



Le Canard

n° 99
automne 2017

Fondation La Venoge



Eté 2017 : une belle saison à La Venoge!

Animation

Alors que les brouillards de l'automne sont bien installés, souvenirs de la belle saison avec les photos des fêtes de l'été!

▶ pages 3 à 8

Chatons

Tendresse, douceur et émotions à Penthalaz, avec la visite de trois jeunes chatons...

▶ pages 10-11

Petit +

Une mystérieuse machine a pris ses quartiers à Penthalaz... mais les résidents semblent déjà l'avoir bien adoptée!

▶ page 17

Un autre regard

Les jeunes enfants de la garderie L'Oasis à Eclépens bénéficient de repas préparés à La Venoge!

▶ page 18



Le mot de la direction

Editorial

Nathalie
Theillard
Directrice



A chaque extrémité de la vie, l'être humain a besoin de soutien et d'une attention toute particulière de la part de son entourage...

Le petit enfant découvre et apprend la vie, construit son identité... Et la personne âgée, avec son inestimable bagage et sa trajectoire unique, a des besoins spécifiques liés à son grand âge. Entre ces deux univers, séparés par une vie entière d'expériences, la Fondation La Venoge a lancé une passerelle : depuis le 1^{er} mai 2017, la cuisine du site de La Sarraz prépare les

repas pour la nouvelle garderie d'Eclépens, l'Oasis, qui accueille 22 enfants de la région, depuis les bébés jusqu'aux enfants du parascolaire. Ce partenariat positif pour ces deux structures démontre que les synergies sont possibles entre deux institutions à missions différentes, mais complémentaires. Ce rapprochement permet un partage fructueux des compétences métier, et permettra à terme de développer des activités communes intergénérationnelles porteuses de sens de part et d'autre !

En page 18 de ce Canard, nous vous proposons de découvrir quelques images de ce projet innovant, et le commentaire de la directrice de l'Oasis.

Edition spéciale pour la prochaine parution du Canard!

Je profite de cet éditorial pour vous annoncer que notre Canard prépare son jubilaire, puisque le prochain numéro sera... le centième ! Une édition spéciale avec quelques surprises est d'ores et déjà en préparation, et paraî-

tra exceptionnellement un peu plus tard qu'à l'accoutumée, soit juste avant les vacances d'été.

Mais avant ces vacances-là, c'est l'hiver qui est à nos portes. L'année 2017 arrive à son terme, et je souhaite à tous les lecteurs du Canard de belles fêtes de fin d'année. Je forme mes meilleurs vœux pour que l'année 2018 soit remplie de joie de vivre et de projets passionnants !

N. T.

Impressum

Comité de rédaction :

Huguette Fernandes
Edwige Rossier
Nathalie Theillard
Marie-Claire Prol

Coordination

La Sarraz :

Huguette Fernandes

Coordination

Penthalaz :

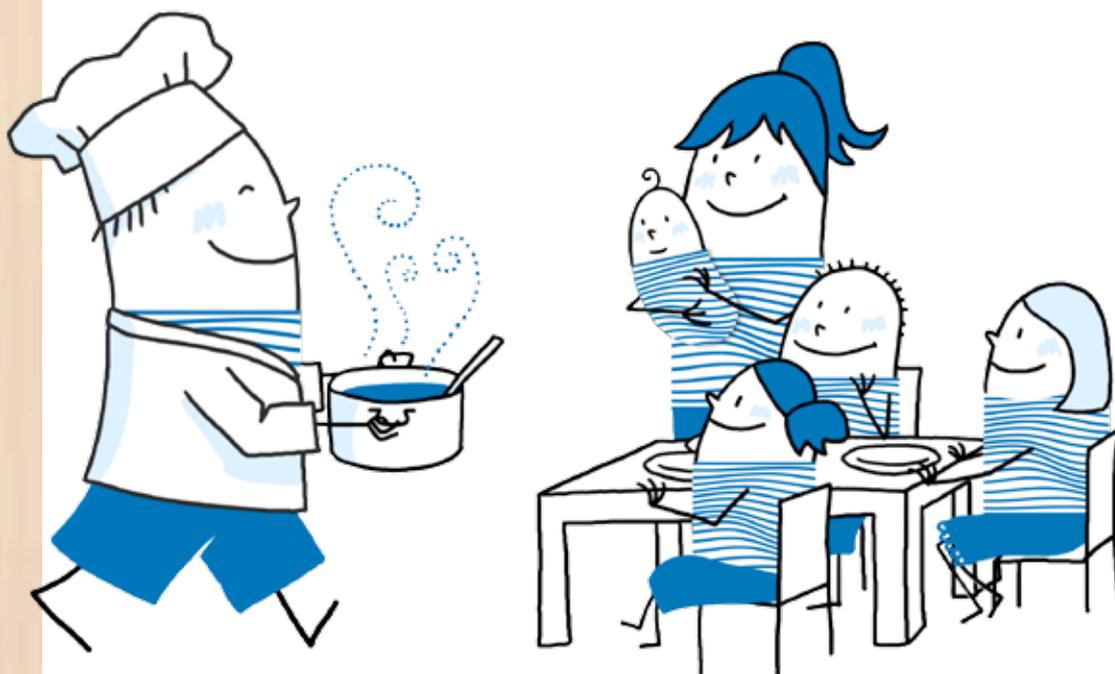
Edwige Rossier

Conception graphique et illustrations :

Amélie Buri
www.amelieburi.ch

Impression :

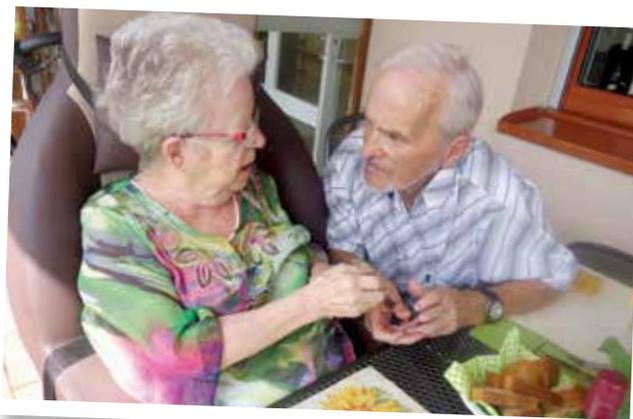
Les ateliers de
l'Institution de Lavigny
www.ilavigny.ch





La Sarraz fête l'été...

... avec un thème champêtre : «Un dîner à la ferme»



On n'avait lésiné sur rien pour l'occasion : bottes de paille et foin, tournesols, épis de maïs, ânes, poules, lapins...et même le soleil !

Sans oublier le talentueux « Moineau », accordéoniste et chanteur qui enchantait le public en adaptant son répertoire au thème de la journée. C'est dans cette joyeuse cacophonie que les collaborateurs tous sur leur... tenue campagnarde !! ont

accueilli les résidents et leurs proches puis leur ont servi un repas du terroir de derrière les fagots ! Bravo au taver-nier du coin, François et toute son équipe !

Un grand merci à tous les intervenants ainsi qu'aux familles agricultrices de collaborateurs qui nous ont généreusement fournis en matériaux ou en animaux ce qui a contribué également à la réussite de cet événement.

H. F.



Animation La Sarraz

Huguette
Fernandes
Responsable
animation LSZ





Fête de l'été à Penthalaz

Couleurs et saveurs d'Italie!



Cette année la fête de l'été était agendée au 31 août 2017...

Quelques jours avant et au vu des conditions météorologiques annoncées pour ce jour-là, nous avons dû malheureusement modifier le concept de la journée. Nous avons décommandé les visites annoncées auprès des résidents.

Eh oui ! Une fois de plus la pluie était au rendez-vous... Cela ne nous a pas empêchés de faire la fête avec les résidents, les bénéficiaires du CAT et le personnel présent.

C'est dans une salle décorée aux couleurs de l'Italie que nous avons accueilli les résidents et les bénéficiaires du CAT.

Une fête toute simple remplie de joie, ceci grâce à la présence du musicien Styves qui en jouant des airs italiens a réussi à nous faire oublier le mauvais temps en redonnant le sourire à tous.

E. R.





**Animation
Penthalaz**
Edwige
Rossier
Responsable
animation PZ





Message de l'aumônerie

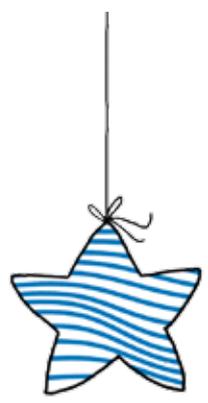
Déjà le mois de décembre. Déjà la fin de l'année. On n'échappe pas à quelques regards jetés par-dessus l'épaule sur les mois écoulés.

Occasion pour moi de dire merci à chacun, chacune de vous, résidents et personnes travaillant à la Venoge, à la Sarraz et Penthaz. Occasion aussi de saluer chaleureusement les familles des résidents. Au cours de cette année, j'ai fait beaucoup de rencontres qui furent de bons moments d'échange, de partage. Colorés d'émotions diverses : de joie et d'émerveillement devant les beautés de la vie, et pour ce qu'il est possible de vivre dans ces lieux de vie à La Venoge ; colorés parfois d'amertume, de tristesse devant les moments si difficiles à traverser. J'ai rencon-

tré beaucoup de courage. Un courage né de toute une vie d'expériences, de tant de défis à relever. Quelqu'un à qui j'ai demandé : « *Que changeriez-vous à votre vie, si vous aviez une baguette magique ?* » m'a répondu : « *Rien* ». Non pas parce que la vie a été si belle qu'il n'y avait rien à changer, mais parce que les grains semés dans les sillons de la vie avaient portés du fruit plein d'une saveur inattendue. Chacun, chacune de vous, que j'ai eu le privilège de rencontrer m'a fait cadeau d'une belle confiance. Merci. J'aime, dans ce temps de l'Avent qui prépare à Noël, me souvenir d'une autre rencontre : celle de deux femmes enceintes, Marie et Elisabeth. Marie qui porte Jésus, Elisabeth qui

porte Jean-Baptiste. Leur rencontre racontée par l'évangéliste Luc dans la Bible* porte le nom de Visitation. Une visite entre deux femmes portant la Vie. De manière mystérieuse pour l'une, Marie, de manière inattendue pour l'autre, Elisabeth, qui avait cessé d'espérer un enfant. Leur rencontre se termine sur le Magnificat, ce chant de foi et d'espérance célébrant l'impossible devenu possible dans deux vies. Et nous ? Qu'est-ce qui a été possible dans nos vies que nous pensions impossible ? Combien de fois avons-nous vécu une de ces visites lorsque nous avons rencontré quelqu'un qui a fait couler dans notre cœur un élan de joie, d'émerveillement, de reconnaissance ? Un élan qui a ôté une pierre d'amertume,

poussé un roc de désespoir que l'on pensait bien installés. Et nous voilà étonnés après une rencontre qui nous laisse baignés de joie. Bientôt nous fêterons Noël : l'irruption de la Vie de Dieu dans notre quotidien ; que Sa rencontre avec chacun, chacune, soit source de telles visites.



Isabelle Lécho
Pasteur-aumônier
des EMS



*Luc 1/39-56

Bien-être

Protection et régénération : les vertus du géranium

Description botanique

Originaire d'Afrique du Sud, le géranium est arrivé en Europe à la fin du XVI^{ème} siècle pour devenir un phénomène de mode à la cour des châteaux de France. Ses fleurs très odorantes, blanches, roses ou rouges, tapissent aujourd'hui toutes nos jardinières au printemps. Le géranium est cultivé un peu partout, en Chine, au Maroc, en Égypte et à l'île de la Réunion. Le géranium fut distillé pour la première fois en 1819.

Le géranium comporte plusieurs espèces dont, pour l'aromathérapie principalement, le géranium rosat et le géranium bourbon. Le géranium rosat (20% d'esters) est principalement utilisé pour ses vertus physiques et de régénération cutanée. Le géranium bourbon (30% d'esters) est plus euphorisant et plus subtil. On le préfère pour les thérapies énergétiques et pour les problèmes cutanés s'ils sont d'ordre psycho-émotionnel.

Vertus

De par sa biochimie il est intéressant lors d'infections cutanées (psoriasis, eczéma, ulcères variqueux), il est régénérateur cutané majeur. Il active la circulation du sang et de la lymphe (varices, hémorroïdes ...)

Infections intestinales, bactéricides, il stimule le pancréas et le foie. Rhumatismes (anti-inflammatoire). Moustiques (éloigne et apaise en cas de piquûres). Diabète (augmente la sensibilité à l'insuline.) Il a des propriétés énergétiques. Il combat le stress. Il régule le système nerveux, aide à trouver son équilibre et à rester centré. Attire les choses positives, éloigne le négatif... (Listes non exhaustives)

Exemples pratiques

Un mélange composé d'huiles essentielles de géranium rosat et de ciste lavandière (50%-50%) appliqué sur une plaie, stoppe immédiatement le saignement, désinfecte et cicatrise. Un mélange de géranium rosat et de lemongrass (ou citronnelle) chasse efficacement les moustiques. Pour ceux qui ne savent pas se protéger de leur environnement, qui ne savent jamais dire non, ceux qui marchent dans toutes les combines et n'arrivent pas à trier ce qui est bon ou mauvais pour eux, appliquer quelques gouttes d'huile essentielle de géranium bourbon sur le plexus solaire. Contre-indication : aucune.

Hydrolat de géranium

Mêmes propriétés que l'huile essentielle. Vaporiser l'hydrolat de géranium dans un bureau crée une atmosphère positive. Sur la peau, sur une plaie. La prise de l'hydrolat par voie orale se fait dans un verre d'eau chaude ou tempérée à raison d'une cuillère à café par verre 3 fois par jour ou 1 cuillère à soupe par litre.

Un conseil culinaire

Comme assaisonnement pour les carottes et les betteraves rouges, à vaporiser à la fin de la cuisson.

Bien-être

Alette
Péclard
Infirmière-
assistante



Dénomination latine

→ *Pelargonium asperum*

Appellation anglophone

→ Géranium, chinese ou Bourbon

Famille botanique

→ Geraniacées

Partie distillée

→ Feuilles

Principes biochimiques

→ Monoterpénols, esters. Trace de monoterpènes, oxydes, sesquiterpènes et cétones

Références : texte tiré du livre « L'aromathérapie énergétique, guérir avec l'âme des plantes ». Lydia Bosson, Ed. Amyris.



Animation à Penthalaz...

Le 7 septembre, trois jeunes chatons se sont invités à La Venoge, pour un moment plein de tendresse...

Ces petits chatons sont nés le 8 juillet dernier.

A peine sevrés, ils ont fait un passage éclair à La Venoge, histoire de se faire câliner encore et encore... De nombreux résidents ont eu des chats chez eux, et ont dû parfois s'en séparer au moment de leur entrée en EMS.

Ce petit moment d'animation était très touchant et combien apprécié. Même les chatons ont mis toute leur énergie pour les combler.

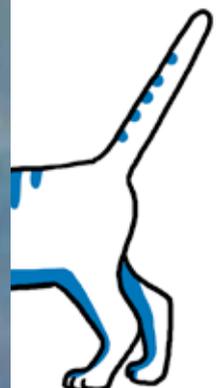
Après cela, une longue sieste s'est avérée bienfaitante!



Animation Penthalaz

Christine Brandt
Assistante en soins et santé communautaire





Portrait du personnel

Cenada Memedova, petit bout de femme énergique, lumineuse et sympathique évolue en qualité de cuisinière à 30% sur chaque site, ceci depuis le 1er mai dernier.

En trois mots, comment pourrais-je me définir ?

Dynamique, de nature positive, intègre.

Qu'est-ce qui m'a poussée à choisir cette activité professionnelle ? Très jeune j'ai été amenée à préparer les repas familiaux, car maman n'était pas un cordon bleu ! A force j'y ai pris plaisir.

Comment est-ce que je me sens dans mon travail ? Très bien, le fait de travailler sur les deux sites convient à ma personnalité.

Ce qui m'accompagne dans la vie ? Ma famille, les challenges et la spiritualité.

Quels sont mes projets professionnels ? J'aimerais pouvoir être formée à l'Académie de Sophrologie Caycédienne, mais en gardant toujours un pied dans la cuisine !

Quels sont mes hobbies ? La danse, passer du temps avec mes proches, la pratique des sports d'endurance et de force.

Ai-je peur de vieillir ? Non pour autant que je ne devienne pas une charge pour mon entourage.

Un message pour les lecteurs ?

Ne comptez pas les jours, faites que les jours comptent.



Milton Rodrigues Torrao est collaborateur de La Venoge sur le site de La Sarraz depuis plus de 4 ans. Actuellement en qualité d'aide-soignant, il est apprécié des équipes pour sa grande disponibilité, son sens de l'entraide et du partage.



En trois mots, comment pourrais-je me définir ?

Travailleur, bienveillant, amusant

Qu'est-ce qui m'a poussé à choisir cette activité professionnelle ? Pouvoir aider des personnes âgées. J'ai tout d'abord été engagé dans l'équipe de l'intendance, mais, très vite les liens et le contact avec les résidents m'ont donné l'envie de poursuivre ma carrière dans les soins.

Comment est-ce que je me sens dans mon travail ? Je m'y sens utile et à l'aise, ceci avec les résidents et mes collègues.

Ce qui m'accompagne dans la vie ? Liliana mon épouse, ma famille et mes amis.

Quels sont mes projets professionnels ? Pour l'instant continuer mon travail à la Fondation, mais dans un avenir plus ou moins proche, j'aimerais pouvoir me reconvertir dans un autre métier.

Quels sont mes hobbies ? Conduire mon 4x4, les promenades, la plage, voyager et être avec mes amis.

Ai-je peur de vieillir ? Oui, j'en ai peur, mais c'est une fatalité, il faut faire avec.

Un message pour les lecteurs ? Mon message est adressé aux familles de résidents, j'aimerais leur dire merci de croire en nous et d'avoir confiance en nous.

Grain de.. maïs!

Pour cette édition du Canard, notre cuisinier partage sa recette de la tourte de la fête de l'été à La Sarraz, une tarte au maïs, pommes et raisins.

INGRÉDIENTS

- 90gr de semoule de maïs bramata
- 25 gr de semoule de blé
- 5 dl de lait
- 1dl de crème
- 50gr de raisins secs trempés à l'eau
- 100gr de sucre
- 4 pommes
- 30gr de beurre
- zeste d'un citron
- 1 pincée de sel
- sucre et cannelle

Préparation

- Cuire le lait avec le sel, le sucre, le beurre et le zeste.
- Ajouter le maïs et la semoule en pluie et cuire 20 min. en remuant.
- Garnir le dessus avec de fines tranches de pommes.
- Saupoudrer de sucre et de cannelle.
- Cuire au four préchauffé à 180° durant 40 min. environ.
- Contrôler si les pommes sont cuites.

Grain de sucre

François Schopfer
Chef de cuisine
à La Sarraz



■ Portrait de résident à La Sarraz

Résident depuis peu à La Sarraz, Monsieur Edmond Favre y apprécie la vue des champs, observe la nature, le moindre tracteur, parle du blé qui est court cette année ou trouve que cet agriculteur purine beaucoup trop...

Né en 1927 Edmond Favre est issu d'une famille d'agriculteurs de Gollion. Le domaine familial doit faire 5 ou 6 hectares tout au plus. Le papa d'Edmond exploite aussi le Café de l'Union dans le quartier de Mussel. A cette époque, il y avait deux débits de boissons au village ! Edmond Favre reprend les rênes du domaine en 1961. Il y produit des pommes de terre, des céréales et du lait, qu'il livre à la laiterie de Mussel. En

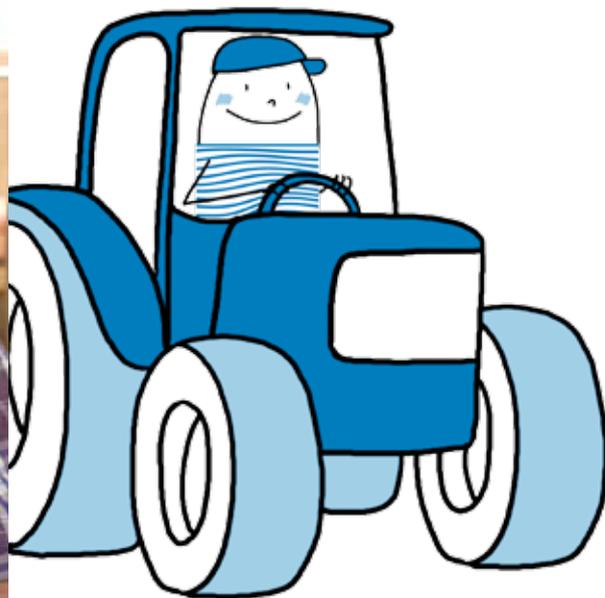
1973, celle-ci fusionne avec la laiterie de Gollion. Monsieur Favre est aussi membre du comité d'une société d'alpage, une association d'agriculteurs propriétaires d'une montagne dans le Jura français où l'on mène paître les vaches. Plus encore, il est co-président du congélateur communal. Côté cœur, il a passé la bague au doigt d'Annette Magnenat, une fille de Bournens. De cette union naissent deux enfants pré-

nommés Yvette et Michel. C'est Michel, qui prend la relève de son papa à la tête de l'exploitation familiale en 1992. Aujourd'hui il collabore sur le domaine avec ses neveux Sidney et Sandy Borgeaud. Tous deux sont très motivés dans leur métier d'agriculteur. Tonton les trouve même un brin fougues !

Quant à Annette, son épouse, elle s'est éteinte en 2014 à l'âge de 84 ans. Aujourd'hui Edmond Favre

souffre entre autres de problèmes de mobilité, il s'est astreint pendant longtemps à des promenades au village afin de se maintenir, mais ses jambes sont désormais fatiguées et ne le portent plus.

De son plein gré, il est entré en début d'année à l'EMS de Penthalaz puis dernièrement il a rejoint le site de La Sarraz. Accompagné par ses enfants, fréquemment il s'en retourne au village de Gollion afin de partager en famille le repas dominical. Nous vous souhaitons, cher Monsieur Favre, de vivre encore plein de petits bonheurs au quotidien à La Fondation La Venoge !



■ Tiré du texte de Romain Mange paru dans Journal de la région de Cossonay.

Portrait de résident à Penthalaz

D'origine italienne, Madame Bassi est résidente depuis le mois de juin à la Venoge. C'est une dame qui aime rendre service et qui apprécie qu'on lui demande son aide pour les activités culinaires et les ateliers créatifs.

Madame Assunta Bassi est née à Naples, en Italie le 20.02.1929, où elle vécut pendant environ 16 ans. L'année de ses 17 ans, elle rencontra son mari et ils se marièrent le 22 décembre 1946, Madame n'avait pas encore 18 ans. Son mari venait de Toscane, il avait 23 ans lorsqu'ils se rencontrèrent. Militaire avant leur rencontre, il était venu à Naples pour chercher du travail et c'est dans cette

ville qu'ils se rencontrèrent. Madame parle avec beaucoup de nostalgie et d'émotion de cette époque et explique que la vie était très difficile avec la guerre et les tremblements de terre qui se produisirent à Naples. A cette époque, elle perdit beaucoup de membres de sa famille et de proches. Le couple s'installa en Toscane pour 6 ans environ, c'était la crise d'après-guerre, les temps étaient dif-

ficiles. Madame faisait plein de petits boulots, comme femme de ménage, serveuse, etc... Son mari travaillait comme monteur de coffrage métallique. Ils eurent leur premier enfant, un garçon en 1947. Ils partirent vivre à Milan pendant 2-3 ans et eurent leur second enfant, un garçon, né en 1949.

En 1955, on proposa du travail à son mari en Suisse. Ils vinrent s'installer à Lausanne à Mont-Goulin et ensuite à l'avenue de Tivoli. Son mari travaillait comme vendeur d'échafaudages et monteur de coffrage métallique. Par la suite, Madame Bassi décida de louer un bar à café à Cossonay, qu'elle tiendra pendant 18 ans. Elle résidait avec son mari dans un appartement en dessus du bar. Elle vendait toutes sortes de spécialités italiennes, elle était la seule à le faire dans la région. Son mari l'aidait de temps en temps en rentrant de son travail.

Après quelques petits soucis de santé, elle décida quitter son bar à café et de prendre sa retraite. Madame Bassi continua de résider à Cossonay. Elle perdit son mari il y a environ 15 ans.

Suite à de nombreux problèmes de santé Madame venait régulièrement au CAT et entra comme résidente le 22 juin 2017.

Madame Bassi a passé sa



vie à aider les autres et essayer de faire le maximum de bien autour d'elle. Très présente à l'animation, elle aime faire des activités telles que les bricolages, les sorties et la cuisine à l'animation.

 Laura Fanolliet
Apprentie ASE

Clin d'oeil



SOLUTION EN CAS DE MANQUE DE CHAISES!



LES CADRES : JOURNÉE DE RÉFLEXION À CRÉT-BÉRARD



Petit + Penthalaz

Depuis le 9 juin dernier une nouvelle et imposante machine a pris place dans notre salle d'animation... Mais qu'est-ce que c'est ?

C'est une borne musicale appelée Mélo, qui contient plus de deux mille morceaux de musique, classiques, relaxantes, de film, etc..., ainsi que des chansons françaises allant des années 1930 à 1990.

Cette borne a plusieurs fonctions.

Elle a une fonction de jukebox, c'est la plus simple, celle que nous utilisons le plus, celle qui donne aux résidents un pouvoir bien-faisant. Il suffit de taper le numéro de la chanson se trouvant sur le petit livret et peser ensuite la lettre A. Plusieurs de nos résidents choisissent et programment eux-mêmes les chansons qu'ils souhaitent entendre.

En plus de la fonction de jukebox, la machine permet de jouer au loto, en effet le chiffre s'affiche en grand. Des livres audio peuvent être écoutés, on peut passer des photos en diaporama sur un fond

sonore. Divers jeux peuvent se faire à l'aide de la borne et même un karaoké.

Non, ce n'est pas un jouet dernier cri, c'est un appareil à but thérapeutique qui permet au résident d'avoir de la stimulation, de retrouver de la joie de vivre, de se remémorer des souvenirs de jeunesse ou tout simplement de passer un bon moment.

Chaque heure, la borne se met à carillonner puis deux

chansons se font entendre.

Chaque jour nous nous familiarisons davantage avec cette borne musicale, dont nous n'avons pas encore découvert toutes les astuces. Mais je peux vous assurer que nous avons déjà passé de beaux moments avec les résidents.

 Edwige Rossier
Responsable animation PZ





Autre regard

Ouverture sur le monde de la petite enfance...

Début mai une garderie a ouvert ses portes : la garderie l'Oasis. Elle est située au cœur d'Eclépens dans les locaux de l'ancien office postal, elle accueille des enfants âgés de 4 mois à l'âge de la scolarité.

Une année avant l'inauguration officielle, Mme Anne Schneider, la directrice, a approché le site de la Sarraz étant à la recherche d'une cuisine pouvant produire au total 22 repas équilibrés, destinés aux bébés et aux enfants.

La Fondation EMS La Venoge faisant partie du groupement d'achat la Rose, dans lequel plusieurs

EMS et garderies sont engagés, il était tout à fait dans nos cordes de pouvoir répondre favorablement à cette demande. L'ensemble des menus est planifié par les chefs de cuisine du groupement puis adapté pour les garderies. Lors de l'élaboration nous respectons l'équilibre alimentaire requis pour les enfants et les bébés mais surtout nous achetons un maximum de produits régionaux et de saison chez nos fournisseurs.

Du lundi au vendredi les plats sont apprêtés par notre équipe de cuisine du site de La Sarraz, puis ils sont

Garderie Oasis

Eclépens

conditionnés dans deux thermo-ports pour les garder à bonne température jusqu'au moment du service du repas à la garderie. Le transport est assuré par les collaborateurs de la garderie.

Ce partenariat entre une garderie et un EMS s'inscrit totalement dans les valeurs de La Venoge, qui se veut être un lieu ouvert sur l'extérieur et partageant ses compétences. En plus des repas il s'agira aussi à l'avenir de développer des animations avec les enfants et les personnes âgées accueillies à La Sarraz.



 François Schopfer
Chef de cuisine à La Sarraz



Qu'en pense Mme Anne Schneider, directrice de la garderie?

« C'est avec un grand plaisir que nous partageons ce partenariat avec l'EMS de La Venoge. Il est à nos yeux très important de pouvoir collaborer avec la région dans le respect de certains critères primordiaux, notamment l'aspect produits locaux et de saison. Après plusieurs mois d'exploitation, nous relevons que les enfants apprécient beaucoup les repas variés servis par l'EMS et découvrent également de nouveaux aliments. Toute l'équipe de l'Oasis remercie chaleureusement l'EMS pour cette collaboration! »

Jeu!

Petit quizz d'automne!

1. Quel cépage est principalement produit dans le canton de Vaud ?
 - a) Le chasselas
 - b) Le muscat
 - c) La syrah
2. Qui est le saint patron des vigneron ?
 - a) Saint Laurent
 - b) Saint Patrick
 - c) Saint Vincent
3. Qui est le saint patron des chasseurs ?
 - a) Saint Marc
 - b) Saint Hubert
 - c) Saint Jacques
4. Quel fruit d'automne, excellent pour les intestins, n'est cependant pas recommandé dans le cadre d'un régime ?
 - a) La mandarine
 - b) Les nêfles
 - c) Le coing
5. Quel végétal d'automne est étudié par la mycologie ?
 - a) Les myrtilles
 - b) Les champignons
 - c) Le raisin
6. Quelle fleur d'automne a été popularisée par une chanson populaire et le poète Guillaume Apollinaire ?
 - a) Le glaïeul
 - b) La colchique
 - c) Le chrysanthème
7. Dans quelle ville allemande se fête la célèbre «Oktoberfest» (fête d'octobre) ?
 - a) Berlin
 - b) Leipzig
 - c) Munich
8. Quel vignoble vaudois est inscrit au patrimoine de L'UNESCO ?
 - a) Le Lavaux
 - b) La Côte
 - c) Le Chablais
9. Quel compositeur a composé les quatre saisons ?
 - a) Vivaldi
 - b) Tchaïkovski
 - c) Debussy
10. Dans quel canton fête-t-on la châtaigne ?
 - a) Grisons
 - b) Tessin
 - c) Valais



Un tableau mettant à l'honneur les créations de landart réalisées par les résidents de Penthalaz

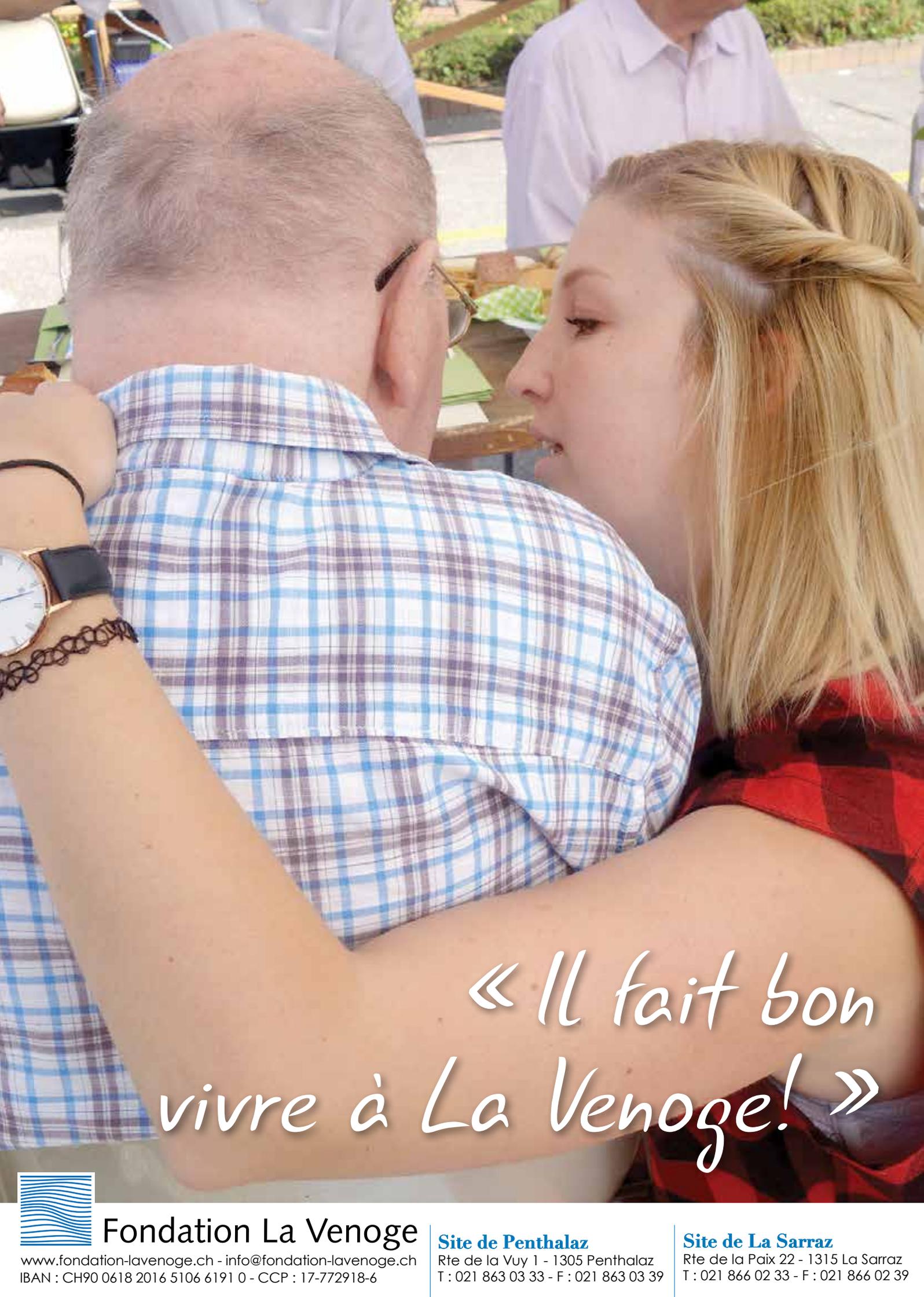
Solutions

1. a) Le chasselas ; 2. c) Saint-Vincent ; 3. b) Saint-Hubert ; 4. c) Le coing ; 5. b) Les champignons ; 6. b) La colchique ; 7. c) Munich ; 8. a) Le Lavaux ; 9. a) Vivaldi ; 10. c) Valais

Galerie P'Art/Âge La Sarraz

HUILES - Danielle MÄGERLI : ses créations aux couleurs vives et chatoyantes, dégageant une énergie positive, ont égayé tout l'été les murs de notre cafétéria.





« Il fait bon
vivre à La Venoge! »



Fondation La Venoge

www.fondation-lavenoge.ch - info@fondation-lavenoge.ch
IBAN : CH90 0618 2016 5106 6191 0 - CCP : 17-772918-6

Site de Penthalaz

Rte de la Vuy 1 - 1305 Penthalaz
T : 021 863 03 33 - F : 021 863 03 39

Site de La Sarraz

Rte de la Paix 22 - 1315 La Sarraz
T : 021 866 02 33 - F : 021 866 02 39