



MRPS

Maison de Retraite
du Petit-Saconnex



L'Écho De L'Âge D'Or

Numéro 366 / Décembre 2019 - Janvier 2020



REPA AG
COFFEE SYSTEMS

Repa AG
Industriestrasse 4
5604 Hendschiken
062 775 07 07
www.repa.ch

Meyrin - Genève



**petit
crémier**

Commandes

Tél. 022 780 15 30
Fax 022 780 15 40



*Devenez **bénévole** pour nos aînés*

La MRPS s'appuie dans son travail sur un petit réseau de bénévoles, apprécié et attentif à l'échange avec nos résidents. Nous accordons à ce lien social l'importance qu'il mérite et sommes heureux de pouvoir compter sur davantage de bonnes volontés. En fonction de vos envies et de vos centres d'intérêts, nous pouvons vous proposer différents types d'accompagnement (individuel, en groupe, animation...etc).

Si vous êtes intéressé-e,

n'hésitez pas à contacter le secrétariat de direction :

Tel : 022 730 71 98 ou 022 730 70 01

Courriel : secretariat.direction@mrps.ch

Sommaire

Impressum

Editeur

Maison de Retraite
du Petit-Saconnex
Avenue Trembley 12
1209 Genève
022 730 71 11
mrps.ch

Contact et abonnement gratuit

eao@mrps.ch

Directeur de publication

Philippe Cassegrain

Coordination rédactionnelle

Emilie Dubaele
Anabel Rodriguez
Philippe Cugniet

Rédacteurs

Cécile Aubin
François Ballande
Liliane Ballande
Christophe Guillon
Henriette Hopf
Catherine Pélaz
Michèle Lacour
Denise Laubscher
Michel Logean
Rosemary Marie
Anthony Marrone
Janine Martin

Audience

Imprimé à 460
exemplaires

Imprimeur

Imprimerie du
Molésou à Meyrin



MRPS

Maison de Retraite
du Petit-Saconnex

Editorial	3
Ça se passe chez vous !	
Une année 2019 bien remplie.....	4
Information travaux.....	6
Hommage aux équipes Perrin.....	7
Qui prend soin de vous ?	
Le GASR	8
Album photos	12
Tribune libre	
Centenaire de Mme Rosselet.....	14
Une belle aventure	16
Aube musicale	17
Sortie au stade de Genève	18
A vos plumes : LA CUISINE	
La citrouille	20
Une année de chiffres à digérer.....	21
Cuisine et sérendipité	22
La courge	24
Vive la gastronomie anglaise	26
Offres gourmandes de Noël.....	30
A vos papilles !	
L'origine d'un met : Chicon ou Endive ?.....	32
La recette des lecteurs : Cake de Noël	33
Page Œcuménique.....	34
Le mot de la bibliothèque.....	35
Divertissements.....	37

EN TOUTES CIRCONSTANCES
CONSTANTIN
 SANITAIRE, FERBLANTERIE ET COUVERTURE

**UN INTERLOCUTEUR
 FIABLE ET DISPONIBLE.**

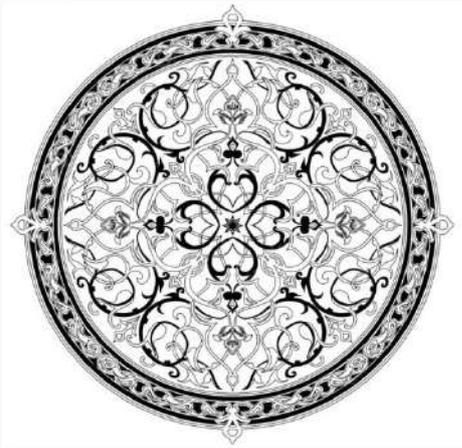
**Pour votre confort
 depuis 1903**

info@constantin.ch
 www.constantin.ch

GENÈVE
 Ch. du Champ-des-Filles 11
 Case postale 225
 1228 Plan-les-Ouates
 Tél. 022 706 26 26
 Fax 022 706 26 36

NYON
 Route de Saint-Cergue 113
 1260 Nyon
 Tél. 022 362 20 63
 Fax 022 362 11 21

LAUSANNE
 Route de Prilly 25
 1023 Crissier
 Tél. 021 636 03 66
 Fax 021 636 03 67



LUX PEINTURES SA

PRODUITS ET MATERIEL POUR
 PEINTRES | PLATRIERS | DECORATEURS

CONSEILS D'APPLICATION
 SUIVI DE CHANTIER
 COACHING DECO

GE | 022 979 03 03
 VD | 022 979 32 00
 www.lux-peintures.ch

GE | Ch. Du Château-Blach 10 - 1219 Le Lignon
 VD | Rue des Tullières 1 - 1196 Gland

CAVEAU OUVERT *Château du Crest*
 info@domaineducrest.ch

VENTE LUNDI AU VENDREDI
 8H A 12H & 14H A 18H
 DÉGUSTATION 17H A 19H
 SAMEDI 10H A 12H
 DU BIEN BENOÛT-VOUS

Château du Crest
 JUSSY - GENÈVE

+41 22 759 06 11
DOMAINEDUCREST.CH

40 RTE DU CHÂTEAU DU CREST - CH / 1254 JUSSY - GENÈVE

SOLS TECH

REVÊTEMENTS DE SOLS

Rue Antoine-Jolivet 7 - 1227 Les Acacias - 022 301 84 41
 079 757 87 76 - solstech@bluewin.ch - www.sols-tech-geneve.ch

MC MOQUETTES - PARQUETS - LINO - PVC

Bonfrais Bongel

www.bonfrais.ch

*De l'entrée
 au dessert*

Bonfrais Bongel
 Frigemo SA
 Rte. de Reculan 9
 1024 Ecublens
Tél: 058/433 83 00
Fax: 058/ 433 83 01
 e-mail: bonfraisbongelvente@fenaco.com

BOLAY

PRODUITS RÉFRIGÉRÉS ET SURGELÉS

1196 GLAND ☎ 022 367 25 50
 www.bolayfils.ch

Editorial

La restauration :

Un métier fantastique qui consiste, avant tout, à vous faire plaisir



En effet, s'il existe un domaine où nous devons donner du plaisir, c'est bien celui de la restauration. Nous avons la chance d'exercer une profession merveilleuse, qui vise le bien-être des personnes, tant par la finesse culinaire des mets, que par l'attention apportée à un environnement plaisant.

Réparties sur deux cuisines centrales, nos équipes ont le plaisir de servir plus de 800 repas par jour et de vous accueillir dans les différentes salles à manger de l'institution, au Tea-room et au restaurant « Colladon Parc ».

Outre nos résidants, leurs familles et nos clients, nous avons également la responsabilité de développer les goûts des tout petits enfants de la crèche « Tom Pouce » et de leurs aînés de l'école des Crêts. Cette mission a d'ailleurs été récompensée par l'obtention du label « Fourchette Verte ».

Le plaisir d'offrir à nos résidants les meilleurs services possible est notre principale source de motivation. Aussi la cinquantaine d'hommes et femmes qui composent nos équipes partagent cette même vision et grâce à leurs multiples talents et leur grande disponibilité, ils constituent la véritable richesse de notre service. Nous sommes fiers de leur engagement et restons persuadés qu'ils essayeront de répondre à tous vos désirs.

Une restauration de qualité n'est réalisable qu'avec des produits de premier choix. Pour ce faire, nos chefs de cuisine veillent à sélectionner les meilleurs fournisseurs locaux et privilégient les produits de saison.

A ce titre, le restaurant « Colladon Parc » a obtenu dans le courant du mois de juin le label « Fait Maison ». En 2019, nos équipes de cuisines auront utilisé plus de 38 tonnes de fruits et légumes, 25 tonnes de produits carnés (à 80% en provenance du Suisse) et 18 tonnes de produits de la mer (dont 60% frais).

Bienvenue dans notre univers de recherche de la qualité où le beau doit se conjuguer avec le bon ; un univers dans lequel chaque repas doit être un moment de bien-être et de convivialité.

Tout n'est pas parfait mais sachez que nous travaillons tous les jours pour faire de vos repas un moment de plaisir...

Christophe Guillon
Chef du service restauration

Ça se passe chez vous !

Une année 2019 bien remplie

Nous arrivons déjà au terme de l'année 2019 et je me demande comment elle a pu passer si rapidement. Il faut avouer qu'elle a été riche en événements, projets et changements.

Le chantier de réhabilitation des Azalées s'est achevé dans le temps imparti. La peinture encore fraîche, les 80 chambres, dont 24 supplémentaires portant ainsi la capacité de l'EMS à 220 lits, ont trouvé preneur. Ce bâtiment répond aux plus hautes exigences actuelles et constitue un formidable outil de travail pour les collaborateurs et un lieu de vie moderne, clair et aéré pour les résidents. Il servira de référence pour les rénovations qui seront entreprises inévitablement dans le futur.

A la MRPS, nous savons aussi faire la fête. Nous en avons fait la démonstration le soir de l'inauguration des Azalées couplée au 170^{ème} anniversaire de notre Institution.

La volonté affichée est d'ouvrir la MRPS sur le quartier, raison pour laquelle nous avons invité les habitants du Petit-Saconnex à se joindre à nous le 1^{er} août. Pour une première, c'était une véritable réussite, les familles du quartier ayant répondu présent.

Pour différentes raisons, nous avons dû adapter la prise en charge des résidents de Colladon et de Trembley en modifiant l'organisation des soins à domicile.

Le projet Equilibre qui a touché les personnels soignants a permis, comme son nom l'indique, de rééquilibrer les 9 unités de vie de l'EMS en termes de dotations et de qualifications

Le Comité de direction s'est renforcé avec la venue de M. Patrick Goller en qualité de Directeur des soins et de l'accompagnement. M. Christophe Guillon, responsable de la restauration nous a également rejoints en début d'année. L'équipe de direction est au complet et a déjà mis en œuvre bon nombre d'évolutions au sein de la MRPS et a mené plusieurs projets de front.

Ça se passe chez vous !

Nous enregistrons des arrivées et des départs, dont celui de M. Didier Garros, Directeur des Ressources Humaines, qui prend sa retraite à la fin de l'année. Je le remercie vivement pour son engagement et le travail remarquable effectué.

Chères Collaboratrices, chers Collaborateurs, je tiens à vous exprimer mes sincères félicitations et mes plus vifs remerciements pour votre engagement et pour la qualité des prestations offertes à nos résidants, qu'ils logent à l'EMS ou dans les Résidences Colladon et Trembley.

Votre travail est exigeant, difficile, parfois lourd. Soyez certains que j'en suis pleinement conscient. Je vous adresse toute ma reconnaissance et ma gratitude pour les tâches effectuées au service de nos résidants.

A l'aube de la Nouvelle Année, je vous souhaite, ainsi qu'à vos proches, de très belles fêtes de Noël et forme mes meilleurs vœux de bonheur, de satisfactions tant au plan personnel que professionnel et de bonne santé.

Philippe Cassegrain
Directeur général



Ça se passe chez vous !

AMÉNAGEMENT DE LA PLACE DU PETIT-SACONNEX

INFORMATION TRAVAUX / OCTOBRE 2019

La Ville de Genève réaménage la place du Petit-Saconnex. Les travaux débuteront **mardi 15 octobre 2019**, pour une durée d'environ une année, sous réserve de conditions météorologiques favorables.

Le nouvel aménagement a pour but de mettre en valeur cet espace public au cœur du quartier. La place sera entièrement pavée, sur un seul niveau et sans trottoirs. Un cheminement lisse en béton longera les bâtiments, notamment pour faciliter les déplacements des personnes à mobilité réduite. Une partie des pavés sera posée sur un lit de sable, permettant l'infiltration des eaux de pluie ainsi que le développement d'une flore spontanée entre les joints. Du mobilier urbain sera installé et de la végétation sera plantée.

Des travaux sur les canalisations, pour séparer les eaux claires des eaux usées, seront également effectués. Une remise à neuf des réseaux d'eau, d'électricité et de gaz sera réalisée par les Services industriels de Genève (SIG).

Les travaux débuteront à proximité du temple ainsi qu'au carrefour entre la place du Petit-Saconnex et le chemin Moïse-Duboule. Ils s'étendront ensuite sur la place elle-même. La circulation sera maintenue dans un premier temps, puis elle s'effectuera en sens unique, depuis le chemin des Crêts en direction du chemin Moïse-Duboule. Les accès aux commerces et aux habitations seront maintenus en tout temps, ainsi que des places de stationnement.

La Ville de Genève, consciente des désagréments occasionnés par ces travaux, remercie les riverain-e-s et le public de leur compréhension.



CONTACT:

VILLE DE GENÈVE
SERVICE DE L'AMÉNAGEMENT, DU GÉNIE CIVIL
ET DE LA MOBILITÉ

Rue François-Dussaud 10 1227 Les Acacias - Genève
T 022 418 21 00 - E. agcm@ville-ge.ch

POUR VOUS
www.ville-geneve.ch

Ça se passe chez vous !

Hommage aux équipes Perrin



Après de longues journées le chantier de notre « chemin » s'achève par un ballet d'énormes engins...

Au milieu, les ouvriers oranges complètent, ajustent, figent avec adresse pendant plusieurs heures.

Le plus silencieux de Genève, notre chemin nous attend : plus sûr et confortable.

Un grand merci à tous ceux qui ont réalisé ce bel ouvrage.



Liliane et François Ballande
Résidents à Colladon

Qui prend soin de vous ?

Le GASR ... le service à votre service

Le service GASR, **G**estion et **A**ccueil, **S**ervices aux **R**ésidents, fait partie du secteur de l'hôtellerie placé sous la direction de Monsieur Yves Bassières. Constitué de 7 collaborateurs, Martine, Ana, Sao, Christelle, Jennifer, Stéphane et moi-même, il regroupe différents postes clés à savoir l'admission et la gestion administrative des Résidents en Résidence, l'accueil Trembley et son kiosque, l'accueil Colladon ainsi que le service conciergerie. Il travaille continuellement en étroite collaboration avec la direction et les autres services de l'institution et met tout en œuvre pour répondre aux diverses attentes des Résidents.



Le GASR optimise le taux d'occupation des Résidences, gère la liste d'attente, oriente les candidats dans l'offre des structures résidentielles, les accompagne dans la souvent difficile décision de franchir l'étape d'une entrée en Résidence et organise leur arrivée. Il continue bien sûr par la suite de prendre soin des Résidents, d'être disponible et à leur écoute tout en gardant le contact avec leurs proches.

Qui prend soin de vous ?

Un rôle administratif important...

L'équipe du GASR se charge aussi de l'organisation des différents déménagements et transferts internes des Résidants et y participe avec bienveillance. Elle assure le suivi de toute réclamation, incident ou doléance en Résidence et effectue les visites de deuils.

Le GASR a également un rôle administratif important et particulièrement diversifié puisqu'il se charge de la gestion administrative des Résidants en Résidence tout au long de leur séjour.

L'établissement des contrats, des attestations d'assurances ou de vie, les démarches auprès du contrôle des habitants, l'envoi des plannings de ménage ou encore des invitations aux différentes manifestations, les prises de procès-verbaux lors des séances à bâtons rompus, la distribution des factures, la commande des clés ou badges font partie de ses nombreuses missions.

Les réceptionnistes accueillent les Résidants, les familles, les visiteurs, les fournisseurs et les collaborateurs tant aux appels téléphoniques qu'aux réceptions de Trembley et de Colladon.

Leur rôle est primordial, ce sont bien souvent les premières personnes que voit le client en arrivant.

Les accueils sont aussi « les places du village »

Pour les Résidants, les accueils sont aussi « les places du village » qui favorisent les échanges et où chacun vient se renseigner, s'informer, demander de l'aide ou tout simplement chercher un moment d'écoute, un sourire, quelques gentilles paroles ou plaisanteries.

Les réceptionnistes centralisent toutes les demandes pour ensuite les transmettre aux services concernés, établissent les bons d'intervention, les bons de transport, prennent les inscriptions pour les animations, les repas de fêtes, les sorties, etc.

A l'accueil Trembley, trois collaboratrices travaillent du lundi au dimanche tous les jours de l'année et assurent la gestion complète du kiosque. Du côté de l'accueil Colladon, deux réceptionnistes œuvrent du lundi au vendredi en se chargeant également de la gestion des studios visiteurs et de la dactylographie de tous les menus de l'institution et de la

Qui prend soin de vous ?

crèche ainsi que des articles « à vos plumes » écrits par les Résidents pour l'Echo de l'Age d'Or.

Le 7921 est toujours à disposition...

Le service de conciergerie (le fameux 7921) propose une palette de services aux résidents en Résidence modulables en fonction de leurs besoins. Qu'ils souhaitent étendre leurs prestations de base, requérir au service de blanchisserie, commander un taxi, connaître les horaires des bus, demander un changement de ménage, organiser la conservation de leur courrier ou l'arrosage de leurs plantes durant leurs absences, le 7921 est toujours à disposition.

Le GASR est une petite équipe motivée, flexible et toujours prête à trouver une solution pour répondre à vos attentes. Très présent tout au long de votre séjour, c'est le service à votre service !

Tous les collaborateurs du GASR vous souhaitent de très belles fêtes de fin d'année et vous adressent leurs meilleurs vœux pour la nouvelle année. Pour le service, 2020 commencera sous les plus heureux auspices !

Si vous êtes observateurs, vous l'aurez peut-être remarqué, une cigogne annonciatrice d'une future naissance survole le GASR et s'y posera côté Trembley en début d'année prochaine.



Catherine Pélaz
Responsable du GASR



BAVITECH SYSTEMS

Intégrateur de nouvelles technologies basé à Genève,
notre société répond à tous vos besoins
dans les domaines des télécommunications,
de la sécurité des biens, des personnes et des réseaux.

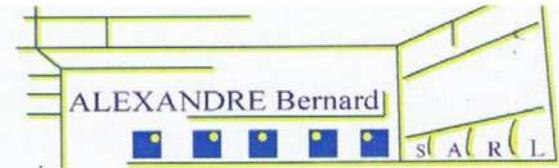
Chemin Château-Bloch, 19 - CH - 1219 Le Lignon - Suisse - +41 22 594 60 60 info@bavitech.ch



**Santé
Sécurité
Liberté**




**Lauréat du Prix des Nations Unies
Prix du Sommet Mondial 2013**



ALEXANDRE Bernard | **SARL**

ALEXANDRE Bernard: Gérant FEIND Vincent: Associé
079 373 50 27 079 963 74 84

34, chemin de Grange-Collomb ~ 1212 Grand-Lancy . GENÈVE
info@alexandrebernard.com ~ www.alexandrebernard.com ~ Fax 022 301 12 26

T.V.A : CHE-496.742.180



CARASSO
CAFÉS - GENÈVE
18 186

L'ART DU CAFÉ

CAFÉS EN GRAIN - CAPSULES NESPRESSO BIOCOMPOSTABLES
SHOP ONLINE WWW.CARASSO.CH



entreprise générale d'électricité - téléphone - informatique - organe de contrôle
Rue Micheli-du-Crest 2
CP 92 - 1211 Genève 4 - Suisse
Tél. 022 800 14 14 - Fax 022 800 14 12



entreprise générale d'électricité - téléphone - informatique - antennes tv
Rue de Coqueloup 13
74100 Ville-la-Grand - France
Tél. 0450 38 57 66

Plus de **30^{ans}** au service des Hôpitaux universitaires de Genève

Bénéficiez d'une remise de **15%** sur tous travaux, en appelant au
022 800 14 14 et en indiquant notre nombre d'années de
collaboration avec les HUG.



info@kreutzer-electricite.ch • www.kreutzer-electricite.ch





Album photos

OKTOBERFEST à la MRPS !



Album photos

L'**Oktoberfest**, « fête d'octobre » en allemand, est une fête populaire connue dans les pays francophones sous le nom de fête de la bière, se déroulant à Munich en Allemagne.



Michèle Lacour
Animation



Heureux Anniversaire
Madame Rosselet
1919-2019
100 ans



fêtés à votre image : simplicité, discrétion et humilité

Et pourtant, quel parcours!

Danseuse, comédienne, alpiniste confirmée sur les plus hauts sommets suisses.

Mais par-dessus tout, votre rôle de Maman, n'était-il pas celui que vous ayez préféré ?

Votre regard en dit long pour que l'on puisse en douter.



Tribune libre



100 ans

*Rendre les gens heureux au quotidien,
autour de soi...*

La douceur et l'étincelle dans votre regard dépeignent fidèlement votre définition du Bonheur.

Merci Madame Rosselet !



Texte et photos : Michèle Lacour
Animation MRPS

Tribune libre

Une belle aventure !



Le 1^{er} juillet, j'ai lancé une campagne « cartes postales » qui avait pour but de mettre du soleil dans l'été de nos résidents et vous avez été nombreux à soutenir ma démarche : nous avons reçu 95 cartes postales !!!

Grace à chacune d'elles, nous avons pu parler avec les résidents de plage, de montagne, de cuisine et partager des souvenirs le temps d'une lecture !

Nous avons sillonné l'hexagone, fait de superbes randonnées en Suisse et visité de très jolies villes.

Voyager aussi à l'étranger : découvrir la Bulgarie, Malte, le Kenya, le Sénégal, la Croatie, la Grèce, l'Angleterre, l'Irlande, l'Italie, l'Allemagne, la Suède, l'Espagne les États-Unis, le Canada, la Guadeloupe, Bali....

En réponse, nous adressons quelques messages personnels à :

Timothée: nous espérons que tu as pu venir à bout de ta liste interminable de tâches à faire avant le départ !

Alexandre : ta cure à la Bourboule, t'a-t-elle été profitable ? Nous te souhaitons de passer un bel hiver.

Havana : as-tu pu bien profiter des baignades rafraîchissantes qu'offre notre région ?

Lilou : tu as touché le cœur des résidents qui auraient bien aimé te caresser ! Il est temps de vider les valises et de prendre un peu de repos...

Nous tenons vraiment à dire un très grand MERCI, à tous et à toutes, pour ces petits instants de bonheur que vous nous avez permis d'avoir.

Cécile AUBIN
Infirmière

Aube musicale



Quand l'hiver s'annonce et que la pluie ne cesse,
Quand le doute s'installe et de nous et des autres,
Un sourire chantant est là qui nous réveille :
Des idées et du cœur, voilà ce qui vous manque !

Vers la cime des arbres, nous survolons la ville :
Pourquoi troubler le vol des oiseaux endormis ?
La joie des retrouvailles nous réchauffe l'esprit,
Les notes de Mozart sont douce mélodie.

L'attente se fait longue et la bise se lève,
L'impatience nous guette, ce poison d'aujourd'hui.
Astre tant attendu et toujours sans répit,
Nous vivons ta présence, l'espérance nous le dit.

Le voilà qui éclate enflammant un nuage,
L'aurore à disparu et ses pâleurs bleutées.
La lune toujours discrète, d'argent est son visage,
Se cache vers le Jura et sa neige dorée.

Nous sommes transis mais l'émotion nous gagne
Un instant : nous voici face à la création
D'un monde fait de rosaces remplissant l'horizon
Pour nous offrir les chants d'une vraie cathédrale.

Liliane et François Ballande
Résidents à Colladon

Tribune libre

Sortie au stade de Genève

Cette sortie a été organisée pour les supporters de football de la Maison de Retraite du Petit-Saconnex.

Sur la pelouse, les joueurs disputent la partie et font le spectacle mais la victoire d'une équipe tient également aux spectateurs dans les gradins et comme vous pouvez le voir sur la photo ci-dessous, il n'y a pas d'âge pour être fan de foot.

Acteurs indispensables, les supporters sont essentiels à l'ambiance dans les stades. En Suisse, ils répondent souvent présents et soutiennent avec enthousiasme leur club. C'est pour cela que j'ai voulu convier les résidents à ce match de foot entre le FC Servette et le BSC Young Boys, afin qu'ils retrouvent leurs racines de supporters.



Le but étant aussi de passer un moment convivial avec les résidents (malgré le froid) et de se laisser entraîner par l'ambiance du stade autour d'une bonne boisson fraîche, santé messieurs !

Pour mener à bien cette sortie, 3 résidents de la MRPS ainsi que 2 collaborateurs, se sont portés volontaires et ont très bien joués le jeu.

Le match s'est déroulé dans notre bon vieux stade de Genève le dimanche 3 novembre 2019.



Anthony MARRONE
Assistant socio-éducatif



BUREAUTIQUE

AVEC VOUS DANS LA NOUVELLE ÈRE NUMÉRIQUE

MOBILE PRINTING où vous voulez, quand vous voulez

- ▶ Imprimantes multifonctions de bureau et de production
- ▶ Gestion électronique et sécurisée des documents
- ▶ Mobile & Cloud printing
- ▶ Solutions numériques

Siège Crissier
Rue de la Vernie 12
1023 Crissier
T 021 706 60 80
F 021 706 60 81

Succursale Fribourg
Route des Grives 2
1763 Granges-Paccot
T 026 422 27 27
F 026 424 07 70

WWW.JBCBUREAUTIQUE.CH



A vos plumes... La cuisine

La Citrouille

Citrouille, Citrouille,
Tu es belle, tu es bonne,
Comme nulle autre.
Mon émerveillement,
Chaque année
C'est toi.



Je suis aux aguets,
Dans les jardins.

Quand seras-tu prête ?

Pour la fête ?

Tu m'appelles,

Tu n'as qu'un mot à dire.

Dis-le nous

Et le rire jaillira !

Hou ! Hou !
Tu m'entends ?
Ne rate pas le rendez-vous.
Hou ! Hou !
Tu es là ? Bravo !



Janine Martin
Résidente Erable

Atelier « A vos plumes »

A vos plumes... La cuisine

2019

Une année de Chiffres à digérer

1700



Kilos de sucre



380

Kilos de café en grains



Fournisseurs alimentaires

23792



Litres d'eau PET



52440

Barquettes de confiture



5328

Bierre 33cl



132

Kilos de pâte "Penne"



1150

Kilos de sel fin



58

Bouteilles de rhum Havana Club

* chiffres pour l'année 2019 pour l'ensemble de la MRPS

A vos plumes... La cuisine

Cuisine et sérendipité

La sérendipité en cuisine est le fait de réaliser un nouveau plat ou un nouveau dessert de façon inattendue à la suite d'un concours de circonstances fortuites plus communément appelées « erreurs ».

La plus connue des erreurs serait celle de cet apprenti cambrésien qui



renversa maladroitement du sirop de menthe dans les confiseries locales. Devant le succès inattendu de cette bêtise, ce jeune pâtissier de Cambrai dans le nord de la France, créa sans le savoir un délicieux bonbon connu sous la dénomination éponyme de « Bêtises de Cambrai ».



Les célèbres sœurs Tatin qui, en 1898, du fin fond de leur auberge solognote, prises de panique devant l'arrivée de chasseurs affamés, enfourment dans la précipitation une tarte aux pommes en oubliant la pâte. A mi-cuisson s'apercevant de leur erreur, elles recouvrent rapidement les pommes d'un morceau de pâte. La célèbre tarte venait de naître. Les esprits chagrins et suspicieux douteront et avanceront le caractère acide

des pommes glanées en pleine campagne, qui pour retrouver un semblant de douceur devaient, avant d'être recouvertes de pâte, cuire longuement dans un mélange de beurre et de sucre dans le fond d'une casserole.

A vos plumes... La cuisine

« A vos casseroles ! »

La ganache au chocolat serait née de la perte d'équilibre d'un jeune chocolatier qui trébuchant dans le laboratoire de fabrication, renversa de la crème bouillante sur du chocolat fondu.

Le gâteau « Manqué » ne serait qu'un Biscuit Cuillère qui aurait mal tourné ou plutôt trop tourné, devenant trop liquide pour être dressé à la cuillère. Un moule de substitution servira de réceptacle de cuisson et sera baptisé moule à manqué.



Le feuilletage où le pâtissier étourdi cherche à incorporer le beurre oublié dans sa pâte grâce à une succession de pliages. La béarnaise, le beurre blanc sont tout autant d'exemples de sérendipité. Alors pour celles et ceux que les fourneaux effraient, tous ces antécédents sont une source intarissable d'espoir. Se tromper peut devenir un facteur de créativité voire de réussite : A vos casseroles !

Philippe Cugniet
Chargé de la Communication et de l'Information

A vos plumes... La cuisine

La courge

Traiter quelqu'un de courge n'est pas très poli.

Je ne sais pas pourquoi cette cucurbitacée a servi à dénigrer une personne pas très futée.

Pourtant la courge est très sympathique.

Sa couleur orange éclaire les jardins et sa grosseur impressionne les enfants qui pensaient qu'il y avait un poupon à l'intérieur.

A Genève, ce n'est que dans les années 1970, que la mode d'Halloween est arrivée.

Depuis, c'est devenu une fête incontournable dont la reine est la courge et dont le visage grimaçant trône durant le repas.

Que vive la courge encore longtemps.

Michel Logean
Résidant Colladon



Nous comprenons le bâtiment

Nous comprenons le multitec



Electricité | Chauffage, Ventilation, Climatisation, Sanitaire | Technique du froid
ICT Services | Security & Automation | Technical Services | Facility Management

Multitec est un service Bouygues Energies & Services InTec unique en son genre reposant sur la collaboration de plusieurs corps de métier. Toutes les disciplines sont regroupées et dirigées par un même responsable et proposées au client sous la forme d'une solution complète. Une coordination optimale du projet est ainsi toujours garantie.

Bouygues E&S InTec Suisse SA
Route du Nant-d'Avril 56
CH-1214 Vernier
Tél. +41 22 306 16 16
info.intec.geneve@bouygues-es.com
bouygues-es-intec.ch



Shared innovation

A vos plumes... La cuisine

Vive la gastronomie anglaise

En faisant mon apologie (dans le sens originel grec de défense) de la cuisine anglaise, je vais prendre comme point de départ mes souvenirs de nos vacances d'été de l'année 1946 – ou était-ce 1947 ?

J'avais en tout cas dans les 10-11 ans et l'Angleterre sortait de la guerre, ce qui nous permettait enfin de voyager à nouveau pour le plaisir, d'aller donc « sur le continent » ou en « Europe » comme les Anglais continuent toujours à le dire !

Des familles que nous connaissions allaient donc les unes en France (pour voir comment la gastronomie française avait résisté à la guerre), les autres en Suisse, pays de cocagne ayant échappé à la guerre en raison de sa neutralité où devait donc régner l'abondance ...

Ma mère leur aurait volontiers emboîté le pas mais mon père y mit son veto, disant qu'il avait assez voyagé dans le cadre de son activité professionnelle. Il n'aspirait donc qu'à un hôtel confortable servant une cuisine anglaise traditionnelle. Ce qui signifiait : un copieux breakfast anglais, thé ou café avec biscuits vers onze heures (« elevenses ») et l'après-midi un thé (ou goûter) également copieux.



Agneau avec de la gelée de groseilles !

Et en ce qui concerne les repas principaux : le rôti de bœuf servi avec du Yorkshire pudding, le mouton avec de la sauce à la menthe, et l'agneau (sauf erreur de ma part) avec de la gelée de groseilles !

A vos plumes... La cuisine

Nous retournâmes donc, comme les années précédentes, dans le Sud-Ouest de l'Angleterre (Devon et Cornouailles) – région que j'adorais car si différente, dans sa beauté souvent sauvage et son romantisme, du banal comté de Surrey où nous habitons.



Laissant le petit dernier sous la bonne garde de Nanny, nous mîmes cap donc sur le Sud-Ouest (premier arrêt : « elevenses » à Stonehenge !). L'hôtel eut l'air de plaire à mon père, le canard rôti servi le soir de notre arrivée comblant son attente. Le lendemain matin ma mère se contenta comme d'habitude du petit-déjeuner « continental » mais mon père, mon frère aîné et moi appreciâmes pleinement le breakfast anglais complet. Pour ma part, j'adore encore et toujours les œufs brouillés, accompagnés éventuellement de chipolatas.

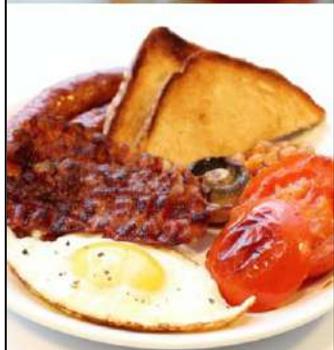
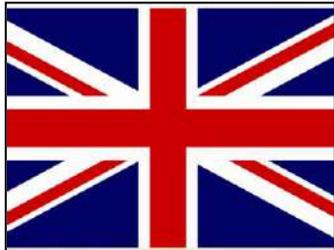
Nos journées se déroulaient à peu près comme suit : plage le matin, déjeuner à l'hôtel, sieste (pendant laquelle je dévorais les romans d'Agatha Christie !), puis, l'après-midi, visite de quelque château, village pittoresque ou jardin célèbre de la région. Nous n'avons pas profité donc du goûter sans doute splendide proposé par l'hôtel, le temps ayant été clément, si mon souvenir est bon, pendant tout notre séjour.

Mais cela ne veut pas dire que nous nous privions d'un bon thé – bien au contraire ! Les « cream teas » de la région sont en effet célèbres. Ils consistent en scones (petits pains briochés, selon mon dictionnaire Larousse) servis avec de la crème épaisse (« clotted cream ») et de la confiture aux fraises.

A l'époque personne ne parlait de calories

A l'époque personne ne parlait de calories – mot que je n'ai appris que bien des années plus tard. Il est vrai qu'après des années de guerre et de rationnement l'obésité n'était pas un problème comme elle l'est devenue aujourd'hui.

A vos plumes... La cuisine



Une vingtaine d'années plus tard, je sillonnais la région en voiture avec mon mari à qui je proposais un jour d'essayer un « cream tea ». Las, ce fut trop pour lui, son estomac français ayant déjà été mis à rude épreuve par le breakfast complet anglais !

Je reviens aux années quarante. Si la cuisine servie par notre hôtel était loin de me déplaire, ce qui mit vraiment mes papilles gustatives en émoi se situait à quelques centaines de mètres – j'ai failli écrire yards ! – de notre hôtel. Il s'agissait d'un café sur les falaises servant les petits repas du genre snack que j'adorais et que les familles « populaires » revenant de la plage engloutissaient avec un plaisir évident car c'était la sorte de nourriture qu'elles avaient l'habitude de manger, avec du thé, en revenant du travail.

Quant aux croûtes au fromage...

Fumet délicieux donc de saucisses, d'œufs au plat, de « baked beans » et de croûtes au fromage... On traduit « baked beans » par « haricots à la sauce tomate » mais cela ne rend pas le goût légèrement sucré de ce mets qui incarne pour moi l'Angleterre. Quant aux croûtes au fromage, mets qui évoque plutôt la Suisse, en Angleterre elles s'appellent très curieusement « Welsh rabbit ».

Voici l'explication. Leur vrai nom est (ou était) « Welsh rarebit », mais ce dernier mot étant totalement inconnu au bataillon et n'existant que dans cette appellation, la vox populi l'a transformé en « rabbit » bien que le lapin n'ait rien à voir dans l'affaire ! (« rarebit » signifie morceau rare, recherché ...). Si, lors d'un prochain voyage en Angleterre, l'envie irrésistible d'une croûte au fromage vous saisit, n'hésitez donc pas à commander un Welsh rabbit en sachant qu'on ne vous apportera pas du lapin !

A vos plumes... La cuisine

Pas de McDonalds donc...

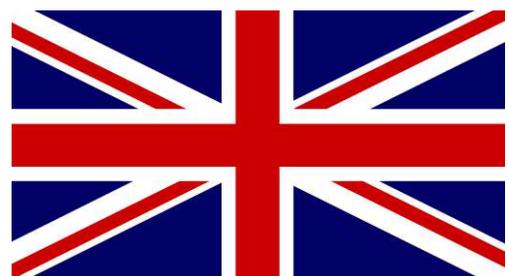
A noter que le « fast-food » à l'américaine n'avait pas encore atteint l'Angleterre. Pas de McDonalds donc ... Malgré ou à cause de cela, ce café – je me souviens encore de son nom (l'Ancre bleue) – me fascinait tant que je déclarais en tout sérieux que quand je serais grande c'est cela que je voulais faire : j'entends gérer un café au bord de la mer servant le genre de plat que je viens d'évoquer.

Je ne sais pas si j'envisageais d'être moi-même la cuisinière – dans ce cas l'affaire aurait périclité dès la première semaine ! J'imagine que je voyais quelqu'un de compétent aux fourneaux, moi-même remplissant les fonctions de gérante-serveuse.

Ce fantasme a duré toute une année, soit jusqu'aux vacances d'été suivantes, lesquelles nous firent quitter l'Angleterre (pour faire plaisir à ma mère) mais pas les Iles britanniques (pour faire plaisir à mon père) puisqu'elles eurent lieu en Irlande, puis l'année suivante en Ecosse.

Curieusement, je n'ai aucun souvenir gastronomique précis de ces deux séjours, mais je suppose que la nourriture servie fût roborative car je me souviens des longues promenades que je faisais seule en Ecosse pendant que mon frère jouait au golf. L'âge aidant – je serais bientôt un « teenager » (mot importé des USA) – je ne rêvais bientôt plus de mon café au bord de la mer, mais aujourd'hui l'odeur de « baked beans on toast » suscite en moi la nostalgie de l'Angleterre de jadis que j'espère être aussi l'Angleterre éternelle ! A chacun sa madeleine de Proust.

Rosemary MARIE
Résidente à Colladon





Offres gourmandes de Noël

Pour se faire plaisir ou pour offrir



48^{chf}

Pavè de Genève

200g de chocolat noir pour cette tendre spécialité genevoise

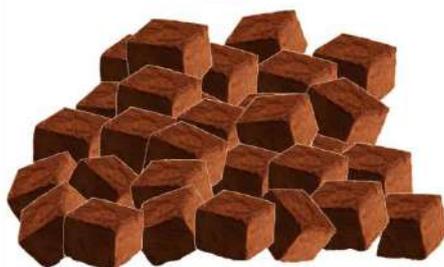
15^{chf}



15^{chf}

Foie Gras entier de canard

200g de foie gras entier de canard bénéficiant d'une indication géographique protégée 'Sud ouest de la France'



Pain d'épices

A déguster en entrée avec votre foie gras ou en dessert ce pain d'épices est prévu pour au moins 6 personnes

Toutes les préparations sont faites maison, sans conservateur et sans colorant



80^{chf}

Panier gourmand

Vous trouverez dans le panier

- 200g de pavés de Genève
- 1 Pain d'épices 6 personnes
- 200g de foie gras de canard
- 1 bouteille 50 cl de vin Kern blanc du Domaine de la Mermière à Soral (Idéal pour votre foie gras)

Remplissez votre bulletin de commande et déposez le avec votre règlement au Restaurant Colladon Parc avant le samedi 14 décembre

Retrait des commandes à partir du mercredi 18 décembre



Bulletin de commande Offres gourmandes de Noël

Merci de remplir ce bulletin de commande et de le déposer avec le règlement
au Restaurant Colladon Parc avant **le samedi 14 décembre**

Nom et Prénom	
Adresse /Appartement	
Téléphone	
Date de retrait	

Retrait des commandes à partir du **mercredi 18 décembre**

Articles	Prix	Quantité
Panier garni : Foie gras 200g + Chocolat 200g + Pain d'épices 6pers + Bouteille (50 cl) de vin blanc Kern Domaine de la Mermière à Soral	80 chf	
200g de chocolat 'Pavé de Genève'	15 chf	
Pain d'épices 6 personnes	15 chf	
200g de Foie gras entier de canard (IGP Sud-ouest de la France)	48 chf	

Toutes les préparations sont faites maison, sans conservateur et sans colorant

A vos papilles

L'origine d'un met : Le chicon ou l'endive ?

L'usage de la chicorée, substitut du café en Europe, a connu un essor très important "grâce à" Napoléon et son blocus continental (1806) qui consistait à interdire sur tout le continent Européen, tous les produits en provenance de l'Angleterre et de ses colonies... parmi lesquels le café! Du coup, un peu partout en Europe du Nord, on s'est mis à cultiver de grandes quantités de "cichorium intybus" (chicorée) pour fabriquer le fameux ersatz de café.

Mais l'histoire ne s'arrête pas là : un beau jour de 1830 (en pleins troubles liés à l'indépendance de la Belgique), un paysan de Schaerbeek, près de Bruxelles, du nom de Jan Lammers, fait une découverte par le plus grand des hasards. Les racines de chicorée sauvage qu'il a entreposées dans sa cave et recouvertes de terre bourgeonnent dans le noir et donnent de grosses pousses blanches. Courageux (ou fou), il cuit puis goûte ce légume bizarroïde et le trouve très bon (quoique amer).

Ce légume est ensuite amélioré par le jardinier en chef du Jardin Botanique de Bruxelles (un dénommé Bresiers), puis commercialisé dès 1867. Il se dote alors d'un nom dérivé de cichorium intybus : le chicon. On l'appelle toujours ainsi en Belgique et dans le nord de la France. En flamand, on dit witloof, qui signifie feuillage blanc.

Quand le chicon belge arrive en 1878 sur les marchés parisiens, on ne sait pas quel nom donner à cette drôle de bestiole. Par confusion avec une autre espèce au nom proche de cichorium intybus, le cichorium endivia, on le baptise un peu vite endive de Bruxelles. L'appellation endive est restée jusqu'à aujourd'hui, et n'est donc pas du tout correcte scientifiquement, car ce fameux cichorium endivia désigne en fait la scarole ou la frisée (qui ne ressemblent) pas vraiment à un chicon...

Les belges restent les plus gros mangeurs de chicons au monde : 8 kg par an et par habitant. Les suisses quant à eux, en consomment 1.10 kg par an et par habitant...

Je tiens à remercier Madame Van Hove, résidente de Colladon, qui m'a permis de découvrir l'origine de ce met et m'a transmis ces précieuses informations. Comme l'indique la sonorité de son nom, Madame Van Hove reste très attachée à « son chicon »...

Si vous aussi, avez envie de partager l'histoire d'un produit qui vous tient à cœur, n'hésitez pas à nous le faire savoir !

Christophe Guillon
Responsable de la restauration

A vos papilles

Cake de Noël selon les Ecritures Recette protestante hollandaise d'environ 1850



Je fais la recette en prenant la moitié. Ce qui donne trois petits cakes.

Je commence par tamiser ensemble la farine, la poudre à lever et les épices.

Dans un autre récipient, je fouette énergiquement les œufs avec le sucre.

J'ajoute le sel, le miel, l'eau et la crème.

Délicatement j'ajoute à ce mélange plutôt liquide, mon mélange farine, levure et épices jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Pour finir, j'ajoute les raisins de Corinthe que j'ai légèrement farinés et les amandes.

Cuisson (selon votre four) $\frac{3}{4}$ d'heure à 200°. Bon appétit !

Vous trouverez à côté de chaque ingrédient les références religieuses :

Quantités	Ingrédients	Ecritures
1 tasse	Crème fraîche	Juge 5.v.25
3 tasses et demie	Farine	Genèse 18.v.6
2 tasses	Sucre	Jérémie 6.v.20
4 tasses	Raisins de Corinthe	Samuel 30.v.12
2 tasses	D'eau	Genèse 43.v.12
1 tasse	Amandes	(Je n'ai pas trouvé)
6 pièces	Œufs	Job 6.v.6
1 cuillère à soupe	Miel	Exode 16.v.31
1 pincée	Sel	Lévitique 2.v.13
2 pincées	Epices (Mélange pour pain d'épices)	Roi 16.v.10
2 cuillères à café	Poudre à lever	Matthieu 13.v.13

Henriette Hopf Van der Elst
Résidente à Colladon

La page œcuménique

En chemin

En ces mois de décembre 2019 et de janvier 2020, le temps de l'automne et de l'hiver, je vois la nature qui s'endort lentement.

Et nous, comment vivons-nous, tout au long de l'année, les saisons et le temps qui passent ?

Réalisons-nous que, quel que soit l'instant déjà vécu ou à vivre encore, il est à cueillir et à accueillir comme un cadeau ? Nous pouvons réaliser qu'à chaque heure qui file, Dieu est présent. Il vient toujours au cœur de nos existences dans son éternité infinie. Il vient avec douceur, et souvent silence, mais il est là pour nous aider à habiter notre temps sur notre chemin de vie.

Nous sommes toujours en chemin, comme dans ce temps de l'Avent, temps qui permet de préparer notre cœur, avec les 4 bougies de l'Avent, pas à pas au fil de ces 4 semaines pour découvrir le don que Dieu nous fait de nous envoyer son Fils Jésus, l'Emmanuel (Dieu avec nous) sur terre.

Jésus est aussi né en chemin, manifestant avant sa naissance qu'il n'habitera d'autre demeure que les chemins. Avant d'être né, Jésus a retrouvé la vocation nomade de son peuple. En chemin comme vous, comme moi, en chemin sur le chemin de la vie.

Désormais, la capitale de Dieu est un enfant. Les mages l'ont bien compris qui rentrent par un autre chemin. Ils disent ainsi que trouver Jésus, ce n'est pas être arrivé mais être sur le départ. Ils repartent par un autre chemin car Dieu est toujours « déroutant ». Il nous pousse à changer de regard et à découvrir un chemin neuf et donc un chemin encore à faire.

Et quand il nous faut nous arrêter parce que le chemin est trop dur, il en est encore là.

Notre chemin est toujours son chemin.

Que Jésus-Christ nous manifeste sa présence sur tous nos chemins, que notre foi au Christ né en notre terre nous donne l'audace de réveiller la joie sur nos chemins d'espérance pour cette nouvelle année qui vient.

Cathy Espy-Ruf
Aumônière

Le mot de la bibliothèque

Lecture et partage



Plus de 4000 livres vous attendent à la Bibliothèque de la MRPS située au 1^{er} étage du bâtiment des Bouleaux !

Le tunnel de liaison Colladon-Trembley étant ré-ouvert, c'est le moment de venir découvrir ou redécouvrir la bibliothèque et rencontrer ses bénévoles passionnées qui vous accueillent

tous les jeudis

de 9h30 – 11h30

Romans, histoire, poésie, musique, le choix est immense et les livres sont classés par catégories.

Vous pouvez emprunter gratuitement jusqu'à 4 livres pour une durée de 3 semaines.

Nous profitons de l'occasion pour remercier chaleureusement toutes les bénévoles de la bibliothèque. Merci de faire découvrir aux résidents de nouveaux best-seller et autres romans d'actualité.

Nous souhaitons également faire un **appel au bénévolat** :



Si vous êtes vous-même intéressé-e par la lecture et le bénévolat, n'hésitez pas à vous faire connaître auprès du service animation, nous nous ferons un plaisir de vous présenter aux bénévoles actuelles.

Le comité de rédaction

Le mot de la bibliothèque

A la une

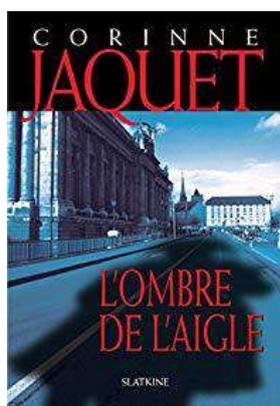


On ne voit bien qu'avec le cœur Récit d'une Irlandaise de milieu misérable et qui perd la vue à l'âge de 9 ans mais a décidé que son handicap ne l'empêcherait pas de réaliser ses rêves.

Récit bouleversant, une énergie qui nous secoue !

Mme Denise LAUBSCHER
Résidente à Colladon

Devenir "Il y a encore tant de choses que j'ignore au sujet de l'Amérique, de la vie, et de ce que l'avenir nous réserve. Mais je sais qui je suis. Mon père, Fraser, m'a appris à travailler dur, à rire souvent et à tenir parole. Ma mère, Marian, à penser par moi-même et à faire entendre ma voix. Tous les deux ensemble, dans notre petit appartement du quartier du South Side de Chicago, ils m'ont aidée à saisir ce qui faisait la valeur de notre histoire, de mon histoire, et plus largement de l'histoire de notre pays. Même quand elle est loin d'être belle et parfaite. Même quand la réalité se rappelle à vous plus que vous ne l'auriez souhaité. Votre histoire vous appartient, et elle vous appartiendra toujours. À vous de vous en emparer."



L'ombre de l'aigle Héloïse partage sa vie entre son poste d'enseignante en histoire au Collège Calvin et l'éducation de son petit garçon. Un an après le décès de son mari, elle renoue enfin avec son oncle, Aymon Galiffe, descendant d'une illustre lignée d'historiens et grand spécialiste de Napoléon. Au moment où elle croit retrouver goût à la vie, Héloïse est bouleversée par un nouveau drame. Sa famille, en réalité, comptait plus d'ennemis qu'on pouvait le croire.

Elle ne devrait pas mener sa propre enquête, mais elle ne peut s'en empêcher. Lentement, au gré de ses découvertes, la jeune historienne fait remonter à la surface le passé français de Genève et voit surtout planer sur la ville... L'ombre de l'Aigle !

Divertissements

Mots fléchés

TRUAND VILLE D'ESPAGNE		RAT DES CHAMPS CIRCULE AU BRÉSIL		DÉFILÉ DE CHARS		PENSÉE POSSESIF		CONJONC- TION
PÂTÉ IMPÉRIAL FESTIN				ENLÈVEMENT CRI DES BACCHANTES				
						INTEMPÉRIE		ÉPARGNE
RÉGION DE CROATIE VIEUX DO								
		JEU DE PIONS ORIENTAUX			INDIQUE UNE SUITE REVÊTEMENT ROUTIER			
ADVERSAIRE VIRTUOSITÉ							BOIS NOBLES	
				VILLE DU SUD-OUEST PÉRIODE				
AVANCÉE EN MER	EFFET THÉ- RAPEUTIQUE CONFESSION							
			SODIUM AU LABO GÉNÉRAL SUDISTE			ÉTAT- MAJOR CHOISI		
LARCIN AVANT LES PREMIÈRES				REFUS DE LA RÉALITÉ				
ÉLIMÉ				INSPIRATRICE				

Divertissements

Mots mêlés



www.fortissimats.com

ABSCONS
ALTITUDE
AMIDON
ANNEXE
ARBITRE
ASPERGER
BARRACUDA
CHEVEU
CHILIEN
COMBINE
COMLOT
CRATERE
DAUPHIN
DELUGE

DEMENTI
DESERT
ECHANGE
EXTERNE
FANTOME
FECULE
FRONDE
FRONTIERE
INSTANT
MAJESTE
MERCURE
MOTIF
PANTIN
PIAFFER

PIETON
POING
PRIMAT
RADIO
SLOGAN
SUPREME
SUSPICION
THESE
TIBIA
TOURNOI
UTOPIE
VERBE
VERJUS
VISCOSÉ

Divertissements

Sudoku

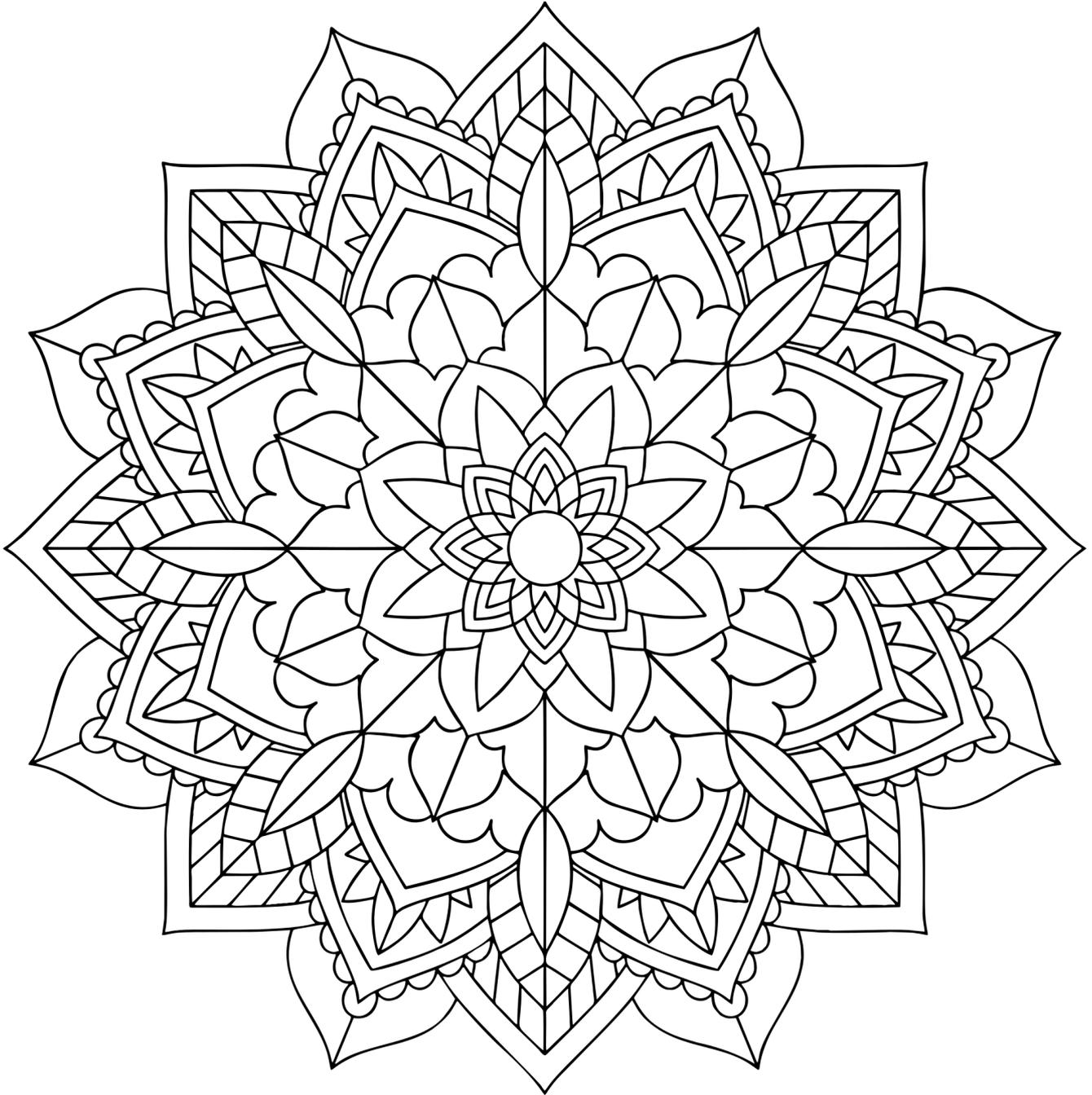
Niveau : Moyen

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

Source des jeux : © <http://fortissimots.com>

Divertissements

Mandala anti-stress





colladon parc

restaurant bistronomique

Ouvert 7 jours sur 7

5, chemin Colladon - 1209 Genève

Informations et réservations :

022 730 79 27 - www.colladonparc.ch



LES APRÈS-MIDI GOURMANDS

Tous les jours de 14h30 à 17h00

Une pâtisserie
au choix dans la vitrine
et une boisson chaude
ou froide (Sans alcool)
9 CHF



Nous remercions infiniment tous nos annonceurs
pour leur publicité,
ainsi que nos sponsors

KESSLER & Co SA HAMMEL SA

Grâce à leur soutien, notre journal
L'Echo de l'Age d'Or peut être édité

Pour vos visiteurs

Nous accueillons avec plaisir les familles et visiteurs de nos résidents dans de confortables studios situés dans le bâtiment des « Glycines ». Refaits à neuf, ils sont joliment meublés et pourvus d'une salle de bains, d'une cuisine équipée et d'un balcon.

Nos tarifs spéciaux pour les familles et amis de nos résidents :

Studios 913 et 914

CHF 80.- pour 1 personne / nuit

CHF 100.- pour 2 personnes / nuit

Pour toute réservation, visite ou renseignement,
adressez-vous au service conciergerie
au ☎ **7921** (022 730 79 21)

MRPS

Maison de Retraite
du Petit-Saconnex



WEBSTAR E. Weber & Cie AG
Zürich

www.webstar.ch

Votre fournisseur «Single Sourcing» pour plus de 17000 produits alimentaires, para-alimentaires et non alimentaires: commandé aujourd'hui, livré demain - partout en Suisse!

**SIG soutient
la Maison de
retraite du
Petit-Saconnex**

Avec ses partenariats culturels et sportifs,
et son soutien aux associations de la
région, SIG participe au dynamisme de
la vie locale conformément à sa vocation
d'entreprise citoyenne.



www.sig-ge.ch