

## Bulletin ABPPRUM Avril 2019

### Volume 13 N° 13

#### Mot de la présidente

C'est avec satisfaction que je m'adresse à vous en ce début d'avril 2018. Je suis fière des partages, lors de nos rencontres mensuelles, avec des membres de la communauté universitaire. Nous avons commencé ce cycle de rencontres en décembre passé avec Mathieu Lang, président de l'Association des bibliothécaires, des professeures et professeurs de l'Université de Moncton. En janvier, nous avons reçu la professeure Suzanne Dupuis-Blanchard, titulaire de la Chaire de recherche en santé CNFS-Université de Moncton sur le vieillissement des populations; au mois de février Sr. Auréa Cormier, professeure retraitée, fondatrice et ancienne directrice du CRA et de l'ESANEF ainsi que Natalie Carrier, doyenne de la FSSSC; au mois de mars, M. Ashrit Pandurang, doyen de la Faculté des sciences et au mois d'avril M. Gilles Roy, doyen de la Faculté d'ingénierie (et qui vient tout juste d'être nommé nouveau Vice-recteur à l'enseignement et à la recherche). Notre prochain invité est M. Jacques Paul Couturier, Recteur et vice-chancelier par intérim de notre université. Nous continuerons ces rencontres qui nous permettent d'échanger avec les personnes qui ont un rôle de leadership dans la communauté universitaire et qui contribuent à faire connaître notre association auprès des futurs retraitées et retraités.

Nous désirons diversifier nos activités dans les mois à venir en vous offrant plus d'activités sociales et culturelles, vos suggestions sont bienvenues.

En terminant, comme d'habitude, je vous invite à apporter votre contribution à notre prochaine publication et à continuer à participer activement à notre association.

Lita Villalon,  
Présidente de l'ABPPRUM

## Des invitées aux dîners de l'ABPPRUM

---

### Suzanne Dupuis-Blanchard : notre première invitée de 2019

Par Colette Landry Martin

«Lors de son repas mensuel de janvier, l'ABPPRUM accueillait la professeure Suzanne Dupuis-Blanchard, directrice du Centre d'études sur le vieillissement et titulaire de la Chaire de recherche en santé CNFS-Université de Moncton sur le vieillissement des populations comme conférencière. En fait, c'est à l'initiative du Comité consultatif sur le complexe domiciliaire (CCCD) que cette conférence a été organisée. Ce Comité a comme mandat, entre autres, de voir au bien-être des membres de l'ABPPRUM qui s'intéressent au Faubourg du Mascaret en organisant des activités liées à la recherche et la formation dans le domaine du vieillissement. Une cinquantaine de personnes ont participé à cet événement.

Madame Suzanne Dupuis Blanchard, à titre de directrice du Centre d'études sur le vieillissement, a été désignée par le vice-recteur à l'enseignement et à la recherche comme personne responsable du dossier portant sur la collaboration entre l'Université et les responsables au Faubourg du Mascaret en ce qui concerne la recherche et la formation reliée au vieillissement.

Dans son allocution, madame Dupuis-Blanchard nous a présenté les objectifs du Centre d'études du vieillissement, ainsi que ceux de la Chaire de recherche en santé CNSF-Université de Moncton. Le Centre d'études se concentre sur la formation et la recherche tant dans les milieux institutionnels que communautaires. La Chaire, qui vient d'être renouvelée pour cinq autres années, vise à approfondir les connaissances reliées au maintien à domicile des personnes vieillissantes vivant dans des communautés francophones en situation minoritaire.

Pour ce qui est de la collaboration avec les responsables du Faubourg du Mascaret, madame Dupuis-Blanchard indique qu'un comité bi partite a été formé depuis près de deux ans dans le but d'intégrer des programmes de recherche et de formation au Faubourg. Présentement, deux projets de recherche sont en cours. Le premier se penche sur la vulnérabilité sociale des aînés en perte d'autonomie s'étant récemment relocalisé au Faubourg du Mascaret. Le second s'intitule : «Foyer de soins sans mur : un modèle d'offre de service pour le maintien à domicile». Le nombre de questions et de commentaires formulés à la suite de la présentation de madame Dupuis-Blanchard nous confirme que sa conférence a été fort appréciée.»

(Le CCCD est composé des membres suivants : Colette Landry Martin, présidente, Catalina Ferrer, Francis Weil, Lorraine Bourque et Simone LeBlanc-Rainville. Lita Villalon, présidente de l'ABPPRUM, participe aux réunions.)



Photo de Réjean Hall. Au centre, Suzanne Dupuis-Blanchard, encadrée de Colette Landry Martin à gauche et de Lita Villalon à droite

## Sœur Auréa Cormier et Natalie Carrier sont nos invitées de la Saint-Valentin

Lors de son dîner de février 2019, qui a eu lieu le 14 du mois, date de la Saint-Valentin, l'ABPPRUM a reçu Sœur Auréa Cormier, professeure retraitée et chercheuse à l'École des sciences des aliments, de nutrition et d'études familiales. Sœur Auréa Cormier était accompagnée de Natalie Carrier, doyenne de la Faculté des sciences de la santé et des services communautaires et ancienne directrice de l'École des sciences des aliments, de nutrition et études familiales (ÉSANEF).

Sœur Auréa Cormier nous a présenté la *Conférence Mère Teresa* de la Société de St-Vincent de Paul. Comprenons que la *Conférence Mère Teresa* ne représente pas la communication de sœur Cormier... mais un chapitre de la Société de St-Vincent de Paul qui a pour mission d'être au service des personnes dans le besoin de la région de Moncton.

Créée en 2016, la Société de St-Vincent de Paul de Moncton compte aujourd'hui 19 membres. «Comme le faisait autrefois saint Vincent de Paul en France, les bénévoles de la Conférence Mère Teresa vont, deux à deux, rendre visite aux personnes dans le besoin pour établir un contact personnel avec elles pour les aider.» Ils interviennent pour défendre les droits des personnes défavorisées en les accompagnant auprès des élus politiques et des hauts fonctionnaires pour réclamer un logement subventionné, pour défendre une personne auprès d'Immigration Canada dans l'obtention de sa citoyenneté, etc.

La société de Saint-Vincent de Paul est une organisation laïque catholique internationale qui comprend des Conférences dans toutes les provinces canadiennes et dans le Grand Nord.

(D'après le dépliant d'information de la Conférence Mère Teresa et l'Infolettre de l'Université de Moncton du 8 mars 2019)



Photos de Réjean Hall. À gauche sœur Auréa Cormier, à droite, Natalie Carrier

## Nos membres bénévoles

---

### Clément Loubert, psychologue bénévole

Clément Loubert, professeur retraité de la Faculté des Arts et des sciences sociales, est un bénévole actif dans son domaine. Il a bien voulu nous faire part de ses activités.

«Oui, je donne dans le bénévolat, écrit Clément Loubert. Je siége sur le Comité de révision ainsi que sur le Comité d'audition du Collège des Psychologues du Nouveau-Brunswick. Le mandat de ces comités est d'assurer que les psychologues servent par-dessus tout l'intérêt de leur client(e) ou patient(e) et, ainsi, voir à la protection du public. Le Comité de révision est appelé à réviser, en cas d'insatisfaction, les décisions du Comité des plaintes du Collège alors que le Comité d'audition doit statuer sur des plaintes d'une très grande gravité. Il arrive occasionnellement que des collègues demandent mon avis sur des questions reliées à leur travail professionnel; il s'agit le plus souvent de problématiques reliées à l'éthique et la déontologie professionnelle. En outre, il arrive que je rédige des opinions portant sur des sujets d'ordre psychologique, comme la santé mentale, les troubles de la personnalité, le suicide, etc. Ces activités, tout en rendant service, stimulent mes neurones vieillissants.»

## Nos membres chercheuses et chercheurs

---

### Sauces de la nourriture mexicaine, patrimoine de l'humanité

Par Lita Villalon

En 2010, l'organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO) reconnaît la nourriture mexicaine comme Patrimoine Culturel Immatériel. L'UNESCO s'engage, avec cette attribution, à protéger et préserver les traditions culinaires du Mexique pour la postérité.

Pourquoi la nourriture mexicaine est-elle Patrimoine de l'Humanité? Il y a plus d'une réponse :

- Par ses racines anciennes : des ingrédients comme le maïs, le chili, le frijol (haricot) et le chocolat, sont un héritage millénaire des ancêtres; ils ont survécu au métissage culturel au fil du temps. Ce qui en fait des trésors historiques dignes d'être préservés;
- Par les techniques culinaires de la cuisine mexicaine comme la nixtamalisation (trempier et peler le maïs avec de l'eau de chaux pour en augmenter la valeur nutritive), l'utilisation du comal (voir photo), le metate (voir photo) et les pots en argile;
- Pour ses combinaisons exotiques. Le chocolat est utilisé seulement au Mexique pour confectionner une sauce appelée «Mole», (de la langue nahuatl molli o mulli) élaborée avec une grande variété de piments et d'épices. Des combinaisons comme celles-ci et des ingrédients non conventionnels confèrent une touche exotique à la nourriture mexicaine ;
- Pour son rôle en tant qu'élément d'identité. La cuisine mexicaine ressemble aux Mexicains: colorée, extravagante, enjouée et très créative. Les connaissances et les techniques culinaires sont l'expression de l'identité de la communauté et permettent de renforcer les liens sociaux et de consolider le sentiment d'identité aux niveaux national, régional et local.

La cuisine traditionnelle mexicaine est un modèle complet qui intègre pratiques agraires, pratiques rituelles, techniques culinaires, modes et habitudes comportementales ancestrales. Ceci est possible grâce à la participation de la communauté et au transfert du savoir alimentaire populaire dans toute la chaîne alimentaire, soit production, préparation et dégustation des repas. L'art culinaire mexicain est très élaboré et outre les tortillas et les tamales consommés au quotidien, on trouve les immanquables sauces.

**Les sauces : la saveur qui ne manque pas à la table mexicaine**



Les sauces du Mexique sont reconnues dans le monde entier pour la saveur particulière qu'elles apportent à chaque plat. Elles ont également une grande histoire car, depuis la période

préhispanique, les Mexicains ont mangé différents types de sauces. Il est à noter que toutes ne sont pas faites avec du chili, elles sont aussi préparées en broyant uniquement des tomates (sauce verte) y jitomates (sauce pico de gallo) ou même des cacahuètes mélangées avec des épices, ainsi que des oignons et du cacao.

Les sauces sont toujours présentes dans les repas mexicains. Elles accompagnent et rehaussent la saveur de tous les plats. Les sauces peuvent être considérées comme le dernier ingrédient mis dans un plat mexicain, elles sont comme la cerise sur le gâteau. Parmi les plus populaires, on trouve la verte, la rouge, la noire, celle du chili, la borracha, la ranchera, la guacamole, la mexicaine (pico de gallo), l'habanero et le mole.

Les sauces sont principalement utilisées pour donner plus de saveur aux aliments, rendre la nourriture plus épicée et pour que la nourriture ne soit pas aussi sèche. Elles sont également utilisées pour mariner et cuisiner des plats. Alors, chaque fois que vous trouvez la nourriture sèche ou avec peu de goût, allez dans l'une des "sauces mexicaines", la sauce verte ou la sauce rouge, vous serez surpris des résultats.

Il y a plusieurs façons de préparer les sauces:

- Certaines sauces contiennent leurs ingrédients hachés, telles que la sauce pico de gallo (chili serrano, oignon et jitomate), la sauce yucateca à la mode pico de gallo (avec chili habanero, oignon violet et sans jitomate), les piments farcis et les légumes marinés.
- Il existe également des sauces ayant la texture d'une pâte ou d'une purée telles que le délicieux guacamole, la sauce verte à l'avocat, la pâte d'achiote, la sauce de huitlacoche (champignon comestible qui pousse parmi les grains de maïs), etc.
- Il y a des sauces dont la préparation est un rituel, comme El Mole.

Certaines sauces servent à cuire des plats, telles que la sauce tomate ou la sauce marinade. D'autres servent comme assaisonnement pour la viande et les tacos.

Dans la cuisine mexicaine, les ingrédients les plus utilisés pour préparer les sauces sont: jitomate et tomate, le chili, l'oignon, et l'ail. Ces ingrédients sont essentiels dans la préparation de la grande majorité des sauces.

Si vous voulez que vos sauces se démarquent de toutes les autres, préparez-les dans une molcajete (voir photo). On n'a pas idée de la grande contribution du molcajete à la préparation des sauces. La texture et la consistance de la sauce seront extraordinaires et sa saveur sera toujours bien meilleure.



**Molcajete, outil pour la préparation des sauces**



**Comal mexicain**



*Metate mexicain, outil pour meuler maïs, chilis secs et épices*

Bien sûr, il y a beaucoup de sauces mexicaines et, probablement, je pourrais écrire un livre pour décrire leur préparation. J'ai seulement eu le goût de partager avec vous une petite partie de ce qui m'a séduit au Mexique et vous inviter à goûter différentes sauces lors de votre prochain voyage.

*Ce texte est un article de vulgarisation. Les informations ont été recueillies dans le cadre d'une étude sur l'alimentation et le comportement alimentaire des mexicains.*

#### Références

La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>

La comida mejicana como Patrimonio Inmaterial de la hHumanidad <https://foodandtravel.mx/la-cocina-mexicana-como-patrimonio-inmaterial-de-la-humanidad/>

Salsas: el sabor que no falta en la mesa mexicana. Boletín Informativo Consulado de México Edición 23 / Enero 2017 GASTRONOMÍA

## Hommage aux disparus

---

Par Chadia Moghrabi, professeure retraitée de la Faculté des sciences

**Bernard Meurice de Dormale**, professeur de mathématiques à la retraite, nous a quittés le 21 janvier 2019.

Il est décédé paisiblement à sa résidence de Moncton à l'âge de 72 ans. Bernard est né en 1946 à Trazegnies en Belgique. Il était fils de feu Maurice et Elisabeth (Verset) Meurice de Dormale. Il laisse dans le deuil sa sœur Berthilde et son frère Rupert, ainsi que plusieurs cousins, cousines, neveux et nièces.

Son directeur de Département, Paul Deguire, souligne : "Ancien professeur au Département de mathématiques et de statistique, notre collègue n'a jamais totalement quitté le monde universitaire, il continuait à fréquenter le campus de Moncton avec assiduité et à collaborer avec quelques professeurs de la Faculté des sciences". De nombreux collègues et amis lui ont témoigné leur respect et leur affection. Il était admiré pour sa profondeur et ses connaissances dans plusieurs domaines allant des sciences telles que la mathématique et la physique aux arts tels que la photographie et la musique. Son implication sociale était également grandement appréciée, entre autres auprès du syndicat de l'ABPPUM comme vice-président pendant plusieurs années et auprès de la population étudiante pour qui il a développé des cours en ligne et un site web pour l'enseignement des notions importantes en mathématique et en sciences. Même après sa retraite, il continuait à développer ce site (Fadagogo) avec son frère Rupert; et à y inclure des nouveautés sur ses sujets de recherches.

Sa présence et sa sagesse nous manqueront.

## Hirondelles voyageuses

---

### Mardi Gras au pays Cajun

Par Évelyne Foëx, professeure retraitée de la Faculté des arts et rédactrice du bulletin de l'ABPPRUM

Cet hiver, j'ai fait l'expérience du voyage de groupe, pour une dizaine de jours de la fin février au début mars 2019. L'agence de Dieppe DiasporAcadie avait organisé un voyage en Louisiane, je ne connaissais pas encore cet État et je me suis jointe à un petit groupe sympathique d'Acadiennes et Acadiens. Notre groupe parti de Moncton a atterri à la Nouvelle-Orléans et s'est établi en plein French Quarter, le Quartier français (appelé aussi Le Vieux Carré), cœur historique de la Nouvelle-Orléans, où sont nés le jazz et Louis Armstrong (en 1901). L'hôtel qui nous accueillait, un bâtiment historique, a comme lobby une ancienne salle de bal. Nous étions à deux pas du Mississippi et c'était le début du Mardi Gras, période festive de carnaval. Mais nous ne devions pas rester à la Nouvelle-Orléans pour toute la durée des festivités, car nous avons rendez-vous en pays cajun. Cependant nous avons assisté à une première parade de Mardi Gras, défilé de chars allégoriques sur lesquels paradaient les participants costumés et portant de hauts capuchons coniques pointus (Parade des anciens druides; le capuchon fait partie du costume traditionnel du Mardi Gras). Du haut des chars, étaient lancés de longs colliers de perles colorées aux foules massées le long des rues (nous avons attrapé au vol une belle collection de colliers!).

Le Quartier français était très animé et coloré en cette période de Mardi Gras et de petits orchestres de jazz s'installaient au milieu des rues piétonnes. Le jazz de la Nouvelle-Orléans fait revivre la musique née dans cette ville, soit le jazz de l'époque. Nous en avons également profité au cours d'une courte et agréable croisière sur le Mississippi, sur un bateau à aubes.





Photo : orchestre de jazz dans une rue du French Quarter de la Nouvelle-Orléans.

Le 3ème jour, le groupe s'est dirigé vers le pays cajun où les touristes acadiens ont reçu un accueil chaleureux dans la région de Lafayette et de Thibodeau. Comme les Cajuns aiment beaucoup faire la fête, nous nous sommes régalés de gumbo, de jumbalaya et d'écrevisses, au son de musique cajun et nous avons aussi beaucoup dansé! Petit déjeuner traditionnel à Pont-Breaux : à 8h 45 du matin, nous faisons la queue sur le trottoir devant chez Buck à Johnny's pour prendre notre petit-déjeuner et danser au son d'un orchestre!

En vue de notre participation à une parade de Mardi Gras sur des chars allégoriques, nous avons confectionné des masques et des capuchons traditionnels. Une des coutumes les plus pittoresques auxquelles j'ai assisté est le «courir du Mardi Gras». Celui-ci consiste à lancer des poules dans les airs, le plus haut et le plus loin possible, et une meute d'individus costumés se précipite pour essayer de les attraper! Tous les villages environnants participent, sous la direction d'un capitaine à cheval, portant une cape. C'est une de ces mêlées! Après, les pauvres poules finiront dans le jumbalaya traditionnel, dont la recette de base est faite de riz, de poulet et de saucisse, le tout très épicé.



Photos ci-dessus: À gauche, Évelyne porte le masque et le capuchon qu'elle a confectionnés. À droite, cohue du Courir du Mardi Gras

Parmi les activités touristiques favorites, on compte la promenade sur les bayous et la visite des plantations de canne à sucre et de maïs qui arborent des chênes centenaires (certains atteignent l'âge vénérable de 300 ans) et où on peut visiter les cases d'anciens esclaves.



Photos : marécage de bayou et cabane d'esclaves authentique sur une plantation

**Un grand merci aux membres** qui ont contribué à ce bulletin en envoyant textes et photos. Vos envois sont très appréciés et enrichissent notre bulletin. Nous vous avons proposé dans ce bulletin d'avril deux nouvelles rubriques, soit : Nos membres bénévoles et Nos membres chercheuses et chercheurs. Nous vous invitons à nous faire part de vos activités. Nous souhaitons aussi continuer à publier vos comptes rendus de voyage.

Nous vous remercions d'adresser vos envois à Évelyne Foëx [efabpprum@gmail.com](mailto:efabpprum@gmail.com)

Rédaction et graphisme Évelyne Foëx, avec la collaboration des membres et le soutien technique de Francis Weil.