

# LE MARRON

LA GAZETTE DES MARRONNIERS N°236



EMS LES MARRONNIERS - HIVER 2026

# SOMMAIRE

Gazette Le Marron  
Parution trimestrielle

EMS Les Marronniers  
Ch. de la Bessonnette 9  
1224 Chêne-Bougeries

T 022 869 26 26  
info@marronniers.ch  
www.marronniers.ch

Rédaction  
Service Communication  
Service Animation

Photographie  
Service Communication  
Service Animation  
Canva SA  
Sauf mention spéciale  
\*\* Selon le droit à l'image,  
personne ne souhaitant  
pas la diffusion de sa  
photographie

Charte graphique  
Service Communication

Impression  
Imprimerie de Versoix

© EMS Les Marronniers



L'ÉDITO 03

NOUVEAUX RÉSIDANTS 04

JE ME PRÉSENTE, RÉSIDANT 06

INSTANTS DE VIE ET ACTIVITÉS 10

LA RECETTE DE LA CHEFFE 17

DÉVELOPPER NOS COMPÉTENCES 18

JE ME PRÉSENTE, COLLABORATEUR 20

ACTUALITÉ MARRONNIERS 22

BILAN 2024 23

L'INSTANT JUDAÏSME 24

LE MOMENT DU SOUVENIR 25

NOUVELLES DE GENÈVE 26

LES PROCHAINES RENDEZ-VOUS 27



# L'ÉDITO

## UNE ANNÉE RICHE DE SENS , CAP SUR 2026

Chers Résidentes, Cher Résidents,

Chers Familles et proches,

Chères collaboratrices, Chers Collaborateurs,

À l'aube de cette nouvelle année, je souhaite tout d'abord vous adresser à nouveau, mes vœux les plus sincères de santé et de sérénité. Que 2026 soit une année porteuse de stabilité, de projets partagés et de moments précieux, tant sur le plan personnel que collectif.

Le mois de janvier est aussi un temps privilégié pour porter un regard sur l'année écoulée. 2025 aura été une année dense, exigeante, mais profondément riche de sens, marquée par de nombreuses satisfactions qui méritent d'être soulignées.

Avant tout, ces réussites sont celles concernant les Résidents. Le maintien d'un accompagnement individualisé, respectueux des besoins et des rythmes de chacun, au cœur d'un cadre de vie amélioré encore cette année, est resté au cœur de nos priorités. Les retours positifs des familles et les témoignages de satisfaction que nous avons reçus tout au long de l'année sont pour nous une reconnaissance précieuse du travail accompli au quotidien, même dans les situations complexes.

Ces résultats n'auraient pas été possibles sans l'engagement remarqué et remarquable de l'ensemble des équipes professionnelles. En 2025, nous avons démontré à nouveau notre

capacité à travailler en pluridisciplinarité, à nous soutenir et à faire preuve de solidarité, y compris dans les périodes plus denses. La stabilisation des équipes, ainsi que l'intégration réussie de nouveaux collaborateurs, ont contribué à renforcer la continuité de l'accompagnement et la qualité de vie au travail. Je tiens à remercier chacune et chacun pour son professionnalisme, son sens des responsabilités et son engagement humain.

La formation et le développement des compétences sont restés des piliers essentiels de notre institution. Le maintien des formations institutionnelles ont permis de soutenir la réflexion professionnelle et l'harmonisation des pratiques. De nouvelles compétences ont été acquises, et le partage des savoirs en interne s'est renforcé, contribuant à une dynamique d'apprentissage collective bénéfique pour les Résidents comme pour les équipes.

En ce début d'année, c'est avec confiance et détermination que nous apprêtons à relever les défis à venir, en gardant toujours en ligne de mire notre mission première : offrir un accompagnement de qualité, humain et sécurisant à celles et ceux qui nous font confiance.

Bon début d'année à toutes et tous !

Très cordialement,

Cyrille DAMAS, Directeur



# NOUVEAUX RÉSIDANTS

## BIENVENUE !



### Madame Agnès HOCHMANN

Née en 1927, Madame Hochmann parle le français, le hongrois et le tchèque. Arrivée en Suisse en 1970, elle est mère de deux enfants, un fils et une fille. Madame Hochmann apprécie tout particulièrement les grandes fêtes et les moments de convivialité. Nous lui souhaitons la bienvenue

*\*Ne souhaite pas de photographie.*

### Madame Yvette NIZZIA AKNIN


Née en 1940, d'origine genevoise, Madame Nizzia Aknin a travaillé dans le domaine de l'immobilier aux côtés de son époux et est maman de trois fils. Elle apprécie particulièrement regarder la télévision et profiter de promenades. Nous lui souhaitons la bienvenue.



### Madame Dorit BENZ

Née à Tel-Aviv en 1943, Madame Benz a quitté son pays natal dès l'âge de cinq ans pour s'installer en Amérique de Sud où elle a grandi. Elle est mère de deux enfants. Traductrice de formation, elle parle couramment quatre langues. Madame Benz aime être entourée de ses proches et faire de nouvelles rencontres. Nous lui souhaitons la bienvenue.





## Madame Fanny NAMIECH

Née à Paris en 1936, Madame Namiech est mère de deux filles, grand-mère deux fois et arrière-grand-mère quatre fois. Elle était secrétaire et aide-comptable à Paris puis à Genève dans une banque. Madame Namiech a toujours aimé l'art et la peinture, et c'est lors d'un cours de dessin qu'elle a rencontré son époux, avec qui elle est mariée depuis 78 ans. Nous lui souhaitons la bienvenue.



## Monsieur André NAMIECH

Né en 1932 à Rabat, au sein d'une fratrie de huit enfants, Monsieur Namiech a quitté le Maroc pour s'installer à Paris, où il a exercé comme informaticien puis ingénieur. C'est dans cette ville qu'il a rencontré son épouse. Monsieur Namiech est passionné par les nouvelles technologies et apprécie particulièrement les activités culturelles. Nous lui souhaitons la bienvenue



# JE ME PRÉSENTE

## RÉSIDENT

MADAME DORIT BENZ



J'ai grandi entre plusieurs mondes. Les cinq premières années de ma vie à Tel-Aviv. Puis l'Amérique du Sud. L'Argentine, l'Uruguay, et plus particulièrement Montevideo. Une communauté ashkénaze, chaleureuse, dense.

Il reste en ma mémoire des images très simples : une tortue, beaucoup d'amis, des parents attentifs... Une enfance heureuse, tout simplement.

Mes parents accordaient une grande importance à l'éducation. Le français d'abord. Puis l'anglais. Plus tard, l'Europe. L'Allemagne, puis Genève, à l'École d'interprètes. Je suis devenue traductrice et j'ai travaillé pour les Nations Unies. Le parcours s'est imposé presque naturellement.

J'étais très amoureuse. Je me suis mariée jeune. J'ai eu deux enfants.

Et puis, il y a eu l'impensable. La perte d'une fille. Une douleur brutale, cruelle, presque sans mots. J'ai traversé cette épreuve grâce aux autres. Grâce à l'amour de ma famille. Et aussi grâce à mon chien, Fanny. (Elle sourit en en parlant.)

Aujourd'hui, j'aimerais transmettre une chose essentielle aux jeunes : l'importance de la gentillesse. Et cette conviction que l'on peut se relever, à tout âge. À condition de garder des projets dans sa tête. Même petits. Surtout petits, parfois.

Je le redis pour conclure : dans les moments de douleur, il ne faut pas rester seul. Même quand la solitude est intérieure. S'asseoir avec les autres nourrit plus qu'on ne l'imagine. C'est aussi pour cela que je suis venue aux Marronniers.

## OÙ AVEZ-VOUS GRANDI ?

Je suis née en Israël, et ai grandi dès l'âge de 5 ans en Amérique du Sud. D'abord en Argentine, et puis en Uruguay, à Montevideo.

## QUELS SOUVENIRS AVEZ-VOUS DE VOS JEUNES ANNÉES ?

J'ai de bons souvenirs parce que j'avais une tortue, j'avais aussi de bons amis. Et des parents d'amis qui avaient une moto, dont je me souviens bien.

## QUELLE FORMATION AVEZ-VOUS FAITE ET À QUEL ENDROIT ?

À Montevideo, mes parents m'ont envoyée d'abord au lycée français pour que j'apprenne le français, et après en Europe, à Bruxelles, pour que j'apprenne l'anglais. Pour eux, c'était très important.

## A QUEL ÂGE AVEZ-VOUS QUITTÉ LA MAISON ?

Je me suis mariée très jeune ! En effet, mes parents m'ont envoyé en Europe pour les études. J'ai passé mes premières années en Allemagne, et ai ensuite rejoint l'école d'interprète, à Genève. J'ai donc travaillé aux Nations-Unies. La carrière normale...

## QUEL SOUVENIR GARDEZ-VOUS DE VOS PREMIERS EMPLOIS OU DES PREMIÈRES ANNÉES D'INDÉPANCE ?

En fait, mon mari était dans la même école que moi, c'est là que nous nous sommes rencontrés... il corrigeait les épreuves... Et nous sommes tombés amoureux !

## QUELLE EST LA PLUS BELLE PÉRIODE DE VOTRE VIE ?

Lorsque je me suis mariée. J'ai donc travaillé dans un bureau qui faisait de la traduction, pour l'ONU.

## QUELLE EST LA PERSONNE QUI VOUS A INSPIRÉE ?

Mon mari. Son nom de famille était Benz, il s'appelait Gérard Benz, et fut mon grand amour. Nous avons vécu ensemble 65 ans. Et mon nom de naissance est Kaplan, comme l'ancien Grand-Rabbin de France d'après-guerre. Il y a aussi une Place Kaplan à Tel-Aviv, nom dont je suis très fière.

## Y-A-T-IL UN SUJET QUE VOUS SOUHAITEZ NOUS PARLER ?

La gentillesse. Que les jeunes d'aujourd'hui apprennent les valeurs qui nous permettent de vivre tous ensemble.

## AVEZ-VOUS EU DES PASSIONS OU DES ACTIVITÉS QUE VOUS AIMIEZ PARTICULIÈREMENT ?

Ma famille et ma chienne, Fanny ! C'est un petit caniche que j'adore.

En fait, j'aime tous les animaux, c'est ma passion. D'ailleurs, venez voir mon tableau de chevaux dans ma chambre ! J'aime énormément les chevaux, comme ma fille, qui est responsable d'un centre équestre, avec une bonne douzaine de chevaux. Ma fille y donne des cours.

## QU'EST-CE QUE LA VIE VOUS A INSPIRÉE ?

Le mensonge... Je ne m'attendais absolument pas à une telle découverte... Je ne pensais pas que les gens étaient capables de mentir.

## COMMENT VOUS SENTEZ-VOUS AUJOURD'HUI AUX MARRONNIERS ?

Génial, surtout avec le « pot au feu » de ce midi. Vous pouvez l'écrire.

# JE ME PRÉSENTE

## RÉSIDENT

### MONSIEUR PIERRE LONGCHAMP



J'ai grandi sur la parcelle où je vis encore aujourd'hui. Je n'ai jamais changé d'endroit et ce lieu fait profondément partie de mon histoire. Mes souvenirs d'enfance sont étroitement liés à mon grand-père, il vivait avec nous après être devenu veuf. Il passait ses journées dans le jardin à cultiver le potager, pendant que nous profitions de la vie simple et heureuse de la campagne. Nous mangions les produits du jardin et allions jouer au bord de la Seymaz, où nous passions des heures à attraper des petits poissons.

Pour ma formation, j'ai étudié aux Arts et Métiers, à l'école de mécanique, pendant quatre ans, dans le cadre de mon apprentissage. Après cela, j'ai arrêté mes études pour travailler avec mon père, qui possédait une

entreprise d'électricité. J'ai toujours travaillé à ses côtés, cette période m'a marqué : un véritable changement de vie, agréable et motivant, car j'aimais ce que je faisais.

Dans la maison familiale, il y avait trois appartements : un pour mon frère, un pour mes parents et un pour moi.

Lorsque je me suis marié à 25 ans, je suis resté dans la maison familiale

J'ai quitté la maison familiale à 25 ans, lors de mon mariage, tout en restant à Chêne-Bougeries. Plus tard, j'ai repris le commerce de mon père. J'ai toujours eu une belle vie, mon mariage reste l'événement le plus marquant. J'aime la pêche, la chasse, le ski et je passais volontiers du temps à Samoëns.

La personne qui m'a le plus inspiré est ma belle-mère, directrice du service médico-pédagogique : une femme intelligente, douce et compréhensive, que j'écoutais beaucoup. Aujourd'hui, la vie aux Marronniers est paisible et agréable. Nous sommes bien soignés, la cuisine est bonne, et... encore quelques années avant de devenir centenaire.



## PEUT-ON CITER VOTRE ÂGE ?

Oui, je suis de 1935, 90 ans.

## QUE PENSEZ-VOUS DU MONDE ACTUEL ?

Il pourrait s'améliorer car on entend parler d'évènements tragiques, mais on ne peut pas faire grand chose.

## EST-CE QUE C'ÉTAIT MIEUX AVANT ?

On dit toujours que c'était mieux avant, mais ce n'est pas vrai. On n'est pas si mal maintenant.

## Y A T-IL QUELQUE CHOSE QUE VOUS REGRETTEZ D'AVANT ?

C'est difficile, non je ne regrette rien.

## QUELLE A ÉTÉ LA MEILLEURE PÉRIODE DE VOTRE VIE ?

Mon mariage et quand j'ai eu mes enfants, mais c'est ma femme qui s'en est beaucoup occupés car je travaillais.

## IL Y A 50 ANS, AURIEZ-VOUS IMAGINÉ LE FUTUR COMME CELA ?

Je ne crois pas, le futur ne me préoccupait pas.

## QUELLE AVANCÉE TECHNOLOGIQUE VOUS A LE PLUS ÉMERVEILLÉE ?

La voiture car c'est la liberté, l'indépendance.

## QUELS SONT VOS PLUS BEAUX SOUVENIRS ?

Mon mariage, qui dure toujours.

## D'APRÈS VOUS, QU'EST-CE QUI EST LE PLUS IMPORTANT DANS LA VIE ?

La famille, le partage et le travail car j'étais à mon compte.

## À PARTIR DE VOTRE EXPÉRIENCE DE VIE PERSONNELLE, QUELS CONSEILS DONNERIEZ-VOUS AUX PLUS JEUNES AFIN QU'ILS NE REGRETTENT RIEN ?

L'amour, qu'ils restent toute leur vie ensemble, si possible, car il peut y avoir du changement.

## AVEZ-VOUS RÉALISÉ TOUS VOS RÊVES ?

Oui, oui, j'ai réalisé mes rêves : rester avec ma femme et ma famille. Ma famille est très gentille avec moi.

## QUEL EST CELUI D'AUJOURD'HUI ?

J'arrive à l'âge où on ne rêve plus à grand chose, peut-être avoir la santé et d'en profiter encore un peu.

## VOTRE MESSAGE PERSONNEL

De rester toujours uni (la famille). J'ai bien vécu, j'ai bien profité de la vie et du travail car quand on est à son compte faut « pédaler » un peu mais ce n'est pas grave, j'ai eu des bons moments.

# INSTANTS DE VIE ET ACTIVITÉS

## SORTIES ET LOISIRS

### GOÛTER AUX AMANDES GRILLÉES

Un goûter amandes grillées a été organisé une après-midi en novembre dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Patrick, un forain et qui connaît bien la maison, a proposé bénévolement cette animation, partageant son savoir-faire avec générosité.

Ce moment gourmand a apporté sourires et a aiguisé les papilles de l'ensemble de la maison



### SPECTACLE DE DANSE

Dans une volonté d'offrir une programmation artistique variée à nos résidants, nous avons eu le plaisir d'accueillir, le temps d'une après-midi, Madame Monique Décosterd, directrice et chorégraphe

du théâtre Les montreurs d'images, ainsi que sa troupe. Composée de quatre jeunes danseuses, elle nous a présenté un spectacle de danse contemporaine, un moment hors du temps empreint de fraîcheur et de grâce. Une animation participative a ensuite été proposée aux Résidants désireux d'exprimer, à leur tour, leur propre danse.



## L'ÉCOLE D'HORTICULTURE DE LULLIER NOUS A GATÉ !

Cette année encore, l'École d'horticulture de Lullier, rattachée au Centre de Formation Professionnelle Nature et Environnement, a eu la généreuse attention de nous offrir des plantes colorées à l'approche des fêtes de fin d'année.

À cette occasion, des cyclamens et des kalanchoés ont été soigneusement distribués, un par un, à chaque Résidant. Ce geste délicat a permis d'apporter une touche de couleur, de nature et de chaleur au sein de l'établissement.

Nous adressons nos sincères remerciements à l'École d'horticulture de Lullier pour cette initiative qui a su réjouir et illuminer le quotidien de tous.



## ACTIVITÉ DE JEUX INTERGÉNÉRATIONNELLE !

Aux Marronniers, nous avons le bonheur d'accueillir des enfants pour des activités de jeux et de partage. Ces rencontres intergénérationnelles créent une ambiance chaleureuse et pleine de vie. Les rires, la spontanéité et l'énergie des plus jeunes apportent beaucoup de joie à nos résidents. Ces moments stimulent la mémoire, encouragent la communication et renforcent le lien social. Ils favorisent également l'estime de soi, la bonne humeur et le bien-être au quotidien, pour le bonheur de tous.



# INSTANTS DE VIE ET ACTIVITÉS

## SORTIES ET LOISIRS

### GOÛTER BRICELETS

Lorsque nous avons demandé aux Résidents s'ils préféraient préparer des biscuits de Noël ou des bricelets, beaucoup ont avoué ne pas connaître cette spécialité originaire de Suisse occidentale. Pourtant, durant les fêtes, les familles sont nombreuses à s'offrir ces fines gourmandises, soigneusement rangées dans de jolies boîtes en métal. On en retrouve également sur les stands des marchés de fin d'année, où leur parfum délicat attire les passants.

En matinée, nous avons préparé deux pâtes : l'une parfumée à la vanille et à la cannelle, l'autre aux zestes de citron et d'orange. Après un temps de repos, place à la cuisson au fer et à la dégustation. Accompagnés de pain d'épices, de mandarines, de panettone et d'un délicieux jus de raisin, les bricelets ont séduit les visiteurs. L'ambiance chaleureuse du foyer crépitant et les effluves réconfortantes d'épices ont attiré de nombreux curieux et gourmands.



### RECETTE DES BRICELETS

Ingrédients pour environ 50 pièces

1 fer à bricelets

100 g de beurre

250 g de sucre

3 œufs

1 pincée de sel

250 g de farine

1 orange, zeste râpé

1 c. à s. de kirsch

(facultatif)



## FÊTE DE L'ESCALADE

Ah la belle Escalade, les marmites en chocolat, les pâtes de fruits, les pétards... Chaque année c'est un vrai régal ! Mais ce que nous attendons chaque fois avec impatience, c'est surtout la joie et les sourires des enfants.

Ces deux journées festives ont permis de créer de beaux moments de partage inter-générationnel, placés sous le signe de la convivialité et de la tradition.

### Jeudi 11 décembre

Le jeudi 11 décembre, une quarantaine d'élèves de l'école de Chêne-Bougeries, accompagnés de leur enseignant, sont venus partager un moment gourmand avec nos Résidants en interprétant les chants traditionnels de l'Escalade.

Après avoir lancé leurs chapeaux en l'air, les enfants les ont offerts aux Résidants, un geste qui a suscité beaucoup d'émotion.

Conformément à la tradition, les deux Résidants les plus âgés et les deux enfants les plus jeunes ont eu l'honneur de casser les marmites. Ce moment festif s'est déroulé dans un joyeux éclat de chocolat et de légumes en massepain, pour le plus grand plaisir de tous.



### Vendredi 12 décembre

Le vendredi 12 décembre, la crèche du Vallon nous a invités à participer à leur défilé de déguisements. Fées et licornes pour les filles, dragons et super-héros pour les garçons, mais aussi une araignée, un fantôme et un lutin ont animé cette rencontre haute en couleur.

Les enfants ont offert aux Résidants des mandarines, du chocolat provenant de la marmite ainsi que du pain tessinois, des attentions particulièrement appréciées.

# INSTANTS DE VIE ET ACTIVITÉS

## UNE SORTIE AU MARCHÉ DE NOËL

Début décembre, nous avons emmené un groupe de Résidents vivre une petite parenthèse enchantée au marché de Noël des quais à Genève. C'était une sortie placée sous le signe de la féerie hivernale entourés de belles illuminations, du partage et de la convivialité.

Au fil de la promenade, chacun a eu l'occasion de découvrir les différents stands gourmands du marché : poutines bien chaudes, rösti et cervelas savoureux, bagel généreux, beignets et crêpes parfumées...

Sans oublier les boissons réconfortantes qui ont réchauffé les cœurs : vin chaud pour certains, chocolat chaud et café pour d'autres. Les sourires étaient au rendez-vous, accompagnés de discussions animées, de souvenirs partagés et d'un plaisir sincère à être ensemble.



## ATELIER CRÉATION DE COURONNES DE NOËL



Début décembre, nous avons eu le plaisir d'accueillir Madame Virginia Arraga, intervenante externe, pour un atelier créatif consacré à la réalisation de couronnes de Noël. Une activité chaleureuse, placée sous le signe de la créativité, du partage et de l'esprit festif.

Grâce aux conseils de Virginia, chaque Résident a pu laisser libre cours à son imagination. Entre ficelles, pomme de pains et petites touches personnelles, les couronnes ont pris forme avec enthousiasme. Un vrai moment rempli de rires, de concentration, et de partage !



# FÊTES DE FIN D'ANNÉE



Les fêtes de fin d'année se sont installées progressivement au sein de notre établissement. Quelques guirlandes lumineuses ont d'abord été mises en place, suivies d'étoiles et de flocons suspendus au plafond.



Le 24 décembre au soir, à l'issue du repas de fête, chaque Résidant a reçu un présent personnalisé, offert par son équipe de référence. Gants, chocolats, produits de bien-être et autres surprises ont ainsi été distribués, suscitant de nombreux sourires complices et accolades chaleureuses.





## FÊTES DE FIN D'ANNÉE



À l'occasion du 31 décembre, les équipes ont organisé une journée spéciale afin de célébrer le passage à la nouvelle année. Les festivités ont débuté dans l'après-midi autour d'un apéritif, avant de se poursuivre par un repas soigneusement élaboré. La soirée a été animée par le Duo Brunetti – Paris Faubourg, dont le répertoire apporte chaque année une ambiance appréciée de tous.

Champagne, cotillons et accessoires ont accompagné ce moment. Résidents et professionnels ont également joué le jeu de l'élégance en adoptant des tenues chics et pailletées, apportant une note raffinée et scintillante à ce réveillon.

Le partage de ces repas et de ces instants festifs a été particulièrement apprécié, tant par les Résidents que par les équipes.



## 90 ANS, ÇA SE FÊTE !



Le 8 janvier, un apéritif a été organisé en l'honneur de Madame Meyer et Messieurs Longchamp et Perret pour célébrer conjointement leurs 90 ans. Entourés des autres Résidents, de leurs proches et de leurs familles, ainsi que des collaborateurs, des cadres et de la Direction, ils ont partagé un moment chaleureux, riche en échanges et en émotions.

La présence de Monsieur le Maire a honoré cette rencontre festive, placée sous le signe de la convivialité, du partage et de la reconnaissance de beaux parcours de vie. L'ensemble des personnes présentes leur adresse ses meilleurs vœux pour cette année à venir et les suivantes...



# LA RECETTE DE LA CHEFFE



**Estelle THOMAS**

*Cheffe de Cuisine, EMS Les Marronniers*

## GALETTE DES ROIS AUX AMANDES

pour 6 personnes

*Préparation*



*Dans votre panier*

2 rouleaux de pâte feuilletée étalée  
ronde

250 gr poudre d'amandes

250 gr de sucre

250 gr de beurre mou

2 oeufs entiers pour l'appareil

1 oeuf pour la dorure

1. Préchauffer le four à 165°C
2. Mélanger au batteur le beurre mou, le sucre et la poudre d'amandes jusqu'à ce que le mélange blanchisse (environ 15 mn).
3. Incorporer les 2 oeufs entiers et mélanger l'ensemble durant encore 5
4. Déposer votre premier cercle de pâte feuilletée sur un papier sulfurisé sur votre plaque du four.
5. Badigeonner tout le contour externe avec l'oeuf battu
6. Déposer au centre de la pâte votre appareil.
7. Prenez le deuxième cercle de pâte feuilletée et assembler.
8. Avec une fourchette, souder les bords et badigeonner la galette avec l'oeuf battu.
9. Enfourner 40mn à 165°C.

**Bon appétit !**

# DÉVELOPPER NOS COMPÉTENCES

## LA FORMATION CONTINUE

Félicitations à Sabine COISSARD, IRU qui a obtenu sa certification d'auditrice interne ISO 9001



Sabine COISSARD  
IRU

Nous avons le plaisir d'annoncer la réussite de Sabine, Infirmière Responsable de l'Unité B, qui vient d'obtenir sa certification d'auditrice interne ISO 9001, après avoir validé sa formation et réussi son examen final.

Cette formation spécialisée permet d'acquérir des compétences clés pour conduire des audits internes : comprendre les exigences de la norme ISO 9001, analyser les pratiques professionnelles, vérifier la cohérence des procédures et identifier des pistes d'amélioration.

L'objectif est de contribuer à un fonctionnement toujours plus fiable, structuré et centré sur la qualité des prestations. Grâce à cette certification, Sabine rejoint l'équipe d'auditeurs internes aux côtés d'Anne, référente qualité, et d'Emma, auditrice interne. Son arrivée renforce l'équipe et permet de poursuivre le travail de suivi, d'évaluation et d'amélioration continue au sein de notre organisation.

La norme ISO 9001 est une référence internationale en matière de management de la qualité. Elle vise à garantir des processus maîtrisés, une organisation transparente et une attention constante portée à la satisfaction des bénéficiaires. Les audits internes jouent un rôle essentiel : ils permettent de vérifier que les engagements qualité sont respectés et d'encourager une dynamique d'amélioration au service des Résidents et de leurs familles.

## FORMATIONS ATELIERS THÉMATIQUES 2025

### Deux nouvelles formations internes pour renforcer nos pratiques

Dans une démarche d'amélioration continue et de développement des compétences, l'établissement met en place deux nouvelles formations internes destinées à l'ensemble des collaborateurs, tous services confondus. Ces FAT - Formations Ateliers Thématiques- visent à partager des connaissances concrètes, utiles au quotidien, et à renforcer une culture commune.

La première formation porte sur la bienveillance et la prévention de la maltraitance. Elle permettra de mieux identifier les situations à risque, de consolider les bonnes pratiques et de promouvoir une posture respectueuse et sécurisante pour les Résidents.

La seconde formation abordera la protection des données et les cyber risques, afin de sensibiliser chacun aux bons réflexes numériques et à la confidentialité des informations.

Ces nouveautés viennent compléter les ateliers déjà existants sur les soins palliatifs, l'ergomotricité / GAPA, transfert/incendie et le judaïsme. Les formateurs sont des collaborateurs ressources, engagés à transmettre leur expertise au service de tous.

### Un pilier de la stabilité financière et humaine de l'institution



Loris BARRIVIERA

Nous avons récemment salué le départ à la retraite de Loris, responsable administratif et financier, qui a œuvré au service de notre institution pendant près de 18 ans.

Entré en fonction en avril 2007, Loris a accompagné des étapes clés de l'histoire de l'Ems, notamment le déménagement de notre établissement en 2011. Présent à chaque transition, il a toujours fait preuve de rigueur, de méthode et d'un sens aigu des responsabilités, contribuant de manière déterminante à la stabilité et à la continuité de l'institution.

Reconnu pour sa précision et son exactitude, Loris a assuré durant toutes ces années une gestion administrative et financière fiable, base essentielle au bon fonctionnement de l'Ems et au développement de ses projets au service des résidents et des équipes.

Au-delà de sa fonction, il a su créer des liens humains forts, en particulier avec les Résidents, grâce à sa présence, son écoute et son naturel, laissant une empreinte chaleureuse au sein de la maison.

À l'heure de la retraite, nous lui adressons nos plus sincères remerciements et lui souhaitons de profiter pleinement de cette nouvelle étape, entre découvertes culturelles, voyages et plaisirs gourmands. Nous remercions également Madame Cécile WITTMER pour son engagement et la continuité assurée dans la reprise de la fonction.

### Agnès : un parcours professionnel marqué par l'engagement et la transmission



Agnès BONET BLANC

Nous avons récemment salué le départ en pré-retraite d'Agnès, infirmière dont l'engagement, la bienveillance et le professionnalisme ont durablement marqué les équipes et les institutions qu'elle a accompagnées.

Son parcours, riche et diversifié, l'a conduite du cabinet médical à l'activité libérale, puis à différents établissements médico-sociaux, où elle a su faire preuve d'une grande capacité d'adaptation et d'un profond sens du soin. Une expérience de vie à l'étranger a également nourri son ouverture et son regard humain sur la pratique infirmière.

Arrivée aux Marronniers en 2012, Agnès a mis son expertise au service de la formation en devenant praticienne formatrice. Avec exigence et générosité, elle a accompagné de nombreuses infirmières en devenir, transmettant savoir-faire et valeurs professionnelles.

Au-delà de son engagement professionnel, Agnès est aussi une femme dynamique, maman de deux enfants et passionnée de sport, attentive à l'équilibre entre vie personnelle et professionnelle.

Nous lui adressons nos plus sincères remerciements et lui souhaitons une pré-retraite sereine et épanouissante.

# JE ME PRÉSENTE

## COLLABORATEURS



Cécile WITTMER  
COMPTABLE

Bonjour,

Je suis Cécile. Je suis originaire d'un petit village de Haute-Savoie où j'y suis toujours et où je vis avec toute ma famille. J'ai rejoint l'équipe administrative des Marronniers début octobre 2025.

Après plusieurs années d'études en comptabilité, gestion et finances, j'ai fait plusieurs années en fiduciaire, puis dans le domaine du bâtiment, de l'outdoor, pour ensuite intégrer le monde de l'EMS, puis le milieu de l'informatique. J'ai également découvert et me suis intéressée à la relation d'aide, aux techniques corporelles et au développement personnel notamment au travers de la PNL (Programmation Neuro-Linguistique).

La diversité de mes expériences professionnelles m'a apporté énormément tant au niveau professionnel que personnel. Découvrir des nouveaux environnements, m'ont permis de me remettre en question, de découvrir de nouvelles personnes, de nouveaux caractères mais également de m'ouvrir, de sortir de ma zone de confort

et d'augmenter ma capacité d'adaptation et ainsi d'évoluer.

Je suis mariée et la maman de deux garçons (adolescents). Je suis investie dans plusieurs associations en lien surtout avec le handicap, le développement de l'accessibilité en montagne du sport et des loisirs pour les personnes en situation de handicap et sur le changement de regard que l'on peut apporter sur le handicap.

J'ai une réelle passion pour la montagne et de toutes ses activités surtout au travers de la randonnée, de la course en montagne, du ski de fond et du ski alpin.

Je suis une personne simple, authentique, humaine qui apprécie recevoir la famille, des amis. J'apprécie les bons moments de convivialité et chaleureux.

Je suis ravie d'avoir intégré l'équipe de l'EMS Les Marronniers et de pouvoir participer à l'accompagnement des Résidentes et Résidents.





Yasmina DHAMNI  
Aide soignante

Bonjour,

Je m'appelle Yasmina, je viens d'une grande famille de six enfants, entourée de nombreux oncles, tantes, cousins et cousines.

Grandir dans cet environnement riche et animé m'a très tôt appris l'importance du lien, du partage et de l'attention portée aux autres. Être la cinquième de la fratrie m'a naturellement amenée à observer, à m'adapter et à développer une sensibilité particulière aux besoins de ceux qui m'entourent.

Cette fibre humaine m'a accompagné tout au long de mon parcours et m'a conduite vers le domaine du soin.

J'ai suivi une formation à la Croix-Rouge en tant qu'auxiliaire de santé. Cet apprentissage m'a permis d'acquérir des bases et de comprendre que le soin va bien au-delà des gestes. Il repose avant tout sur la relation, le respect et la dignité.

Aujourd'hui j'exerce au Marronniers. J'y ai trouvé un cadre de travail correspondant à mes valeurs. De nature douce, discrète

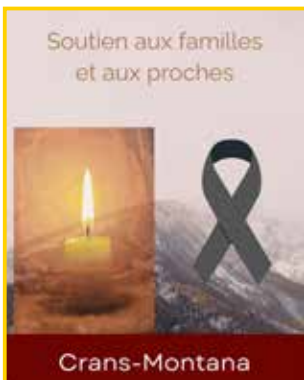
et dynamique, je m'investis dans mon travail. Faire partie de l'équipe des Marronniers et pour moi une expérience humaine enrichissante, portée par un esprit d'entraide et un engagement commun envers les Résidents.



# ACTUALITÉS MARRONNIERS

## LE FIL INFOS

### HOMMAGE ET RECUEILLEMENT APRÈS LE DRAME DE CRANS-MONTANA



À l'EMS Les Marronniers, les Résidents et les collaborateurs ont observé une minute de silence en hommage aux victimes du drame survenu lors de l'accident à Crans-Montana.

Par ce geste simple de recueillement, nous souhaitons exprimer notre profond soutien, notre solidarité et nos pensées les plus sincères aux familles, aux proches et à toutes les personnes touchées par cette tragédie.

### NOEL DES ENFANTS DES COLLABORATEURS

**Cette année 2026, la Commission des loisirs a renouvelé avec grand succès la fête des enfants des collaborateurs !**

Une magnifique occasion de retrouver les enfants du personnel et de partager un moment chaleureux avec les Résidents.

Au programme : un délicieux buffet de pâtisseries et un spectacle de magie qui a émerveillé petits et grands.

Chaque enfant est reparti avec un cadeau, pour le bonheur de tous.

Un très beau moment, plein de rires et d'émotions !



## 1 Contrat de prestation et ses indicateurs

### Les indicateurs au 31.12.2025

- Taux d'occupation à 99.50%
- Moyenne minutes PLAISIR à 193.34
- Taux d'absentéisme sans maternité à 8.08% contre 7.49% en 2024

## 2 Relations Etat et réseau

### Fixation du prix de pension

Baisse du prix de pension au 1er janvier 2026 à 261.50 CHF contre 266.- CHF à ce jour

### Nouveau mode de financement des soins

Bilan très positif par la création de 2 postes de soins supplémentaires

- Nouvelle CCT entrée en vigueur au 01.01.25
- Projet G'Evolue en cours, sur la refonte de la grille des salaires de l'Etat de Genève

## 3 Résidents et familles

- 68 Projets d'accompagnement réalisés
- **Vacances à Rolle**  
Plaisirs renouvelés des Résidents et de l'équipe accompagnante.
- **Enquête de satisfaction**  
Satisfaction à nouveau exprimée des familles et proches à l'occasion des deux rendez-vous annuels.

## 4 Ressources humaines

### Accueil et intégration

de 13 nouveaux collaborateurs et 7 civilistes.

### Accueil de 33 stagiaires

HEdS-Genève, Maturité spécialisée santé, Croix Rouge

### Formations institutionnelles

160 heures de formations délivrées à l'ensemble des collaborateurs

### Formation aux actes délégués

100 % des aides-soignants-tes formés-ées

## 5 Indicateurs d'exploitation

- Nouvelle identité visuelle
- Nouvel Espace Bien-Être aménagé pour les Résidents
- Nouveau mobilier dans les espaces communs
- Baisse de 4% de la consommation électrique contre 15% en 2024
- 1121 repas servis aux familles et proches
- 960 activités d'animation variées proposées aux Résidents

## Conclusion

L'année écoulée marque une étape importante avec la mise en œuvre du nouveau mode de financement lié au mandat 2024-2027.

Les indicateurs opérationnels sont globalement positifs, confirmant l'attractivité de l'EMS malgré une liste d'attente extrêmement volatile et des minutes PLAISIR à consolider.

Situation sanitaire stable et relations familiales solides.

# L'INSTANT JUDAÏSME

## SUIS-JE CAPABLE D'ESPÉRANCE ?

Dans le texte de l'Exode au chapitre 6, la Torah s'ouvre par les mots solennels : « Dieu parla à Moïse et lui dit : Je suis l'Éternel. J'ai apparu à Abraham, à Isaac et à Jacob... Je vous délivrerai des souffrances de l'Égypte... et vous ferai entrer en terre promise ». Moïse transmet les paroles divines aux Enfants d'Israël, mais le texte précise aussitôt : « Ils ne l'écoutèrent pas, ayant l'esprit oppressé par une dure servitude ».

Il ne s'agit pas d'un refus de croire, mais d'une incapacité intérieure. La souffrance prolongée étrangle l'esprit et rend l'avenir inaudible. En effet, quand l'être humain est écrasé, même la promesse de délivrance ne trouve plus d'espace. Comme l'écrivait le professeur et rabbin Elie Munk : « Les belles promesses d'avenir n'ont pas d'attrait sur ceux qui succombent sous le poids de la misère... ».

Aussi, la répétition des noms des Patriarches vient alors comme un rappel thérapeutique. Le Talmud enseigne qu'Abraham rencontre Dieu sur la montagne, Isaac dans les champs, et Jacob dans sa maison. Trois lieux simples, trois manières de créer le lien avec le Ciel : la montagne désigne la transcendance et l'arrachement ; le champ évoque le travail et le rapport au monde ; et la maison exprime l'intimité et la présence divine dans sa quotidienneté.

Face à un peuple hébreu brisé par l'esclavage, incapable d'imaginer et d'espérer, le texte biblique propose des images vécues. Psychologiquement, le message est lumineux. Quand la parole n'est plus entendue, il faut passer par du concret, du palpable. Le divin devient accessible là où l'humain peut encore respirer.

Aujourd'hui encore, la question demeure... Pour nous, où Dieu peut-il être entendu : dans l'élévation, dans le labeur, ou dans la maison ? Autrement dit, suis-je en mesure d'espérer à travers ma vie sociale, à travers ma vie professionnelle, ou à travers mon intimité ? Ou les trois à la fois ?

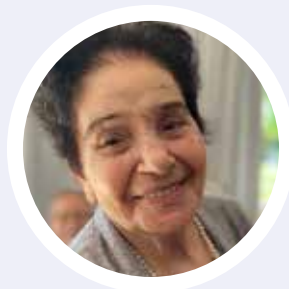
C'est le chemin de la vie.

Eric ACKERMANN, Guide spirituel



# LE MOMENT DU SOUVENIR

## NOS PENSÉES POUR



### **Madame Paulette SECNAZI**

Née en 1936 en Algérie, Madame Secnazi était la mère de trois enfants et la grand-mère de six petits-enfants. Très appréciée de tous, elle apportait une ambiance de fête au quotidien au sein des Marronniers.

Nous nous souviendrons de ses baisers envoyés à la volée et sa bonne humeur communicative.



### **Madame Jeannine VON GUNTEN**

Née en 1931 à Nyon, Madame Von Gunten résidait depuis de nombreuses années dans le canton de Genève, où elle s'était pleinement épanouie. Elle était passionnée par la peinture, la poterie et la pâtisserie.

Nous nous souviendrons de son goût raffiné pour les arts et les plaisirs créatifs et de sa coquetterie.



### **Madame Hendrika GASE BONDA**

Née aux Pays-Bas en 1934, Madame Gase Bonda a suivi des études de langues avant de devenir mère de trois enfants auxquels elle s'est pleinement consacrée. Membre d'une chorale pendant de nombreuses années, elle aimait aussi les travaux manuels et a également participé à des compétitions de natation.

Nous nous souviendrons de son humour et de son rire communicatif.



### **Madame Helene OBOLENSKY-NER**

Née en 1934 à Paris, Madame Obolensky-Ner est arrivée à Genève avec sa famille dans les années 40. Ancienne bibliothécaire à la bibliothèque municipale, elle était également maman d'une fille, qui lui rendait visite très régulièrement. Madame appréciait l'art, la photographie et la lecture.

Nous nous souviendrons de son sourire et de sa gentillesse.

## ACTUALITÉS HIVER 2026

### Démarrage des travaux du Tram des Nations

Le chantier du Tram des Nations a débuté côté suisse lundi 15 septembre 2025 entre la Place des Nations et la douane de Ferney-Voltaire. Ces travaux d'envergure permettront la mise en service du tram au mois de décembre 2028.

Sur le territoire de la Ville de Genève, la construction de cette nouvelle ligne de tram permet de revaloriser la route de Ferney en faveur des mobilités douces.

Un aménagement paysager est prévu pour mettre en valeur et végétaliser le tracé et les arrêts du tram. © Vivre à Genève



### La Ville de Genève va acheter 132 véhicules électriques

Le parc véhicule de la Ville de Genève passe au vert. Lors de sa dernière séance, le Conseil municipal de la Ville de Genève a approuvé un crédit important de 32 millions qui permettra d'acquérir 132 véhicules et engins électriques. «Il s'agit d'une étape essentielle pour atteindre l'objectif stratégique du Conseil administratif visant à atteindre un taux de 50% de véhicules électriques d'ici à 2030», souligne la conseillère administrative Marie Barbey-Chappuis, en charge de la Commission de gestion des véhicules (COGEVE), rattachée au Département de la sécurité et des sports (DSSP). © www.geneve.ch

### Le nouveau projet de budget 2026 est contraint par une revue à la baisse des prévisions fiscales

La non-entrée en matière du Municipal sur le projet de budget 2026 a abouti à un nouveau projet. Alors que les prévisions cantonales d'octobre prévoient une baisse fiscale à hauteur de 28 millions pour la Ville de Genève, le déficit s'élève désormais à 69.3 millions. Le Conseil administratif propose une série de mesures conséquentes pour limiter le déficit. © geneve.ch

### RENDEZ-VOUS CULTURELS

#### 51e Salon International des Inventions de Genève

Du 11 au 15 mars 2026

PALEXPO

#### Salon du Livre, 40e édition

du 18 au 22 mars 2026

Palexpo

[www.palexpo.ch](http://www.palexpo.ch)

#### Les Quatre Saisons, Antonio Vivaldi

23 mars 2026 à 19h30

Victoria Hall

#### Le cercle des poètes disparus

Théâtre

1er mars 2026 à 18h00

Bâtiment des Forces Motrices,

© geneve.ch

# LES PROCHAINS RENDEZ-VOUS

## AGENDA HIVER 2026

**FEV**

Lundi 2 février

Goûter crêpes avec les enfants  
Chandeleur en musique

Jeudi 12 février

Repas des anniversaires

**MARS**

Lundi 2 mars

Pourim avec les enfants de la crèche

Jeudi 19 mars

Vente de vêtements, Boutique Mota

Mercredi 25 mars

Fêtons le printemps en musique

**AVRIL**

Du 1er au 9 avril

Pessah'

Date à venir

Sortie de la Fête des tulipes



Vente de vêtements, Boutique Mota  
Jeudi 19 mars 2026



# EMS LES MARRONNIERS



L'EMS Les Marronniers offre une qualité de vie et d'accompagnement individualisés pour les personnes dont le maintien à domicile n'est plus possible, soutenus par une équipe interdisciplinaire professionnelle et bienveillante.

La philosophie des soins dans notre établissement, les stratégies et les actions interdisciplinaires se fondent sur les désirs, les besoins et les ressources des Résidents et de leur entourage tout en tenant compte des limites de chacun.

Le bâtiment est composé de 63 chambres individuelles d'environ 25m<sup>2</sup>, réparties sur 4 étages, au centre d'un parc arboré. Le concept architectural répond aux besoins des personnes souffrant de désorientation et aux mécanismes liés au vieillissement.

L'EMS Les Marronniers est un lieu ouvert, les visites sont libres et laissées à l'appréciation des familles et des proches.

9, chemin de la Bessonnette 1224 Chêne-Bourgeries  
T 022 869 26 26 info@marronniers.ch www.marronniers.ch



PROCHAINE PARUTION AVRIL 2026