



La feuille de l'Orme

édition n° 51
Novembre 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 rh@fondationdelorme.ch ou un écrit dans le casier de M. Pache à la réception.

Arrivée de l'hiver

Halloween est une période fascinante de l'année, marquée par des décorations effrayantes et une ambiance mystérieuse. Les enfants se déguisent en monstres ou sorcières, parcourant les rues à la recherche de friandises. Les citrouilles sculptées, illuminées de l'intérieur, ajoutent une touche magique à la nuit.

Mais au-delà de cette fête joyeuse, Halloween annonce également l'arrivée de l'hiver. Les jours raccourcissent, les températures commencent à chuter et la nature se prépare à entrer en hibernation. Les feuilles des arbres se teintent de couleurs chaudes avant de tomber. C'est un moment de transition, où l'on ressent déjà l'air frais et vif qui précède les premières neiges.

Halloween et l'arrivée de l'hiver nous rappellent l'importance de la communauté, de la chaleur humaine et des traditions qui nous unissent. C'est un moment où l'on peut apprécier les petites choses, comme un chocolat chaud ou un bon livre.



Philippe Pache

Sortie aux Paccots le 22 août 2024

Rendez-vous à 9 heures à la Fondation de l'Orme avec 15 résidents ainsi que des accompagnants et des amis de l'Association.

3 bus et une voiture privée emmènent les 25 participants à cette journée et en arrivant aux Paccots, nous retrouvons le petit train qui nous conduit joyeusement à la Cabane du Petit Oiseau où nous sommes attendus pour le repas de midi.



L'accueil est chaleureux, les commandes passées nous attaquons l'apéritif agrémenté de planchettes de fromages et charcuteries du terroir. L'ambiance est détendue et le décor magnifique !

Puis viennent les plats ; röstis et champignons ou jambon et fromage, cassolettes de champignons et autres mets de montagne.



Les desserts et cafés concluent cet excellent repas, nous passons un moment au soleil devant le chalet puis remontons dans le petit train pour faire une balade panoramique dans les hauts de la montagne avant de redescendre sur les Paccots pour retourner à la Fondation.

Le bonheur se lit sur les visages, chacun se remémore les beaux moments passés ensemble dans l'atmosphère paisible de cette fin d'été.

Nous nous disons au revoir en espérant bien renouveler cette escapade l'année prochaine !

Denise Amoroso



Semaine du goût

Discours de Mme Gafner, directrice, à l'occasion du repas de la semaine du goût le vendredi

Chers invités, chers résidents, chères famille et collaborateurs,

Madame Simon, Monsieur Pache et moi-même sommes très heureux de vous accueillir aujourd'hui et nous vous souhaitons la bienvenue à tous où nous célébrons ensemble la « Semaine du Goût ».

Pour nous cette journée a une saveur particulière et une certaine nostalgie et pincement au cœur, car peut-être vous le savez ou pas mais, c'est le dernier repas de la semaine du goût, ici dans ce lieu. En effet, nous allons déménager au printemps 2025 dans le nouveau quartier de Métamorphose où nous construisons un nouvel EMS : Là-bas les repas seront confectionnés et gérés par la Fondation Bois-Gentil.

Vous me direz, mais que devient ce bâtiment ? Et bien Mesdames et Messieurs, il sera appelé à subir une lourde rénovation et nous le rouvriront en principe au printemps 2027 sous la forme d'un nouvel EMS, avec une nouvelle équipe de cuisine.

Mesdames et Messieurs, ces repas de la semaine du goût sont un moment privilégié, où nous prenons le temps d'apprécier les plaisirs de la table, de partager des saveurs, des souvenirs, et de redécouvrir ce que la cuisine peut offrir de meilleur.

La semaine du goût, c'est bien plus qu'une simple célébration culinaire. C'est l'occasion de réunir petits et grands, jeunes et moins jeunes, autour de ce qui nous rassemble tous : l'amour de la bonne cuisine et du partage. Car derrière chaque plat, chaque recette, il y a une histoire, un savoir-faire, des traditions, mais surtout, des souvenirs, des émotions et des moments de bonheur que l'on aime évoquer ensemble.

À travers cette célébration, nous espérons rappeler à chacun combien la cuisine est un langage universel, un lien qui nous unit et une source de réconfort. Peu importe l'âge ou l'époque, manger bien, c'est vivre mieux, et savourer, c'est se rappeler que la vie a de belles choses à offrir, à tout moment.

Nous avons aussi la chance de compter sur une équipe de cuisine dévouée, prête à mettre tout son cœur dans la préparation de mets variés, et de donner du plaisir aux résidents qui vivent dans notre institution.

Et je tiens à remercier toute notre brigade de cuisine sous la houlette de notre cheffe de cuisine, Madame Ferreira qui œuvre avec nous depuis maintenant 27 ans. Je les remercie très sincèrement de leur investissement en ce jour, mais également tout au long de l'année.

Un grand merci à tous les collaborateurs pour leur engagement dans l'organisation de ce repas.

Merci à tous pour votre présence, et que ce repas soit rempli de belles découvertes gourmandes !

Je vous souhaite à tous un bon appétit.

Véronique Gafner, directrice





Repas du goût 13 septembre 2024

Nous étions 4 membres amis : Ariane, Maryse, Edouard et moi, à participer à ce repas du goût parmi les plus de 40 personnes ayant répondu à l'invitation.

Avant l'arrivée des convives, toute la décoration des salles, des tables et du bar a été soigneusement préparée par les équipes de l'intendance, menées par Mme Besima Alic et de l'accompagnement social, M. Diego Suter. Un grand merci à chacune et chacun pour le magnifique travail réalisé.

L'ambiance était au beau fixe et l'accueil avec l'apéritif de circonstance a permis de renouer des contacts personnels, amicaux et professionnels avant de passer à table pour aborder avec envie le menu du jour :

- ***Crêpe de sarrasin à la fondue de poireaux et fruits de mer,***
- ***Caille désossée sauce aux raisins, riz noir au beurre, poêlée de légumes de saison suivis du***
- ***Plateau de fromages Suisses***
- ***Trio de desserts très gourmands : chou Paris-Brest à la noix de Pécan, tartelettes framboise et dôme citron, mousse au chocolat noir et fruits de la passion.***

Une réussite totale due à la créativité et au professionnalisme d'une équipe de cuisine reconnue de longue date pour ses talents et dirigée par Mme Elisa Ferreira que nous tenons à féliciter avec enthousiasme !

Cet excellent menu était accompagné de vins appréciés du Domaine des Chantailles de Tartegnin.

Malheureusement, il s'est conclu sur une triste note de dernier repas du goût à la Fondation de l'Orme telle que nous la connaissons et l'aimons, l'année prochaine tout le monde sera dans les nouveaux locaux de Métamorphose...

Mais tous les souvenirs des beaux moments passés dans le jardin et à la cafétéria ainsi que les contacts chaleureux entre les familles et le personnel resteront à toujours gravés dans nos cœurs car nous avons été accompagnés et soutenus par des personnes d'une grande humanité.

MERCI INFINIMENT A LA FONDATION DE L'ORME D'AVOIR ETE SUR NOTRE CHEMIN A UN MOMENT DIFFICILE DE NOTRE VIE !

Et allons de l'avant dans un autre lieu...

Denise Amoroso

*Menu du repas du goût
13 septembre 2024*

Crêpes au sarrasin à la fondue de poireaux et fruits de mer



*Caille desossée sauce aux raisins
Riz noir au beurre
Pôelée de légumes de saison*



Plateau de fromages suisses



Trio de desserts gourmands





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



Noël approche à grands pas et les préparations vont bon train ☺

Il ne manque plus que la neige pour rendre cette période de l'avant et les Fêtes de fin d'année encore plus féériques

Philippe Pache



Lausanne ville de fête et de culture.

Nous avons la chance de vivre dans une ville très animée, et les résidents en profite grandement. En effet l'équipe d'accompagnement social scrute la moindre occasion pour amener nos résidents dans notre magnifique capitale olympique.

Entre danses endiablées en boîte de nuit, visite d'expositions ou activité sportives, les résidents de la Fondation de l'orme n'ont pas le temps de s'ennuyer. En voici quelques extraits.



Bowling de Vidy



Lac de Sauvablin



Boîte de nuit le « No Name »



Exposition « Titanic »

JOM, Futur en tout genre

Le 14 novembre dernier avait lieu la « JOM ». Cette journée organisée par le canton de Vaud permet aux jeunes entre 10 et 12 ans d'aller découvrir l'environnement ou travail leur parents.

Cette journée vise à lutter contre les stéréotypes de genre dans le choix de métier et à faire découvrir le monde professionnel aux élèves de la 7^{ème} à la 9^{ème} année scolaire.

Nous avons accueilli six enfants durant cette journée très riche en partage et en découverte. Au programme du jour : service du petit-déjeuner, gymnastique douce, préparation de Cookies et Atelier soin avec M. Rakoto.

Nous remercions chaleureusement les enfants pour l'implications, la curiosité et la gentillesse dont ils ont fait preuve durant cette journée.

Diego Suter pour l'accompagnement social



Galettes de poireau et pommes de terre

Ingrédients :

GALETTES

- 200 g de poireau de saison
- 200 g de pommes de terre à chair farineuse,
- 2 cs de beurre
- 1 cc de sel, poivre
- Un peu de noix de muscade
- 4 oeufs, battus
- 4 cs de farine
- 4 cs de beurre à rôtir



SAUCE À LA CRÈME ACIDULÉE

- 200 g de demi-crème acidulée
- 1/2 cc de sel, poivre
- 1/2 bouquet d'herbes mélangées, (p. ex. ciboulette, persil) coupées finement

GALETTES

1. Cuire les pommes-de-terre la veille et les laisser refroidir
2. Les râper avec la râpe à röstis
3. Couper les poireaux en fines lamelles
4. Faire revenir les poireaux coupés en lamelles dans le beurre chaud.
5. Ajouter les pommes de terre, assaisonner et faire brièvement revenir.
6. Laisser refroidir.
7. Ajouter les œufs et la farine et transformer en une masse homogène.
8. Diviser en 12 portions et former des galettes.
9. Faire griller les galettes pendant env. 4 minutes par côté dans le beurre à rôtir chaud et mettre au chaud jusqu'à ce qu'elles soient servies.

SAUCE À LA CRÈME ACIDULÉE

Bien mélanger tous les ingrédients et servir avec les galettes.

La prochaine édition de la feuille de l'Orme est prévue pour le 30 janvier 2025.

Bonne lecture !

Belles fêtes de fin d'année à chacun et chacune

