

Vivre à la Fondation Domus

La réhabilitation psychosociale est au cœur de la démarche de l'institution. Elle s'appuie sur les forces de l'individu pour lui permettre de vivre mieux en apprivoisant sa maladie. Si les soins médicaux restent une priorité, les résidents participent également à des ateliers occupationnels et thérapeutiques, selon leurs possibilités et leurs besoins. Ces ateliers sont également proposés aux personnes externes à l'institution, via le Centre de jour.



ACCUEILLIR



HÉBERGER



OCCUPER



ACCOMPAGNER



SOIGNER

FONDATION DOMUS

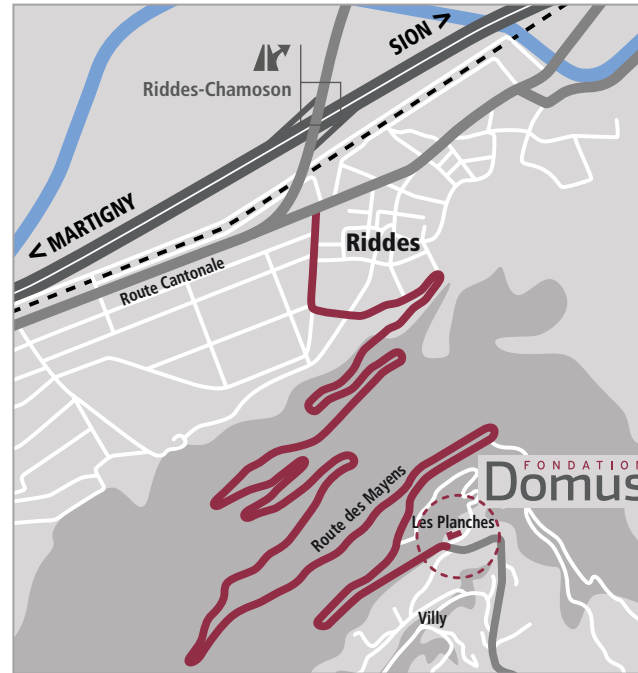
Route du Simplon 31
Case postale 135
1957 Ardon

Tél. 027 205 75 00
Fax 027 205 75 09

www.fondation-domus.ch



Plan d'accès du
site de La Tzoumaz



FONDATION
Domus

Institution valaisanne de
réhabilitation psychosociale

Une force pour demain



INVITATION

Kermesse

LA TZOUMAZ

DIMANCHE

2 SEPTEMBRE 2018



Philippe Besse

Directeur de la
Fondation Domus

UNE JOURNÉE DE PARTAGE

Un pic, un sommet, un point d'orgue, la cerise sur le gâteau, l'apothéose, une récompense. **Difficile de résumer en un seul mot ce que la traditionnelle kermesse annuelle représente pour notre institution.**

Cet événement est trop important dans la vie de la Fondation Domus,

il est trop riche en symboles et en émotions pour être traduit en un seul mot. Il faut en ajouter d'autres encore: ouverture, rencontre, partage, fête, joie, plaisir...

Le jour de la kermesse d'automne, les résidents se mettent sur leur trente et un pour accueillir leurs hôtes, famille ou amis. C'est l'occasion pour chacun de présenter à ses proches son cadre de vie, le coffret qu'il a patiemment réalisé en marqueterie, les animaux domestiques dont il prend soin, la cafeteria où il sert parfois ou encore le potager dont il cultive les légumes. **Quel bonheur d'ouvrir les portes de son univers** et de le faire visiter avec fierté.

Spéciale, cette journée l'est également pour les collaboratrices et collaborateurs de la Fondation. Ces personnes s'investissent au quotidien pour le bien-être de celles et ceux qui leur sont confiés, se formant pour les accompagner encore mieux et de manière toujours plus professionnelle et efficace. Au total, plus de 130 personnes **tirent ensemble à la même corde.**

Aux uns comme aux autres, je souhaite dire bravo et merci. **Vous tous faites de Domus une véritable « domus », une maison, un lieu où il fait bon vivre** et travailler, dans un climat familial. Je profite de l'occasion pour remercier également les autorités d'Ardon et de Riddes, ainsi que leur population. Votre soutien dans la formidable aventure humaine que nous partageons nous est précieux.

Enfin merci à vous, chers hôtes, qui réservez cette date de septembre dans votre agenda. Vous voir réunis est la plus belle des récompenses. Bienvenue chez nous, bienvenue chez vous!

PROGRAMME

- Dès 9h30** Accueil
- 10h** Messe célébrée par M. le curé Henri Roduit et chantée par le Chœur mixte St-Laurent de Riddes
- 11h15** Partie officielle, apéritif et production du Chœur mixte St-Laurent
- Dès 12h** Boissons et restauration jusqu'au soir
- De 13h à 17h30**
Bal animé par Mike « Le Troubadour »
Jeux et animations pour les enfants (balades à poney, cheval ou âne, château gonflable, maquillage, etc.)
Présentation du travail de l'atelier Artisanat du bois
Vente des productions des résidents, travailleurs (confitures, objets en bois, etc.)
- 14h** Représentation de la Thérapie avec le cheval (au manège)
- 15h** Concert par les participants à l'atelier de Musicothérapie
- 15h30** Résultat du concours et de la tombola
- De 15h45 à 16h15**
Tour de chant d'Andrew Robinson et « Zumba-Kids »



RESTAURATION & BOISSONS

Assiettes

Cochon à la broche, gratin dauphinois, salade panachée	CHF	14.-
Tranche de porc marinée, gratin dauphinois, salade panachée	CHF	14.-
Saucisse de veau grillée, gratin dauphinois, salade panachée	CHF	10.-
Portion de raclette	CHF	3.-
Soupe du chalet	CHF	3.-

Assiettes enfants

Assiette menu à choix, demi-portion, glace vanille-fraise en dessert	CHF	7.-
--	-----	-----

Desserts

Crêpes	CHF	4.-
Pâtisseries et tartes diverses	CHF	3.-
Glaces diverses		

Minérales, café, thé

Minérales 33 cl et bières	CHF	3.-
Café/thé	CHF	2,50

Vins (cave Ardévaz, Famille Boven)	75 cl	37,5 cl	1 dl
Fendant	CHF 22.-	14.-	3,50
Johannisberg	CHF 25.-	16.-	4.-
Gamay	CHF 22.-	14.-	3,50
Pinot noir	CHF 25.-	16.-	4.-