

La Venoge en balade !

Nouveau projet !

Le projet du nouvel EMS à Eclépens est en route, en voici les premiers détails!

▶ pages 2 - 3

Portrait

Découvrez la trajectoire de vie de Mme Denise Cisier, de Payerne à Lausanne en passant par la France occupée !

▶ page 18

Nouveaux responsables

Bijana Acimovic et Paulo Souto sont à la tête des secteurs de l'intendance et du technique : présentations.

▶ pages 20 - 21

Poke bowl

Le poke bowl, une explosion de couleurs et de saveurs dans votre assiette, à découvrir au restaurant Le Cosy!

▶ page 24



■ Ça va bouger à La Sarraz

Notre nouveau projet de rénovation et d'extension de notre site de La Sarraz est désormais suffisamment avancé pour que nous puissions commencer à vous le présenter!

Chères lectrices, chers lecteurs, chers amis de La Venoge ! Notre « Canard »

paraît deux fois par année, et au fil de ses pages colorées, vous pouvez découvrir, par petites touches, ce qui fait La Venoge aujourd'hui : les activités, les fêtes et sorties qui ont eu

lieu, les portraits de celles et ceux qui vivent et travaillent en nos murs. Mais parfois, cette publication est aussi l'occasion de vous donner un aperçu non pas

uniquement de ce qu'est La Venoge aujourd'hui, mais de ce qu'elle sera dans l'avenir. Dans ce numéro, nous avons le grand plaisir de pouvoir vous donner quelques informations sur un projet dont les prémices remontent déjà à bien quelques années : la rénovation et l'extension du site de La Sarraz !

En effet, après avoir consacré beaucoup de temps et d'énergie pour permettre au site de Penthaz de faire peau neuve, il est temps pour notre site de La Sarraz de suivre un chemin similaire !

C'est là un projet d'enver-

gure, qui va mobiliser de nombreuses ressources dans les années à venir et qui nous invite à un délicat exercice d'équilibre : donner toute notre énergie pour faire émerger une belle structure, adaptée dans sa conception, puis pour lui faire prendre vie... tout en accordant tout notre soin et notre attention à la gestion du quotidien dans les structures existantes ! Nous n'en sommes plus à notre coup d'essai, et nous abordons ces nouveaux défis avec confiance et enthousiasme. La direction, les cadres, les employés de tous les secteurs, les résidents, les proches : chacun

apportera sa pierre à ce nouvel édifice pour en faire un nouveau lieu où il fera également « bon vivre »... dans de nouveaux murs, mais toujours au bord de notre belle Venoge et avec la même philosophie, qui nous est chère.

Bel été à toutes et tous, et au plaisir de vous retrouver pour les prochains numéros de notre Canard, qui vous donneront régulièrement des informations sur les prochaines étapes !

■ Nathalie Theillard

Editorial

Nathalie Theillard
Directrice



Impressum

Comité de rédaction :

Edwige Rossier
Jessica Courvoisier
Nathalie Theillard
Marie-Claire Prol
Sofia Ferreira Da Silva

Coordination La Sarraz :

Jessica Courvoisier

Coordination Penthaz :

Edwige Rossier

Conception graphique et illustrations :

Amélie Buri
amelieburi.ch

Impression :

Imprimerie Carrara
imprimerie-morges.com

■ Projet à Eclépens

D'ici cinq ans, notre EMS de La Sarraz devrait déménager et s'agrandir!

Souvenez-vous : en 2003, l'EMS Les Cyclades, ouvert à La Sarraz en 1996, rejoint la Fondation EMS La Venoge, avec une mission de psychiatrie de l'âge avancé (PAA), et devient ce qui est communément appelé le site de La Sarraz. Ce site s'adresse à des personnes dont la pathologie répond aux critères de la mission précitée et qui ont besoin d'un hébergement long séjour avec un accompagnement professionnel spécifique et adapté. Il s'agit de personnes atteintes de troubles liés à des démences de type Alzhei-

mer ou autres, impliquant par exemple des troubles de la mémoire, des troubles cognitifs ou comportementaux, de la désorientation dans le temps et dans l'espace, etc. A La Sarraz, nos équipes leur offrent des soins et un accompagnement adapté et sécurisant, visant à assurer qualité de vie, confort et plaisir, malgré la maladie, en partenariat étroit avec les proches.

Le bâtiment actuel ne correspond plus aux attentes et besoins de la population accueillie, les locaux sont vétustes et inadaptés à une bonne prise en charge et à

un bon accompagnement. Il est situé à la rue de la Paix 22, dans le prolongement d'immeubles d'habitation et ne peut pas être agrandi ou modifié à cause de la limite de parcelle. Il était donc nécessaire de trouver un autre emplacement pour permettre la rénovation des 32 lits et d'augmenter la capacité d'accueil avec la construction de 32 nouveaux lits répondant aux besoins de la population régionale et du Réseau de Santé Nord-Broye.

C'est en 2018 que la Fondation a été contactée par la Municipalité d'Eclépens





Plan de situation

pour la construction d'une nouvelle structure. Après les différentes étapes indispensables à ce type de projet, c'est avec une grande satisfaction que nous avons reçu une réponse positive du Canton l'année dernière ! Le projet institutionnel vient quant à lui tout juste d'être validé.

Le terrain appelé à accueillir ce nouveau bâtiment, propriété de la Commune

d'Eclézens, se trouve au centre du village, entre l'école et la grande salle. La mission du site d'Eclézens reprendra la mission actuelle de La Sarraz et, par l'augmentation du nombre de lits, permettra de répondre aux besoins croissants d'accompagnement des personnes âgées présentant des pathologies psychogériatriques. En plus des 64 chambres indivi-

duelles, le site proposera également 10 places en accueil de jour (CAT).

Le chemin est encore bien long jusqu'au moment du couper de ruban, mais nous sommes confiants et enthousiastes face à ce nouveau défi, dont nous réjouissons de partager les prochaines étapes avec vous !

 Nathalie Theillard



La parcelle concernée, sur votre gauche quand vous allez direction Eclézens-Gare.

Quelques dates

- **Juillet 2018**
La Fondation a été contactée par la municipalité d'Eclézens, qui s'est d'abord adressée au RSNB avec le souhait de construire un EMS sur une parcelle d'utilité publique.
 - **Mars 2020**
L'annonce d'intention de projet est envoyée à la CIH (Commission des infrastructures d'hébergement).
 - **Décembre 2021**
La CIH demande à la Fondation EMS La Venoge de compléter le document initial sur leur plateforme.
 - **Août 2023**
Réponse positive du Canton pour l'annonce d'intention de projet d'Eclézens, validé dans le PIMEMS (programme d'intention de modernisation des EMS) de la législation 22-27.
 - **Octobre 2023**
Rédaction du projet institutionnel.
 - **Avril 2024**
Validation du projet institutionnel par la CIH.
- ### Et la suite (sous réserve...)
- **Septembre 2024**
Ouverture du concours d'architecture.
 - **Avril 2025**
Publication des résultats.
 - **Mai 2025 – Octobre 2026**
Études complémentaires, soumissions, adjudication des travaux.
 - **Octobre 2026 – Octobre 2029**
Construction du bâtiment.
 - **Novembre 2029**
Mise en exploitation du nouvel EMS.

Animation Penthalaz

Crèche vivante

Le 20 décembre 2023, nous avons vécu une journée particulière avec Noémie et ses animaux du ranch Esperanza.

Depuis le printemps 2023, nous collaborons avec Noémie du ranch Esperanza d'Allens. Elle vient chaque mois accompagnée de Schaina ravissante petite chienne de race bichonne qui apporte du réconfort aux résidents.

Lors d'une de ses visites, elle nous a informé qu'elle organise également des crèches vivantes dans son ranch ou en institution. C'est donc tout naturellement que nous lui avons demandé de venir à La Venoge. De notre côté, nous avons loué les costumes des personnages de la crèche afin de rendre cette journée plus « vraie ». Les résidents de Penthalaz et de La Sarraz, les bénéficiaires du CAT, les visiteurs et collaborateurs ont apprécié ce moment. Ce fut une belle journée empreinte de joie, sourires et bonheur.



Animation Penthalaz

Edwige Rossier
Assistante socio-
éducative







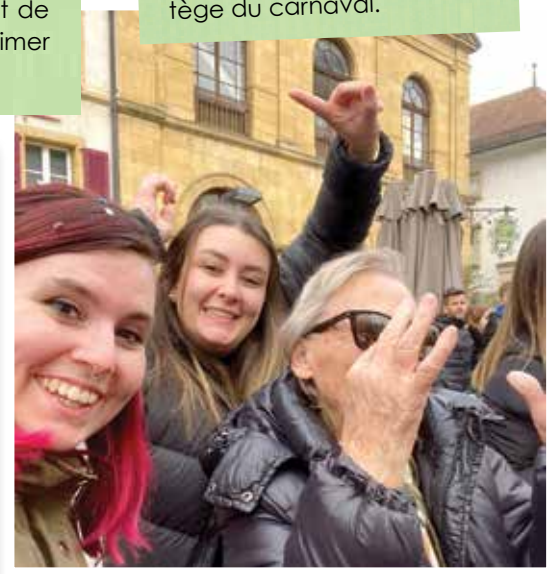
Carnaval !



Marquer les fêtes c'est donner des points de repères aux résidents et maintenir les habitudes de vie. Parmi ces temps festifs, cet hiver, nous avons célébré carnaval !

Mardi 13 février 2024, c'est dans une salle décorée de guirlandes et cotillons que les résidents et bénéficiaires du CAT se sont retrouvés pour fêter Mardi gras. Plusieurs de nos résidents se sont masqués ou chapeautés pour partager une merveilleuse collation et passer un bon moment en compagnie du personnel et de Styves music venu animer l'après-midi.

Accompagnées par Alicia et Meredith trois résidentes se sont également rendues à Yverdon pour voir le cortège du carnaval.



Et enfin le 16 mars dernier, le carnaval de Penthaz a fait une halte dans le jardin de La Venoge. La guggen « La Cancanière » de Penthaz a joué un morceau de musique et les élèves d'une classe ont chanté tout spécialement pour les résidents.



Retrouvez plus de photos de nos animations sur notre site internet!
www.fondation-lavenoge.ch





Animation CAT

Fêter son anniversaire au CAT : un moment convivial et de partage.

Le CAT est un espace de rencontre, de partage et de création de liens sociaux. Le partage se fait également à travers le plaisir de la table avec des douceurs ! Régulièrement, les bénéficiaires du CAT choisissent de fêter leur anniversaire au moment du goûter, avec un gâteau

offert aux personnes présentes ce jour-là. Pour ce faire, les bénéficiaires peuvent compter sur la brigade de cuisine du Cosy, qui est prête à mettre en œuvre ses compétences en pâtisserie et proposer un gâteau à la hauteur de leurs attentes ! Les bénéficiaires peuvent

choisir n'importe quel gâteau, qui sera fraîchement concocté pour l'occasion. De son côté, l'équipe d'accompagnement du CAT décore l'espace, prépare une table colorée et met une ambiance musicale et festive pour assurer un moment agréable pour ces grandes occasions.

Des moments de rire et de partage de souvenirs sont ainsi vécus avec gourmandise, dans un environnement chaleureux, pour le plus grand plaisir de tous !

B. C.



Animation CAT

Barbara Carneiro
Responsable
socio-culturelle



Animation La Sarraz

A la bonne franquette!

Il y a quelques mois, Antoine Baatard, assistant socio-éducatif à La Sarraz, a mis en place les repas « à la bonne franquette » dont le but est de confectionner et partager un repas choisi par une poignée de résidents.

Ce mois-ci c'est mon tour ! Et heureusement, j'ai l'aide d'Amélie, une collaboratrice des soins. Deux résidentes de La Sarraz, Mme Fergnani et Mme Penseyres ont choisi un apéro dinatoire pour le repas et en dessert des bananes flambées au rhum. Oui ! Rien que ça ! Au menu : feuilleté au chorizo, cake aux olives, verrine saumon-avocat, houmous, chips et salade, bananes flambées et mi-cuit au chocolat pour ceux qui n'apprécient pas les bananes ou le rhum.

C'est avec l'aide précieuse de Sœur Gisèle que je suis allée faire les courses. Mme Fergnani nous a aidé, Amélie et moi, à préparer le repas.

C'est dans la bonne humeur et entre dames que nous avons dégusté toutes ces bonnes choses.

Un grand merci à Mme Court, Mme Bufat, Mme Vanrapenbusch, Mme Penseyres, Mme Fergnani, Sœur Gisèle et Amélie pour ce bon moment partagé !

Marie Krebs,
Assistante socio-éducative





Fête de Noël

C'est avec un grand enthousiasme et beaucoup de plaisir que toutes nos équipes ont accueilli les familles de nos résidents pour célébrer la fête de Noël le mardi 12 décembre 2023 à La Sarraz.

Nos résidents, très motivés, ont eu un excellent repas festif, un discours de la part de Nathalie Theillard, directrice, de la Pasteure Isabelle Léchet, ainsi que de Jessica Courvoisier, animatrice. Nous remercions le musicien et la chanteuse qui ont su créer des mo-

ments de partage par leur répertoire de chansons françaises.

De délicieux biscuits confectionnés par nos aînés ont pu être distribués à chaque famille.

Puis nous avons eu droit pour le final à l'excellente chorale de nos collaborateurs qui a su réjouir toute l'assemblée. C'est ainsi que nous espérons que vos cœurs et vos yeux se sont réchauffés par la magie de Noël et nous remercions chacun pour son investissement !!!



Animation La Sarraz

Jessica Courvoisier
Coordinatrice de
l'animation







Pâques à La Sarraz

Le printemps arrive et amène avec lui son lot de réjouissances.



A Pâques tout respendit, la nature s'éveille. Cette fête est rythmée par la gaieté, la joie et le renouveau.



C'est l'occasion en ce jour de revêtir nos gants et décorer de jolis œufs de Pâques aux multiples couleurs.



Célébrons cette fête et la renaissance de la nature après la période hivernale autour d'un joyeux goûter fait de divers chocolats et panettone.





C'est dans cette belle dynamique qu'un groupe de résidents s'est investi pour décorer et embellir la salle à manger de guirlandes et peintures.



Antoine Baatard,
Assistant socio-éducatif



Aumônerie

Pour ce numéro du Canard, nous avons sollicité Claire-Lise Russ, visiteuse bénévole pour écrire un article. Claire-Lise fait partie d'un groupe de personnes qui vont régulièrement faire des visites en EMS, groupe qui a pour responsable Isabelle Léchet, notre pasteure.

Oui vraiment, il fait bon vivre à La Venoge ! Votre slogan je le vérifie à chaque fois que j'entre dans votre maison. Et quand j'en repars, je suis riche et heureuse de tout ce que j'y ai vécu.

Voilà déjà sept ans que je viens vous rendre visite chaque semaine. Je suis toujours accueillie très chaleureusement par la direction, les soignants, les animatrices et les résidents.

J'ai l'impression de faire partie d'une grande famille. Durant ces années, j'ai accompagné beaucoup de personnes différentes. J'ai toujours trouvé des points communs entre nous : un lieu, une connaissance commune, une passion... Alors, entre la personne que j'accompagne et moi s'établit petit à petit un climat de confiance mutuelle.

Nous partageons nos expériences de vie, nos joies, nos peines, nos soucis et nos envies.

Nous rions ensemble, pleurons et prions parfois. Et au fil du temps nous tissons des liens très forts qui nous permettent de passer des moments merveilleux. Et comme le renard et le Petit Prince de St-Exupéry, nous nous réjouissons de nous retrouver chaque semaine. Cela fait tellement

de bien ! J'ai le privilège d'avoir pu accompagner des personnes jusqu'au bout de leur chemin de vie et de leur dire au revoir : de grands moments d'émotion, souvent partagés avec leur famille.


« Nous rions ensemble, pleurons et prions parfois. Et au fil du temps nous tissons des liens très forts qui nous permettent de passer des moments merveilleux. »

J'aime aussi les parties de scrabble durant lesquelles nous rions de bon cœur.

Et les beaux moments de célébration où nous pouvons chanter, prier et dire notre espérance. Merci à Isabelle Léchet et à Danielle Voisard de m'y associer, c'est précieux pour moi.

Merci à vous tous, résidents, soignants, animatrices :

je vous dois beaucoup. Vous me rendez heureuse chaque fois que je passe vers vous. Votre accueil, votre confiance, votre amitié me touchent et me donnent envie de revenir.

 Claire-Lise Russ
Visiteuse bénévole





le Cosy



Cosy

Goûter d'anniversaire au Cosy! RESTAURANT

Suite à une réflexion en équipe et depuis le début de l'année, une fois par mois, nous nous rendons au Cosy prendre le goûter

avec les résidents nés durant le mois en question. Même si nous marquons l'anniversaire du résident le jour-J par une carte et

une petite attention, il manquait selon nous le fameux gâteau d'anniversaire. Ces goûters en petit groupe sont très appréciés par

les résidents. Les gâteaux confectionnés par l'équipe de cuisine sont succulents et magnifiques !

Edwige Rossier
Assistante socio-éducative





Portrait de bénéficiaire CAT

Les adjectifs qui le qualifient sont : sympathique, bavard, sociable ou encore comique. Voici l'histoire de Monsieur Robert Messieux, qui fréquente le Centre d'Accueil Temporaire depuis maintenant un peu plus d'une année.

Monsieur Robert Messieux est né le 1er mars 1939 à l'hôpital de Morges. Son enfance s'est déroulée dans la commune de Vullierens. Il était le deuxième d'une fratrie de quatre enfants.

Monsieur Messieux débute sa scolarité à Cossonay et la poursuit à Colombier-sur-Morges. Il se rappelle les kilomètres effectués à vélo pour s'y rendre !

Arrivé à la fin de l'école obligatoire, il suit l'école d'agriculture à Marcellin. Deux hivers étaient nécessaires pour achever cette formation. Depuis son plus jeune âge, Monsieur Messieux doit aider ses parents pour les travaux viticoles. En effet, ceux-ci cultivaient de la vigne. La production était assez conséquente puisqu'ils faisaient en moyenne vingt mille litres de vin rouge et de vin blanc chaque année.

« J'aime venir au CAT parce qu'on est une bonne équipe ! »



Lorsque le papa de Monsieur Messieux décide d'arrêter le travail viticole et d'acheter un domaine agricole, la famille déménage à Allens. À la retraite de son papa, c'est lui qui reprend les rênes de l'exploitation. Quel travail ! Il exploite vingt-deux hectares de divers cultures : pommes de terre, maïs, blé, orge et colza. Le travail ne s'arrête pas là. Il y a encore tous les animaux

: une trentaine de vaches laitières, des porcs à l'engrais, des chevaux, des poules et des lapins.

En plus de tout cela, Monsieur Messieux a été formateur en entreprise, il a suivi trois apprentis. Il a également été président de la Fédération vaudoise des syndicats d'élevage bovin (FVSE).

Une de ses fiertés est son engagement auprès des « dragons » lors de son service militaire. Les « dragons » étaient le nom donné aux



militaires qui se déplaçaient avec les chevaux.

Durant son adolescence, Monsieur Messieux apprécie l'équitation et prend des cours au manège de La Sarraz. Il a même fait de nombreux concours de dressage. C'est dans un de ces concours qu'il rencontre sa future épouse prénommée Marlyse, une fille de Cossonay. En 1966, le couple se marie. De cette union sont nées deux filles, Anne puis Sandrine. C'est elles qui ont repris le domaine familial

lorsque leur papa est arrivé à la retraite. Actuellement Monsieur Messieux est bien entouré par sa famille et ses cinq petits-enfants. Il est également resté en contact avec un groupe d'amis avec lesquels il va manger une fois par mois. Monsieur Messieux vient trois fois par semaine au CAT et exprime son plaisir car, je cite ses mots, « On est une bonne équipe ! ».

Amélie Hurni
Assistante socio-éducative



Portrait de résidente à La Sarraz

Nous vous proposons de faire plus ample connaissance avec Madame Court, résidente depuis le mois de décembre à La Venoge.

Mme Danielle Court est née le 27 septembre 1942 à Fribourg où elle a passé son enfance. Elle est l'aînée d'une fratrie de quatre enfants.

Mme Court s'est beaucoup occupée de ses frères et de sa sœur. Elle a peu connu son plus jeune frère car elle avait autour des 15 ans quand il est né.

Elle se souvient qu'à l'école, elle appréciait les mathématiques mais que l'histoire et la géographie n'étaient pas son fort. Elle faisait également beaucoup de gymnastique : elle est devenue championne d'athlétisme à 14 ans. Elle sautait 1m40 !

Mme Court a fait une formation d'aide infirmière et a travaillé également en nurserie. Elle a rencontré son mari à Berne. Celui-ci était confiseur.

Elle nous explique que son mari n'a jamais voulu apprendre le suisse allemand et que c'est l'apprenti de son mari qui a dû apprendre le français pour pouvoir communiquer.

Le couple s'installe à Fribourg et fonde une famille. De leur amour naîtront trois enfants : deux fils et une fille : Christian, Philippe et Corinne. Mme Court avait 18 ans à la naissance du premier fils et 21 ans à la nais-

sance de la dernière.

La mère de son mari leur a fait part d'une annonce de remise d'un commerce de boulangerie-pâtisserie dans la commune d'Orbe où il avait grandi. C'est par ce biais qu'ils reprennent le commerce et s'installent dans cette ville.

Madame a tenu la boulangerie pâtisserie « COURT » avec son mari pendant une cinquantaine d'années. Ils ont également ouvert une deuxième boulangerie à Orbe et une troisième dans la région de Chavornay. Elle a travaillé jusqu'à ses 72 ans. Elle explique qu'il y avait une dizaine d'employés et qu'elle travaillait avec son mari et son fils. Elle s'occupait de toute la partie pâtisserie et de la supervision de la comptabilité. Elle adorait son métier.

Son premier fils Christian a fait un apprentissage de boulanger-pâtissier à la Vallée de Joux avant de venir travailler dans le commerce

familial. Il a repris par la suite les rênes de l'affaire familiale.

Elle nous confie qu'à l'école son deuxième fils avait des difficultés en français mais qu'il était une tête en mathématique, ce qui lui a permis de partir en Amérique faire fortune dans l'électronique avant de revenir en Suisse.

Mme Court est grand-maman de six petits-enfants qu'elle voit occasionnellement. Elle est également arrière-grand-mère d'un petit garçon.

Elle nous parle souvent de son petit chien qu'elle devait porter dans les escaliers chez elle. Elle raconte que celui-ci adorait se rendre dans des cafés où il recevait des friandises. C'est souvent lui qui promenait sa maîtresse.

Mme Court est veuve depuis ses 50 ans. Elle nous a rejoints en décembre 2023. Depuis son arrivée, elle se montre participative à certaines activités. Elle est attentive aux autres résidents, elle aime faire les courses pour les divers projets mis en place. Nous la remercions pour sa participation active, sa bonne humeur, sa gentillesse et son envie de découvrir de nouvelles choses.



 Jessica Courvoisier
Assistante socio-
éducative



Portrait de résidente à Penthalaz

Madame Denise Cisier est entrée à la Fondation La Venoge, site de Penthalaz, le 17 novembre 2021. Elle participe à de nombreuses activités : aimant beaucoup faire la cuisine, elle est toujours prête à nous seconder et à nous prodiguer de précieux conseils.

Madame Denise Cisier, née Bladt, a vu le jour le 14 novembre 1930 à domicile, à Moudon. Elle est l'aînée de deux filles. Sa maman est d'origine suisse, de confession juive et son papa d'origine française. (Les grands-parents maternels de Madame habitaient Payerne et les grands-parents paternels habitaient Genève).

En 1934, la famille déménage à Paris car son père va travailler avec son frère. La famille vient chaque été en Suisse pour les vacances.

La famille revient en Suisse en 1939 au début de la guerre et vont s'installer chez les grands-parents maternels. Madame Cisier, sa sœur et sa maman sont inscrites comme réfugiées de guerre. Ce n'est pas le cas du père, qui est soldat français. Il est mobilisé et retourne à Paris puis en zone libre à Thonon, après avoir déserté l'armée.

Madame explique que, lors de ses jours de congé, son père venait à Genève chez sa mère, où la famille le rejoignait en train. Il fallait alors un laisser-passer et



Madame Cisier se souvient qu'elle était fière de montrer ce papier au contrôleur du train !

Après la guerre, en 1946, la famille s'installe à Lausanne dans le quartier de Florimont, non loin de la synagogue.

Mme Cisier a suivi l'école obligatoire à Paris jusqu'en 1939, puis, dès l'âge de 9 ans, à Payerne et à Lausanne. Après sa scolarité, Madame fait l'école de commerce dans la capitale vaudoise.

Elle part pour une année en Angleterre, mais revient après sept mois, trouve un travail dans une boutique de cadeaux et luminaires Italiens, dans un premier temps comme vendeuse, puis comme gérante. Elle travaille jusqu'à son mariage en 1958. (Madame raconte que le cadeau de mariage de son patron a été sa lettre de congé).

Elle a rencontré son mari dans la société de jeunesse de communauté juive (son mari était d'origine polonaise).

De cette union sont nés quatre enfants : un premier garçon en 1959, un second en 1960, et en 1967, elle donne naissance à des jumeaux, un garçon et une fille. Son fils aîné décède à l'âge de 40 ans d'un cancer.

Aujourd'hui, Madame Cisier est huit fois grand-maman, quatre fois arrière-grand-maman.

Monsieur Cisier est décédé d'un cancer généralisé à l'âge de 83 ans.

Durant toute sa vie, Madame Cisier a été très active dans la communauté juive, elle a également fait partie du groupe des parents d'élèves au Collège de l'Élysée à Lausanne.

Côté loisirs, Madame faisait du tricot, de la couture





pour elle (elle a plusieurs robes dans son armoire faites par elle-même) et pour sa communauté. Elle faisait les habits mortuaires pour les défunts.

Madame Cisier, en compagnie de son mari, a fait de nombreux voyages à l'étranger. Ils voyageaient essentiellement en voiture, car Monsieur aimait conduire. Lors de leur dernier voyage, ils se sont rendus en Pologne, pays d'origine de son mari (un voyage de trois milles kilomètres.)

Quand Madame fait une chute, elle se rend compte que son état général baisse. En 2021, elle fait elle-même le choix d'aller vivre en EMS.

Elle ne voulait pas aller dans des EMS de Lausanne car des personnes de sa communauté y vivent et, se connaissant, elle n'aurait pas pu s'empêcher de les aider.

C'est par un heureux hasard que Madame est venue à La Venoge. C'est sa fille qui, en venant à Penthaz, a appris qu'il y avait un EMS qui ouvrait ses portes. Après une visite de l'établissement, Madame a décidé de venir à La Venoge.

Elle dit être heureuse de son choix, elle occupe ses journées en participant aux activités offertes dans le cadre de l'animation, tout en se préservant des moments pour elle. Elle a pour habitude de sortir chaque jour faire une petite balade autour de l'EMS.

 Edwige Rossier
Assistante socio-éducative

Départ à la retraite!

Emilia Costa responsable du secteur de l'intendance nous dit au revoir après 33 années de bons et loyaux services !



Fin novembre 2023 nous avons fêté dignement le départ en pré-retraite d'Emilia Costa, responsable de l'Intendance depuis 33 ans ! En effet, Emilia a débuté à La Venoge ou devrais-je dire AVEC La Venoge, vu qu'elle était présente dès l'ouverture de Penthaz en novembre 1990 en tant qu'employée d'exploitation. Très rapi-

dement elle est devenue la responsable de l'intendance de Penthaz puis ensuite de toute la Fondation avec le site de La Sarraz.

Plus de 33 années passées à La Venoge, on peut le dire c'est un sacré bail, voire même à ce stade un véritable sacerdoce et à ce jour, elle détient le record de fidélité à l'entreprise.

Emilia aura été notre « fée du logis » prenant soin particulièrement de la décoration et de la propreté des locaux entre autres choses, car le secteur de l'intendance est très vaste de par ses activités multiples.

Sans relâche elle s'est engagée pour la mission de la Fondation et de ses valeurs et les a mises en œuvre dans son secteur.

Nous ne pouvons que la remercier de cet investissement de longue haleine et sans faille qu'elle a honoré. Mais maintenant arrive le temps du repos bien mérité et des autres perspectives et projets personnels.

Merci Emilia et bonne suite à toi!

A la page suivante, nous vous invitons à faire connaissance avec Biljana Acimovic, qui a repris le flambeau avec enthousiasme et rigueur depuis le 1er décembre 2023. Bienvenue à bord !

 Nathalie Theillard,
Directrice



Souvenirs : Emilia à La Venoge en 2001!





Portrait de collaboratrice Fondation

Biljana Acimovic, a débuté ses nouvelles fonctions le 1er décembre 2023 en tant que responsable de l'intendance. Déterminée et engagée, elle n'hésite pas à remonter les manches pour soutenir son équipe.

En trois mots, comment pourrait-on me définir ?

Je suis une personne douce, professionnelle, respectueuse des règles et attentive au bien-être des résidents.

Qu'est-ce qui m'a poussée à choisir cette activité professionnelle ?

Employée comme gestionnaire en intendance dans un établissement du Nord-Vaudois, j'ai eu l'opportunité de suivre plusieurs formations jusqu'à l'obtention du brevet fédéral. J'ai également occupé plusieurs postes, intendante adjointe, responsable du secteur hôtelier. J'ai souvent entendu parler de La Venoge de façon positive

et quand j'ai vu l'annonce qu'elle cherchait une responsable en intendance, j'ai postulé.

Comment est-ce que je me sens dans mon travail ?

Je me sens très bien dans mon travail, l'ambiance et les conditions sont agréables. La direction est bienveillante envers les collaborateurs et les résidents.

Ce qui m'accompagne dans la vie ?

Dans ma vie de tous les jours : ma famille mes amis. Mes collègues de travail dans le cadre professionnel.

Quels sont mes projets professionnels ?

Je souhaite poursuivre ma carrière à La Venoge et me

perfectionner.

Quels sont mes hobbies ?

La randonnée en montagne et au bord des lacs. La cuisine où je suis à l'aise. Je cuisine des plats sucrés et salés.

Ai-je peur de vieillir ?

Non, je n'ai pas peur de vieillir, cela fait partie du cycle de la vie et chacun doit passer par ce chemin.

Un message pour les lecteurs ?

Une citation de Mark Twain : « L'amélioration continue vaut mieux qu'envisager la perfection. »

J'aime bien le terme amélioration continue, c'est ce que je fais et mets en place pour le bien-être des résidents.



« Au taquet » avec l'infirmière cheffe de La Sarraz, Patricia Beutler.



Fête de Noël 2023 à La Sarraz.



Avec Nathalie Theillard, directrice.



En séance de travail avec une partie de l'équipe de l'intendance.



Portrait de collaborateur Fondation

Paulo Souto, responsable technique de notre Fondation, n'hésite pas à troquer le bleu de travail pour endosser le costume de père Noël!

En trois mots, comment pourrait-on me définir ?

Je suis une personne fidèle, responsable, avec une ouverture d'esprit et une sensibilité particulière pour les personnes âgées.

Qu'est-ce qui m'a poussé à choisir cette activité professionnelle ?

Je suis arrivé en 2007 au sein de la Fondation comme employé technique. J'étais plus souvent à La Sarraz qu'à Penthalaz. J'ai suivi une formation pour le brevet de concierge, CFC en 2014 d'employé d'exploitation. Puis j'ai eu l'opportunité de devenir responsable technique et je l'ai saisie.

Comment est-ce que je me sens dans mon travail ?

Je me sens très bien, mais quelquefois... un peu surchargé.

J'ai une très bonne relation avec la Direction et les collègues de la Fondation.

Ce qui m'accompagne dans la vie ?

Ma famille, mes animaux

et Garou mon chat qui est venu vivre à La Venoge à Penthalaz et que vous connaissez peut-être, c'est le chat blanc.

Quels sont mes projets professionnels ?

Dans un premier temps suivre la formation de formateur en entreprise, afin de pouvoir former des apprentis et pour bien encadrer les nouveaux collaborateurs.

Quels sont mes hobbies ?

La mécanique, les voitures anciennes. Les voyages : je suis plutôt mer, les croisières en bateau. Et les virées en voiture.

Ai-je peur de vieillir ?

Non, cela ne me fait pas peur, parce que pour moi cela fait partie de la vie.

Un message pour les lecteurs ?

Je voudrais remercier et féliciter le personnel de la Fondation pour l'accompagnement quotidien auprès des résidents.



En tant que responsable technique, Paulo a plus d'une corde à son arc...!





P'tit + Fondation

Livre de recettes : un ambitieux projet pour sauvegarder le précieux patrimoine gourmand des bénéficiaires de La Venoge !



Dans ce livre vous trouverez des recettes faites par les résidents de La Fondation et par les bénéficiaires du CAT.

C'est à la suite d'une idée conjointe de Sofia Ferreira, employée de commerce et d'Edwige Rossier, assistante socio-éducative, que ce livre a été créé. Il est important de garder les recettes, souvent pleines d'histoires et d'anecdotes, qui nous ont été trans-

mises par les résidents des deux établissements et les bénéficiaires du CAT lors des activités culinaires ou lors de moments de partage.

Chaque recette a été réalisée au sein de La Fondation par les équipes d'animation de La Sarraz et de Penthalaz, ainsi que par l'équipe du CAT. La mise en

page du livre été réalisée par Sofia Ferreira.

Dans ce numéro du Canard, nous partageons avec vous trois recettes... Si les autres vous intéressent, adressez-vous au secteur de l'animation ou à Sofia Ferreira, collaboratrice du secteur administration, en passant par la réception.

Recette

🕒 Temps de préparation: 20 min.

🕒 Temps de cuisson: 20 - 22 min. Pour: 10 personnes

Ingredients

- 4 œufs
- 500 gr de sucre
- 2 jus de citron
- 1 pincée de sel
- 4 cs de cannelle
- 5 - 6 cs de raisinée
- 1 pointe de couteau de poudre de clou de girofle
- 600 gr de farine
- 1 paquet de poudre à lever
- 5 dl de crème 35%
- 6 cs de kirsch

Préparation

1. Battre les œufs et le sucre pendant 10 minutes.
2. Ajouter tous les ingrédients (Farine en dernier)
3. Étaler la pâte sur une plaque à gâteau ou un moule à cake.
4. Enfourner 15 minutes à 180°C puis 5 minutes à 200°C
5. Laisser refroidir.
6. Mettre de glaçage dessus.



Biscuit glacé à la Cannelle

Le biscuit de Madame Clément.

« J'ai découvert cette recette lorsque j'étais à l'école ménagère de Marcelin dans les années 1950-1951. Mes enfants ainsi que ma famille apprécient ce gâteau.

Pour la petite anecdote: quand le facteur apportait le courrier sur la table de la cuisine, il en profitait toujours pour prendre une part. C'est en biscuit que l'on faisait souvent le samedi pour accompagner le café du dimanche. »





Muffins à la poire et au chocolat



Muffins à la poire et au chocolat

Les muffins à la poire et au chocolat de Mesdames Briod et Bovard.

Madame Bovard souhaitait faire une recette avec des fruits, car elle apprécie les manger tout au long de la journée.

Madame Briod s'est jointe à elle pour l'aider dans la préparation.

Recette

🕒 Temps de préparation: Env. 40 min.

🕒 Temps de cuisson: Env. 20 min.

Pour: 6 personnes



Ingédients

- 2 poires
- 30 gr de sucre
- 3 cc de miel
- 100 gr de farine
- 2 œufs
- 60 gr de beurre
- 1/2 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 100 gr de chocolat noir
- 4 cs de crème liquide

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire fondre le beurre.
3. Battre au fouet le sucre avec les œufs jusqu'à ce que le mélange devienne bien moussueux.
4. Ajouter le miel, continuer de battre pour le dissoudre dans la préparation puis ajouter la farine, la levure, le sel et le beurre fondu.
5. Laisser reposer une trentaine de minutes.

Bricelets

Les bricelets de la Fondation.

Cette recette nous a été transmise il y a une quinzaine d'années par une ancienne résidente: Madame Marcelle Lugeon.

Depuis, c'est une recette que nous faisons régulièrement à Penthaz lors des fêtes. Ils sont vraiment excellents.



Étapes



30

Recette

🕒 Temps de préparation: 30 min.

🕒 Temps de repos: 2h

🕒 Temps de cuisson: 1h15min.

Ingédients

- 200 gr de beurre
- 500 gr de farine
- 300 gr de sucre
- 2,5 dl de crème
- 5 dl d'eau
- 1 cs de saindoux
- 2 pincées de sel
- 1 zeste de citron
- 2 œufs
- 1 cs de kirsch

Préparation

1. Faire fondre le beurre et le saindoux au bain marie.
2. Mélanger la farine, le sucre, le sel.
3. Ajouter le zeste de citron.
4. Faire une fontaine y ajouter les 2 œufs délayés.
5. Ajouter en fouettant le beurre fondu.
6. Ajouter en fouettant l'eau.
7. Ajouter en fouettant la crème.

Étapes



45



49



En cuisine

Le poke bowl est un plat récurrent à la carte des suggestions du Cosy, revisité au gré des saisons ou des changements de carte.



Mais que signifie Poke bowl ?

Le poke (en hawaïen, po.ke signifie « morceau » ou « couper ») ou poké est un des plats principaux de la cuisine traditionnelle hawaïenne. Il est composé de poisson cru coupé en dés, servi comme entrée ou en plat principal. Il est aussi connu par sa variante moderne, le poke bowl.

Selon l'historienne de l'alimentation Rachel Laudan, la forme actuelle du poke est devenue populaire vers les années 1970. Elle était à base de poisson cru sans peau, sans arêtes et en filets, servi avec du sel hawaïen, des algues et de la noix de kukui moulue grillée et rôtie. Cette forme de poke est encore courante dans les îles hawaïennes

À partir de 2012, le poke a gagné en popularité sur le continent américain, le nombre de restaurants hawaïens servant ce plat a doublé. Le poke a été modernisé et devient connu sous le nom de poke bowl. Des nouveaux ingrédients et sauces asiatiques sont inclus, avocat, champignons, oignons frits, coriandre, concombre, ananas etc.

Les ingrédients qui composent principalement le poke bowl sont du saumon ou thon cru sur un fond de riz vinaigré servis avec des légumes froids. Le poke traditionnel n'est pas servi avec du riz.

Aujourd'hui, Il existe beaucoup de variantes de ce plat.

Extrait de Wikipédia

le Cosy

RESTAURANT

Route de la Vuy 1
1305 Penthalaz
+41 21 861 45 44

restaurantlecosy.ch

Lu-ve : de 8h00 à 18h30
Sa-di : de 10h00 à 17h00

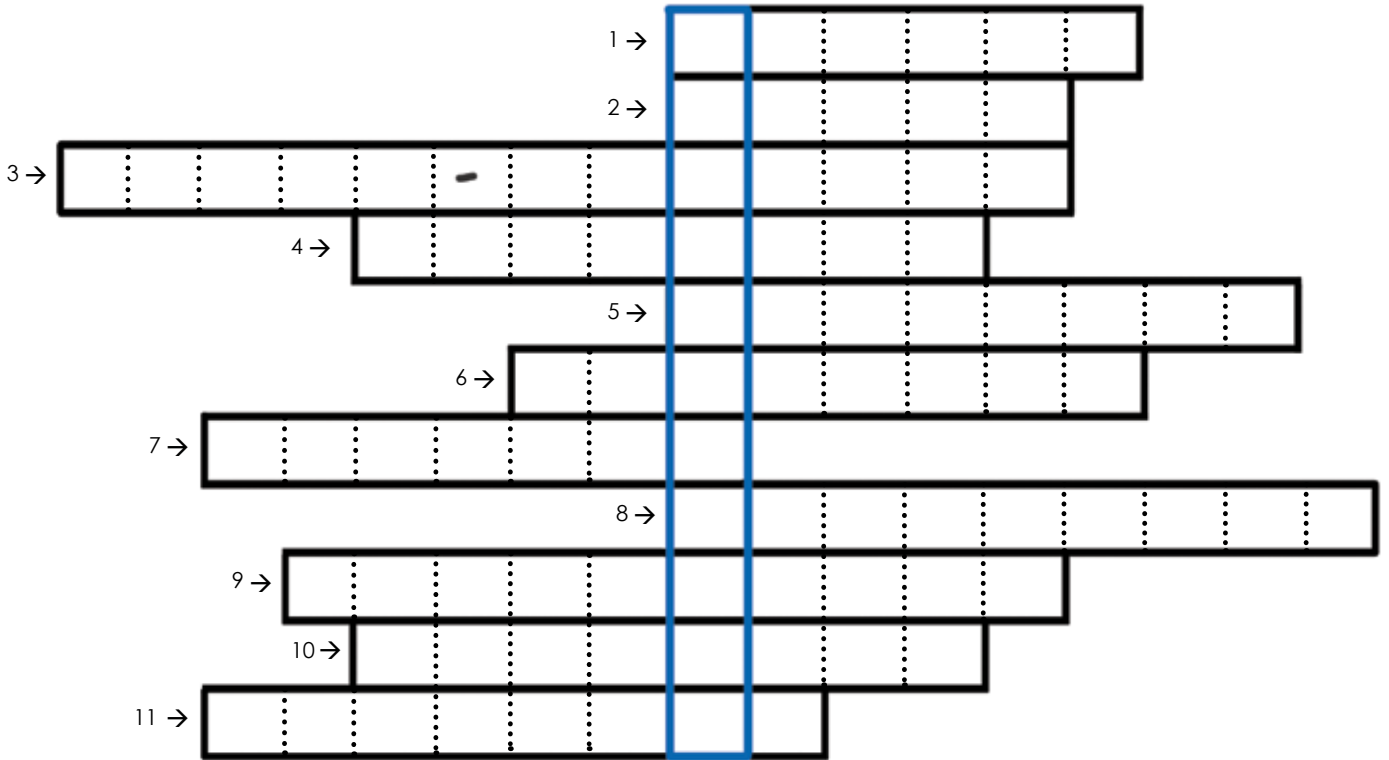




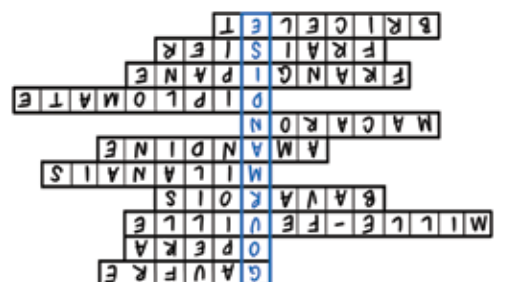
Jeu! Mot fléché!

A l'aide des définitions suivantes remplissez les lignes de la grille et vous trouverez le mots qui s'y cache.

- Gâteau léger cuit entre deux plaques quadrillées, que l'on mange avec de la crème chantilly, de la confiture, etc...
- Ce gâteau est œuvre théâtrale mise en musique.
- Pâtisserie faite de trois couches de pâte feuilletée, deux couches de crème, et d'une couche de sucre glace.
- Entremets ou homme originaire d'une région d'Allemagne.
- Petits biscuits que l'on fait souvent pour Noël.
- Tartelette en pâte sucrée garnie d'un mélange d'amande, de beurre fondu, d'œuf et de sucre spécialité de la région de Sainte-Croix.
- Gâteau sec et rond fait à base de poudre d'amande.
- Gâteau fait de biscuits à la cuillère, de fruits confits et d'une crème anglaise.
- Tarte consommée lors de la fête des rois.
- Pâtisserie faite à base de fraises, génoise et crème.
- Biscuit fin et croustillant de l'on cuit dans un fer et que nous faisons souvent à La Venoge.



Solution



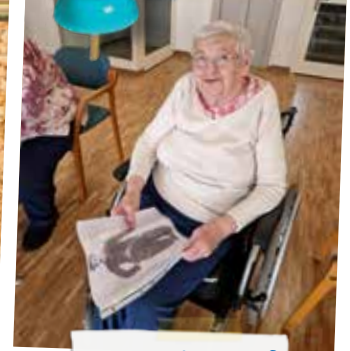
Clin d'œil



Attention aux doigts !



Ça swing
à La Sarraz !



Où est Charly ?



Café entre dames



Petit problème technique



Un déjeuner équilibré



Rien de mieux qu'un sourire
pour se réchauffer !



Tout en peinture



Un pas de danse



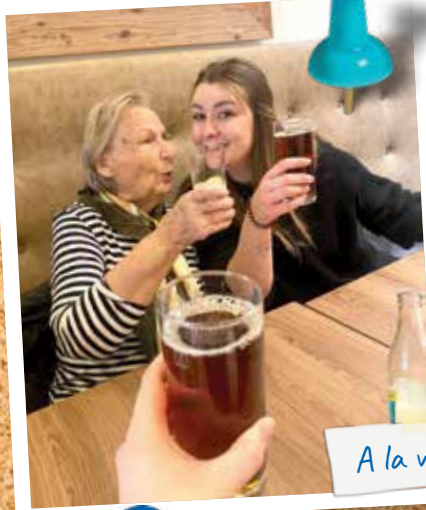
Une artiste en herbe



Viens danser avec nous !



Un petit air de musique



A la vôtre !



Cherchez l'intrus !



Encore une nouvelle combine, cette fondue au chocolat !



Artiste en réflexion



Merci, c'est douillet !



Plein d'amour !



Idem !



Santé !



Merci à vous toutes et
tous qui, à l'aide du
bulletin de versement
inséré dans ce
numéro, témoignez
de votre intérêt et de
votre soutien à notre
Fondation!

*Il fait bon
vivre à La Venoge!*



Fondation EMS La Venoge

www.fondation-lavenoge.ch - info@fondation-lavenoge.ch

IBAN : CH10 0900 0000 1777 2918 6

Site de Penthalaz

Rte de la Vuy 1 - 1305 Penthalaz

T : 021 863 03 33

Site de La Sarraz

Rte de la Paix 22 - 1315 La Sarraz

T : 021 866 02 33