



La feuille de l'Orme

édition n° 55

Février 2026

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. Afin de rendre cette feuille de l'Orme plus attractive, nous attendons votre anecdote, votre article, votre recette préférée 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 M. Pache à l'adresse rrh@fondationdelorme.ch

Le temps a filé depuis la dernière feuille de l'Orme et il est grand temps de vous relater les événements qui se sont déroulés en fin d'année 2025 ainsi que ce début d'année.



Le 28 août à Mélodie

Un groupe de collaborateurs et de résidents ont eu une journée un peu différente... Malheureusement, la météo n'a pas été de notre côté mais nous avons su nous adapter.

Au lieu des grillades à Vidy, nous avons commandé d'excellentes pizza chez Etna (ici dans le quartier) puis nous sommes allés nous promener à Sauvablin. Après avoir fait une belle balade pour observer les animaux, du moins ce qu'il en reste, nous avons pris le dessert sur place. Il a bien été apprécié par les résidents.

Un beau moment de partage grâce au projet de « Moments de loisirs partagés » mis en place par la Fondation.

Pereira Sandra



Espace Amis au restaurant le Sorbier le 3 septembre 2025

Aujourd'hui, nous sommes onze autour de la table à découvrir ce restaurant qui fait partie de l'EMS Fondation Bois-Gentil et est ouvert aux résidents, au personnel, aux proches et amis de l'EMS de la Fondation de l'Orme ainsi qu'au public.

Le lieu est chaleureux, le personnel accueillant, nous nous sentons vraiment à l'aise.

Après un apéro bienvenu, nous passons au choix de notre plat, les propositions de la carte sont alléchantes. Chacun y trouve son bonheur, son plaisir et les compliments fusent : excellent, produits de qualité, goûteux et tellement bien cuisinés !

Avec les desserts, c'est l'euphorie générale !!! Un bonheur total : la présentation, les goûts et les parfums, on doit résister pour ne pas continuer la fête des papilles...

En conclusion, nous avons profité de cette parenthèse et apprécié les échanges entre nous, même si ça n'était pas évident de discuter d'un bout à l'autre de la table.

Denise Amoroso



Retrouvailles avec nos chèvres

Nous avons profité d'un bel après-midi d'automne pour aller rendre visite à nos chèvres au Clos de Bercher.

En effet, Minouche et Biquette, les chèvres de la Fondation n'ont malheureusement pas pu intégrer notre nouveau quartier après le déménagement. Mais pas de panique, elles ont trouvé un nouveau lieu d'habitation non loin de là et, qui plus est, très charmant.

C'est dans un joli parc, entre forêt et ruisseau, que nous avons retrouvé Minouche et Biquette. Elles semblent s'être bien adaptées à ce nouveau mode de vie, certes moins citadin. Entre chèvres, lamas, lapins, biches et poneys, Minouche et Biquette sont en très bonne compagnie.



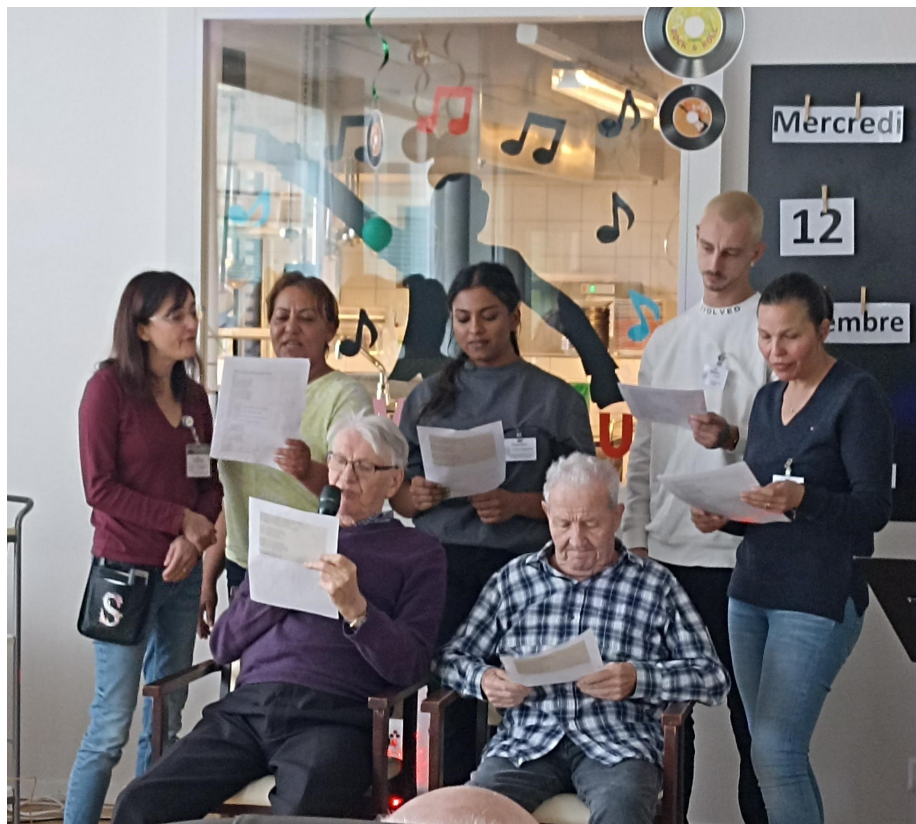
Nous avons eu la chance de partir en balade avec les chèvres et les lamas. A notre retour au parc, le soleil a pointé le bout de son nez et nous avons pu déguster une délicieuse collation « fait maison » sur la terrasse.



Cabaret sur le site des Bossons et sur le site de Mélodie

S'il y a un événement attendu de tous, c'est bien le cabaret de fin d'année. Aussi bien les résidents, les proches et les collaborateurs sont impatients de découvrir les chants, morceaux de musique et danse qui ont été préparés par certains collaborateurs.

Cette année quelques résidents ont également participé, ce qui donne une dimension toute particulière. En effet, quel plaisir d'observer les résidents, les yeux brillants de fierté et le sourire au coin des lèvres,







Au revoir Edouard

C'est avec une grande tristesse que nous avons accompagné à son dernier voyage notre **Ami, Monsieur Edouard Mivelaz**, décédé le 26 octobre 2025 passé à l'âge de 96 ans.

Depuis de nombreuses années Edouard était actif lors des activités organisées par notre Association.

Goûters bien achalandés, grillades, brisolées, il était souvent le seul homme de l'équipe à participer et à préparer fruits et légumes, peler, couper, remplir les tartelettes de crème au citron ou de fruits. Il nous donnait conseils et astuces et son avis était très apprécié lors de nos discussions animées.

Quand nous étions à l'extérieur autour d'un bon repas il était un compagnon qui jouissait du moment présent avec reconnaissance. Il était un peu notre mascotte et par sa présence il nous apportait sagesse et sérénité.

C'était un homme qui savait relativiser, qui a mené une vie où les valeurs fondamentales étaient particulièrement ancrées.

Aujourd'hui, il s'en est allé après avoir souffert de longs mois...

Il n'est plus avec nous mais il reste dans nos cœurs et nos souvenirs.

Au revoir Edouard

Au nom de tous les Amis de l'Association
Denise Amoroso



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**



✨ La Boîte à Rêves : quand les envies reprennent vie ✨

Et si, à tout âge, on avait encore le droit de rêver ?

C'est à partir de cette idée simple, mais profondément humaine, qu'est née **la Boîte à Rêves**, une initiative mise en place au sein de notre EMS.

Le concept est aussi poétique que concret : offrir aux résident-e-s la possibilité d'exprimer **leurs envies, leurs souhaits**, petits ou grands, et de les glisser dans une boîte spécialement dédiée. Ces rêves peuvent être des choses toutes simples – comme manger une fondue, revoir un animal, aller au marché, écouter une chanson d'autrefois – ou des envies plus symboliques, comme se faire maquiller, revoir des photos de famille, ou même regarder le coucher du soleil en terrasse.

"C'est une manière de dire à chacun : « **Ce que tu désires compte encore. On t'écoute.** »"

Grâce à cette boîte, les équipes soignantes et d'animation peuvent recueillir ces souhaits et, dans la mesure du possible, **aider à les réaliser**. Ce projet renforce non seulement le lien entre les résident-e-s et le personnel, mais permet aussi de redonner une place centrale aux **désirs individuels** dans le quotidien de la vie en institution.

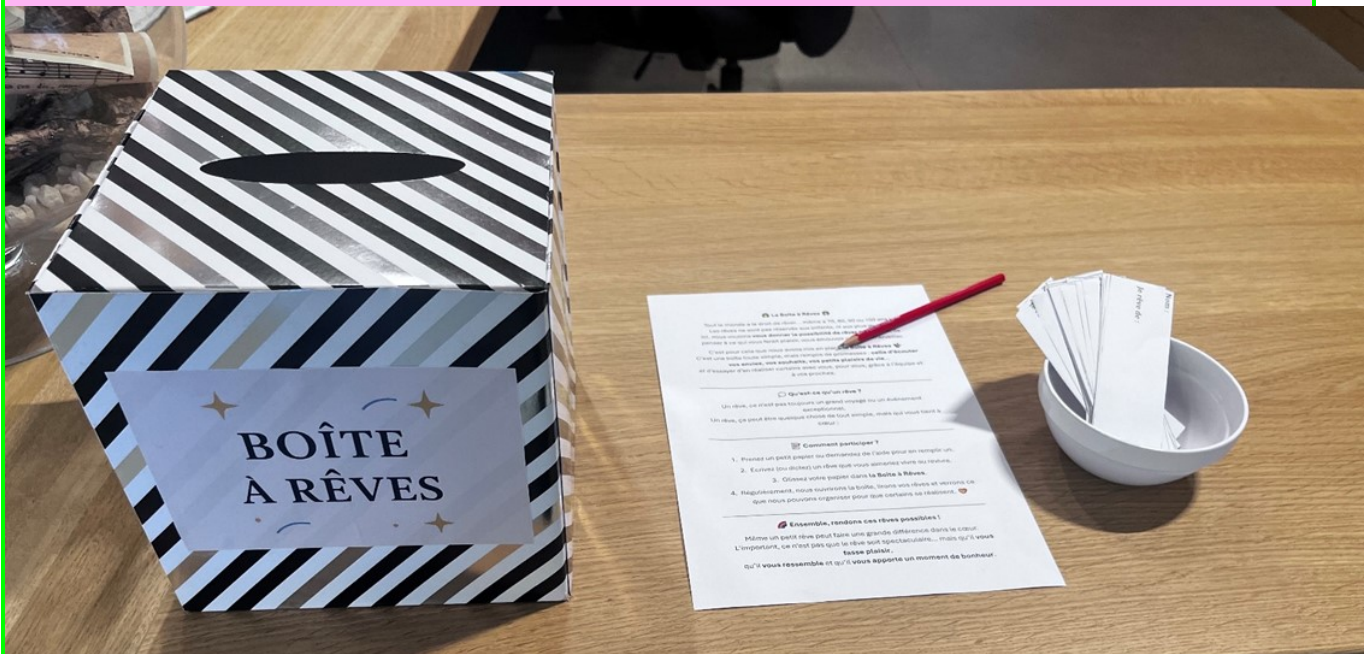
✨ L'impact d'un petit rêve ✨

Un rêve réalisé, aussi modeste soit-il, peut devenir une **source de joie, de souvenirs, d'émotion partagée**.

Et parfois, c'est dans les gestes les plus simples que naissent les plus beaux moments.

"On ne parle pas ici de promesses grandioses, mais de ces petits instants suspendus qui donnent du sens, et parfois même des étoiles dans les yeux."

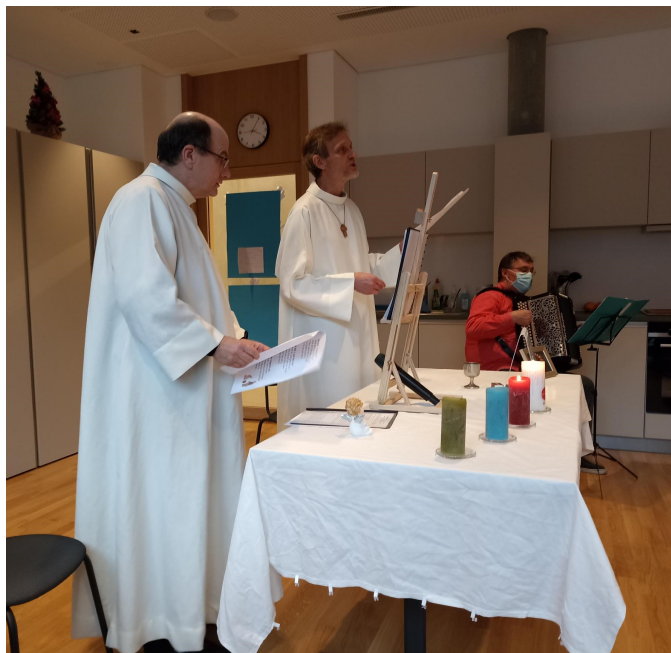
Le projet est en cours, et déjà les premiers papiers glissés dans la boîte laissent entrevoir la richesse des cœurs et des mémoires qui nous entourent.



Noel des appartements protégés de la Borde



Noël aux Bossons





Noël aux SAMS





Noel à Mélodie



Un cake salé préparé avec nos résidents

Lors de notre dernier atelier cuisine, nous avons mis la main à la pâte pour réaliser ensemble un délicieux cake salé. Un vrai moment de partage, où chacun a pu participer : certains ont pesé les ingrédients, d'autres ont battu les œufs ou encore coupé et ajouté les olives avec le sourire.

Ingrédients :

- 300 g de farine
 - 1 sachet de poudre à lever
 - 1 cuillère à café de sel
 - Un peu de poivre
 - 75 g de beurre liquide
 - 4 œufs
 - 1 dl de lait
 - 150 g de Gruyère AOP râpé
 - 3 cuillères à soupe de persil haché
- 200 g d'olives vertes dénoyautées
Et chorizo

Préparation :

Dans un grand saladier, nous avons mélangé la farine, la poudre à lever, le sel et le poivre. Puis, les résidents ont ajouté les œufs, le beurre fondu et le lait, afin d'obtenir une pâte bien lisse.

Vint ensuite le moment gourmand : incorporer le Gruyère râpé, le persil, les olives et le chorizo. Après quelques tours de cuillère, notre préparation était prête à être versée dans un moule

Le cake a ensuite cuit doucement au four, emplissant toute la salle d'une bonne odeur réconfortante. Enfin, le meilleur moment est arrivé : la dégustation ! Chacun a pu savourer une part de ce cake moelleux, aux saveurs de fromage et d'olives, préparé avec soin et bonne humeur.

Un vrai régal, mais surtout un instant de convivialité qui nous a tous rapprochés.



Soufflé aux poireaux et au fromage de chèvre

Ingédients

- 50 g Beurre doux
- 3 jaunes d'œuf
- 8 blancs d'œuf
- 150 g. de fromage de chèvre
- 2 blancs de poireaux
- 50g farine de blé
- 25 cl lait demi écrémé
- 50 g tomates séchées
- Poivre blanc
- 1 pincée noix de muscade rapée
- Sel

Préchauffer le four à 190 °C (thermostat 6-7).



Préparation :

- Trancher finement les poireaux.
 - Faire fondre le beurre dans une casserole et, lorsqu'il commence à mousser, ajouter les poireaux et laisser cuire pendant 3 minutes jusqu'à ce que les poireaux soient tendres.
 - Ajouter la farine et mélanger. Tout en remuant, ajouter doucement le lait. Continuer à remuer sur un feu moyen jusqu'à ce que la sauce ait épaissi. Cela prend approximativement 5 à 10 minutes.
 - Retirer la casserole du feu, puis ajouter les tomates séchées, le poivre, la noix de muscade, le poivre, le sel et les jaunes d'œuf. Remuer pour lier les ingrédients, puis, ajouter le fromage.
 - Battre les blancs d'œuf jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Ajouter environ un tiers des œufs battus à la préparation de base, puis mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
 - Pour terminer, incorporer délicatement le reste des œufs battus en faisant attention de ne pas trop mélanger.
 - Verser la préparation dans un plat à soufflé bien beurré (à ce stade, la préparation peut se conserver au réfrigérateur pendant environ une heure).
 - Mettre les plats à soufflé au bain-marie (dans un plat avec de l'eau chaude) et cuire pendant 30 minutes pour un grand plat et 15-20 minutes pour des ramequins.
- Les soufflés doivent être bien levés et une croûte dorée doit se former sur le dessus.

**La prochaine édition de la feuille de l'Orme est prévue
pour mai 2026**

Bonne lecture !