

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,

Déjà que la Pâques est en pleine sixième vague, il est demandé par la santé publique de prendre nos responsabilités en tant que citoyen responsable pour ce qui est du nombre de convives. Il est entendu que peu importe la célébration, on finit toujours avec le même monde dans la maison ou d'un lieu de rassemblement. Aussi, soyez judicieux en priorisant les recommandations de la santé publique soient d'être triplement vaccinés ou plus, ceux qui ont eu la COVID-19 ou encore ceux qui ont les symptômes mais qui sont négatifs, etc. Il est entendu que le moratoire de deux ans avec le nouveau sous-variant qui s'en mêle, il est difficile de prendre position pour organiser un rassemblement quelconque.

De plus, je tenais à vous informer que nous sommes revenus au bercaïl en mode présentiel afin de d'organiser et préparer le retour de l'achalandage au sein des Habitations partagées de l'Outaouais. Nous voulons que les périodes difficiles restent du passé, nous sommes à un nouveau départ. Il est entendu que vous soyez un membre, un citoyen ou encore un partenaire communautaire ou public, notre équipe est en pleine réorganisation et préparation pour poursuivre notre mission de vous soutenir ou collaborer à améliorer votre qualité de vie en lien avec l'habitation et favoriser ainsi le maintien à domicile.

Ainsi soyez prudents, prenez soin de vous, de vos proches et surtout, soyons présents pour nos aînés vulnérables tout en respectant la distanciation qui est très importante de nos jours de virus très contagieux. Il ne faut pas oublier que nos aînés sont la pierre angulaire de notre histoire.

Nous tenons à vous informer à mesure que les événements évoluent, nous prenons l'initiative de vous mettre au courant de notre situation par l'entremise de notre page Facebook, notre site et sans oublier notre infolettre.

De plus, il est important de nous faire part de vos commentaires, préoccupations et même des idées et continuer à nous suivre sur les médias sociaux.

En terminant, notre planche de salut, c'est que la COVID même avec son nouveau sous variant B.A.2 d'omicron est plus tannée de nous qu'on est tannée d'elle. En espérant qu'elle cherche à nous quitter une fois pour toute.

Je tiens à vous souhaiter d'organiser tout rassemblement au cours des prochains mois de manière responsable afin de demeurer en bonne santé physique et mentale pour vous et vos proches.

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.

Réouverture du bureau pour des visites intérieurs

Après près de 2 ans en télétravail, et d'arrêt de visites des clients et des membres dans nos locaux, Nous sommes ravis de vous accueillir à nouveau au bureau, toujours dans le respect des mesures sanitaires demeurées en vigueur et recommandées par la santé publique.

Aussi, pour toutes les personnes qui souhaitent renouveler leurs adhésions ou adhérer en tant que membre des Habitations Partagées de l'Outaouais, vous pourriez désormais passer dans nos locaux à la Cabane en bois rond pour le faire. Toutefois, nous travaillons activement, afin de vous proposer d'autres alternatives de paiement en ligne.

Est-ce que la maman d'un oeuf de Pâques c'est une poule en chocolat ? (Parole d'enfant)

Excellentes célébrations de Pâques 2022 avec cette petite réflexion que vous propose notre équipe!

Petites annonces 🍒

Cohabitation disponible maintenant

Pour un montant abordable, nous disposons d'une chambre meublée dans un appartement au rez-de-chaussée, câble et stationnement inclus dans le secteur Hull. La chambre dispose d'un petit frigidaire et d'un micro-ondes.

Arrêt d'autobus en face du bâtiment, les espaces à partager sont la cuisine, le salon, la salle de bain incluant la laveuse et la sécheuse.

Nous recherchons une personne de 60 ans et plus qui est extrovertie et sur le marché du travail (de préférence une femme mature).

Contactez-nous pour plus de détails sur l'offre!

Assemblée annuelle (CA)

Ne manquez pas d'inscrire dans vos agendas l'assemblée générale annuelle dont la date retenue est le 1er juin. Elle sera tenue en format hybride. Les détails de l'évènement vous seront communiqués par courriel, sur le site internet ainsi que sur nos réseaux sociaux Facebook et Instagram.



POTS DE CRÈME AU CHOCOLAT

Par Josée di Stasio

Temps de préparation : 20 minutes

Rendement : 6 à 8 portions

Cuisson : 5 min

Réfrigération : 2 h minimum



MODE DE PRÉPARATION

1. Faire chauffer la crème jusqu'au point d'ébullition.
2. Dans le récipient du mélangeur ou du robot culinaire, hacher le chocolat.
3. L'appareil toujours en marche, ajouter le café chaud, les œufs et l'alcool, si désiré.
4. Verser la crème bouillante en filet.
5. Remplir des tasses à Espresso, des verres ou des petits bols à thé d'une capacité de 80 ml (1/3 de tasse)
6. Réfrigérer au moins 2 heures.

Bonne dégustation !

INGRÉDIENTS

- 180 ml (3/4 de tasse) de crème 35% ou de lait entier
- 150 à 180 g. (5 à 6 oz) de chocolat mi-sucré
- 45 ml (3 c. à soupe) de café espresso ou très fort, chaud
- 3 œufs
- 30 ml (2 c. à soupe) d'alcool (rhum, cognac, liqueur de café ou d'orange) ou de café

Garnitures, au choix

- Crème légèrement fouettée
- Grains de café enrobés de chocolat fondu
- Poudre de cacao
- Morceaux de fruits frais

Variante

Parfumée à la cardamome

Infuser 1ml (1/2 c. à thé) de graines de cardamome dans la crème ou dans le lait chaud jusqu'à ce que celui-ci soit parfumé. Réchauffer au point d'ébullition et filtrer en versant le liquide bouillant dans le récipient du mélangeur ou du robot culinaire.

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

819 771 6576

HPOU@VIDÉOTRON.CA

WWW.HABITATIONSPARTAGEES.CA

