



fondation
des 4 marronniers

Le Messager

N°131 - 2023



Bonne année
2023!

Le mot de la directrice

Chères lectrices, Chers lecteurs,

L'année 2022 est à la fois passée trop vite et en même temps fut lourde d'épreuves. Passée trop vite car le temps file à vive allure et, plus on avance en âge, plus vite il passe n'est-ce pas ? Nos aînés sont les premiers à me le rappeler lors de nos discussions. Toutefois, ne regrettons pas de vieillir car c'est un privilège que beaucoup n'ont pas.

La charge de travail fut intense avec la mise en place de bon nombre de projets, tout ceci dans un contexte national et international

quelque peu mouvementé.

Si 2022 ne nous a pas épargné, je souhaite que 2023 nous permette de nous émerveiller de tous les petits bonheurs.

C'est ainsi que nous abordons 2023, le cœur plein d'appréhension, mais aussi rempli d'espoir. En effet, pour la Fondation, 2023 devrait être une grande année de transition. Il s'agit normalement de la dernière année complète avant d'entrer dans le nouveau bâtiment long séjour. Qui dit transi-

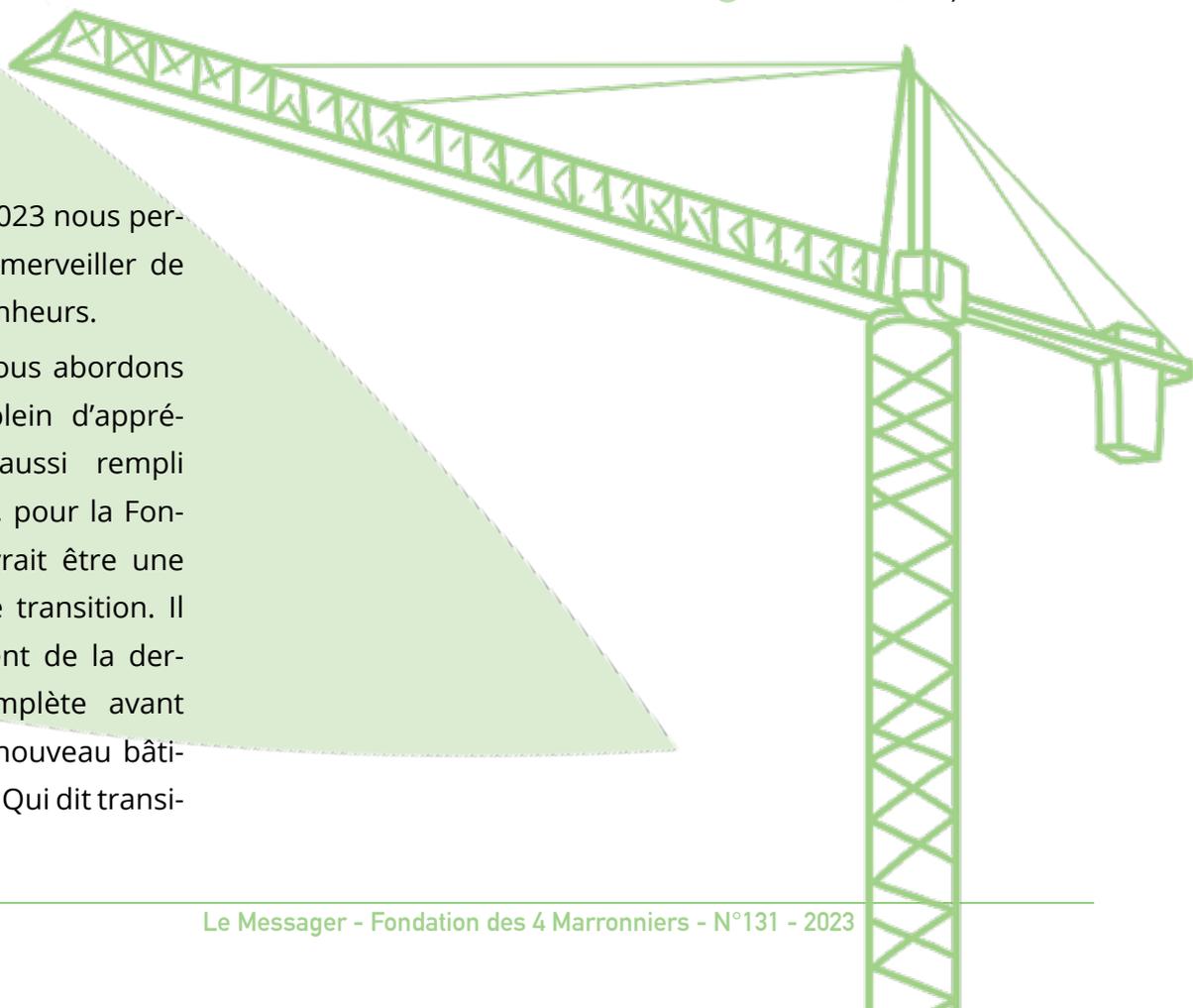
tion, dit beaucoup de travail et de projets à finaliser pour pouvoir prendre possession des nouveaux locaux. Comme dit le proverbe « Rome ne s'est pas faite en un jour » et bien, cet agrandissement non plus ! Les collaborateurs et moi-même en sommes bien conscients. Nous sommes également motivés par tous ces défis qui nous attendent. Le planning de cette année est bien chargé en plus de nos missions habituelles, mais il est essentiel que nous soyons prêts pour

2024. Concernant les travaux, ils avancent à bon rythme et le planning est à ce jour respecté. Le bâtiment est quasiment hors d'air et la première partie bientôt achevée.

Je vous laisse parcourir ce nouveau Messenger, en espérant qu'il vous plaise.

Je vous souhaite une très belle et sereine année 2023. Que vous puissiez avoir de la joie dans votre quotidien, et être entouré d'attention et d'affection. Meilleurs vœux à toutes et tous !

● Patricia Dehar, directrice



CREA : Comité de réflexion et d'engagement pour les ambitions de la Fondation

Afin d'assurer le développement de la Fondation face aux défis quotidiens qu'elle rencontre, un comité de réflexions a été mis en place durant l'année 2022.

En 2023, cet organe est renforcé par l'arrivée de deux nouveaux responsables de département. La force du CREA est de soutenir la Directrice dans la mise en place de ses décisions.

Le CREA est composé des personnes suivantes (de gauche à droite) :

- **Jodie Cardis**, responsable du département administration et assistante de direction
- **Isabel Barbosa**, responsable du département soins et accompagnement
- **Romain Kaczor**, responsable du département hôtelier
- **Patricia Dehar**, Directrice
- **Alexandre Ixari**, responsable projets et développement
- **Véronique Berney**, responsable qualité
- **Michelangelo La Placa**, responsable du département technique et logistique



Fenêtres de l'Avent

Le 2 décembre dernier, la traditionnelle fête des Fenêtres de l'Avent des 4 Marronniers s'est déroulée en présence des locataires des appartements protégés ainsi que des résidents et de leurs proches.

Vin chaud, thé de Noël et soupe réconfortante, les ingrédients gagnants d'un moment chaleureux en bonne compagnie (malgré le froid !)







St-Nicolas

Enfants et petits-enfants du personnel se sont joints aux résidents afin d'accueillir ensemble le St-Nicolas et son âne. Des bons moments partagés ensemble !





... des 4 Marronniers





Repas de Noël des locataires

Quelque 60 locataires ont eu le plaisir de se réunir pour partager le traditionnel repas de Noël des locataires.

Tous étaient ravis de se retrouver enfin, « comme avant le COVID » selon les dires de certains locataires. En prime, la présence d'un talentueux accordéoniste a rendu ce moment magique.





Concours de biscuits

Les 3 unités de vie (Ambre, Jade et Emeraude) se sont affrontées lors d'une compétition du meilleur biscuit !

Finalement, tous les biscuits étant délicieux, il a été impossible de les départager. Toutes les unités ont donc été sacrées vainqueurs du concours de biscuits.





Repas de Noël des résidents

En date du 21 décembre 2022, tous les résidents se sont réunis pour célébrer la fête de Noël, entourés des collaborateurs de la Fondation. Un bon repas, du chant et des échanges, la recette parfaite d'un merveilleux souvenir.







Les illuminations du marché de Noël

Afin de rester dans l'ambiance féérique de la fin d'année, les résidents ont eu l'occasion d'admirer les illuminations du marché de Noël d'Yverdon-les-Bains. Comment ne pas succomber à une friandise ou une boisson chaude proposée aux différents stands !



Bienvenue dans l'atelier des mères-Noël

L'équipe de l'administration s'est transformée en mères-Noël durant les fêtes afin d'assembler de leurs mains les 300 cadeaux à l'attention des résidents, bénéficiaires, locataires et collaborateurs de la Fondation. Cette année, nous avons pu collaborer avec l'entreprise « MaGravure.ch » située à Vallorbe, qui nous a confectionné de belles boules de Noël, des cadres photos et des planchettes, le tout en bois. Pour les intéressés, n'hésitez pas à aller faire un tour sur leur site internet www.magravure.ch



Les bénévoles à la Fondation des 4 Marronniers

*Le bénévolat,
c'est l'art de la gratuité du cœur,
du geste et du temps.*

*Le bénévolat
ne connaît d'autres lois que le besoin de
l'autre, percevoir avec lui et trouver ensemble
les solutions nécessaires.*

*L'engagement bénévole,
ne serait-ce pas là une façon d'humaniser
une société qui s'individualise de plus en plus?*

*Le bénévolat,
c'est une fleur que l'on s'offre.*

*Le bénévolat,
c'est un cheminement personnel : c'est une
fenêtre ouverte sur le monde.*

*Le bénévolat
a tellement de valeur qu'il n'a pas de prix.*

Auteur inconnu

suite >>



Ruth et Monique



Marianne et Marie

Ce joli poème aujourd’hui, pour mettre en lumière le travail de l’ombre des bénévoles de la Fondation des 4 Marronniers.

Marianne et Marie proposent chaque semaine des visites individuelles aux résidents, elles sont une oreille attentive, une présence chaleureuse auprès des résidents.

Sophie, quant à elle, tricote ! Chaque lundi matin permet à ce groupe (essentiellement féminin, il faut le reconnaître) de se retrouver pour tisser des

liens, autant que pour créer !

Vous retrouverez Ruth et Monique chaque jeudi après-midi à la salle à manger pour quelques parties de Jass et de Rummikub ! Monique et Josette restent quant à elles disponibles pour accompagner les groupes lorsqu’il y a des sorties.

Enfin Mireille, notre « plus vieux meuble » de la Fonda-

tion comme elle aime à le dire, accompagne brillamment au piano les aumôniers lors des célébrations religieuses, et ce depuis ... 35 ans !

Alors à vous toutes mesdames, au nom de tous les collaborateurs et résidents de la fondation, nous vous disons :

MERCI !!

● *Emilie Bourgeois ASE*



Mireille



Sophie, accompagnée des dames du tricot

70 ans d'ancienneté en 2022

Année exclusivement féminine en 2022 en terme de jubilaires : cinq collaboratrices cumulent 70 ans d'ancienneté, des belles noces de platine !



Jessica Zogaj

ASSC

10 ans d'ancienneté

Myriam Bachmann

ASE

20 ans d'ancienneté

Marie-Claude Moser

Référente sociale

15 ans d'ancienneté

Rosa Vieira

Employée de maison

15 ans d'ancienneté

... et **Flavia De Lima**, *Auxiliaire en soins*

10 ans d'ancienneté

(absente de la photo)



Nouveaux uniformes pour le service technique

L'équipe du département technique et logistique au complet – Michelangelo La Placa, responsable du département, ainsi que Cédric Simili et Jacques Messerli, agents techniques, sont fiers de porter quotidiennement leur nouvel uniforme !

Le Gâteau d'Hélène

Voici la recette du « cake suédois », l'un des gâteaux préférés d'Hélène, locataire des logements protégés.

Ingrédients

200 gr de margarine Planta
4 œufs
1 pincée de sel
1 petit flacon d'amandes amères
1 ¼ dl de crème ou crème à café
275 gr de farine
3/4 c. à café de poudre à lever
confiture d'abricot ou gelée de coing

Moule : La quantité est prévue pour un moule à cake d'environ 30 cm de long. Beurrer le moule, le fariner si nécessaire.

Préparation :

- faire fondre la margarine, mettre de côté et laisser refroidir
- travailler les œufs avec le sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- incorporer les amandes amères
- verser la crème sur l'appareil, ne pas mélanger
- tamiser la farine et la poudre à lever sur le mélange, verser la margarine refroidie, mélanger délicatement à la spatule et verser dans le moule.

Cuisson :

55 minutes environ au niveau de la rainure inférieure du four préalablement chauffé à 170 degrés

Garniture :

Badigeonner le dessus du cake encore chaud de confiture d'abricots passée au tamis ou de gelée de coing liquéfiée. Avant de servir, saupoudrer de sucre grésil.

Conservation : Bien emballé, le cake se conserve une semaine au réfrigérateur.

Service : On peut couper ce cake en 20 tranches environ.



Recette tirée du livre Betty Bossi

● Marie-Claude Moser
référence sociale

Les travaux avancent !

Août 2021



Décembre 2022



Impressum

Comité de rédaction

Conception et rédaction effectuées par les collaborateurs de la Fondation, intervenants et résidents.

Conception graphique et illustrations

Amélie Buri · Illustration & graphisme
www.amelieburi.ch

Impression

Cornaz impressions | emballages
www.cornazsa.ch