Page 6
  - Le Pollet et les gobes* Page 7 à 8
- *Les recettes autour du poisson* Page 9
- *Le coin des jeux* Page 10 à 11
- *Présentation de l'équipe* Page 12

# Les **P**ORTRAITS

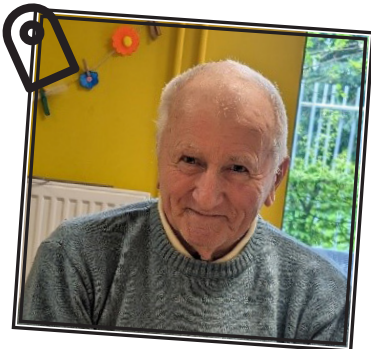


## **Madame Bernadette LEMONNIER**

« Je suis née en 1935 à Fécamp, mes petits-enfants et arrières-petits-enfants m'appellent Madette.

J'ai deux filles, cinq petits-enfants et deux arrières. L'une de mes petites-filles vit à Santiago du Chili. J'étais infirmière à la clinique LESUEUR à Dieppe. J'habite à la RPA rue Victor Hugo. J'adore lire « Notre temps » le magazine pour les personnes du troisième âge. Quand j'étais jeune je faisais beaucoup de tricot et de la couture

et j'habillais mes enfants et petits-enfants. J'aime bien venir ici, ça me fait travailler la mémoire, ça me fait plaisir. Heureusement que j'ai mes deux filles, elles m'aident beaucoup. »



## **Monsieur Michel LEMARCHAND**

« Je suis né le 27 septembre 1944 à Saint Martin aux Buneaux. J'habite à Neuville les Dieppe. J'ai trois enfants et j'aime marcher.

J'ai fait 35 ans de navigation à la grande pêche à Terre-Neuve. On était sept frères, tous marins. J'ai commencé à 15 ans comme mousse-cuisinier sur un morutier. On partait pendant trois mois puis on « débanquait » à Fécamp pour 15 jours de repos et on repartait pour trois mois. Je suis devenu ensuite trancheur (retirer l'os de la morue), puis décolleur (couper la tête) et ébrouilleur (ouvre le ventre de la morue pour en retirer les boyaux). Après Terre-Neuve, j'ai embarqué sur un pinardier. On transportait, depuis l'Algérie et le Maroc, des cuves de vin à 13 degré très épais (« du gros rouge ») pour en faire de l'apéritif (muscat...). On transportait aussi des oranges, des mandarines et des avocats. Comme tout bon marin qui se respecte j'ai pas mal bu, je n'ai jamais renié mon gosier. »

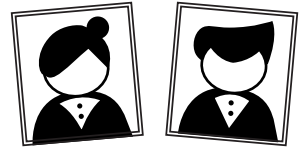


## **Monsieur Eugène BREARD**

« J'ai 90 ans et j'habite à Dieppe. Je travaillais à Omonville auprès de personnes handicapées. Je leur apprenais la soudure. J'ai une fille qui s'appelle Catherine, elle m'aide au quotidien. J'ai aussi un garçon Jean-Yves. J'aime aller voir le basket à Dieppe, dès qu'il y a des matchs on y va. Avant j'étais arbitre et j'étais souvent sollicité. J'ai aussi joué au début et ma fille aussi. »



# Les **P**ORTRAITS



## Madame Geneviève SAINTON

« Je suis née picarde, j'ai quatre enfants dont un qui est décédé. J'ai dix petits-enfants. Je suis arrière-grand-mère.

J'étais chef de travaux dans une filature à Ailly sur Somme. J'aime être dehors, je me promène dans Dieppe et je jardine un peu dans ma cours j'ai des dipladénias.

J'ai toujours ma mère qui est au Château-Michel, elle est née en 1921, elle a 103 ans. »

## Monsieur Christian DELAMOTTE

« Je suis né le 1er mars 1946 à St Eustache la forêt (près du Havre). J'habite Offranville avec ma femme. J'ai été 15 ans assureur puis agent de sécurité à la centrale nucléaire de Paluel.

A ma retraite, je me suis passionné pour la peinture. J'ai pris des cours puis j'ai peint sur toile des paysages, fleurs, bateaux, mer et falaises. Je peins à l'aquarelle, pastel, huile, fusain et encre rouge (les sanguines). Je ne cherche pas à vendre mes toiles. J'aime les offrir à mon entourage.

En ce moment, je peins le port de Venise avec plusieurs gondoles d'après une photo. Mon tableau préféré est un coucher de soleil corse.



J'ai fait beaucoup de ski mais j'ai fait une mauvaise chute et depuis j'ai de gros problèmes au dos ».

## Madame Catherine ELIE

« Je suis née en 1940 et j'ai un frère et deux sœurs. J'étais préparatrice en pharmacie dans la pharmacie de mes parents. Mon père est décédé jeune d'un accident puis ma mère a repris la pharmacie.

J'ai eu trois enfants. J'habite un appartement sur la plage. Je marche souvent, ça fait beaucoup de bien. Avant je faisais du tennis et du golf.

J'ai beaucoup d'amis avec qui je joue au bridge et à la belotte. J'ai



un chat, qui s'appelle Félix, c'est le même qu'il y avait ici (Titi). »

## Monsieur Jacques CORDIER

« Je suis Picard aussi, j'habite à Etran. Comme mon père était instituteur on est venu à Dieppe et c'est là où j'ai rencontré ma femme lors d'un voyage scolaire avec l'école des filles. J'avais 17 ans, elle 14 ans, on s'est pas fréquenté tout de suite. J'ai travaillé jusqu'à 18 ans, j'étais boucher. Après j'ai fait mon service militaire au Maroc, pendant un an. Je me suis marié ensuite. J'ai repris une boucherie à Dieppe, rue Gustave Roulland. J'ai une fille, Isabelle. Elle habite à Avoriaz. Quand j'ai pris ma retraite, l'hiver on y allait avec ma femme pour garder nos deux petits-enfants, Victor et Thomas. Quand j'étais à l'armée, je faisais du vol à voile, du planeur, ça me plaisait. »

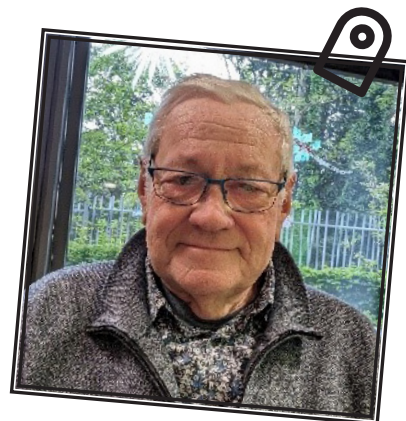


**Madame R. dit  
« Gigi »**

« J'aime marcher, avant je faisais des grandes ballades avec mon chien. C'était un beagle, un chien de chasse, il s'appelle Hélliot. Malheureusement il est mort, je m'ennuie. On allait souvent vers l'avenue verte. Une fois j'ai lâché la laisse, il s'est mis à courir après un lapin. Il a fini par s'arrêter, il l'avait attrapé. Dès que je vois un chien, je vais le caresser. »  
Mme R. vient également à l'accueil de jour le jeudi, vous pourrez trouver la suite de son portrait dans l'édition n°2 du journal. »

## Monsieur Guy GAUCHET

« Je suis marié, ma femme était aide-soignante à l'hôpital de Dieppe. J'ai aussi travaillé à l'hôpital, au standard. J'ai trois enfants. J'habite une maison à Neuville-les-Dieppe, un jour on m'a brûlé ma haie. J'aime bricoler. »



## Madame Françoise LEBLOND

« Je suis née en 1944, J'ai trois filles et six petits-enfants. Je travaille la terre de mes mains, je fais des sculptures en terre et je signe « Marie » car c'est l'anagramme de « aimer ». Tout le monde peut créer des choses avec ses mains, il n'y a pas de jugement à apporter. J'aime marcher, chanter, danser et sculpter. Je suis dans une chorale, on se produit parfois dans les campagnes. J'apprécie mes journées passées au Château-Michel ! » Mme LEBLOND vient aussi le jeudi, vous trouverez son autre portrait dans l'édition n°2. »







**Jean-François  
TABESSE**

« J'ai  
rencontré  
ma femme

dans le bus, elle a été attirée par mes yeux bleus. J'ai trois filles et ma femme en a quatre.

J'ai commencé à travailler à 13 ans ½ chez monsieur RAGOT Ambroise. J'étais boucher, on abattait les bêtes, on les coupait en quatre quand la viande était froide puis on les rentrait dans la boutique où ils étaient exposés. Une viande trop fraîche est dure, il faut la faire mûrir. Une fois en désossant un morceau je me suis blessé près de l'artère fémorale (M. CORDIER a vécu la même chose).

Monsieur TABESSE vient à l'accueil de jour trois fois par semaine, vous trouverez ses portraits dans les éditions précédentes. »



**Madame Henriette DETAIN**

« Je suis née en 1932, j'ai 7 enfants, 17 petits-enfants et 17 arrières. J'ai beaucoup tricoté, pour toute la famille. Je suis très gourmande, je ne cache pas mon défaut mais je n'ai pas le droit d'en acheter car j'ai du diabète. »

Madame DETAIN vient à l'accueil de jour deux fois par semaine, vous trouverez le reste de son portrait dans la première édition ».

**Madame  
Jacqueline  
BAINEY, dit  
Mamie Jacquotte**



« Je suis née en  
septembre 1944 et donc  
j'ai 25 ans 😊 !

J'ai deux enfants, trois petits-enfants et deux arrières.

J'ai travaillé dans la marée, pour monsieur GOUYE. Je préparais les commandes de poissons à envoyer partout en France. C'était sous les halles ».



**Monsieur  
Pierre  
CAPLAIN**

« Je viens  
ici le mardi  
et jeudi  
depuis un  
moment, je

suis un ancien de la maison. Emmanuel le chauffeur est mon neveu.

Je suis née en 1936, le 22 février et j'habite les Grandes-Ventes.

Le reste de son portrait est à retrouver dans l'édition numéro 2 ».

# C'EST VOUS QUI LE DÎTES

## la pêche à Dieppe

A Dieppe on peut pêcher du rouget, du turbo, de la morue, du maquereau, de la lotte, du surmulet, de la raie, du hareng, coquilles saint Jacques...



Les pêcheurs dieppois ramassaient toute la ferraille qu'ils pêchaient et qu'ils trouvaient pour la vendre, on appelait ça le « DAGOT ». M. LEMARCHAND

Il y a les pêcheurs du bout de la jetée, ça sent l'urine là-bas. M. TABESSE

« La mairie vient nettoyer tous les matins. J'y pêchais parfois. » M. GAMOT

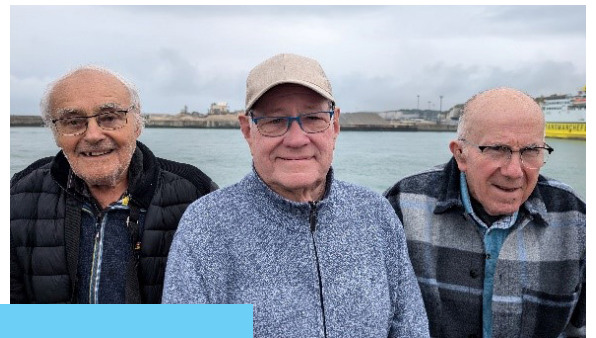
« Mon fils, je lui avais acheté une ligne, un jour

en la jetant il est tombé dans la rivière à Martin Eglise. » Mme DETAIN

« Moi, je faisais du porte à porte pour vendre le poisson que mon père avait pêché. » Mme R.

« Il y avait des chalutiers qui faisaient 7 mois de mer pour pêcher la morue au Groenland. La morue se conserve dans le sel. Il y avait une bonne ambiance. J'ai aussi vu débarquer des gars qui avait trop le mal de mer » « Ca rapportait pas beaucoup, l'armateur s'en mettait plein les poches » M. LEMARCHAND

« Il y avait des femmes qui venaient chercher leur mari pêcheur au bar » Mme R. et monsieur CORDIER.



**Fabrication de l'huile de foie de morue :** Sur le bateau, il y avait une conduite qui partait du parc des ébrouilleurs (on y mettait toutes les breuilles) et ça atterrissait dans la gogotte. Le gogottier récupérait les foies pour en faire l'huile. Il ne fallait pas en laisser passer, le capitaine surveillait. Le foie était chauffer dans la gogote à la vapeur et ça faisait de l'huile.

L'huile était donnée aux enfants, pour purger. « C'était bon pour la peau, les cheveux... mais c'était pas bon à avaler. »

« C'est infecte » M. CORDIER

« Moi j'aimais bien ! » Mme SAINTON. Monsieur LEMARCHAND aussi, « je le buvais à la bouteille ».

Nous sommes allés prendre des photos des différents lieux dont nous avons parlé, malheureusement le temps était gris et pluvieux. Cela ne nous a pas empêché de passer un bon moment.



# ))) C'EST VOUS QUI LE DÎTES

## *Le quartier du Pollet et ses Gobes*

« C'est une île le Pollet. »

« C'était le quartier des marins, des pêcheurs. Les femmes vendaient le poisson à la criée, elles avaient du creux, du renvoi « de la voix ». Il faut attendre un peu avant de manger le poisson. Il ne doit pas être trop frais sinon il est dur. »

« Ça sentait le poisson dans le quartier. »

« Quand les Hollandais venaient pêcher le hareng, le port était plein de Hollandais et ils portaient de gros sabots en bois, ça faisait du bruit. »



« Les marins en partant faisaient le signe de croix vers la chapelle de Bonsecours. Ils ne le faisaient pas en revenant. C'était pour avoir une pêche fructueuse et pour les protéger. C'est la chapelle des marins. Il y a une belle vue, elle est en hauteur. »

« Ma femme habitait rue Guerrier à côté du deuxième pont et mon père était directeur de l'école Michelet » M. CORDIER. Mme SAINTON, y habitait aussi.

Ca a bien changé, on a l'impression qu'il n'y a plus personne. Il y avait beaucoup de chalutiers dans le port avant.



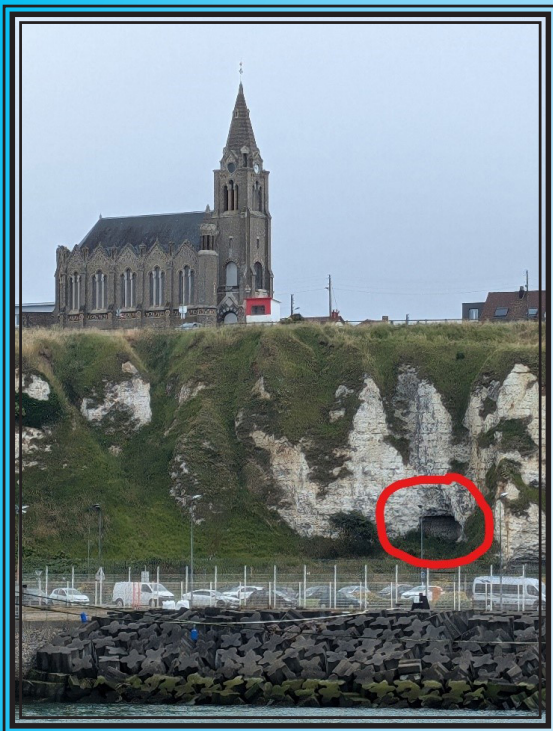
*Maquette visible dans la chapelle de Bonsecours*



# C'EST VOUS QUI LE DÎTES



*Monsieur GAMOT nous a ramené ce texte, trouvé sur internet et qui nous explique l'origine des gobes :*



« Les gobes sont d'anciennes carrières de craie et de silex creusées au pied de la falaise. A l'origine, elles étaient utilisées pour en extraire la craie avec laquelle on fabriquait la chaux.

A Dieppe, on pouvait en voir du côté du Bas Fort Blanc, quelques-unes en ville (qui ont servi de refuge à la population Dieppoise pendant les bombardements) mais les plus importantes sont situées dans la falaise du Pollet.

Les gobes deviennent l'abri des familles les plus pauvres, celles-ci ayant vu leurs maisons détruites lors du creusement du chenal et de la transformation du Pollet en 1880-1889. Cette

population misérable n'a eu d'autre choix que de s'installer dans ces habitations de fortune par famille entière. En 1900 une centaine de personnes y trouve refuge. Certaines ont une profondeur de plus de 50 mètres.

L'aménagement y est rudimentaire: pas de chauffage, pas de lumière, une couche de sable tapisse le sol et les murs sont badigeonnés au goudron pour lutter contre l'humidité, une porte ou une toile pour fermer l'endroit.

Leurs habitants, "les gobiers", vivaient de la mer: pêcheurs à pied, pêcheurs de crevettes, cueilleurs de moules, porteurs de poisson ....

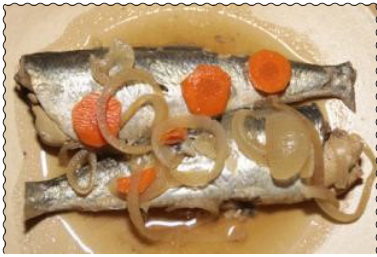
Pendant la seconde guerre mondiale, les gobiers sont chassés. Par la suite ces lieux seront régulièrement squattés et les entrées murées. Catherine D. »

<https://avf.asso.fr/dieppe/wp-content/uploads/sites/267/2021/04/XS9-LES-GOBES-ma-photo.pdf>





## Comment mange-t-on le Hareng ?



- mariné : Faire un mélange de vinaigre et de vin blanc, on y met des oignons, du laurier, du thym, des carottes, des clous de girofle et on fait tout bouillir. Quand on voit un léger frémissement au-dessus de la gamelle on coupe le feu.



- Grillé : vous prenez votre hareng, vous faites 3 trainés au couteau des deux côtés, faut pas aller profondément. Ensuite vous le sautez et vous le faites griller au barbecue pas trop fort. Le retourner de temps en temps. Il y a la rogue (des œufs) et la let (le mâle). A côté on mange une patate à l'eau avec un petit bout de beurre

demi-sel. Pour plus d'information allez vous balader à la foire aux harengs !!!

- Hareng saur : il est complètement desséché, ouvert en deux (une safate) et fumé. On appelle aussi ça KIPPER



## RECETTE DU PAIN DE POISSON DE MME LEMONNIER



pain de poissons  
 800 gr de poissons  
 1 boîte de sauce tomate  
 6 œufs  
 échalote - ail - poivre  
 1 cuillère de farine  
 Faire cuire le poisson, le passer à la moulinette ou au mixeur  
 mélanger les œufs 1 à 1, la sauce tomate, l'échalote hachée la farine -  
 Verser dans un moule à cake  
 Mettre au four 45 mn - 180°  
 Servir froid avec une mayonnaise ou chaud avec sauce aigre  
 PS = On peut y ajouter des moules et crevettes desartiques

## LA MARMITE DIEPPOISE

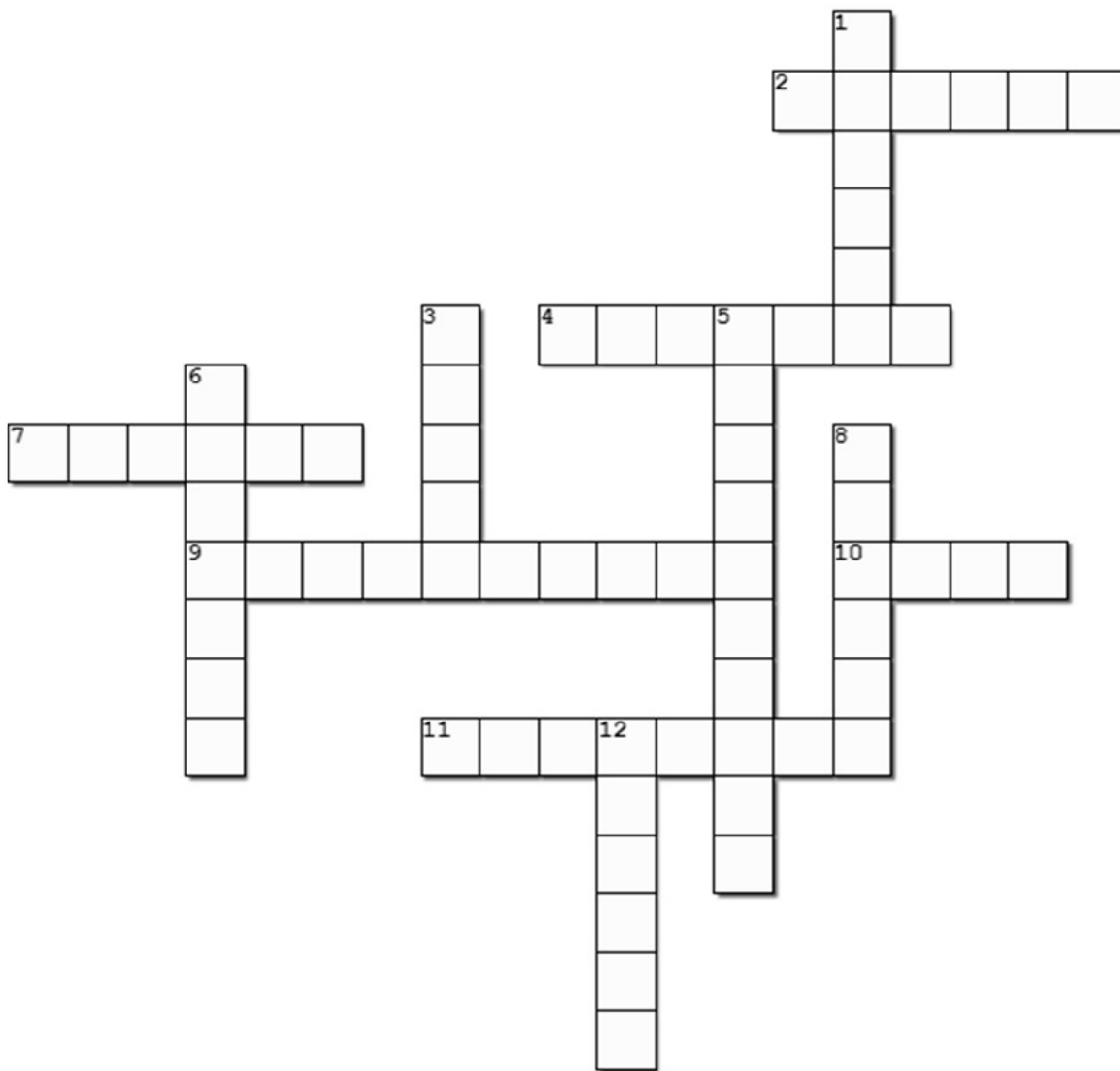
C'est un mélange de trois poissons et de crustacés dans une sauce à la crème et au beurre. C'est aussi le nom d'un restaurant Dieppois, rue Saint Jean.



# Le coin des jeux

## Mots croisés Dieppois

Mots croisés de choix



Created using the Crossword Maker on TheTeachersCorner.net

### Horizontal

2. C'est une île et c'est le quartier des pêcheurs dieppois
4. Nom du pont qui tourne
7. Les marins en portaient, ils sont en bois
9. Lieu où est pêchée la morue, c'est aussi le nom d'une race de chien
10. Nom du pont qui se lève
11. On les trouve au bout de la jetée, armés d'une ligne

### Vertical

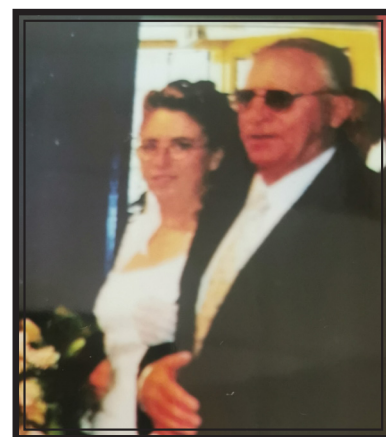
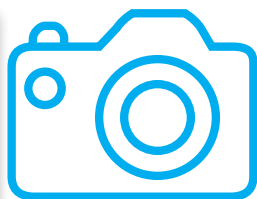
1. Habitant d'un gobe
3. On fabrique grâce à elle une huile, qualifiée d'infecte
5. Nom de la chapelle des marins
6. Habitant du Pollet
8. C'est une tour, surplombant le chenal, on y a une belle vue
12. C'est un poisson que l'on fête en novembre

Réponses : 1 : Gobier, 2 : Pollet, 3 : Morue, 4 : Colbert, 5 : Bonsecours, 6 : Poltais, 7 : Sabots, 8 : Crabes, 9 : TerreNeuve, 10 : Ango, 11 : Pêcheurs, 12 : Hareng



# QUI SUIS-JE ?

Saurez-vous retrouver qui sont ces personnes qui fréquentent l'accueil de jour ?



Réponses : de gauche à droite : Fanny (ASG), M. CORDIER, M. GAMOT, M. GAUCHER, Mme LEMONNIER, M. TABESSE, Mme ELIE, Mme RIDEL et Thierry (chauffeur)



# L'ÉQUIPE de l'accueil de jour

**Fanny** est assistante de soins en gériatrie, elle travaille à l'hôpital depuis 2012 et intervient aussi à la plateforme de répit.



**Nathalie** H. travaille à l'accueil de jour depuis 2012 et à l'hôpital depuis 1987. Elle a commencé en tant qu'ASH puis est devenue aide-soignante avant d'être aujourd'hui assistante de soins en gériatrie.



**Valérie** est assistante médico-psychologique et de soins en gériatrie au centre hospitalier depuis 34 ans et à l'accueil de jour depuis son ouverture en 2009.



**Delphine** est l'infirmière coordinatrice du PASA (type d'accueil de jour pour les résidents de l'EHPAD) et de l'accueil de jour. Elle travaille à l'hôpital depuis environ 10 ans.

**Hélène** est psychologue depuis deux ans à l'accueil de jour. Elle intervient aussi à la consultation mémoire et dans la formation des aidants.



**LES CHAUFFEURS :**  
**Emmanuel** intervient depuis 2008 à l'accueil de jour il est agent d'entretien qualifié.



**LES REMPLAÇANTES :**  
**Nathalie P.** est infirmière à l'hôpital depuis 1996, elle coordonne la plateforme de répit pour les aidants depuis 2019 et remplace Delphine en son absence et parfois aussi les chauffeurs.



**Thierry** dit « le couteau suisse du Château-Michel » est aussi agent d'entretien qualifié depuis 7 ans à l'accueil de jour.



**Nannerle et Sandrine** sont assistantes de soins en gériatrie au PASA,



elles remplacent à l'accueil de jour et au transport.