# LA *REVUE* DE NOS AÎNÉS

Le journal de L'Oasis

Numéro 17 - avril, mai, juin 2023

## Photo de couverture :

Collaborateurs à la
fête de l'été

# *Sommaire*




- Le mot de... 4
- Parole aux habitants 6
- Jeux du printemps 8
- Billet de l’aumônier 10
- Chanson & poème saisonniers 12
- Formation à L'Oasis 14
- Présentation des veilleuses et veilleurs 16
- Zoom sur L'Oasis 18
- Échos de la vie sociale 20
- Clic-Clac 30
- Bienvenue aux nouveaux habitants 32
- Clic-Clac à la Palmeraie 36
- Côté cuisine 40
- Ils nous ont quittés 42
- Solutions des jeux 45
- Bienvenue aux nouveaux collaborateurs 46
- Sudoku 48

# *Le Mot* DE

Cindy Rose - **Coordinatrice de la vie sociale**

Souvent, lorsque je dis que je travaille en tant qu'animatrice en établissement médico-social, j'entends dire que c'est « une vocation ». Au fil des années, je me laisse penser que c'est peut-être vrai et je vais vous raconter mon histoire qui fera office de témoignage.

Habitante depuis mon enfance d'un hameau de seulement 20 habitants de la commune de Bourg-en-Lavaux, je n'ai quitté ma maison que durant deux petites années. Cela fait déjà 4 générations que nous vivons dans cette maison familiale, Cela peut paraitre beaucoup pour certain et normal pour d'autres. Cette longévité au sein d'un même foyer témoigne aussi de l'attachement que je porte à cette région et aux valeurs que m'ont transmises les générations précédentes.

Je suis reconnaissante d'avoir grandi à 3 générations sous le même toit : mes grands-parents, mes parents et nous, les petits-enfants. Cette synergie familiale m'a beaucoup apporté, car j'ai appris à leurs côtés à cuisiner, bricoler et jardiner. Et voilà qu'aujourd'hui je poursuis mon apprentissage de la vie en étant auprès de vous, en apprenant de votre expérience passée et de vos trucs et astuces comme vous le dites si bien.

En tout cas, soyez-en sûr, chaque matin je suis heureuse de pouvoir venir au travail et vos sourires lors d'activités me le rendent bien. Que de souvenirs à créer et partager ensemble.

Aujourd'hui, un nouveau défi s'ouvre à moi et j'en suis honorée. Il y a quelques mois, j'ai été approchée par l'organisme qui gère les formations dans le Canton du Valais pour créer une formation professionnelle que je dispenserais dès le mois de septembre. Il y a déjà 10 ans que je forme des apprentis pour leur transmettre ce métier passionnant, 4 ans que je suis experte pour les examens CFC des assistants socio-éducatifs et maintenant, un nouveau chapitre va s'écrire dans la transmission : pouvoir aiguiller les professionnels d'aujourd'hui et de demain dans l'accompagnement des personnes vivant en établissement médico-social.

Pour conclure, oui ce métier est une vocation. J'ai trouvé comme définition pour ce terme : « un alignement entre ce que nous sommes et ce que nous faisons ». C'est ma vocation d'être animatrice auprès de vous. Je le sais, tout comme je sais que je resterai dans cette maison familiale qui m'a tant apporté. Ce métier me suivra toute ma vie et je ne changerai pas de chemin.

# *Parole*
## AUX HABITANTS

Bernard Tavel - **Habitant de l'Oranger**

Il y a des moments dans la vie où nos chemins changent de trajectoire. Monsieur Tavel n'avait pas imaginé venir faire un séjour en établissement médico-social et encore moins que son séjour durerait plusieurs mois.

Nous lui avons donné la parole pour qu'il puisse exprimer l'écart entre ce qu'il s'imaginait et la réalité de son séjour à l'Oasis.

« Je ne pensais pas en arriver là. Au début, je suis venu à l'Oasis en attendant que des travaux d'adaptation soient réalisés dans mon appartement. Les choses ne se sont pas vraiment déroulées comme prévu et mon séjour s'est prolongé à plusieurs reprises.

A mon arrivée, j'ai été surpris du nombre d'habitants, de la tranche d'âge allant de 75 à 102 ans ainsi que des diverses raisons pour lesquelles les habitants sont à l'Oasis. J'ai apprécié pouvoir côtoyer des personnes plus âgées, leurs connaissances et leur expérience sont une richesse.

Parfois je ne les comprenais pas et c'était difficile d'avoir des discussions, surtout en ce qui concerne l'informatique et le wifi. Il faut croire que tout le monde n'est pas encore à l'aise avec toutes ces nouvelles technologies.

J'ai appris quelque chose grâce aux activités et sorties proposées par la vie sociale. J'ai découvert que la danse en chaise roulante ce n'était pas si bête que ça au final. Je me suis laissé prendre au jeu.

J'ai découvert un lieu de vie où les rituels sont très présents et je suis très content de mon séjour et surtout de la liberté que l'Oasis offre à tous les habitants. J'ai eu énormément de plaisir à voir autant de collaborateurs très sympas, des échanges qu'on a eu et des repas servis au restaurant. Je reviendrais avec joie dans cet établissement.

Je quitterais l'Oasis en me rappelant de bons souvenirs et de certaines phrases et questions qui m'ont fait beaucoup fait rire à mon arrivée. »

# *Jeux*
## DE L'ÉTÉ

Christopher L'Hôte - Réceptionniste

Jeu des 8 erreurs:

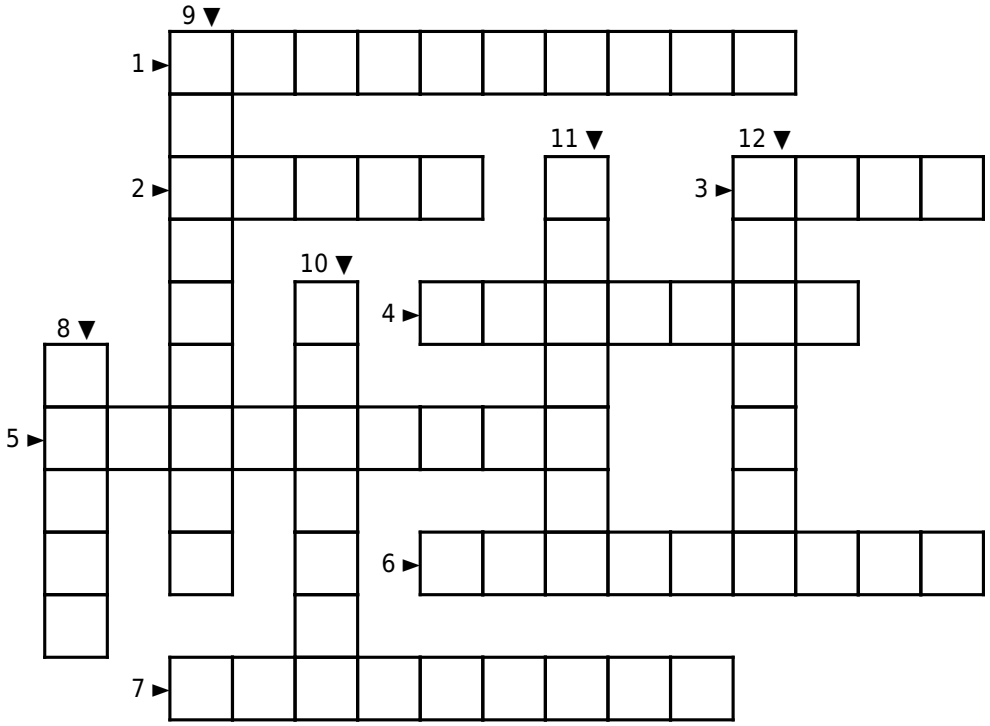
L'image originale se trouve en haut, à vous de trouver les 8 différence sur celle du bas.

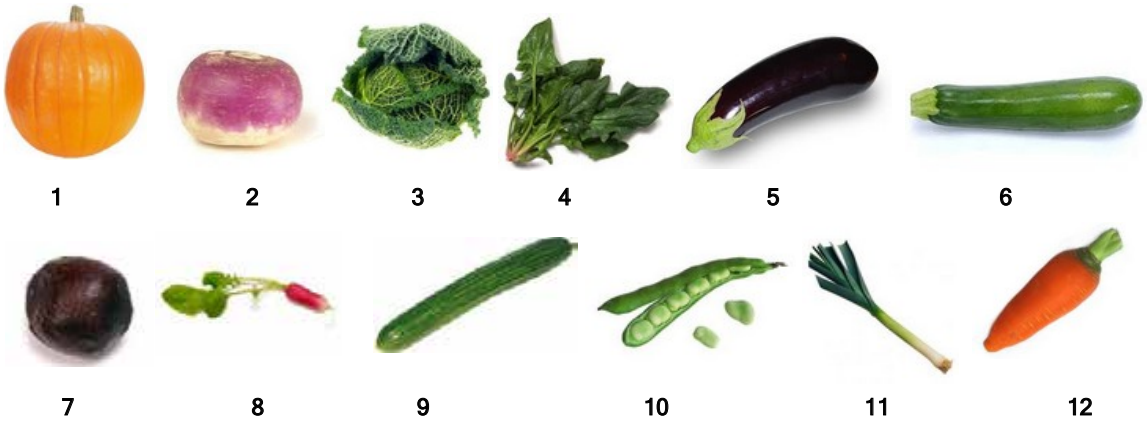
Pour pouvoir compléter les mots croisés, il vous faudra trouver le nom des légumes qui correspond à la bonne image.

# Mots croisés

## Les légumes

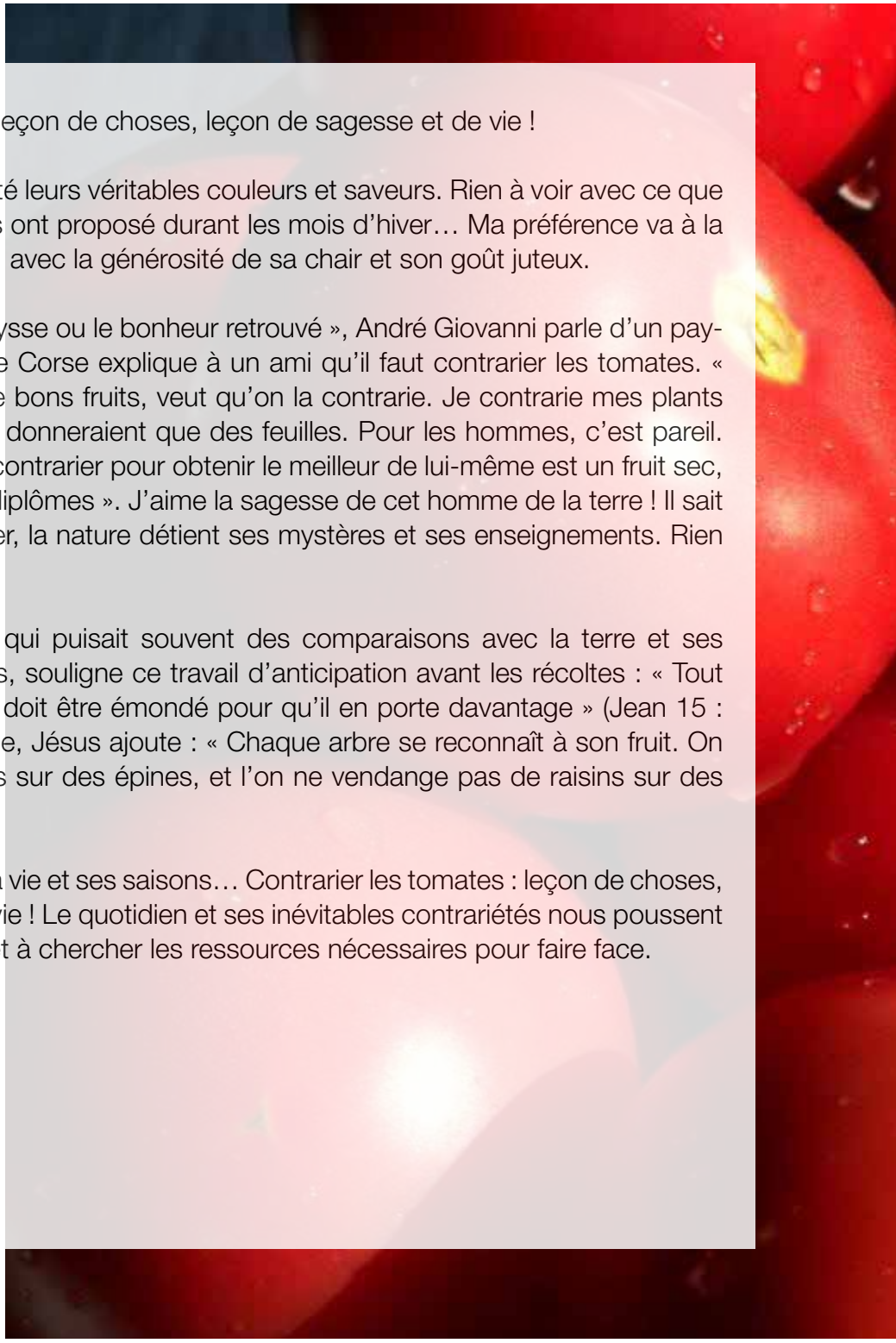
Mots à placer : AUBERGINE • BETTERAVE • CAROTTE • CHOU • CITROUILLE • CONCOMBRE • COURGETTE • EPINARD • HARICOT • NAVET • POIREAU • RADIS



# Billet
## DE L'AUMÔNIER

Corinne Gossauer - Aumônier



Contrarier les tomates : leçon de choses, leçon de sagesse et de vie !

Les tomates offrent en été leurs véritables couleurs et saveurs. Rien à voir avec ce que les rayons des magasins ont proposé durant les mois d'hiver… Ma préférence va à la varitété "Rose de Berne" avec la générosité de sa chair et son goût juteux.

Dans un livre intitulé « Ulysse ou le bonheur retrouvé », André Giovanni parle d'un paysan qui, sous le soleil de Corse explique à un ami qu'il faut contrarier les tomates. « La terre, pour donner de bons fruits, veut qu'on la contrarie. Je contrarie mes plants de tomates, sinon ils ne donneraient que des feuilles. Pour les hommes, c'est pareil. Celui qui ne sait pas se contrarier pour obtenir le meilleur de lui-même est un fruit sec, même s'il est bardé de diplômes ». J'aime la sagesse de cet homme de la terre ! Il sait bien, qu'été comme hiver, la nature détient ses mystères et ses enseignements. Rien ne se fait sans effort.

Dans l'Evangile, Jésus, qui puisait souvent des comparaisons avec la terre et ses nombreuses productions, souligne ce travail d'anticipation avant les récoltes : « Tout sarment portant du fruit doit être émondé pour qu'il en porte davantage » (Jean 15 : 2). Toujours pragmatique, Jésus ajoute : « Chaque arbre se reconnaît à son fruit. On ne cueille pas des figues sur des épines, et l'on ne vendange pas de raisins sur des ronces » (Luc 6 : 44).

La terre et ses saisons, la vie et ses saisons… Contrarier les tomates : leçon de choses, leçon de sagesse et de vie ! Le quotidien et ses inévitables contrariétés nous poussent à trouver des solutions et à chercher les ressources nécessaires pour faire face.

# Chanson
## SAISONNIÈRE

Christopher L'Hôte - Réceptionniste

## La Madrague

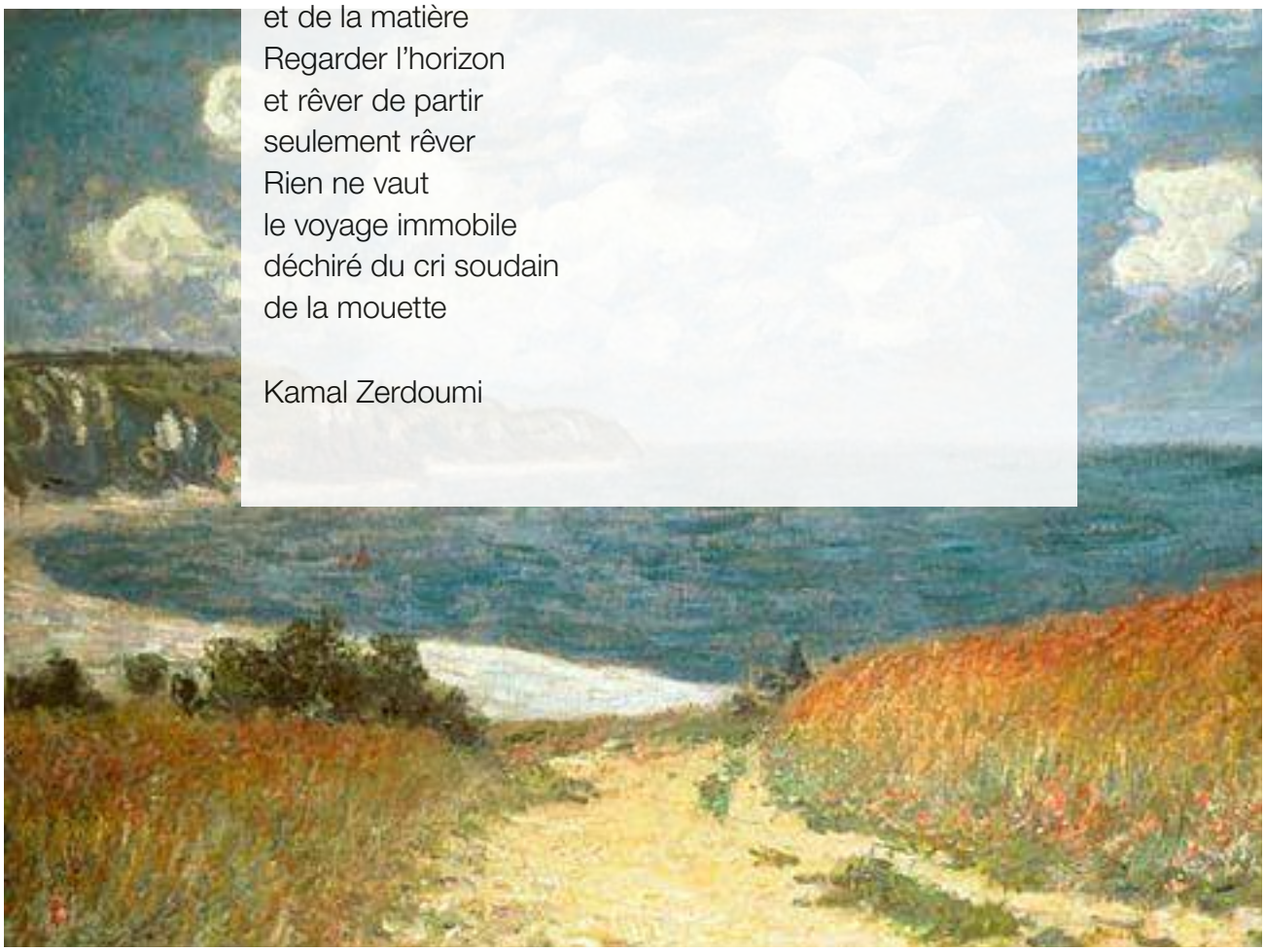
Sur la plage abandonnée
Coquillages et crustacés
Qui l'eût cru! Déplorent la perte de l'été
Qui depuis s'en est allé
On a rangé les vacances
Dans des valises en carton
Et c'est triste quand on pense à la saison
Du soleil et des chansons
Pourtant je sais bien l'année prochaine
Tout refleurira, nous reviendrons
Mais en attendant je suis en peine
De quitter la mer et ma maison
Le mistral va s'habituer
À courir sans les voiliers
Et c'est dans ma chevelure ébouriffée
Qu'il va le plus me manquer
Le soleil mon grand copain
Ne me brûlera que de loin
Croyant que nous sommes ensemble un peu fâchés
D'être tous deux séparés
Le train m'emmènera vers l'automne
Retrouver la ville sous la pluie
Mon chagrin ne sera pour personne
Je le garderai comme un ami
Mais aux premiers jours d'été
Tous les ennuis oubliés
Nous reviendrons faire la fête aux crustacés
De la plage ensoleillée
De la plage ensoleillée
De la plage ensoleillée

Chanson de Brigitte Bardot

## Jour d'été

Gravir la dune
les bronches emplies
d'air marin
puis découvrir là-bas
le miroir bleu aux rides
crêtées d'écume
et son argent éblouissant
Descendre vers la plage
s'asseoir sur le sable
être cet infime témoin
de l'harmonie des couleurs
et de la matière
Regarder l'horizon
et rêver de partir
seulement rêver
Rien ne vaut
le voyage immobile
déchiré du cri soudain
de la mouette

Kamal Zerdoumi



Claude Monet, chemin dans les blés à Pourville, 1882

# Formation
## A L'OASIS

Patricia Annen Joerg - Infirmière cheffe adjointe

Selon l'OFSP (2012), «Face à des problèmes toujours plus complexes à résoudre, la mise en commun des savoirs nécessite une intrication plus forte des disciplines. Ces efforts de décloisonnement disciplinaire aboutissent à la notion d'interdisciplinarité. »

Cette notion d'interdisciplinarité a toujours été une valeur forte à L'Oasis, mais après les années COVID, il était nécessaire de redonner une impulsion pour continuer à la pratiquer à l'EMS.

C'est ainsi qu'en août 2022, un groupe de travail était constitué pour développer le thème de l'interdisciplinarité, qui entre autres a abouti à la création d'une journée de formation qui sera répétée trois fois durant l'année 2023 afin d'impacter un maximum de collaborateurs. Cette première journée pédagogique s'est déroulée le 15 juin, elle s'articulait sur 2 axes de l'interdisciplinarité :

Un premier axe autour de sujets divers, traités par des orateurs différents.

Un deuxième axe parlait directement de l'interdisciplinarité et qui se déclinait à travers des ateliers de mises en situation issues des différents secteurs professionnels exercés à L'Oasis.

Le bilan est positif : découvrir les différentes activités professionnelles de collègues d'autres secteurs est intéressant et stoppe un tant soit peu les interprétations. Il y a eu une prise de conscience de la nécessité du travail en équipes : nous avons tous besoin les uns des autres pour assurer un accompagnement de qualité aux habitants.

comac

# Présentation
## DES VEILLEUSES ET VEILLEURS

Patricia Annen Joerg - Infirmière cheffe adjointe

La nuit tombe sur l'EMS, la majorité des collaborateurs sont rentrés dans leur foyer, même les poules ont investi leur perchoir, ne tentons pas le goupil.

La plupart des habitants ont regagné leur chambre, quelques-uns partagent encore un moment d'échanges devant la télévision des salons communs.

Le silence gagne peu à peu l'EMS, moins d'agitation, moins de monde ; il est vrai que ce calme peut alors être ressenti comme anxiogène pour certains habitants, comme apaisant pour d'autres. Fidèlement nuit après nuit, les veilleurs prennent le relai.

Au début du siècle, la surveillance de nuit était effectuée par des gardes malades. Ces derniers n'avaient pas de qualifications professionnelles et devaient veiller sur le sommeil des patients, d'où l'appellation « de veilleurs de nuit ». Au fur et à mesure de l'avancée de la médecine et du développement des soins techniques, les veilleurs ont gagné en qualifications et sont aujourd'hui des professionnels. A L'Oasis, l'effectif est de trois veilleurs par nuit, dont au minimum 1 assistante en soins et santé communautaire, soutenue par 2 collègues auxiliaires de santé. Une infirmière assure un piquet si une problématique devait survenir durant la nuit.

Les veilleurs à L'Oasis, après avoir participé à un colloque de transmissions entre l'équipe de jour et celle de nuit et après avoir pris connaissance des transmissions écrites, vont vérifier que toutes les portes d'accès à l'EMS sont closes. Les proches peuvent venir à l'EMS quelle que soit l'heure, ils utiliseront la sonnette située devant l'entrée principale et de facto un accompagnant viendra leur ouvrir. Les veilleurs sont également atteignables par téléphone toute la nuit.

Puis, ils débutent une première tournée en proposant une tasse de thé et la distribution des traitements selon un plan établi en partenariat avec l'habitant, le médecin et les accompagnants. C'est également un moment de partage. En effet, alors que certains habitants dorment déjà, d'autres aiment à s'entretenir avec ces accompagnants de nuit, des petits secrets sont échangés et un inconfort physique et/ou moral peut être exprimé.

Ensuite, les heures vont s'écouler, ponctuées par les appels des habitants et par une deuxième et une troisième tournée pour vérifier que tout se passe pour le mieux, s'assurer qu'il ne faut pas aider un habitant à se rendre aux toilettes, soulager une douleur, répondre à une inquiétude, tourner des habitants afin d'éviter les escarres. Comme chacun de nous, des nuits sont meilleures que d'autres.

Durant la nuit, l'organisation du travail comme les relations entretenues avec les habitants sont différentes, les veilleurs ont plus d'autonomie mais ont la responsabilité d'analyser les situations des habitants qui expriment un malaise. Certaines tâches liées à l'entretien de matériel de manutention leurs sont déléguées.

Afin de ne pas perdre de vue la vie des habitants durant la journée, chaque veilleur effectue une semaine de travail de jour chaque année.

Au petit matin, les veilleurs donnent des traitements qui doivent être pris à jeun, servent quelques petits-déjeuners chez des habitants très matinaux et finissent leur travail par un colloque de transmissions à l'équipe de jour.

Equipe des veilleurs :

| | | | |
|---|---|---|---|
| ASSC : | Alexandra CHAVAILLAZ | Aide-soignant : | Renato CANCELINHA |
| | Christelle ESPI | | François MAYAGAL |
| | Géraldine KOLLER | | Malik MEHRETAB |
| | Laurence RAPIN | | Aurélie NICOLAI |
| | Delphine WYSS | | Nathalie TSCHOPP |

A tous, nous souhaitons de belles et douces nuits et remercions les veilleurs de leur présence rassurante et professionnelle.

Laeticia Bélaz - Référente de l'administration

## Naissance

C'est avec joie que nous vous annonçons la naissance du petit Gonçalo le 25 mai 2023.

Toutes nos félicitations à Ana Ferreira !

## Départ à la retraite

Nous remercions chaleureusement Nicole Montandon qui prend sa retraite après 10 années passées à l'Oasis. Nous lui souhaitons le meilleur pour la suite !

## Mariage

Félicitations à Laeticia Groff qui s'est mariée le vendredi 23 juin 2023.

L'Oasis lui formule tous ses voeux de bonheur.

# *Bravo!*
## AUX APPRENTIES

Nous adressons nos chaleureuses félicitations à :
(de gauche à droite sur la photo)

| | |
|---|---|
| Elodie Conus | CFC d'assistante en soins et santé communautaire |
| Nantine Gentizon | CFC d'assistante en soins et santé communautaire |
| Madeleine Mendez | CFC d'assistante en soins et santé communautaire |
| Marlyse Wüthrich | CFC d'assistante socio-éducative |
| Agnesa Shurdhaj | AFP d'aide en soins et accompagnement |

Pour la réussite de leur apprentissage!

# Echos
## DE LA VIE SOCIALE

Anaïs Sturny - Assistante vie sociale

Voici le récit d'une journée mémorable qui a réuni toutes les générations autour de la fête de l'été 2023, placée sous le signe de l'alpage et de la convivialité.

Cette fête n'aurait pas été possible sans le dévouement et la créativité des collaborateurs de l'Oasis, qui ont œuvré dans tous les domaines pour vous offrir un moment de détente et de partage. Nous tenons à les remercier chaleureusement, ainsi que les habitants qui ont participé à la décoration et à l'animation de la fête. Nous avons été touchés par les compliments et les sourires des familles, des visiteurs et des habitants qui ont apprécié cette parenthèse bucolique.

La météo était de notre côté, avec un soleil radieux et une brise légère qui faisait danser les nappes et les serviettes au son de l'accordéon et du cor des Alpes. Nos musiciens nous ont régalés avec leurs airs traditionnels et entraînants.

Les esprits se sont échauffés lors du quizz, qui mettait à l'épreuve vos connaissances sur l'alpage et ses secrets. Les gagnants ont été récompensés par des bons cadeaux pour des filets de perche savoureux, préparés par notre équipe de cuisine. Heureusement, Heidi et Fifi n'étaient jamais loin afin de vous souffler certaines réponses au quizz.

Nos papilles ont été comblées par les buffets varié et copieux, avec des salades, des charcuteries, des fromages et bien sûr la fameuse raclette de "La Fruitière", fromagerie de Ropraz.

Nous avons également à coeur d'évoluer avec notre temps et dans un souci d'écologie, nous utilisons une vaisselle réutilisable ou biodégradable et faisons notre maximum pour limiter les déchets. Nous espérons ainsi sensibiliser chacun à la préservation de notre belle planète.

Revivez cette journée en images !

# *Bienvenue*
## DANS L'EXPLOITATION DE LA FAMILLE CONUS !

Elodie Conus - Apprentie ASSC

AVANT TOUTE CHOSE, UN PETIT PEU D'HISTOIRE …

Ma famille exploite le domaine depuis plusieurs générations. Nous avions poules, cochons, chevaux et vaches. Mon grand-père, mon grand-oncle et mon père ont privilégié de continuer avec les vaches laitières. Mais en 2011, mon père décida d'arrêter les vaches laitière car le prix du lait devenait dérisoire et les étables devaient être rénovées. Durant cette même année, nous avons construit le poulailler et c'est en janvier 2012 que notre halle accueillit nos premiers poussins. Jusqu'à aujourd'hui, 2'135'000 poussins ont transité dans notre poulailler.

Notre exploitation compte 28,8 hectares. Nous cultivons 10 hectares de blé panifiable, 5 hectares de colza, 2 hectares de tabac, 2,4 hectares de maïs, 0,8 hectare de tournesol et 8,6 hectares de prairies.

NOTRE HALLE À POULETS :

Au mois de mai 2023, ma famille a ouvert les portes de notre poulailler. C'est mon père, Claude Conus, qui, avec grand plaisir, a donné de son temps pour vous offrir une visite guidée de notre élevage. Notre travail est d'élever les poulets. Nous recevons les poussins âgés d'un jour. Ils restent chez nous durant 30 à 36 jours avant de partir en camion à l'abattoir à Zell dans le canton de Lucerne. Chaque année, nous avons 8 à 9 séries d'engraissement de 24'000 poulets au maximum, soit environ 187'000 poulets par année. Nous produisons pour Bell et nos poulets sont vendus dans les magasins COOP.

Notre halle a une surface de plus de 1'320 mètres carrés au sol partagée en 2 parties distinctes. La partie intérieure fait 1'100 mètres carrés et l'espace extérieur fait 220 mètres carrés.

La famille Conus serait ravie de vous recevoir à nouveau !

# Les Vacances
## DES HABITANTS

Cindy Rose - Coordinatrice vie sociale

Quelle joie de repartir en voyage ! Depuis 2018, l'Oasis n'avait pas eu l'occasion d'organiser des vacances. Mais après la tempête de la pandémie, nous voilà prêts à faire nos bagages. Nous avons eu la chance de séjourner quatre jours à Charmey dans une résidence adaptée. Quel plaisir de respirer l'air pur de la montagne et de changer de rythme.

Les vacanciers se sont vite adaptés à leur nouvel environnement : apéro en terrasse, soirées pyjama dans le salon pour discuter jusqu'à point d'heure et promenades matinales au soleil levant.

Le premier jour, nous avons pique-niqué avec la vue sur les sommets. Certaines de nos habitantes avaient envie de monter dans le téléphérique. Alors sans hésiter, nous avons organisé une expédition avec les remontées mécaniques afin d'exaucer leur voeu.

Le deuxième jour, une équipe bien matinale est allée jusqu'au village pour acheter des cartes postales pour leurs proches. Puis, direction Château d'Oex au restaurant « Le Chalet » pour savourer de délicieux mets d'alpage. Nous avons aussi assisté à une démonstration sur la fabrication du fromage.

Le troisième jour, il était temps d'écrire nos cartes postales alors nous nous sommes tous mis à la table de la salle à manger pour un atelier d'écriture. En début d'après-midi, un groupe est parti aux bains de Charmey et l'autre découvrir les bords du lac de Gruyère au restaurant « l'Unique ». Deux lieux, deux ambiances mais chacun est revenu avec des souvenirs inoubliables et nous avons partagé nos expériences en nous retrouvant à la résidence.

Les habitants ont voulu profiter de ces vacances jusqu'au bout. A leur demande, nous avons organisé une soirée « Boum » pour s'amuser jusqu'au bout de la nuit et terminer cette belle aventure avec un tour de table où chacun a échangé un souvenir cher à son cœur.

C'est avec émotion que nous avons refait nos valises vendredi ; dernier verre à la résidence mais pas le dernier des vacances car nous avons fait une halte à la cité Médiévale de Gruyère pour savourer une douceur et profiter du soleil qui ne nous a pas quitté pendant tout le séjour.

Nous n'avons pas de mots assez forts pour vous exprimer la gratitude que nous ressentons, nous les collaborateurs qui avons vécu cette aventure, d'avoir pu passer ces quelques jours tous ensemble.

Vivement les prochaines vacances !

# *Les Vacances*
## EN IMAGES

Résidence BELLEVUE

# *Les animaux* DE L'OASIS

Anaïs Sturny - Assistante vie sociale

Quel bonheur de vivre dans un lieu aussi merveilleux que le nôtre ! Nous disposons d'une magnifique terrasse à la fois ombragée et ensoleillée, où nous avons le plaisir de partager notre espace avec trois adorables poules, baptisées Blondine, Grisette et Précieuse, ainsi que trois lapins tout doux, nommés Narcisse, Réglisse et Câlinou.

Nos gentilles poulettes nous offrent chaque jour trois beaux œufs frais, que nos habitants, dont Mme Binggeli (Daisy), s'empressent d'aller chercher et de remettre à nos cuisiniers, qui nous préparent de délicieux repas.

Nos habitants se montrent également très attentionnés envers nos jardins potagers, où ils ont planté des salades pour le bonheur de nos amis aux grandes oreilles.

Certaines personnes ont la main verte et aiment travailler la terre, ce qui leur rappelle leur propre jardin. C'est pourquoi nous avons aménagé trois jardins thématiques, afin que les habitants qui le souhaitent puissent s'en occuper ; les mauvaises herbes poussent vite et leur aide est donc précieuse pour les collaborateurs de la vie sociale, qui apprécient ces moments de partage avec eux.

Chaque jardin a son thème en fonction de l'exposition au soleil :

- Le jardin de l'Olivier, sous la responsabilité de M. Gafner, est le royaume des tomates.
- Le jardin de l'Amandier, sous la responsabilité de la vie sociale et les collaborateurs de l'accompagnant est le jardin d'Eden des herbes aromatiques comme le persil ou la menthe. Vous y trouverez également des fraises des bois.
- Le jardin de l'Oranger, sous la responsabilité de la vie sociale avec l'aide des habitants, est le paradis des salades vertes et des épinards.

# Clic-Clac
## EN BREF

# *Bienvenue*
## AUX NOUVEAUX HABITANTS

### *Madame Hedwig SIMIONI*
Née le 31 mars 1936

Madame Simioni est arrivée le 3 avril 2023 et habite au Citronnier. Avant de venir à l'Oasis, elle résidait à Oron-La-ville.

Elle maîtrise trois langues : l'allemand, sa langue maternelle, le français et l'italien, qu'elle a acquis grâce à son mari.

Madame Simioni est une personne très souriante et appréciée de tous.

### *Madame Frieda SCHWEIZER*
Née 25 juin 1939

Madame Schweizer est habitante de L'Oasis depuis le 17 avril 2023. Elle a une passion pour la lecture, le chant et le théâtre. Elle a fait partie d'une chorale et a participé à plusieurs pièces de théâtre.

En temps que paysanne elle n'a pas eu beaucoup l'occasion de voyager si ce n'est en Egypte, en Hollande et en Autriche.

Madame Schweizer est une personne très joviale et agréable à côtoyer qui apprécie partager ses souvenirs.

## *Madame Micheline PETTER*
Née le 30 mars 1929

Madame Petter est arrivée le 26 avril 2023 à L'Oasis, elle habite au Citronnier.

Elle vient de Corcelles-près-Payerne, où elle travaillait à la ferme avec son fils.

Dans sa jeunesse, elle aimait se divertir au bal avec son mari.

## *Madame Marlyse GILLIERON*
Née le 4 juin 1949

Madame Gilleron habite à  l'Oranger. Elle est arrivée le 3 mai 2023.

Dans sa vie, Madame était gérante d'un bistrot (Le National situé à la Rue du Lac à Yverdon-les-Bains) où elle a travaillé pendant 22 ans. Elle aime écouter de la musique ainsi que les mots-mêlés.

Madame est ouverte à la discussion et apprécie partager ses souvenirs.

## *Madame Noémie JEAN-PETIT-MATILE*

Née le 27 juillet 1932

Madame Jean-Petit-Matille est habitante du Citronnier. Elle est arrivée le 2 juin 2023.

Elle apprécie se détendre sur la terrasse, où elle peut respirer l'air pur et admirer le paysage. Elle aime aussi le calme qui règne dans l'établissement.

Madame apprécie la méditation et le yoga.

Elle sait écouter les autres avec attention et bienveillance.

## *Madame Pierrette FAILLETAZ*

Née le 11 février 1938

Mme Failletaz est une habitante de l'Amandier, elle y est installée depuis le 14 juin 2023.

C'est une femme qui aime les loisirs créatifs, notamment le tricot. Elle réalise de jolis petits chats en laine.

Mme Failletaz est une personne discrète et souriante.

*Madame Anne-Lise PELET*
Née le 9 avril 1940

Madame Pelet est arrivée le 16 juin 2023. elle habite à l'Amandier.

Elle apprécie la compagnie et les moments de discussion avec les autres habitants.

Madame apprécie jouer au jeu du 11.

*Monsieur Jean-Pierre BARRIS*
Né le 3 septembre 1936

Monsieur Barris a rejoint L'Oranger le 29 juin 2023.

Monsieur est sympathique et sociable, il aime échanger avec les autres habitants.

Il apprécie le bord du lac pour se détendre ainsi que faire des barbecues.

Dans sa vie Monsieur a beaucoup voyagé en Espagne, en Italie et en France.

# Clic-Clac
## A LA PALMERAIE

# Côté Cuisine
## LE MAKLOUBA

Samir Khayata - **Chef de cuisine**

Le Maklouba est un plat traditionnel du Moyen-Orient, qui signifie littéralement "renversé". Il s'agit d'un riz cuit avec des légumes, de la viande et qui est démoulé à l'envers dans un grand plat de service. Samir nous partage sa recette du Maklouba aux aubergines, un plat savoureux et facile à préparer.

Recette :

- 500 gr de viande hachée (agneau)
- 2 grosses aubergines
- 2 pommes de terre
- 3 oignons
- 250 gr de riz basmati
- 2,5 tasses de bouillon de viande (bouillon de poulet pour moi ) sinon eau
- 50 gr d'amandes émondées entières (pour la décoration que j'ai pas mis)
- Sel

Composition des épices B'har

5 graines de cardamome (que j'écrase avec un couteau pour libérer les graines)
1 bâtonnet de Cannelle
3 Clous de girofle
5 grains de kababa
Poivre noir

Préparation:

1. Coupez les aubergines en rondelles (ou en tranches de 1 cm d'épaisseur), les saler pour qu'elles dégorgent l'eau.

2. Pendant ce temps, rincez le riz puis le tremper dans de l'eau chaude ajoutant quelques graines de cardamome pendant 15 à 20 minutes (le temps de frire les aubergines et cuire la viande hachée).

3. Faire frire en premier les rondelles de pommes de terre puis essuyez les aubergines (les faire frire dans la même huile) .
4. Refaire la même chose avec les rondelles d'oignons puis réservez chaque légume sépa rément sur du papier absorbant.

5. Dans un faitout, faire revenir la viande hachée et les oignons dans un peu d'huile.

6. Assaisonnez le tout de B'har et de sel puis arrosez de bouillon de poulet et laissez cuire. Conservez de la sauce pour la cuisson du riz.

7. Dans un moule allant au four, disposez 1 couche d'aubergines en les chevauchant, puis les rondelles de pommes de terres toujours en les faisant se chevaucher.

8. Ajoutez la viande hachée, tassez un peu puis au tour du riz égoutté, le bouillon restant de la viande.

9. Couvrir de papier aluminium et passez le plat au four préchauffé pour 20 min environ jusqu'à absorption complète du bouillon et que le riz soit bien cuit.

10. Laissez reposer une dizaine de minutes avant de démouler.

11. Une fois retourné, présentez Maklouba avec les oignons frits sur le dessus et un peu de viande (que j'ai mis de côté), mais chacun et chacune est artiste dans sa cuisine n'est ce pas !!

Bon appétit !

# *Ils nous*
## ONT QUITTÉS

*Madame* ***Erna ROUX***
Née le 18 juillet 1933 - 6 avril 2023

Madame a vécu à l'Oranger

Arrivée le 4 mars 2021, Madame s'y est éteinte le 6 avril 2023.

*Madame* ***Louise CAVIN***

Née le 27 octobre 1921, Madame est décédée le 25 avril 2023. Elle vivait à l'Oranger depuis le 4 février 2022.

*Madame* ***Marie-Hélène JAQUET***

Née le 2 septembre 1929,  elle habitait au Citronnier depuis le 8 juillet 2013. Madame nous a quitté le 27 mai 2023.

*Madame* ***Edith HESS-ANTONIETTI***
Née le 31 mai 1942

Entrée à L'Oasis le 1 mai 2023, elle vivait à l'Amandier.

Madame nous a quitté le 12 juin 2023.

*Monsieur* ***Frédéric ZWYGART***
Né le 5 octobre 1930

Entré à L'Oasis le 26 janvier 2023 où il vivait à l'Oranger. Il nous a quitté le 24 juin 2023.

# *Il nous*
## A QUITTÉ A LA PALMERAIE

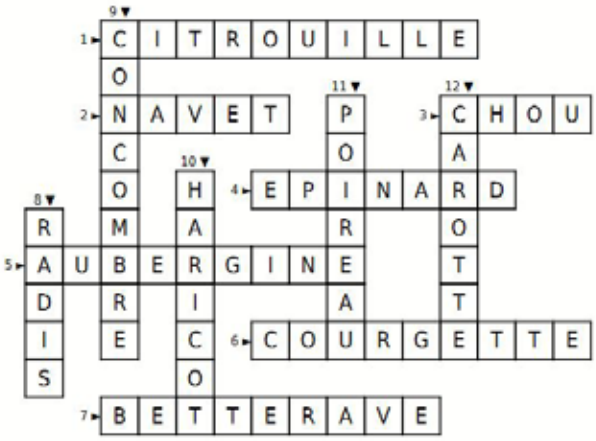
*Monsieur* ***Gilbert FIAUX***
Né le 16 février 1946

Monsieur Fiaux a fréquenté le CAT depuis son ouverture. Il a également fait de nombreux courts-séjours à L'Oasis. Il est décédé le 10 mai 2023.

*Le souvenir est le parfum de l'âme*
*George Sand*

## Mots croisés

### Les légumes




Solutions :

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6 | 1 | 5 | 4 | 7 | 2 | 3 | 9 | 8 |
| 4 | 7 | 2 | 8 | 9 | 3 | 6 | 5 | 1 |
| 8 | 9 | 3 | 1 | 6 | 5 | 4 | 7 | 2 |
| 9 | 5 | 7 | 6 | 8 | 1 | 2 | 4 | 3 |
| 3 | 2 | 6 | 5 | 4 | 7 | 8 | 1 | 9 |
| 1 | 4 | 8 | 3 | 2 | 9 | 5 | 6 | 7 |
| 7 | 3 | 9 | 2 | 5 | 4 | 1 | 8 | 6 |
| 5 | 6 | 1 | 7 | 3 | 8 | 9 | 2 | 4 |
| 2 | 8 | 4 | 9 | 1 | 6 | 7 | 3 | 5 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | 9 | 3 | 6 | 7 | 2 | 5 | 1 | 8 |
| 7 | 5 | 8 | 3 | 1 | 4 | 6 | 2 | 9 |
| 2 | 1 | 6 | 8 | 9 | 5 | 7 | 4 | 3 |
| 8 | 6 | 1 | 5 | 2 | 7 | 3 | 9 | 4 |
| 9 | 3 | 4 | 1 | 6 | 8 | 2 | 7 | 5 |
| 5 | 7 | 2 | 4 | 3 | 9 | 1 | 8 | 6 |
| 1 | 4 | 9 | 7 | 5 | 6 | 8 | 3 | 2 |
| 6 | 8 | 7 | 2 | 4 | 3 | 9 | 5 | 1 |
| 3 | 2 | 5 | 9 | 8 | 1 | 4 | 6 | 7 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | 7 | 6 | 9 | 8 | 4 | 5 | 2 | 1 |
| 2 | 1 | 4 | 5 | 7 | 6 | 8 | 3 | 9 |
| 5 | 8 | 9 | 2 | 3 | 1 | 6 | 7 | 4 |
| 7 | 9 | 2 | 3 | 6 | 5 | 4 | 1 | 8 |
| 1 | 6 | 8 | 4 | 2 | 7 | 9 | 5 | 3 |
| 4 | 3 | 5 | 8 | 1 | 9 | 2 | 6 | 7 |
| 8 | 4 | 3 | 1 | 5 | 2 | 7 | 9 | 6 |
| 9 | 5 | 7 | 6 | 4 | 3 | 1 | 8 | 2 |
| 6 | 2 | 1 | 7 | 9 | 8 | 3 | 4 | 5 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 3 | 6 | 2 | 8 | 4 | 9 | 5 | 7 |
| 8 | 5 | 4 | 6 | 9 | 7 | 2 | 3 | 1 |
| 7 | 9 | 2 | 5 | 3 | 1 | 6 | 4 | 8 |
| 4 | 7 | 3 | 9 | 6 | 2 | 1 | 8 | 5 |
| 9 | 2 | 5 | 1 | 4 | 8 | 3 | 7 | 6 |
| 6 | 1 | 8 | 7 | 5 | 3 | 4 | 2 | 9 |
| 3 | 8 | 9 | 4 | 7 | 6 | 5 | 1 | 2 |
| 5 | 4 | 1 | 8 | 2 | 9 | 7 | 6 | 3 |
| 2 | 6 | 7 | 3 | 1 | 5 | 8 | 9 | 4 |

# *Bienvenue*
## AUX NOUVEAUX COLLABORATEURS

### *Joanie Ryser*
Assistante socio-éducative au CAT

J'ai 24 ans et suis maman de deux enfants un garçon de 3 ans et une fille d'une année.

J'ai grandi dans le canton de Neuchâtel et il y a 6 ans j'ai déménagé dans le Vully.

Pendant mon temps libre, j'aime profiter des moments en famille ou avec mes amis. Je profite aussi de m'occuper du jardin potager, de faire de la pâtisserie ou de lire.

Je me réjouis de vous croiser dans les couloirs de l'Oasis ou du CAT si vous passer par là.

### *Jennifer Marclay*
Assistante comptabilité

Je m'appelle Jennifer. J'ai 35 ans, je suis maman d'une adolescente de 14 ans et je vis à Echallens dans le Gros-de-Vaud.

J'ai une formation d'employée de commerce et lors de mon dernier emploi j'occupais un poste de comptable dans une petite fiduciaire. Durant mon temps libre, je lis beaucoup et je pratique également différentes thérapies naturelles (chromothérapie, reiki, soin par les huiles essentielles, etc...).

C'est avec beaucoup de joie que j'ai rejoint l'équipe administrative de l'Oasis le 1er juin 2023.

## *Robin Mottier*

Employé en entretien

J'ai 24 ans, j'ai commencé mon parcours professionnel par un CFC de menuisier. Récemment j'ai intégré L'Oasis pour le poste d'employé en entretien.

Mon hobby est le sport et en particulier les activités en lien avec la nature.

Jusqu'ici mon expérience à L'Oasis est positive et j'espère que cela se maintiendra pour le futur.

*Bienvenue!*

# *Sudoku*

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6 | 1 | 5 | | | 2 | | | |
| 4 | 7 | | | | 3 | | 5 | |
| | | 3 | 1 | | | 4 | | |
| 9 | | 7 | | 8 | | 2 | | |
| 3 | | | | 4 | | | | 9 |
| | | 8 | | 2 | | 5 | | 7 |
| | | 9 | | | 4 | 1 | | |
| | 6 | | 7 | | | | 2 | 4 |
| | | | 9 | | | 7 | 3 | 5 |

http://www.e-sudoku.fr n° 114798 - Niveau Facile

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | | | 6 | | 2 | | 1 | |
| 7 | | | | | | 6 | | |
| | | 6 | 8 | 9 | | | 4 | 3 |
| 8 | | 1 | | | 7 | 3 | | |
| 9 | 3 | | | 6 | | | 7 | 5 |
| | | 2 | 4 | | | 1 | | 6 |
| 1 | 4 | | | 5 | 6 | 8 | | |
| | | 7 | | | | | | 1 |
| | 2 | | 9 | | 1 | | | 7 |

http://www.e-sudoku.fr n° 16176 - Niveau Facile

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 7 | | | | 4 | 5 | 2 | |
| 2 | 1 | | 5 | 7 | | | | |
| 5 | | 9 | | | 1 | 6 | 7 | |
| 7 | | | | | 5 | | 1 | 8 |
| | 6 | | | | | | 5 | |
| 4 | 3 | | 8 | | | | | 7 |
| | 4 | 3 | 1 | | | 7 | | 6 |
| | | | | 4 | 3 | | 8 | 2 |
| | 2 | 1 | 7 | | | | 4 | |

http://www.e-sudoku.fr n° 117307 - Niveau Facile

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 3 | 6 | | 8 | 4 | 9 | | |
| | | | | 9 | 7 | | 3 | |
| | 9 | | | | | | | 8 |
| | 7 | 3 | | | 2 | 1 | | 5 |
| 9 | | 5 | 1 | | 8 | 3 | | 6 |
| 6 | | 8 | 7 | | | 4 | 2 | |
| 3 | | | | | | | 1 | |
| | 4 | | 8 | 2 | | | | |
| | | 7 | 3 | 1 | | 8 | 9 | |

http://www.e-sudoku.fr n° 115549 - Niveau Facile

l'oasis