

Trois questions à Dineo Meko- Nyamba Boussougou

" Les femmes ont naturellement des aptitudes de leadership "

Entretien réalisé par JMN
Libreville/Gabon

D'origine sudafricaine et reine d'une communauté dans son pays natal, Gabonaise par les liens du mariage, a fait l'essentiel de sa carrière dans l'humanitaire. Aujourd'hui, le plaidoyer en faveur des femmes noires notamment, est son nouveau credo. Nous l'avons rencontrée en marge d'une conférence sur le leadership.

L'union : Bonjour. Vous avez longtemps travaillé dans l'humanitaire. Peut-on savoir ce qui a déclenché en vous l'intérêt pour cette cause ?

Dineo Meko Nyamba Boussougou : "J'ai commencé les actions humanitaires dans mon village en Afrique du Sud. Il y avait des problèmes de sécheresse et j'ai mobilisé les gens pour creuser et chercher de l'eau. Plus tard, j'ai travaillé pour une organisation internationale basée à Genève et c'est là que j'ai véritablement débuté ma carrière dans l'humanitaire. Le fait de travailler avec des gens de plusieurs nationalités et d'aller sur le terrain a ouvert mes yeux sur les maux qui minent notre continent. Après cette première expérience qui m'a profondément touchée, j'ai continué à me former et à participer à plusieurs projets dans l'humanitaire avec des organisations en Afrique du Sud et dans d'autres pays en Afrique. En côtoyant la détresse, j'ai compris la raison pour laquelle certaines personnes diplômées qui s'intéressent à ce domaine préfèrent le travail administratif plutôt qu'opérationnel. C'est d'abord une affaire de cœur et il faut en plus du courage, avoir



Dineo Meko-Nyamba, ici avec son prix reçu en 2017 pour son plaidoyer en faveur des femmes noires.

les nerfs solides"

Vous avez reçu en 2017 un prix de reconnaissance pour votre plaidoyer en faveur des femmes. Comment définissez-vous la femme leader ?

- "Une femme leader est celle qui a la capacité de voir les choses longtemps à l'avance. C'est une visionnaire et elle se prépare en conséquence en planifiant les différentes étapes qui lui permettront d'atteindre son but. Les femmes ont naturellement des aptitudes de leadership parce qu'elles arrivent à faire plusieurs tâches à la fois tout en assurant leur rôle de mère et de maîtresse de maison. Elles savent se décupler et c'est l'une de leur plus grande capacité. Je pense toutefois qu'on est un bon leader lorsqu'on arrive à dupliquer sa personne. C'est-à-dire produire des gens comme vous en leur partageant votre connaissance, en les fédérant autour de vos idées et d'un objectif. Le leadership est fait pour servir de modèle et non pour être loué."

Quel regard portez-vous sur la différence entre les femmes anglophones et les femmes francophones en matière de leadership ?

- "Les femmes anglophones et les femmes francophones diffèrent dans la manière de faire et c'est une bonne chose parce que c'est culturel. Les anglophones ont l'avantage d'avoir le soutien de plusieurs réseaux à l'international ce qui leur permet d'être en avance sur certaines questions. Mais, les francophones sont désormais les plus engagées et c'est un très bon signe pour l'avenir. Il y a encore des obstacles à franchir et d'autres pesanteurs sur leur voie. Toutefois cela ne va pas arrêter leur élan".

Beauté

7 astuces avec la poudre pour bébé

JMN(Sce au féminin)
Libreville/Gabon

DANS le domaine de la beauté, il n'y a rien de mieux que les produits abordables et multifonctions que nous pouvons utiliser de la tête aux pieds. Le talc, vous connaissez ? Oui, cette poudre pour bébé qui est en réalité un véritable must-have de la beauté, à toujours avoir dans sa salle de bain. Et si vous aimez les astuces beauté ultra pratiques, découvrez ces 7 façons d'utiliser le talc.

Contre les boutons

Voici la première façon d'utiliser du talc pour bébé : il sert à éliminer les boutons disgracieux venus se loger sur notre visage. En effet, grâce au zinc que la poudre de bébé contient, elle peut parfaitement être utilisée comme produit SOS contre les boutons. Pour rappel, le zinc a un effet anti-inflammatoire. En bonus, il permet de soulager les rougeurs.

Après avoir nettoyé votre visage le soir, appliquez à l'aide d'un coton-tige un peu de talc sur vos boutons. Vous pourrez alors admirer un net résultat le



Photo : D.R.

La poudre pour bébé est très bonne pour la peau.

lendemain matin. Les rougeurs ainsi que les boutons seront plus discrets !

Pour un masque fait-maison

Pour préparer ce masque "peau de bébé", rien de plus simple ! Seuls deux ingrédients vous seront nécessaires ; à savoir du talc et de l'eau. Mélangez 4 cuillères à café de poudre de bébé avec quelques gouttes d'eau. Appliquez ce masque fait-maison sur votre visage, laissez agir 5 minutes, puis rincez. Votre peau n'aura jamais été aussi douce !

Pour un teint parfait

Vous avez une peau grasse qui a tendance à briller pendant la journée ? Ne vous embêtez plus à acheter une poudre matifiante

coûteuse en parfumerie. Il suffit d'appliquer un peu de poudre pour bébé sur votre zone T (le front, le nez et le menton) avec un pinceau à poudre... et le tour est joué !

Pour un maquillage longue tenue

La poudre pour bébé est une excellente base pour le maquillage. Poudrez donc votre visage - sans oublier les paupières - avant de débiter votre make-up. Le talc permettra une meilleure tenue de votre fond de teint, ainsi que de vos fards à paupières.

Pour des cils longs et volumineux

Pour de beaux cils à la fois longs et volumineux, on trouve de nombreuses bases en parfumerie. Mais,

il est aussi possible, pour ça, d'utiliser du talc pour bébé.

Après avoir appliqué la première couche de votre mascara, déposez à l'aide d'une brosse à cils un peu de poudre pour bébé. Elle permettra à vos cils de gagner en longueur et en épaisseur. Terminez en appliquant une seconde (et dernière) couche de mascara. Effet sublime garanti!

Après le rasage

Les petits points rouges et les démangeaisons qui apparaissent après le rasage sont agaçants et plutôt désagréables. La solution ? Appliquez un peu de talc pour bébé sur les zones rasées. La poudre protégera la peau irritée contre les petites inflammations et les rougeurs.

En guise de shampoing sec

Depuis que nous l'avons découvert, il est impossible de s'en passer. Et si un jour, la bouteille de shampoing sec est vide, nous avons la solution SOS parfaite ! Il suffit de saupoudrer une petite quantité de poudre pour bébé sur les racines de vos cheveux, puis de vous masser le crâne. La poudre absorbe le sébum du cuir chevelu et rend instantanément les cheveux plus frais.

Coin cuisine

Coq au vin

Ingrédients :

- 1 coq de 2,5 kg ou poulet fermier
- 24 petits oignons blancs
- 2 gousses d'ail
- 200 g de lardons
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 80 g de beurre
- 1 verre à liqueur de Cognac
- 1 l de bon vin rouge
- 1 bouquet garni
- 200 g de champignons de Paris
- 1 cuillère à soupe de farine
- sel et poivre

Préparation

Couper le coq en morceaux (si vous avez abattu la volaille, conserver le sang) Faire une marinade avec 1 l de vin, l'huile, le poivre concassé, le persil haché, le laurier, le thym et l'ail concassé. Il est conseillé d'y faire mariner les morceaux de coq 12 heures.

Éplucher les oignons et l'ail, écraser ce dernier. Plonger les lardons dans de l'eau froide, porter à ébullition et cuire 2 minutes, puis les égoutter. Chauffer 1 cuillère à soupe d'huile et 40 g de beurre dans une cocotte. Y faire dorer les lardons et les oignons. Les égoutter. Les remplacer par les morceaux de coq. Retourner ceux-ci plusieurs fois jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Les égoutter. Jeter le gras de la cocotte. Y remettre oignons, lardons et poulet. Chauffer le Cognac, le verser dans la cocotte et flamber.

Pour finir, ajouter le vin rouge, le bouquet garni et l'ail. Porter lentement à ébullition, couvrir et laisser mijoter 1 heure. Pendant ce temps, nettoyer et couper finement les champignons de Paris. Les faire sauter dans 20 g de beurre et les ajouter dans la cocotte. Poursuivre la cuisson pendant 20 minutes. Préparer un beurre manié avec la farine et le reste du beurre. Le délayer, dans un bol, avec un peu de sauce chaude, puis verser peu à peu dans la cocotte en remuant. Cuire encore 5 minutes, ajouter éventuellement le sang et laisser épaissir 5 minutes en remuant sans arrêt. Goûter et rectifier l'assaisonnement. Servir très chaud.

Proposé par JMN