



# NOUVELLES DES LAURIERS

ÉDITION AUTOMNE 2023

 **Fondation  
âge d'or**



## Table des matières

<b>Nouveaux collaborateurs/résidants</b> .....	2
<b>Cocktail des familles</b> .....	3
<b>Football corporatif</b> .....	3
<b>Vos goûts et vos plaisirs gustatifs à l'honneur</b> .....	4
<b>Zoom collaborateur</b> .....	5
<b>Cyril Fourrier :</b> .....	5
<b>Zoom intervenante externe</b> .....	6
<b>Zoom famille « Hommage à Monsieur Falconnet »</b> .....	7
<b>Exposition des tableaux de Saïda Hamadi</b> .....	8
<b>Escapades</b> .....	8
<b>La vie aux Lauriers</b> .....	9
<b>Atelier couture</b> .....	9
<b>Veillée repas</b> .....	9
<b>Anniversaire de Mme Tabarini</b> .....	10
<b>La semaine suisse</b> .....	10
<b>Clin d'œil des activités</b> .....	11
.....	12
.....	13
<b>A vos agendas</b> .....	14

**Équipe de rédaction :**

Équipe d'animation,  
Lynda Touimi, Directrice

EMS Les Lauriers  
Rue Henri-Veyrassat 7  
1202 Genève

## Edito de la direction

Chère Lectrice, cher Lecteur, très chers Amis !

C'est avec un grand plaisir que nous vous présentons cette troisième édition des Nouvelles des Lauriers.

Dans cet exemplaire, vous découvrirez les événements et les activités qui ont eu lieu durant l'été. Nous mettons en lumière le travail de la cuisine et du secteur hôtelier.

Comme vous le savez, nous avons fêté le départ à la retraite de notre Directeur Général M. Philippe Gueninchault. Nous profitons de notre gazette pour lui souhaiter publiquement « une bonne retraite » et le remercier pour le travail effectué durant ces 30 années.

Dans la prochaine édition, nous ne manquerons pas de vous partager des instants émouvants en lien avec son départ.

Dans l'intervalle, je vous souhaite une bonne lecture et de bonnes fêtes de Noël.

Lynda Touimi, Directrice

## Nouveaux collaborateurs/résidents



Monsieur  
Gérald Gauthey  
Le 02 juin 2023



Helena Marques  
Vacataire serveuse  
Le 1 juillet 2023



Madame  
Pia Victoria  
Le 12 juin 2023



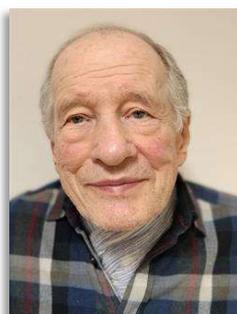
Xavier Schüller  
Vacataire serveur  
Le 16 juillet 2023



Monsieur  
Gilbert Grosjean  
Le 27 juillet 2023



Mélanie Goncalves  
Vacataire animatrice  
Le 1 août 2023



Monsieur  
Thomas Marc  
Le 10 octobre 2023



Hermela Blanc  
ASE  
Le 1 septembre 2023



Madame  
Olga Gendre  
Le 30 août 2023



Panno Romolo  
Civiliste animation  
Le 11 septembre 2023

## Cocktail des familles

Le vendredi 1<sup>er</sup> septembre était l'occasion de rassembler les résidents, leur famille et le personnel de l'EMS pour un apéro dinatoire convivial sur le thème « Guinguette ».

Cet événement était bien plus qu'une simple opportunité de se régaler, c'était l'occasion rêvée de renforcer les liens familiaux et d'échanger autour d'un verre en terrasse.

Les familles ont ainsi découvert toutes les déclinaisons de saveurs et de textures en fonction des besoins et envies de chacun.



## Football corporatif



Le lundi 22 septembre à 20 h, les joueurs de la FAO ont rechaussé leurs crampons pour affronter le FC EELG lors de la coupe genevoise corporative.

Dans un stade proposant un cadre idyllique dans les hauteurs de Cologny, c'est avec un état d'esprit rempli de bonne volonté que la FAO s'est imposée sur le score de 2 buts à 1. Grâce à cette magnifique victoire, les joueurs continuent de briller dans l'aventure de la coupe genevoise et affronteront une autre équipe du football genevois pour les quarts de finale.

## Vos goûts et vos plaisirs gustatifs à l'honneur

Dès votre arrivée aux Lauriers, nous nous informons de vos habitudes et régimes alimentaires. Cela nous permet de faire connaissance et de bâtir avec l'équipe de la salle à manger une confiance nécessaire au bien-être des repas. Vos informations sont précieuses et nous permettent de vous proposer une prestation adaptée et individualisée, et ce dès le premier jour. De manière quotidienne, l'équipe de la salle à manger et moi-même ainsi que les collaborateurs des divers services, réévaluons vos repas.

En tant que responsable hôtelier, j'assure la transmission des informations auprès des différentes équipes qui interviennent sur les repas. L'équipe du service en salle à manger est pour moi un soutien essentiel au bon fonctionnement de ces informations.

La diversité des régimes alimentaires, incite l'équipe de cuisine à faire preuve de créativité dans le but de conserver les bonnes vertus des aliments. Depuis quatre ans, j'ai créé les rencontres autour de la table où je mets à l'honneur des plats, spécialités et même aliments du monde entier en proposant parfois une dégustation.

Ces échanges mensuels sont des instants de privilège car vos remarques et interventions sont toujours riches d'expériences de vie culinaire.

Enfin, ces rencontres permettent d'échanger sur les préférences culinaires de chacun et chacune et nous connaissons la richesse d'une discussion autour d'une table.

Jérôme Lecompte



## Zoom collaborateur

### Cyril Fourrier :

Je suis un heureux papa de 4 enfants. Je suis passionné de vélo et de boxe anglaise depuis quelques mois. J'ai commencé la cuisine un peu par hasard...A 13 ans, je devais effectuer un stage de 3 jours en entreprise. Alfio Ragnelli, le père de mon ami, m'a accepté dans son restaurant « Al Castellino » à Perly. Cette première expérience dans le monde de la restauration m'a tellement plu, que durant ma dernière année de collège j'y allais tous les mercredis et tous les week-ends.



Durant ma première année d'apprentissage de cuisinier, je continuais à aller dans ce même restaurant pendant mes jours de repos. J'y ai découvert mon futur métier que j'exerce depuis maintenant 25 ans, mais également les légumes du potager, la cueillette des champignons... et surtout les valeurs du travail.

Après avoir obtenu mon diplôme de cuisinier au Domaine du Royal Parc à Evian, j'ai pu m'aguerrir dans divers restaurants en France puis en Suisse, dont notamment à l'Hôtel « Mövenpick » où j'avais en charge le restaurant « Le Latitude » et le room service des 350 chambres de l'hôtel.

Aujourd'hui, je suis épanoui aux Lauriers, j'essaie d'apporter mon expérience et mon amour du travail bien fait à tous nos convives. J'ai la chance d'être entouré d'une magnifique équipe de cuisiniers passionnés qui m'aident chaque jour à vous faire partager un bon moment lors de vos repas.

Il y a quelques années je me suis découvert une passion pour le (bon) pain.

J'ai donc passé mon diplôme de boulanger en candidat libre et j'ai effectué des stages avec les Ambassadeurs du pain en Vendée.

J'ai eu la chance de côtoyer des Maîtres Boulangers, MOF (Meilleurs Ouvriers de France) ou autres champions du monde de panification, qui m'ont fait partager leur maîtrise que j'essaie de transmettre au restaurant « Les Lauriers ». C'est une grande fierté quand un résidant me dit :

« Votre pain me rappelle celui que je mangeais étant enfant ».

## Zoom intervenante externe



Alexandra Spicher :

"Je m'appelle Alexandra et je forme une équipe "Pattes tendues" depuis le début de l'année 2023 avec Polly, Bulldog Français de 4 ans.

Pattes Tendues est une association qui forme des bénévoles avec leur chien pour faire des visites auprès de personnes âgées, d'enfants souffrant du trouble de la sphère autistique ou en situation de handicap.

Avec Polly, nous avons le plaisir de vous rendre visite chaque 2 semaines. Ces moments sont synonymes de partage, de tendresse et de précieux souvenirs.

En tant que bénévole, chaque sourire est pour nous une réussite.

Polly est toujours la première à vouloir passer les portes de la maison pour recevoir des caresses, des mots doux ou encore des friandises que vous lui offrez avec douceur.

Nous sommes toujours bien entourées par les animateurs qui sont toujours à l'écoute et souriants.

Nous nous réjouissons déjà de nos futures visites, à bientôt !

## Zoom famille « Hommage à Monsieur Falconnet »



Monsieur travaillait dans un camion de distribution de la poste.

M. Falconnet a rencontré son épouse dans une ancienne ferme au domaine d'Ecogia. Mme Falconnet a travaillé pendant cinq ans dans le domaine de la cuisine. Le domaine appartient maintenant à un des fils du frère de M. Falconnet.

Ils aimaient beaucoup faire des grandes balades en montagne et ils sortaient aussi les dimanches pour marcher.

Ils ont eu trois enfants (Pierre, Nicole et Bernard) et selon son fils et sa fille, Monsieur a toujours été très disponible pour eux au dépit de son travail. Ils les emmenaient en balade, il leur a également appris à skier.

Monsieur Falconnet était très bricoleur. Il a confectionné de nombreux meubles à la maison. Il a également aussi construit un chalet en bois dans leur ancienne ferme. M. a fait beaucoup de sport. Il a pratiqué le cyclisme pendant de nombreuses années. Mme et M. Falconnet ont beaucoup voyagé. Au Canada, en Scandinavie et plus encore. Ils ont bien profité de leurs retraites.

M. Camille Falconnet nous a paisiblement quitté le 5 octobre 2023.

## Exposition des tableaux de Saïda Hamadi



Mardi 29 août, nous avons accueillis les résidants de Stella pour le vernissage des tableaux de Saïda Hamadi (soignante à Stella).



Rien de tels qu'une délicieuse tarte aux pommes confectionnée par des résidants pour admirer les chefs d'œuvres exposés au café restaurant des Lauriers.

Entre discussions, échanges et questionnements, ce fut l'opportunité de se réunir et de favoriser les liens entre les deux institutions de la Fondation âge d'or.

Saïda est très reconnaissante d'avoir eu l'opportunité d'exposer ses œuvres au sein de la fondation sur les murs du café restaurant « Les Lauriers ». Tant le public que les résidants ont pu profiter de l'exposition.

## Escapades

Mercredi 06 septembre, nous nous sommes rendus au restaurant « Au cœur de la Côte » à Vinzel pour y déguster leur traditionnel Malakoff. Cette enseigne fondée en 1896 par Madame Cherpillod propose une cuisine conviviale. Elle a ainsi remporté le championnat du monde des Malakoff en 2021.



Le 5 juillet, ... c'est au Bois de la Bâtie que les résidents ont pu profiter d'une belle sortie sous un soleil radieux. Cette excursion a apporté également un souffle d'air frais et un retour à la nature.



## La vie aux Lauriers

### Atelier couture



Après une longue pause, les ateliers coutures ont fait leur réapparition pour le plus grand bonheur de nos résidents. Nombreux ont travaillé le textile comme métier et ont pu renouer avec le fil, les aiguilles et les patrons.



### Veillée repas



Le 27 juin, le Portugal était à l'honneur pour cette veillée repas en terrasse.

Ce plat typique du sud du Portugal a été préparé par le plus grand soin de Fernanda de l'équipe d'intendance. Il s'intitule « Carne do porco à l'alentejana ».

Ce délice gustatif allie terre et mer et est composé de viande mijotée dans le vin rouge, de coquillages et de pommes de terre. Les résidents se sont régalés et ont eu l'impression de voyager le temps d'un dîner.



## Anniversaire de Mme Tabarini

Le jeudi 17 août, nous avons célébré les 99 ans de Mme Jeanne Tabarini, la doyenne de l'établissement qui réside depuis 17 ans aux Lauriers.

Pour marquer cette journée, spéciale, son fils Claude lui a offert un cadeau tout à fait unique : un concert musical en direct.

Accompagné de deux autres musiciens, nous avons pu apprécier les mélodies qui ont remplis les couloirs de l'EMS, créant une ambiance émouvante et festive.

Nous remercions chaleureusement l'initiative qui a fait le plus grand bonheur de tous.

## La semaine suisse

Durant la semaine du 31 juillet au 5 août, nous avons eu le plaisir de célébrer la Suisse sous toutes ses facettes.

De la délicieuse cuisine aux activités culturelles, en passant par des décorations authentiques, notre semaine suisse a été une immersion totale au sein de cette magnifique culture.



## Clin d'œil des activités



Bien-être et beauté



Veillée repas Moules-frites



Apéro festif



Clowns relationnels « Nebul'Air »



Zoothérapie « Pattes Tendues »



Atelier créatif



Jeux de motricité avec les enfants des collaborateurs



Nouvelle tenue colorée pour les équipes



Nouvelle tenue pour les équipes



Sortie au château de Penthes



Sortie au bord du lac « Versoix »



Zoothérapie « Pattes Tendues »



Un regard, un sourire



Concert à la harpe



Zoothérapie « Pattes Tendues »



Atelier cuisine



Choix des draps personnalisés



Atelier cuisine



## A vos agendas

# Today'S agenda

4<sup>ème</sup> Trimestre 2023

**Novembre**  
**Portugal**



- 8 novembre : Repas à thème.
- 14 novembre : Souper partagé " les champignons ".
- 16 novembre : Atelier du chef.
- 30 novembre : Bal des anniversaires " Orchestre Fred Kohler ".

**Décembre**  
**Les fêtes de fin**  
**d'années**

- 6 décembre : Noël avec les enfants des collaborateurs
- 12 décembre : Noël avec les résidents
- 13 décembre : Escalade avec les enfants des collaborateurs
- 
- 19 décembre : Souper partagé avec les familles
- 
- 6 janvier : L'épiphanie