

LES CHRONIQUES DE LA PROVIDENCE

Journal trimestriel janvier-février-mars 2026

Numéro 5

Journal de l'EMS de la Providence

Marie-Elisa Burckhardt revient sur son parcours et les défis de sa nouvelle mission.

À la rencontre de notre nouvelle directrice

Mme Marie-Elisa Burckhardt, directrice de notre EMS depuis le 1er février 2026, a accepté de se faire interviewer pour notre journal.

Nous la remercions pour sa disponibilité.

Pour commencer, pourriez-vous vous présenter en quelques mots pour les lecteurs du journal ?

Marie-Elisa Burckhardt : En bref, j'ai grandi à Fribourg, vécu une quinzaine d'années à Lausanne où j'y ai fait mes études d'infirmière. Je suis mariée et ai deux filles de 12 et 10 ans.

Pouvez-vous nous parler brièvement de votre parcours professionnel avant de devenir directrice ?

J'ai travaillé comme infirmière au CHUV, en psychogériatrie pendant 4 ans, puis dans un service de soins à domicile privé et enfin je suis arrivée à la Providence il y a 10 ans. J'y ai exercé les rôles de responsable de la formation, d'infirmière-chef adjointe, d'infirmière-chef et enfin de directrice.

Depuis le 1er février, vous avez repris la direction de l'institution. Comment vivez-vous ce nouveau rôle après vos années comme infir-



Mme Burckhardt au jardin d'hiver

mière cheffe ?

Je le vis avec beaucoup de satisfaction. Je suis très heureuse de ce nouveau rôle même si j'avoue que je craignais de devoir « quitter » le secteur des soins. Mais aujourd'hui, nous avons un excellent infirmier-chef en qui j'ai toute confiance, ce qui m'a permis de me concentrer sur d'autres aspects liés à mon nouveau rôle. Je reste toutefois proche des équipes de soins, même si je les vois moins, elles restent importantes pour moi.

Qu'est-ce qui vous a motivée à accepter cette fonction de directrice ?

J'ai toujours aimé l'esprit de la Providence. J'y suis attachée et tiens énormément à ce qu'il puisse être maintenu, tout en s'adaptant à la modernité et aux nouveaux enjeux actuels. Ainsi, lorsque le président de Conseil de fondation m'a parlé du poste, je me suis dit que c'était une occasion pour moi d'œuvrer pour le maintien de cet esprit. De plus, ayant un penchant naturel pour la gestion et l'organisation, j'avais beaucoup observé pendant les 10 dernières années le fonctionnement général de l'institution et avais développé une forte envie de m'engager pour contribuer à son évolution.

Suite page 3

Michel Blanc : la musique comme fil conducteur

Je suis né le 14 février 1945 à Genève. C'est dans cette ville que j'ai grandi et suivi toute ma scolarité jusqu'à l'âge de 18 ans. Très tôt, la musique a pris une grande place dans ma vie. À 8 ans déjà, je jouais du tambour dans une fanfare à Genève, puis de la flûte, du piston, et plus tard d'autres instruments comme la trompette, le cornet, la contrebasse et la batterie. Depuis lors, la musique ne m'a plus quitté.

Après l'école, cette passion m'a conduit à Paris, où j'ai étudié pendant cinq ans au conservatoire de Paris et à Versailles. Une année passée ensuite à Genève m'a permis de terminer le conservatoire.

La musique est alors devenue mon métier. Pendant six ans, j'ai vécu à Saint-Gall afin de rejoindre un orchestre. Le plus grand défi n'était pas la musique, mais bien l'apprentissage de l'allemand. Par la suite, Berne est devenue mon lieu de vie durant trente ans,

toujours au sein d'un orchestre. Mon rythme était bien réglé : répétitions le matin et le soir les lundis, mardis et mercredis, puis concerts les jeudis et vendredis. Ces concerts duraient environ deux heures. Parmi tous les compositeurs, ceux que je préfère sont Verdi et Mahler. J'ai notamment eu le plaisir de jouer La Traviata à Saint-Gall et à Berne. Ces souvenirs restent encore très vivants en moi. Dans ma famille, il existe une tradition assez amusante : on alterne entre musiciens et policiers. Mon père et mon grand-père étaient gendarmes. Aujourd'hui encore, cette tradition se poursuit puisque mon neveu a suivi cette voie familiale. Mon père jouait aussi du cornet dans la fanfare de la police à Genève, et c'est grâce à lui que l'envie de faire de la musique est née en moi. Chez nous, le sens du devoir et l'amour de la musique ont toujours fait bon ménage.

Ma vie ne s'est toutefois pas résumée au travail. De belles rencontres l'ont aussi marquée, notamment celle de mon épouse à Saint-Gall, dans un bistrot où elle travaillait comme sommelière.

Suite page 3

ESTAMINET
Objets de curiosité & décoration

Rue de la Neuveville 38
1700 Fribourg

MARIO ALMEIDA & BENOIT RISSE
vous accueillent dans leurs univers curieux

L'ARTISAN FLEURISTE
UN UNIVERS FLORAL & CURIEUX

RUE DE LA NEUVEVILLE 38
+263227388 F R I B O U R G

www.ESTAMINETCH.COM
026 322 73 88 @estaminetch

SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE IMMOBILIÈRE **Sodalitas**

Au cœur de la cuisine de La Providence

La cuisine apporte plaisir, repères et réconfort aux résidents, grâce au travail d'une brigade engagée.

Je m'appelle Hervé Colliard, depuis avril 2012, j'occupe la fonction de chef de cuisine exécutif au sein de notre institution. Au fil des années, j'ai appris que notre travail ne se résume pas à préparer des repas. En EMS, la cuisine occupe une place essentielle dans la journée des résidents : elle apporte des repères, du plaisir, du réconfort, mais répond aussi à des besoins très spécifiques.

J'ai la chance de pouvoir compter sur une brigade de 12 personnes. Elle se compose de quatre cuisiniers, moi compris, de sept aides de cuisine et d'une apprentie cuisinière de 2e année. À mes côtés, M. Luigi Campo occupe la fonction de chef de production. Il assure également la formation de l'apprentie et me remplace lors de mes absences ou de mes vacances. Les aides de cuisine participent notamment à la préparation des légumes, au nettoyage de la vaisselle et des équipements. Chacun joue un rôle important dans le bon fonctionnement du service.

Chaque jour, nous préparons environ 110 petits-déjeuners, entre 150 et 180 à midi, ainsi que 110 repas le soir. Nous ne cuisinons pas seulement pour les résidents de l'EMS, mais aussi pour le personnel, les visiteurs, les enfants de la crèche de notre Fondation ainsi que pour la Maison de la Farandole, nos voisins. Cela représente un volume important, qui demande de l'anticipation, de la rigueur et une bonne coordination entre tous les membres de l'équipe. Mon travail se partage entre la

cuisine et l'administratif. Environ 60 % de mon temps est consacré au terrain et 40 % à la gestion. En cuisine, je participe à la préparation des mets, j'organise le travail en légumerie et je prends part au service pour les étages et le restaurant. Au bureau, je gère les commandes, les achats alimentaires,



La brigade de cuisine

les boissons pour la cafétéria, les menus, les plannings mensuels, les livraisons, la facturation, les contacts avec les fournisseurs, ainsi que les cartes alimentaires des résidents. Il faut aussi savoir réagir rapidement aux imprévus : une machine en panne, une livraison incomplète, une marchandise non conforme ou l'absence d'un collègue peuvent modifier toute l'organisation de la journée. Notre métier a ses particularités. Nous ne travaillons pas comme dans un restaurant traditionnel.

dence, ainsi que pour les personnes accueillies à la Maison de la Farandole, nos voisins. Nous privilégions donc des mets sans os, sans arêtes, tendres et bien cuits, tout en respectant les régimes, les allergies et les textures adaptées.

Nous savons à l'avance combien de personnes mangeront à chaque service, ce qui permet une meilleure répartition du travail. En revanche, nous devons tenir compte d'un grand nombre de besoins différents. Les menus sont pensés pour des personnes âgées, pour les enfants de la crèche de la Provi-

et des équipements. Ce souci du détail fait pleinement partie de notre métier. Un moment important pour notre service a été la création de la nouvelle cuisine, en décembre 2021. Ce projet a demandé une année d'étude et de travaux, entre la réflexion sur les plans, le choix des équipements et l'organisation des espaces. Cette nouvelle cuisine nous a permis de disposer d'un outil de travail mieux adapté à nos besoins quotidiens. Le principal défi, pour moi et pour mon équipe, est d'être prêts à l'heure pour les trois services, malgré toutes les difficultés qui peuvent survenir dans une journée. Ce travail demande de la souplesse, de la solidarité et beaucoup d'engagement. Je suis fier de ma brigade, car malgré les imprévus, nous faisons en sorte que tout se déroule au mieux. Notre plus grande satisfaction est sans doute là : réussir à assurer chaque service avec sérieux, de manière à ce que les résidents puissent simplement profiter de leur repas, sans imaginer tout ce qui se joue en coulisses. Derrière chaque assiette servie, il y a donc bien plus qu'une recette. Il y a une équipe, une organisation, une attention constante aux autres et la volonté de bien faire, jour après jour.

La qualité reste au centre de nos préoccupations. Nous voulons proposer des repas qui aient du goût, qui soient variés et en lien avec les saisons. Nous accordons aussi beaucoup d'importance à la propreté de la vaisselle, des locaux

et des équipements. Ce souci du détail fait pleinement partie de notre métier.

Un moment important pour notre service a été la création de la nouvelle cuisine, en décembre 2021. Ce projet a demandé une année d'étude et de travaux, entre la réflexion sur les plans, le choix des équipements et l'organisation des espaces. Cette nouvelle cuisine nous a permis de disposer d'un outil de travail mieux adapté à nos besoins quotidiens.

Le principal défi, pour moi et pour mon équipe, est d'être prêts à l'heure pour les trois services, malgré toutes les difficultés qui peuvent survenir dans une journée. Ce travail demande de la souplesse, de la solidarité et beaucoup d'engagement. Je suis fier de ma brigade, car malgré les imprévus, nous faisons en sorte que tout se déroule au mieux. Notre plus grande satisfaction est sans doute là : réussir à assurer chaque service avec sérieux, de manière à ce que les résidents puissent simplement profiter de leur repas, sans imaginer tout ce qui se joue en coulisses.

Derrière chaque assiette servie, il y a donc bien plus qu'une recette. Il y a une équipe, une organisation, une attention constante aux autres et la volonté de bien faire, jour après jour.

Hervé Colliard
Chef de cuisine exécutif

Trouve les 15 mots suivants :

PRINTEMPS, FLEURS, SOLEIL, JARDIN, POLLEN, PAPILLON, OISEAUX, NATURE, BOURGEON, PLUIE, ARCENCIEL, HERBE, RENOUVEAU, SAISON, ABEILLE



E	L	L	I	E	B	A	N	N	E	L	L	O	P	X	Q
S	I	Y	B	A	S	I	H	I	B	L	I	R	F	H	H
V	W	X	D	G	D	C	U	E	N	O	G	Q	N	O	G
W	M	M	P	R	N	L	B	Q	F	A	N	J	B	I	W
X	T	E	A	Z	P	H	E	I	O	A	N	H	O	S	K
A	P	J	X	J	X	J	S	J	N	L	D	A	N	E	H
D	F	I	P	A	P	I	L	L	O	N	U	A	X	A	X
B	V	P	Z	N	V	S	O	X	X	H	T	B	E	U	P
M	D	R	X	M	O	F	O	Y	T	U	P	N	P	X	R
Y	B	I	Z	F	K	S	C	L	R	M	H	U	R	R	P
I	F	N	Q	H	L	R	I	E	E	H	Z	E	V	W	Q
R	R	T	K	S	D	W	H	A	I	I	S	C	R	I	Q
Z	U	E	S	R	U	E	L	F	S	D	L	H	W	B	X
V	T	M	C	C	I	N	O	E	G	R	U	O	B	S	E
B	N	P	L	E	I	C	N	E	C	R	A	L	Q	P	A
V	S	S	U	X	S	R	E	N	O	U	V	E	A	U	F

Bienvenue à nos nouveaux arrivants et arrivantes

- M. Claude Brodard, arrivé le 06.01.2026
- M. Eduard Frei, arrivé le 09.01.2026
- Mme Martha Ruëgsegger, arrivée le 16.01.2026
- Mme Marie-Régina Kuhn, arrivé le 26.01.2026
- Mme Eliane Ansermet, arrivée le 20.02.2026
- Mme Brigitte Sapin, arrivée le 26.02.2026
- M. Jean Deschenaux, arrivé le 02.03.2026
- Mme Pierette Esseiva, arrivée le 05.03.2026
- Mme Suzanne Zbinden, arrivée le 17.03.2026
- Mme Christiane Lovay, arrivée le 17.03.2026
- M. Marius Zbinden, arrivé le 20.03.2026
- Mme Micheline Baeriswyl, arrivée le 27.03.2026
- M. Mohammad Hassan Bayart, arrivé le 20.03.2026
- Mme Jacqueline Clerc, arrivée le 31.03.2026
- M. Bruno Henguely, arrivé le 31.03.2026



À la rencontre de notre nouvelle directrice

Marie-Elisa Burckhardt revient sur son parcours et les défis de sa nouvelle mission.

Suite de la première page

Quelles sont, selon vous, les principales différences entre le poste d'infirmière cheffe et celui de directrice ?

La principale différence, c'est la défense des intérêts qui devient institutionnelle et non plus sectorielle. Comme infirmière-cheffe, je défendais les intérêts des soins, tandis que comme directrice, je défends les intérêts de l'institution, en tenant compte des enjeux, des besoins et des difficultés de chaque secteur, ainsi que des aspects financiers, tout en gardant comme objectif principal le confort des résidents.

Quelles sont vos relations avec le Conseil de fondation, et en quoi ce lien est-il important dans votre fonction de directrice ?

J'ai la chance d'entretenir de très bonnes relations avec le Conseil de fondation, et notamment avec son président, Monsieur Claude Joye. Comme tous, j'ai besoin par moments de me sentir soutenue par rapport aux décisions que je pourrais prendre et dans ces situations, la grande bienveillance

du président est très précieuse. Il ne serait pas possible d'assurer une bonne direction sans avoir la confiance du Conseil.

Selon vous, quelles sont les forces de notre institution aujourd'hui ?

Nous avons plusieurs forces mais je vais en citer deux : d'abord, la qualité des soins et de l'accompagnement, avec des équipes engagées, professionnelles et attentives au bien-être des résidents. Je le constate au quotidien. Ensuite, j'ai envie de citer la qualité de la cuisine qui est remarquable. Sans vouloir critiquer la concurrence, à chaque fois que je mange dans un autre établissement, je trouve que c'est particulièrement bon à la Providence. D'ailleurs mes filles me disent qu'à la Providence, c'est bien meilleur qu'à l'accueil extrascolaire.

Dans notre journal, nous avons récemment parlé de l'histoire de La Providence. Quelle importance accordez-vous à cette histoire et à l'héritage de l'institution ?

Je vous ai parlé tout à l'heure de l'esprit de la Providence au-

quel je tiens beaucoup. Et bien c'est justement à cette histoire, à cet héritage que je fais allusion. Nous avons la chance de travailler dans un établissement avec une histoire forte, notamment celle des Filles de la Charité, qui continuent à œuvrer quotidiennement pour les résidents. Leur présence est très importante, elle fait partie de l'identité de la Providence. D'ailleurs, comme ancienne écolière de la Providence, il m'est impossible de dissocier cette maison des Sœurs qui sont l'âme de cette belle institution.

Quelles sont vos priorités pour les mois ou les années à venir ?

Hormis certains impératifs financiers et administratifs, deux de mes priorités sont le bien-être des résidents et celui des collaborateurs. Je pense que l'un ne va pas sans l'autre. Le bien-être des résidents repose sur celui des collaborateurs. Je cherche donc à m'assurer que chaque collaborateur se sente reconnu dans son travail, qu'il se sente considéré et qu'il sache que je suis attentive à ce que tout le monde se sente bien à la Provi-

dence. Pour cela je me rends disponible, je travaille en soutien aux chefs de secteur en leur donnant notamment des procédures claires et en m'assurant que les collaborateurs bénéficient des feedbacks dont ils ont besoin. Les métiers exercés en EMS sont difficiles et pas toujours reconnus. Il est important de bien soigner les employés pour que les résidents puissent l'être aussi.

Quel message aimeriez-vous adresser aux résidents et à leurs familles ?

J'aimerais leur communiquer que je suis honorée d'exercer cette fonction pour eux et que je vais m'engager pendant les années à venir à donner le meilleur de moi-même pour offrir un cadre de vie rassurant, réconfortant, apaisant, professionnel, avec de la vie, de la bonne humeur et de la chaleur humaine. Et ce, même dans les moments les plus difficiles, parce qu'il n'y a pas d'âge pour se sentir rassuré, entouré, écouté, soutenu, considéré, respecté et bien soigné.

Filiberto Quanilli
Resp. service d'animation

La musique comme fil conducteur

Notre résident Michel Blanc, entre musique, montagne et souvenirs.

Suite de la première page

Elle était autrichienne. Une partie importante de notre vie s'est construite ensemble. Aujourd'hui, elle est décédée, mais le souvenir des beaux moments, des rires, des voyages et de la vie partagée reste bien présent.

Une demi-sœur de 90 ans vit encore à Genève. Nous avons le même père, mais pas la même mère. Les liens familiaux comptent beaucoup pour moi, tout comme les lieux qui ont marqué mon histoire.

Parmi eux se trouve le chalet familial, le « Nid d'Aigle », à Ravoire, au-dessus de Martigny, sur la route de Chamonix. Cet endroit occupe une place très importante dans ma vie. À l'époque, ce n'était qu'un ancien racard, transformé peu à peu en chalet habitable. Pour y accéder, il y avait même un monorail : cinq minutes de trajet suffisaient pour rejoindre ce coin perché dans la montagne. Aujourd'hui, le chalet a l'électricité et la télévision, mais il a gardé son âme. Un jour, il sera transmis à mon neveu, afin que l'histoire continue.

La montagne a toujours représenté une autre grande passion : marcher, skier, surtout en Valais. Des sommets de 4 000 mètres, comme le Pigne d'Arolla, ont jalonné mon parcours. À l'époque, je montais avec des peaux de phoque. Il fallait de l'endurance, de la patience et un grand respect pour la montagne. Cet effort, ce silence et cette sensation de liberté là-haut me plaisaient profondément.

Les animaux ont aussi toujours eu une place importante dans ma vie, en particulier les chiens. Plusieurs boxers m'ont accompagné : Furax, Tasco et Mistral. Ce dernier pesait 37 kilos et c'était un magnifique



M. Michel Blanc

« La montagne m'a donné de l'air, la musique un chemin. »

chien. Et puis, il y a un compagnon encore plus ancien : mon ours en peluche, que j'ai depuis l'âge de 2 ans. Il a donc 78 ans d'existence. Je l'ai conservé précieusement, et même rhabillé.

La chance m'a aussi été donnée de voyager : Rio de Janeiro, Marrakech, l'Irlande, l'Italie, la Belgique, l'Espagne et les îles Canaries. J'avais d'ailleurs un appartement à Gran Canaria, où je me rendais environ une fois par an. Il y avait une chambre, une salle de bain, un balcon et une piscine. Le climat y ressemblait à un printemps éternel. Cet appartement a depuis été vendu, mais de très beaux souvenirs de ces séjours me restent.

Aujourd'hui, j'ai 81 ans et je vis à La Providence depuis deux ans, après avoir habité à Marly. Même si la vie a beaucoup changé, la musique continue d'habiter mon quotidien. La trompette m'accompagne encore environ une heure par semaine, avec une sourdine pour ne pas déranger les voisins. Je participe aussi volontiers aux activités et aux sorties proposées ici.

Lorsque je repense à mon parcours, le sentiment qui domine est celui d'une vie bien remplie. La musique m'a donné une direction, la montagne m'a donné de l'air, les voyages m'ont ouvert l'esprit, et les rencontres ont donné du sens à tout cela. Il y a eu des joies, des efforts, des deuils et de grands souvenirs.

Au fond, s'il fallait résumer ma vie en quelques mots, je dirais simplement que j'ai essayé de rester fidèle à ce que j'aimais.

Michel Blanc
Résident

Nos plus belles photos du trimestre

L'animation organise au moins 5 sorties par mois avec les résidents et deux activités par jour.



Apéro de carnaval - une folle ambiance !



Les confettis sont appréciés par les petits comme pas les grands.



L'équipe d'animation prête pour le cortège du Carnaval.



Restaurant le Brand Berra - Filets de perche à la montagne, délicieux.



Mme Burckhardt, notre directrice, a aussi besoin de la gym du lundi pour bien commencer sa semaine.



Vicky et Mme Jordan décorent les œufs de Pâques.



Le comité des résidents!



Repas congolais à l'animation - Sœur Véronique a très apprécié cette découverte culinaire



Loto des aînés à la salle paroissiale de St. Paul: un beau sourire de Mme Rohner et Sandra pour la quine !



Les dents du dinosaure n'ont pas effrayé Mme Dubois ni Mme Berthold..... grâce à Arnaud.



Mme Paratte valse avec M. Soder, notre infirmier chef au bal du printemps à la salle d'animation



Les chants des résidents résonnent dans toute l'institution.



EVOK.COM
SOLUTIONS INFORMATIQUES
CLÉS EN MAIN
POUR PME SUISSES

evok
by Sequotech

- MAINTENANCE ET OPTIMISATION IT
- TÉLÉPHONIE VOIP
- SAUVEGARDES EN SUISSE
- CYBERSÉCURITÉ COMPLÈTE
- GED ET OPTIMISATIONS DE PROCESSUS

PRÉSENTS DEPUIS 1998 À
FRIBOURG, GENÈVE ET LAUSANNE

Depuis près de 30 ans et comptant 40 experts, EVOK se positionne comme un partenaire informatique de confiance et reconnu dans toute la Suisse romande.