

# TOIT ET MOI

Infolettre des Habitations Partagées de l'Outaouais

Parce que votre bien-être nous habite



## Le mot du Directeur

Par Pierre Gendron

Bonjour à toutes et à tous,

Depuis le 13 mars dernier, comme plusieurs autres organismes offrant les services de maintien à domicile, nous avons dû faire face à cette expérience inconnue qu'est la pandémie du Covid-19. Oui, il y a eu un avant et maintenant il y a un après le Covid-19. Pour nous, on s'est transformé et ne sera plus jamais le même. **Je tiens à vous informer que nous nous sommes adaptés très rapidement afin que vous puissiez continuer de bénéficier de nos services en toute sécurité tant que pour vous-même que pour nous.**

Bien que nous avons fait des appels téléphoniques pour maintenir les liens avec vous, il n'en demeure pas moins que votre milieu de vie ainsi que la nôtre et les sentiments d'appartenance ont été mis un peu à l'écart.

De plus, je tiens à vous souligner que nous nous engageons auprès de vous pour vous assurer d'un leadership prévu dans notre mission **soit d'améliorer votre qualité de vie en lien avec l'habitation et favorisant ainsi votre maintien dans votre milieu de vie.** Pour notre part, notre présence hybride tant présente que virtuelle est l'atteinte de notre objectif ultime de briser l'isolement.

En terminant, je tiens à vous informer que nous sommes là pour vous desservir, n'hésitez pas à faire appel à nos services.

Parce que votre bien être nous habite...

## Nos services

### JUMELLAGE- COHABITATION

la cohabitation est la solution pour diminuer vos coût de logement, briser la solitude de façon sécuritaire. Ce service s'adresse aux étudiants, personnes âgées, personnes seules ainsi qu'aux nouveaux arrivants qui désirent vivre une expérience enrichissante et qui souhaitent découvrir d'autres cultures.

### L'ACCOMPAGNEMENT

Un service dédié à vous accompagner dans la recherche d'un nouveau chez-soi pour vous ou vos proches...

Nous croyons que ce service répond à vos besoins puisqu'il vient en aide aux personnes âgées qui ne peuvent plus vivre seules à cause de leur santé ou autres et qui souhaitent quitter leur domicile vers un milieu plus adapté à leurs besoins.

De plus si vous avez 70 ans et plus, vous pouvez recevoir des versements anticipés du crédit d'impôt pour maintien à domicile des aînés si vous remplissez certaines conditions.

### DÉMÉNAGEMENT

Un service qui consiste à aider les aînés à préparer leur déménagement vers un autre milieu en faisant le tri et l'emballage de leurs biens matériels ainsi que le déballage et rangement des biens dans le nouveau logement.



## Du nouveau sur le CA de HPOU

La 32<sup>ème</sup> assemblée générale annuelle s'est tenue le 9 septembre dernier en présentiel et en ligne. Un nouveau conseil d'administration est en poste pour l'année 2019-2020.

Si vous souhaitez soutenir HPOU à travers votre implication au Conseil d'administration, **un poste est vacant au sein du Conseil**. Nous encourageons fortement les étudiants à soumettre leur candidature.

Pour obtenir des renseignements supplémentaires vous pouvez nous contacter directement soit par téléphone ou par courriel

## Comité de travail sur la Cohabitation intergénérationnelle

Dans l'édition d'été de notre infolettre, nous avons invité les organismes à soumettre leur candidature, afin de siéger sur le Comité de travail du projet pilote intergénérationnel **«Cohabitation à juste mesure», une première dans la région**. Le projet a pour mission de faire loger sous un même toit deux générations. Pour ce faire, nous sommes ravis de vous informer qu'un Comité de travail a été mis en place. **Le Comité travaillera sur l'implantation d'un service adapté aux besoins de la clientèle cible (personnes âgées et étudiants).**

## Conseil d'administration 2020-2021

Mme Diane Gagnon (Présidente)

Mme Louise Côté (Vice-présidente)

Mme Bella Rasmata (Trésorière)

M. David Vaillant (Secrétaire)

Mme Lucie Lepage (Administratrice)

Mme Christiane Saad (Administratrice)

**À l'occasion de l'Action de grâce, bien que fêtée différemment cette année, nous vous souhaitons tout de même de passer de belles célébrations !**



## SOUFFLÉ PARMENTIER EN COQUES

**Temps de préparation : 1:45 minutes**

**Rendement : 8 portions**

### INGRÉDIENTS

- 4 pommes de terre à cuire au four
- 250 ml(1 tasse) de fromage Gruyère, râpé
- 1 Oignon vert, haché fin
- 80 ml(1/3 tasse)Beurre, coupé en cubes
- 60 ml(1/4 tasse)Crème 35 %
- Oeuf, jaune et blanc séparés
- Sel et poivre au goût

### MODE DE PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 220 °C (425 °F);
- Laver les pommes de terre et les piquer à la fourchette;
- Faire cuire au four jusqu'à tendreté, environ 50-60 minutes ; retirer du four.Réduire la chaleur à 180° C (350 °F);
- Couper les pommes de terre en deux sur la longueur
- Vider les coques en laissant assez de chair pour qu'elles gardent leur forme et remettre au four pour les rendre croquantes;
- Dans un bol, réduire en purée la chair de pommes de terre;
- Ajouter le gruyère, l'oignon vert, le beurre, la crème, les jaunes d'oeuf, le sel et le poivre;
- Monter les blancs d'oeufs en neige en pics fermes, puis incorporer délicatement à la purée;
- Remplir délicatement les coques de ce mélange et faire cuire au four environ 25 minutes.Source .

*Bon appétit !*

**VOUS ÊTES INTÉRESSÉ À L'UN DE NOS SERVICES  
CONTACTEZ NOUS**

819 771 6576

HPOU@VIDÉOTRON.CA

WWW.HABITATIONSPARTAGEES.CA

