



La feuille de l'Orme

édition n° 52

Janvier 2025

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.

La fin de l'année a été une période particulièrement intense, marquée par des moments de joies et de partages lors des célébrations de Noël et de la Saint-Sylvestre. Ces instants festifs ont été l'occasion de créer des souvenirs précieux. Depuis, la nouvelle année a déjà pointé le bout de son nez et nous promet des changements significatifs et des défis passionnants à relever.

En effet, notre déménagement est prévu pour début juin vers notre nouvel Établissement Médico-Social (EMS) situé à Métamorphose. Ce nouvel espace a été conçu en tenant compte des normes les plus récentes en matière de bien-être et de confort des résidents. Nous sommes impatients de voir chacun de nos résidents découvrir sa nouvelle chambre, ainsi que les diverses commodités qui rendront le quotidien encore plus agréable. Le Comité Directeur met tout en œuvre pour que les résidents, leurs familles et nos collaborateurs se sentent chez eux dans ce nouvel environnement et qu'ils puissent s'y acclimater en toute sérénité.



Nous avons hâte de vous accueillir dans ce lieu revitalisé, qui sera le théâtre de nouvelles expériences enrichissantes. Suite à ce déménagement, l'EMS de l'Orme sera en pleine transformation, un processus qui s'étendra sur environ deux ans, afin de garantir un cadre de vie toujours plus adapté aux besoins de nos résidents. Néanmoins, la maisonnée Mélodie continuera de fonctionner, et offrira un espace familial et chaleureux durant cette période de transformations.

Ensemble, nous allons écrire un nouveau chapitre de notre histoire, empreint d'espoir et de convivialité.

Philippe Pache

Le Cabaret de l'Orme

un moment inoubliable de l'année...

Le cabaret de fin d'année est un événement incontournable, très attendu par tous. Résidents, proches et collaborateurs se réjouissent de découvrir les chants, les morceaux de musique et les danses qui composent ce spectacle. Un grand merci à notre accordéoniste M. Staehli qui a accompagné de nombreuses prestations.



Quel bonheur de voir les visages des résidents et des collaborateurs illuminés, leurs sourires radieux, soutenus par les applaudissements chaleureux du public !

Nous tenons à exprimer notre gratitude à vous, public, résidents et collaborateurs, qui avez contribué, de près ou de loin, à faire de cette fête un moment magique.

Rendez-vous l'année prochaine pour une nouvelle édition du Cabaret de l'Orme !

Philippe Pache







Noël des enfants des collaborateurs

Pour fêter la fin de l'année nous avons eu la chance d'avoir la visite des enfants des collaborateurs de la fondation de l'Orme. En effet rien ne représente plus l'esprit de Noël que l'enfance. Ils ont été accueillis comme il se doit par notre père Noël « Maison » que nous remercions chaleureusement pour sa venue. Chaque enfant est reparti avec un cadeau ainsi que de belles décorations à accrocher sur le sapin.



FETES DE NOEL AVEC LES PROCHES DES RESIDENTS

Discours :

Chers résidents et résidentes, chers familles et proches, chers collaborateurs et collaboratrices,

Comme vous l'avez remarqué, la directrice Mme Gafner est malheureusement absente lors de cette fête de Noël ceci pour des raisons familiales. Elle m'a donc chargé de vous accueillir et vous souhaiter la bienvenue.

La fête de Noël est un moment magique, rempli de joie et d'espoir. Les sapins, décorés avec soin, symbolisent la lumière et la chaleur de cette période. Ils nous rappellent l'importance de la famille, des amis et des moments partagés. C'est une occasion de célébrer l'amour et de nourrir nos espoirs pour l'année à venir.

Que ce soit à travers les traditions, les repas ou les échanges de cadeaux, Noël nous invite à rêver et à croire en un avenir meilleur.

C'est également l'occasion de réfléchir à tout ce que nous avons accompli ensemble au cours de l'année écoulée. Malgré les défis que nous avons pu rencontrer, nous avons su trouver la force de nous soutenir les uns les autres et de cultiver des liens précieux.

En cette saison de partage, rappelons-nous que chaque geste de bonté, chaque

sourire échangé, et chaque moment passé ensemble sont des cadeaux inestimables. Que ce Noël soit une source d'inspiration pour nous tous, un rappel que l'espoir est toujours présent, même dans les moments les plus difficiles.

Regardons vers l'avenir avec confiance et détermination. Que cette nouvelle année qui approche soit remplie de promesses et de rêves. Ensemble, continuons à semer des graines de joie et d'amour autour de nous.

J'en profite pour remercier Messieurs Heckel et Rudig pour l'animation de cette cérémonie et M. Staehli pour la partie musicale.

Je remercie également notre équipe de cuisine pour le magnifique lunch qu'ils ont préparé ainsi que tous les collaborateurs qui ont œuvré à ce moment de convivialité.

Joyeux Noël à tous



Philippe Pache

Il s'en est suivi une collation qui a été fortement appréciée par chacun. Un tout grand merci à l'équipe de cuisine ainsi qu'à tous les autres secteurs qui ont fait que cette fête de Noël soit conviviale et chaleureuse.





Premier Noël dans notre nouvelle structure aux SAMS : CAT de jour – colocation et appartements protégés

Premier Noël aux SAMS, malheureusement sans Mme Gafner, la directrice, absente pour des raisons familiales.

M. Pache repris donc le discours qu'il avait fait à l'EMS de l'Orme mais en mettant un accent particulier sur l'organisation parfaite de cette fête pour les habitants et les collaborateurs des SAMS.

« J'en profite pour remercier l'ensemble des collaborateurs des SAMS qui ont tout mis en œuvre pour confectionner ce repas pour vous et plus particulièrement M Chabloz qui a pris à cœur son rôle de chef de cuisine et de maître d'hôtel l'espace d'un moment festif.

Joyeux Noël à tous et bon appétit. «

Philippe Pache



Noel des résidents

Le 25 décembre, les résidents ont fêté Noël avec un repas de Fête.

Terrine marbrée



Chapon farci



Desserts





Menu de Noël 2024

Entrée

Terrine marbré saumon et St. Jacques

Plat principal

Chapon farcie aux morilles

Pommes de terre williams

Poêlée de légumes d'hiver sautés au beurre

Dessert

Bolchoï poire caramel

31 décembre



Le 31 décembre les résidents ont fêté la fin de l'année et le début de la nouvelle avec un bon repas et des animations pour l'après-midi.

Terrine de et salade



Caille dessossée



xxxxxxxxxx





Menu du nouvel an 2025

ENTRÉE

Terrine de pain d'épices porc et foie gras

PLAT PRINCIPAL

Grenadin de porc en croûte de champignons

Gratin dauphinois au gruyère

Haricots verts sautés aux lardons

DESSERT

Entremet mangue coco

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



Thés dansants

En alternance chaque premier jeudi depuis le mois d'août 2024, à 14h.30, à la cafétéria de l'Orme ou à la salle à manger de Mélodie, les notes s'envolent, les couples et les fauteuils tournoient !

Les sourires illuminent les visages des résidentes et résidents, la détente vient peu à peu et les souvenirs ne tardent pas à alimenter la conversation avec les membres amis présents à cette occasion.

Katia programme avec plaisir et dynamisme ce moment musical et les bénévoles que nous sommes du sein de l'Association des Amis de la Fondation participent activement à l'animation en accompagnant de leur mieux les personnes présentes.

Le programme se perpétuera en 2025 et à l'occasion de la nouvelle année, nous souhaitons à chacune et chacun une bonne santé, de beaux moments de bonheur et nous réjouissons déjà de revenir sur la piste !

Pour l'Association,
Denise Amoroso, présidente



Tofu façon satay, carotte & oignons frits avec du riz & du concombre aigre-doux

Ingrédients :

- 1 cm gingembre frais
- 360 g tofu
- Sauce soja
- Huile de sésame
- Beurre de cacahuètes
- 1 concombre
- 2 carottes
- 2 gousses d'ail
- 1 botte oignon nouveau
- 75 g riz
- ¼ sachet oignons frits
- Vinaigre blanc ou balsamique
- Sucre
- Huile de tournesol
- Bouillon



Recette :

- Préchauffez le four à 200°C (180°C chaleur tournante).
- Râpez le gingembre : Dosez-le selon votre goût.
- Pressez le tofu avec de l'essuie-tout, puis coupez-le en dés de 1 cm.
- Dans un bol, mélangez 8 cs d'eau, 2 cs de vinaigre blanc, 40 ml de sauce soja, 20 ml d'huile de sésame, la moitié du gingembre et 4 cs de beurre de cacahuètes jusqu'à obtenir une sauce homogène.
- Ajoutez-y le tofu, mélangez et laissez mariner.
- Coupez le concombre en fines demi-lunes.
- Épluchez et râpez la carotte.
- Dans un grand bol, mélangez: 4 cc de sucre et 4 cs de vinaigre blanc. Ajoutez-y le concombre et la carotte râpée, remuez et réservez jusqu'au service.
- Ciselez l'ail, ainsi que le blanc et le vert de vos oignons nouveaux séparément.
- Disposez le tofu avec la moitié de sa marinade sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez-le 12-15 min dans la partie haute du four, ou jusqu'à ce qu'il soit coloré. Remuez à mi-cuisson.
- Préparez 800 ml bouillon avec de l'eau chaude.
- Faites chauffer un filet d'huile de tournesol dans une casserole à feu moyen-vif.
- Faites-y revenir le blanc des oignons nouveaux, l'ail et le reste de gingembre 2-3 min.
- Ajoutez le riz, puis versez le bouillon. Portez à ébullition, puis baissez le feu et faites cuire 12-14 min à feu moyen, ou jusqu'à ce que le riz soit tendre et que l'eau soit évaporée. Réservez-le à couvert jusqu'au service.
- Servez le riz dans des assiettes creuses. Déposez les dés de tofu et le concombre aigre-doux par-dessus. Arrosez le tofu de la marinade au beurre de cacahuètes restante et garnissez le tout d'oignons frits et du vert des oignons nouveaux.

**La prochaine édition de la feuille de l'Orme est prévue
pour mi-mai 2025.**

Bonne lecture !