



नमस्ते ! - BONJOUR !

बुलेटिन चन्तल माउजुइट अकादमी

BULLETIN DE L'ECOLE CHANTAL MAUDUIT



Numéro 28 – Septembre 2020


29 septembre
590 €

Un léger retard pour bulletin de septembre du à la préparation de l'assemblée générale. Celle-ci s'est tenue à Paris le 19 septembre. Chacun a reçu un compte rendu exhaustif de cette réunion et nous tenons à la disposition de chacun pour y apporter tout complément. N'hésitez pas à nous contacter. Merci à tous et toutes pour votre confiance.

Le Népal est toujours confiné. Quand on voit les dégâts en France on peut imaginer la situation népalaise qui vit essentiellement du tourisme. Voilà 6 mois que de nombreuses personnes n'ont plus aucun travail et il n'y a pas, au Népal, de chômage partiel. Plus que jamais les enfants et indirectement leurs familles auront besoin de notre soutien.

NOUVELLES DU NEPAL ET DE L'ECOLE

Sandeep NEPALI, directeur de l'école, nous tient régulièrement au courant de ce qui se passe tant au Népal et à Katmandu qu'à l'école.

" Le gouvernement a publié un nouveau programme d'études pour cette année qui est axé sur cette période Covid.

La semaine dernière, nous avons téléphoné à la plupart des étudiants. Ceux que nous avons appelé vont bien. Certaines élèves quitteront sans doute l'école pour rester près de leur famille mais ce n'est pas encore confirmé.

L'école est restée fermée depuis six mois, il n'y a pas de nouveaux événements. Nous avons planté de nouvelles plantes dans le jardin. La routine régulière de nettoyage et d'autres choses se passent bien. Ici, nous avons du personnel présent pour nos trois élèves.

Le pays souffre du virus et les marchés sont ouverts, Il semble que la vie est normale mais on dénombre beaucoup de nouveaux cas tous les jours et la mort aussi !... Les nouveaux cas actifs ont atteint plus de 1 8000 personnes. Aucune école, collèges et salles de fêtes n'est ouverts, c'est toujours fermé. On attend les prochains avis "

NOUVELLES D'ANCIEN(NE)S

Rita SHRESTHA qui œuvre à l'école depuis le début nous a fait part du devenir d'anciens montrant ainsi que le travail de l'école a été porteur :



Praveen PRADHAN

27 ans. A passé son baccalauréat en études commerciales (BBS) et travaille dans les ventes de câbles à Dubaï.



Tulasha THAPA

20 ans. Elle n'a pas de travail actuellement mais suit des cours en ligne pour passer son baccalauréat de Business Management. Elle habite chez sa mère à Katmandu



Kerina LAMA

24 ans. Célibataire, elle est aujourd'hui infirmière dans un hôpital à Katmandu après des études à l'Université Tribhuvan. Elle habite Lalitpur

RECETTE DES MOMOS

Comme le dit Sandeep la vie continue à l'école. Mlanke TAMANG, notre cuisinier depuis le début de l'école continue à faire la cuisine, l'occasion aujourd'hui de vous donner la recette de ce plat typiquement tibétain et très traditionnel au Népal.

1. Pour la pâte, verser la farine dans un saladier avec sel et huile. Verser petit à petit l'eau. Former une boule et recouvrir le saladier avec un film alimentaire et laisser reposer 30 min.

2. Pour la farce, choix de légumes, poulet, bœuf (et même pommes pour ceux qui sont allés avec Jacques DEROSIER à Pokhara !). Peler et hacher de l'ail et de la coriandre. Ajouter du gingembre et bien mélanger. L'idéal est de trouver des masalas pour momos (possibilité de commandes sur internet (Amazon) ou dans des magasins exotiques). C'est ce masala qui donnera la " touche népalaise ".

3. Reprendre la pâte et l'étaler au rouleau puis découper des ronds avec un verre à eau de 10 cm de diamètre. Déposer une petite boule de farce épicée et rabattre la pâte sur la farce en pinçant les bords et en les tournant légèrement (on peut humidifier légèrement le bord du cercle de pâte pour une meilleure soudure).

4. Faire cuire 15 min à la vapeur ou faire frire et servir chaud avec une sauce relevée.

