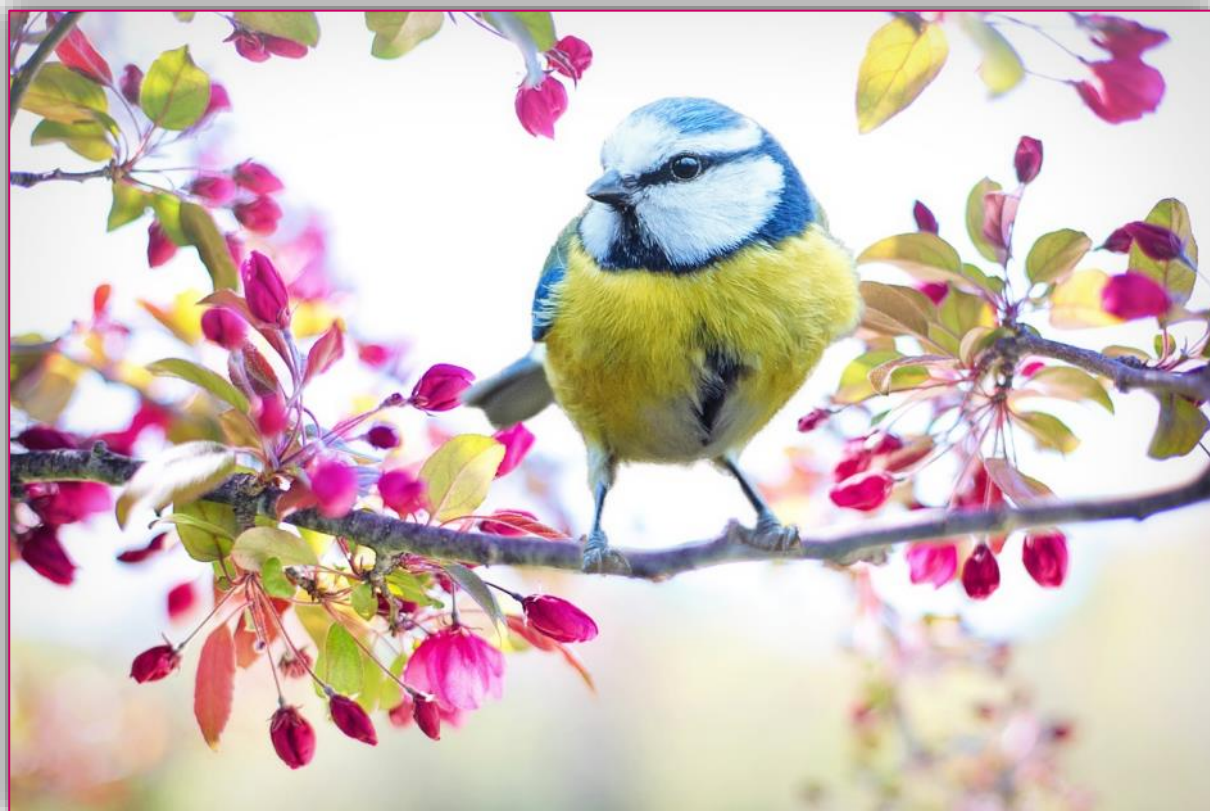




# L'Express du Tintébin

---

ÉDITION N° 37



MARS - AVRIL - MAI 2024

EMS La Résidence - Route du Pillon 161 - 1865 Les Diablerets

Tél : 024 492 80 00 Fax : 024 492 80 09

[diablerets@ems-chablais.ch](mailto:diablerets@ems-chablais.ch) [www.ems-chablais.ch](http://www.ems-chablais.ch)

## ÉDITO

Chers Résidents, Chers Collaboratrices et Collaborateurs, Chères Familles,

En ce début d'année déjà bien entamée, permettez-moi de vous réitérer mes meilleurs vœux ainsi qu'à vos proches, que la santé vous accompagne.

Cet éditorial me permet de rappeler deux points forts qui ont marqué l'année 2023 : La continuation de la mise en place des organisations de service ainsi que l'adaptation des nouvelles législations du secteur de la santé, qui ont passablement occupés l'ensemble des collaborateurs de l'établissement. Je tiens à remercier toutes ces personnes pour leur engagement.

Pour l'année 2024, nous continuerons les démarches d'adaptation de nos services et prestations en fonction des nouveaux besoins des résidents. Nous travaillons également au niveau de la Fondation afin de mutualiser des compétences entre les différents sites d'Aigle, de Bex et des Diablerets.

C'est avec le même engagement et plaisir que nous continuons à mettre en place ces nouveaux projets, en espérant qu'ils seront à la hauteur de vos attentes. Nous vous remercions ainsi de la confiance que vous nous témoignez.

Je vous souhaite à toutes et tous une belle fin d'hiver ainsi qu'une arrivée du printemps propice à profiter des journées qui s'allongent dans une douceur agréable.

Avec mes salutations les meilleures.

Michel-Eric Lamon

## BIENVENUE

### Aurélia CAPT

Assistante socio-éducative.

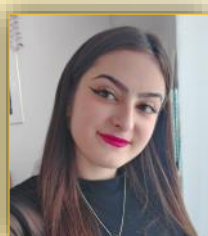
Entrée en fonction le 01.02.24



## AU REVOIR

### Emeline MARZO

Assistante socio-éducative, qui va se rapprocher de son domicile à fin mars.



## FÉLICITATIONS et MERCI

### Aux dames de l'atelier peinture

Les tableaux du corridor du 1er étage étant usagés, une équipe de dames se sont (re) mises à la peinture à l'éponge pour un beau résultat coloré.

Profitez de les admirer en passant.



## SAMUELE

Samuele nous vient d'Aigle et comme on dit, « il est tombé dans la marmite quand il était petit ». En effet, il se souvient qu'enfant il jouait souvent dans les restaurants, voir même dans les cuisines, pendant que sa mère y travaillait comme cuisinière. C'est donc naturellement qu'il commença son apprentissage de cuisinier à La Clinique La Source à Lausanne il y a une vingtaine d'années. Il enchaîna ensuite plusieurs expériences diverses au Glacier 3000, au camping des Grangettes, dans un service traiteur à Nyon et enfin en pâtisserie à la Clinique de Valmont. Il entra dans le groupe Eldora à Morges, puis travailla dans plusieurs EMS de la région en tant que sous-chef. Avec son arrivée aux Diablerets en septembre dernier, il a relevé le défi d'accepter son premier poste en tant que responsable de restaurant.

Il faut croire qu'il s'y plait, car malgré qu'il n'aime pas la neige, il continue de monter avec le sourire. A la question « qu'aimes-tu dans ton travail » il répond immédiatement: « Faire plaisir, c'est mon challenge quotidien ». Hors profession, il nous confie qu'il aime la musique. L'avez-vous déjà entendu commencer à chanter en cuisine? Peut-être un jour nous jouera-t-il un morceau de guitare? D'abord, laissons-le débiter dans cette nouvelle discipline.



## CATHERINE

Catherine nous est arrivée d'Alsace, il y a de cela bien des années et habite maintenant à Leysin. C'est la série « Heidi » qui lui a donné l'envie de venir découvrir la Suisse. De son côté, nous dirons plutôt qu'elle est « tombée dans la pâte à crêpes quand elle était petite », lors d'un atelier cuisine à l'école. Ce fut comme une révélation, tellement le plaisir fut grand. Elle garde également un super souvenir du concours de confection de truffes au chocolat qui dévia en concours de chocolat autour de la bouche. Catherine avait d'abord envisagé de devenir pâtissière, mais son père préféra qu'elle apprenne arboricultrice. Elle enchaîna ensuite des petits boulots, dont aide de cuisine, ce qui lui fit découvrir ce milieu. Devant son intérêt, son chef la motiva à entreprendre la formation de cuisinière à 23 ans, avec une classe spéciale « européenne ».



Catherine a rejoint La Résidence des Diablerets en mai 2021 et apprécie le cadre familial qui y règne. Elle ne supporterait plus de travailler dans une cuisine d'usine. Ici, elle peut passer régulièrement à la fin du service pour demander aux Résidents si le repas leur a plu. Cela amène de la proximité et de la convivialité. Elle a aussi grand plaisir à nous faire découvrir des mets, tels que le dampfnudle (beignet à la vapeur), sans parler de son gougelhof de Noël. Si vous la cherchez en-dehors de la cuisine, allez faire un tour au jardin, elle y sera sûrement. Ou alors elle sera partie en randonnée.

## MASTER CHEF?

Réservez déjà la date des 25 et 26 avril pour le « Master chef », organisé en collaboration avec le service animation et la cuisine. Les résidents participants seront répartis en équipes et s'affronteront dans une préparation culinaire.





Fin 2023 et début 2024 ont été festifs entre les préparatifs de Noël, Nouvel An et Mardi Gras. Et entre deux, petits et grands plaisirs sont restés de mise. Merci aux collaborateurs pour leurs belles participations!









## M. Perrod et le TransOrmonan

M. Daniel Perrod, qui fréquente le CAT, a commencé son apprentissage d'agent de mouvement à la gare du Sépey à 17 ans. Il a ensuite fait toute sa carrière à l'ASD, jusqu'à devenir chef de gare aux Diablerets. Il était ainsi amené à conduire des trains, dont celui des écoliers, exécuter des raccords en cas de retard, organiser la gestion des trains, assurer leur nettoyage, renseigner les voyageurs et effectuer le service à domicile des marchandises. La mécanique s'exécutait au dépôt à Aigle, car celui des Diablerets n'était pas équipé pour cela.



Le vieux TransOrmonan de 1914 comprenait deux wagons, accueillant 100 places assises avec des tables pour boire l'apéro. C'était agréable pour les mariages, anniversaires ou autre (fin d'apprentissage, jubilaires, retraite,...). Qui parmi vous a connu un mariage dans ce train? Les invités et les mariés embarquaient à Aigle, faisaient escale à Vers-l'Église pour la cérémonie, puis rembarquaient pour les Diablerets où le repas les attendait dans l'un des restaurants de la station. M. Perrod avait un large réseau, travaillait avec un fournisseur de boissons et les restaurateurs du village.

Grâce au comité du nouvel ASD, le TransOrmonan fut rénové et aménagé en wagon-service. Il était et il est encore utilisé aujourd'hui pour des occasions spéciales, comme le 1er août, des matchs aux cartes ou autres événements originaux. Pour cela il faut contacter l'association « ASD 1914 », fondée lors des 100 ans du train.

Avec le nouveau matériel, deux voitures ont été équipées de fauteuils (l'automotrice restait bien sûr nécessaire devant). Le nombre de places assises a été alors réduit à une cinquantaine vu que ces sièges sont plus volumineux. Ces wagons étaient aussi réservés et loués pour de grandes occasions. Malheureusement, les fauteuils, ne répondant plus aux normes de sécurité incendie actuelles, ont dû être enlevés.



## Mme Rittiner et le Relais de Vuargny

Madame Alice Rittiner, dit Lilly, a travaillé plus de 20 ans au café-restaurant de Vuargny en tant que cuisinière et sommelière. Elle a d'ailleurs reçu un diplôme pour y avoir travaillé toutes ces années. Il faut dire qu'à la base, elle a été engagée pour un remplacement de 15 jours, puis les clients la réclamèrent. Alors la patronne l'a engagée. Le tournedos était la spécialité du restaurant. Il était servi avec des frites et des légumes. Il y avait aussi sur la carte des côtelettes de porc, de la fondue, de la chasse, des assiettes Valaisannes et des poulets à l'emporter. Ils faisaient de la petite restauration, mais le restaurant avait du succès.

Madame Rittiner s'y sentait comme à la maison. Elle avait même une chambre en-haut du restaurant pour dépanner. Elle dit avoir été comme la deuxième patronne de Vuargny. Madame habitait à Aigle et n'avait pas de voiture pour monter à son travail. Tout le monde la connaissait. Elle se faisait klaxonner par les passants, puis montait en voiture avec eux. Le restaurant étant sur la route principale, cela ne les dérangeait pas de la prendre. Madame a vécu plein de jolis moments et en reparle avec plaisir au monde qui l'entoure.



## Mme Narbel et la pâtisserie-confiserie-tea-room

Mme Erika Narbel, qui fréquente le CAT, nous raconte des souvenirs du tea-room La Printanière, qu'elle tenait avec son mari. Au départ, c'était une boulangerie-pâtisserie située à la rue des Ormonts, juste en dessous de la gendarmerie. L'établissement fut ensuite agrandi pour la création d'un tea-room qui pouvait accueillir près de 100 personnes, principalement installées à l'intérieur, mais avec la possibilité aussi de profiter de la terrasse. Cela plaisait autant aux dames qu'aux messieurs (c'était un tea-room avec alcool). Son mari et son équipe s'occupaient principalement de la partie pâtisserie, tandis qu'elle s'occupait de toute la partie administrative et de la petite restauration, telle que soupes et salades. Ils proposaient aussi des gâteaux au fromage, des tranches de pizza, des rissoles et des gâteaux aux amandes. A noter encore que son mari confectionnait des confiseries telles que les pralinés.



Le tea-room étant situé proche des remontées mécaniques d'Isenau, les horaires d'ouverture étaient influencés par la vie de station. Ainsi dans la saison creuse, ils avaient l'habitude de fermer un mois. Il leur est arrivé aussi d'accueillir des apéritifs lors de mariages. Mme se souvient aussi que les messieurs appréciaient de jouer à la pétanque en bas de La Printanière.

**MARS**

Mardi	5	à 15h30	Contes d'hiver en musique
Jeudi	7	à 11h45	Raclette
Mardi	12	à 15h45	Danse du cœur
Jeudi	14	à 15h45	Culte
Dimanche	17	selon progr.	St-Patrick
Jeudi	21	à 12h00	Fondue
		à 15h45	Concert champêtre du duo André Yerli
Mardi	26	à 15h45	Messe
Dimanche	31	selon progr.	Pâques

**AVRIL**

Mercredi	3	à 10h30	Danse du cœur
Jeudi	4	à 11h45	Raclette
Jeudi	11	à 15h45	Culte
Mardi	16	à 15h15	Goûter-concert « Chansons d'hier et d'aujourd'hui » Avec Gabrielle et Fernand
Mardi	23	à 15h45	Messe
Jeudi	25	selon progr.	Masterchef – concours de cuisine avec les résidents
Vendredi	26	selon progr.	Masterchef – dégustation et résultats

**MAI**

Mercredi	1	à 15h45	Danse du cœur
Jeudi	9	à 15h45	Culte de l'Ascension
Dimanche	12	selon progr.	Fête des mères
Mardi	28	à 15h45	Célébration œcuménique



Vous retrouverez toutes ces activités comme d'habitude  
dans le programme hebdomadaire.

Vos propositions sont bien sûr toujours les bienvenues!