

## 20 Femmes

## Beauté

## Le make-up Nude pour plus de discrétion



Photo : R.H.A

Une cliente attendant d'être maquillée.

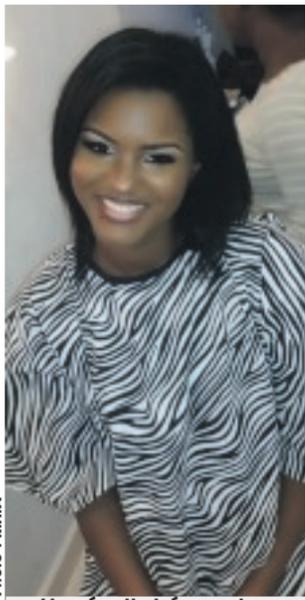


Photo : R.H.A

Un résultat époustouflant à la fin du maquillage nude.



Photo : R.H.A

Les différentes étapes du maquillage nude.

R.H.A

Libreville/Gabon

**Comment avoir un teint parfait, lumineux, un regard doux et perçant, des lèvres roses et naturellement pulpeuses ? Toute la composition magique se trouve dans le Nude. C'est se maquiller sans avoir l'air de l'être. Pour en savoir davantage, Maguy Judrisca Bayimbi dite Mag Glamour, nous a fait une démonstration de ce coup de pinceau magique, qui permet de sublimer un visage en quelques minutes. Vous ne voulez pas être complètement dénaturée, la solution miracle est là.**

Il arrive que certaines femmes souhaitent se faire belles, tout en restant naturelles. La chimie du make-up et tout ce qui le constitue n'est pas toujours aussi appréciée chez les femmes que les hommes qui les admirent. Il y a bien

une solution pour être glamour sans trop d'artifices. C'est le Nude, la solution qui résout cette équation. D'après la traduction anglaise de ce terme, Nude signifie nue. Il s'agit, selon certaines définitions, de garder son visage le plus naturel possible en trichant un peu avec quelques coups de pinceau.

Mag Glam nous fait une petite démonstration de cette technique de maquillage, qui sublime le visage sans fournir d'efforts considérables. La première étape consiste à appliquer une base matifiante pour éviter que le gras ne transparaisse dans le maquillage. L'étape suivante consiste à appliquer un contouring naturel des sourcils, ce, en redessinant les sourcils, tout en travaillant avec un crayon. Puis, elle applique avec son pinceau magique des fards irisés sur les paupières, sans trop charger, pour que l'effet reste naturel.

Pour travailler le regard, notre professionnelle aux doigts de fée explique qu'il est indispensable de tracer un liner sur le pli de la paupière mobile, et terminer une touche légère de mascara.

La seconde étape est celle du teint. A cet instant, elle applique un anticerne pour masquer les tâches et imperfections du visage, et la fait suivre d'une pose de camouflage. « Il est important d'utiliser l'anti-cernes, même quand on n'a pas de cernes », nous précise-t-elle. Comme il faut donner au teint une couleur unifiée et éclatante, elle s'attaque à la pose de fond de teint à partir d'un beauty blender. Pourquoi le beauty blender au lieu du traditionnel pinceau ?

C'est la question que nous lui posons : « Avec le beauty blender, on peut mieux appliquer notre fond de teint de manière uniforme sur le visage. On le gère à notre guise et on peut facilement

l'estomper en cas d'excès », explique notre experte. Pour redonner un peu plus d'éclat au visage, elle fait un contouring dans des tons naturels.

Dernière étape, celle des lèvres qui, après avoir reçu un conditionneur, sont redessinées avec un crayon marron. Un rouge à lèvres de la même couleur des lèvres est appliqué pour donner une petite touche glamour. Le spray fixateur de maquillage vient, quant à lui, mettre un point final à notre make-up Nude. Souhaitez ! Vous êtes sublime.

## Trucs et astuces

## Nettoyer la grille du barbecue

**FAITES** chauffer votre grille sur votre barbecue pour brûler les restes de graisses et d'aliments. Puis coupez un oignon en deux, piquez le au bout d'une fourchette, et frottez ainsi votre grille de barbecue. Pour enlever les résidus de suie et de carbone. Et voilà ! C'est une solution simple et écologique ça ainsi vous éviterez d'utiliser des produits chimiques inutilement. Mais il faut aimer l'odeur de l'oignon.

## Le papier alu pour frotter

Une autre solution pour nettoyer facilement votre grille de barbecue, c'est d'utiliser une feuille de papier alu roulée en boule. Elle va s'insérer à merveille entre les barreaux de votre grille pour un récurage parfait de celle-ci. Très efficace.

Il y a une façon efficace d'enlever les poils de chiens ou de chats ou de toutes autres bêtes à poils de votre canapé, c'est de le frotter avec un bas ou un collant usagé. Les poils de votre animal préféré vont aller se loger directement dans les mailles du nylon. Vous retrouverez enfin un canapé intact.

## Prévenir les gerçures et hydrater vos lèvres

Le mieux c'est encore de les éviter avant qu'elles n'arrivent ces gerçures. Surtout quand c'est si facile. Appliquez un peu d'huile d'amande douce avant de sortir. L'huile d'amande douce va hydrater en profondeur et en bonus leur redonner un peu d'éclat.

## Empêchez vos pommes de terre de germer

Utilisez une pomme pour conserver les pommes de terre plus longtemps. Les pommes de terre conservées à côté d'une pomme restent fermes et sans germes plus de 8 semaines.

Rassemblés par JMN

## Coin cuisine

## Folon sauté au poisson salé

## Ingrédients

1 Carangue salée  
2 bottes de folon frais  
4 tomates fraîches  
1 gousse d'oignon  
1 gousse d'ail  
2 bouillons de légumes  
Sel indigène liquide  
Huile  
Sel



Photo : R.H.A

## Préparation

Découpez, puis trempez la carangue salée la veille, pour la dessaler. Équeutez le folon après l'avoir soigneusement lavé. Découpez les tomates en dés, hachez les oignons, puis râpez l'ail et les apprêter dans une assiette. Dans un verre d'eau, jetez un caillou de sel indigène et laissez-le dissoudre. Versez 1 litre d'eau dans une marmite, y ajouter du sel indigène en veillant à ce que le reste du caillou dissout reste dans le verre, et porter à ébullition. Jetez les feuilles de folon préalablement équeutées dans la marmite d'eau bouillante à laquelle vous aurez ajouté du sel indigène.

Laissez cuire quelques minutes puis, dans une passoire, rincez les légumes à l'eau avant de les égoutter. Dans une marmite, versez de l'huile et laissez chauffer. Jetez les morceaux de poisson salé et laissez mijoter. Après que le poisson soit bien doré, ajoutez les tomates, l'oignon, les bouillons de légumes, l'ail haché et laissez encore mijoter quelques minutes. Versez votre folon et faites-le revenir avec le contenu, puis laissez mijoter pendant quelques minutes sans refermer la marmite pour que les légumes ne perdent pas leur belle couleur verte.

Retirez du feu, et ne couvrez pas immédiatement. Servez avec de la banane plantain, de l'igname ou du manioc.

Bon appétit.

Proposé par R.H.A



**ELECTION PRESIDENTIELLE  
2016**

**COMMUNIQUÉ**

La Commission Electorale Nationale Autonome et Permanente (CENAP) rappelle aux électeurs que le scrutin présidentiel aura lieu le samedi 27 août 2016. A cet effet, elle les invite, dès à présent, à localiser l'emplacement de leur bureau de vote.

Par ailleurs, la CENAP rappelle aux électeurs que l'accès au bureau de vote est conditionné par la présentation de la carte d'électeur et de l'une ou l'autre des pièces ci-après :

- **En milieu urbain,**  
La carte nationale d'identité ou un passeport en cours de validité.
- **En milieu rural,**  
A défaut des pièces citées ci-dessus, une pièce d'état civil originale ou légalisée.