

LE COIN LECTURE

Comme chaque trimestre, nous vous proposons une sélection de livres pour les petits.

Jeu d'ombres de Hervé Tullet (Editions Phaldon Jeunesse) : nous avons déjà partagé un coup de cœur pour **Couleurs** du même auteur. Cette fois-ci Hervé Tullet nous amène dans les mystères de la pénombre, avec ce livre aux formes découpées. Cet ouvrage déroutant, tout noir, dévoilera tous ses mystères avec une simple lampe de poche, grâce à un jeu d'ombres chinoises. Un très beau support pour aider l'enfant à se représenter les opposés : les pleins et les creux, l'ombre et la lumière...

Le caméléon arc-en-ciel de Yusuke Yonezu (Minedition Editions) : Voici un livre pour les plus petits, avec des languettes à tirer et des roues à faire tourner pour faire apparaître et disparaître les personnages. C'est un livre particulièrement soigné qui relate les aventures d'un caméléon facétieux qui sait se fondre dans le paysage pour échapper aux dangers...

PETIT MASSAGE POUR LE SOMMEIL :

Les réunions pédagogiques avec Frédérique et Carine font souvent cet effet-là, on se sent moins seul !

Les échanges sur le sommeil ont notamment révélé qu'entre les enfants qui se relèvent, ceux qui ont besoin de notre présence pour s'endormir et ceux qui veulent « une dernière histoire », le rituel du coucher a tendance à s'éterniser dans les chaumières.

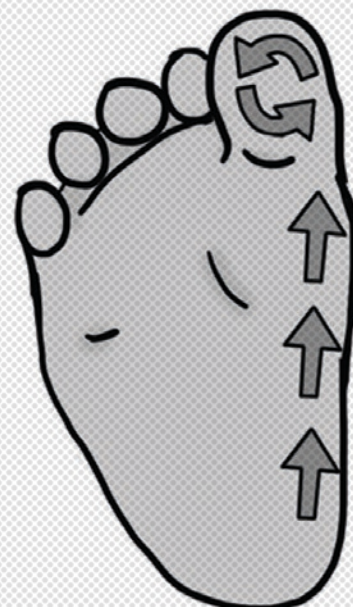
Vous serez donc sans doute preneur de cette technique de massage, qui est une véritable botte secrète pour faciliter la détente et un endormissement plus rapide.



Mode d'emploi

Massez votre enfant au niveau du gros orteil. C'est une zone de réflexologie qui correspond à la tête. Pressez en douceur le coussinet du gros orteil sur le pied droit puis massez par des petits cercles autour de ce point en remontant vers les autres orteils.

Massez ensuite le bord intérieur du pied. Les points situés sur cette ligne correspondent à la colonne vertébrale et permettent de détendre l'ensemble du corps. Répétez les mouvements sur le pied gauche.



LE MOT DU PRESIDENT

En cette période de transferts sportifs, la crèche Rires et Grimaces n'échappe pas à son lot de changements.

La fin du contrat d'Hanine a été anticipée à ce mois de juin. Nous lui souhaitons de réussir dans son nouveau projet.

Les grands aspirent également à d'autres horizons que seule la maternelle pourra leur offrir. Ce fut un plaisir de vous compter parmi nous, que ce soit pour une année ou une fraternité.

Le CA en est tout chamboulé. Spéciale dédicace à Aude, Christine, Emilie, Karine, Muriel, Olivier et Pascal pour leur implication et leur temps consacré à la crèche.

Heureusement, nous pouvons toujours compter sur Berengère, Caro et Perrine, accompagnées des nouveaux : Andréa, Nathalie (vice-présidente), Sophie (secrétaire) et François (trésorier).

Vous avez tous contribué à la vie de la crèche à travers les commissions. Leur classement restera confidentiel (sauf contre grosse somme à me verser en liquide). À vous de décider si vous souhaitez continuer dans votre domaine ou changer pour mieux apprécier les rouages de Rires et Grimaces.

Mais avant cela, je souhaite à l'équipe et à l'ensemble des familles de bonnes grandes vacances!

Vincent (papa de Chloé)

SOMMAIRE

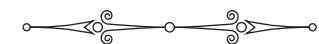
- Vie de l'asso – p2
- Préparez la rentrée en douceur
- Zoom sur l'équipe – p3
- Portrait de Vincent, notre cuisinier
- La recette du chef
- Un jour à la crèche – p4
- Le coin lecture
- Petit massage pour le sommeil

A VOS AGENDAS

Voici les rendez-vous associatifs et festifs de la crèche pour la période mars-juin:

18 JUIN 27 JUIN

- Jeudi 18 juin : visite de l'école Molière pour les grands
- Samedi 27 juin à 16h : Kermesse de la crèche



Dates de fermeture de la crèche sur la période :

FERMETURE

- Lundi 13 et Mardi 14 juillet : Fermeture
- Du 25 juillet au 24 août : Fermeture pour les vacances d'été

RENREE 25 AOUT

PREPAREZ LA RENTREE EN DOUCEUR

Une nouvelle étape se profile pour nos enfants : à la rentrée de septembre, les petits deviendront moyens, les moyens deviendront grands et les grands... rentreront à l'école !

Pour préparer au mieux petites transitions et grands passages, l'équipe de la crèche a prévu un accompagnement en douceur.

Changements de groupes à l'intérieur de la crèche

Au fil de l'année, des liens forts se sont créés entre enfants et adultes. Pour les petits qui rejoignent le groupe des moyens, la transition va passer presque inaperçue puisque les enfants vont conserver leurs référents. Seuls petits changements : quelques activités nouvelles et plus d'autonomie à l'heure des repas.

Les moyens qui rejoignent le groupe des grands ne seront pas dépayés non plus, car ils restent dans un environnement connu. « Nous commençons à préparer les moyens à la fin de l'année », nous explique Lamia, référente des grands à bâbord. « par la suite, les grands ont toujours la possibilité de se tourner vers leurs anciens référents s'ils en ressentent le besoin, c'est surtout vrai en début d'année ».

C'est l'une des forces de notre crèche qui propose des groupes d'âge mélangés et facilite ainsi ce genre de passage, en créant une véritable continuité.



Le grand bain : l'entrée en maternelle

Pour les grands qui quittent le cocon de la crèche et rejoignent les rangs de la maternelle, le saut est plus grand ! Changement de rythme, de règles, d'environnement... Mais là aussi, l'équipe de la crèche sait s'y prendre pour faciliter le passage.

Des liens se sont ainsi tissés avec l'école Molière : l'année dernière, l'équipe du CLAE avait organisé une chasse au trésor mémorable pour que les enfants de notre crèche repèrent les différents lieux de vie de l'école. Bien sûr, tous nos grands ne rejoindront pas cette école, mais les règles sont sensiblement identiques dans les établissements, et ce premier contact permet aux enfants de se représenter « à quoi ressemble l'école ».

Cette année, la maîtresse de la petite section et les « anciens grands » de la crèche se joignent à l'initiative, avec l'organisation d'un goûter commun fin juin : de quoi rassurer nos futurs écoliers et éveiller leur curiosité !

TEMOIGNAGE

Une maman de la crèche nous raconte la rentrée à l'école de son fils aîné :

« Ça s'est vraiment bien passé, grâce à l'expérience de la crèche, il a vite intégré les règles de la collectivité, pourquoi ne pas toujours passer en premier, pourquoi s'asseoir à tel moment... Et surtout il a vite compris qu'il y avait des adultes avec différents rôles et n'a pas hésité à s'adresser aux bonnes personnes selon leurs attributions : là je pense que le fonctionnement de la crèche parentale, où chacun intervient de façon différente (parents, référents, agents...) l'a aidé à se préparer à ça. »

PORTRAIT DE VINCENT, NOTRE CUISINIER

Depuis deux ans, les enfants ont le plaisir de déguster chaque midi les plats préparés sur place de Vincent, cuisinier professionnel, un service auquel les parents tiennent beaucoup. Nous avons interrogé Vincent pour mieux connaître son parcours et savoir comment il s'y prend pour satisfaire nos exigeants rejets !



Quelles ont été tes expériences en cuisine avant de venir travailler ici ?

J'ai touché à tout ! J'ai travaillé au Novotel, j'ai fait des restaurants traditionnels, de la collectivité... J'ai été cuisinier pour le festival Jazz in Marciac, je faisais le repas des bénévoles, entre 350 et 450 couverts, midi et soir.

J'ai aussi cuisiné dans un restaurant gastronomique, le Favre D'Anne à Angers, qui a une étoile au guide Michelin.

Cuisiner pour des enfants, qu'est-ce que ça a de spécial ?

Eux, au moins, ils disent s'ils aiment ou s'ils n'aiment pas ! C'est franc. C'est pour ça aussi que je recherchais ce type de travail. Avec toutes les émissions télévisées, type master chef ou top chef, beaucoup de clients pensent qu'ils ont tout vu et qu'ils savent comment tu dois cuisiner telle ou telle chose. Ils se prennent pour Bocuse. Je cherchais un autre rapport avec les personnes que je nourris. Le but c'est de faire plaisir, pas d'être dans la compétition avec le client. Le rapport avec les enfants est plus direct, avec eux c'est bon ou pas ! Et mon objectif, c'est de réussir à leur faire manger tout ce qu'ils n'aiment pas, mais autrement. Par exemple, j'ai trouvé un système pour leur faire manger des épinards, ça y est... Je leur en ai mis en gratin avec des pommes de terre, et là... Ils l'ont dévoré ! Quand j'ai un retour négatif, je retravaille la recette. Je cherche ce qui ne leur a pas plu.

Quel est le moment de la journée le plus agréable pour toi ?

C'est quand je passe lorsqu'ils sont en train de manger, pour voir si ça leur plaît. J'adore leur faire à manger et savoir qu'ils mangent bien, ça fait plaisir.

Qu'est-ce que ta déficience visuelle apporte à ton approche de cuisinier ?

Je travaille avec l'odorat et le toucher. Je sens les choses et je sais quel goût

ça va avoir. Je sens quand un plat est cuit, je n'ai pas besoin de le voir. Pour ce qui est découper, je travaille au toucher. Au final, c'est une organisation à avoir bien particulière, je perds du temps sur certaines choses assez visuelles, comme les papillotes... Il faut donc que je m'organise pour qu'ils aient leur repas à l'heure, surtout !

Merci !

Ces dernières semaines, nos enfants ont mis la main à la pâte, en confectionnant des gâteaux suivant les bons conseils de Vincent... Voici justement une recette très simple, un grand classique que l'on peut faire et refaire en famille.

LA RECETTE DU CHEF ! GÂTEAU DE YAOURT MARBRÉ

- Videz le contenu d'un pot de yaourt dans un saladier (on peut prendre un yaourt de brebis pour changer). Gardez le pot vide qui servira de mesure.
- Cassez trois œufs dans le saladier, mélangez, puis versez-y trois pots de farine, puis 2 pots de sucre, puis un sachet de levure. Mélangez au fur et à mesure.
- Maintenant, séparez l'appareil (la pâte) en deux parties égales, et dans l'une de ces moitiés versez une cuillerée de chocolat van Houten.
- versez le tout dans un moule à gâteau beurré en alternant pour avoir une couche de pâte au chocolat, une couche de pâte sans chocolat...
- Et enfournez ! 35 minutes plus tard, le gâteau est cuit.
- Vérifiez en plantant un couteau, il doit ressortir sec.

Un petit rappel de la part de Vincent : N'oubliez pas que vous pouvez laisser un tupperware à Vincent le matin. S'il y a des restes du repas du midi, vous pourrez ainsi en récupérer en allant chercher votre enfant le soir !