

Le journal
de la Fondation Clémence

**Entour'
âges**



Sommaire

Edito "L'air du temps"	Page 3
Flash Info	Page 4
Le chariot buffet	Page 6
Visite gourmande	Page 8
Saveurs du Monde	Page 10
Ergo : Le confort sur mesure	Page 12
Petit plaisir coupable	Page 13
La minute qualité	Page 14
Événement à venir	Page 15
Retour dans les années 80	Page 16
La Fondation Clémence	Page 18
Le mot mystère.....	Page 20
Drôle d'info et gagnants du mot caché.....	Page 21
Atelier Peinture	Page 22
Hommage à ceux qui nous ont quittés.....	Page 23
Bienvenue aux nouveaux résidents	Page 24

Information d'édition

Vous souhaitez prendre contact avec le
comité de rédaction ?

Ecrivez-nous à:

entourages@fondation-clemence.ch



L'air du temps

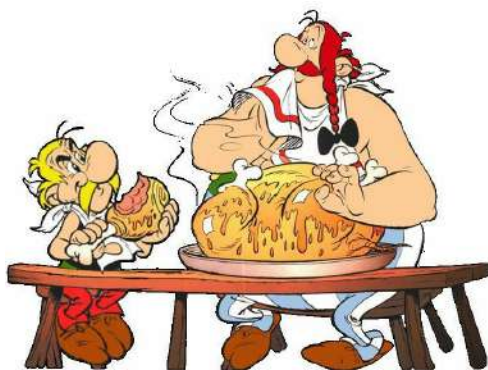
La nourriture n'est pas simplement un besoin vital, elle est aussi source de plaisir, de partage et de lien social. Au travers des mets que nous consommons, nous absorbons non seulement les nutriments nécessaires à notre bonne santé, mais nous profitons du plaisir du goût, la découverte de nouvelles saveurs ou la redécouverte de recettes traditionnelles. Car la nourriture, c'est aussi la mémoire et la culture. Retrouver un plat d'enfance, un goût familial, peut faire revivre des souvenirs précieux et apporter un réconfort immense.

Partager un repas, c'est partager un bout de soi. Autour de la table, les histoires se racontent, les sourires s'échangent et la solitude s'estompe.

À travers ces pages, nous souhaitons partager avec vous l'importance de ce que nous mangeons, le plaisir que cela procure, et les liens que cela crée. Que ce soit un gâteau partagé, un plat traditionnel ou une nouvelle recette découverte, la nourriture reste un formidable vecteur de vie et de bien-être, et cela à tout âge.

Et finalement, comme le dit si bien Obélix:

«Quand l'appétit va, tout va!».



Le comité de rédaction d'Entour'âges

Flash-Info

 En Mai fait ce qu'il te plaît !
Danser, chanter, jouer, promener, manger ou simplement profiter.



Flash-Info des CATs

- **Le CAT les Orangers**

« Début des créations de décorations pour la fête de la musique. Le défi utilisé : carton, sagex, papier journal, peinture et colle pour représenter le Portugal, ses couleurs et ses saveurs. Une belle occasion de célébrer l'arrivée de l'été. »



- **Le CAT l'Etoile**

Lors des journées portes ouvertes au CAT de l'Etoile, célébrant le 50e anniversaire de la Fondation Clémence, nous avons présenté toutes les créations réalisées par les bénéficiaires au cours de cette année.



Le chariot buffet



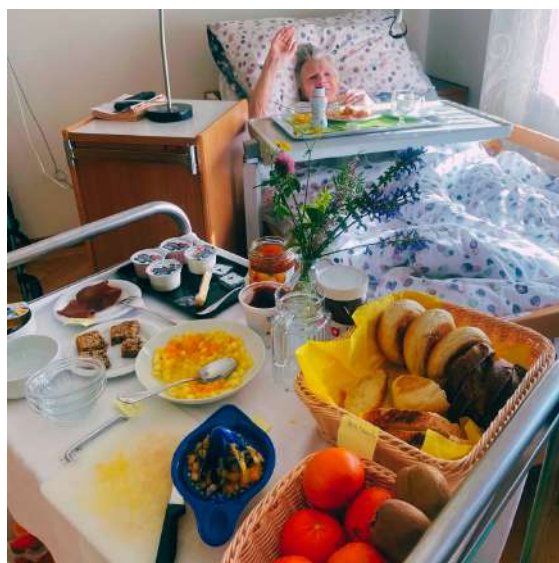
Depuis un mois, une nouvelle idée a vu le jour sur le site du Bugnon : le petit déjeuner sur chariot.

- Une fois par semaine, l'équipe d'animation prépare un buffet sur chariot, rempli de diverses viennoiseries, confitures, viandes froides, fromages, yaourts, salade de fruits et jus de fruits frais.
- Ils se rendent ensuite sur tout un étage, que ce soit dans les chambres ou dans la salle à manger, pour partager un moment convivial avec les résidents.
- Cela permet à chacun de composer son assiette selon ses envies du jour.
- De plus, cela offre aux personnes alitées la possibilité de prendre leur petit déjeuner en compagnie, même si elles restent dans leur chambre.

Depuis son lancement, le buffet chariot a rencontré un franc succès de la part de tous. Les résidents apprécient particulièrement la variété et la qualité des produits proposés, ce qui rend cette matinée spéciale et attendue.

Ce moment de partage est devenu un véritable rituel hebdomadaire, renforçant les liens au sein de la communauté.

Ce concept innovant illustre parfaitement l'engagement de l'établissement à améliorer le bien-être et la qualité de vie de ses occupants, tout en favorisant les interactions sociales et le sentiment d'appartenance.



Camille Blanc, *membre du comité de rédaction*

Visite gourmande



En mai, des résidents de l'unité 3 ont eu l'occasion de visiter le musée "La Fabrique" situé à Champagne. Après cette découverte captivante, un petit arrêt au tearoom était incontournable pour clôturer cette journée en beauté.

Découverte de l'histoire de "La Fabrique"

Lors de la visite de ce musée interactif, chaque participant a pu plonger dans l'histoire fascinante de ce lieu emblématique.

Voici un aperçu :

- *La Fabrique** est la nouvelle marque « producteur » de l'entreprise familiale Cornu SA.
- Fondée en 1934 par André Cornu, cette entreprise se spécialise dans la boulangerie fine.
- Actuellement, la quatrième génération est à la tête de l'entreprise.
- Son savoir-faire traditionnel lui permet de se distinguer de la concurrence grâce à des produits de qualité supérieure.

L'idée de la marque « La Fabrique » a vu le jour avec la construction du bâtiment éponyme à Champagne, qui abrite le siège de la société.

Ce complexe comprend :

- Un magasin du producteur
- Un musée interactif
- Un atelier de pâtisserie
- Un restaurant bistronomique

Les délices tels que les palmiers, bricelets, madeleines, bretzels, pains croustillants, flûtes feuilletées ou traditionnelles sont tous fabriqués sur place et vendus dans leur magasin adjacent à leur tearoom.



Camille Blanc, *membre du comité de rédaction*

Saveurs du Monde

Dans le monde, la cuisine a toujours occupé une place importante. Que ce soit pour partager un repas en famille, entre amis, pour transmettre sa culture ou tout simplement pour exprimer sa créativité.



Chaque pays possède ses propres spécialités, coutumes culinaires et manières de partager un repas. Dans certains pays, nous mangeons avec la main droite, dans d'autres avec des baguettes, et dans d'autres encore, avec des couverts. Parfois, le repas doit être pris à table, assis sur des chaises, tandis que d'autres fois, nous nous réunissons par terre pour partager un plat commun.

À la Fondation Clémence, nous aimons ouvrir et partager cette culture culinaire avec les résidents.

La diversité culturelle des collaborateurs de la Fondation nous offre l'opportunité de découvrir des saveurs auxquelles nous n'aurions pas pensé, mais qui sont proposées par les employés à travers des repas à thème, atelier cuisine ou sortie restaurant. Les ateliers de cuisine sont un moment d'échange et de découverte, où chacun peut partager ses souvenirs et anecdotes liés aux plats de son pays d'origine.

La cuisine devient un pont entre les cultures, un moyen de créer des liens et de célébrer la diversité qui enrichit notre communauté. À travers ces moments partagés, nous cultivons la tolérance, l'ouverture d'esprit et la curiosité, valeurs essentielles dans notre monde interconnecté.



Repas érythréen. Les plats traditionnels érythréens se composent souvent de ragoûts de viande et légumes, servis sur une crêpe d'injera. On les déguste avec les doigts.

Nos traditionnels filets de perche à la meunière, servis avec une sauce tartare, des frites ou du riz, sont toujours un régal. Ils émerveillent nos papilles !



Elle est ronde et gourmande, savourée sucrée ou salée, au déjeuner, au dîner ou à tout moment de la journée. Souvent dégustée avec les doigts, appréciée par les grands et les petits, en hiver comme en été. Vous l'aurez deviné ; il s'agit d'une crêpe bien dorée.

Les résidents ont eu le plaisir de découvrir la cuisine thaïlandaise lors d'une sortie au restaurant Thaï au lac. Ce fut une aussi délicieuse que beau, agrémentée d'une vue sur notre lac Léman.



Ergo : Le confort sur mesure

Le mois dernier, le service d'ergothérapie a collaboré avec le service technique pour adapter une chaise de salle à manger aux besoins d'une résidente. En effet, cette dernière avait besoin d'un appui supplémentaire à gauche pour être installée confortablement ; Mme avait tendance à pencher, ce qui la mettait dans une position inconfortable et lui provoquait des troubles musculo-squelettiques.

Le service d'ergothérapie a donc évalué la situation, élaboré un plan de ce qui pourrait être mis en place, puis collaboré avec le service technique qui a fixé une planche en bois pour agrandir la surface de l'accoudoir. Une mousse a ensuite été ajoutée pour plus de confort, ainsi qu'un tissu imperméable pour faciliter son nettoyage.

Voici l'aboutissement d'un joli travail interdisciplinaire dont Madame est ravie !



Céline Willemin, *ergothérapeute*

Petit plaisir coupable

Fawz Nsir, le Chef de cuisine de la Fondation Clémence, partage avec vous sa délicieuse recette du moelleux au chocolat. Pour une expérience gustative encore plus savoureuse, n'hésitez pas à l'accompagner d'une boule de glace à la vanille lors de la dégustation.

Moelleux au Chocolat

Ingrédients :

250 g chocolat 53%

175 g beurre

125 g sucre glace

75 g farine

5 œufs



Préparation :

Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie.

Mélanger le sucre glace, la farine et les œufs
pour obtenir une pâte bien homogène.

Ajouter le chocolat fondu à l'appareil et mélanger délicatement.

Beurrer et fariner 10 petites moules et les remplir aux $\frac{3}{4}$.

Préchauffez le four à 200 °C et enfournez environ 8 minutes.

Remarque : l'intérieur doit être coulant.

Cuisson : 200 °C environ 8 minutes

Quantité : 10 moules

La minute qualité

La Revue de direction

La norme ISO 9001, qui est une référence internationale pour les systèmes de management de la qualité, exige que les organisations réalisent des revues de direction à intervalles réguliers.

Mais qu'est une revue de direction ?

Les revues de directions sont des moments d'arrêt et de réflexion qui impliquent toutes les personnes ayant un pouvoir décisionnel en lien avec l'engagement des ressources disponibles, les finances et la stratégie de la Fondation. La revue de direction est donc une étape clé du processus de management. Son intention est d'examiner l'ensemble du système de management de qualité afin de s'assurer qu'il demeure : pertinent, adéquat et efficace.

A la Fondation Clémence le cycle de revue de direction annuelle est composé de 6 rencontres :

- Février : satisfaction clients internes et externes
- Avril : Revue de processus I
- Mai : Revue de processus II
- Septembre : Risques et opportunités
- Octobre : Revue de processus III
- Novembre : Revue stratégique

Le service qualité de la Fondation Clémence

Le terme qualité désigne la capacité d'une entreprise à satisfaire les attentes de ses clients et à chercher constamment l'amélioration de ses prestations.



Événement à venir



FÊTE DE LA MUSIQUE

20 JUIN 2025

TOUS LES SITES SE RÉUNISSENT SUR PRÉLAZ

11h30 Apéritif suivi d'un repas spécial portugais

Inscription obligatoire pour le repas
au 021 631 45 40 avant le 10 juin.

Prix: 35.- chf par personne à payer sur place*

14h00 Piste de dance à la salle de spectacle

15h30 Concert par le trio "Vagalum"



CETTE ANNÉE
LE PORTUGAL
SERA À L'HONNEUR



* En raison de la forte affluence sur le site, les inscriptions pour les externes sont limitées

Retour dans les années 80

Lors d'une journée mémorable, le CAT les Palmiers a fait un saut dans le temps et s'est retrouvé en 1980!

Cette décennie, synonyme de révolutions musicales et culturelles, a été marquée par une immense créativité et innovation, tout comme le concept du CAT les Palmiers, qui plonge dans l'univers créatif à travers des ateliers de peinture et d'autres activités artistiques.

Au cours de cette journée thématique, les bénéficiaires du CAT se sont parés des couleurs vives des années 80, avec ses looks emblématiques : cheveux volumineux, épaulettes, pantalons moulants et chaussures à plateforme.

Un délicieux repas a été concocté par l'équipe, comprenant de délicieuses frites maison bien croustillantes et des saucisses wienerlis. Pour le dessert, une touche rafraîchissante avec des cornets de glace fut dégustée.



La majorité de la décoration des tables a été réalisée par les bénéficiaires. Et notre vitrine, si belle et si éclatante, a enchanté les passants qui s'arrêtaient pour la contempler et s'échapper, le temps d'un instant, dans le passé des années 80.



Pour bien finir cette journée de “voyage” dans le temps, c’est en musique que nous avons tous digéré le repas de midi. À 14h00, la piste de danse a été ouverte. Et tout le monde s’est mis à danser sur des airs de disco, créant une ambiance festive et entraînante. Le musicien nous a tous ravis en arborant, lui aussi, divers accessoires en lien avec les années 80. Cette journée fut une merveilleuse plongée dans les belles années disco.



Kahina Ennesser , *ASE au CAT les Palmiers*

Au mois de mai, le CAT l'Étoile et le CAT les Orangers ont ouvert leurs portes pour célébrer le 50e anniversaire de la Fondation Clémence. Si vous n'avez pas pu y assister, ne vous en faites pas ! Pour profiter pleinement de cette année anniversaire, plusieurs autres journées portes ouvertes et événements ont été prévus.

Le prochain événement aura lieu le 26 juin sur le site du Bugnon. En attendant, nous vous invitons à explorer les photos des événements passés dans cet article. Vous pouvez également découvrir encore plus d'images des festivités pour les 50 ans sur notre site internet. Il vous suffit de cliquer sur la bannière de la page d'accueil.



PROGRAMME BUGNON - 26 JUIN 2025



Découverte du site et de ses partenaires

de 16h00

à 19h00

Dégustation de vin, conception d'arrangement floraux, stands d'informations, jeux concours et pleins d'autres surprises !



Événement spécial

16h30

Visite du chantier du future site du Bugnon



Inscription avant le 23 juin 2025

au 021 631 47 45

ou à clemence@fondation-clemence.ch



Le mot mystère :



Aidé des définitions, retrouvez chaque mot dont le nombre de lettres est identique au nombre de cases disponibles. Puis reformez le mot mystère à l'aide des lettres dans chaque cercle.

Blanc, brun ou noir, il est sucré et parfois amer. Les Suisses l'aiment:

Il chanta pour sa salade de fruits jolie, jolie:

Pays premier producteur au monde de thé:

Boisson avec plusieurs ingrédients et saveurs qui se mélangent dedans:

Mangé en hiver, c'est une délicieuse moitié-moitié:

Un peu français, très suisse, nos bons poissons y nagent dedans:

Le repas du dimanche, entre le déjeuner et le dîner:

Yves Montant nous chantait le temps de ce bon fruit rouge:

Fin, croustillant avec des motifs divers, on le cuit dans un fer:

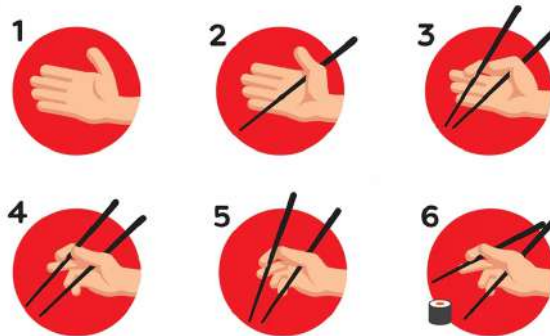
 **Mot mystère**

Un fruits vert que nous consommons comme un légume.



 Vous avez la réponse ? Participez au concours à la page 24 

Drôle d'info



Quoi de plus représentatif de la cuisine asiatique que les baguettes ?

Utilisées comme couverts, elles sont originaires de Chine. C'est là qu'elles apparaissent pour la première fois, durant la dynastie Shang (1570 à 1045 avant J.-C.), avant de se répandre, au fil des siècles, dans plusieurs pays du continent asiatique . Au Japon, c'est au 7^e siècle après J.-C. qu'elles sont importées par une mission revenant de Chine.

Le dieu des baguettes

Une coutume japonaise veut que les baguettes usées ne soient pas jetées à la poubelle. Il existe un temple, le temple Kochi Hachiman-Gû dans la ville de kôchi, dans lequel a lieu chaque année la fête de Hashi Kuyô. Les baguettes usées y sont apportées au Dieu kami des baguettes, où elles sont brûlées. Plus de 10 000 baguettes y sont brûlées chaque année, au mois de février.

Résultat du concours du mot mystère

Le mot mystère de l'édition précédente était:

NARCISSES

Félicitations au gagnant de ce numéro de mai:

• ————— •
L'équipe de l'UP5
• ————— •



Atelier Peinture



Oeuvre réalisé à l'atelier peinture de la Fondation Clémence par
Mme Henriette SAUGY, CAT Les Orangers,
peinture acrylique, 28x18

Hommage à ceux qui nous ont quittés en mai



Madame LANGER DUPRAZ Odile, décédée le 7 mai, CAT les Palmiers

Madame IACOVIELLO Immacolata , décédée le 12 mai, site de Prélaz

Madame MEGROZ Hélène, décédée le 21 mai, site du Bugnon

Madame BOECKLI Ginette, décédée le 24 mai, site de Prélaz

Madame NUNEZ VAZQUEZ Carmen, décédée le 24 mai, site de Prélaz

Monsieur BENNOUN Nessim Albert Roger, décédé le 25 mai, site de Prélaz

Le comité de rédaction du journal

Bienvenue aux nouveaux résidents



Madame DONZEL Françoise, le 26 mai, sur le site du Bugnon

Monsieur CASTRILLO GONZALEZ José, le 27 mai, sur le site de Prélaz

Monsieur PERIN Nicola Emilio, le 28 mai, sur le site de Prélaz

Madame SAMSON Nicole, le 28 mai, sur le site de Prélaz



Coupon-réponse mot mystère

Solution: _____

Nom : _____ Prénom: _____

Lien avec la Fondation: ☐ Résident / Bénéficiaire

☐ Collaborateur

☐ Autre: _____

Si "Autre", moyen de contact : _____

Merci de déposer votre réponse dans l'urne prévue à cet effet aux
réceptions de la Fondation ou aux CAT avant le 23 juin