

TOI ET MOI

Bulletin d'information des Habitations Partagées de l'Outaouais



Mot du directeur

Par Pierre Gendron

Le beau temps semble s'être installé pour la saison printanière, sonnant du même coup le départ de notre dernière année pour ce qui est du plan stratégique, visant à vous offrir une nouvelle image et des programmes renouvelés pour des services de qualité à proximité. Je tiens à vous souligner que les actions ont été mûrement réfléchies et élaborées de façon stratégique pour que les Habitations partagées de l'Outaouais soient à la fine pointe en matière d'habitation pour ce qui est des personnes âgées.

La synergie qui émerge au sein de l'équipe avec l'arrivée de l'agente de recherche et de développement en innovation sociale nous fait comprendre que notre impact est plus important ensemble. Il est entendu que notre mission demeure la même, soit d'améliorer la qualité de vie des personnes âgées en lien avec l'habitation pour ainsi favoriser le maintien à domicile. Dans le cadre de la mise à jour de notre stratégie, nous nous engageons de faire une véritable différence en jouant un rôle de chef de file dans le soutien en matière d'habitation.

Quand nous regardons autour de nous et quand nous écoutons nos membres actuels, leurs familles et les partenaires du milieu, nous sommes enthousiasmés par l'avenir des Habitations partagées de l'Outaouais. Avec notre équipe élargie, nous découvrons de nouveaux besoins, les vôtres, reliés à une meilleure qualité de vie. Nous souhaitons vous accompagner, vous et les futurs membres, de la même façon que vous nous accompagnez dans notre évolution. ***C'est en dessinant l'avenir ensemble que nous pourrions répondre à vos attentes pour garantir votre bien-être.*** Nous avons un sentiment d'accomplissement extraordinaire de pouvoir servir les générations qui nous ont précédés.

Chers membres, chères partenaires, merci d'être avec nous.



Semaine de l'action bénévole

Pour l'édition 2024 de la semaine de l'action bénévole, H.P.O a tenu à souligner le travail acharné fourni par les bénévoles lors d'un déjeuner-causerie le 21 mars 2023. L'activité s'est déroulée en avance du calendrier initial de la semaine de l'action bénévole prévue du **14 au 20 avril 2024**. Nous tenons à exprimer notre profonde gratitude à la résidence **Chartwell Jardin Notre-Dame**, pour leur généreuse contribution sous forme de cadeaux de présence pour nos bénévoles. Nos remerciements vont distinctement à Madame **Lucie Filiatrault, directrice générale** !



Humour de Pâques

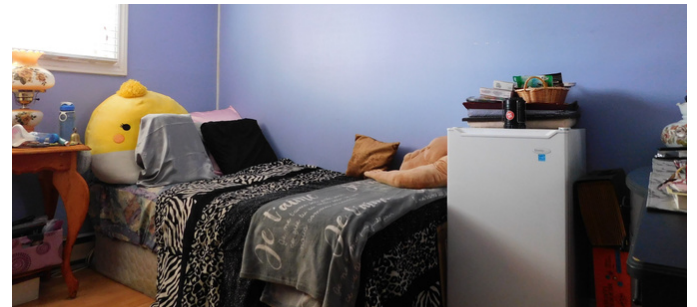
Pourquoi les lapins de Pâques sont-ils de bons colocataires ? Parce qu'ils sont toujours prêts à vous prêter une oreille !

Toute l'équipe vous souhaite de passer de magnifiques fêtes de Pâques, entourés de ceux que vous aimez et sous un beau soleil printanier !

Opportunité de cohabitation à ne pas manquer !

Magnifique opportunité de cohabitation d'une **chambre à louer au rez-de-chaussée** pour une contribution demandée de **550 \$** négociable dans le **secteur Gatineau** à proximité du Parc du Lac-Beauchamp. La chambre est meublée et la propriétaire **recherche une dame de 50 ans et plus**, qui aime la vie et qui aimerait partager des activités et qui aime les animaux. Le logement comprend un stationnement et l'internet est à discuter.

Retrouvez l'intégralité de l'offre sur notre site internet, sous la référence #5876 ou contactez-nous directement au bureau.



Vous êtes une personne intéressée à vivre au rythme tranquille de la campagne, dans un cadre de vie authentique et apaisant ? Nous avons **deux opportunités de cohabitation disponibles dans la Municipalité de la Pêche**. Saisissez dès maintenant cette belle occasion en communiquant avec nous par courriel ou par téléphone !



Pâté de Pâques du Berry

Par Docteur Chocolatine

Temps de préparation : 50 min

Temps de cuisson : 1 h

Temps total : 1 h 50 min

Portion : 8 personnes

Bonne dégustation !!!

Ingrédients

- 400 g de pâte feuilletée (en rectangle)
- 200 g d'épaule de veau hachée
- 200 g d'échine de porc
- 100 g de lard fumé
- 4 oignons
- 10 cl de rhum
- 20 cl de vin blanc
- 1/2 bouquet de persil
- 1 feuille de laurier
- 5 œufs

Préparation

- La veille, faites mariner le veau, l'échine de porc avec les oignons émincés, le rhum et le vin blanc. Mettre du pellicule plastique et gardez toute la nuit au frigo.
- Le lendemain, faites cuire 4 œufs durs à l'eau bouillante pendant 10 minutes. Laissez refroidir avant de les écaler.
- Égouttez la viande. Mélangez les viandes, le lard fumé, les oignons, le persil avec un œuf. Salez et poivrez

Montage

- Préchauffez le four à 180°
- Découpez 2 rectangles dans la pâte : le 1er fait 11 x 33 et le 2nd 22 x 33 centimètres.
- Déposez les œufs durs sur l'abaisse la plus grande puis toute la farce sans aller jusqu'aux bords de la pâte.
- Posez la 2ème abaisse, plus petite sur la farce et replier les pourtours de la grande pâte sur la petite.
- Soudez en appuyant bien de façon à ce que le pâté soit hermétiquement fermé.
- Recouvrez le pâté à l'envers de papier sulfurisé.
- Déposez une plaque de four et retournez le pâté (attention c'est une étape délicate).
- Décorez le pâté en réalisant des motifs quadrillés sur le dessus.
- Badigeonnez le tout de dorure 1 ou 2 fois.
- Percez 3 orifices pour introduire des cheminées faites en papier sulfurisé (un petit bout de papier sulfurisé bien roulé) et enfourner 55 à 60 minutes.
- Sortez le pâté du four et laissez refroidir doucement avant de transférer sur le plat de service.

NOS SERVICES

Parce que votre bien-être nous habite

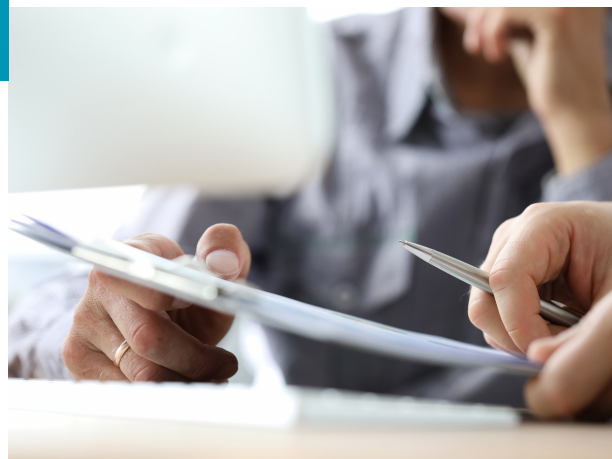


JUMELAGE/COHABITATION

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 et 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.



LES BONS COMPAGNONS /AIDE AU DÉMÉNAGEMENT

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



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

819 771 6576, hpou@vidéotron.ca