



## Table des matières

### Discours

« Dernière minute » est l'expression qui caractérise le mieux, pour plusieurs certainement, et particulièrement pour moi, le déroulement de cette session qui s'achève. Fidèle à moi-même, je vous ai toujours écrit des Smaties à la dernière heure de la journée que mon corps m'autorisait à utiliser pour ça, j'arrivais toujours fièrement dans mes cours le matin à la dernière minute acceptable dans le contexte d'une arrivée en retard, et que dire des examens à préparer et des travaux à remettre!

C'est à l'image de cette belle tangente que j'ai prise, que je vous présente le dernier Smatin de cette session, écrit la nuit d'avant, imprimé au dernier instant et distribué au dernier moment, pour plusieurs, avant de nous revoir pendant 4 mois, soit au dernier party de l'année; le Camp de printemps.

Je suis au moins heureux de voir que les gens cette année furent assez intéressés (ou influençables, choisissez) pour me permettre de vous présenter deux Smatins dans une même session, en plus d'un autre à l'automne, pour un total de trois fois plus que l'an dernier. J'aimerais remercier et féliciter tous ceux ayant participé à l'élaboration de ceux-ci, surtout que j'ai tout reçu dans la dernière semaine (bien que certains textes fussent déjà écrits depuis plus longtemps que ça), ce qui rend ce Smatin presque à 100% fait à la dernière minute!

Sur ce je me tais donc, pour ne pas vous sursaturer de mes écrits fort peu travaillés, avouons-le, et je laisse la place à ceux qui ont quelque chose à dire... ou vraiment rien à dire mais qui le disent pareil, car c'est ça, selon les gens de Québec, la liberté d'expression.

Bonne lecture!

Jérôme Fortier  
VP Info, AESMUL

Y'a tu de quoi de plus tanant que quand...

Par : Antoine Letarte..... 1

Petites douceurs du printemps!

Par : Nicolas Poirier..... 3

Les sanglots de l'eau salée

Par : Marie-Caroline Vincent..... 6

Le compost, kossé ça?

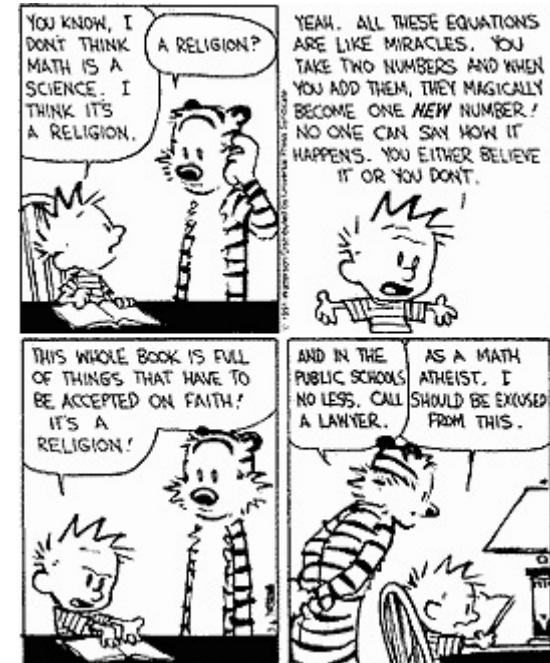
Par : Maxime Fortier-Bourque..... 9

Le tube mathématigestif

Par : Jérôme Fortier..... 11

Tendre tendresse

Par : Maxime Fortier-Bourque..... 13



## *Y'a tu de quoi de plus tannant que quand...*

Par Antoine Letarte

Dans la vie, il nous arrive toutes sortes de situations où on se sent plus ou moins à l'aise et/ou qu'on ressent de grandes frustrations et/ou face auxquelles on ne sait juste pas comment réagir. Voici une petite liste maison de ces choses au travers desquelles il est difficile de passer au travers sans sacrer intérieurement.

### *Y'a tu de quoi de plus tannant que quand..*

Tu t'en vas chez quelqu'un pour la première fois et que les indications sont pas vraiment claires. T'as toujours l'impression que tu vas cogner à la mauvaise porte pis que c'est une vieille grand-mère qui va t'ouvrir et qu'elle va vraiment pas comprendre ce que tu fais là. Ceci est particulièrement vrai quand tu vas à un party tard le soir, puisqu'en plus tu risque de réveiller la dite personne.

### *Y'a tu de quoi de plus tannant que quand..*

Tu reçois deux cent cinquante mille junk mails dans ta boîte de réception. ON S'EN CHRISSE DES ACTIONS QUI VONT AUGMENTER OU DES GROSSISSEURS DE PÉNIS! Cette dernière observation est particulièrement vraie pour nos comparses féminines qui ne doivent pas se sentir interpellées par un appareil qui pourrait augmenter miraculeusement la taille de leur engin. D'autre part, il ne faudrait pas passer sous le silence dans cette catégorie les maudites chaînes de e-mails du style « Si tu passe ce message à exactement 346 personnes tu vas recevoir un million de dollars de Bill Gates » ou « si tu ne passe pas ce message à 12 de tes amis il va t'arriver un malheur du genre se faire heurter par un camion ». Je ne comprends toujours pas qui peut bien avoir assez de temps à perdre pour se dire que c'est vraiment important de fowarder le message à l'ensemble du monde.

### *Y'a tu de quoi de plus tannant que quand..*

Tu te promène en char avec un copilote qui te mène quelque part pis qu'il est vraiment poche (sans utiliser de préjugés faciles, ça arrive plus souvent quand c'est *une* copilote). Pensons à deux situations en particulier: le/la copilote qui parle au passé ou le/la

copilote qui dors ou qui se concentre pas. Dans le premier cas on reçoit des commandes du genre « Ah! C'était là! » ou « Si tu vois une lumière, c'est que tu est trop loin » et dans le deuxième cas, on comprend juste pas pourquoi la personne s'est offerte comme copilote.

### *Y'a tu de quoi de plus tannant que quand..*

Tu travailles sur un devoir vraiment important pis que ton ordi plante. On pense ici à tous ces logiciels peu fiables qui provoquent des cris et des grincements de dent ou à ces petites fenêtres de Windows qui nous avertissent que ce tu étais en train de faire s'est fermé. La plupart du temps, quand mon ordinateur me dis ça, soit j'ai déjà compris, soit je suis en train de me préparer à lui mettre une baffa. D'ailleurs, on dirait que ce genre de problème se produit seulement quand ça fait longtemps que tu as enregistré ton travail.

### *Y'a tu de quoi de plus tannant que quand..*

T'as une personne beaucoup trop forte dans un de tes cours pour te narguer avec ses notes ou avec le fait que cette démonstration est triviale...

### *Y'a tu de quoi de plus tannant que quand..*

(Celle-ci s'adresse plus particulièrement aux gars) Tu vas à la toilette pis que tu t'installe devant un urinoir pour vider ta vessie pis que là après avoir commencé, il te vient une envie de faire un numéro 2. C'est comme un grand dilemme à savoir est-ce que je force vraiment beaucoup pour garder ça en dedans et ne pas avoir l'air du gars pas conscient de ses sphincters ou j'arrête, je vais dans un cabinet pis j'ai l'air un peu con.

### *Y'a tu de quoi de plus tannant que quand..*

Tu parts de chez vous pis qu'il fait vraiment beau pis que tu te dis « pas besoin de m'habiller comme du monde, il fait 35 avec du soleil pis il y a pas un nuage dans le ciel » pis que finalement tu te tape la pire averse pis que tu es loin de chez toi, sans défense...

Finalement..

### *Y'a tu de quoi de plus tannant que quand..*

Tu te rends compte que cette chronique n'a rien fait d'autre que te faire frustrer en pensant à toutes ces situations qui t'ont mis en maudit une fois dans ta vie...

## ***Petites douceurs du printemps !***

Bonjour chers(ères) lecteurs (trices) du Smatin !

Je me suis dit qu'après la cabane à sucre, personne ne pourrait plus se passer de produits de l'érable. De plus, nous sommes en fin de session et plusieurs d'entre vous ne sauront plus quoi faire après les durs examens finaux. Eh bien, je pense sérieusement avoir trouvé ce que vous pourriez effectuer : des recettes, 5 en tout, à saveur de notre petit merveilleux « Or du Québec » et j'ai nommé le sirop d'érable ! Amusez-vous bien !

### **Beurre d'érable**

#### Ingrédients

1 tasse de cassonade  
3 tasses de sirop d'érable  
1 tasse de lait ou crème  
½ tasse de sirop de maïs  
4 c. à table de beurre

#### Méthode

Méler tous les ingrédients sauf le beurre. Amener à ébullition. Faire mijoter 20 à 30 minutes à feu moyen en brassant souvent. Ajouter le beurre, brasser jusqu'à consistance crémeuse. Mettre en pot, conserver au réfrigérateur.

### **Parfait d'érable**

#### Ingrédients

8 jaunes d'œufs  
½ tasse de sirop d'érable  
1-1/3 tasse de crème à 35%  
4 c. à thé de beurre doux  
¼ tasse de sucre d'érable râpé

#### Méthode

Fouetter les jaunes d'œufs jusqu'à l'obtention d'un mélange blanc et mousseux. Chauffer le sirop d'érable 2 minutes et incorporer petit à petit le sirop chaud aux jaunes d'œufs tout en continuant de fouetter. Battre pendant encore 10 minutes jusqu'à épaississement. Battre la crème et l'introduire délicatement dans le premier mélange. Enduire de beurre des moules et saupoudrer de sucre d'érable. Garnir aux trois quarts et mettre au congélateur pendant 3 à 4 heures environ. Napper le fond d'une assiette avec le coulis. Pour démouler le parfait, glisser la pointe d'un couteau tout autour et passer le dessous du moule sous l'eau froide. Déposer le parfait une fois démoulé sur le coulis de framboises et servir.

### **Grand-pères de la Beauce**

#### Ingrédients

1-3/4 tasse de sirop d'érable  
1-1/4 tasse d'eau  
1-1/2 tasse de farine tout usage tamisée  
1-1/2 c. à table de poudre à pâte  
½ c. à thé de sel  
¼ tasse de beau bon gros gras.  
¾ tasse de lait

#### Méthode

Mélanger le sirop d'érable et l'eau. Amener à ébullition. Tamiser les ingrédients secs. Y couper le gras jusqu'à ce que la préparation ressemble à une chapelure grossière. Y mélanger le lait pour obtenir une pâte molle. Déposer la pâte par mesure de 1c. à table dans le mélange de sirop bouillant. Couvrir et mijoter 15 minutes sans lever le couvercle. Servir immédiatement sinon ça explose.

Donne 4 portions.

### **Crème renversée à l'érable**

#### Ingrédients

3 tasses de lait chaud  
4 œufs  
1 tasse de sirop d'érable  
1 pincée de sel

Battre (ou se défouler sur) légèrement les œufs dans le sirop d'érable, lait chaud et sel.

Verser dans ramequin (petit pot blanc) et cuire vapeur au four jusqu'à ce soit pris à 350 F pour 30 minutes.

Refroidir et démouler. Servir avec crème douce.

### **Carrés au sirop d'érable**

#### Base :

1 ½ tasse de farine Robin Hood (ordinaire ou instantanée)  
¼ tasse de cassonade pressée  
1/3 tasse de beurre

#### Garniture :

1 tasse de cassonade pressée  
1 ½ tasse de sirop d'érable

3 œufs battus  
2-3 cuillerées à table de farine Robin Hood  
½ à ¾ c. à thé de vanille  
1 tasse de pacanes (ou noix de Grenoble hachées)  
¼ tasse de beurre

Méthode :

Déposer la farine par cuillerées dans une tasse à mesurer; égaliser au bord de la tasse et verser dans un bol. Ajouter la cassonade et remuer pour bien mélanger les ingrédients.

En se servant de ses doigts ou d'un coupe-pâtes, incorporer le beurre jusqu'à ce que le mélange soit de texture granuleuse. Presser cette préparation dans un moule 9 pouces X 13 pouces non graissé.

Cuire à 350 F pendant 15 minutes (325 F pour les moules en verre). Retirer du four.

Mélanger la cassonade et le sirop dans une petite casserole. Amener à ébullition et laisser mijoter 5 minutes. Verser ce sirop sur les œufs battus en remuant constamment. Ajouter les autres ingrédients, sauf les noix.

Verser la garniture sur la base partiellement cuite. Parsemer de noix.

Cuire à 350 F pendant 25 minutes. Laisser refroidir, puis tailler en carrés.

Et finalement voici quelques conseils :

- 1) Vous êtes écœurés de mettre du sucre dans vos recettes pour la cuisson ? Sachez qu'il est tout à fait possible de le remplacer suivant cette proportion : 250 ml de sucre blanc équivaut à 375 ml de sucre d'érable ou 300 ml de sirop d'érable.
- 2) La présence de cristaux sur les parois et dans le fond d'une canne de sirop d'érable ne veut pas dire que le produit est impur ou altéré; c'est un phénomène naturel et il se déguste quand même.
- 3) Un petit conseil si vous possédez de la tire : toujours la prendre avec la cuillère et avant de la remettre au réfrigérateur, ajoutez-y une cuillère à soupe d'eau froide. Quand vous la repreniez, ôtez cet eau et utilisez-là à bon escient, c'est-à-dire sucrez votre café. Vous pouvez le faire autant de fois que vous voulez !

Nicolas Poirier

## LES SANGLOTS DE L'EAU SALÉE

La mer est belle, belle et profonde, profonde et mortelle. Je me souviens de cette journée où nous partîmes au large pêcher la perle de nacre. Nous étions en 1959, en plein mois de mai. À l'époque, je n'avais que douze ans. Depuis toujours, j'écoutais avec une mine rêveuse les histoires de marins que me racontait Jacq, un ami pêcheur et un très bon copain de mon père. Et bien que j'étais encore très jeune pour poser les pieds sur un bateau, il finit par me proposer de l'accompagner un jour en mer. J'acceptai immédiatement. Dès le lendemain matin, je montai donc pour la première fois de ma vie sur le *Marie Pearl*, un petit navire de pêche qui ne devait pas mesurer plus de vingt mètres de long. J'ai toujours cru que l'océan abritait beaucoup de secrets et de merveilles. L'homme a peut-être fini d'explorer la surface de la Terre, mais combien de mystères résident encore au fond des mers ? Pour moi l'Océan, c'était l'horizon, le voyage, l'inconnu. C'est donc ainsi, la tête remplie de rêves et de pensées enivrantes, que je me laissais aller au fil de l'eau, les bras posés sur la barrière de proue et les cheveux emmêlés par le vent salé qui venait picoter mon visage. La journée s'annonçait splendide. Le ciel était bleu et les crêtes des vagues luisaient de mille paillettes sous le soleil. Malgré ma présence féminine, les pêcheurs chantaient et dansaient. La mer était magnifique. Je me rappelle même que les mots me manquèrent pour exprimer la joie que je pouvais ressentir en cet instant. Mais cela ne dura pas. La brume tomba en milieu de matinée, alors que nous nous trouvions à la poupe du bateau avec Jacq. Ce sont les voix des marins qui attirèrent notre attention et nous firent revenir vers l'avant. Au loin, un épais brouillard flottait dans notre direction. Personne ne savait de quoi il s'agissait et je pouvais lire l'étonnement sur tous les visages.

— Le *Marie Pearl* ne vire pas ! cria Gabriel, notre barreur.

Je restai là bouche bée, sur le pont, observant l'étrange nuage qui roulait sur la vague à notre rencontre. Bientôt, la brume nous enveloppa, limitant notre visibilité à moins de cinq mètres. Tout était devenu blanc et lumineux. Les silhouettes des hommes, comme celle de notre navire, avaient revêtu une apparence difforme et spectrale. Nous dérivâmes lentement, dans une direction où seule la mer semblait vouloir nous guider. Peu à peu, l'air devenait plus frais. Et il ne resta bientôt plus rien de l'agréable journée qui nous avait conduits jusqu'ici. Nous fûmes alors témoins d'une scène extraordinaire, un spectacle dont j'allais me souvenir durant ma vie entière.

— Regardez ! cria l'un des hommes, montrant du doigt une forme sombre qui émergeait du brouillard.

Par peur, je me rapprochai aussitôt de Jacq. L'une après l'autre, de nouvelles silhouettes trouaient la brume comme des poignards. Plusieurs d'entre elles étaient immenses, titanesques, et nous découvrîmes bientôt qu'il s'agissait de bateaux. Chalutiers, goélettes, paquebots, tous semblaient abandonnés et s'élevaient au-dessus de nos têtes comme de véritables géants. Il y en avait de toutes les époques et de tout temps, certains toujours à flots et d'autres à demi engloutis. Nous nous trouvions dans un prodigieux cimetière d'épaves. Tandis que nous naviguions au milieu de ces mastodontes sans vie, je remarquai que mes compagnons avaient retiré leur coiffe, contemplant les navires avec un profond respect. Je devinai alors qu'ils songeaient aux marins et aux équipages disparus. Étaient-ils morts ici? En pensant à ça, j'eus comme un nœud à l'estomac. Je ne désirais plus être ici, sur ce bateau. J'avais envie d'être loin, sur la terre ferme, à entendre quelqu'un me conter cette histoire plutôt qu'à la vivre. Je me mis à pleurer. Jacq passa son bras autour de mes épaules. Il se tourna vers les autres pêcheurs et leur cria qu'il fallait partir au plus vite. Tout le monde savait que le *Marie Pearl* était hors de contrôle et que la barre tournait toute seule dans la cabine de pilotage. Mais il restait encore le canot et quelques rames. Les marins commencèrent alors à préparer la nacelle et Jacq m'affubla d'un gilet de sauvetage.

— Tout va bien se passer, tu verras. Je te promets que tout ira bien, me chuchota-t-il en serrant les attaches.

Je séchai alors mes larmes et lui souris. J'avais juste envie de penser que tout cela n'était qu'un mauvais rêve et que j'allais bientôt me réveiller... Comme je me trompai. Nous commençâmes alors à l'entendre. Ce furent d'abord de longs sanglots, entrecoupés du bruit des vagues. Les hommes me regardèrent aussitôt, pensant que je pleurais à nouveau. Mais cela provenait d'ailleurs. Cela venait de la mer. Devant nous, à travers la brume qui se dissipait, nous aperçûmes la silhouette d'une femme qui se dressait. Son corps était nu, resplendissant, paré d'une longue chevelure dorée qui tombait en cascade sur ses épaules. Mais le plus surprenant, c'était ses deux jambes inexistantes, qui remplacées par une longue traîne d'argent, nous firent immédiatement prendre conscience de sa véritable nature. Comment en croire mes yeux ? Moi qui avais entendu tant d'histoires et de contes sur ces créatures légendaires, comment pouvais-je me résoudre à accepter le simple fait de leur existence ? C'est alors que quelque chose me tira soudain de mes pensées. Là, dans l'eau profonde, un homme venait de glisser sous notre bateau, et puis un autre et un autre encore. À la vue de ces cadavres, un intense sentiment de frayeur m'envahit. Je voulus prévenir Jacq et les autres, leur dire qu'il nous fallait partir d'ici, que nous allions

tous mourir... Mais elle ne m'en laissa pas le temps. Les sanglots s'arrêtèrent et je constatai avec horreur que ma vision de la créature avait changé. Je lui découvris une peau rugueuse, crasseuse, couverte de pustules et d'écailles verdâtres. Son visage horrible, semblable à un amas de chairs putréfiées, arborait deux orbites sans fond, deux cratères qui semblaient nous fixer d'un regard noir et insondable. Alors, élevant ses bras vers le ciel, elle dévoila de longues rangées de dents et se mit à pousser un hurlement qui me donna la chair de poule. Son chant retentit, terrible et insoutenable, sorte de sifflement rauque à l'écho métallique. Et pourtant, sans que je ne comprenne pourquoi, mes compagnons marchaient à sa rencontre, persuadés qu'il s'agissait là de la plus douce mélodie qu'ils n'avaient jamais entendue. J'essayai de me mettre en travers de leur route, cherchant à les retenir en m'agrippant à leurs vêtements et à leurs jambes, mais tous me repoussèrent brutalement – Jacq y compris. Je vis ainsi chacun des hommes se jeter l'un après l'autre à la mer. J'avais beau crier, leur dire de revenir, aucun d'eux ne m'entendait. J'entendis les voix des marins; des hurlements affreux et inhumains, noyés par le bruit des vagues et de l'écume. Le bateau se mit, alors, à tanguer dangereusement. Je rassemblai alors mes forces et rampai jusqu'au canot de sauvetage. Et puis, dans un dernier effort, je parvins à me hisser pour me laisser tomber dans la nacelle, à bout de souffle. Dans le ballonnement incessant de la houle, je vis disparaître le *Marie Pearl* et fermai les yeux, serrant les dents pour surmonter la panique qui me submergeait. J'éclatai en sanglots. Ce fut la chaleur du soleil sur mes jambes qui me réveilla. Lorsque j'ouvris les yeux, le ciel était bleu et l'Océan avait retrouvé son calme. Des épaves, du *Marie Pearl* et de la créature, il ne restait plus rien. Tout avait disparu. Je touchai ma robe encore humide et gorgée du sel de l'eau. Là, en regardant la mer danser jusqu'à l'horizon, je compris soudain pourquoi la Sirène n'avait pas pu m'entraîner avec elle. Pourquoi elle n'avait pas eu sur moi la même emprise que sur les hommes, et pourquoi je perçai à jour son vrai visage et entendis son véritable cri. Je croisai alors mes mains sur ma poitrine et remerciai le ciel d'être une femme.

Marie-Caroline Vincent

## Le compost, kossé ça?

Pour une fois ça va être quelqu'un d'autre que Simon-Olivier qui va parler d'environnement, dans ce monde de mathématiciens amorphes, droitistes et immoraux que vous êtes. Trêve d'insultes, vous avez sûrement déjà entendu parler de compostage. Sinon, vous vous appelez peut-être David Grégoire. En bref, le compostage est un processus par lequel des matériaux biodégradables sont mis ensemble pour être convertis en un amendement humifère stabilisé, grâce au travail d'organismes biologiques vivants sous conditions contrôlées. Faire du compost chez soi, plus concrètement, c'est transformer ses restes de table, mouchoirs, cartons souillés et autres matières non-recyclables en un engrais riche et aéré qui fera pousser vos plantes plus vite. À quoi ça sert me demanderez-vous? Les faits : une proportion d'environ  $\pi / 10$  de nos déchets est composé de matières compostables. Alors en compostant, vous réduirez du Pi-dixième le volume de vos ordures, pour le mieux de notre planète car nos dépotoirs ont peine à contenir ce qu'on leur envoie et car la décomposition aérobie du compost est moins néfaste que celle anaérobie principalement faite en dépotoir (on empile les déchets, donc la matière organique se retrouve sous le sol et est décomposée par d'autres types de bactéries) qui produit du méthane, puissant gaz à effet de serre. Aussi, ces matières organiques que nous envoyons se faire enfouir seront contaminées à jamais par dieu sait ce qu'on peut jeter à la poubelle et resteront inutilisables par la suite contrairement au compost. De plus, vous utiliserez votre compost comme substitut aux engrais chimiques qui sont néfastes pour plusieurs raisons. -Ouin mais c'est juste les pechards un peu trop grano qui font du compost, non? Non! Bon! -Ouin mais moi je reste en haut d'une tour d'appartement pis j'ai pas l'intention de faire une montagne de bouffe moisie dans mon salon!?! C'est pourquoi dieu avec un d minuscule inventa le vermicompostage! Le principe est simple, vous prenez un gros bac de plastique dont vous percez le couvercle de trous d'aération, vous y mettez vos pelures de n'importe quoi et vos légumes passés date, vous y ajoutez une grosse poignée de vers à fumier rouges. Eux sont contents parce qu'ils ont quelque chose à bouffer et vous vous êtes contents parce que ça composte plus vite et

ça pue pas. Je vais cesser de m'étendre sur « comment faire du compost » puisque c'est plutôt pathétique à 2 heures du matin et que vous en avez rien à foutre. Si vous en avez quelque chose à foutre, allez sur internet et cherchez compost, c'est magique internet de nos jours. Je vais juste terminer ainsi : comme vous savez de nouveaux bacs à compost ont été installés au pavillon Alexandre Vachon et ce serait bien si au lieu de jeter votre cœur de pomme dans le bac réservé au carton ciré pensant faire une bonne action vous le mettiez plutôt au compost. À l'inverse, je vous prie de ne pas mettre n'importe quoi dans le bac à compost, genre du plastique ou Benoît Pouliot... Pour notre éducation à tous, puisqu'il n'y a pas de liste officielle des matières compostables à l'université en voici une pas-très-officielle-mais-mieux-que-rien :

À composter :

- Fruits, légumes, jus, céréales, légumineuses, herbes, pépins, écales de noix
- Marcs de café avec filtre, sachet de thé ou tisane
- Mouchoirs, papier essuie-tout, carton (non-ciré) ou papier souillé
- Coquilles d'oeufs

À éviter :

- Viande, produits laitiers
- Graisses, condiments
- Tabac, cendres, poussière
- Ce qui n'est pas biodégradable
- Un bébé mort ou pire un bébé vivant à l'intérieur d'un bébé mort

Pour plus d'informations visitez :

<http://www.on.ec.gc.ca/community/classroom/millennium/m4-vermi-f.html>

<http://www.compostage.info/index.php>

<http://mrw.wallonie.be/dgrne/education/compost/introduction.htm>

*Maxime Fortier-Bourque*

## *Le tube mathématigestif*

*Avant de me lancer dans cet audacieux article, j'aimerais corriger le tir de ceux qui me viseraient, en supposant que je fais preuve de "racisme mathématique". Il s'agit d'une comparaison style "vulgarisation pour néophytes" de la science mathématique, à laquelle j'ai pensé un jour et que je trouvais amusante. Le modèle choisi reflète certes ma subjectivité personnelle en ce qui a trait à la question du goût, dans le travail mathématique, mais je suis néanmoins de ceux qui croient que toute discipline mathématique, et à plus forte raison, toute science, est absolument nécessaire et que le tout se complète; la différence n'est alors qu'une question de goût. D'ailleurs, le modèle proposé ici reflète bien cette opinion que j'ai, car dans un corps (pas algébrique!), dès qu'une enzyme fait défaut, ou n'est tout simplement pas là, il y a un sacré problème, et c'est tout le corps qui vire malade, et éventuellement s'effondre et meurt. C'est donc une allégorie à prendre avec le sourire!*

Imaginons les mathématiques comme un être humain, que nous appellerons Mathématiques. T'as son grand chum Physique à côté, son petit cousin Actuariat, sa grand-mère Philosophie, et tout un cercle social autour. Mais notre intérêt ici n'est pas à propos de la vie sociale de notre ami Mathématiques, à la limite, on s'en sacre tu de combien de bières il boit et avec qui, pis que Médecine se ramasse tout l'temps malade dans les partys; ce qui nous intéresse ici, c'est la biologie de cet être imaginaire, et plus particulièrement, son système digestif.

Dans le système digestif des mathématiques, chaque mathématicien joue le rôle d'une enzyme, qui fait son petit bout de job, en symbiose avec quelques milliers d'autres enzymes, pour faire en sorte que cet être puisse vivre, fonctionner, et qui sait, peut-être même jouer au basket. Mais à l'image du système digestif humain, toutes les enzymes ne fonctionnent pas de la même façon, et celles-ci sont même de natures fondamentalement différentes. Mais ce qui les caractérise en premier lieu, c'est l'endroit où elles se trouvent dans le tube digestif.

Mais de quoi se nourrit la science mathématique? D'axiomes, évidemment; on ne fait rien sans axiomes. Les enzymes se trouvant au niveau de la bouche, notamment dans la salive, sont donc les logiciens. Ils prennent les choses comme elles sont et s'affèrent à les entrer dans le processus mathématique, pour mettre de la rigueur à celui-ci, rigueur que nous appellerons la santé des mathématiques.

Après la déglutition, tous ses délicieux postulats d'Euclide et axiomes de Zermelo-Frankel se retrouvent dans l'estomac et au niveau du foie, dont la fonction est de défaire tout ça en vue de permettre au système d'utiliser la nourriture avalée. C'est ici la fonction des enzymes de l'algèbre, qui créent tous les outils mathématiques élémentaires, de la plus simple addition au nœud le plus complexe, que nous comparons aux glucides, lipides et protéines, maintenant prêts à être utilisés.

Avec tout ce beau stock en vrac, le corps (pas algébrique) peut bien se demander : « À kossé qu'cé qu'ça m'sert ça, un corps (algébrique!)? » La réponse à ça se trouve à partir l'intestin grêle, avec les légions d'enzymes qui s'y trouvent, et que nous appelons les analystes. L'analyse occupe donc la fonction de prendre les outils mathématiques élémentaires, et les mettre en interaction pour créer de nouvelles choses et leur trouver une place dans ce grand corps en santé.

Après donc avoir utilisé tous les nutriments utiles au corps mathématique lui-même, la bouillie d'outils mathématiques se retrouve au niveau du côlon, que nous appelons "secteur des mathématiques appliquées" où elle est distillée, rendue aride et éventuellement expulsée sous forme de paquets de chiffres, ou autres fluides non-newtoniens. Il est évident que cette étape est essentielle, sans quoi les mathématiques s'auto-empoisonneraient.

Après tout ça, les mathématiques disent à leurs congénères Physique, Actuariat et autres : « Mangez d'la marde. » Certes, ce n'est pas péjoratif, car la marde des maths contient plusieurs nutriments utiles à d'autres entités fondamentalement différentes, et c'est là la grande chaîne alimentaire des sciences.

Il n'en demeure pas moins que la prochaine fois que vous croiserez quelqu'un qui vous dira « Les maths, c'est d'la marde », réfléchissez-y bien; ceux qui n'ont vu que les paquets de chiffres et les graphes pas rapport que recrachent les maths, n'ont pas tout vu (et certainement pas le meilleur), et il sera de votre travail de leur enseigner le cheminement qui a conduit à ça, et ce, peu importe que vous vous trouviez au niveau de la bouche, du ventre ou du cul.

Sur ce, je vous dis, bon appétit!

*Jérôme Fortier*



## **Tendre tendresse**

*Maxime Fortier-Bourque*

Soit epsilon plus grand que zéro nous séparant,  
Alors il existe un temps fini et pas très grand  
Au-delà duquel cette distance devient insupportable  
Et nous devenons alors inséparables

C'est dire que tu tends vers moi et je tends vers toi  
ou que notre rapport tend vers l'unité  
inversement à nos rapports  
qui tendent plutôt à se multiplier

La limite de notre amour  
Quand ainsi tu tends vers moi  
Est incalculable en moins d'un jour  
J'ose affirmer qu'elle diverge et j'en ai foi

Vers l'infini j'entends bien sûr  
Pour maints défis nous sommes aujourd'hui mûrs  
Sommons ensemble les inverses des carrés des premiers  
Nous y arriverons puisque Chuck Norris y est arrivé

Aucune asymptote ne s'imposera entre nous  
Ni sur notre route n'y aura-t-il de discontinuité  
De manière dénombrable et clairsemée  
Pas même de manière finie, ma beauté

Oh tendre tendresse  
Oh douce ivresse...