



La feuille de l'Orme

édition n° 56

Mai 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

Celui qui perçoit l'inestimable valeur du temps profite de chaque instant de répit dans les activités quotidiennes et les stimulations extérieures pour goûter avec délices la sérénité de l'instant. Il ignore l'ennui, cette sécheresse de l'esprit.

*Matthieu Ricard
Playdoyer pour le bonheur*



Les clématites du jardin d'Orme 1 se sont épanouies dans leur nouvelle maison

Le bureau de l'Orme



A la cafétéria, plein de petites mains s'affairent. Sous des piles d'enveloppes, un groupe de résident colle minutieusement des timbres, plie du courrier et tamponne des enveloppes.

Tous sont concentrés car, ce qui n'a l'air que d'un petit boulot, est en fait essentiel au fonctionnement de la Fondation. En effet, les résidents sont en charge de préparer les courriers envoyés par l'administration et gare aux timbres collés à l'envers !

Les plus gros travaux de ces derniers mois restent sans doute l'envoi des nombreuses invitations à la fête de Noël de nos trois maisonnées ainsi que les cartes de vœux de fin d'années. On ne compte plus les timbres, adresses, enveloppes et courrier consciencieusement préparés par les résidents. Même si cette occupation peut paraître monotone au premier abord, elle se transforme vite en un moment convivial. On s'y retrouve autour d'une activité commune, on échange quelques mots et, surtout, chacun participe à la vie de la Fondation. Car après tout, comme à la maison, le courrier fait aussi partie des petites tâches indispensables !



Les résidents mettent la main à la pâte pour souhaiter la bienvenue aux nouveaux arrivants

Ce matin-là tout le monde s'active pour préparer des petits feuilletés au jambon et au fromage car cet après-midi, c'est la fête. Il est coutume, à la Fondation de l'Orme, de souhaiter la bienvenue aux nouveaux résidents en organisant un apéritif.

Et aujourd'hui, c'est un peu spécial : nous organisons le premier apéritif de bienvenue « inter-maisonnées ». En effet, jusqu'à maintenant, les apéritifs se déroulaient uniquement sur un étage ou l'autre, selon le nouvel arrivant. Mais, dès à présent, les apéritifs de bienvenue se font à la cafétéria et permettent de réunir Lyra et Harmonie, les deux maisonnées du site des Bossons. Ainsi, cet événement permet à tous les résidents de faire de nouvelles rencontres.



Ça y est, il est 14h30 : les feuilletés sortent du four, une grande table est dressée à la cafétéria et les résidents sont prêts à accueillir comme il se doit les nouveaux arrivants. La fête est belle : on fait connaissance, on rit, on chante et surtout, on se régale. Vivement le prochain apéritif !



Fête de Pâques

Le 19 mars, la fête de Pâques a eu lieu à Mélodie. J'ai éprouvé énormément de plaisir à préparer mon tout premier apéritif de Pâques pour Mélodie, un moment qui me tenait particulièrement à cœur.

Je tiens à remercier sincèrement l'intendance, l'animation, les soins et bien sûr mon équipe de cuisine. Grâce à vous tous, cette fête a été une vraie réussite, remplie de partage et de bonne humeur.

Je suis très fier de faire partie de cette belle équipe. Merci du fond du cœur à chacun d'entre vous.

Yann Berney
Chef de Cuisine sur le site des Plaines-du-Loup





À nos précieux collaborateurs de l'intendance

À l'occasion de la Journée mondiale de l'intendance, qui a eu lieu le 21 mars 2026, je tiens à rendre hommage à toutes les personnes du secteur hôtelier-intendance, pour leur travail quotidien au sein de la Fondation de l'Orme.

Votre rôle va bien au-delà des tâches pratiques, vous contribuez directement au confort, à la sécurité et au bien-être des résidents, ainsi qu'au bon fonctionnement de l'ensemble de la Fondation.

Chaque jour, vous veillez à la propreté des espaces de vie, garantissant un environnement sûr et accueillant pour tous. Vous prenez soin du linge afin que chaque résident dispose de vêtements bien entretenus et confortables. Vous préparez et organisez le service des repas avec rigueur et attention, veillant à ce que chaque repas soit non seulement servi dans les meilleures conditions, mais également adapté aux besoins et aux préférences de chacun.

Votre engagement ne se limite pas aux gestes techniques, il reflète une véritable humanité et une bienveillance perceptible dans chaque interaction. Les résidents se sentent accueillis et soutenus grâce à votre présence constante et à votre professionnalisme. Vos efforts, parfois invisibles aux yeux du grand public, constituent la colonne vertébrale de notre quotidien et permettent à toutes les équipes de travailler sereinement et efficacement.

Je souhaite vous dire combien votre travail est précieux et reconnu. Merci pour votre rigueur, votre dévouement et votre engagement. Grâce à vous, la Fondation de l'Orme reste un lieu sûr, chaleureux et humain. Je célèbre votre contribution essentielle et vous rends hommage : votre travail fait toute la différence, et je suis fière de vous compter parmi les collaborateurs de l'intendance.

Nelly Schopfer

Responsable du secteur hôtelier-intendance

merci!



No Name

En date du 26 mars 2026, un concert a eu lieu à la discothèque le No Name à Lausanne, sous l'égide d'une nouvelle association « les Scènes solidaires », qui a été créée par le pôle santé mentale de la Fondation de l'Orme, en partenariat avec la Fondation Primerose.

Cette association a pour but d'offrir à des personnes jeunes et moins jeunes qui vivent en institution, diverses activités culturelles, comme par exemple musique en tous genres, théâtre, danse, etc.

Une attention particulière est portée, afin que ces événements se déroulent hors institution, permettant ainsi de se retrouver dans une ambiance festive.

Le concert joué par le groupe valaisan « Chris et Rocking Rollators » a mis le feu au No Name à Lausanne.

Après 2 heures de concert, dans une ambiance rock et métal, chacun a pu battre la mesure avec les pieds, taper dans les mains, chanter et bien entendu danser.

Un beau moment de partages et de joie entre tous.

A renouveler sans hésiter !

V. Gafner,
Directrice





SAMS

Nous avons été très heureux d'accueillir la haute école de musique pour la 2^{ème} fois dans notre CAT en ce 17 avril 2026.

Nous avons eu un énorme plaisir à écouter ce duo de clarinettes avec leur programme magnifique présenté en un joli spectacle de chats qui se baladent à travers le monde en proposant leurs talents musicaux.

M Pierre-Alain Chabloz – responsable SAMS



LA BOUTIQUE

Nous avons ouvert un magasin au sein de la
Fondation, intitulée **La Boutique**.

Elle est ouverte chaque jeudi après-midi, de 14h30 à
15h30, et permet aux résidents de profiter d'un
moment convivial autour de petits achats.

L'inauguration de la boutique a eu lieu le 20 avril,
marquant le lancement de ce nouvel espace de
rencontre et de partage au sein de l'établissement.



Discours de Mme Gafner, directrice

Chers résidents, chers collaborateurs,

C'est avec une grande satisfaction et une réelle fierté, on peut le dire, que nous sommes réunis aujourd'hui, 20 avril 2026 pour inaugurer ce magasin pas comme les autres.

En effet le magasin « La boutique », nom choisi par les résidents, est un lieu qui est bien plus qu'un simple espace de vente. Il est avant tout le fruit d'un projet humain, d'une aventure collective, et d'une belle démonstration de ce que peuvent accomplir la motivation, la créativité et la confiance. Ce magasin sera géré par les résidents de notre établissement et ouvert les jeudis et, en principe les vendredis.

Les articles que vous trouverez dans le magasin, sont des produits choisis par les résidents et qui sont des produits de première nécessité.

Ce projet n'aurait jamais vu le jour sans l'engagement remarquable de nos deux apprenties ASE, Louise et Isabella. Par leur investissement, leur écoute et leur détermination, elles ont su transformer une idée en réalité. Elles ont accompagné, encouragé, tout en laissant aux résidents la place qui leur revient pleinement. Mais cela a aussi été l'opportunité pour elles de travailler ensemble sur un projet du début jusqu'à la fin, soit l'inauguration aujourd'hui.

Je remercie également toutes les personnes de près et de loin qui ont collaborés, afin que ce beau projet puisse voir le jour.

À travers ce magasin, on l'espère, ce sont des échanges qui vont naître, des responsabilités partagées pour les résidents et un espace de rencontres.

Ce magasin incarne des valeurs essentielles que nous défendons ici soit : l'autonomie, la participation, la valorisation des compétences de chacun, et surtout, le droit de continuer à être acteur de sa vie, quel que soit son parcours et ses difficultés.

Je vous invite à boire à la santé de notre « Boutique », qui va je l'espère faire des heureux. Je vous remercie de votre attention, et je souhaite à ce magasin une longue et belle réussite.

Merci de votre attention.

V. Gafner





Espace Amis le 21 avril 2026 au restaurant de l'Aéroport à Lausanne

Petite nombre d'amis présents mais grande convivialité !

C'est avec plaisir que nous nous sommes retrouvés à 9 autour de la table (Noëlle, Carla, Nelly, Besima, Katia, Monique, Michèle, René et Denise) pour un apéro-grignotage-discussion fort animé ce jour-là dès 17 heures.

Comme à chaque fois que nous nous rencontrons, c'est l'occasion de prendre des nouvelles des uns et des autres. Soucis de santé, préparation à entrer en EMS, décès mais aussi tout ce qui va bien et qui nous permet de faire encore des projets et d'apprécier les bons moments ont été passés en revue.

Deux heures plus tard, avec le soleil encore bien présent, nous nous sommes quittés en remerciant chaleureusement René de nous avoir offert cet apéritif en souvenir de son épouse décédée Lucienne et en nous réjouissant de nous revoir dans le courant de l'été.

**Pour l'Association des Amis
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**

Collation salée à Orme et à Mélodie le mercredi 6 mai

Lors de notre Assemblée Générale, nous avons décidé d'offrir à tous les résidents une collation festive et pour changer nous avons choisi du salé.

Préparés par les cuisines du site de l'Orme aux Bossons et de Mélodie aux Plaines-du-Loup des plateaux bien garnis ont circulé auprès de chaque table pour le plaisir de chacun.

La musique accompagnant ce moment, l'ambiance était à la fête et s'est terminé par des chansons et des danses animés par Katia et les animatrices présentes.

Cet après-midi convivial s'est déroulé grâce à la présence active d'Ariane, Monique et René à Mélodie et de Carla, Katia, Nelly, Besima et Denise à Orme.

Merci aux deux cuisines, au personnel présent et aux Amis de l'Orme !

**Pour l'Association des Amis
Denise Amoroso**





Une nouvelle voix au cœur de l'EMS ...Radio-Contact

Nous avons le plaisir de vous annoncer la création de Radio-Contact, notre radio pour une diffusion au sein de notre établissement !

Pensée spécialement par les résidents, cette radio a pour vocation de créer du lien, de partager des moments de convivialité et de faire entrer encore davantage de vie et de bonne humeur au sein de notre institution.

Au programme :



De la musique d'hier et d'aujourd'hui



Des actualités de l'établissement



Les anniversaires et événements spéciaux



Des interviews de résidents, de proches et de collaborateurs



Des lectures, souvenirs et témoignages



Des émissions thématiques et des temps festifs

Radio-Contact

*Fondation
de l'Orme*

Cette radio sera un espace d'expression et de partages. Les résidents qui le souhaitent seront acteurs et responsables de faire « vivre » cette radio et pourront participer activement au choix des musiques, de dédicaces lors d'anniversaires, de récits et de souvenirs, de chroniques et d'animation d'émissions !

Les proches auront également la possibilité d'envoyer des messages, des dédicaces ou des propositions de contenus, afin de maintenir et renforcer les liens qui nous sont si précieux.

À travers cette initiative, nous souhaitons favoriser la communication, stimuler les souvenirs, encourager la participation et offrir à chacun un moment de plaisir et d'évasion.

Le lancement officiel aura lieu le 15 juin 2026.

Nous nous réjouissons de partager avec vous cette belle aventure radiophonique !

Vous trouverez sur notre site internet, le lien afin d'écouter toutes les anciennes émissions.

Ensemble, faisons vibrer les ondes de Radio-Contact de notre EMS !





Crème brûlée à la noix de coco et rhubarbe

Ingrédients pour 4 personnes :

Crème brûlée

- 5 dl de crème coconut Thai kitchen
- 1 dl eau
- 70 g. de sucre brut en poudre
- 30 g. de Maïzena
- 1 gousse de vanille fendue en deux
- 1 pincée de sel

Rhubarbe

- 200 g. de rhubarbe
- 1 c à s de sucre

Finition

- 4 c. à s. de sucre brut en poudre



Recette :

Crème brûlée

1. Mélanger tous les ingrédients y.c. le sel
2. Faire chauffer à feu moyen jusqu'au point d'ébullition
3. Lorsque la masse a pris la sortir du feu et remuer encore pendant 2 minutes
4. Répartir la crème dans les ramequins
5. Mettre au réfrigérateur au moins 4 heures

Rhubarbe

Mettre la rhubarbe coupée en petits dés avec le sucre dans une casserole et cuire environ 1 minute

Dressage

Saupoudrer chaque ramequin avec le sucre et caraméliser avec la flamme.
Servir avec la rhubarbe

La prochaine édition de la feuille de l'Orme est prévue pour septembre 2026.

Bonne lecture !