

Les chroniques du Kermont

DECEMBRE 2025
JANVIER 2026



Sommaire



Editorial	3
Bienvenue	5
Souvenons-nous	9
Vieillir , c'est du gâteau	10
Les anniversaires	11
Portrait	12
Un peu de sport	14
Quel artiste!	19
Un peu d'histoire	22
Un p'tit câlin...ça fait du bien!	24
Nos rayons de soleil!	25
Accompagnement spirituel	27
Pause gourmande	31
Noël au Nouveau Kermont	33
Infos	34
À vos agendas	35
Événements particuliers	36
Album photo	38
Jeux	42

Ont participé à la rédaction

Alain Collard
Laurine Daguin
Marie-Louise De Reyghère
Haricot et Linotte
Marcela Chayer de Coulon
Yvon Thomas
Emma Fernandez

Céline Gras
Anna Granvisir
François-Xavier Goudin
Mathieu Morello
Luca Piccirillo
Fabienne Lottaz

Fêtes de fin d'année 2025 – Un chemin partagé

Chères résidentes, chers résidents,
Chères familles,
Chères collaboratrices et chers collaborateurs,

À l'heure où les jours raccourcissent et où l'hiver avance doucement, une lumière particulière traverse notre établissement : celle des fêtes, bien sûr, mais aussi celle que chacun d'entre vous apporte. La lumière d'un sourire échangé, d'un souvenir raconté, d'une visite attendue, d'un geste qui réchauffe. Ce sont ces petites étincelles du quotidien qui tissent l'âme du Nouveau Kermont, et nous vous en sommes profondément reconnaissants.

L'année 2025 a été pour nous une année de transition, marquée par un changement de direction qui, comme tout passage, a pu parfois déplacer quelques repères. Mais ce passage a surtout mis en évidence la richesse humaine qui anime notre maison : des résidents qui donnent du sens à notre mission, des familles présentes et engagées, et des équipes qui, chaque jour, se mettent en mouvement pour offrir un accompagnement attentif, respectueux et chaleureux.

Chaque jour, vous nous avez accueillis avec confiance, simplicité et humanité.

À vous, résidents : merci pour votre patience, votre humour, vos mots, vos regards qui nous guident.

À vous, familles : merci pour votre présence, votre soutien, vos échanges précieux.

À vous, collaboratrices et collaborateurs : merci pour votre engagement et votre cœur.

Depuis le mois d'avril, notre quotidien a également été rythmé par un chantier essentiel : la mise en conformité incendie. Ces travaux, parfois bruyants, parfois invisibles, n'avaient qu'un seul but : garantir la sécurité et la sérénité de toutes les personnes qui franchissent nos portes. Ils ont demandé de l'adaptation, parfois même quelques détours inhabituels...

Et pourtant, grâce à votre compréhension, votre flexibilité et même votre humour dans les moments les plus imprévus, nous avons traversé cette étape ensemble, dans la bienveillance. Aujourd'hui, notre établissement est plus solide, plus sûr et prêt à accompagner l'avenir avec confiance.

Alors que les fêtes approchent, nous souhaitons que chacun - résidents, familles, proches, équipes - puisse trouver un moment doux.

Nous nous réjouissons de vous retrouver le samedi 13 décembre à notre fête de Noël.

L'année 2026 sera placée sous le signe de la continuité et de l'élan. Ensemble, nous poursuivrons ce qui fait la force du Nouveau Kermont : offrir aux résidents un lieu où l'on se sent en sécurité, entouré, reconnu... et, chez soi.

Nous vous souhaitons à toutes et tous de **très belles fêtes de fin d'année**, remplies de douceur, de chaleur humaine et de moments précieux partagés en famille.

Alain Collard, directeur ad-intérim

Laurine Daguin, directrice adjointe ad-intérim





Annelore LOEWKE



Claude FAVRE ROCHEX



Christiane MAGNIN



Séraphine MERLO



Paul TISCHHAUSER

***Nous vous souhaitons la bienvenue et
un agréable séjour parmi nous.***



Nadège PENCOLE
Réceptionniste



Françoise EBENYE
Aide soignante



Isilda FONSECA
Lingerie



Léa BERNHEIM
Infirmière
remplaçante
jusqu'à fin mai 2026



Murielle MILANOLO
Infirmière



Freselam GEBREHIWET
Pré-apprentie ASA



Notre nouvelle infirmière clinicienne et évaluatrice plaisir

Bonjour à tous,

Je me présente, je m'appelle Céline. Infirmière diplômée depuis 2008, j'ai débuté ma carrière sur France en service de soins continus pendant 5 ans.



J'ai décidé de passer la frontière en commençant par travailler en intérim. A l'issue d'une mission en EMS, j'ai décidé de poser mes valises dans ce dernier. Cela fait 11 ans maintenant que je baigne dans le monde des EMS et je m'y sens bien.

Depuis le 1^{er} novembre 2025, j'ai commencé au Nouveau Kermont en tant qu'Infirmière Clinicienne et Evaluatrice Plaisir. C'est un nouveau poste pour moi et j'espère m'en montrer à la hauteur.

En tout cas, je me réjouis de faire partie de cette équipe, de pouvoir apprendre à se connaître et j'espère que le plaisir sera partagé !

Céline GRAS



Une infirmière clinicienne et évaluatrice Plaisir, ké sa ko?

Bonjour à vous,

Nous avons accueilli Céline au 1^{er} novembre et nous nous réjouissons de notre collaboration. Mais quel est son rôle ? pourquoi la verrez-vous très souvent et un peu partout ?

Considérons le rôle de clinicienne, tout nouveau pour notre structure, comme étant un lien et un liant :

Un lien, avec des « super-pouvoirs » : C'est elle qu'on appellera quand cela devient compliqué, quand on hésitera ou quand on voudra mieux faire dans nos pratiques quotidiennes, avec un œil clinique, car elle devra repérer ce que les autres ne voient pas. Sous ma responsabilité directe, elle devra accompagner, rassurer, conseiller, les Résidents mais aussi les collaborateurs.

Elle devra être le lien dans les moments difficiles, les situations délicates, être là pour apaiser et clarifier.

Un liant, car elle devra aider les cadres de soins, dans la recherche de l'amélioration continue, la mise à jour des procédures et protocoles, suivre les indicateurs qualité et veiller à ce qu'on travaille comme les « meilleurs ».

Un liant pour travailler en interdisciplinarité avec tous les autres secteurs; un de ses plus gros challenges sera la reprise des projets d'accompagnement en interdisciplinarité pour nos Résidents.

En gros, l'infirmière évaluatrice (Plaisir-Clinicienne), c'est plus de qualité, plus de sécurité, plus de compétences, moins de stress et beaucoup de « on va trouver une solution ».

Bienvenue donc à Céline au Nouveau Kermont.

Anna GRANVISIR
Infirmière Cheffe

Souvenons-nous



Marisa ANDREOSE



Pierre André CATHREIN



Michel BASSE



Anne-Marie PRELAT

***Chaque départ nous rappelle combien
chaque vie est précieuse et unique.***



Vieillir, c'est du gâteau !

Un an de plus ? Quelle affaire !
On n'va pas en faire tout un mystère !

Les rides ? Des sourires pliés,
Que la vie a bien imprimés.

Encore un tour de cadran,
Et nous voilà plus élégants !
Un peu plus lents, un peu plus fiers,
Mais toujours prêts pour un dessert !



Les cheveux gris ? Quelle chance !
Ça va bien avec la prestance.
Et la mémoire un peu fatiguée ?
C'est pour mieux se reposer !

Les genoux grincent, c'est charmant,
Ça fait musique en marchant,
Et si la vue baisse un instant,
C'est pour mieux rêver en dedans !



Alors soufflons, sans compter,
Ces bougies bien alignées.
Car vieillir, soyons honnêtes,
C'est la preuve qu'on est encore en fête !



Santé, bonheur et bonne humeur,
Ça rajeunit tous les cœurs !



Les anniversaires

En décembre

Peter REINHARD	4
Nora RIBONI	5
Fabio BARBLAN	18
Vérène ROMAN	19
Gianni LAUBER	22
Evelyne CHRISTIN	30

Fête des anniversaires
Jeudi 18 décembre

En janvier

Siegfried SCHLEIERMACHER	2
Alice SALA	5
Séraphine MERLO	27
Alice DELVECCHIO	28
Paul TISCHHAUSER	31

Fête des anniversaires
Jeudi 29 janvier 2026

La Direction et l'ensemble des
collaborateurs du Nouveau Kermont vous
souhaitent un joyeux anniversaire



Madame de Reyghère est arrivée au Nouveau Kermont il y a quelques mois. Dès nos premières conversations, nous avons senti chez elle une force tranquille, une lumière douce. C'est une femme pleine de surprises, qui a connu des épreuves, mais qui a su garder le sourire et cette incroyable envie d'aider les autres.

Née à Bruges en 1938, dans une famille aimante, elle garde le souvenir d'une enfance paisible. La guerre n'a pas marqué son quotidien, et elle se rappelle surtout la tendresse de ses proches et la sérénité de sa ville natale. Elle a grandi entre les murs d'une école catholique de Bruges, où elle a passé toute sa scolarité, entourée de valeurs solides et d'amitiés sincères.

À vingt ans, elle se lance dans une formation de trois ans dans une banque, un monde sérieux, mais où elle a appris la rigueur et l'écoute. C'est là qu'a débuté sa vie professionnelle.



À vingt-cinq ans, elle se marie et suit son mari à Bologne en Italie où ce dernier va étudier dans une université américaine pour devenir juriste. C'est aussi là que naît leur fils, un grand bonheur dans sa vie. Le couple vivra ensuite à Anvers puis à Rotterdam, avant qu'une nouvelle page ne s'ouvre à Genève.

Dans les années 1970, alors âgée d'une trentaine d'années, elle découvre cette ville

cosmopolite qu'elle va tant aimer. Mais la vie la met à l'épreuve : après son divorce, elle retourne à Bruges avec ses deux enfants. Ce fut un moment difficile, quitter Genève, ses amies, sa liberté...

Et pourtant, quelques mois plus tard, son cœur la ramène ici, à Genève. « *C'était un vrai soulagement* », dit-elle. Retrouver cette ouverture sur le monde, cette curiosité, ce souffle de vie, c'est ce qui lui correspond le mieux.

Elle travaillera ensuite à l'EMS de Vessy pendant dix ans, comme réceptionniste. Dix années remplies de rencontres, de rires, de moments partagés. Elle en garde un souvenir lumineux : une équipe soudée, des résidents attachants, une atmosphère presque familiale.

À 60 ans, elle fera la rencontre de Dario, avec qui elle partagera 25 belles années remplies de complicité et d'aventures. Ensemble, ils découvriront de nouveaux horizons, portés par

leur passion commune pour les voyages et les petits bonheurs simples de la vie.



Quelques années plus tard, Marie-Louise traversera des périodes plus délicates, qui la conduiront peu à peu jusqu'ici, au Nouveau Kermont.

Aujourd'hui, elle retrouve son équilibre, son sourire, et surtout cette belle envie d'aller vers les autres, de partager, d'apporter un peu de chaleur et de bienveillance autour d'elle.

Marie-Louise De Reyghère
Mathieu Morello, animateur

Lauberhorn : la course de ski la plus mythique des Alpes suisses

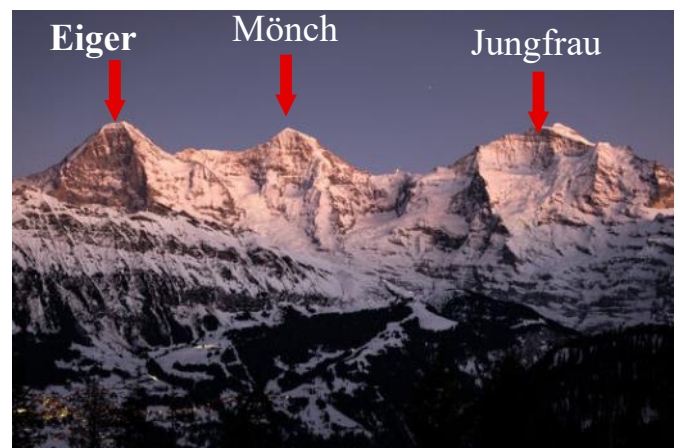
Chaque hiver, le petit village de Wengen, perché dans les montagnes bernoises, devient le cœur battant du ski alpin. C'est ici que se déroule la **course du Lauberhorn**, un événement légendaire qui attire les meilleurs skieurs du monde... et des dizaines de milliers de spectateurs passionnés.

Une tradition presque centenaire

La première course du Lauberhorn a eu lieu en 1930. Depuis, elle est devenue un rendez-vous incontournable de la Coupe du monde de ski alpin. C'est la plus ancienne course encore disputée chaque année, et aussi l'une des plus spectaculaires.

Wengen, où elle se tient, est un charmant village sans voitures, accessible uniquement par train ou téléphérique. Ce décor pittoresque, dominé par les

sommets de l'**Eiger**, du **Mönch** et de la **Jungfrau**, donne au Lauberhorn une atmosphère unique.



Une descente pas comme les autres

La descente du Lauberhorn est la plus longue du circuit mondial : les skieurs mettent plus de deux minutes pour l'effectuer, à des vitesses dépassant souvent les **140 km/h** !

Le départ se trouve à plus de 2 300 mètres d'altitude, et l'arrivée à Wengen, environ 1 000 mètres plus bas.

Entre les deux, un parcours varié : des virages rapides, des

sauts impressionnants et des passages mythiques comme le **Hundschoopf**, un saut vertigineux au-dessus d'un rocher.



Cette combinaison de vitesse, de technique et d'endurance fait du Lauberhorn une épreuve redoutée... mais aussi adorée des coureurs.

Des champions et des frissons

Gagner à Wengen, c'est entrer dans la légende. Des skieurs mythiques comme **Didier Cuche, Franz Klammer, Bode Miller** ou plus récemment **Marco Odermatt** y ont brillé.

En 2025, Odermatt a même établi un nouveau record du parcours en 2 minutes 22 secondes, sous les acclamations de plus de **80 000 spectateurs**. Cette victoire a marqué les

esprits : deux Suisses étaient en tête, ravivant la fierté nationale.



Marco Odermatt et Franjo Von Allmen

Plus qu'une course, une fête

Le week-end du Lauberhorn est un vrai festival. Dans les rues de Wengen, on trouve de la musique, des stands, des cloches de vache qui résonnent, et une ambiance conviviale typiquement suisse. Les habitants participent à l'organisation, les fans viennent du monde entier, et la montagne devient une gigantesque tribune naturelle.



Une aventure humaine et technique

Organiser une telle course à flanc de montagne n'est pas une mince affaire : il faut transporter le matériel par train, installer des kilomètres de filets de sécurité et gérer la météo, souvent capricieuse. Mais chaque année, la magie opère.

Pourquoi le Lauberhorn fascine

- Son histoire :**

presque 100 ans de tradition.

- Son décor :**

un panorama à couper le souffle.

- Son défi sportif :**

une descente longue, exigeante et pleine de suspense.

- Son ambiance :**

chaleureuse, festive, et profondément attachée à l'esprit des Alpes.



En résumé

Le Lauberhorn, ce n'est pas seulement une course de ski : c'est une célébration de la montagne, du courage et de la passion.

Que l'on soit amateur de sport ou simple amoureux des paysages alpins, impossible de rester indifférent à ce spectacle hivernal hors du commun.



Samedi 17 janvier 2026 à 12h00

nous vous proposons de regarder ensemble la descente du Lauberhorn autour d'un apéritif dinatoire.

Sensations garanties !

Fabienne Lottaz



Le hockey sur glace : plus qu'un sport, une ferveur nationale Suisse !



Le hockey sur glace n'est pas qu'un simple divertissement en Suisse ; c'est une véritable institution nationale. Notre petit pays jouit d'une tradition de hockey solide et est reconnu mondialement pour la qualité de sa formation et de ses équipes.

La Suisse, une Nation de hockey de premier plan

Malgré sa taille, la Suisse se positionne régulièrement comme l'une des meilleures nations de hockey sur glace au monde. L'équipe nationale, souvent appelée la "Nati", est un adversaire redouté sur la scène internationale, ayant remporté plusieurs médailles d'argent aux Championnats du monde ces dernières années. Cette performance de haut niveau s'appuie sur une ligue nationale, la National League, qui compte des clubs de très grande qualité.

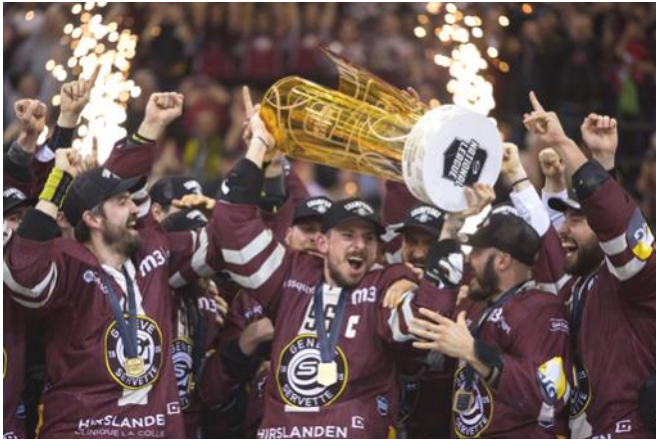
Parmi ces grandes équipes, le Genève-Servette Hockey Club (GSHC) brille tout particulièrement. Le club genevois, avec son histoire riche et sa communauté de supporters passionnés, est une force majeure du hockey suisse.

La ferveur autour de cette équipe est légendaire. Le public genevois se mobilise saison après saison pour soutenir ses Aigles.



La fameuse mascotte du Servette hockey club: Sherkan

Ces dernières années ont marqué l'apogée de leurs grandes années, couronnées par un prestigieux palmarès : le club a notamment remporté le titre de Champion Suisse pour la première fois de son histoire, ainsi que deux Coupes Spengler, témoignant de sa constance au sommet du sport national.



La mythique patinoire des Vernets

Le cœur de cette passion réside à la patinoire des Vernets. Cette enceinte emblématique n'est pas seulement un lieu de matchs ; c'est un temple où l'histoire du club s'est écrite, et où chaque rencontre se déroule dans une ambiance électrique et incomparable. L'atmosphère y est toujours chargée d'émotion, faisant de chaque partie

une véritable fête pour les spectateurs.

Et la bonne nouvelle, c'est que nous aurons la chance de vivre cette ambiance de l'intérieur !

Nous organisons une sortie pour assister à une rencontre du GSHC le **2 janvier** prochain à la mythique patinoire des Vernets.

Ce sera l'occasion d'encourager les Aigles et de partager la passion pour le maillot grenat !!

Allez Servette !



Luca Piccirillo, animateur

SAYPE

Un artiste qui peint la terre pour parler d'humanité

Dans les montagnes suisses ou sur les collines françaises, on voit parfois apparaître d'immenses dessins tracés sur l'herbe : visages, mains, enfants... Ces œuvres géantes ne viennent pas d'un hasard, mais d'un artiste pas comme les autres : **Saype**.

Un artiste proche des gens

Saype s'appelle en réalité Guillaume Legros. Il est né en 1989, à Belfort, dans l'est de la France. Avant de devenir artiste, il a travaillé comme infirmier. Ce métier lui a appris à écouter, à aider et à comprendre les autres. Cette attention à l'humain se retrouve aujourd'hui dans toute son œuvre.



Peindre la nature sans la salir

Saype a inventé sa propre manière de peindre : il réalise de grands dessins directement sur l'herbe. Pour cela, il a créé une peinture spéciale, faite à partir de craie, de charbon et de lait, entièrement biodégradable. Ses œuvres ne durent que quelques semaines, car la pluie et le vent les effacent peu à peu. Il aime dire qu'il veut « **laisser une trace dans les esprits, pas sur la planète** ».



Des dessins géants et émouvants

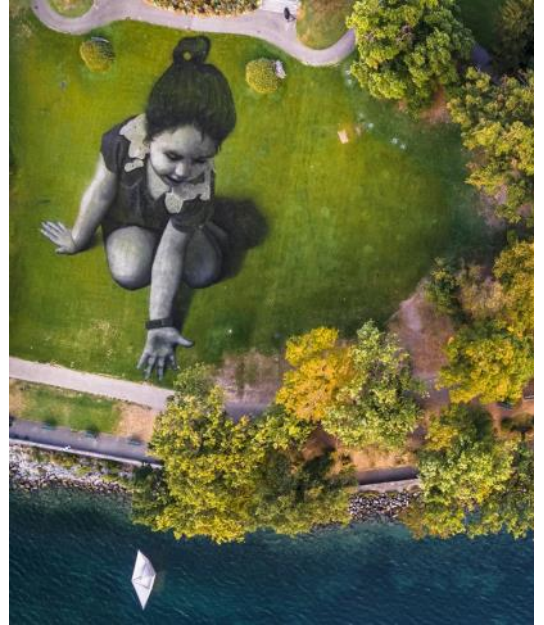
Ses fresques montrent souvent des enfants, des mains qui se tiennent, ou des gestes de solidarité.

Elles sont si grandes qu'on ne les voit bien qu'en prenant de la hauteur, souvent depuis un drone ou un avion. Voici quelques œuvres faites à Genève.

Une fillette lançant un petit bateau en papier sur le lac Léman, pour parler des migrants traversant la mer.



Pour l'Euro foot féminin



Place des Nations : contre le bombardement des civils dans le monde

Pour les 75 ans de la Charte de l'ONU



À Villars, cet été, une œuvre intitulée « Vers l'horizon, un petit aventurier, prêt au départ, peint sur l'une des pentes du Grand Chamossaire



Des messages d'union et d'espoir

Saype ne cherche pas à choquer ni à provoquer. Son but est de rassembler les gens autour de valeurs simples :

la **solidarité**, la **bienveillance**, la **paix**.

Il croit que l'art peut aider à se sentir plus proches les uns des autres, malgré les distances et les différences.

Un art pour notre temps

À une époque où tout va vite, où les images se multiplient, Saype rappelle que la beauté peut être éphémère et respectueuse de la nature. Ses œuvres ne durent pas longtemps, mais elles restent dans les cœurs. Elles nous invitent à réfléchir sur ce que nous voulons laisser derrière nous : des traces dans la nature, ou des souvenirs dans les esprits ?

Nous vous invitons à venir découvrir les œuvres de SAYPE au travers du documentaire « Saype, artiste grandeur nature »

le **samedi 24 janvier à 10h30**

Fabienne Lottaz

L'Horloge Fleurie de Genève : 70 ans de beauté horlogère et horticole

Symbole emblématique de Genève au même titre que le Jet d'eau, l'horloge fleurie du Jardin Anglais célèbre cette année ses 70 ans. Depuis son inauguration en 1955, elle incarne avec panache le mariage unique entre la précision horlogère suisse, de renommée mondiale, et la beauté éphémère de l'art floral.



1ère horloge fleurie, 1955

La création de l'Horloge Fleurie s'inscrit directement dans la volonté de Genève de célébrer son statut de capitale mondiale de la Haute Horlogerie.

Elle fut conçue pour être une vitrine artistique et technique de ce savoir-faire ancestral. En la positionnant au cœur du Jardin Anglais, au bord du Lac Léman, la ville a voulu offrir une œuvre d'art public qui rend hommage à l'industrie horlogère, symbolise l'association parfaite entre la nature et la technique de précision, et devienne une attraction majeure. L'Horloge Fleurie a été initialement conçue et réalisée en 1955 par l'architecte paysagiste Armand Auberson.

Loin d'être une simple décoration, l'horloge fleurie est une véritable prouesse technique. Son aiguille des secondes, qui mesure 2,5 mètres, lui vaut la distinction d'être l'une des plus longues trotteuses du monde. L'heure est réglée électroniquement par satellite pour garantir une exactitude absolue, une véritable précision helvétique.

Son cadran est vivant : composé de milliers de fleurs et de plantes (jusqu'à 13 000!), son décor est renouvelé jusqu'à cinq fois par an pour s'adapter aux saisons et aux floraisons, offrant ainsi une palette de couleurs et de motifs toujours nouvelle. De plus, toutes les plantes sont entretenues de façon entièrement naturelle, sans produit phytosanitaire.



Pour marquer son 70e anniversaire en 2025, l'horloge fleurie continue d'être au centre des célébrations importantes de Genève. Par exemple, l'horloge a affiché un design spécial en hommage à l'Euro féminin de football, se transformant en une immense œuvre végétale représentant une gardienne de but, mêlant art, sport et engagement écologique.



Au fil des ans, l'horloge a bénéficié de modernisations, notamment en 2017 où de nouvelles aiguilles ont été offertes par la prestigieuse manufacture Patek Philippe, témoignant du soutien continu de la haute horlogerie. L'horloge fleurie est un point de rencontre, un décor photographié par des touristes du monde entier, et surtout, un symbole vivant de la tradition et de l'innovation genevoises.



Luca Piccirillo, animateur

Un p'tit câlin...ça fait du bien!

La Journée du Câlin, célébrée chaque année le 21 janvier, est une tradition qui invite chacun à offrir une étreinte sincère à ses proches.

Le principe est simple: prendre quelques secondes pour se serrer dans les bras, partager un moment de tendresse et rappeler l'importance des liens humains. Ce geste tout naturel, que l'on oublie parfois à force de vivre dans un monde pressé, possède pourtant de véritables bienfaits.

Des études montrent que le câlin agit positivement sur le corps et l'esprit. Il favorise la sécrétion d'hormones liées au bien-être, diminue le stress, apaise l'anxiété et aide à renforcer la sensation de sécurité.

Le choix d'une date en plein cœur de l'hiver n'est pas dû au hasard. Cette période de l'année est souvent associée à la fatigue, au moral en baisse et, chez beaucoup, à une dépression saisonnière accentuée par

le froid et les journées plus courtes. Quoi de mieux qu'un geste chaleureux pour se redonner de l'énergie et retrouver le sourire?

En Suisse, cette journée est vécue de manière simple, authentique et humaine. Il ne s'agit pas d'organiser de grands événements, mais plutôt de prendre le temps d'un geste spontané: un câlin à son conjoint, à un ami, à un voisin, à un membre de la famille ou à quelqu'un qui en a besoin. Car le câlin est universel et ne demande ni moyens, ni préparation, seulement un peu de tendresse.

Alors, le 21 janvier, n'hésitons pas à ouvrir nos bras et notre cœur. Un câlin ne dure que quelques secondes, mais ses effets, eux, peuvent se ressentir toute la journée.

Emma Fernandez, stagiaire



Nos rayons de soleil !

Les porteuses de soleil



Depuis plusieurs années, vous les voyez arpenter les couloirs, chantonner, danser, faire apparaître une fleur de nulle part, montrer leurs jupons, leurs plus belles tenues, rire bruyamment...

Mais que font Mesdames Haricot et Linotte ? Quel est le but de leur visite ? C'est quoi un clown en EMS ?

Passer un moment ensemble, surprendre, mobiliser les ressources des résidentes et résidents, favoriser leur participation en partageant leurs expériences et connaissances, offrir de la tendresse.

Le clown n'est pas concerné par le temps et ne connaît pas la frontière des âges. Malicieux, joueur, caressant les cordes sensibles de l'âme, il parle à tout en chacun. Il donne et partage. Il se comporte parfois comme un enfant qui ne fait pas les choses comme elles devraient être faites. Il ne peut ni mentir, ni tricher.

Il vit tout simplement le moment présent en découpant une tranche de vie sous nos yeux, avant de s'en retourner vivre ailleurs. Mais il a besoin des autres pour exister, il est empathique, avec une profonde envie de communiquer, de partager son univers, ses émotions. Pour un moment, le résident devient acteur et joue avec le clown.



Si le rire prend bien souvent le dessus, il n'est pas une finalité en soi. D'ailleurs, il ne cherche pas à faire rire à tout prix.

Une fenêtre s'ouvre sur la fantaisie. Il approche des personnes diminuées dans leurs mouvements, il entre en relation en créant un dialogue, parfois non verbal, de manière à éveiller en eux l'envie de partage.

Nos visites sont faites en collaboration avec le service d'animation afin qu'un véritable travail d'échange soit créé entre les clowns, le personnel et le service d'animation. C'est un véritable plaisir chaque mois de venir au Nouveau Kermont, de rencontrer les résidentes et résidents mais aussi d'être accueillies et d'échanger avec l'ensemble du personnel.

Nous avons à notre palmarès de nombreuses années de formations, effectuons régulièrement des stages et continuons à apprendre.

Haricot et Linotte



Accompagnement spirituel

La présence des accompagnants spirituels au sein des EMS du canton, et plus particulièrement au sein du Nouveau Kermont, ne s'est pas faite du jour au lendemain. En plus du temps, il a fallu des hommes et des femmes préparés (et pas seulement « formés »), afin que cette expérience soit articulée à la fois autour de la spiritualité dans sa dimension la plus large, mais aussi et surtout, centrée sur l'accompagnement de la personne.

Je me prénomme Yvon, et je suis l'un des deux accompagnants spirituels à l'EMS du Nouveau Kermont, pour une présence effective d'une demi-journée par semaine. Permettez-moi, de manière succincte, de vous présenter mon rôle et le sens de ma présence dans cet établissement ainsi que dans les trois autres qui m'ont été confiés.

On dit de la confiance qu'elle est le « cœur même de la sécu-

rité » ; or, cette sécurité constitue l'un des besoins les plus fondamentaux pour engager une relation humaine.

À son arrivée dans la maison, le ou la résident(e), même préparé(e), fait face à l'inconnu et, trop souvent, au déracinement. Il/elle est en quête de repères pour asseoir sa nouvelle vie : « Si je suis un(e) résident(e), alors vous, qui êtes-vous ? » C'est à cette question que je suis appelé à répondre.

Pouvoir associer un nom à un visage est la première étape du processus d'instauration de la confiance. Ce qui s'ensuivra engendrera -ou non - cette confiance ; or, lorsqu'elle est établie, elle rend possible un accompagnement véritablement humain.



À ce stade de ma démarche, dans un lieu qui est tout sauf familier pour le ou la résident(e), surgit une deuxième question: « Qu'est-ce que vous faites ? » Au fil de l'échange, on découvre souvent que le ou la résident(e), âgé(e) et dont l'autonomie n'est plus ce qu'elle était, devient une source d'inquiétude pour ses proches. Vivre seul(e) est devenu impossible.

Perdre sa liberté et expérimenter la solitude comptent parmi les pires épreuves que puisse vivre un être humain. Or, lorsqu'un être humain est dans l'incertitude, il ne fait pas confiance ; et lorsqu'il ne fait pas confiance, l'incertitude demeure, et le défi s'installe. Ayant choisi de faire partie de cette équipe d'accompagnement, je me dois de persévérer pour inclure les résidents dans un processus d'accompagnement centré sur la personne, au cœur d'un milieu qui reste à apprivoiser.

Dans ce cheminement, surgit une troisième question, souvent

exprimée ainsi: « Pourquoi vous souciez-vous de moi? » Toute institution humaine est fragile et sujette à l'erreur ; les EMS n'y échappent pas. C'est pourquoi inspirer la confiance - voire la restaurer - en redonnant aux résidents un sentiment d'appartenance, c'est offrir un peu de soi-même. Le service à autrui trouve son fondement dans la **compassion** et dans **l'amour**.

Enfin, lorsque la dernière question surgit - souvent signe d'acceptation - elle devient la récompense qui donne du sens et apporte, en retour, de la joie au cœur de l'accompagnant que je suis.

Tel est mon appel, telle est ma mission, tel est mon cœur. Voilà à quoi se résume ma présence, si modeste soit-elle, au sein de cette maison.

Yvon Thomas



Accompagnement spirituel



Je suis originaire de l'Argentine et habite Genève depuis plus de vingt ans. J'ai deux filles adultes et un grand amour pour la lecture, l'écriture et les personnes âgées avec « beaucoup de jeunesse accumulée ».

Depuis plus de vingt ans, d'abord aux HUG, après à l'Hôpital de Bellerive et depuis trois ans dans six EMS de la région, je me laisse toucher par nos échanges. Je suis parmi vous comme Accompagnante spirituelle. Pour vous rencontrer en individuel où lors des célébrations œcuméniques que je préside régulièrement.

Si bien il est vrai que le « savoir faire » est de mise (Master en Théologie, formation à la communication, formation en cours

sur l'anthropologie spirituelle), ma joie est dans le « savoir être » parmi vous.

Je voudrais vous partager des échanges qui pour moi reflètent ce qu'est le spirituel : la prise en compte, l'écoute de l'être humain dans son entier. Laisser de traces éphémères d'amour dans nos cœurs.

« Vous ne faites rien d'autre que de « parler » ! » me lance une toute petite femme aux yeux étincelants se promenant avec son relateur dans les couloirs de l'EMS. Elle affirme ne pas avoir besoin d'« accompagnement spirituel ». Pendant quelques mois, nous nous saluons cordialement et partageons des propos de courtoisie et des sourires. Face à sa question sur la pertinence de ces échanges, je lui réponds : « comme le petit prince et le renard, nous nous apprivoisons ». Aujourd'hui, elle est alitée, elle n'a plus d'énergie pour se lever. Avec son accord, je m'assois à ses côtés et

nos mains s'enlacent en silence. Petit à petit sa vie se fait parole. Et à la fin j'entends ses quelques mots prononcés doucement : « *Je sais ce que vous faites, vous pouvez écouter la souffrance* ». Je lui souris et la laisse avec un adieu, qui sera le dernier.

Je côtoie Madame depuis quelques années dans la résidence. Elle est nonagénaire, toujours élégante, ouverte au partage. Malgré nos appartenances religieuses différentes, une complicité s'installe entre nous assez rapidement. Notre amour des plantes et de la respiration en conscience nous rapproche. Un jour, je lui demande : « c'est quoi pour vous l'accompagnement spirituel ? » et sans hésiter, elle me dit : « *vous êtes là avec moi, c'est ça l'accompagnement spirituel.* »

Monsieur est croyant pratiquant, sa vie arrive à sa fin et avec son accord, je m'assois un moment à ses côtés. Il n'a plus envie de prier mais prend

ma main en silence. Il ferme les yeux et je fais de même. Après un long moment j'entends une petite voix : « *ça c'est un cœur et un autre cœur ensemble* ».

Le soleil d'automne baigne la terrasse de la résidence et j'offre à Monsieur, un professeur d'université passionné et rationnel, un café. Quand je le pose sur la table, ses yeux pétillent et j'entends ceci en guise de remerciement : « *Ça fait longtemps que j'attendais ce moment cosmique* ».

Toutes ses expériences me semblent tellement vivantes : je sais que « je » ne fais rien et à la fois, quelqu'un de « *plus intérieur à moi que moi-même* » a permis à la souffrance d'être entendue, à la présence d'être accueillie et au cœur de se sentir accompagné. Sans oublier le plaisir que je me fais de partager des cafés cosmiques avec vous !

Marcela Chayer de Coulon

Pause gourmande

Comme chaque année, pour les fêtes de Noël, nous vous préparons du foie gras en terrine.

Aujourd'hui, je vous propose la recette de celui-ci.

La cuisson sous vide permet d'avoir une cuisson maîtrisée et régulière et un fondant incomparable.

Bonne dégustation!

Culinairement,

François-Xavier Goudin, chef cuisine



Foie gras sous-vide au four vapeur

Ingrédients (pour 1 foie gras de 500–600 g)

- 1 lobe de foie gras cru dénervé (qualité extra)
- 7 g de sel fin (≈ 12 g/kg)
- 1 g de poivre (≈ 2 g/kg)
- Facultatif : 1 pincée de sucre, 1 c. à s d'Armagnac, Cognac ou Porto

Matériel

- Sac sous-vide + machine d'emballage
- Four vapeur (100 % vapeur) ou four traditionnel réglé en mode vapeur
- Thermoplongeur, *non nécessaire* si le four vapeur est précis

Préparation

1) Assaisonnement

1. Sortir le foie gras du frigo 20 minutes avant.

Ouvrir les lobes délicatement, vérifier qu'il ne reste pas de nerfs.

1. Mélanger sel, poivre (et sucre/alcool si utilisés).

Assaisonner uniformément toutes les faces en massant légèrement.

2) Mise sous-vide

1. Former le foie en un bloc régulier (le « replier » fonctionne bien).

2. Mettre dans un sac sous-vide épais.

3. Mettre sous-vide fort, sans écraser le foie.

Cuisson au four vapeur

Objectif : cuire à cœur à 48–52 °C selon la texture désirée.

Méthode 1 : Four vapeur précis

1. Régler le four à 70 °C en vapeur 100 %.
2. Cuire 35 à 45 minutes selon l'épaisseur.
3. Vérifier la température interne :
 - o 48 °C = foie gras très mi-cuit, très fondant
 - 50–52 °C = mi-cuit ferme et parfait pour trancher

Méthode 2 : Four traditionnel avec fonction vapeur / basse température

1. Remplir un plat d'eau chaude dans le bas du four pour augmenter l'humidité.
2. Cuire à 75 °C, 40–50 min, jusqu'à atteindre 50 °C à cœur.

Refroidissement

1. Sortir le sac du four.
2. Plonger immédiatement dans un bain d'eau glacée 10 min pour fixer la graisse.
3. Réserver 12 à 24 h au réfrigérateur avant dégustation.

Préparation avant service

- Ouvrir le sac.
- Récupérer délicatement la graisse fondue (idéale pour cuisiner).
- Presser légèrement le foie dans une terrine si on veut un bloc uniforme.
- Laisser au frais 2 h avant de trancher.

Conseils

- Toujours trancher avec un couteau chaud (lame passée sous l'eau chaude).
- Parfait servi avec un chutney, du pain grillé, ou nature avec un peu de fleur de sel.

Noël au Nouveau Kermont

Sous le manteau blanc de décembre,
Un doux éclat vient remplir nos chambres.
Les guirlandes brillent, les cœurs s'allument,
Et la joie doucement s'y parfume.

Au **Nouveau Kermont**, on se sourit,
On partage un mot, un éclat de vie.
Les souvenirs dansent, tendres et joyeux,
Sous les étoiles et les cieux lumineux.

Un chant s'élève, simple et sincère,
Porté par l'amitié, la lumière.
Pas besoin d'or ni de grands présents,
Quand l'affection se fait si présente.

Car Noël, ici, c'est un instant,
Où chaque regard devient présent.
Un lien, une main, un cœur qui répond...

Joyeux Noël, au Nouveau Kermont !



Chères Résidentes,
Chers Résidents,
Chères familles,



Nous vous rappelons qu'il est **strictement interdit de fumer** dans les chambres ainsi que sur les balcons.

Des espaces fumeurs sont à votre disposition :

- le fumoir situé au fond du restaurant,
- la terrasse extérieure à l'entrée de l'EMS.

Nous vous remercions de votre compréhension et du respect de ces consignes.



En 2026, pour protéger vos valeurs, des coffres forts seront installés dans toutes les chambres.

À vos agendas



Jeudi 11 décembre **FETE DE L'ESCALADE**

10h30 Documentaire:
« La nuit de l'Escalade »
14h30 Choix des déguisement
15h30 Bris de la marmite



Samedi 13 décembre **NOEL DES FAMILLES**

Dès 11h30 Apéritif en musique
12h30 Repas



Mercredi 17 décembre **NOEL DES ENFANTS** **DU PERSONNEL**

14h30 Spectacle
15h30 Goûter suivi de
l'arrivée du Père Noël

Mercredi 24 décembre **NOEL**

10h30 Célébration œcuménique
15h30 Récital de piano
avec Dominique Poupin
18h45 Veillée de Noël



Mercredi 31 décembre **St SYLVESTRE**

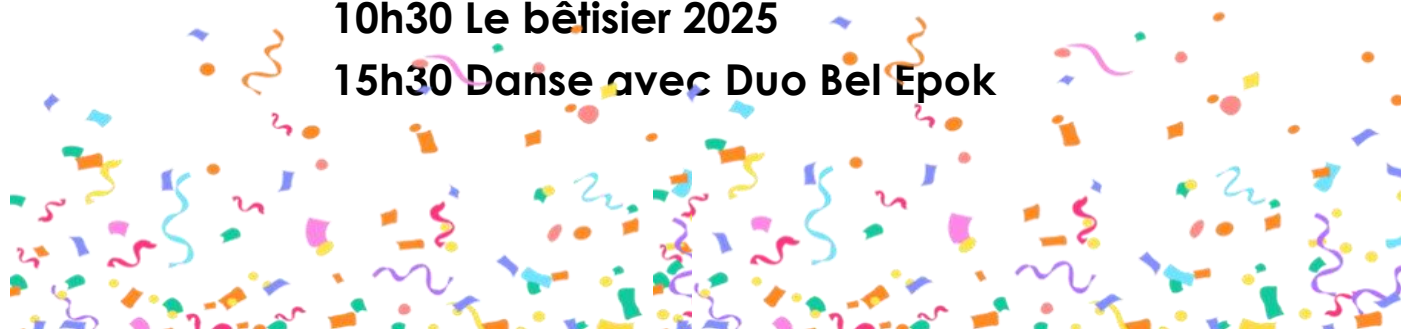
15h00 Danse avec le duo Bel Epok
18h00 Apéro et repas festif

Mardi 2	13h00 Sortie au marché de Noël chez Schilliger à Gland, sur inscription
Mercredi 3	Dès 18h30 Fenêtre de l'Avent de la commune de Chambésy, vin chaud et mignardises, ouvert à tous!
Jeudi 4	Célébration du souvenir avec Marcela et Yvon
Vendredi 5	15h30 Loto

Mardi 9	10h30 Messe 10h30 Confection de biscuits de Noël 15h30 Dégustation des biscuits autour d'un vin chaud
Mercredi 10	10h30 Préparation de la soupe de l'Escalade
Jeudi 11	ESCALADE
Samedi 13	FETE DE NOEL DES FAMILLES

Lundi 15	15h30 On chante Noël avec Sandrine
Mardi 16	11h00 Repas et visite du marché de Noël sur les quais, sur inscription
Mercredi 17	14h30 Noël des enfants et petits enfants du personnel
Jeudi 18	15h30 Fête des anniversaires
Mardi 23	15h30 Loto de Noël
Mercredi 24	10h30 Célébration œcuménique de Noël avec Marcela 15h30 Récital de piano avec D. Poupin

Mercredi 31	ST SYLVESTRE 10h30 Le bêtisier 2025 15h30 Danse avec Duo Bel Epok
-------------	--



Vendredi 2 10h00 Concert du Nouvel An suivi d'un apéro
14h00 Match de hockey

Samedi 3 Brunch de la nouvelle année, **sur inscription**

Mardi 6 15h30 Epiphanie, dégustation des galettes des rois

Mercredi 7 15h30 Loto

Jeudi 8 18h00 Soirée fondue chinoise, **sur inscription**

Mardi 13 10h30 Culte

15h30 Crêpes à gogo

Jeudi 15 Journée Erythréenne avec Jonathan

10h30 Présentation de l'Erythrée et dégustation de spécialités

15h30 Documentaire sur l'Erythrée

Samedi 17 12h00 Apéritif dînatoire suivi de la descente du Lauberhorn

Mardi 20 10h30 Prière œcuménique

Mardi 21 Journée du câlin

Jeudi 22 11h00 Fondue à l'igloo de Carouge, **sur inscription**

Vendredi 23 15h30 Loto

Samedi 24 10h30 Documentaire: Saype, artiste grandeur nature

Mardi 27 18h00 Soirée choucroute, **sur inscription**

Jeudi 29 15h30 Fête des anniversaires

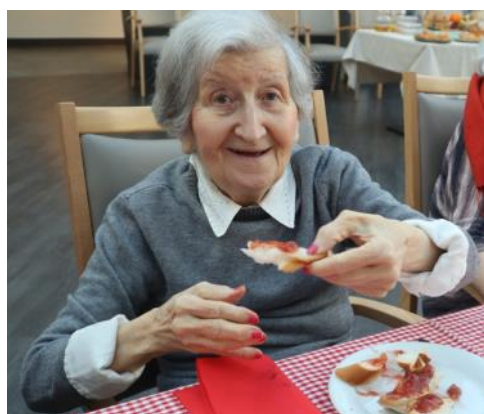
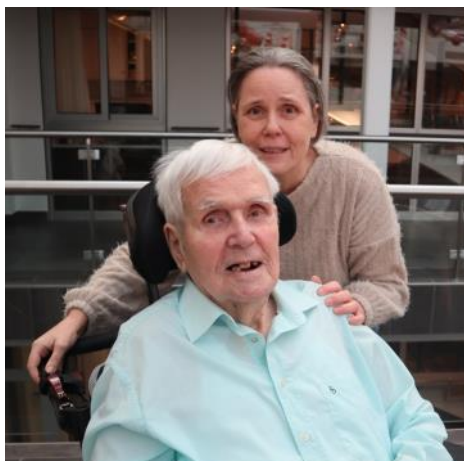
Album photo



Atelier floral



Brunch des familles



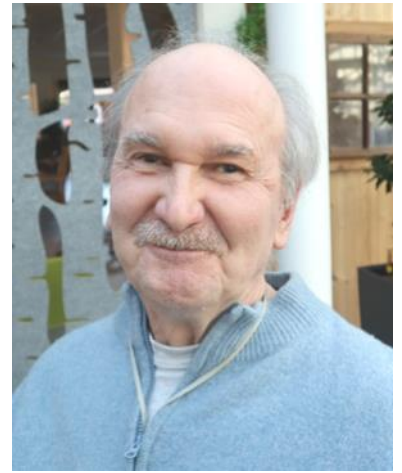


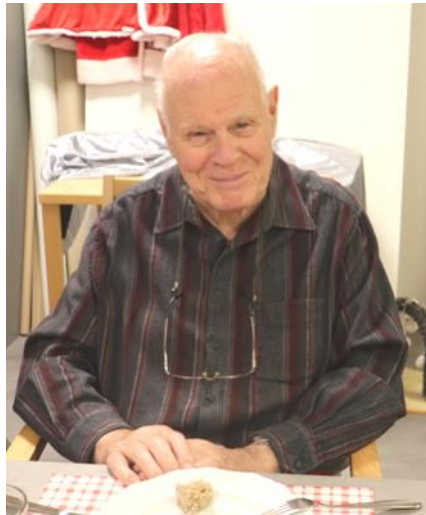
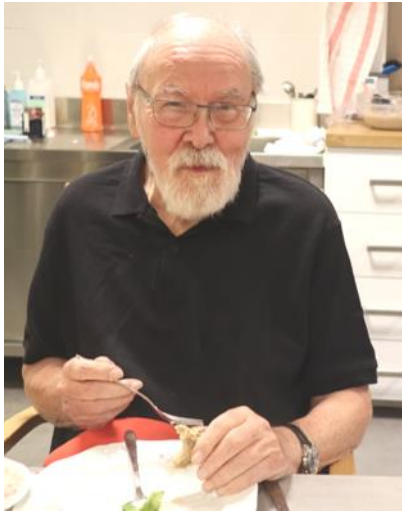
Confection et dégustation de pizzas
à l'étage du Jardin



Moment peinture avec
les jeunes de Pro PULSE







Jeux

E	P	C	M	O	B	E	U	Q	R	I	C	A	A	B
I	E	H	A	L	L	O	W	E	E	N	A	B	P	S
R	N	A	S	O	F	L	U	L	V	T	E	U	E	E
E	T	M	Q	G	E	A	A	G	E	R	U	O	R	C
D	E	P	U	I	R	V	L	U	I	I	Q	N	O	O
A	C	A	E	R	I	A	Q	A	L	E	I	R	S	N
R	O	G	S	T	A	N	S	P	L	M	S	E	R	E
B	T	N	S	P	A	R	M	T	O	O	U	A	E	C
F	E	E	T	B	E	A	U	U	N	Q	M	I	R	I
I	F	M	W	V	L	C	E	I	A	A	D	S	I	T
E	E	A	I	E	I	A	T	P	D	E	V	T	O	S
S	S	N	S	T	F	S	Y	A	M	A	D	I	F	I
T	N	E	T	R	E	C	N	O	C	Y	G	A	V	M
A	A	G	E	F	D	E	C	O	R	L	L	A	C	R
E	D	E	R	K	E	R	M	E	S	S	E	O	B	A

AMPLI
 ANNIVERSAIRE
 APERO
 ARMISTICE
 BAGAD
 BANQUET
 BOUGIE
 BRADERIE
 CADEAU
 CARNAVAL
 CHAMPAGNE
 CIRQUE
 COMEDIE
 CONCERT

CORSO
 DANSE
 DECOR
 DEFILE
 FERIA
 FESTIN
 FESTIVAL
 FIESTA
 FOIRE
 HALLOWEEN
 KERMESSE
 MANEGE
 MASQUE

MUSIQUE
 NOCES
 NOUBA
 OLYMPE
 PAQUES
 PENTECOTE
 RAMADAN
 REVEILLON
 RIGOLO
 ROYAL
 SPECTACLE
 TWISTER
 VIVANT

Devinettes et charades

- 1 Mon premier est un oiseau bavard
 Mon second et une note de musique
 Mon troisième se trouve au milieu du visage
 Mon tout est un massif montagneux

- 2 Je coule mais je ne me noie pas.
 J'ai une gorge mais je ne parle pas
 J'ai un lit mais je ne dors pas.
 Qui suis-je?

- 3 Mon premier est un joli mois.
 Mon second fait un bruit d'abeille.
 Mon troisième a des ailes mais est différent de l'oiseau
 de mon tout.

Anagramme

1. Audace
2. Joutes
3. Blouse
4. Ruines
5. Granit
6. Tortue
7. Feints
8. Emigre

- Au pied du sapin
 Font la joie des enfants à Noël
 Décorent le sapin
 Ensemble, en famille
 Une spécialité culinaire en Isère et en Savoie
 Une autre spécialité culinaire
 Le repas du réveillon
 La première bonne résolution de l'année qui vient

REPORTEZ LES ANAGRAMMES DES MOTS DE LA GRILLE DE GAUCHE
 DANS LA GRILLE DE DROITE, À L'AIDE DES DÉFINITIONS INDICUÉES.

Voilà que 2026 pointe déjà le bout de son nez!
Une toute nouvelle année, encore toute fraîche, prête
à se remplir de bons moments, de fous rires,
de journées bien entourées.

En 2026, nous vous souhaitons des moments pleins de
joie, mais aussi de ces petits plaisirs simples qui font
du bien: un bon café partagé, une promenade au soleil,
une discussion qui réchauffe le cœur.

Que cette nouvelle année vous apporte une santé
solide, entourée de rires, de sourires et de belles
petites surprises du quotidien.

Continuez à nous inspirer par votre sagesse,
vos histoires, votre bonne humeur !

Bonne année à tous!

The image shows the year '2026' in large, light-colored wooden block letters. The letters are standing upright on a surface covered in fine, golden glitter. The background is a soft, out-of-focus bokeh of golden light spots, creating a warm and festive atmosphere.

Réponses des jeux

Mot caché: bal musette

Devinettes: 1. Pyrénées 2. une rivière 3. mai + Zzz ange = mésange

Anagramme: 1. Cadeau 2. Jouets 3. Boules 4. Réunis 5. Gratin 6. Tourte
7. Festin 8. Régime