

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 34 (2004)
Heft: 4

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.01.2026

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



Avec EPITACT
retrouvez le plaisir
de la marche

HALLUX VALGUS

Nos podologues experts
répondent à vos questions



LAVABLES ET
REUTILISABLES

Qu'est-ce qu'un Hallux valgus ?

L'Hallux valgus appelé aussi "oignon", correspond à la déviation du gros orteil vers l'extérieur.

L'os à la base du pouce devient plus proéminent.

Par la modification des appuis que provoque l'Hallux valgus des douleurs plantaires peuvent apparaître.

Qu'est-ce que l'Epi-thelium 26® ?

L'Epithelium 26® est un gel de silicone breveté, dont les propriétés viscoélastiques et mécaniques sont proches de celles des tissus de la peau. Véritable répartiteur de charge, il est le matériau idéal pour protéger et soulager les zones douloureuses des pieds affectées par des pressions ou des frottements.



Plus de 3000
podologues partenaires

Demandez conseil
à votre podologue
Liste de nos dépositaires
sur demande.

epitact
LE LABORATOIRE DU CONFORT

SUNAPTIS Distributeur exclusif pour la Suisse

A retourner sous enveloppe affranchie à :

SUNAPTIS SA • CP 6268 1211 GENÈVE 6
Tél. 022 363 07 13 • Fax 022 363 07 14 • E-mail : alice.goehl@sunaptis.com

<input type="checkbox"/>	1 protection Hallux valgus simple Réf. HV261	33,00 CHF
<input type="checkbox"/>	Frais d'expédition	5,00 CHF
	Total à payer	38,00 CHF
<input type="checkbox"/>	2 protections Hallux valgus	66,00 CHF
<input type="checkbox"/>	Frais d'expédition	OFFERTS
<input type="checkbox"/>	Total à payer	66,00 CHF
<input checked="" type="checkbox"/>	Dessinez l'empreinte de votre pied sur une feuille blanche, pour que nous puissions vous fournir la taille qui vous convient.	
<input type="checkbox"/>	Votre catalogue gratuit	

agence genevoise

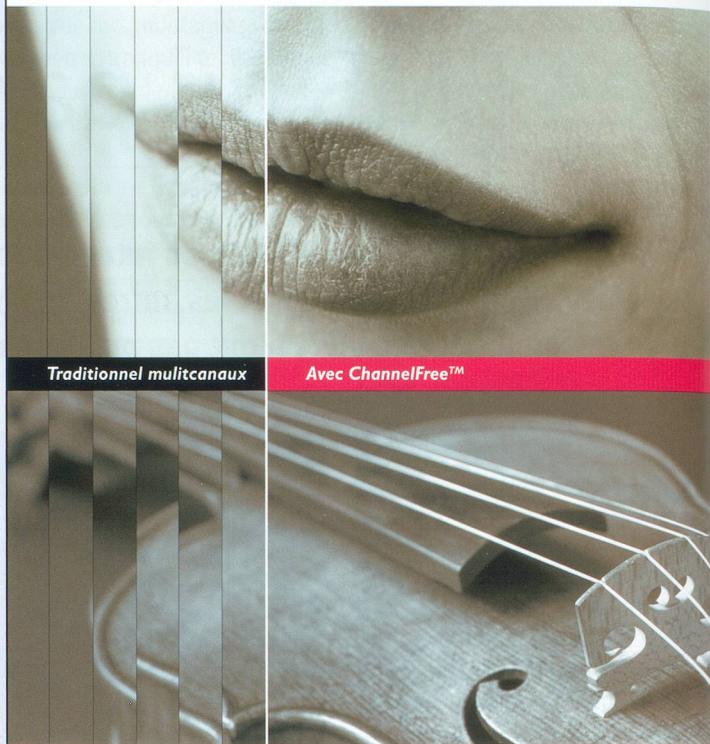
NOM

Adresse

Code postal, Ville

Tél.

Une révolution: la première aide auditive numérique ChannelFree™



symbio *xt*

Vous allez comprendre

Technologie révolutionnaire et première mondiale!

Le fabricant suisse d'aides auditives Bernafon a développé la première aide auditive numérique qui traite le son sans les contraintes imposées par les canaux ou les bandes de fréquences.

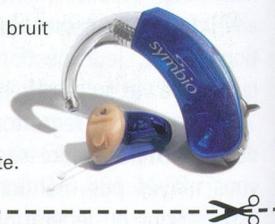
Les aides auditives traditionnelles séparent la parole en canaux avant de la recomposer et peuvent ainsi altérer sa structure naturelle.

Avec ChannelFree™, la parole reste intacte et préserve ainsi sa structure naturelle.

Le résultat:

- ChannelFree™ conserve la structure naturelle de la parole et reproduit précisément les sons qui nous entourent
- perception naturelle de sa propre voix
- suppression du sifflement
- compréhension améliorée, même dans le bruit
- qualité d'écoute élevée au téléphone
- amplification précise en fonction des besoins

Faites dès maintenant l'expérience ChannelFree™ chez votre audioprothésiste.



Oui, j'aimerais comprendre.

- Veuillez m'envoyer, sans engagement, de plus amples informations
 Veuillez m'envoyer une liste des audioprothésistes dans ma région

Nom/Prénom

Rue

NPA, lieu

Veuillez envoyer le talon à:

Bernafon AG

Morgenstrasse 131

3018 Berne

Tél. 031 998 15 15

Fax 031 998 15 90

E-mail info.suisse@bernafon.ch

www.bernafon.com

bernafon®

Innovative Hearing Solutions

GE 04/04



Photos Xavier Lecoultre

Découvrez la cuisine des plantes

Joël Quentin, chef du restaurant Peppino à l'Eurotel de Villars est un adepte de la cuisine sauvage. Il organise trois cours spécialement pour les lecteurs de Générations.

Offre spéciale pour les lecteurs de «Générations»

Joël Quentin, chef du Peppino, et D. Dietrich, directeur de l'Eurotel, vous proposent un séjour original à Villars.

Inclus: café de bienvenue, cueillette des fleurs et des plantes sauvages, pique-nique en plein air, confection d'un menu de A à Z, le repas du soir que vous aurez préparé, une nuit en chambre double à l'Eurotel****, un buffet petit déjeuner, une journée détente (piscine, sauna, sanarium).

Dates à choix: 9 et 10 juin, 16 et 17 juin, 23 et 24 juin 2004.

Prix forfaitaire: Fr. 170.- par personne (suppl. chambre indiv. Fr. 20.-).

Attention: nombre de places limité!

Découvrez la cuisine des plantes et des fleurs en compagnie de Joël Quentin, un chef de cuisine peu ordinaire, qui fait son marché dans les pâturages entourant la station de Villars.

Au cours d'un séjour inoubliable, vous ferez votre cueillette de plantes sauvages, en sa compagnie. Ensuite, vous aurez la possibilité d'apprêter votre propre menu, dans les cuisines de l'hôtel, avant de passer à table pour déguster la recette que vous aurez concoctée en bénéficiant de ses conseils.

La cuisine sauvage de Joël Quentin ne ressemble à aucune autre. Il propose par exemple en guise d'entrée des poupetons de jambon au séré fumé, agrémentés de feuilles de plantain, de véronique et de fleurs de sureau; le plat principal comporte de la berce et de l'ail des ours pour accompagner un carré

d'agneau; enfin, le dessert se compose d'une salade de fraises à la menthe, agrémentée d'une glace... au géranium.

Jamais à court d'inspiration, Joël Quentin vous suggérera peut-être d'autres recettes, en fonction de votre cueillette. En tout cas, vous n'oublierez jamais votre passage aux fourneaux du chef.



BULLETIN D'INSCRIPTION

Je m'inscris/nous nous inscrivons

Pour le séjour du 9-10 juin 16-17 juin 23-24 juin

Nom

Adresse/Localité

Prénom

Téléphone

Nombre de personnes

Signature



Bulletin à renvoyer, rempli et signé, à *Générations*, case postale 2633, 1002 Lausanne. Tél. 021 321 14 21.