

Zeitschrift: Le messenger suisse : revue des communautés suisses de langue française
Band: - (1994)
Heft: 68

Artikel: La Maison suisse de retraite
Autor: Bruhin, Francine
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-847958>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

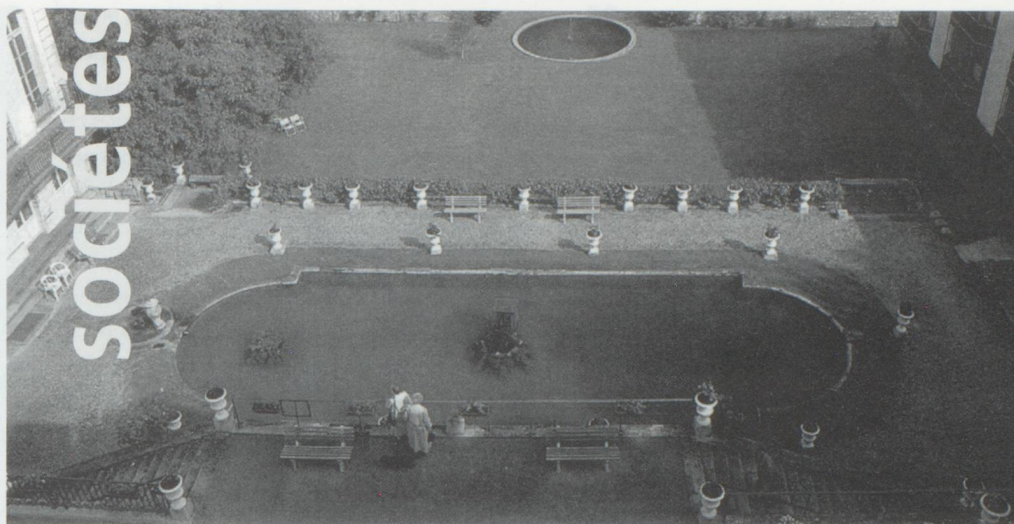
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



payant ainsi une partie du salaire de Barbara Bauer. Logique, puisque les personnes en difficulté s'adressent indifféremment à l'Ambassade – qui transmet le dossier – ou à la SHB. *«Mon interlocuteur à l'Ambassade est le Consul Quillet. Il m'appelle régulièrement pour m'informer du problème de telle personne. Après avoir traité le cas, je fais à chaque fois un rapport à l'Ambassade.»*

Un autre volet important de sa tâche : envoyer des enfants en vacances. Chaque année, la SHB prend en charge les vacances d'une vingtaine de jeunes de 8 à 16 ans. Cela signifie un important travail d'organisation. Il faut trouver des familles d'accueil, informer les parents, accompagner les enfants en Suisse – pas question qu'ils voyagent seuls et ce sont Barbara Bauer et son mari qui s'en chargent, chaque année.

Aujourd'hui, la SHB vient en aide régulièrement à une centaine de personnes, sans compter les aides ponctuelles. Mais – manque d'information ou aide sociale française trop bien faite ? – force est de constater que moins de personnes âgées s'adressent à elle. Certaines d'entre elles découvrent la SHB à la faveur d'une visite à l'Hôpital Suisse. *«Nous organisons pourtant pour ces personnes âgées une fête de fin d'année, tous les ans, explique Barbara Bauer. Y sont conviées les personnes démunies, ou isolées. Pour certaines d'entre elles, c'est l'unique occasion de renouer des liens avec des compatriotes. Nous accueillons très volontiers de nouveaux hôtes».* Alors, si cette proposition vous intéresse, la Société Helvétique de Bienfaisance se trouve au 21 de l'avenue Jean Jaurès, à Issy-les-Moulineaux. Vous y serez reçu avec plaisir, les mardis et les jeudis. ➤

Téléphone (1) 47 36 01 65 de 11h à 19h.

La Maison Suisse de Retraite

La Maison Suisse de Retraite affiche gaillardement ses 128 ans d'existence. Elle est une "fille" de la Société Helvétique de Bienfaisance dont le conseil d'administration décida, en 1866, la création. L'Asile Suisse de Vieillards (ancienne dénomination de la MSR) ouvrit ainsi ses portes à Saint-Mandé près de Paris. Là, 80 à 90 personnes âgées furent prises en charge totalement : les retraites n'existaient pas, à l'époque. Chacun faisait ce qu'il pouvait, un peu de ménage, la corvée de pluches, la cuisine...

➤ L'EXISTENCE DE L'ASILE SE DÉROULE, sereinement. Jusqu'au jour où, l'établissement n'étant plus conforme aux normes sanitaires, le conseil d'administration décide de créer une nouvelle maison de retraite. La propriété de St-Mandé est vendue et le conseil d'administration s'installe dans une propriété d'Issy-les-Moulineaux, occupée jusque-là par une communauté religieuse. Le déménagement a lieu en 1961 et, d'asile, l'institution est rebaptisée Maison Suisse de Retraite. A cinq minutes d'une station de métro, en plein centre ville, la situation de la maison est idéale: à aucun moment les pensionnaires ne se sentent coupés de la vie active. Ils bénéficient pourtant des avantages d'une maison à l'ancienne, dotée de très beaux jardins (récemment refaits,

du reste) en terrasse: un petit air de campagne en pleine ville.

Avec le temps, la maison se trouve à l'étroit et, en 1979, le conseil d'administration décide la construction d'une nouvelle aile, le pavillon Landolt. Deux ans plus tard, c'est au tour du pavillon Sandoz – le bâtiment principal, comportant 56 lits – d'être rénové tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Le pavillon La Source inutilisé pendant de longues années, à l'exception de sa chapelle, trouva une nouvelle utilisation. Un programme de 26 lits supplémentaires y fut développé. Au rez-de-chaussée, un salon, une salle polyvalente et une bibliothèque furent aménagés. "Nous avons deux soucis, explique le Président de la MSR, Pierre-Maurice Matthey. L'un d'entre eux est la concurrence. Il exis-

nombre de maisons de retraite aux prestations comparables aux nôtres. Nous devons donc nous battre pour améliorer sans cesse les services offerts. Comme des hôteliers, nous sommes condamnés à rester concurrentiels. Mais la rénovation de bâtiments anciens coûte cher. Bien sûr, ce serait plus simple d'avoir un cube en béton! Mais l'avantage de ce site réside justement dans cette diversité. De plus, les jardins apportent un charme certain à l'ensemble". La maison a en effet beaucoup de charme et les rénovations successives ont apporté lumière et gaieté: c'est une maison où il fait bon vivre. C'est d'ailleurs une des préoccupations majeures de son directeur, M. Grasset, qui veille avec un soin jaloux au bien-être de ses pensionnaires. Et lui seul sait que cela n'est pas facile tous les jours! "Nous essayons de trouver du personnel qualifié, explique M. Matthey, pour étoffer notre personnel soignant, même si le recrutement dans les circonstances actuelles n'est pas toujours chose aisée. Car nous sommes confrontés au problème suivant: la moyenne d'âge est de 87,5 ans. Voilà notre deuxième souci! Sur une centaine de pensionnaires (dont

deux tiers sont Suisses), 42 ont 90 ans et plus. De plus, les nouveaux pensionnaires qui arrivent ont de plus en plus souvent des handicaps. Toutes ces personnes nécessitent des soins courants de plus en plus fréquents, il faut pouvoir les accompagner à chaque heure de la journée. Nous devons donc trouver une formule pour améliorer l'accompagnement médical. Aujourd'hui, nous proposons un hébergement accessible: la pension coûte de 7.500 à 9.000 FF par mois, en fonction de la situation de la personne intéressée".

Aujourd'hui, la MSR se trouve confrontée à un dilemme: rester concurrentielle – donc continuer son programme de rénovations – tout en étoffant son équipe soignante. Pas simple, quand on dirige un établissement libre, oeuvrant sans subvention aucune. "Bien sûr, raconte M. Matthey, nos fondations et nos adhérents nous aident. Parfois, un legs vient à point nommé. Mais si nous voulons continuer à jouer notre rôle dans la colonie suisse (et le nombre de pensionnaires suisses prouve que nous répondons à un besoin), il faudrait que nous trouvions des concours financiers



extérieurs d'une certaine importance. Et nous aimerions avoir plus d'adhérents à notre association, ne serait-ce que pour mieux faire connaître la Maison Suisse de Retraite". La MSR aimerait en effet entrer en contact avec un plus grand nombre de compatriotes vivant sur Paris et région parisienne. Pourquoi ne pas faire l'effort et prendre contact avec ses dirigeants? Il vous est loisible de contacter son directeur, M. Grasset. N'hésitez pas! ✎

Maison Suisse de Retraite. 23, av.
Jean Jaurès. 92130 Issy-les-Mouli-
neaux. Tél. (1) 46.42.21.41.

La pintade au riesling comme chez l'Oncle Hansi



Ingrédients

3 pieds de céleri branche – 1 pintade
de 1 kg 200g environ – 30 gr de beur-
re – 1 petit suisse – champignons de
Paris – olives noires à la grecque –
sel et poivre – 3 verres de riesling –
1 oignon + 1 tomate

➤ Éplucher et tronçonner les 3 pieds de céleri. Les faire blanchir 30 à 40 minutes dans de l'eau salée, y compris quelques feuilles qui vont donner du goût.

➤ Pendant ce temps, farcissez la pintade avec un petit suisse salé et poivré, si vos sentiments patriotiques ne s'y opposent pas.

➤ La faire dorer dans le beurre où vous aurez au préalable rendu transparent l'oignon finement ciselé.

➤ Mettre la pintade dans une cocotte en fonte et l'arroser du riesling. La faire cuire en couvrant pendant environ 30 minutes, avec la tomate entière et non épluchée.

➤ Égoutter les tronçons de céleri, en recouvrir la pintade et terminer la cuisson pendant 30 minutes encore en ajoutant olives noires et champignons.

Le truc : après cuisson, réserver le céleri et la sauce sur le coin du potager; sortir la pintade à sec et la laisser « à l'air » pendant 20 à 30 minutes à une température de 50° environ, par exemple sur la porte du four préchauffé. Les chairs se détendent ainsi et la volaille sera plus moelleuse. La remettre ensuite sur son lit de céleri.

P.S. : on boit le reste du riesling et on ouvre une autre bouteille.