

# 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 mars dernier, comme plusieurs autres organismes offrant les services de maintien à domicile, nous avons dû faire face à cette expérience malheureuse qu'est la pandémie Covid-19. Nous avons réorganisé le fonctionnement tant au niveau des horaires de travail qu'au niveau de l'approche clientèle, pour vous desservir en toute sécurité tant pour le personnel en place que pour vous.

Avec le flot d'informations reçues depuis l'arrivée de ce Corona virus, j'ai cru bon de vous rappeler le plan du gouvernement du Québec à l'approche des Fêtes, surtout en matière de rassemblement et de déplacement. Il est donc important de vous informer de ce qui sera permis à Noël et au jour de l'an ! Ainsi, **les rassemblements de 10 personnes maximum seront autorisés, mais seulement pendant une période de quatre jours soit du 24 au 27 décembre. Pendant les périodes permises (24 au 27 décembre 2020), il est convenu de voir tant sa famille proche que ses amis. Il ne semble pas avoir de restriction quant au nombre de ménages, du moins pour le moment.**

Pour le jour de l'An, la situation sera toutefois beaucoup moins festive ; il sera interdit de se rassembler en dehors de sa bulle familiale afin de contenir la contagion. Pour les déplacements entre régions, même si les rassemblements sont permis pendant cette courte période, il est fortement recommandé de ne pas se déplacer de région en région.

En terminant, j'ai cru bon de vous exposer quelques lignes qui pourraient vous concerner. Il y a cette période de quatre (4) jours autorisés pour la Noël, cela vous offre une occasion unique de vous rapprocher des personnes avec qui vous partagez des valeurs, des affinités ou des amitiés.

Je vous souhaite, ainsi qu'à votre famille, de vivre ces doux moments tout en respectant les consignes sanitaires.

**Au nom de toute notre équipe, nos meilleurs vœux de bonheur, santé et prospérité à vous et à vos proches pour la nouvelle année 2021.**

Parce que votre bien être nous habite...

## Nos services

### JUMELLAGE- COHABITATION

La cohabitation est la solution pour diminuer vos coûts 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.

## Pourquoi partager un logement en 2021 ?

- ✓ Se maintenir plus longtemps à domicile
- ✓ Briser la solitude par la compagnie
- ✓ Avoir une aide à la maison
- ✓ Se sentir plus en sécurité
- ✓ Diminuer le coûts du loyer
- ✓ Interagir avec une autre génération
- ✓ S'intégrer à la société Québécoise

## Logements disponibles

Plusieurs propriétés sont en attente pour vous accueillir ou accueillir un de vos proches, Contactez-nous pour plus de détails...

## Nouvel administrateur au CA et nouveaux bénévoles

Nous sommes heureux de compter sur le soutien et l'appui de Monsieur **Miguel Sanchez Rodriguez**, qui se joint à notre Conseil d'administration à titre d'administrateur. Nous félicitons également mesdames **Suzanne Chorzepa** et **Hélène Richard** qui intègrent l'équipe des bénévoles HPOU dans le cadre du service des [Bons Compagnons](#). Une fois de plus, nous vous souhaitons la bienvenue, nous sommes très choyés de vous avoir !

Vous désirez également vous engager en tant que bénévoles , contactez le service des [Bons Compagnons](#) !



## Projet cohabitation à juste mesure

Nous sommes très fiers de vous informer du soutien et de l'appui du **CÉGEP Gabriel Roy**, du **CÉGEP Héritage**, de l'**Université du Québec en Outaouais**, du **SITO** et du **CISSS de l'Outaouais**, en tant que membres du Comité des partenaires du milieu, qui vont travailler en amont avec l'équipe HPOU, à l'implantation d'un service de cohabitation intergénérationnelle adapté aux besoins des aînés, des étudiants et des personnes immigrantes en l'Outaouais.

## Fermer pour la période des fêtes

Exceptionnellement, cette année, **nos bureaux seront fermés plus tôt qu'à l'accoutumée pour la période des fêtes, soit du 21 décembre 2020 au 1er janvier 2021 inclusivement**. Du 4 janvier au 8 janvier 2021, nous assurerons un minimum de service en télétravail.

Nous reprendrons du service au bureau à partir du lundi 11 janvier, toujours de façon hybride jusqu'à nouvel ordre.



#MerciAuBénévoles

**5 décembre 2020 - JOURNÉE INTERNATIONALE DES BÉNÉVOLES**

## CIPAILLE

**Temps de préparation : 30 minutes**

**Cuisson : Four 350°F/4 h**

**Rendement : 8 à 10 portions**

### INGRÉDIENTS

- 2 lb de bœuf coupé en cubes ;
- 2 lb de filet de porc coupé en cubes ;
- 2 lb de poulet coupé en cubes ;
- Pommes de terre (même quantité que la viande) ;
- Oignon (au goût);
- Poivre (au goût);
- 2 tasses de bouillon de poulet ;
- 2 tasses de bouillon de bœuf ;
- 2 croûtes de pâte à tarte ;

### MODE DE PRÉPARATION

1. Mélanger la viande, les oignons, et le poivre et laisser reposer toute la nuit au réfrigérateur;
2. Incorporer les pommes de terres en cubes et séparer le mélange en deux ;
3. Déposer la moitié du mélange au fond de la rôtissoire et recouvrir d'une croûte de tarte ;
4. Déposer par-dessus le reste du mélange et recouvrir de la deuxième croûte à tarte ;
5. Faire des trous dans la pâte à tarte et verser les bouillons préalablement mélangés ;
6. Faire cuire au four à 350°F pendant environ 4 heures avec couvercle ;
7. Découvrir et continuer la cuisson jusqu'à ce que la croûte soit dorée.

**Bon appétit et joyeuses  
fêtes !**

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

819 771 6576

HPOU@VIDÉOTRON.CA

WWW.HABITATIONSPARTAGEES.CA

