



fondation  
des 4 marronniers

# Le Messager

N°132 - 2023



*Vive l'été  
aux 4 Marronniers!*

# Le mot de la directrice

Chères Toutes, Chers Tous,

Il y a deux ans, je vous écrivais que nous avions hâte que le chantier de construction du futur long séjour avance. Nous en étions à l'évacuation des gravats de l'ancien EMS.

Deux années plus tard, nous avons un bâtiment qui est « hors d'air ». Cela signifie que l'étape du « gros œuvre » est terminée et toutes les fenêtres sont posées. L'étape du « second œuvre » a maintenant commencé.

De l'extérieur, nous voyons évidemment moins de mouvements, mais à l'intérieur, c'est une fourmilière où les différents corps de métiers se coordonnent parfaitement. La direction des travaux nous a confirmé être dans les délais pour une remise du bâtiment courant d'été 2024. Au niveau de l'équipe de direction et des cadres de la Fondation, de nombreux groupes de travail sont prévus afin que le futur déménagement

se passe dans la sérénité pour chaque résident/e et chaque collaborateur/trice. Les uns et les autres vont d'ailleurs être sollicités pour participer à cette organisation titanesque. Vous serez régulièrement tenus informés via nos différents canaux de communication (réseaux sociaux, site internet, #Agrandissement 4M, etc ...).

Les prochains 18 mois vont être plus denses encore que les précédents car il ne s'agit pas d'un unique projet de construction, toute l'organisation en lien avec ce nouveau bâtiment nous a obligé à adapter notre stratégie. Travail que nous

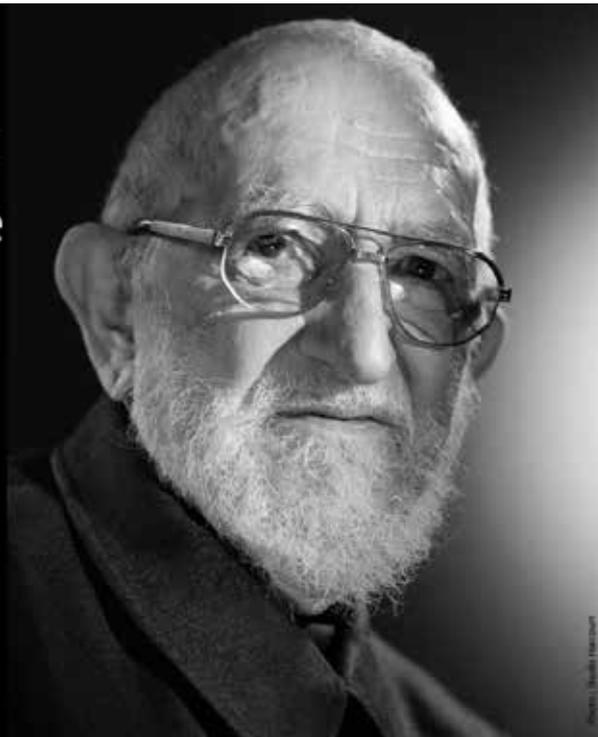
avons initié à l'automne passé. Nous tenons les objectifs fixés et de même que pour le chantier de construction, nous pouvons dire que les délais sont respectés.

Je remercie chaque usager et chaque collaborateur de sa patience vis-à-vis de ce colossal projet, 2024 est bientôt là et en attendant ce bâtiment et tous les défis liés à ce dernier, je vous souhaite à toutes et tous un très bel été !

● Patricia Dehar, directrice

« Le plus grand échec est de ne pas avoir le courage d'oser. »

Abbé Pierre



# Jubilaires 2023

Nous félicitons et remercions chaleureusement nos jubilaires 2023 pour leur fidélité !

**Najat Ajjan**

*Auxiliaire en soins*  
10 ans d'ancienneté

**Fatima Duhamel**

*Auxiliaire en soins*  
20 ans d'ancienneté

**Harry Thoney**

*Auxiliaire en soins*  
15 ans d'ancienneté

**Annelis Marmier**

*Employée de maison*  
10 ans d'ancienneté

**Patricia Dehar**

*Directrice*



# Accompagnement individuel

L'accompagnement individuel des assistants socio-éducatifs (ASE) auprès des résidents peut être très varié ! Le but étant d'être un soutien dans leur vie sociale.

Pour illustrer cet accompagnement personnalisé, l'accompagnement de Madame Raymonde Ruchat, à Jade, pour ses 90 ans est un bel exemple ! En effet, quelques semaines avant sa date d'anniversaire, Madame a transmis à une veilleuse qu'elle avait à cœur de préparer et offrir un petit cadeau souvenir à ses enfants, une photo portrait d'elle-même.

Les ASE ont donc pu accompagner Mme Ruchat dans ce projet, choisir le lieu de la photo, les cadres, et l'impression !

Madame Ruchat a pu offrir ces petits présents à ses enfants, complétés par de jolis cœurs crochetés par la veilleuse Marianne, un joli accompagnement interdisciplinaire !

● *Thomas Gratin*  
*Aide-animateur*



*Thomas  
et Mme  
Raymonde  
Ruchat, en  
binôme pour  
mener à bien  
ce projet !*





# *Pas de retraite pour les plaisirs gourmands*

Depuis novembre 2022, chaque mois, un résident propose un menu complet.



Le « chef » choisit le menu (entrée, plat, dessert) et dit qui il souhaite inviter à ce repas spécial.

Des résidents, bénéficiaires du CAT, locataires des logements protégés, sont comptés dans ses possibles invitations.

Bien sûr, comme « chef de cuisine », c'est lui et ses invités qui préparent le repas, Susana et Laetitia sont ses aides.

Après la confection du repas, nous mangeons ensemble, à l'endroit choisi par le « chef » : salle à manger, terrasse, bord du lac ...

Les anciens « chefs », Mesdames Blurette Haldi, Marie-Rose Gauthey, Françoise Vittoz et Monsieur Guido Vona ont déjà eu l'occasion de nous proposer de bonnes recettes !

Cette fois-ci, c'est Monsieur Michel Vittoz le « chef », qui nous propose du jambon madère.

Nous nous sommes régalés en cette journée ensoleillée.

● *L'équipe d'animation*

# Nos apprentis aux fourneaux

Nos apprentis cuisiniers Luca, Loris et Rosénie, vous proposent la recette de la tarte au citron meringuée.

- Pour 8 à 12 parts
- Moule à tarte Ø 28cm
- Papier sulfurisé
- Préparation : 45 minutes
- Cuisson : 55 minutes
- Réfrigération : 30 minutes

## Ingredients

### Pâte :

- 220 gr de farine
  - 50 gr de sucre glace
  - 1 pointe de couteau de sel
  - 1 citron, zeste râpé
  - 125 gr de beurre froid coupé en dés
  - 1 jaune d'œuf
  - 2 - 3 c à s d'eau, si nécessaire
  - 1 blanc d'œuf pour badigeonner le fond
- (ou une pâte sablée prête à l'emploi)

### Garniture :

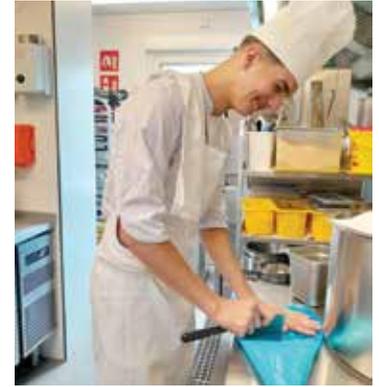
- 2 citrons, zeste râpé
- 130 gr de sucre glace
- 1,5 dl de jus de citron (2-3 citrons = 1,5 dl de jus)
- 4 œufs
- 1 dl de crème

### Meringue :

- 2 blancs d'œufs
- 50 gr de sucre

1. Mélanger la farine, le sucre glace, le sel et le zeste de citron. Ajouter le beurre, sabler. Ajouter le jaune d'œuf, rassembler rapidement en une pâte. Si nécessaire, ajouter de l'eau. Placer la pâte sur du papier sulfurisé, aplatir, recouvrir d'une deuxième feuille de papier sulfurisé et abaisser jusqu'à obtenir le diamètre du moule. Foncer le moule, couper les bords qui dépassent,
2. Mélanger le zeste de citron et le sucre. Ajouter les œufs, fouetter jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Incorporer la crème et le jus de citron, mélanger. Réserver au frais. Préchauffer le four à 200° (air chaud/chaaleur tournante = env. 180°).



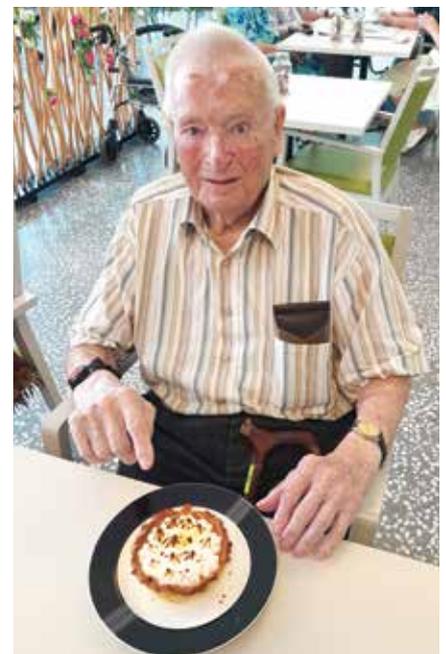


3. Cuire le fond 15 minutes au milieu du four. Sortir du four, réduire la température à 150° (130°). Badi-geonner le fond chaud de blanc d'œuf. Bien mélanger la garniture, verser sur le fond précuit juste avant de poursuivre la cuisson. Cuire environ 35 minutes au milieu du four jusqu'à ce que

la garniture ait la consis-tance d'un flan. Sortir du four et laisser reposer environ 5 minutes. Régler le four à nouveau à 200° (ou 180° si chaleur tournante).

4. Monter les blancs en neige, verser le sucre en pluie et continuer à battre jusqu'à ce que le mélange brille. Répartir les œufs en neige

sur la tarte, cuire environ 5 minutes au milieu du four préchauffé jusqu'à ce que la meringue brunisse légè-rement. Laisser refroidir dans le moule.



La tarte peut se préparer un jour à l'avance. Dans ce cas, suivre les instructions jusqu'au point 3 inclus. Laisser refroidir la tarte, réserver au frais. Juste avant de servir, préparer la meringue ou saupoudrer de sucre glace.

**Nous remercions nos apprentis pour ce dessert, qui a été très apprécié de tous !**

● Rosénie, Luca et Loris ●

# Brankica, notre « main verte » de la Fondation

Fidèle à son poste depuis plus de huit ans déjà, nous souhaitons partager avec vous une activité spécifique que la Direction de la Fondation a proposé à Brankica.

Brankica porte une passion pour les plantes depuis longtemps, c'est la raison pour laquelle nous lui avons proposé d'entretenir les plantes et les fleurs en pots de la Fondation.

Une fois par semaine, elle se rend donc dans tous les bâtiments des logements protégés et de l'EMS, afin d'arroser, entretenir, contrôler que toutes les plantes vont bien ! C'est une vraie « maman » pour toutes ces jolies plantes.

De plus, elle fait régulièrement des boutures afin d'en augmenter le nombre.



Nous apprécions beaucoup admirer ces plantes variées qui ornent plusieurs endroits de nos bâtiments.

On peut dire que Brankica a la main verte !

Nous la remercions chaleureusement pour son travail !

● *Sonia Rochat*  
*Gestionnaire administrative*

# Vernissage du projet de Maël Briod

En cet après-midi du 8 mai 2023, nous avons été nombreux à venir entourer notre apprenti, Maël Briod, qui a réalisé pour son travail de fin d'apprentissage, deux magnifiques tableaux représentant le logo de notre Fondation.

Nous sommes fiers de ses œuvres, qui sont mises en valeur à l'entrée de la salle à manger du Bâtiment E.

Maël nous partage quelques mots :

« Je tiens à vous exprimer mes vifs remerciements vous qui, de près ou de loin, m'avez soutenu dans cette réalisation. Madame Dehar, les soins, les résidents, le service technique, l'administration ... Sans vous, cela n'aurait pas été possible ! J'aimerais vous partager une citation d'un célèbre artiste peintre américain - Monsieur Jackson Pollock :

« Il me semble que le peintre moderne ne peut pas exprimer cet âge [...] dans les anciennes formes de la renaissance ou



toute autre culture passée. Chaque âge trouve sa propre technique. »

Nous félicitons chaleureusement Maël ainsi que les résidents qui l'ont accompagné

pour ces œuvres en les applaudissant tous bien fort !

● *Sonia Rochat*  
Gestionnaire administrative

# Collation estivale





# CFC en poche pour les apprentis de la Fondation

L'ensemble de la Fondation est particulièrement fier de la réussite des trois apprentis de 3ème année :

- **Daphné Grossrieder**, pour l'obtention de son CFC de gestionnaire en intendance
- **Luca De Rosa**, pour l'obtention de son CFC de cuisinier
- **Maël Briod**, pour l'obtention de son CFC d'assistant socio-éducatif (voir photo page 9)

Nous leur souhaitons beaucoup de réussite dans la poursuite de leur carrière professionnelle !



## Une retraite amplement méritée!

Après plus de 16 années passées au sein de la Fondation, notre collègue Marie-Claude Moser, référente sociale, a pris sa retraite plus que méritée le 30 juin dernier.

Durant ces nombreuses années, Marie-Claude a œuvré dans la mise en place de beaucoup de projets, en premier

temps pour la mission de l'EMS, ayant été responsable de l'animation durant de nombreuses années. Par la suite, elle a considérablement participé au développement de la mission des logements protégés et du centre d'accueil temporaire, grâce à ses idées créatives et son dynamisme.

Nous souhaitons une belle retraite à Marie-Claude et beaucoup de bonheur dans la réalisation de ses projets !

● *Jodie Cardis*  
Resp. département administration - Assistante de direction



# La Fête au Jardin

Une année est déjà passée depuis notre dernière Fête au Jardin, nous voici à notre édition 2023, qui s'est déroulée le 16 juin dernier !

Cette année encore, nous profitons d'une magnifique journée ensoleillée, pour fêter l'arrivée de l'été tous ensemble.

Juste avant de passer à table, nous avons organisé un lâché de ballons avec des cartes de renvoi, et nous nous réjouissons de connaître le nombre de kilomètres parcourus.

Tous les résidents, les locataires, les bénéficiaires, et les collaborateurs présents se retrouvent donc pour partager un bon repas préparé par notre équipe de choc de la cuisine !

De la musique nous accompagne tout au long de la journée, ce qui nous permet de faire quelques pas de danse !













# Journée de l'environnement

## Parlons climat !!

Le 5 juin, en cette journée mondiale de l'environnement, la Fondation des 4 Marronniers a décoré la salle de pause avec des fleurs et des plantes aromatiques avec des matériaux de récupération, afin de sensibiliser ses collaborateurs au réchauffement climatique. Une boîte à idées a été mise à disposition et chacune et chacun a pu proposer des idées d'amélioration afin de réduire notre impact climatique. Les propositions émises seront étudiées.

● *Sonia Rochat*  
Gestionnaire administrative



# Sortie disco Seniors au « No Name » à Lausanne

Tiens tiens ... ! Mais de quoi nous parle-t-elle ? Une disco pour les Seniors ? A Lausanne ... ?

Cette idée est venue se mêler dans nos pensées lors de plusieurs discussions avec les locataires.

Après en avoir discuté à plusieurs reprises avec eux afin d'être sûres que l'idée leur plaise, nous nous sommes penchées sur le vif du sujet de l'organisation.

Le « No Name » accueille régulièrement les résidents, locataires, bénéficiaires des Fondations pour des soirées spéciales réservées aux Seniors.

Cela a questionné nos locataires, « est-ce que c'est le soir ? », « Est-ce qu'on est seuls à y aller ? », « Est-ce qu'on doit s'habiller différemment ? » Toutes ces questions que nous avons eues de leur part.

La question de l'habillement est revenue régulièrement de la part de nos chères locataires. Nous nous sommes vite rendues compte que nous devions

les rassurer. En effet, à notre époque, il est plus rare de devoir se mettre sur son 31 pour sortir en ville contrairement à leurs folles années. Chose faite, nos locataires se sont munis de leurs jolies chemises, cravates, ensembles 3 pièces ainsi que



leurs jolis bijoux pour arranger leurs tenues de sortie.

17h45 : les voilà tous tout beaux et tout rayonnants pour se rejoindre autour d'un joli pique-nique confectionné par l'équipe, afin de se mettre dans l'ambiance avant de partir se

défiler sur la piste de danse. 19h00 : après un bon repas et de jolies rigolades, nous voilà sur le départ. Une photo plus tard pour immortaliser ce moment, et nous sommes prêts. Les chants commencent à re-

tentir dans le bus et les rires continuent.

Nous voilà gentiment en approche de Lausanne, nous apercevons au loin des bus d'autres Fondations. Cela n'a pas échappé aux yeux bien affutés de nos chers locataires « Ah, nous ne sommes pas les seuls à y aller, mais nous, nous sommes les plus beaux ! ».

Une fois le bus parké et nos locataires prêts à affronter la piste de danse, nous avons pu commencer à s'ambiancer sur les douces notes qui retentissent dans la boîte de nuit.

Il n'aura pas fallu beaucoup de temps pour commencer à

voir leurs jambes se bouger au rythme de la musique.

22h00 : quelques déhanchés plus tard, nos Dames et Messieurs, nous ont accordé le droit de les ramener à la Fondation. Car oui, si nous en écouterions certains, nous y serions encore, tant l'ambiance

était agréable.

En résumé, si nous devons retenir quelque chose de cette jolie soirée, cela serait la bonne humeur et les étoiles dans les yeux de nos locataires. Nous les remercions pour la confiance qu'ils nous accordent lors de nos projets, certains un peu

fous, dans lesquels nous les embarquons avec nous.

Toute l'équipe des logements les remercient infiniment.



● Noémie Willen  
Responsable des Logements Protégés



*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](http://www.amelieburi.ch)

### *Impression*

Cornaz impressions | emballages  
[www.cornazsa.ch](http://www.cornazsa.ch)