

La vie du SONNENHOF



ÉDITO

Anne-Caroline Bindou

Alexandre, des
Ateliers du Sonnenhof
au Café Joyeux
p. 16

Chaque Vie est une Lumière

Retrouvez-nous sur www.fondation-sonnenhof.org



SONNENHOF
FONDATION PROTESTANTE

Édito



Chers amis,

Je suis heureuse.

Quoi ! Heureuse ? Eh oui, le soleil darde ses rayons bienfaisants sur une nature qui ne demande qu'à s'éveiller. Dans cette douce lumière, elle reprend vie au son du chant des oiseaux, qui s'activent pour accueillir dignement la prochaine génération.

Inspirant, n'est-ce pas ? Certes, mais tout de même me direz-vous, la période est plus à la déprime qu'à l'enthousiasme. Alors trouver l'énergie de l'espérance dans le jour qui se lève, ne va pas de soi. Bien sûr. Mais au Sonnenhof, nous avons plus d'un tour dans notre sac pour vous faire partager nos raisons d'espérer.

Et voici Christine, bénévole depuis sept ans au sein de l'EHPAD le Diaconat. Elle met ses talents à disposition et nous explique qu'ici chacun vient avec ses dons et son cœur, avec le temps qu'il peut donner et on mélange tout ça pour en faire une belle pâte et un beau gâteau. C'est un énorme plaisir de rendre service et de voir que ça rend les résidents heureux ! Merci Christine !

“Il n'y a qu'à tourner les pages qui suivent pour s'emplir des bonnes ondes qu'elles dégagent !”



Suivez-moi, je vous emmène dans la cour du soleil, découvrir nos recettes du bien-être.

Recette n°1 : s'engager

Je vous présente Simone, bénévole depuis plus de dix ans à la MAS Dietrich Bonhoeffer de Soultz-Sous-Forêts. Bonjour Simone, tout va bien ? Oui, merci, vous savez avec les résidents, il ne faut pas être compliqué, tout est toujours bien. C'est magique, on pourrait faire des merveilles si tout le monde se donnait la main comme ça ! Merci pour ce merveilleux conseil Simone.



Recette n°2 : transmettre et offrir un avenir meilleur

Vous êtes nombreux à faire un don, une donation ou un legs, à organiser des événements sportifs ou culturels au profit de la Fondation. Vous laissez un héritage durable et vous offrez un avenir meilleur, à tous ceux qui luttent pour leur autonomie et leur inclusion.



Votre générosité a un impact positif sur la vie de nombreuses personnes et sur la société. Nous vous exprimons notre profonde gratitude pour ces magnifiques gestes.



Recette n°3 : devenir professionnel de l'accompagnement et donner du sens à sa vie

Il n'y a qu'à tourner les pages qui suivent pour s'emplier des bonnes ondes qu'elles dégagent ! Que vous soyez en train de construire votre projet professionnel, ou en réflexion sur une réorientation, n'hésitez pas à nous contacter pour venir découvrir sur le terrain, ces merveilleux métiers de l'éducatifs, du soin, de l'animation et tant d'autres encore, nécessaires au service des personnes.

Recette n° 4 : être socialement utile

Être un chef d'entreprise qui soutient avec patience et détermination l'inclusion parmi ses salariés de personnes différentes, c'est participer à la sauvegarde du modèle social solidaire français. Un modèle qui doit substituer à l'assistance, un accompagnement vers l'autonomie et la responsabilité, individuelle et collective.

C'est un cadeau qui m'aide à garder le cap, à poursuivre sur le chemin de plus en plus escarpé, avec toujours à l'esprit que le plus grand des cadeaux qui nous est offert, c'est celui de la vie, la vie qui se donne, la vie qui se partage, la vie qui se fête.

C'est beau un cadeau que l'on peut offrir à ceux qu'on aime. Je vous l'offre avec toute ma reconnaissance et mes encouragements à tester dès maintenant toutes ces belles recettes.

Bien fraternellement.

Anne-Caroline BINDOU,
Directrice générale

À titre personnel, j'ai un mantra qui me porte vers demain, qui me dit "aie confiance" et m'offre espoir et sérénité, même lorsque le bateau gite fort, en ces temps de troubles et de doute sur l'avenir.

S'ENGAGER au Sonnenhof

Portraits de bénévoles



**Simone
Neuhart**

Bénévole à la Maison d'Accueil Spécialisée Dietrich Bonhoeffer depuis son ouverture, Simone se prête au jeu d'une petite interview.

Bonjour Simone, parlez-nous un peu de vous !

Je suis retraitée, j'ai 75 ans et j'ai travaillé 40 ans dans la comptabilité de la même entreprise. Au moment de ma retraite, j'ai cherché à faire autre chose loin de la souffrance des échéances du monde professionnel. Quand je me suis engagée comme bénévole, le fait de pouvoir le faire à mon rythme me plaisait beaucoup et je me disais même "si ça ne me convient plus, je peux arrêter". Mais la preuve est là que ça me convient !

Vous êtes bénévole à la Fondation, c'est bien ça ?

Exactement, cela fait plus de 10 ans que je suis bénévole à la MAS Dietrich Bonhoeffer de Sultz-Sous-Forêts.

Et depuis toutes ces années, j'y vais encore et toujours avec grand plaisir.

Et qu'est-ce qui vous a décidé à offrir votre temps à la MAS ?

J'habite à Sultz-Sous-Forêts et je suis quasiment voisine de la MAS. C'est pour cela que j'ai tout naturellement suivi les projets de mise en place de l'établissement, avant même la construction de la MAS. Lorsque les travaux étaient terminés, les riverains, dont je fais partie, ont demandé à faire une petite visite du bâtiment. Nous avons été très bien accueillis par Monsieur Philippe Silva, le directeur de l'époque qui est d'ailleurs et bénévole à la MAS. En profitant de cette visite et de ce sympathique accueil, j'ai simplement demandé à Monsieur Silva s'ils avaient besoin de bénévoles.

Que faites-vous quand vous êtes sur place ?

J'accompagne les résidents lors des promenades, nous allons à la médiathèque parfois et nous étions

même à Europa-Park (NDLR : article en page 9). C'était trop bien !

Je conseille et j'aide aussi Aurélie, l'animatrice, quand elle en a besoin. Je lui propose des idées et on s'organise ensemble pour emmener les résidents en sorties. On se complète bien toutes les deux, cela fonctionne bien. Avec les résidents, il ne faut pas être compliqué, tout est toujours bien. C'est magique quelque part, on pourrait faire des merveilles si tout le monde se donnait la main comme ça !

Faut-il obligatoirement avoir une connaissance du handicap pour être bénévole à la Fondation ?

Comme je vous le disais, je ne suis pas du tout du secteur médico-social. Le handicap m'était totalement inconnu. On s'imagine des choses, il y a une vraie méconnaissance de ce monde. Le début n'était pas forcément évident, il faut également trouver sa place auprès des équipes mais grâce à mon caractère, j'y suis arrivée. Nous sommes tous là pour les résidents, et c'est cela qui nous a rapprochés, notamment avec Aurélie, l'animatrice de la MAS.

Que vous apporte cette expérience ?

Tout ce que je fais, c'est avec et pour les résidents et ils me le rendent par leur sourire, par des gestes de tendresse. La preuve est que quand les résidents passent devant ma maison, ils m'appellent au loin "Simone !".

Le contact avec les résidents est ce que j'apprécie le plus. Les équipes sont très gentilles avec moi et me remercient toujours. La convivialité qu'il y a à la MAS me fait retrouver celle qu'il y avait avant dans les villages où tout le monde se connaissait et se disait bonjour.

Malgré les pathologies et handicaps très lourds de certains résidents, ce que j'affectionne le plus c'est cette qualité qu'ils ont de ne pas juger les autres et dans le monde actuel, c'est très précieux.



**Christine
Gaupp**



Bénévole à l'EHPAD Le Diaconat depuis 7 ans, Christine a accepté de répondre à nos questions.

Bonjour Christine, parlez-nous un peu de vous !

J'ai été aide-soignante très longtemps, en maison de retraite et en accueil de jour. J'ai fait d'autres choses dans ma vie, mais c'était vraiment mon métier de cœur. Depuis septembre 2024, je suis à la retraite.

Vous êtes bénévole à la Fondation, c'est bien ça ?

Tout à fait, je suis bénévole à l'EHPAD Le Diaconat depuis 2018. Je n'aurais jamais cru que je serai un jour bénévole, mais pouvoir faire du bénévolat dans le domaine qu'on aime, c'est que du bonheur, que du plaisir.

Et qu'est-ce qui vous a décidé à offrir votre temps au Diaconat ?

Initialement, je suis venue prêter main-forte pour imaginer et mettre en place la décoration du Diaconat lors

des événements ou des fêtes qui rythment l'année. Michèle Fischer, la directrice de l'établissement, m'a partagé l'importance qu'elle et les équipes portent au fait que la maison du Diaconat soit belle et accueillante. C'est le lieu de vie des résidents, c'est ici qu'ils habitent et la décoration permet de recréer un environnement comme ils pouvaient l'avoir à la maison. En période de fête tout particulièrement, la décoration permet de redonner l'atmosphère que les résidents avaient chez eux. Depuis, je donne de mon temps dès que je peux et dans n'importe quel domaine comme la participation aux activités avec les résidents, l'accueil des familles, ou le marquage du linge et je continue évidemment de bricoler et décorer pour rendre la maison toujours plus belle et le quotidien des résidents toujours plus vivant. En somme, je prête main forte là où il y en a besoin !

Que faites-vous quand vous êtes sur place ?

Vous l'aurez compris, en général, je bricole ! Mais je participe aussi à l'organisation du Goûter de l'Avent en fabriquant des objets qui sont

proposés à la vente de notre petit marché de Noël en décembre, et je suis aussi toujours présente lors de la Fête Annuelle de l'établissement. J'aime aussi aller au contact directement des résidents, je leur rends visite et nous papotons ensemble, je vais aussi faire un brin de cosette avec eux lors du repas de midi, je les inclus le plus possible lors des activités. Certains apprécient beaucoup le coloriage, alors sur un fond de musique, nous nous installons dans la salle d'animation avec des feuilles et des feutres. La musique a réveillé l'envie d'une résidente de rejouer de l'orgue, et la fois suivante elle a pu s'installer au piano du Diaconat pendant que les autres coloriaient. C'était un très beau moment.

Faut-il obligatoirement avoir une connaissance du handicap pour être bénévole à la Fondation ?

C'est vrai que j'ai travaillé dans le secteur médical, mais je pense sincèrement qu'une expérience ou connaissance de ce milieu ne soit pas nécessaire. Chacun met ses talents à disposition, chacun vient avec ses dons et son cœur, avec le temps qu'il peut donner et on mélange tout ça pour en faire une belle pâte et un beau gâteau (rires). Il y a tellement de domaines au Diaconat où l'on peut aider en fonction de ce qu'on sait et qu'on aime faire qu'il y a une place pour toute personne souhaitant devenir bénévole. Chacun peut trouver sa place !

Que vous apporte cette expérience ?

De la joie et du plaisir ! Ce n'est vraiment pas un travail, c'est un énorme plaisir de rendre service et de voir que ça rend les résidents heureux. Quand ils me disent "oh que c'est beau, on dirait que c'est comme à la maison", c'est la plus belle des récompenses. Je n'ai pas besoin de plus, et je me dis que j'ai atteint mon but.

**Propos recueillis par Zoé Fischer
Chargée de communication**

FAIRE LE CHOIX d'une vie

Qu'est-ce qu'un legs ?



Depuis un siècle et demi,

notre Fondation est aux côtés des personnes en situation de handicap mental, les accompagnant au quotidien, les soutenant dans leurs projets, et les aidant à s'épanouir.

Aujourd'hui, nous avons besoin de vous pour écrire les prochaines pages de cette histoire.

Dans un environnement économique difficile où les dotations publiques ne permettent pas de financer tous les projets nécessaires pour améliorer la qualité de vie des personnes accueillies et accompagnées et celle des professionnels, votre générosité est plus nécessaire que jamais.

Je vous exprime par avance toute ma gratitude et ma reconnaissance !

Jean-Claude Girardin
Président du Conseil d'Administration

Les différents types de legs

Le legs est un geste fort et généreux qui permet de pérenniser votre engagement pour les personnes vulnérables tout en respectant les droits de vos héritiers légaux.

LE LEGS UNIVERSEL

Vous transmettez la totalité de vos biens à la Fondation.

LE LEGS À TITRE UNIVERSEL

Vous léguerez une part de votre patrimoine (un tiers, une moitié, etc.)

LE LEGS PARTICULIER

Vous transmettez un bien spécifique (somme d'argent, objet précieux, immobilier, etc.)



« Transmettez vos valeurs, illuminez leurs vies »

En faisant un don, une donation, un legs à notre Fondation, vous laissez un héritage durable.

Vous contribuez à pérenniser nos actions et à assurer un avenir meilleur à tous ceux qui luttent pour leur autonomie et leur inclusion.

Votre générosité aura un impact positif sur la vie de nombreuses personnes.



Les grandes étapes de votre succession

- 1. Déclaration officielle** du décès à la mairie de la commune dans laquelle il a eu lieu.
- 2. Saisie de notaire** opérée par quiconque est concerné par la succession.
- 3. Consultation du fichier central des dispositions de dernières volontés** par le notaire en charge de la succession.

Pourquoi faire ce choix ?

C'est grâce à la générosité des premiers donateurs, que les fondateurs de la Fondation protestante Sonnenhof ont pu acheter, en 1876, la première maison d'accueil pour ses résidents.

Votre soutien aujourd'hui en faveur des personnes en situation de handicap peut se poursuivre au-delà de votre existence en inscrivant la Fondation dans le cadre d'un testament.

Votre geste nous permet d'améliorer le quotidien des enfants et adultes que nous avons l'honneur d'accompagner. Tous les projets sont conduits et évalués rigoureusement.

Notre transparence financière est garantie par un commissaire aux comptes.

La Fondation protestante Sonnenhof s'engage à respecter les volontés des donateurs et à utiliser les fonds reçus de manière transparente et éthique. Notre statut d'organisation d'utilité publique garantit une gestion rigoureuse et transparente des ressources.

Chaque année, les comptes de la Fondation sont certifiés par un commissaire aux comptes, approuvés par le Conseil d'Administration sous contrôle d'un Commissaire du Gouvernement. Ces contrôles financiers assurent aux donateurs une gestion exemplaire des libéralités reçues.

Valérie Schwaab et Jérémy Eckle
Notaire et Responsable
communication et Recherche de fonds



PÔLE Juniors

Du soleil pour le groupe de l'Arc-en-Ciel



Le dimanche 19 janvier 2025, le Football Club d'Alsace Nord, plus connu sous le nom de FAN, a organisé son 22^{ème} déjeuner dansant à la salle des fêtes de Batzendorf. Cet événement annuel a rassemblé pas moins de 210 participants venus pour partager un moment convivial, festif et solidaire.

L'objectif de ce déjeuner dansant est, comme chaque année, de collecter des fonds destinés à des causes caritatives et d'aider les personnes les plus démunies. Cet engagement, fidèle à l'esprit de l'association, a permis de soutenir diverses initiatives locales.

Cette année, le FAN a fait le choix généreux de reverser la collecte de fonds à la Fondation, et plus particulièrement au groupe de vie de l'Arc-en-Ciel, une structure dédiée à l'accompagnement des enfants polyhandicapés

Grâce à Nathalie, une aide-soignante du groupe de vie de l'Arc-en-Ciel, qui a pris l'initiative de nous mettre en

relation, un généreux don a pu être effectué. En effet, l'association FAN a offert au groupe de l'Arc-en-Ciel un lot de matériel pédagogique et sensoriel d'une valeur totale de 3 000 euros. Ce don comprend des tapis de sol, des canapés, des poufs et une lumière d'ambiance, des équipements qui permettront d'améliorer le quotidien des enfants accueillis et de favoriser leur épanouissement dans un environnement adapté à leurs besoins. Pour l'occasion, plusieurs jeunes et membres de l'équipe de l'Arc-en-Ciel ont fait le déplacement à Batzendorf. Maddy et Tonio, enfants polyhandicapés, étaient accompagnés de Sylvie et Carole, leurs accompagnantes, ainsi que de Nathalie, de Léa Muller, cheffe de service, et de Frédérique Serein, la directrice du Pôle Juniors. Ces derniers ont eu l'opportunité de présenter la Fondation et ses actions aux invités, avant la remise officielle du don.

Au programme de l'après-midi, un délicieux repas, composé d'un

pot-au-feu traditionnel, a régalé les participants, tandis que l'orchestre Duo Tendence a rythmé les danses et les animations. L'ambiance chaleureuse et festive a permis à chacun de passer un agréable moment tout en soutenant le Sonnenhof.

À travers cet article, les accompagnants et les enfants de l'Arc-en-Ciel souhaitent exprimer leur profonde gratitude envers le FAN pour ce magnifique geste. Ce don contribuera à l'aménagement d'un espace "détente" au sein du groupe, et apportera à ces enfants un cadre plus adapté et serein. Le matériel offert promet d'enrichir leur quotidien et de créer un environnement apaisant et stimulant, qui ne manquera pas de les combler.

PÔLE Adultes Médicalisé

Direction Europa-Park!



Sept résidents du groupe de vie New York ont quitté la Maison d'Accueil Spécialisée Dietrich Bonhoeffer, accompagnés par leurs encadrants, pour aller profiter de la magie d'Europa-Park. Cette sortie tant attendue, organisée par Aurélie, l'animatrice de la MAS, a été rendue possible grâce à son investissement et aux entrées qu'elle a réussi à obtenir spécialement pour cette journée !

Dès notre arrivée, nous avons été émerveillés par l'ambiance féerique qui régnait dans le parc, sublimé par ses magnifiques décorations d'hiver. Guirlandes scintillantes, sapins enneigés et mélodies festives nous ont immédiatement plongés dans la magie de l'univers du parc.

Après une balade à travers les différentes zones du parc, nous avons fait une pause bien méritée pour déguster un délicieux repas



Une expérience inoubliable pour les résidents mais également pour les accompagnants !



chaud composé de burgers et de frites. Ce festin gourmand a ravi tout le monde et nous a donné l'énergie nécessaire pour poursuivre notre découverte. Certains se sont aventurés dans les montgolfières, offrant une vue imprenable sur le parc, tandis que d'autres ont préféré l'attraction des Minimoys, une expérience immersive et amusante. Nous avons également eu la chance d'assister à plusieurs spectacles captivants et de vivre des sensations fortes au cinéma 4D, qui nous a transportés dans un univers fascinant. Pour combler nos envies de douceurs, nous avons savouré des churros et des beignets, parfaits pour une journée comme celle-ci.

La nuit tombant vite, les illuminations ont sublimé la fin de

notre journée, ajoutant une touche magique à notre sortie. En rentrant à la MAS, nous avons tous des étoiles plein les yeux, avec un souvenir impérissable gravé dans nos cœurs.

Après la célébration des 10 ans de la MAS et les sorties telles que celles-ci, ces derniers mois resteront gravés dans nos mémoires comme une saison riche en émotions, en rires et en moments partagés. Ces événements ont renforcé les liens entre nous tous et ont apporté joie et bonheur à nos résidents. Nous sommes fières de faire partie de cette belle aventure humaine à la MAS Dietrich Bonhoeffer.

Laëtitia Lutz
Aide Médico-Psychologique
MAS Dietrich Bonhoeffer

PÔLE Adultes Médicalisé

Les joies de la vie aquatique



Le jeudi 16 janvier 2025, nous avons laissé Soultz-Sous-Forêts et la Maison d'Accueil Spécialisée Dietrich Bonhoeffer derrière nous et avons saisi l'opportunité de nous rendre au bassin thérapeutique, situé sur le site de la Fondation à Bischwiller, pour profiter de sa réouverture.

Une occasion de pouvoir reprendre notre créneau horaire du jeudi matin de 10h à 12h pour le plus grand plaisir des résidentes accompagnées. Nous avons également profité d'un temps de rencontre avec les personnes du Foyer d'Accueil Médicalisé Gustave Stricker et du site de Bischwiller.

Ce fut un moment apprécié par Adeline et Tania, résidentes de la Maison d'Accueil Spécialisée Bonhoeffer qui aiment tout particulièrement l'élément "eau". Un temps pour se libérer et s'exprimer corporellement en lâchant prise,

une parenthèse pour s'évader émotionnellement et laisser libre court à la détente.

Un lien tactile s'est établi durant la séance. Le toucher a permis une approche sur la confiance de la prise en charge dans l'eau. Se mouvoir avec une aisance qui n'est pas toujours possible dans le quotidien : un moment d'évasion aquatique.

Sans trop tarder car la joie d'aller se baigner était trop grande, Adeline et Tania se sont rendues dans le bassin un peu timidement dans un premier temps. Puis elles ont pris leurs aises, pris leurs marques afin de pouvoir se laisser bercer sur le dos, de se laisser porter et de profiter de cet instant. La matinée fut remplie de partage et d'échanges privilégiés avec les accompagnantes.

Partager ces temps fort remplis d'émotions, nous encourage dans notre vocation d'être accompagnantes sous un autre

angle. Lors de son dernier culte, Nathanaël Jeuch, aumônier à la Fondation, nous disait nous sommes toutes et tous "un cadeau". Oui c'est vrai, et ce moment a été magnifique, vraiment un beau cadeau.

Un moment de lâcher prise, d'émotions, et cette possibilité de s'exprimer au travers d'un regard d'émerveillement et une hâte non dissimulée de se mettre à l'eau, avec des sourires et des yeux pétillants.



C'est un moment de bien-être qui se doit d'être renouvelé, car comme tout cadeau, c'est en le partageant avec les résidents qu'il prend toute sa valeur !



Josiane Trevisan et Audrey Kuntzmann
Aide-Soignantes
MAS Dietrich Bonhoeffer

PÔLE Adultes Médicalisé

Des nouvelles du FAM Marie Durand



Le Vaisseau

Fin d'année 2024, nous nous sommes rendus au Vaisseau afin d'expérimenter comme de véritables scientifiques : des activités avec de l'eau, des découvertes liées aux animaux ou des jeux avec des robots. Ces sorties sont toujours des après-midi riches en apprentissage et en épanouissement, très appréciées de tous !

Nous sommes également allés à la rencontre des étoiles en nous rendant au Planétarium de Strasbourg. Planètes, astres, étoiles, composition de l'atmosphère : nous sommes incollables !

Nous avons profité d'un spectacle sous le dôme, plongés dans le ciel pendant plus d'une heure.

"Chers jeunes"

Depuis la fin d'année dernière nous avons entamé un projet d'écriture de cartes postales avec une classe ULIS du collège de Bischwiller.

Un groupe de quatre résidentes du FAM Marie Durand a souhaité participer. Nous nous sommes donc régulièrement réunis pour écrire ensemble les courriers. À travers ses lettres, les résidents se présentent, racontent un peu leur quotidien, parlent de leurs souhaits et attendent avec impatience les courriers des jeunes en retour.

Les jeunes sont venus nous rendre visite le 20 décembre 2024 pour une matinée autour de divers jeux et ont partagé une collation avec les résidents qui le souhaitaient.



Extrait d'un des courriers envoyés aux jeunes :

Merci pour votre carte, nous l'avons lu avec plaisir !

Nous avons fait un atelier pour vous préparer une carte avec amour et pour vous faire plaisir en retour.

Nous trouvons Paillette [le poisson des jeunes NDLR] très jolie, nous, nous avons un chat qui s'appelle Pistache qui est très gentille et qui aime beaucoup manger.

À Marie Durand, nous sommes 40 résidents, mais nous n'étions que 4 aujourd'hui pour préparer votre carte. Nous parlerons du projet aux autres afin d'être plus nombreux la prochaine fois.

Nous attendons avec impatience votre prochain courrier.

En attendant, travaillez bien à l'école (et ne bavardez pas trop).

À bientôt,

Denise, Anne, Lydie, Marie-Thérèse, Affele (le singe en peluche de Marie-Thérèse) et Sabrina, notre animatrice.

Et ce n'est pas que le début de cette belle aventure épistolaire intergénérationnelle !

Sabrina Dorer
Animatrice
FAM Marie Durand

PÔLE Adultes Médicalisé

Le Club Vosgien de passage au CVA



Là ce fut l'apothéose ; après un accueil des plus chaleureux, fut servi de main de maître ; un trio de verrines, dont seul le chef connaît le secret, suivi d'un excellent baeckeoffe et d'un dessert. Le tout arrosé avec modération comme il se doit.

Après avoir longuement applaudi et remercié le personnel pour leur excellente prestation, nos joyeux randonneurs ont terminé cette sortie par une petite marche digestive de quelques kilomètres pour rejoindre le point de départ.

Bernard Diebold
Guide attiré du Club Vosgien

Situé au cœur du Centre de Vacances Théodore Monod à Erckartswiller, le restaurant l'Utopie et sa brigade a proposé un succulent baeckeoffe au Club Vosgien de Niederbronn-Reichshoffen de passage dans le Parc naturel régional des Vosges du Nord.

Une cinquantaine de randonneurs se sont élancés sur le Sentier du Facteur et ont clôturé cette belle randonnée au Centre de Vacances.

Une journée chaleureuse, riche en convivialité et emplie de joie ! Nous avons vécu de très belles rencontres autour d'un menu confectionné spécialement pour le groupe. Toute l'équipe du CVA s'est mobilisée pour préparer cet événement dans la joie et la bonne humeur.

Nous avons eu le plaisir d'accueillir le groupe de randonneurs, guidés par Bernard Diebold et Fernand Metz, à 12h30, et ce à l'issue de leur parcours dans la belle forêt

de La Petite Pierre aux couleurs automnales. Ils ont pu admirer le Centre Ornithologique de Loosthal et le Rocher de la Grenouille, pour ne citer que les plus connus.

L'équipe du restaurant l'Utopie a élaboré un menu très apprécié par l'ensemble des randonneurs : trio de verrines, baeckeoffe et tarte au fromage blanc.

À l'issue de la journée, les participants nous ont chaleureusement remerciés pour notre accueil et la qualité des prestations dont ils ont profité.

Nous remercions toutes les personnes présentes à cette occasion et sommes très touchés par ces retours positifs.

Cela nous motive à continuer d'offrir un service à la hauteur de vos attentes pour tous vos événements.

Valérie Schott
Assistante commerciale
CVA Théodore Monod

Vous recherchez un endroit pour organiser un évènement ?

Pensez au Centre de Vacances d'Erckartswiller, niché au cœur des paysages authentiques et naturels des Vosges du Nord !

Des infrastructures adaptées et une équipe dédiée pour assurer la réussite de votre festivité.

N'hésitez pas à nous contacter, nous serons ravis de vous apporter toutes les précisions utiles pour préparer en amont votre manifestation.

Joindre le Centre de Vacances :

- par téléphone au 03 88 01 47 10
- ou par mail à l'adresse : vacances@fondation-sonnenhof.org

PÔLE Adultes Médicalisé

Le trail d'Antonio - la suite !



Antonio, résident du Foyer d'Accueil Spécialisé Théodore Monod, situé à Erckartswiller a participé à sa deuxième course de type trail, le dimanche 17 novembre 2024.

Pour cette deuxième année, nous avons choisi d'augmenter la distance passant de 11 à 14km avec un beau dénivelé de 500m sur l'ensemble de la course. 400 trailers se sont élancés par un temps plutôt glacial avec en prime un peu de pluie. Le sublime écrin du Parc Naturel des Vosges du Nord nous a rapidement fait oublier la météo et nous avons été ravis, comme l'année précédente, d'arpenter les sentiers côte à côte.

Grâce aux entraînements réguliers et à la première édition au trail de Dabo, Antonio a terminé la course avec brio, dépassant à plusieurs reprises des coureurs aguerris, plus étonnés les uns que les autres par la vitesse, la vigueur et la force



Cette course, on l'a faite en ton honneur, Jérôme. Merci pour ta gentillesse et ton humanité, en espérant de tout cœur que tu aies trouvé des copains de course là où tu es. À toi.

mentale de notre champion. Il a pris beaucoup de plaisir à courir et à se dépasser.

Comme l'an passé, sa famille était présente, son papa et sa sœur, toujours fière de lui. Il a été soutenu et encouragé aussi par les autres coureurs et les bénévoles totalement bluffés par son courage. Il s'est entraîné durant l'année avec de la régularité, l'envie de bien faire et de réussir le challenge. J'étais admirative de son engouement, même lorsque le temps n'était pas toujours au beau fixe, il tenait à sortir tout de même.

Cette course a été également un hommage à Jérôme Golla, infirmier dans l'établissement et frère de Daniel, résident au FAS. Il est parti rejoindre les étoiles, lui qui avait la passion du trail. Grâce à une course, le Marathon des Sables,

il avait collecté des dons pour que les résidents puissent bénéficier des fabuleux vélos couchés. Nous avons couru en pensant à lui, avec l'équipe des Hundspringers qui ont arpenté les sentiers en son honneur avec la devise : "quand tu peux faire 20, tu peux faire 50 kilomètres".

Notre projet pour les années à venir est de faire une course en montagne. Pourquoi pas Chamonix, les Pyrénées et même la Réunion ?

Antonio et moi avons des rêves plein la tête pour la suite de nos aventures. Nous apprécions toujours ces moments d'échange, de complicité, de partage et d'effort à deux. Bravo et encore bravo à Antonio, notre super coureur du FAS !

Cathy Barthelme
Accompagnante éducative
FAS Théodore Monod

PÔLE Adultes Hébergement

Là-haut, sur la montagne



Ils étaient 10 résidents du Foyer d'Hébergement pour Travailleurs Handicapés (FHTH) Jean-Frédéric Oberlin à fêter le réveillon à Clos-Malpré à Sénones, dans les Vosges.

Ludovic, Sylvano, Sébastien G., Sébastien K., Britney, Alysée, Rachel, Philippe, Arthur et Frédéric ont passé une semaine de folie dans la neige. Nous vous racontons notre programme surchargé d'énergie dans cet article : accrochez-vous bien !

Tout a commencé le samedi après-midi quand nous sommes arrivés dans notre chalet à Senones dans les Vosges. Nous avons découvert les lieux et y avons rangé nos affaires puis nous avons fait des courses pour le soir et avons préparé des baguettes flambées maison accompagnées de diverses salades.

Dimanche après-midi, nous sommes allés à Gérardmer visiter le marché de Noël et y manger un burger montagnard. À notre retour au chalet en fin de journée nous avons installé

la console de jeux au salon pour faire quelques parties, nous avons également préparé un gratin de pâtes lardons-légumes et avons choisi un film pour le soir.

Lundi après le petit déjeuner, nous avons élaboré notre menu du nouvel an et avons fait les courses tous ensemble. Ensuite, nous avons passé l'après-midi à la piscine de Saint-Dié-Des-Vosges : une partie du groupe a profité du coin détente sauna, hamam et piscine chauffée extérieure avec vue sur la montagne pendant que les plus téméraires sont restés dans la zone avec les jeux d'agilité, de balles et la rivière à courant. Le soir, nous avons mangé dans un restaurant italien.

Mardi 31 décembre, après une belle grasse matinée et une session foot au gymnase du Clos-Malpré, nous avons lancé les festivités : la confection de notre buffet dinatoire, la préparation des tenues de fête, l'installation de la musique au salon et de la piste pour le twister! À minuit, un feu d'artifice a eu lieu en contrebas de notre chalet,

nous sommes sortis profiter de cet extraordinaire spectacle.

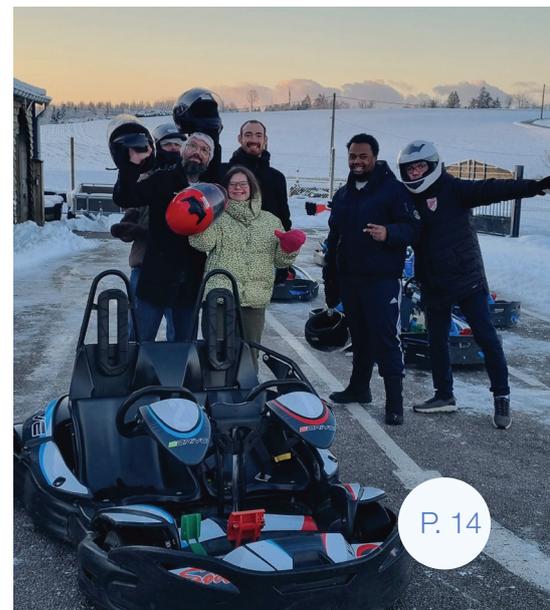
Le 1^{er} janvier, les plus motivés sont partis en balade voir l'abbaye de Senones en contrebass du village pendant que les autres ont fait une après-midi films et jeux vidéos. Le soir, nous avons préparé et dégusté une bonne raclette.

Jeudi, nous sommes partis à La Bresse pour faire de la patinoire puis avons pris une boisson chaude et un goûter dans un café du centre.

Vendredi, nous sommes partis à Gerbéal faire une activité totalement survoltée : du karting sur neige ! Les plus habiles ont conduit leur kart tandis que les autres ont été accompagnés par les éducateurs pour faire un tour en karting PMR biplace et profiter au maximum des sensations offertes par ces super bolides ! Nous avons goûté au restaurant du karting puis nous sommes rentrés préparer une soirée croque-monsieur et salades composées au chalet.

Samedi, pour notre dernière journée, nous sommes descendus à Taintrux dans une Auberge des Vosges y manger un repas typique de la région. Nous avons ensuite repris la route pour rentrer au Foyer, **des souvenirs de cette folle semaine plein la tête !**

Francky Lacroix et Louise Meissner
Éducateurs Spécialisés



ATELIERS du Sonnenhof

La magie de Noël et du partage



Une expérience enrichissante

En décembre dernier, les Ateliers du Sonnenhof ont eu l'opportunité de participer au prestigieux marché de Noël de Strasbourg. Installés dans un chalet de 12m² au pied du grand sapin au sein du Village du Partage, place Kléber, nous avons pu mettre en lumière notre savoir-faire et partager notre engagement auprès du grand public.

Durant plusieurs jours, notre stand a permis aux visiteurs de découvrir et d'acquérir des produits réalisés dans nos ateliers. Entre artisanat de qualité et créations originales, chaque objet vendu reflétait le talent et le travail minutieux de nos équipes.

Notre produit phare, le sapin à lamelles, a rencontré un grand succès auprès des visiteurs, témoignant de l'appréciation du public pour nos réalisations.

Cette expérience a également été une formidable opportunité pour l'un de nos travailleurs de l'ESAT, Ludovic, qui a pu être présent sur le stand. Il a eu l'occasion de parler de son métier, d'échanger avec les visiteurs et de présenter les produits avec fierté. Un moment riche en rencontres et en valorisation de son savoir-faire !

Au-delà de la vente et de la mise en valeur de notre travail, cette présence sur le marché de Noël a été une belle opportunité pour la Fondation Sonnenhof de sensibiliser le public à ses projets. C'était un moment privilégié pour encourager les dons et le mécénat, mais aussi pour susciter des vocations et conquérir de nouveaux bénévoles souhaitant s'engager à nos côtés.

Notre présence sur ce marché emblématique, aux côtés d'autres institutions nationales et associations, a représenté une véritable reconnaissance et un bel exemple d'inclusion par le travail. Nous remercions chaleureusement la Ville

de Strasbourg pour cette opportunité, ainsi que tous ceux qui sont venus à notre rencontre et ont soutenu notre démarche.



Ce marché de Noël restera un temps fort de notre année, et nous espérons pouvoir renouveler cette expérience enrichissante à l'avenir !

Julie Reisser
Responsable commercial
et marketing

ATELIERS du Sonnenhof

Alexandre, des Ateliers au Café Joyeux



Découvrez le parcours inspirant d'Alexandre : du maraîchage au Café Joyeux, il a brillamment démontré sa volonté de progresser et de gagner en autonomie. Une belle leçon de détermination et de réussite !

Un parcours singulier

Alexandre est un exemple marquant de réussite dans l'inclusion professionnelle des personnes en situation de handicap. Diplômé d'un CAP en cuisine, il rejoint d'abord l'ESAT des Ateliers du Sonnenhof, où il commence par travailler à l'ancien atelier de maraîchage. Engagé dans des tâches de maraîchage et de plantation, il développe une première expérience manuelle, en lien avec le monde agricole.

Désireux d'élargir ses horizons, Alexandre saisit l'opportunité d'une Mise À Disposition (MAD) au sein du



Crédit Agricole à Strasbourg, en tant qu'agent d'archives. Durant deux ans, il évolue dans un environnement professionnel différent, apprend de nouvelles compétences et s'ouvre aux codes du milieu ordinaire. Malgré la fin légale de cette mise à disposition, l'entreprise ne peut l'embaucher définitivement. Alexandre retourne alors à l'ESAT et choisit l'atelier Horticulture, où il retrouve un environnement proche de son premier poste, tout en restant motivé.

Un retour aux sources

Son intérêt profond pour la cuisine le pousse bientôt à se rapprocher de son premier métier. Après un stage très concluant au festin, le restaurant collectif de la Fondation protestante Sonnenhof, il valide pleinement ses compétences en préparation, cuisson, nettoyage et organisation. Désormais, Alexandre se distingue comme un pilier de l'équipe, apprécié pour sa discrétion, sa communication efficace et sa capacité à gérer ses tâches avec méthode.

👉 *Je me sens super bien ici. Je m'entends très bien avec mes équipiers. Je m'occupe de la caisse, je prépare les commandes, je fais le service, je travaille en cuisine, et je fais la plonge et le ménage. Mais ce que j'aime faire surtout c'est travailler en cuisine.* 👉

Alexandre Dick

Le Café Joyeux, un tremplin vers l'inclusion

En 2024, l'ouverture du Café Joyeux à Strasbourg offre une nouvelle opportunité. Cette entreprise solidaire et inclusive embauche des personnes en situation de handicap dans la restauration. Grâce à l'appui de l'équipe du Sonnenhof et à la rencontre avec Jean-Claude Girardin, Président du Conseil d'Administration du Sonnenhof et membre de l'équipe pilote du Café Joyeux, Alexandre présente sa candidature. Un entretien réussi, suivi d'un stage de préparation, conduit à une embauche en CDI dès le 7 novembre 2024. Il y travaille 25 heures par semaine, tout en maintenant 14 heures par mois à l'ESAT, préservant ainsi son accompagnement médico-social.

L'expérience d'Alexandre illustre le rôle-clé de l'accompagnement personnalisé dans la réussite professionnelle de personnes en situation de handicap. Nous avons demandé à Alexandre et aux équipes du Café Joyeux, de partager leur ressenti, leurs conseils et l'impact concret de cette démarche inclusive.



» Au départ, tout le monde était un peu réservé, et les interactions entre les membres de l'équipe étaient limitées. Mais très vite, ils ont su briser la glace et construire un véritable esprit d'équipe. Ils ont même créé un groupe WhatsApp et organisé des sorties ensemble.

Je suis extrêmement fière d'eux, car dès l'ouverture, ils ont dû plonger directement dans le grand bain. L'affluence liée à l'inauguration du Café, suivie de celle du Marché de Noël, a été impressionnante. Il y avait énormément de visiteurs, et ils ont relevé le défi avec brio !

Caroline Denis
Manager du Café Joyeux à Strasbourg



» L'année 2024 marque une belle réussite pour Alexandre ! Depuis son arrivée aux Ateliers, il a accompli d'énormes progrès, gagnant en autonomie et en efficacité. Pour maintenir son orientation vers le FHTH (Foyer d'Hébergement pour Travailleurs Handicapés), Alexandre combine ses 25 heures de travail au Café Joyeux avec 14 heures à l'atelier Horticulture des Jardins du Sonnenhof. Une belle démonstration de son engagement et de son évolution professionnelle !

Charlène Viozat
Responsable inclusion

Le parcours d'Alexandre nous rappelle qu'avec du soutien, de la patience et de la détermination, chacun peut trouver sa place dans le monde professionnel.

Et si vous êtes de passage à Strasbourg, ne manquez pas l'occasion de visiter le Café Joyeux, rencontrer son équipe extra-ordinaire et prendre une grande tasse de joie.

Café Joyeux Strasbourg
42 Grand'Rue 67000 Strasbourg
01 87 53 64 80
strasbourg@cafejoyeux.com
Sans réservation !

Merci à l'équipe de Café Joyeux d'ouvrir les cœurs à la différence et de favoriser l'inclusion des personnes en situation de handicap.

Flora Maltese
Chargée de communication

EHPAD Le Diaconat

Lieu de vie, jusque dans l'assiette



Notre équipe de cuisine propose la recette "bien-être" pour les résidents !

L'alimentation en EHPAD (Établissement d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes) est un élément fondamental du soin, car elle joue un rôle essentiel dans la santé, le bien-être et la qualité de vie des résidents. Elle ne se limite pas à l'apport nutritionnel, mais inclut également le plaisir, la convivialité et l'adaptation aux besoins spécifiques du résident.

Les repas ne sont pas de simples moments de restauration : ils incarnent un véritable rituel de convivialité, de réconfort et de plaisir. Les cuisiniers jouent un rôle essentiel pour garantir le bien-être des résidents.

La dénutrition est un risque majeur chez les personnes âgées en institution. Il est donc essentiel d'adapter les repas en fonction des besoins énergétiques et protéiques des résidents.

Toutes les équipes du Diaconat se battent au quotidien afin que la spirale de la dénutrition ne s'installe pas ou qu'elle soit arrêtée le plus tôt possible.

Le dépistage bucco-dentaire est un aspect essentiel du soin qui influence directement l'alimentation et le bien-être des résidents. En partenariat avec les dentistes du centre dentaire de la Fondation protestante Sonnenhof, tous nos résidents bénéficient d'un dépistage des troubles bucco-dentaires. Il contribue à prévenir de nombreuses complications de santé.

Chaud devant !

Notre atout est que l'équipe du Diaconat propose une cuisine en liaison chaude sur assiette. Les repas sont préparés, maintenus à température et servis directement aux résidents.

"Cuisiner. C'est l'art le plus beau et le plus complet. Il engage nos cinq sens, plus un – le besoin de donner le meilleur de nous-mêmes."

Paulo Coelho



Les avantages sont multiples :

- Une **meilleure qualité gustative et nutritionnelle** par la préservation des saveurs et des textures des aliments grâce à un service immédiat.
- L'**amélioration du plaisir et de l'appétit** des résidents par des repas servis chauds et à la bonne température ce qui favorise le plaisir de manger. L'appétit est stimulé par les odeurs et la présentation soignée des plats.
- La **personnalisation des repas et l'adaptation aux besoins spécifiques**. Il est possible d'ajuster la présentation et les portions en fonction des goûts et des capacités des résidents (avec des textures modifiées, des enrichissements et adaptations diététiques).
- La **réduction du gaspillage alimentaire** en servant des quantités adaptées aux envies des résidents.

La commission restauration

Les résidents donnent leur avis quant aux menus par l'intermédiaire de la commission restauration. C'est un espace de discussion réunissant des résidents volontaires, des membres du Conseil de la Vie Sociale, le chef cuisinier, l'animatrice, le médecin coordonnateur, la direction et des membres du personnel afin d'échanger.

Ensemble nous réfléchissons à des axes d'amélioration, comme par exemple, proposer des plats



"plaisir", comme ceux qui leur rappellent leur jeunesse : choucroute, navets salés, baeckeoffe, grumbeerekiechle, apfelkiechle, bibeleskaes. Les repas sont parfois les derniers plaisirs de nos aînés. Et Théodore Zeldin le souligne si bien :

"La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur."

Le moment des repas représente un instant de vie privilégié, synonyme de convivialité, de partage et de plaisir. Il contribue au maintien d'une bonne santé physique et morale. La restauration est un enjeu clé pour les personnes fragilisées.

Un engagement fort tout au long de l'année

Dans cette dynamique de plaisir, l'EHPAD Le Diaconat propose par exemple des événements spéciaux, des repas à thème, des apéritifs, des petits déjeuners gourmands, la semaine du goût, en été la tarte flambée dans le jardin et le goûter "manger main" à l'Unité de Vie Protégée.

En 2022 nous avons pu participer au concours "bien vivre et bien manger" organisé par la Collectivité européenne d'Alsace. La cerise sur le gâteau a été que nous avons été premier du groupe de notre canton.

Autour du rucher du Diaconat, nous organisons des rencontres intergénérationnelles avec notre apiculteur partenaire.



Un temps fort est notre goûter de l'avent avec les résidents, les familles et les proches. C'est un moment de partage et de convivialité.

Engagé dans une démarche de développement durable, l'EHPAD Le Diaconat s'efforce de proposer aux résidents des produits locaux, de saisons, ou issus de labels respectueux de l'environnement.

La gestion des déchets alimentaires est une problématique majeure qui s'inscrit dans une démarche de développement durable et d'amélioration de la qualité des repas. Le Diaconat s'engage dans cette démarche par :

- **La réduction du gaspillage alimentaire** : notre équipe limite les pertes alimentaires en adaptant les quantités servies, en ajustant les menus selon les préférences des résidents et en sensibilisant le personnel aux bonnes pratiques.
- **Le tri et la valorisation des bio déchets** : notre partenaire Agrivalor valorise nos bio déchets par la méthanisation. Ce procédé de digestion permet de produire une énergie renouvelable : le biogaz.

Nous nous inscrivons dans le cadre global d'une démarche de responsabilité sociétale.

Michèle FISCHER
Directrice de l'EHPAD Le Diaconat

RECETTE du chef

Recommandée par les résidents du Diaconat !



Souricettes de porc façon pulled pork

Pour 6 personnes :

Ingrédients

1,6 kg de souricettes de porc
ou 6 pièces
2 oignons rouges
10 cl d'huile de tournesol
1 litre de jus de pommes
20 cl d'eau

Pour la marinade sèche (dry rub)

80 g de sucre roux
2 cuillères à soupe de paprika
2 cuillères à soupe d'ail en poudre
1 cuillère à soupe de piment de
Cayenne moulu
1 cuillère à soupe d'épice à chili
1 cuillère à soupe de poivre noir
concassé
1 cuillère à soupe de cumin en
poudre
1 cuillère à soupe d'origan

Le pulled pork, ou porc effiloché est une spécialité américaine, plus précisément du sud des États-Unis dont l'ingrédient principal est une pièce de porc grillée au barbecue. Fumé lentement à faible température sur les braises de bois, la viande devient alors tendre jusqu'à pouvoir être effilochée. Traditionnellement préparé avec de l'épaule de porc, Frédéric vous propose d'essayer une alternative au pulled pork avec des souricettes de porc !

Mariner la viande pendant 10h avec la marinade sèche (dry rub) en frottant chaque souricette et les conserver au réfrigérateur.

Préchauffer le four chaleur tournante 110°C.

Dans un plat, disposer les souricettes marinées, ajouter l'huile de tournesol avec les oignons émincés, 20 cl d'eau et le reste de marinade sèche.

Enfourner le plat à 110°C en le couvrant avec une feuille d'aluminium.

Mettre au four pendant 2h puis rajouter le jus de pomme et terminer la cuisson encore durant 3h.

Découper la viande et déguster !

Frédéric Bucher
Chef cuisinier du Diaconat

RECHERCHE de fonds

Nos projets en cours



Rénovation de la Chapelle

Le projet que nous voulons porter à vos côtés est celui d'une extension de la Chapelle pour augmenter sa capacité d'accueil, tout en conservant le bâtiment historique. Ce lieu favorisera pour chacun, le vécu d'une relation verticale à Dieu et horizontale aux autres.

Mais au-delà du lieu de culte, nous voulons aussi faire de la Chapelle made in Sonnenhof, un lieu ouvert à tous, un lieu de rencontre, avec de la vie, de la joie et des activités pour tous, un vrai lieu d'aumônerie.

Nathanaël Jeuch
Aumônier de la Fondation

Un jardin sensoriel au FAM Pierre Valdo

Le Foyer d'Accueil Médicalisé Pierre Valdo à Marmoutier oeuvre à la création d'un jardin sensoriel conçu pour enrichir la qualité de vie de ses résidents, atteints de TSA et de polyhandicap. Ce projet vise à stimuler les résidents tout en améliorant leur bien-être à travers un environnement naturel adapté à leurs besoins.

Le jardin sensoriel est né d'un besoin d'améliorer la qualité de vie des résidents du FAM, en stimulant leurs sept sens (ouïe, vue, toucher, odorat, goût, proprioception, sens vestibulaire).

Ce lieu offrira un cadre propice à la détente, à la découverte et à l'épanouissement des personnes en situation de handicap.

Dorothee Gérard
Directrice du FAM Pierre Valdo

La Maison de l'Autisme Activité équestre adaptée

La Fondation a pour projet la construction d'un bâtiment regroupant la plateforme Troubles du Spectre Autistique (TSA) et le Service d'Education Spécialisée et de Soins À Domicile (SESSAD).

La plateforme TSA et le SESSAD ne répondent pas aux particularités sensorielles spécifiques des jeunes autistes.

L'objectif est d'offrir un lieu adapté aux besoins spécifiques des jeunes autistes, de permettre aux familles d'y trouver un soutien et des conseils de professionnels, de faire en sorte que tous les professionnels soient géographiquement regroupés dans une même structure afin de créer un lieu de référence en matière d'accompagnement des troubles du spectre autistique.

Frédérique Serein
Directrice du Pôle Juniors

Depuis quelques années, la Fondation développe avec ses chevaux, la médiation équine à visée thérapeutique, avec l'aide d'une professionnelle qualifiée pour accompagner les personnes accueillies : c'est l'équicie.

Une nouvelle extension de l'activité équestre est en projet. Pour permettre d'améliorer l'accès à cette discipline, la Fondation souhaite réorganiser l'écurie en transformant un hangar à fourrages en manège, y intégrer des box, regrouper les activités équestres et augmenter le nombre de chevaux mis à disposition.

Vous pouvez nous aider en participant au financement de ce projet, afin de permettre aux personnes accueillies à la Fondation de bénéficier d'une activité qui pourra avoir lieu tout au long de l'année, grâce au manège couvert.

Matthieu Touilliez
Responsable Service Anim'Action

DU TALENT au Sonnenhof

Les gourmandises d'Aurélie et Sandrine



Sandrine Siat et Aurélie Ringenbach sont diététiciennes nutritionnistes à la Fondation, depuis respectivement 33 et 2 ans. Leur amour pour la pâtisserie et l'envie de proposer un dessert maison aux résidents les ont réunies dans ce projet. Retour sur le succès des bûches de Noël mousse vanille, insert pommes caramélisées et crémeux spéculos imaginées par Sandrine et Aurélie !

51 bûches faites maison

Aurélie : On avait déjà dans l'idée de se lancer dans la confection de bûche maison, mais on ne s'était jamais lancé. Tout entreprendre maison représente un travail pharamineux et c'est vrai que pour les fêtes on achète habituellement les desserts chez un de nos fournisseurs. Mais finalement,

avec la hausse des prix à l'achat chez les industriels et ce qu'on a goûté qui ne nous satisfaisait pas, cela nous a confirmé qu'il était temps qu'on propose des desserts 100% maison. Autant pour l'aspect budgétaire que pour le côté plaisir ! Et quand Régine, aide cuisine, nous a ramené une vingtaine de véritables gousses de vanille de Madagascar, on a sauté sur l'occasion de les mettre en valeur et d'en faire profiter les résidents.

Sandrine : Pour les fêtes de Noël, nous avons proposé aux résidents de choisir comme dessert une bûche Forêt-Noire ou une bûche mousse vanille avec un insert pommes caramélisées et un crémeux spéculos. Les résidents étaient unanimes : la commande était de 51 bûches vanille pommes et spéculos pour 530 personnes ! Lorsqu'on a fait la proposition de bûches maison, on ne s'attendait pas à autant de succès.



Mais comme on s'était lancé le défi, on a remonté nos manches et on s'est mis au travail !

5 déclinaisons

Aurélié : Nous avons voulu proposer un dessert maison, mais aussi permettre à tout le monde de déguster le même dessert. Pour ce faire, nous avons décliné chaque bûche pour chaque type d'alimentation : sous forme mixée, pour les allergies aux pommes, sans produit laitier. On a, en tout, réalisé 5 déclinaisons par bûche.

Sandrine : On ne s'est pas simplifié la tâche en proposant cette bûche vanille. Techniquement parlant, la vraie difficulté de cette recette, c'est l'insert. Il faut d'abord faire caraméliser les pommes, on les a prédécoupées puis les faire prendre avec de la gélatine pour que ça tienne avant de rajouter le crémeux spéculos. Cet insert a ensuite été congelé à l'avance pour ensuite le mettre dans la mousse vanille, puis dans la génoise avant d'ajouter le croquant spéculos. On a été limité dans l'utilisation des moules au moment du montage de la bûche, parce que nous n'en avions qu'un nombre défini. Il a fallu qu'on s'organise puisqu'on assurait aussi le reste de la restauration habituelle du Festin.

3 semaines de préparation

Aurélié : Donc tous les jours, avant le repas de midi, on préparait la mousse vanille du jour et on démoulait celle de veille pour pouvoir recommencer le processus : poser la mousse vanille, ajouter les inserts puis mettre au frais. Cela nous a pris 3 semaines de fabrication.

Sandrine : Je suis bien contente d'avoir travaillé avec Aurélié dans ce projet ! On a fait plusieurs essais, c'est vrai que quand on prend pour base une recette, il faut la tester quand on multiplie les quantités par 10, par 20. La gélatine est un peu délicate à travailler, il faut qu'elle prenne correctement pour ne pas être trop ferme ni trop coulante surtout le temps que les bûches arrivent dans les groupes de vie. On a dû faire des ajustements, et on a mangé beaucoup de spéculos (rires).



Tout le monde a mangé le même dessert qui ressemblait, visuellement et gustativement, à celui des autres avec la déclinaison appropriée, et c'est vraiment l'une de nos fiertés d'y être arrivé !

Aurélié Ringenbach

Aurélié : Avec les talents de pâtisseries de Sandrine et ses connaissances, c'était un travail très plaisant. Je suis encore novice dans la pâtisserie, mais avec tout ce que j'ai appris, j'ai même recréé cette bûche lors de mes fêtes personnelles ! C'est vrai que ces bûches ont représenté beaucoup de travail, car on avait beaucoup d'étapes pour les réaliser. C'était un peu de la folie, car on a fabriqué 51 bûches en plus de notre travail quotidien ! On était très fières de nous, et les retours des résidents et des équipes ont été tellement positifs.

Le plus beau compliment qu'on ait eu, ce sont les éducateurs qui nous ont dit que certains résidents polyhandicapés ont mangé ces bûches avec un appétit jamais vu. Le temps de se retourner, les assiettes étaient toutes vides ! (Sandrine)

Aurélié : Dans la cuisine en collectivité, les desserts ne sont habituellement pas déclinés, simplement remplacés par une alternative : une mousse au chocolat, ou un bavaois sans morceau. Mais avec ces deux

bûches que nous avons réalisées en 5 déclinaisons, nous affirmons notre volonté de proposer à chaque résident, en repas mixé ou autre, de pouvoir goûter le même dessert et le même plat que les autres.

Sandrine : La seule difficulté, c'est tout le travail de préparation et de texturisation qui demande du temps compte tenu aussi du grand nombre de convives que l'on a et qui nous limite dans le quotidien. Alors on fait de notre mieux pour au moins proposer cette accessibilité lors des grandes occasions telles que les fêtes. Mais la volonté est là, et nous travaillons à mettre cela en place même dans le quotidien.

Aurélié : On a déjà proposé par exemple une salade de tomates et mozzarella, de la betterave pour les menus mixés, et même du melon reconstitué ! On sait que la personne qui va manger sera contente, en plus d'avoir la bonne texture elle aura surtout le même goût et le plus impressionnant le même visuel que le repas standard. C'est beaucoup de technique et de temps, mais c'est bien meilleur et c'est ça qui nous motive le plus !

Propos recueillis par Zoé Fischer
Chargée de communication

AUMÔNERIE

Je suis un cadeau!



Le 10 janvier dernier, nous avons eu la joie de vivre une célébration festive sur le thème "Je suis un cadeau". Occasion fabuleuse de clôturer en beauté une action à laquelle ont participé les résidents du Sonnenhof et du Diaconat.

"Je suis un cadeau", c'est d'abord un projet initié par le collectif européen Eglises et Handicap – Croire Ensemble pour sensibiliser et manifester que chaque personne est un cadeau à part entière, une richesse pour la société, et ce quel que soit son handicap.

À l'occasion de la journée internationale du handicap, du 3 décembre, les résidents ont fabriqué des boîtes-cadeaux personnalisées qui témoignent que chacun d'eux, personne humaine, est un cadeau : pour soi-même, pour ses proches, pour la société. Ces boîtes ont été

ensuite réparties dans divers lieux publics pendant la période des fêtes afin de porter ce message d'inclusion et d'unité :

Chaque personne est précieuse, chaque vie est une lumière.

Vérité qui vous concerne, vous aussi, qui lisez ces lignes : Nous sommes des cadeaux les uns pour les autres car Dieu nous aime et il nous a créés dans le but que nous puissions justement offrir ce qu'il a placé en nous pour les autres. Alors que vous ayez fabriqué ou non une boîte, accueillez simplement cette vérité : vous êtes un cadeau aux yeux de Dieu.

C'est une vérité forte qui est proclamée !





Nous vous invitons à dire cette prière à voix haute, où que vous soyez :

De tous les cadeaux, ta venue Jésus, est le plus grand.

Père Éternel, ton cadeau c'est la vie de Jésus parmi nous, ton cadeau, ce sont les paroles et les actes pleins d'espérance de Jésus, ton cadeau, c'est la mort de Jésus sur la croix et la résurrection.

Le plus grand des cadeaux c'est celui de la vie, la vie qui se donne, la vie qui se partage, la vie qui se fête.

Que c'est beau un cadeau, un cadeau qu'on peut offrir à ceux qu'on aime, un cadeau qu'on reçoit, qu'on ouvre et qu'on découvre.

Seigneur merci pour toutes les personnes aimantes, bienveillantes autour de moi, qui sont comme des cadeaux, comme un signe de ton Amour.

Amen

Que nos sourires ainsi que nos paroles agréables et encourageantes soient comme des cadeaux pour ceux avec qui nous partageons la vie.

Que le Seigneur vous bénisse !

Carlos Baez et Nathanaël Jeuch
Aumôniers de la
Fondation protestante Sonnenhof

La valeur du cadeau n'est pas ce que le monde pense de moi, mais ce que Dieu pense.

Prenez le temps de méditer sur cette parole. Qu'est-ce que cela veut dire pour moi que Dieu me voit comme un cadeau ?

La Bible nous montre que même avant que nous ne naissions, Dieu pensait déjà à nous :

C'est toi Dieu qui m'a créé, qui m'a formé dans le ventre de ma mère, je te dis merci parce que je suis une créature merveilleuse

Luc 8 : 43-48

C'est Dieu qui le dit alors je peux l'accueillir comme vérité. Je suis une créature merveilleuse. Avec ce que je suis, je peux apporter aux autres.

Alors je peux reconnaître qu'il m'aime, que je suis précieux, précieuse à ses yeux. Je peux voir que l'autre à côté de moi est précieux pour Dieu, lui aussi, et qu'ensemble nous pouvons faire, vivre et accomplir de belles choses.

Un défi qui a été mis en pratique pendant la célébration : Dire à son voisin : "Tu es un cadeau de Dieu", "Tu es un cadeau pour moi". Oserez-vous le défi avec les personnes de votre entourage ?

Nous pouvons vivre cette réalité, ce n'est pas une fable, ni une utopie réservée à quelques idéalistes.

Par la grâce de Dieu nous le pouvons, en nous accueillant mutuellement, en toute simplicité. Si nous pouvons aimer, c'est parce que Dieu nous a aimé le premier en la personne de Jésus-Christ.

Que cela puisse nous porter afin de vivre comme tel, les uns avec les autres, dans l'unité et dans la beauté de ce que chacun peut offrir de manière spécifique, car nous sommes tous un cadeau unique.

AGENDA

Samedi 14 juin 2025

Marche gourmande pour l'Autisme (2^{ème} édition)

Dimanche 15 juin 2025

Fête Annuelle du Sonnenhof

Vendredi 20 juin

Concert gospel du groupe Gospel Rhymes à l'église d'Oberhoffen-sur-Moder, entrée libre, plateau au profit de l'EHPAD Le Diaconat

Samedi 21 juin 2025

Fête Annuelle du Diaconat

TUTO du Joie-Lieu

Découvrir la permaculture



Et le Sonnenhof dans tout cela ?

Dans les acteurs qui agissent au quotidien en mode permaculture sans forcément mettre ce mot dessus, il y a le Sonnenhof !

Les Jardins du Sonnenhof proposent des solutions pour la pratique de la permaculture dans les potagers, en conseillant à ses clients d'associer des plants potager avec des plantes alliées telles que œilletons d'inde et tomates, soucis ou capucines pour éviter les pucerons sur les cultures, jachères fleuries et hôtels à insectes pour accueillir la biodiversité.

Ils conseillent les engrais organiques et le bactériosol pour enrichir de façon naturelle la terre avec les bactéries et mycorhizes présents dans ces produits. Et bien sûr, pour s'inscrire totalement dans cet esprit écologique, les Jardins du Sonnenhof avons fait le choix de produire les plantes potagères dans des serres en bio et proposent cette gamme au même prix que le conventionnel.

Le Joie-Lieu et le Sonnenhof ont de grands projets pour développer notre regard permaculturel sur le monde. Ça commence dans ce journal avec une chronique à chaque édition pour vous présenter un aspect de la permaculture. Ça se poursuit bientôt avec une formation qui valorisera les savoir-faire développés par le Sonnenhof pour les diffuser largement sur le territoire.

La base de cette éthique de vie : agir pour le bien des Humains, pour le bien de la Terre et pour redistribuer l'abondance autour de nous.

En attendant, vous pouvez venir nous retrouver pour une initiation à la permaculture dimanche 18 mai après-midi à Haguenau, dans le cadre des Rencontres de l'Ecologie Optimiste.

Adeline Schwander
Joie-lieuse coordinatrice

Qu'est-ce que c'est le Joie-Lieu ?

Le Joie-Lieu, c'est un rêve, un collectif et bientôt un lieu. Notre rêve d'abord, c'est de vivre heureux dans un monde en bonne santé, et ça commence ici dans nos beaux terroirs d'Alsace du Nord. Notre collectif de citoyens et d'associations se mobilise pour qu'on apprenne ensemble les savoirs et savoir-faire pour vivre heureux et en bonne santé.

Pour cela, nous construisons un lieu ressource dans lequel nous pourrions vivre et apprendre de 0 à 100 ans d'une manière plus durable et proche du vivant. Plein de formations et de temps de rencontres sont organisés pour se regrouper, grandir et questionner nos habitudes. Pour en savoir plus, rendez-vous sur notre site internet :

Comme le dit l'expression, c'est dans les vieux pots qu'on fait les meilleures soupes. L'écologie, c'est un peu pareil : ce qu'on appelle les savoirs écologiques ne sont en fait pas du tout nouveau !

Tout s'appuie sur les connaissances de nos grands-parents paysans, les cultures des peuples racines, et l'observation de la vie autour de nous. C'est ce qu'on appelle la permaculture : la culture qui nous permet de vivre longtemps, -perma pour permanent-, sans détruire ni souffrir.

De la permaculture, on a souvent connaissance des astuces très pratiques autour du jardinage comme la culture en butte, l'utilisation du foin, les fleurs pour les insectes.

Dès qu'on creuse un peu, on se rend compte que tout s'appuie sur une vraie philosophie de vie, sur une vision de la place de l'Humain sur notre Terre, sur le regard qu'on porte sur le monde.

ACTUALITÉS du Sonnenhof

Sites internet et réseaux sociaux



Fondation Protestante Sonnenhof

1,8 K J'aime • 2,3 K followers

En savoir plus J'aime déjà Message

ATELIERS DU SONNENHOF

Les Ateliers du Sonnenhof

Tous citoyens, innovants et engagés ! Pour l'insertion socio-professionnelle des personnes en situation de handicap.

Soins de santé mentale - Bischwiller, Alsace - 316 abonnés - 201-500 employés



Sur Facebook et Instagram

Retrouvez la page en tapant :
Fondation Protestante Sonnenhof



Des petites joies quotidiennes aux grands événements exceptionnels, ne manquez aucune actualité du Sonnenhof.

Vidéos, articles, reportages télévisuels ou radiophoniques, photos, dates importantes et prises de position, tout ce que nous publions sur la page Facebook partage la lumière de ce que nous y vivons !



Sur LinkedIn

Retrouvez la page des Ateliers en tapant :
Les Ateliers du Sonnenhof

C'est la vitrine des Ateliers sur les réseaux sociaux, elle permet de s'adresser directement aux clients, partenaires et collaborateurs pour les tenir informés des nouveautés du Pôle Travail Adapté.

Retrouvez aussi la page de la Fondation en tapant :
Fondation Protestante Sonnenhof



FONDATION PROTESTANTE Sonnenhof

@fondationprotestante Sonnenhof 332 abonnés - 55 vidéos

En savoir plus sur cette chaîne



Sur internet

Retrouvez le site de la Fondation en tapant :
www.fondation-sonnenhof.org

Retrouvez le site des Ateliers en tapant :
www.ateliers-sonnenhof.com

Retrouvez le site du CVA en tapant :
www.vacances.fondation-sonnenhof.org



Sur Youtube

Retrouvez la chaîne en tapant :
Fondation Protestante Sonnenhof

Cultes en vidéo, temps festifs, interviews, teasers et vidéos institutionnelles, regardez les où que vous soyez, d'un site distant ou de bien plus loin encore !



La Vie du Sonnenhof, revue
trimestrielle de la Fondation
protestante Sonnenhof

Directrice de la publication :
Anne-Caroline Bindou
Rédactrice en chef :
Zoé Fischer

Crédit photos : Sonnenhof, Freepik
Conception : i-datech
Réalisation : Parmentier Imprimeurs

Fondation protestante Sonnenhof
22, rue d'Oberhoffen
CS 80041 - 67242 Bischwiller Cedex
Tél. 03 88 80 23 00
contact@fondation-sonnenhof.org

Chaque Vie est une Lumière



www.fondation-sonnenhof.org



SONNENHOF
FONDATION PROTESTANTE