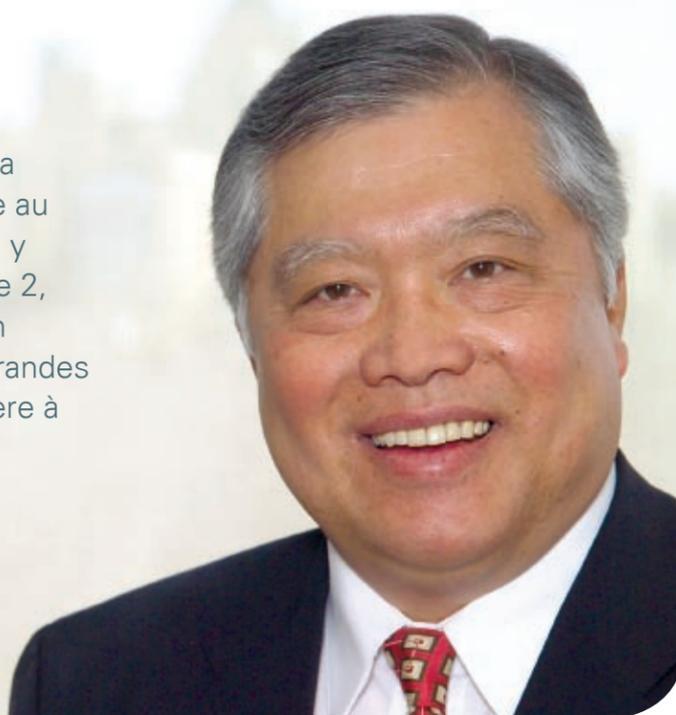


M. Khiem Dao : une retraite bien méritée!

Le directeur général du CHU Sainte-Justine, M. Khiem Dao, a annoncé son départ à la retraite au cours du mois de septembre. Il y consacre son éditorial, à la page 2, alors qu'Interblocs a préparé un reportage photos relatant les grandes étapes qui ont marqué sa carrière à Sainte-Justine.



À surveiller dans cette édition

**Carrière de M. Dao
à Sainte-Justine :**
Les grandes étapes
en photos pages 2 et 3

**Dessine-moi ta
chambre de rêve :**
La vision de nos
petits patients pages 4 et 5

Mois de la nutrition :
5 recettes santé
à adopter pages 6 et 7

Connaissez-vous...
La clinique Atrésie de
l'œsophage (ATOE) page 7

**Éditions du CHU
Sainte-Justine :**
Nouvelles parutions page 8

**Fondation de l'Hôpital
Sainte-Justine :**
Un don du fond
du coeur page 8

Dessine-moi ta chambre d'hôpital de rêve



Le concours terminé le 7 avril dernier a connu un vif succès auprès de nos petits patients. Pour découvrir leur vision de la chambre d'hôpital de rêve et mieux connaître les objectifs de ce concours, veuillez vous référer aux pages 4 et 5.



Des recettes santé à adopter!

Le Service de diététique vous présente cinq recettes santé proposées par des employés du CHU Sainte-Justine, au terme d'un concours lancé dans le cadre du Mois de la nutrition. Un monde de saveurs à explorer aux pages 6 et 7.



Éditorial

Merci pour tout!

J'arrive au terme de neuf années passionnantes passées à la barre du CHU Sainte-Justine. Cette décennie s'est avérée riche autant en réalisations de toutes sortes qu'en défis stratégiques à relever. Après avoir consacré jour après jour le meilleur de moi-même dans l'exercice de mes fonctions, je prends ma retraite avec le sentiment du devoir accompli mais surtout avec l'assurance que le CHU mère-enfant possède tous les atouts nécessaires pour poursuivre sa mission avec brio, au cours des prochaines années.

Ma vie professionnelle s'est déroulée presque exclusivement à Sainte-Justine, mis à part un interlude de quatre années passées à l'Hôpital du Sacré-Cœur de Montréal. C'est ce qui explique la relation toute particulière et privilégiée qui, depuis plus de 30 ans, me lie à cette grande institution du réseau de la santé québécois.

Si, selon la pensée orientale, chaque personne possède une carte du ciel identifiée spécifiquement à un certain nombre d'étoiles, Sainte-Justine aura été pour moi la plus brillante et la plus importante puisqu'elle m'a accueilli, hébergé, formé et développé. C'est ainsi qu'au fil des ans, Sainte-Justine est devenu ma famille. Dans le cadre des diverses fonctions que j'ai occupées, j'y ai fait la rencontre de gens compétents, engagés et entièrement dévoués à la cause des mères et des enfants.



C'est pourquoi je tiens à remercier, du fond du cœur, toutes les personnes qui, à travers les différentes instances de l'organisation m'ont apporté, chacune à leur façon, leur appui dans l'accomplissement de mes fonctions.

Je tiens également à remercier l'ensemble des équipes de Sainte-Justine qui accomplissent un travail remarquable et qui font en sorte que le CHU mère-enfant occupe une place unique dans le cœur des Québécois mais jouit également d'une réputation enviable sur la scène nationale et internationale.

Je pars confiant. Tout est en place pour faire de notre projet clinique, de nos axes d'excellence, du travail en réseau, de Grandir en santé de belles et grandes réussites.

À chacun d'entre vous, **je dis Merci! Merci pour tout!**

Khiem Dao
Directeur général

Les principales étapes de la carrière de M. Khiem Dao

Le second début de Khiem Dao

Saigon, avril 1975. Au plus fort des bombardements effectués par le Vietnam du nord, des milliers de vietnamiens du sud tentent, par tous les moyens, de fuir leur pays. Parmi ceux-là, **Khiem Thien Dao**, étudiant en médecine et officier militaire se voit forcé de quitter parents et amis quelques heures après la démission du gouvernement Thieu. Il fera partie de l'un des premiers groupes de "boat people". Direction: Pusan, en Corée du sud. Pendant 21 jours, au seul menu du groupe de 200 réfugiés entassés sur une longue embarcation sera composé de nouilles et de jus de tomate. Ou vice-versa.

Deux mois plus tard et 20,000 km plus loin, seul, sans papier et, à plus forte raison, sans aucune reconnaissance de

ses études, Khiem Dao, 27 ans, doit repartir à neuf. A Sainte-Justine, un premier emploi lui est offert comme préposé à la Buanderie. Quelques semaines après, il obtient un poste, à temps partiel, de technicien classe "B" en Biochimie. Sa candidature ayant été refusée par la faculté de Médecine, il décide alors de changer d'orientation. En juin



1977, après avoir réussi ses examens de technologiste médical (en étudiant les notes de cours de ses collègues de travail), il obtient un emploi à temps complet (la nuit) au laboratoire de Microbiologie. Ce qui lui permet alors d'entreprendre simultanément (le jour) des études en Administration. Il y a quelques semaines, il complétait sa Maîtrise en Administration de la santé et se joignait à l'équipe des conseillers en gestion de Sainte-Justine.

La poursuite de sa "carrière" n'aura toutefois pas empêché ce bourreau de travail, le 5 juillet dernier, de convoler en juste noce avec une jeune Québécoise, Nicole Lavoie, infirmière à Sainte-Justine.

"Mon plus grand souhait serait maintenant de pouvoir être entouré de ma famille" d'indiquer Khiem. Aussi, après avoir obtenu sa citoyenneté canadienne, il poursuit inlassablement des démarches pour faire venir ses parents qui habitent toujours son pays natal.

J.H.

9

Septembre 1980



Juin 1989

À l'occasion de la semaine du libre échange des systèmes d'information, la compagnie HP a fait un don à Sainte-Justine. M. Khiem Dao (à l'extrême droite), alors directeur des ressources matérielles et financières, a assisté à la remise officielle du chèque en compagnie de M. Richard L'Ecuyer, directeur général de l'Hôpital Sainte-Justine, M. Joe Kranitz, représentant des ventes, HP systèmes informatiques médicaux et Mme Ginette Desjardins, du magasin.



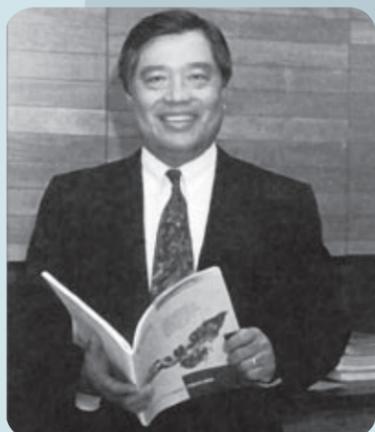
Avril 1993

Après avoir occupé les fonctions de directeur des services financiers, directeur des ressources financières et matérielles puis directeur des ressources financières et des services techniques, Khiem Dao est nommé directeur général adjoint.



Juin 1995

C'est en juin 1995 que Khiem Dao quitte son poste de directeur général par intérim à Sainte-Justine pour occuper celui de directeur général de l'Hôpital du Sacré-Cœur de Montréal, fonction qu'il occupera jusqu'en 1999.



Août 1999

M. Dao revient à Sainte-Justine, cette fois pour être à la barre du CHU mère-enfant.



Février 2000

C'est au cours de son premier mandat de directeur général, que l'Hôpital Marie Enfant sera intégré à l'Hôpital Sainte-Justine. M. Dao et M. Michel Brunet, directeur général de l'Hôpital Marie Enfant, procédaient à l'annonce officielle de cette intégration des services en réadaptation en réaffirmant l'importance de faire plus et mieux, ensemble, pour l'enfant et sa famille.



Mars 2002

En février 2002, le CHU Sainte-Justine était l'hôte d'une rencontre regroupant les représentants de six hôpitaux universitaires mère-enfant de France, de Belgique, de Suisse et du Québec afin de procéder à la création du Réseau mère-enfant de la Francophonie. Lors de la signature officielle de la convention régissant la mise en place du Réseau, les délégués ont procédé au choix des premiers administrateurs. M. Khiem Dao, assumera la présidence et sera secondé par Mme Camille Artois, présidente du réseau IRIS de Bruxelles, à titre de secrétaire du Réseau. Aujourd'hui, le Réseau mère-enfant de la Francophonie regroupe 20 centres hospitaliers universitaires spécialisés dans les domaines de la pédiatrie et de l'obstétrique.



Décembre 2002

Dévoilement du plan d'avenir de Sainte-Justine. La Fondation de l'Hôpital Sainte-Justine lance sa campagne de développement qui sera parrainée par Mme Céline Dion et M. René Angélil. Sur la photo, on reconnaît M. Dao accompagné du vice-recteur à la recherche de l'Université de Montréal, M. André Caillé, des co-présidents de la campagne Grandir en santé, M. L. Jacques Ménard et Mme Claude Brien Coutu, de M. Raymond Boucher, président du ca de la Fondation et de trois de nos petits patients.



Avril 2006

Le projet de modernisation Grandir en santé prend officiellement son envol avec l'inauguration des travaux de la deuxième phase du Centre de cancérologie Charles-Bruneau. La première pelletée de terre s'est déroulée en compagnie de M. Dao, Dr Jocelyn Demers, pédiatre oncologue, M. Louis Coté d'Opération Enfant Soleil, M. André Chagnon et Mme Lucie Chagnon, donateurs qui donneront leur nom au nouveau pavillon et Mme Monic Houde, présidente du ca du CHU Sainte-Justine.

Décris-moi ta chambre

Un appel auquel plus de 350 personnes (patients, parents)

Par Suzie Pellerin, conseillère en communication – Grandir en santé



L'équipe de Grandir en santé a choisi de s'inspirer des dessins et textes reçus dans le cadre du concours « Décris-moi ta chambre d'hôpital de rêve » pour guider la conception des chambres qui seront construites dans les futures unités de soins.

L'utilisation de dessins d'enfants dans le cadre de projets comme le nôtre s'est avéré fort enrichissant à plusieurs reprises. D'autres hôpitaux pédiatriques dans le monde se sont d'ailleurs inspirés de dessins d'enfant pour concevoir les chambres. Cette façon de faire est un moyen efficace pour permettre à notre jeune clientèle de nous faire part de leurs besoins, de leurs attentes et de leurs préférences.

Au cours des prochaines semaines, les textes et dessins reçus seront analysés par une équipe formée de Marie-Claude Charest (programme chirurgie), Diane Vadeboncoeur (programme pédiatrie intégrée) et Maryse St-Onge (programme psychiatrie, neurodéveloppement et génétique). Cette analyse nous permettra ensuite d'orienter

le travail des architectes et designers chargés de concevoir et aménager les chambres. Il va sans dire que ce résultat vous sera présenté ultérieurement.

Rappelons que cette réussite a été rendue possible grâce à la collaboration exceptionnelle de l'équipe du Service bénévole, des jardinières, du personnel clinique et des gestionnaires de programme. Un gros merci!



Alain, 10 ans



Audrey, 12 ans



Camille, 14 ans



Camille R., 15 ans

« Les chambres devraient comporter des thèmes, ex : sport, soleil, jungle, fleurs, dessins animés, mascotte, animaux, aquarium, etc. il devrait aussi avoir des affiches sur les portes des chambres représentant et nommant le thème de la chambre afin que ce soit super vivant dans les corridors et que les enfants aient le goût d'y entrer... »

Martine

« Un lieu où on y retrouverait des couleurs vives avec des thèmes différents pour chaque chambre. Ex : dessins représentant des marins, bateaux, pirates, une autre chambre pour les plus jeunes avec Caillou, Passe-Partout, princesse avec du rose avec un château, jungle avec des animaux, etc. pour émerveiller l'imagination de l'enfant... »

Lyne

chambre de rêve

(, employés et bénévoles) ont répondu avec enthousiasme



Clara, 7 ans



Francis, 13 1/2 ans



Ikram, 8 ans



Marily, 15 ans



Mégane, 6 1/2 ans



Mia, 4 ans



Myriam, 13 ans



Valérie, 12 ans

Mois de la nutrition

5 recettes santé de vous pour vous!

Par Lise Marcotte, chef du Service de diététique

Au cours du mois de mars, le Service de diététique a convié sa clientèle à améliorer ses connaissances en nutrition, à goûter et à découvrir de nouveaux aliments. Pour lancer les activités du Mois de la nutrition 2008 (MD), tous ont été invités à partager leurs talents de chef en participant au concours de recettes santé.

Parmi les 16 recettes en compétition, le jury a décerné le premier prix à celle de Mme Michelle Nuttal. Sa recette répond à 8 des 9 critères et passe haut la main le test de dégustation! Nous lui avons remis, le 28 mars, un très beau livre gracieusement offert par la librairie Renaud-Bray, ainsi qu'un chèque-cadeau du restaurant Talay Thai, tous deux situés sur le chemin Côte-des-Neiges.

Souignons la participation de Mme Madeleine Fortin, Mme Amélie Gobeil-Riverin, Mme Sophie Dumais et Mme Jocelyne Vachon qui ont toutes reçu un chèque-cadeau du restaurant Pacini du chemin Côte-des-Neiges, à titre de finalistes du concours.

Le mois de mars aura été fort animé et aura permis à près de 300 personnes de s'inscrire aux divers quiz et tirages. Grâce à la collaboration de plusieurs commanditaires, 11 gagnants ont reçu des prix. Un merci tout spécial à chacun de nos commanditaires ainsi qu'aux stagiaires en nutrition qui ont contribué à faire de ce Mois de la nutrition (MD) un tremplin pour l'acquisition de meilleures habitudes de vie.

Critères de sélection des recettes

- ☼ Sans gras trans
- ☼ Contient des oméga-3
- ☼ À base de poisson ou d'un substitut de viande
- ☼ Contient un produit laitier écrémé ou partiellement écrémé
- ☼ Comble une portion de produits céréaliers à grains entiers du Guide alimentaire canadien
- ☼ Comble une portion de légumes ou fruits de couleur vive du Guide alimentaire canadien
- ☼ Originale
- ☼ Rapide, soit moins de 30 minutes de préparation
- ☼ Facile à cuisiner : on peut en faire une activité familiale



Fajitas au tofu



1^{er} prix :
Michelle Nuttal

Temps de préparation : 30 minutes
4 à 6 portions

Quantité	Ingrédients
Marinade :	
1/2 t	Tamaris
1/2 t	Eau
1 pouce	Racine de gingembre pelé et râpé
1	Gousse d'ail haché

1 bloc	Tofu ferme
2	Courgettes
3-4	Carottes
1	Poivron rouge
1	Oignon
1 c. à soupe	Huile olive
	Tortillas au blé entier
	Fromage mozzarella ou cheddar léger râpé

Méthode :

- ☼ Préparer la marinade.
- ☼ Couper le bloc de tofu en bâtonnets puis verser la marinade sur ceux-ci; laissez mariner 20 minutes.
- ☼ Laver puis couper les légumes en bâtonnets (courgettes, carottes et poivron rouge).
- ☼ Couper l'oignon en rondelles puis couper les rondelles en deux (demi-lune).
- ☼ À feu moyen, dans un wok ou gros poêlon, verser l'huile d'olive; lorsqu'elle est chaude, y déposer les oignons et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés et y ajouter le tofu sans la marinade.
- ☼ Faire dorer les bâtonnets de tofu et y ajouter les légumes.
- ☼ Couvrir et laisser mijoter environ 5 minutes jusqu'à ce que les légumes soient un peu croquants.
- ☼ Déposer les tortillas sur le dessus du mélange afin de les réchauffer, éviter de trop les ramollir.
- ☼ Pour servir, mettre du fromage râpé dans le fond de la tortilla (au centre) y déposer une grosse cuillerée du mélange tofu/légumes et plier de chaque côté vers le centre. On peut servir avec du riz complet.

Croquettes de thon



Sophie Dumais

Temps de préparation : 20 minutes
4 à 6 portions

Quantité	Ingrédients
1/2 t (125 ml)	Couscous
1 c. à table (15 ml)	Jus de citron
1 c. à thé	Cumin moulu
1/2 t	Eau bouillante
2 boîtes	Thon pâle égoutté et émietté
1/4 t	Olives noires hachées type Kalamata
1/4 t	Tomate séchée dans l'huile, hachée
1/4 t	Mayonnaise légère
2	Gousses d'ail hachées finement
2	Œufs
2 c. à table	Épinards frais hachés
1/2 c. à thé	Sel (facultatif)
1/2 c. à thé	Poivre (facultatif)
2 c. à table	Huile végétale

Méthode :

- ☼ Mélanger le couscous, jus de citron et le cumin dans un grand bol.
- ☼ Ajouter l'eau bouillante, couvrir et laisser reposer jusqu'à ce que l'eau soit absorbée (environ 5 minutes).
- ☼ Brasser légèrement avec une fourchette et laissez refroidir.
- ☼ Ajouter le thon, olives, tomates séchées, mayonnaise, ail, œufs, persil, sel, poivre et mélanger.
- ☼ Façonner les croquettes avec les mains humides (un emporte-pièce peut être utilisé avec les enfants pour faire des formes amusantes).
- ☼ Dans une grande poêle, chauffer l'huile et cuire les croquettes jusqu'à ce qu'elles soient dorées (retourner à la mi-cuisson).
- ☼ Pour faciliter la cuisson, les croquettes peuvent être réfrigérées 20 minutes avant la cuisson; les formes se conserveront plus facilement.
- ☼ Servir avec une salade d'épinards frais et de tomates.

Croquettes de fromage



Amélie Gobeil-Riverin

Temps de préparation : 10 minutes
4 portions

Quantité	Ingrédients
3/4 t	Fromage cottage
1 1/2 t	Fromage cheddar écrémé râpé
1/3 t	Craquelins de seigle émiettés
1/2 t	Amandes en poudre
1	Œuf battu
1 t	Bébés épinards hachés finement
2	Échalotes hachées finement
Au goût	Sel et poivre

Méthode :

- 🕒 Préchauffer le four à 350° C.
- 🕒 Mélanger tous les ingrédients dans un bol.
- 🕒 Façonner 4 croquettes et les déposer sur une plaque de cuisson huilée.
- 🕒 Cuire 12 minutes au centre du four; terminer la cuisson pendant 2-3 minutes à broil pour que les croquettes soient bien dorées.
- 🕒 Servir avec une sauce tomate maison ou avec une salade verte.



Filet de saumon aux petits légumes



Jocelyne Vachon

Temps de préparation : 15 minutes
4 portions

Quantité	Ingrédients
1 livre	Filet de saumon
1	Tomate fraîche coupée en cubes
2/3 t	Zucchini coupé en cubes
8	Petits champignons coupés en fines tranches
1/4 t	Vinaigrette « Piments doux et parmesan » signature Kraft

Méthode :

- 🕒 Préchauffer le four à 400°F.
- 🕒 Mettre le saumon, la peau en dessous, sur une plaque tapissée de papier d'aluminium.
- 🕒 Mélanger le reste des ingrédients.
- 🕒 Déposer le saumon.
- 🕒 Cuire au four 18 à 20 minutes.
- 🕒 Servir avec du riz basmati et une salade verte.

S'il y a des restants :

- 🕒 Napper des tortillas avec une sauce béchamel.
- 🕒 Effiloche le saumon froid et les légumes.
- 🕒 Couvrir de fromage mozzarella.
- 🕒 Griller au four comme une pizza.



Carrés aux épinards



Madeleine Fortin

Temps de préparation : 15 minutes
4 portions

Quantité	Ingrédients
3 ou 4	Œufs avec oméga 3
6 c. à soupe	Farine de blé entier ou farine de sarrasin
1 livre (454 g)	Bébé épinards
500 g/1 pot	Fromage cottage à 1 % de matières grasses
1/2 livre (225 g)	Fromage râpé mozzarella partiellement écrémé
3 c. à soupe	Germe de blé (facultatif)
Au goût	Basilic
Au goût	Poivre

Méthode :

- 🕒 Préchauffer le four à 350° F (180° C).
- 🕒 Dans le mélangeur ou le robot culinaire, battre le fromage cottage, les œufs, la farine, le germe de blé et les assaisonnements.
- 🕒 Râper le fromage.
- 🕒 Mettre les épinards dans un grand bol à mélanger et verser le mélange par-dessus.
- 🕒 Ajouter la moitié du fromage râpé et bien mélanger tous les ingrédients.
- 🕒 Vider dans un plat (style pyrex à lasagne) préalablement huilé.
- 🕒 Saupoudrer le restant du fromage sur le dessus pour faire gratiner.
- 🕒 Recouvrir de papier d'aluminium.
- 🕒 Cuire environ 40 minutes.
- 🕒 Retirer le papier aluminium et faire gratiner quelques minutes.

Pour ajouter des produits céréaliers à grains entiers, on peut accompagner le tout d'une tranche de pain entier.

Connaissez-vous... La clinique Atrésie de l'œsophage (ATOE)

Par Mélanie Dallaire, conseillère en relations médias

L'atrésie de l'œsophage est une malformation congénitale qui affecte environ un nouveau-né sur 3000 à la naissance. Chaque année, entre 10 et 15 enfants atteints sont pris en charge au CHU Sainte-Justine.

Depuis octobre 2005, les enfants opérés d'atrésie de l'œsophage ont la possibilité d'être suivis à la clinique multidisciplinaire ATOE du CHU Sainte-Justine.

Cette clinique regroupe une équipe de pédiatres, pneumologues, chirurgiens et gastroentérologues et au besoin chirurgiens orthopédistes, cardiovasculaires ou autres spécialistes selon le cas. Elle est coordonnée par une infirmière clinicienne. Actuellement la file active comporte 70 enfants.

La clinique a lieu deux fois par mois et tous les enfants opérés sont inclus dans un suivi systématique clinique et paraclinique.



Dr Christophe Faure

Clinique ATOE :

Martine Pomerleau, Infirmière
Christophe Faure, MD Gastroentérologue-pédiatre
Guy Lapierre, MD Pneumologue-pédiatre
Arié Bensoussan, MD Chirurgien-pédiatre
Marie Gauthier, MD Pédiatre

L'objectif de cette clinique est de coordonner les soins prodigués à ces enfants afin d'optimiser leur prise en charge. L'expertise ainsi accumulée doit permettre d'évaluer les pratiques actuelles à toutes les étapes de l'histoire de la maladie afin d'améliorer la qualité de vie, de diminuer la morbidité et de prévenir les complications à court et à long terme chez ces patients.

La clinique ATOE du CHU Sainte-Justine s'intègre dans le RQAO (Réseau inter-universitaire Québécois d'étude de l'Atrésie de l'œsophage) et entretient des relations avec le Centre de référence des pathologies de l'oesophage du CHU de Lille en France.

Nouvelles parutions aux Éditions du CHU Sainte-Justine

Par Louis-Luc Lecompte, chef de service à la Direction de l'enseignement



REGARDE-MOI le développement neuromoteur de 0 à 15 mois

Marie de NOTARIIS,
Elisa MACRI,
Nathalie Idelette THÉBAUD,
Annie VEILLEUX

Collection Univers Parents

2008 – 124 pages – 24,95 \$

Dès sa naissance, le nouveau-né se manifeste : il crie, pleure, gesticule, attire l'attention, ouvre un œil, puis l'autre, ébauche un sourire ou une grimace... Mais en définitive, comment se développe-t-il? Au plan moteur, que peut-il faire à la naissance et que pourra-t-il faire dans quelques mois? Jusqu'à quel point l'environnement du bébé agit-il sur son évolution?

Dans cet ouvrage présentant près d'une centaine de photos, les auteures font le point sur l'état actuel des connaissances concernant le développement sensorimoteur de l'enfant de la naissance à 15 mois; elles suggèrent aussi un suivi des acquisitions motrices menant à la marche. Elles offrent aux parents des conseils qui devraient leur permettre d'être à l'écoute de leur bébé et d'intervenir, si nécessaire, de façon précoce.

Il s'agit donc d'un outil de référence permettant à tout parent ou professionnel intervenant auprès des nourrissons de situer les étapes progressives du développement harmonieux d'un enfant né à terme ou prématurément. Il peut également servir de guide aux parents dont le bébé éprouve des difficultés mineures dans son développement moteur.

Marie de Notariis, Elisa Macri et Nathalie Idelette Thébaud sont physiothérapeutes.

Annie Veilleux est néonatalogiste et développementaliste.



LA DISCIPLINE, UN JEU D'ENFANT

Brigitte RACINE
Collection du
CHU Sainte-Justine
pour les parents

2008 – 136 pages – 14,95 \$

Pour vivre en harmonie avec son enfant, il est primordial d'établir avec lui un solide lien d'attachement et de confiance. Lorsque l'enfant se sent aimé, valorisé et sécurisé, lorsqu'il constate qu'on croit en lui et qu'on partage des moments de plaisir avec lui, il a envie de collaborer et de vivre une relation où chacun est attentif aux besoins de l'autre. Il ne faut pas chercher plus loin, c'est aussi simple que ça, c'est un jeu d'enfant. Tel est l'essentiel de cet ouvrage sur la discipline que parents et éducateurs ont tout intérêt à lire.

De façon plus précise, l'auteur définit ce qu'il faut entendre par une *discipline incitative*. Faisant appel à des moyens concrets et efficaces, elle met en garde les parents contre les effets négatifs des punitions et des récompenses. Elle souligne, par contre, les bienfaits de l'*action de réparation* qui fait appel à ce que l'enfant a de meilleur en lui et qui favorise, par le fait même, l'harmonie familiale.

Brigitte Racine est infirmière et psychothérapeute. Elle donne également des conférences et anime des ateliers sur l'éducation et la discipline.

Main dans la main pour l'excellence à Sainte-Justine

Par Marie Lemire, conseillère en communication et marketing
Fondation de l'Hôpital Sainte-Justine

Alors que le projet Grandir en santé se concrétise, l'équipe de la Fondation prépare déjà la prochaine étape : faire de Sainte-Justine un milieu où foisonne l'excellence.

Ainsi, nos ambassadeurs ont décidé de miser sur six axes dans lesquels le CHU Sainte-Justine a développé une expertise remarquable : la périnatalité, le neurodéveloppement, le « trio » oncologie-hématologie-immunologie, les sciences cardiaques, les maladies musculo-squelettiques et les sciences du mouvement ainsi que la promotion de la santé.

Voici l'exemple d'un ambassadeur qui, par un simple geste, a permis à la Fondation de développer des liens avec un nouveau donateur dans le cadre de l'excellence médicale.

Du fond du cœur...

Vincent Ratelle avait à peine un an quand on a découvert sa malformation cardiaque. Son état de santé nécessitant une chirurgie, Vincent fut opéré le 14 février 2002.

C'est donc le jour de la Saint-Valentin que le Dr Nancy Poirier, la fée « aux mains magiques », comme Vincent se plaît à dire, a remis à neuf son petit cœur d'enfant. Dès le départ, la famille de Vincent se sentait attachée à Sainte-Justine et bien soutenue par nos spécialistes en cardiologie.



Vincent Ratelle

Lors d'une discussion avec le Dr Joaquim Mirò, qui s'est chargé du suivi après l'opération, le père de Vincent a manifesté son intérêt à contribuer financièrement à un projet en cardiologie. « Le Docteur Mirò m'a dit qu'il contribuait lui-même à la Fondation de l'Hôpital Sainte-Justine. Je me suis dit que si les médecins s'engageaient au-delà de leur travail, je devais faire ma part moi aussi. »

Mis en contact avec l'équipe de la Fondation par Dr Mirò, M. Ratelle a manifesté le désir de dédier son don à l'achat de modules Cardio-mémo, qui permettent le diagnostic à distance des problèmes du rythme cardiaque, et de contribuer à l'achat d'un ECMO, un support extra-corporel pour les patients en défaillance cardiaque.

De plus, le papa a encouragé son frère à contribuer au don, auquel Vincent a aussi tenu à participer. Chacun a donc « vidé son petit cochon » pour un total de 20 005 \$... incluant le cinq dollars de Vincent!

Stimulé par l'engagement des médecins, le don de la famille Ratelle est un bel exemple du rôle des ambassadeurs dans le développement de Sainte-Justine. Grâce à votre appui, nous pouvons voir plus loin et soutenir encore mieux le leadership du CHU Sainte-Justine.

Interblocs est publié dix fois par année par le Bureau de la direction générale, Communications et affaires publiques du CHU Sainte-Justine.

Disponible sur notre site : www.chu-sainte-justine.org

Éditrice :

Louise Boisvert, adjointe au directeur général

Coordination des contenus :

Josée Lina Alepin

Comité de rédaction :

Josée Lina Alepin
Josée Brosseau
Mélanie Dallaire
Louis-Luc Lecompte
Marie Lemire
Suzie Pellerin
Nicole Saint-Pierre
Chantal St-André

Coordination graphique :

Norman Hogue

Conception graphique :

Oblik Communication-design / oblik.ca

Impression :

Impression Première

Vous pouvez joindre l'équipe d'**Interblocs** par courriel à : interblocs.hsj@ssss.gouv.qc.ca ou par téléphone au 514 345-4663.

Reproduction permise avec mention de la source.

Le genre masculin est utilisé par souci de lisibilité.

logo à positionner