

CETTE MAISON, C'EST AUSSI LA VÔTRE.

La 3e édition de La Marche "Marchons pour La Maison" est lancée!

Vous pouvez débiter votre collecte de fonds dès maintenant ! Joignez-vous à nous en geste de solidarité envers les patients et les familles que nous accueillons à La Maison de la Sérénité. Le dimanche 22 septembre prochain, vous pourrez participer en marchant pour La Maison !

Visitez le site de La Maison pour vous inscrire ! Vous pouvez marcher seul ou en équipe pour la seule maison de soins palliatifs à Laval. Notre comité de bénévoles dévoués a planifié plusieurs surprises et même des nouveautés ! Mais nous avons besoin de vous afin que cette Marche soit un succès. Merci !

Date limite pour vous inscrire: 21 août 2024



Programme d'accompagnement de deuil de La Maison de la Sérénité

En février dernier, nous avons introduit un nouveau service d'accompagnement pour les proches des patients décédés, soit les groupes de deuil. La 2e session a débuté le 17 avril et un troisième groupe débutera le 28 mai prochain. Afin d'offrir un accompagnement personnalisé, les groupes sont limités à six participants. Le feedback que nous recevons des participants du premier groupe est très positif. Caroline Soucy, coordonnatrice aux soins et Carole Desmarais, préposée aux bénéficiaires animent ces rencontres hebdomadaires.

Si vous connaissez quelqu'un de votre entourage qui aurait besoin d'un tel support suite à un deuil, celle-ci peut contacter Caroline Soucy au 450-936-4300 au poste 286 ou par courriel à soins.inf@msplaval.ca. Caroline pourra répondre à leurs questions et partager des informations complémentaires. Merci!

Avec la pause estivale, les prochaines sessions reprendront en octobre.

De la grande visite !

Jeudi le 11 avril, M. Stéphane Boyer, Maire de la Ville de Laval et deux membres du conseil municipal ; Mme Aline Dib, Responsable du développement social et M. Paolo Galati sont venus visiter La Maison de la Sérénité. L'implication et l'appui de la Ville de Laval sont primordiaux pour assurer la pérennité et le rayonnement de La Maison, tant pour promouvoir celle-ci mais pour contribuer à son financement. Étant la seule maison de soins palliatifs pour tout le territoire de Laval, nous devons travailler ensemble et unir nos forces. La présence du Maire et de son équipe nous inspire confiance et nous sentons un réel sentiment d'appartenance de leur part. Un énorme merci au Maire et à son équipe. Ensemble, célébrons la vie!

Sur les photos : le Maire Boyer qui n'a pu résister à flatter Paulette, le chien de zoothérapie de notre Coordonnatrice aux soins, qui interagit auprès des patients et de leurs proches. Sur la photo : Stéphane Boyer, Maire de Laval et président du comité exécutif, Aline Dib, Membre associée au comité exécutif et conseillère municipale (Saint-Martin) et Paolo Galati, Conseiller municipal, (Saint-Vincent-de-Paul), Nicole Buchanan, Directrice générale de La Maison & Valerie Cousineau, Coordonnatrice aux événements et aux communications à La Maison de la Sérénité.



Faire du bénévolat à La Maison de la Sérénité!

Nous sommes à la recherche de bénévoles aux soins, à l'accueil et aussi en cuisine. Connaissez-vous des gens qui aimeraient consacrer quelques heures par semaine pour nous aider dans l'un de ces postes? Nous serions très heureux de les accueillir au sein de notre équipe de bénévoles actifs et généreux! En effet, plus d'une soixantaine de bénévoles oeuvrent à La Maison avec nos employés pour le bien-être de nos patients et de leurs proches. Pour en savoir davantage sur le bénévolat à La Maison et les postes disponibles, n'hésitez pas à communiquer avec notre Coordonnatrice des bénévoles, Barbara Spence par courriel à : bénévoles@msplaval.ca

ROULEMENT DE TAMBOUR !!!



La Maison de la Sérénité est fière d'annoncer qu'une somme de 978,050.00 \$ a été amassée lors de sa Soirée-bénéfice annuelle le 3 avril dernier. 200 personnes étaient sur place à la salle RYE. Des témoignages touchants, des prestations musicales exceptionnelles et uniques ; ce fut un réel succès.

Un grand merci aux partenaires, donateurs, familles, employés, médecins et bénévoles d'avoir contribué au succès de la Soirée-bénéfice Intemporelle 2024. Le mot MERCI ne suffit pas.

Nous espérons pouvoir vous voir l'an prochain lorsque La Maison célébrera son 15e anniversaire !

Rapport annuel 2023-2024

Nous recherchons des témoignages écrits pour notre Rapport annuel 2023-2024 qui aura comme thématique **L'humain avant tout**. Si vous intéressez à nous faire part de votre expérience à La Maison, vous êtes priés de contacter Valérie Cousineau par courriel à : philanthropie@msplaval.ca pour de plus amples informations.

Qui est mieux placé pour partager son histoire et son vécu à La Maison? Ce sont bien sûr les patients et les familles qui ont vécu de près la qualité des soins et l'accompagnement que nos employés et nos bénévoles donnent au quotidien. Votre témoignage pourra être publié sur nos réseaux sociaux, notre site internet et autres outils de communication de La Maison de la Sérénité durant l'année.

Nous vous remercions chaleureusement d'avance pour votre participation. Nous sommes toujours très touchés par les témoignages et les commentaires que nous recevons des familles.





Pâques à La Maison de la Sérénité

La famille, c'est bien plus qu'un groupe d'individus partageant un espace physique et psychologique communs: c'est un système social naturel. Famille biologique, famille recomposée ou même famille choisie! La Maison de la Sérénité et son personnel forment une grande famille qui, au quotidien appuie des familles et des patients traversant une étape éprouvante. Mais, La Maison offre aussi la possibilité de partager des moments de bonheur dignes et joyeux en famille. Lors du congé pascal, plusieurs patients ont eu la visite de leurs proches. Voici des moments captés par notre Préposée, Carole avec les familles Chagnon et Paquette. Merci!

Le dimanche de Pâques à La Maison, c'est le respect des traditions soit un repas de style "cabane à sucre" et la distribution de chocolats (lapin ou écureuil) aux patients, employés et bénévoles. Un grand merci à Chocolats Giacomo pour leur générosité! Personne ne peut résister à du chocolat à Pâques!

Le printemps est arrivé!

En effet, le groupe 231 des élèves en Horticulture urbaine, sous la direction de l'enseignant Raphaël Soulières-Jasmin, est venu le 11 avril dernier à La Maison de la Sérénité pour préparer notre terrain afin que celui-ci verdisse et que nos fleurs et plantes fleurissent!

Nous aurons le plaisir de les revoir à plusieurs reprises jusqu'à l'automne pour s'assurer que La Maison respandisse avec son magnifique site verdoyant; ce qui en fait un lieu très accueillant pour nos patients et les visiteurs. Un grand merci au Centre de formation horticole de Laval qui appuie La Maison de la Sérénité depuis son inauguration!



Eclipse solaire!

Certains de nos patients ont vécu une expérience inoubliable lundi le 8 avril dernier en observant l'éclipse solaire sur la magnifique terrasse de La Maison de la Sérénité. Notre personnel s'est assuré que tous étaient confortables et protégés adéquatement pour admirer ce phénomène rare ; surtout une éclipse totale! Le soleil était au rendez-vous sur la terrasse. Un moment que tous ont apprécié et qui demeurera un très beau souvenir et qui nous a fait davantage réaliser la beauté de la nature et du système solaire!

Prochain rendez-vous le 29 mars 2025 pour une éclipse solaire partielle sur le Québec!



MERCI

Dans le cadre de notre Soirée bénéfique 2024, la résidence pour aînés Le Marronnier située à Laval, a initié une campagne durant le mois de mars afin d'amasser des sous pour La Maison de la Sérénité et les soins de fin de vie.

Le 4 avril dernier, Mme Maude Buisson, Directrice des Loisirs et Mme Catherine Ladouceur, Directrice Marketing du Marronnier ont remis à notre Directrice générale Nicole Buchanan un chèque de 7220\$!!! Un grand merci aux résidents et à la Direction du Marronnier pour leur généreuse contribution afin de soutenir notre mission. Étant un organisme à but non lucratif, le support financier de la communauté lavalloise est très important et extrêmement apprécié. Depuis pratiquement les tout débuts de La Maison de la Sérénité, la famille Morzadec et leurs résidents nous appuient sans relâche.

Merci pour votre geste de générosité!

Un message du cœur !

"Je savais depuis l'annonce de la maladie de ma mère...je savais que c'était à La Maison de la Sérénité que je souhaitais qu'elle puisse y vivre ses derniers moments de vie. Je savais qu'elle y serait comme chez elle et qu'elle aurait accès aux meilleurs soins qui soient. Je savais qu'elle aurait de l'affection et milles et une attentions pour rendre sa vie la plus douce et humaine possible. C'est ce qu'elle méritait à mes yeux et la chance a été de notre côté pour cela car elle a pu être admise le 14 novembre 2023.

Dans notre famille, nos processus de deuil n'étaient pas au même stade. Ma mère ne voulait pas nous quitter si tôt. *Nous n'étions pas prêts non plus mais l'est-on vraiment un jour ?*

Tout ce que je savais c'est qu'elle allait nous quitter bientôt alors il était primordial pour moi qu'on profite de chaque jour et qu'on y apporte toute la vie possible. C'est pour cela que son admission à La Maison de la Sérénité nous a permis de nous reposer et de se consacrer à passer du temps de qualité avec elle. Nous étions toujours bien accueillis lorsque nous arrivions avec les petits enfants. Il y avait toujours de la place pour la vie. Lorsque l'état de ma mère s'est mis à se détériorer, nous avons été écoutés dans nos inquiétudes, nos appréhensions, et vous nous avez aidés à accepter l'inévitable.

Tout ce qui est fait à La Maison de la Sérénité est fait dans la bienveillance, dans l'écoute et l'accompagnement le plus sincère. *C'était ce que ma mère méritait et nous serons éternellement reconnaissant.es de tout ce que vous avez fait pour notre famille.*

Je tiens à remercier particulièrement :

Francesca, qui avec toute sa douceur et sa lumière a su charmer ma mère lors de sa visite de la Maison. Toute ta chaleur et tes gestes doux ont été des cadeaux du ciel. Merci.

Jessica, pour ton grand cœur et ta sensibilité, tu as su sentir et accueillir ma mère dans son propre processus de deuil et tu l'as enveloppée de musique et d'amour. Merci.

Carole, avec ton énergie, ton calme rassurant, ton regard et ta présence soutenante nous ont aidés à tous fait le plus grand bien. Merci.

Caroline, les nuits où je suis restée auprès de ma mère et tu as été là, rassurante et bienveillante. Merci.

Je pourrais sincèrement remercier chaque infirmière, infirmier, préposé.e aux bénéficiaires et toute l'équipe médicale pour tous vos gestes, vos mots, vos rires, vos regards, vos touchers, votre écoute. Vous faites un travail d'exception car vous êtes des personnes d'exception.

Bien que le souvenir d'avoir perdu ma mère trop tôt reste un souvenir douloureux, vous avez toutes et tous contribué à adoucir avec votre voile d'amour et d'apaisement toute cette expérience." - Mylène Tavares-De Sousa, fille de Mme Conceicao Tavares.





Recette du mois signée Chef Mike! Baklava marocain

Ingrédients

Garniture

- 3 tasses de noix grossièrement hachées
- ¼ tasse de sucre blanc
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- ½ cuillère à café de zeste de citron (facultatif)

Pour la pâte phyllo

- 1 paquet de 500 g de pâte phyllo
- 250 g de beurre doux fondu pour beurrer les feuilles de pâte phyllo

Sirop de sucre aromatisé :

- 1 tasse de sucre
- 1 tasse d'eau
- ½ tasse de miel
- Le jus d'1/2 citron
- Zeste d'une orange prélevé en bandes sans la partie blanche
- 1 bâtonnet de cannelle

Préparation

1. Préparez votre garniture : dans un grand bol, mélangez les noix, le sucre, la cannelle et le zeste de citron.
2. Préchauffez votre four à 350F
3. Déroulez votre pâte phyllo sur un plan de travail. Prenez deux feuilles, étalez-les au fond de votre plat en verre. Couvrez le reste de la pâte avec une pellicule plastique et un torchon propre humide.
4. Beurrez les deux feuilles superposées à l'aide d'un pinceau de cuisine.
5. Superposez dessus deux autres feuilles phyllo badigeonnez-les de beurre.
6. Répétez la même procédure encore une fois. En tout, vous aurez donc un total de 6 feuilles superposées. Pendant que vous travaillez, n'oubliez pas de toujours couvrir le reste des feuilles pour ne pas qu'elles se dessèchent.
7. Étalez uniformément la moitié de la garniture aux noix sur les feuilles superposées.
8. Répétez les étapes précédentes pour superposer au total 6 autres feuilles.
9. Étalez dessus l'autre moitié de la garniture aux noix.
10. Couvrez avec le reste des feuilles que vous beurrez et superposez également deux par deux comme précédemment.
11. En utilisant un couteau bien aiguisé, coupez dans le plat de façon à avoir 24 carrés de même taille.
12. Pendant la cuisson des baklavas, préparez votre sirop de sucre aromatisé : mettez tous les ingrédients du sirop dans une casserole et mélangez bien pour dissoudre le sucre. Portez à ébullition sur feu vif, puis baissez le feu et laissez cuire doucement une quinzaine de minutes sans couvrir.
13. Filtrez le sirop.
14. Une fois les baklavas cuites, versez uniformément votre sirop sur le dessus. Laissez refroidir dans le plat à température ambiante au moins 4 heures avant de déguster.

Cuisson : 30 minutes

Rendement : 24 portions

**Suivez-nous sur Facebook
et LinkedIn afin de rester à
l'affût des projets de
La Maison!**

