

Chers membres,

C'est en plein cœur d'un été splendide que nous annonçons aux membres FADOQ de la belle région de l'Outaouais l'arrivée imminente de la toute nouvelle programmation de loisirs : plus d'ateliers, plus de conférences, cours en soirée et bien plus viennent enrichir et diversifier les choix d'activités. Donc plus de choix, plus d'options. La programmation de septembre vous charmera par son originalité et sa diversité. Il est bientôt temps de s'inscrire.

Toutes les mesures sanitaires nécessaires seront mises en place afin d'assurer la pleine sécurité des participants.

Surveillez la programmation qui sortira à la fin août dans le magazine Virage.



Protection et droits des majeurs inaptes

Au Québec, près de 36 000 personnes majeures sont représentées par un tiers, dans le cadre d'une mesure de protection privée ou publique.

Le Curateur public assure directement la protection et la représentation de plus de 13 400 d'entre elles, principalement en vertu d'un régime de curatelle ou de tutelle au majeur. Les autres, soit près de 9 600 personnes sous régime privé et environ 13 000 personnes sous mandat homologué, sont représentées par un parent ou par un proche.

Le Curateur public surveille cependant l'administration de certaines de ces mesures de protection privées.



Curateur public

<https://www.curateur.gouv.qc.ca/cura/fr/majeur/inaptitude/droits/index.html>





Série-Spectacles en matinée (à 14 h) au Théâtre du Casino Lac-Leamy (mise à jour du 14 juillet 2020) ÉTAT/STATUT DES SPECTACLES En raison de la situation COVID-19	
Richard Abel Originalement prévu le 18 mars Remis au 2 décembre Maintenant reporté au 7 avril 2021	Hommage à Céline Dion Originalement prévu le 22 avril Remis au 16 septembre Ce spectacle est maintenant ANNULÉ
Natalie Choquette Originalement prévu le 20 mai Remis au 7 octobre Ce spectacle est maintenant ANNULÉ	Maxime Landry Originalement prévu le 10 juin Maintenant reporté au 27 janvier 2021
Je ne suis qu'une chanson Hommage à Ginette Reno Originalement prévu le 22 juillet Maintenant reporté au 24 février 2021	Les grands classiques du Country avec Manon Bédard et ses invités Originalement prévu le 26 août Maintenant reporté au 24 mars 2021
Les idoles de jeunesse Avec Jacques Salvail et ses invités Originalement prévu le 23 septembre Ce spectacle est maintenant ANNULÉ	Dalida Avec Joan Bluteau Originalement prévu le 21 octobre Ce spectacle est maintenant ANNULÉ
Le Retro-Show des années 50 & 60 (Pierre Perpall et ses invités) Originalement prévu le 25 novembre Ce spectacle est maintenant ANNULÉ	Les Noël de Marie-Michèle Desrosiers Originalement prévu le 16 décembre Ce spectacle est maintenant ANNULÉ

Source : 3GE – Gestionnaire du Théâtre du Casino
info@3ge.ca

Voir la Politique de remboursement pour les détenteurs de billets pour les spectacles du Casino Lac Leamy à la page suivante.

POLITIQUE DE REMBOURSEMENT POUR LES DÉTENTEURS DE BILLETS POUR LES SPECTACLES DU CASINO LAC LEAMY

Le Théâtre du Casino et la billetterie demeurent fermés jusqu'à nouvel ordre. Donc il n'y aura plus de spectacles pour le restant de l'année. Le prochain spectacle est prévu en janvier 2021.

THÉÂTRE DU CASINO - Procédures de remboursements des billets pour les spectacles annulés.

Les achats effectués directement via Ticketmaster (par Internet ou téléphone) seront automatiquement remboursés sur les cartes de crédit dans un délai maximal de 21 jours ouvrables. Vous n'avez donc pas à communiquer avec la billetterie.

Toutefois, pour les achats effectués directement à la billetterie du Casino, vous devez faire une demande de remboursement en leur acheminant un courriel à info@3ge.ca en inscrivant les détails de votre réservation :

- le nom sous lequel la réservation a été effectuée
- les numéros des billets
- les 4 derniers chiffres de la carte de crédit utilisée pour l'achat ainsi que la date d'expiration

Si l'achat a été payé comptant ou par carte de débit, les demandes seront traitées uniquement à la réouverture des guichets de la billetterie.



Préparation de l'infolettre :

*Rédaction/Révision : **David Duguay***

Anne Deforges

*Mise en page : **Claude Legault (Mme)***

*Distribution : **Réseau FADOQ***





Les aînés de Gatineau AU SERVICE DES RÉFUGIÉS

Il n'y a pas de date de péremption au titre de « citoyen à part entière ». Des dizaines d'aînés de Gatineau l'ont prouvé en faisant leur part pour favoriser l'intégration de quelque 275 réfugiés syriens dans leur communauté.

Le bénévolat a pris plusieurs formes. Certains ont donné un coup de main lorsque les familles syriennes prises en charge par l'État se sont installées dans des logements. D'autres ont agi comme bénévoles accompagnateurs auprès des nouveaux arrivants pour leurs rendez-vous au CLSC, à la clinique dentaire, à l'école de leurs enfants, etc.

Pour sa part, Jacques Laberge a créé, en mars dernier, le projet Vélos pour les réfugiés syriens, grâce auquel une équipe de retraités et lui ont recueilli et réparé 150 vélos qui ont ensuite été offerts à 35 familles syriennes. « Les

vélos leur ont très utiles dès leur arrivée pour découvrir leur quartier et faire des courses. C'était un apprentissage pour les femmes, qui n'avaient jamais fait de vélo auparavant », explique M. Laberge.

De leur côté, des retraités ont favorisé l'intégration linguistique des réfugiés par des visites à domicile visant à leur fournir une alphabétisation de base en attendant le début de leurs cours de francisation. Ce processus se poursuit car une quinzaine d'aînés font du tutorat ainsi que de la révision auprès des Syriens ayant débuté leur apprentissage du français.

Un bel exemple d'accueil et d'ouverture sur le monde pour les autres générations!





Voici pourquoi la vie en résidence demeure un choix sécuritaire et avantageux pour les aînés



Les résidences pour retraités Chartwell—à ne pas confondre avec les CHSLD—sont des milieux de vie modernes dans lesquels de plus en plus d'aînés choisissent d'élire domicile.

INDÉPENDENCE, SOUTIEN ET CHOIX

Les modes de vie autonome, semi-autonome et unité de soins pour perte physique ou cognitive offerts dans nos résidences répondent à un large éventail de besoins et de préférences personnelles des aînés en proposant divers services et solutions d'hébergement privé : des studios aux appartements équipés d'une cuisine complète. Nos résidents peuvent continuer de vivre confortablement dans leur appartement à mesure que les années avancent tout en bénéficiant des services évolutifs offerts à la résidence.

COMMUNAUTÉ ET LIENS SOCIAUX

Ce qui distingue l'ensemble des résidences Chartwell dans une période difficile comme celle que nous vivons actuellement, c'est que les résidents bénéficient d'un sentiment d'appartenance et des liens sociaux et de solidarité. Les services aux résidents tels que les repas, les activités de loisirs, la gestion et l'administration de la médication ainsi que les soins personnels ont continué de leur être offerts dans le confort de leur appartement. Les résidents et leur famille peuvent avoir l'esprit tranquille en sachant qu'ils peuvent compter sur leur deuxième famille, formée des membres du personnel qu'ils ont appris à connaître et des autres résidents avec qui ils ont tissé des liens d'amitié.

ASSURER LA SÉCURITÉ DE CHACUN

Chez Chartwell, nous continuons à prendre toutes les précautions nécessaires en matière de prévention et de contrôle des éclosons dans nos résidences afin de protéger ceux qui y vivent, y travaillent et en font la visite. Ces précautions comprennent le suivi très serré des recommandations émises par le gouvernement provincial et celles de la santé publique. Voici certaines des mesures de sécurité supplémentaires mises en place dans nos résidences.

- ✓ Vérification régulière de l'état de santé des résidents
- ✓ Disponibilité des ÉPI requis pour veiller à la protection de notre personnel
- ✓ Sensibilisation accrue à la prévention et au contrôle des infections pour tous les employés et les résidents
- ✓ Dépistage des résidents et des employés
- ✓ Restrictions des visites selon la province
- ✓ Obligation de se laver les mains et de respecter la distanciation physique
- ✓ Désinfectant pour les mains disponible en tout temps
- ✓ Augmentation de la fréquence de nettoyage et de désinfection des surfaces fréquemment touchées
- ✓ Mise en place de mesures de sécurité liées à divers aspects du quotidien de nos résidents, dont les repas, les activités de loisirs, les services de soins personnels comme la coiffure, les soins d'assistance, etc.

Les résidences Chartwell demeurent des milieux de vie sécuritaires, dynamiques et stimulants dans lesquels les résidents, qui sont au cœur de nos préoccupations, reçoivent le soutien nécessaire à leurs besoins.

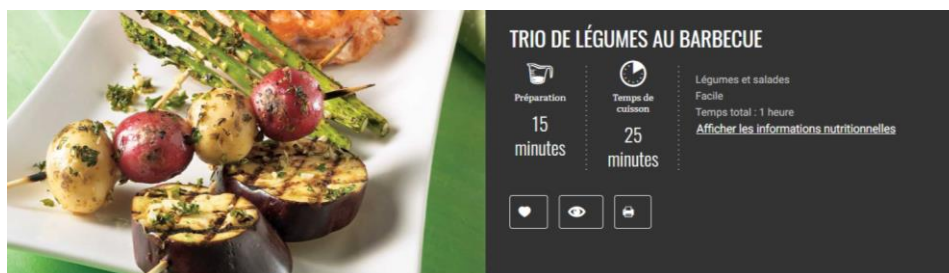
Appelez **Lucie Filiatrault**, ou
Courriel lfiliatrault@chartwell.com
Pour toutes les résidences de Gatineau
dès aujourd'hui au numéro **819-208-8561**



NOUVEAU PARTENAIRE

A l'Échelle du Monde

Les membres FADOQ peuvent maintenant bénéficier d'un rabais de **10 %** À *L'Échelle Du Monde* situé au 74, boulevard Gréber, Gatineau. Vous y trouverez des produits d'art, jeux de société, meubles de rangement et bien plus. <https://www.alechelledumonde.com/>



INGRÉDIENTS

LÉGUMES

- 16 asperges parées* (choisir des asperges qui ne sont pas trop petites)
- 8 tranches d'aubergine
- 16 pommes de terre grelots blanchies (bouillies pendant 5 minutes)
- Au goût, Fleur de sel ou gros sel et poivre noir fraîchement moulu

SAUCE

- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive Compliments
- 2 ml (½ c. à thé) de sauce aux piments forts de type Tabasco
- 1 citron, jus seulement
- 5 ml (1 c. à thé) de graines de fenouil
- 60 ml (¼ tasse) de persil, haché finement
- 2 gousses d'ail,

MÉTHODE

1. Faire tremper 12 baguettes de bois dans l'eau pendant 1 heure.
2. Préchauffer le barbecue à feu élevé. Dans un grand bol, mélanger l'ail, le persil, les graines de fenouil, le jus de citron, la sauce aux piments forts et l'huile d'olive.
3. Ajouter les légumes et mélanger pour bien enrober. Couvrir et laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes. Déposer 4 asperges, côte à côte, sur un plan de travail.
4. Piquer une première brochette de bois à travers les 4 asperges juste sous les pointes, puis une seconde à 4 cm (1½ po) de la base, de manière à former un radeau. Répéter l'opération avec les autres asperges.
5. Enfiler 4 pommes de terre grelots sur chacune des 4 brochettes restantes.

Déposer les brochettes d'asperges et de pommes de terre ainsi que les tranches d'aubergines sur la grille du barbecue et cuire :

1. les asperges pendant 5 minutes chaque côté;
2. les pommes de terre grelots pendant 8 minutes chaque côté;
3. les aubergines pendant 8 minutes chaque côté.

Saupoudrer de fleur de sel ou de gros sel au moment de servir et assaisonner de poivre moulu. Servir en accompagnement de poisson, de poulet ou de viande grillés.

* Pour parer les tiges, saisir une asperge par ses deux extrémités et la plier doucement. La tige cassera au bon endroit.

Variante : Utiliser la sauce pour assaisonner du poulet, du poisson ou des crevettes grillés au barbecue.



Région Outaouais



PARTENAIRES

Infolettre du 28 juillet 2020

PARTENAIRES



*Coopérative funéraire
de l'Outaouais*



greiche & scaff
professionnels de la vue

Québec 



Merci à nos Grands Partenaires



Auto • Habitation



Vie • Santé • Investissement