



TOI ET MOI

Bulletin d'information des Habitations Partagées de l'Outaouais

Mot du directeur

Par Pierre Gendron

Bonjour à toutes et à tous,

Notre succès au cours des ans est dû à la confiance de nos membres, qui sollicitent nos services et nous permettent d'offrir l'expérience ultime en matière d'habitation. Nous allons maintenant de l'avant ensemble vers 2025, avec l'espoir de jours encore plus favorables à venir.

Je suis particulièrement fier de ce que nous avons atteint au fil des ans : notre niveau d'influence, nos relations, la qualité des liens auprès de nos partenaires grâce à notre implication au sein de diverses tables de concertation, ainsi que l'intérêt croissant des autres régions qui nous sollicitent pour notre expertise en la matière d'habitation. Sans oublier le soutien de nos bailleurs de fonds, qui n'a pas été négligeable au cours des dix (10) dernières années. Notre voix est devenue forte et elle est bien écoutée!

Comme cela a été constaté depuis plusieurs années par l'équipe et les partenaires du milieu, le maintien à domicile (MAD) est de plus en plus recherché, bonne majorité des personnes âgées ont exprimé leur volonté de rester le plus longtemps possible à leur domicile. Sur ce point, et tout en étant conscients de la nécessité de soutenir nos services en matière d'habitation, les Habitations partagées de l'Outaouais agissent depuis plus de 30 ans comme un partenaire communautaire complémentaire en la matière au sein du réseau public. Nous participons activement à la modernisation des services en apportant notre expertise, en tant que partenaire à part entière, tout en soutenant le maintien à domicile à travers l'alternative de logements répondant mieux aux personnes âgées dans le besoin. Notre expertise se distingue notamment à travers notre service de cohabitation comme alternative de logement.

Alors que nous nous apprêtons à clore l'année 2024 et à préparer l'année 2025, nous nous réjouissons des possibilités de croissance pour l'avenir et des possibilités de collaboration pour continuer à nous améliorer chaque jour. Nous nourrissons l'espoir que le meilleur reste à venir pour ce qui est d'améliorer la qualité de vie de ceux que nous servons tout en respectant notre mission.

De la part de l'équipe et moi-même, je vous souhaite de passer de merveilleuses fêtes de fin d'année en toute sécurité ! Je vous laisse également avec ce message pour cette période festive. Que tout ce que vous appréciez de cette période de festivité, tout ce qui a du sens et tout ce qui vous apporte du bonheur, soit le vôtre en cette période des fêtes et tout au long de l'année à venir.

En conclusion, je tiens à vous rappeler que nous sommes toujours là pour vous servir, n'hésitez pas à faire appel à nos services.

Joyeuses fêtes !



Nous vous informons que nous serons fermés du 23 décembre 2024 au 3 janvier 2025 inclusivement.

Formation Vieillir et être bien logé

Le 22 janvier 2025, HPO offrira aux membres de l'Académie des Retraités de l'Outaouais (ARO) la formation ***Vieillir et être bien logé***. Cette formation sera offerte en présentiel et en mode hybride, et se déroulera **de 13 h 30 à 15 h 30 à la Cabane en bois rond, située au 331 boulevard Cité-des-Jeunes**. L'objectif de cette formation est de sensibiliser un large public aux évolutions des besoins qui peuvent survenir tout au long du parcours de l'habitation et du logement. Elle abordera également l'importance des besoins relationnels (personnels, sociaux et des services de soutien), tout en soulignant la nécessité de se préparer aux changements à venir. De plus, la formation proposera des pistes d'action concrètes et permettra de mieux comprendre l'accompagnement offert par les Habitations partagées de l'Outaouais dans le cadre de leurs services.

Offrez un toit aux étudiant.es : Devenez accueillant.e en Janvier

Avec la rentrée de janvier, de nombreux étudiants cherchent un logement pour poursuivre leurs études. Pourquoi ne pas leur proposer votre logement et leurs offrir un cadre chaleureux et serein ?

Devenir accueillant.e c'est :

- Aider un étudiant tout en bénéficiant d'un revenu supplémentaire.
- Créer des liens intergénérationnels enrichissants etc.

Intéressé.e ? Contactez-nous dès maintenant pour plus d'informations et découvrez comment participer à cette belle initiative de cohabitation intergénérationnelle.

Humour de fête

MA LISTE AU PERE NOEL

Pour Noël, j'aimerais :

- que mes enfants viennent du premier coup quand je les appelle ;
- qu'ils arrêtent de me couper la parole toutes les 2 minutes quand je parle à quelqu'un ;
- qu'ils rangent leur chambre tout seuls ;
- ne plus retrouver la cuvette des WC pleine de pipi ;

Ah et si je pouvais accoucher sans douleur, ce serait super !

LA BONNE BLAGUE !
Vous croyez au Père Noël ou quoi !!?



BÛCHE AU CHOCOLAT, MASCARPONE ET VANILLE

PRÉPARATION	CUISSON	TOTAL	PORTION(S)
30 minutes	15 minutes	45 minutes	8 portions

INGRÉDIENTS

Garniture :

- 3/4 tasses fromages mascarpone
- 1/2 tasse crème 35%
- 1/2 tasse [sucre](#) à glacer
- 1 cuillère à thé vanille

Gâteau :

- 3 oz carrés de chocolat Baker's
- 1/3 tasse beurre
- 1 1/2 cuillère à thé poudre à pâte
- 1 tasse [sucre](#)
- 4 oeufs
- 1/2 tasse eau
- 2 cuillères à table cacao (pour rouler)
- 1 tasse [farine](#)



Par recettes.qc.ca



PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Gâteau : préchauffer le four à 350 °F. Tapiser un moule de 10 x 15 pouces de papier parchemin et vaporiser d'enduit végétal. Mettre de côté.

ÉTAPE 2

Au bain-marie, faire fondre le chocolat et le beurre.

ÉTAPE 3

Dans un bol, mélanger les ingrédients secs, sauf le cacao. Dans un autre bol, battre les oeufs et l'eau. Y ajouter le chocolat sans cesser de mélanger.

ÉTAPE 4

Incorporer les ingrédients secs aux ingrédients liquides petit à petit, en mélangeant le tout.

ÉTAPE 5

Verser le mélange dans le moule, puis enfourner 12 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte sec. Sortir du four, laisser refroidir. Saupoudrer un linge à vaisselle propre du cacao. Passer au couteau sur le rebord du moule. Renverser le gâteau sur le linge et démouler.

ÉTAPE 6

Garniture : fouetter tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une consistance ferme.

ÉTAPE 7

Étendre la garniture sur le gâteau et rouler doucement à l'aide du linge à vaisselle. Réfrigérer jusqu'au service.

NOTE(S) DE L'AUTEUR :

Si désiré, glacer et décorer la bûche de copeaux de chocolat, ou saupoudrer de [sucre](#)

Bonne dégustation !

NOS SERVICES

Parce que votre bien-être nous habite

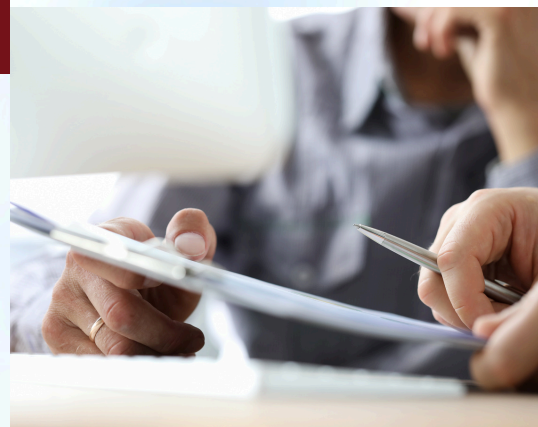


JUMELAGE/COHABITATION

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.



LES BONS COMPAGNON /AIDE AU 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.

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

819 771 6576, hpou@vidéotron.ca