

À CHAQUE SEMAINE SON HISTOIRE

L'ACCENT

DE LA RÉSIDENCE SAINT-MARTIN

DU 2 FÉVRIER AU 8 FÉVRIER 2026

N°6

COMMUNICATIONS	2-3
JEU	4
ANNONCE	6
JEU SOLUTION	7
CUISINONS NOTRE RÉGION	8-9
SOUVENIRS	10-12
CINÉMA.....	13
PROGRAMME D'ANIMATIONS ..	14-15
MENUS DE LA SEMAINE	16



Suivez nous sur Instagram!

MEILLEURS VŒUX POUR VOTRE ANNIVERSAIRE !

CHEZ LES RÉSIDENTS

Mercredi 4 février	M. Henri SCHAFER Résident à l'unité ANDROMÈDE
Vendredi 6 février	Mme Agnès DING Résidente à l'unité PERSÉE

CHEZ LE PERSONNEL

Mercredi 4 février	Mme Béatrice QUARTENOU
Jeudi 5 février	Mme Daniela Marisa DA SILVA COSTA FIDELGO
Vendredi 6 février	Mme Daniela TEIXEIRA SANTOS BORGES
Dimanche 8 février	Mme Joana PINHEIRO FERNANDES
Dimanche 8 février	Mme Christine CHASSOT
Dimanche 8 février	Mme Noémie DERVEY



Si vous désirez faire un don à la résidence, vous pouvez désormais le faire avec Twint en scannant le QR code suivant.



**Payez facilement
avec TWINT**



Scannez le code QR avec
l'app TWINT.



Saisissez le montant total
et confirmez le paiement.

BIENVENUE



Mardi le 27 janvier, nous avons eu le plaisir d'accueillir Madame Christiane ANDREY de Corminboeuf pour un court séjour à l'unité CEN-TAURE.

Nous lui souhaitons la bienvenue et beaucoup de bonheur dans notre établissement.

SUDOKU

Pour résoudre un jeu SUDOKU, il suffit de connaître une seule règle toute simple :

Remplir les cases de façon à ce que chacune des 9 colonnes, des 9 rangées et chacun des 9 carrés de 3 x 3 cases contiennent tous les chiffres de 1 à 9. Et voilà, c'est tout ! A présent que vous connaissez la règle, tous à vos stylos...

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

L'ALBATROS

Souvent, pour s'amuser, les hommes d'équipage
Prennent des albatros, vastes oiseaux des mers,
Qui suivent, indolents compagnons de voyage,
Le navire glissant sur les gouffres amers.

A peine les ont-ils déposés sur les planches,
Que ces rois de l'azur, maladroits et honteux,
Laissent piteusement leurs grandes ailes blanches
Comme des avirons traîner à côté d'eux.

Ce voyageur ailé, comme il est gauche et veule !
Lui, naguère si beau, qu'il est comique et laid !
L'un agace son bec avec un brûle-gueule,
L'autre mime, en boitant, l'infirme qui volait !

Le Poète est semblable au prince des nuées
Qui hante la tempête et se rit de l'archer ;
Exilé sur le sol au milieu des huées,
Ses ailes de géant l'empêchent de marcher.

Charles Beaudelaire



NOUVEAU DIRECTEUR

Au terme d'un rigoureux processus de recrutement, le Conseil de la Fondation Saint-Martin a nommé Monsieur Eric Froidevaux au poste de Directeur général à compter du 1er juillet 2026. Il succédera à Monsieur Christophe Auguste qui prendra une retraite méritée après 26 années passées à la direction de notre Fondation.

Âgé de 54 ans et domicilié à Farvagny, Monsieur Froidevaux possède une longue expérience en matière de conduite d'institutions de santé. Diplômé de l'Ecole Hôtelière à Lausanne, il est titulaire d'un Certificate of Advanced Studies (CAS) en management de la santé et d'un Brevet fédéral de spécialiste en gestion d'institutions de santé.

Après un début de carrière dans le domaine de la restauration collective, Monsieur Froidevaux a rejoint le milieu sanitaire en 2005 en qualité de chef du département logistique de l'Hôpital Sud Fribourgeois, avant d'être nommé en 2008 au poste de Directeur adjoint de la logistique de l'Hôpital fribourgeois HFR lors de sa constitution.

En 2011, il rejoint le CNP, Centre Neuchâtelois de Psychiatrie réparti sur quatre sites, au sein duquel il a occupé pendant près de dix ans le poste de chef d'exploitation.

De 2021 à fin 2025, Monsieur Froidevaux a pris la direction de l'Hôpital de Lavaux à Cully. À la tête de ce site hospitalier, qui comprend un centre de réadaptation, une unité de soins palliatifs, un EMS et un centre d'accueil temporaire, il a activement participé au projet d'agrandissement de cet établissement, qui prévoit entre autres, le doublement de la capacité d'accueil de l'EMS. Un projet d'envergure dont la construction a débuté au printemps 2024.

Les compétences multiples de Monsieur Froidevaux, sa solide expérience managériale en institutions de santé, sa personnalité et son enthousiasme ont convaincu à l'unanimité le Conseil de Fondation pour lui confier la direction et assumer les défis futurs de la Fondation ; plus principalement la construction et la mise en exploitation du futur EMS de la Gotta à Belfaux.

Mot de présentation de
Monsieur Réginald SAPIN - Président de la Fondation Saint-Martin



SUDOKU, LA SOLUTION

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

CUISINONS NOTRE RÉGION

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



« Cuisinons notre région » : une charte pour une alimentation durable, équilibrée et régionale dans la restauration collective fribourgeoise

Le 18 juin 2021, le Conseil d'Etat présentait la démarche « Cuisinons notre région » et sa Charte. Pour rappel, celle-ci est portée par la Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts (DIAF), la Direction du développement territorial, des infrastructures, de la mobilité et de l'environnement (DIME) et la Direction de la santé et des affaires sociales (DSAS). Elle est accompagnée par les parties prenantes que sont l'Association Terroir Fribourg, Fourchette verte Fribourg, GastroFribourg, Grangeneuve et Beelong, qui soutiennent les établissements partenaires dans la mise en œuvre de la Charte.

Aujourd'hui, c'est le restaurant Le Saint-Martin qui confectionne quotidiennement 300 repas qui reçoit ce label.

Monsieur le Président du Conseil d'Etat Philippe Demierre et Monsieur Christian Morard Directeur membre du Copil de la restauration collective ont eu le plaisir de remettre en mains propres la Charte signée au Chef de cuisine Monsieur Nicolas Magnin.

Il a été remis également le label Fait Maison par Carine Rouge, Directrice.

En signant cette Charte, la Résidence Saint-Martin s'engage à valoriser les produits régionaux et de saison, à privilégier des modes de production socialement responsables et écologiques et à promouvoir la santé par une alimentation équilibrée.

Ce Label s'inscrit pleinement dans la continuité de la politique menée au sein de la résidence Saint-Martin. Formatrice, elle s'investit avec constance et professionnalisme afin d'offrir un accueil hôtelier de qualité à ses résidents, ainsi qu'à leur famille. Son engagement quotidien contribue à instaurer un climat chaleureux, et de valeur aux besoins de chacun. Monsieur Nicolas Magnin, Chef-cuisinier depuis 25 ans, tient à proposer des repas de qualité, élaborés à partir de produits sains, favorisant ainsi une cuisine authentique et adaptée aux attentes de nos résidents.

Ces actions traduisent notre volonté commune de maintenir un haut niveau de qualité de service et de bien-être au sein de la résidence.

MESSAGE DE NOTRE DIRECTEUR

Mesdames et Messieurs,
Monsieur le Conseiller d'État, Philippe DEMIERRE
Monsieur le Directeur membre du COPIL Cuisinons notre région, Christian MORARD
Madame la Directrice du label Fait Maison, Carine ROUGE
Monsieur le Président de la Fondation Saint-Martin, Réginald SAPIN
Madame la vice - Présidente de la Fondation Saint-Martin, Dominique HALLER SOBRITZ
Chers collaborateurs/trices,
Chers partenaires et amis du terroir et Cher(e)s invité(e)s

C'est un grand honneur de vous accueillir aujourd'hui pour le lancement officiel de la charte « Cuisinons notre région » et du label « Fait Maison » au sein de notre service de restauration de la résidence Saint-Martin, celui-ci concrétise des années d'engagement de haute qualité par l'engagement de notre chef de cuisine Monsieur Nicolas Magnin et de sa brigade que je remercie sincèrement.

Cet événement marque une étape importante dans la valorisation de notre agriculture, de nos producteurs et de notre identité régionale. Le canton de Fribourg possède une richesse exceptionnelle de savoir-faire, de traditions et de produits authentiques, issus d'un travail passionné et exigeant.

Avec cette charte et ce label, nous affirmons clairement notre volonté de mettre en lumière cette qualité, cette proximité et cette traçabilité qui font la force de notre région.

Ces deux démarches ne sont pas seulement un signe distinctif, c'est un engagement : un engagement envers les consommateurs, nos résidents et familles, collaborateurs, envers la transparence et la durabilité.

Il est aussi une reconnaissance du travail quotidien des femmes et des hommes qui cultivent, transforment et valorisent nos produits.

La présence aujourd'hui de Monsieur le Conseiller d'État témoigne de l'importance que les autorités accordent à cette démarche collective et porteuse d'avenir. Je tiens également à saluer le travail remarquable du Directeur de Terroir Fribourg et de toute son équipe, qui ont su donner vie à ce projet avec rigueur et conviction. A la Directrice du label « Fait Maison » qui par ses exigences en termes de production favorise l'utilisation des produits régionaux et s'inscrit dans la démarche de cette charte.

Ensemble, producteurs, institutions et partenaires, nous construisons cette charte et label qui renforce la fierté fribourgeoise et crée un lien de confiance entre la terre et l'assiette. Que ce lancement soit le début d'un succès durable pour Terroir Fribourg et pour toute notre région.

Je vous remercie de votre présence et vous souhaite une excellente cérémonie.

Christophe Auguste - directeur

REMISE DE 2 LABELS «CUISINONS NOTRE RÉGION» ET «FAIT MAISON»



Plus de photos sur notre instagram @residence_stmartin

REMISE DE 2 LABELS «CUISINONS NOTRE RÉGION» ET «FAIT MAISON»



VISITE DE LA BROCANTE DE LA GRUYÈRE



«LA SOUPE AUX CHOUX»



Jeudi
5 février
à 15h00
à la salle
Grande Ourse
Durée 1h40

Le Glaude et Le Bombé, deux paysans portés sur la bouteille et la misanthropie vivent dans un petit hameau. Le premier est veuf et le second célibataire. Une nuit, ils font connaissance d'un extra-terrestre qui atterrit dans le champ du Glaude. L'extra-terrestre découvre la soupe aux choux qui mijote chez le veuf et en rapporte sur sa planète. Le lendemain, l'extra-terrestre revient racontant que la soupe a fait sensation.

PROGRAMME D'ANIMATIONS

ACTIVITES COMMUNES

DATE HEURE ACTIVITÉ

LUNDI

2 février	10h30	Chant (salle Grande Ourse)
	10h45	Fitness
	14h00	Sortie-verrée au restaurant «La Loue» à Pringy (inscription auprès du personnel soignant)
	15h00	Atelier «réveil-mémoire» (salle Grande Ourse)

MARDI

3 février	10h30	Atelier «préparation de légumes» (salle animation-cuisine)
	14h50	Piscine groupe 1 (inscription auprès du personnel soignant)
	15h50	Piscine groupe 2 (inscription auprès du personnel soignant)
	15h00	Dessinez, c'est gagné ! (salle animation-cuisine)
	16h30	Fitness

MERCREDI

4 février	10h30	Danse assise (salle Grande Ourse)
	10h45	Fitness
	14h00	Sortie-verrée au restaurant «Le Dépôt» à La Roche (inscription auprès du personnel soignant)
	15h00	Gymnastique (salle Grande Ourse)
	19h00	Soirée-Bistrot (à la Brasserie)

JEUDI

5 février	10h30	Atelier «préparation de légumes» (salle animation-cuisine)
	10h45	Fitness
	14h00	Sortie-verrée au restaurant «Back & Buck» à Fribourg (inscription auprès du personnel soignant)
	14h45	Atelier «confection de biscuits» (salle animation-cuisine)
	15h00	Cinéma «La soupe aux choux»(salle Grande Ourse)

VENDREDI

6 février	10h15	Messe (salle Grande Ourse)
	10h45	Fitness
	14h00	Sortie-goûter chez «Suard» à Givisiez (chacun paie ce qu'il consomme, inscription auprès du personnel soignant)
	15h00	Jeux de société (salle animation-cuisine)

PROGRAMME D'ANIMATIONS

ACTIVITÉS PAR UNITÉ

DATE	HEURE	ACTIVITÉ
CENTAURE		
Lundi 2 février	17h00	Apéritif avec l'animation
Mardi 3 février	17h30	Soirée crêpes
Mercredi 4 février	14h15	Jeux de société
PÉGASE		
Lundi 2 février	16h45	Apéritif avec l'animation
Jeudi 5 février	17h30	Soirée crêpes
Vendredi 6 février	11h00	Réveil-mémoire
PERSÉE		
Lundi 2 février	11h00	Soins esthétiques
Vendredi 6 février	10h00	Réveil-mémoire
LYRE		
Lundi 2 février	14h30	Jeux de société
Mercredi 4 février	11h00	Réveil-mémoire
Jeudi 5 février	11h00	Soins esthétiques
ANDROMÈDE		
Mercredi 4 février	10h15	FormaCube
Jeudi 5 février	17h00	Apéritif avec l'animation
Vendredi 6 février	10h30	Jeux de société
PHOENIX		
Lundi 2 février	15h30	Jeux de société
Mercredi 4 février	10h00	Réveil-mémoire
Jeudi 5 février	10h00	Soins esthétiques
Vendredi 6 février	16h45	Apéritif avec l'animation
ORION		
Lundi 2 février	10h00	Soins esthétiques
Mercredi 4 février	15h30	Jeux de société
Jeudi 5 février	17h00	Apéritif avec l'animation

MENUS DE LA SEMAINE

	MIDI	SOIR
lundi 2	Potage santé Cuisse de poulet rôti Pommes en friteuse Petits pois à la française Yoghourt aux fruits «laiterie d'Autigny»	Potage du jour Croûte au fromage Salade verte
mardi 3	Potage à la semoule rôtie Steak haché de veau Pâtes au beurre Duo de carottes glacées Fruit	Potage du jour Bouchée à la Reine (fond de veau*)
mercredi 4	Potage crécy Filet de porc au miel Gnocchi romaine Brocoli à la polonaise Gâteau au vin cuit	Potage du jour Charlotte aux pommes
jeudi 5	Potage aux légumes Rôti de boeuf haché Pommes sautées Chou-pomme aux fines-herbes Crème à la noisette	Potage du jour Oeufs brouillés à la ciboulette Pâtes
vendredi 6	Potage parmentier Filet de merlan sauté, sauce aux herbes Riz pilaf Poireau à la crème Savarin au sirop	Potage du jour Rissolé à la viande Salade de racine rouge
samedi 7	Crème de tomates Boudin Autre viande Cornettes au beurre Compote de pommes Panna cotta, coulis de fruits	Potage du jour Brie Prince d'Ogoz Vacherin Fribourgeois «laiterie d'Autigny» Pommes en robe
dimanche 8	Toast de pesto de courge et saladine Rôti de porc vigneron Gratin de pommes de terre Bouquetière de légumes Forêt-Noire	Potage du jour Gâteau aux raisinets

Provenance viandes / poissons / crustacés

BOEUF : SUISSE PORC : SUISSE POULET : SUISSE VEAU : SUISSE

«L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison» labelfaitmaison.ch