

La feuille de l'Orme



édition n° 49 mai 2024

Chers lecteurs et chères lectrices.

Nous tenons à remercier vivement les personnes qui nous ont fourni photos et textes que vous avez le plaisir de lire dans ces pages. Nous sommes toujours heureux de recevoir une anecdote, un article, une recette ou une photo avec un petit mot explicatif. Au cas où vous seriez intéressés à nous en faire part, il suffit de faire un mail à rrh@fondationdelorme.ch ou un écrit dans le casier de M. Pache à la réception.

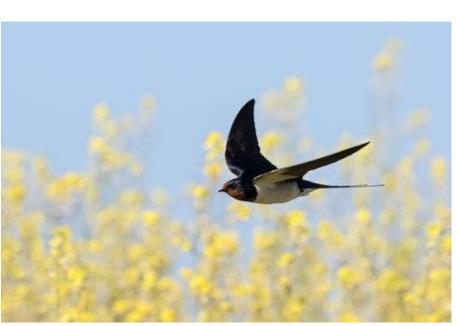
Après une vague de chaleur prometteuse au mois de mars, avril nous a servi une météo humide et froide. Les gelées ont fait de gros dégâts surtout dans les vignes.

Le temps file et déjà mai pointe le bout de son nez. Les hirondelles sont arrivées et ravissent nos oreilles avec leurs chants.

On espère une température plus clémente et un soleil un peu plus généreux, de quoi pouvoir commencer à jardiner, semer des graines ou mettre en terre des plantons divers.

Chacun se réjouit d'ores et déjà de pouvoir profiter de se promener ou simplement de s'assoir sur la terrasse en dégustant une boisson et écoutant le chant des oiseaux.

Philippe Pache



A l'attention des nouvelles familles

Depuis plus de 20 ans l'**Association des Amis de la Fondation de l'Orme** composée de collaborateurs et proches de résidents organise des activités sur place ou à l'extérieur plusieurs fois par année : party salé-sucré, grillades, brisolée, sortie aux Paccots, etc.

Si vous avez récemment accompagné un proche pour un séjour à la Fondation et que vous aimeriez rencontrer des personnes qui ont vécu la même expérience, c'est avec plaisir que nous vous accueillerons parmi nous.

Nous nous retrouvons aussi entre amis et nous avons un programme réservé à la discussion lors d'un apéro, une sortie ou un repas de Noël.

Si vous souhaitez prendre contact et avoir d'autres informations, je réponds au 079.468.71.11.

Pour l'Association, Denise Amoroso, présidente





Cette année, la Fête de Pâques pour les résidents et leurs proches s'est déroulée le 21 mars à la Fondation de l'Orme.

Mme Gafner a pris la parole et nous a lu un texte que nous avions envie de vous faire partager dans cette édition. Le culte a été célébré par Monsieur Rudig et Monsieur Heckel, nous les remercions vivement. Nous avons été accompagné pour la partie musicale, par Monsieur Staehli, notre accordéoniste.

Pour terminer, un goûter préparé par l'équipe de cuisine a ravis les plus gourmands d'entre nous.

Tout cela s'est déroulé dans la convivialité et la bonne humeur. Un grand merci à tous ceux qui ont participé de près ou de loin à l'organisation et la réussite de cette belle Fête Pascale.

Philippe Pache









Jardinons ensemble à ce que tu sèmes Afin que notre cœur puisse se dilater Garde enfin nos pensées dans la paix, Car surgissent en nous ces inquiétudes en tourbillons,

Fais jaillir en nous les semences vraies Celles en qui nous demeurons en ton Nom.

Que notre simplicité et notre joie rayonnent, C'est incarnés, nous désirons créer avec Toi, Exprimer que ta Création est bonne, Qu'elle peut être une source de joie.

Pour toi, fontaine publique nous serons. Donnant de ton eau vive reçue dans notre passion, Car notre puits profond s'est transformé Pour l'ami qui cherche ton eau de son puits sans fond.

Fais fleurir notre sens de l'amour. Cet amour qui redresse et unifie, Qui dilate notre cœur à son tour, Qui rebondit en l'autre, ton ami.

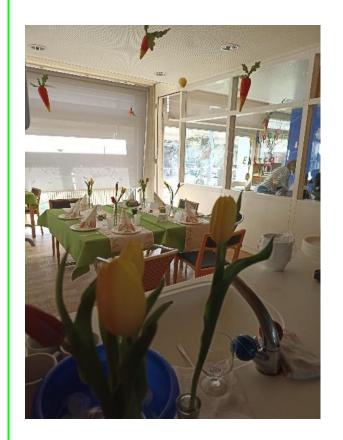


L'Amour est notre unique Sève. Branchée à ta Source aimons. Disposée à nous joindre à ton rêve D'être en Toi afin d'être un autre toi-même.













Party salé-sucré du 18 avril 2024

« Offert par les Amis de l'Orme »

Dès 9 heures, ce jeudi matin, nous voici dans la cuisine de Mélodie pour préparer une collation spéciale : mini sandwiches et canapés, croissants au jambon, ramequins au fromage, salade de fruits, mini merinques et crème, mini tartelettes au citron.

Avec enthousiasme, l'équipe se met au travail avec Nelly pour guide et tout au long de la matinée les plateaux se garnissent si bien qu'en début d'après-midi, nous nous mettons en route pour disposer des buffets dans toutes les maisonnées.

Dès 15 heures, les résidents qui peuvent se déplacer viennent choisir ce qui leur plaît et les autres sont servis par les collaborateurs ou les amis présents. Les personnes qui mangent mixé ont aussi le choix des goûts et des couleurs.

Comme à chaque manifestation l'ambiance est joyeuse et grâce à Ariane, Andrée, Anne-Claude, Nelly, Besima, Katia, c'est une réussite gourmande fort appréciée! Les remerciements et les sourires sont une belle récompense pour notre travail et nous nous réjouissons déjà d'une prochaine occasion qui sera la broche en été...

Pour l'Association des Amis Denise Amoroso











Le traditionnel cabaret a eu lieu le jeudi 21 février à Opéra et à Mélodie le jeudi 6 mars. Tout le monde a bien joué le jeu et les résidents autant que les collaborateurs ont pris beaucoup de plaisir pendant cette représentation.

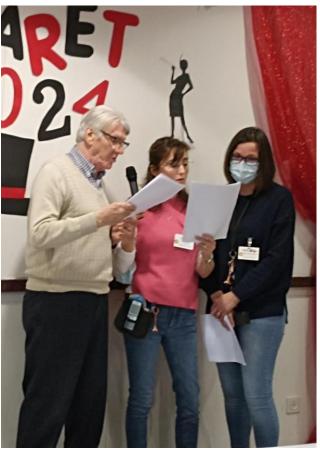
Le Comité Directeur adresse un Grand Merci à chacune et chacun.





















La Fondation de l'Orme en vacances :

Au cours de ce mois d'avril 2024, 22 résidents se sont rendus en vacances à Châteaud'Oex. Durant ces deux semaines, nous avons pu découvrir les merveilles du Pays d'Enhaut.

Nous avons pu visiter notamment les caves du fromage AOP l'Etivaz. C'est donc

équipés de blouses et de charlottes que nous avons découvert les milliers de meules de fromage en cours de préparation. Suite à la visite de ces caves nous avons eu la chance de pouvoir déguster ce fromage avec différents temps d'affinage.



Durant notre séjour, nous avons également mangé de délicieux repas dans différents restaurants du village de Château-d'Oex.





La visite du musée du Pays d'Enhaut nous a permis d'en apprendre plus sur l'histoire de cette belle région.



Le tour de Romandie c'est même invité durant la 2ème semaine de nos vacances, en effet l'une des étapes partait de centre-ville de Château-d'Oex. Et à notre grande surprise tous les cars des équipes se sont stationnés dans la rue qui passait devant notre Chalet.



Malgré une météo peu clémente, nous avons tout de même réussi à profiter quelques instants du grand jardin mis à disposition.





Les quelques rayons de soleil nous ont permis de profiter des magnifiques paysages de montagnes du pays d'Enhaut et nous garderons tous un excellent souvenir de ces deux semaines passées ensemble.



Asperges vertes ou blanches avec sauce hollandaise

Ingrédients pour 4 personnes

2 échalotes
2 dl vin blanc
2 c. à s vinaigre blanc
Persil
Poivre
250 g. beurre
4 jaunes d'œufs frais
1 c.c jus de citron
½ c.c sel

2 kg asperges blanches ou vertes 3 l. eau 2 c.s. sel 1.5 c.s sucre 2 c.s. beurre



Sauce Hollandaise

- 1. Peler les échalotes et les couper en morceaux. Porter le vin à ébullition avec le vinaigre, le persil, les grains de poivre, Faire réduire à 4 c. à soupe. Filtrer la réduction et laisser refroidir.
- 2. Beurre clarifié : faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il soit complétement liquéfié. Baisser le feu, laisser chauffer à feu moyen pendant env. 8 min. jusqu'à ce que les protéines de lait se séparent de la graisse et flottent à la surface. Retirer l'écume avec la louche. Filtrer le beurre.
- 3. Mélanger la réduction froide avec les jaunes d'œufs. Mettre le bol au-dessus d'un bain-marie frémissant mais sans toucher l'eau. Travailler la masse jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse.
- 4. Ajouter le beurre clarifié goutte à goutte sans cesser de remuer jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse. Oter le bol, ajouter le jus de citron délicatement et assaisonner en remuant encore un instant.

Asperges

1. Peler les asperges et couper le pied. Porter l'eau à ébullition avec sucre, sel, beurre. Y plonger les asperges et ôter du feu, laisser pocher env. 15 min.

L'eau de cuisson peut être utilisée ensuite pour un risotto ou un fond de velouté

La prochaine édition de la feuille de l'Orme est prévue pour le 31 août 2024.

Bonne lecture!