



LA GAZETTE

Mars 2015



Le Marathon de Louxor

**A la découverte des vignobles de
Gianaclis**

Escapade à l'hôtel Mena House



Best
Quality..Best
Price



 ماجد الفطيم
MAJID AL FUTTAIM

LA GAZETTE

SOMMAIRE

L'éditorial de la présidente	5
L'équipe du bureau de Caire Accueil	6
Les rendez-vous de Caire Accueil	8
Nos activités exclusives en mars-avril 2015	
Nos cafés mensuels	
Retour sur.....	12
Le Dîner tournant	
Le Marathon de Louxor	
La Visite du musée agricole	
Espace découvertes.....	17
Escapade au pied des pyramides	
A la découverte de Gianaclis	
Le Musée Adam Henein	
Zoom sur.....	25
L'association des amis de l'aveugle	
Espace culture	29
Je te dis adieu, le plus long des adieux	
Coin lecture	
Espace recettes	34
Espace pratique.....	36

Nous contacter

Site Web: <http://www.caireaccueil.com>

E-mail: caireaccueil@hotmail.com

Directrice de la publication: Carole Brena

Conception et Impression: A.R. Group

Coordination: Nathalie Fleta

Pour une Bonne Croissance Physique et Mentale



Nouvelle formule enrichie **en Zinc**

Edito

Chers tous,

Les beaux jours sont là et nous en profitons pour vous proposer plus de visites en famille pendant les week-ends: une grande journée pour découvrir les monastères de Wadi Natrum, une autre pour visiter les tapisseries de Wissa Wassef et le superbe musée Adam Henein, enfin venez arpenter le quartier d'Heliopolis et y découvrir ses trésors ! Retrouvez toutes les dates sur la page «Rendez-vous».

C'est le moment aussi de faire la fête et pour cela nous vous organisons une belle soirée le jeudi 26 mars avec un bon dîner, de la bonne musique et de la danse jusqu'au bout de la nuit, à ne surtout pas manquer!

En février dernier, notre traditionnel dîner tournant a, une fois de plus, été couronné de succès, un grand merci aux hôtes et à Renilde et Kurt pour leur hospitalité.

Cela me fait penser déjà aux personnes pour qui c'est la dernière année au Caire et qui vont nous manquer... cela me fait aussi penser à la nouvelle équipe «Caire Accueil» qui va se profiler pour l'année prochaine, toujours aussi sympa et motivée, j'en suis sûre. Alors c'est le moment pour vous ! Venez nous rejoindre, nous recrutons ;-)

Nous venons déjà d'accueillir au sein de notre équipe Louise qui va reprendre le flambeau d'Anne aux «Sorties familiales». Bienvenue Louise!



Mais l'année n'est pas finie et plein de projets sont en cours: un week-end à Alexandrie les 15 et 16 mai, et une belle soirée caritative le jeudi 28 mai, ...

Je vous souhaite maintenant une bonne lecture espérant que vous apprécierez les articles que nous vous avons concoctés!!

A très bientôt

Carole Brena

L'équipe du bureau de Caire Accueil



PRÉSIDENTE

Carole Brena

010 95 04 90 61

carole.brena@gmail.com



VICE-PRÉSIDENTE

Valérie Bernd

010 90 51 15 90

vbernd70@gmail.com



SECRÉTAIRE

Denise Bayet

012 73 77 30 01

debayet@yahoo.fr



TRESORIÈRE

Bénédicte Clemençon

clemencon_benedicte@yahoo.fr



SORTIES FAMILIALES

Anne Duinhoven

011 19 66 84 85

anne_lebas@hotmail.com



VISITES CULTURELLES

Sabine Scaillet

012 11 00 39 79

sabinescaillet@hotmail.com



Annabel Dellamonica-Patino

010 00 38 02 36

annabelpatino@hotmail.com



CAFÉS KATTAMEYA

Catherine Carré

010 19 61 14 92

catherine_carre@hotmail.fr



RELATIONS FRANCO-EGYPTIENNES

Dominique Beck

011 55 54 24 24

dominiquebeck1371@gmail.com



CAFÉS MAADI

Mina Giroud

mina.giroud@hotmail.fr



Claudia Labrosse

clabrosse4@yahoo.com



PERMANENCES DU LUNDI

Chantal Pulino

012 11 19 26 08



LA GAZETTE

Nathalie Fleta

nathalie.fleta@gmail.com



SITE INTERNET

Denise Bayet

012 73 77 30 01

debayet@yahoo.fr



Une banque française à votre service en Egypte

- Réseau de 74 agences à travers l'Egypte et une forte présence à Maadi, New Cairo et Zamalek
- Conseillers bancaires francophones à votre écoute
- Large gamme de produits et services pour les clients individuels, banque privée et entreprises

Appelez **19191**
www.ca-egypt.com

Plus qu'une Promesse... un Engagement

Les rendez-vous de Caire Accueil

Nos activités exclusives en mars-avril 2015

LES CULTURELLES

■ Visites culturelles avec Fatma Abdalla

Visites tous les mardis matins
Départ 7h45 rue 12 devant le Lycée français
Infos Sabine / Annabel

■ Café littéraire

Echanges autour des livres - 1 matin par mois
Prochain café littéraire: jeudi 16 avril
Infos Marie-Paule (marie-paule@mathus.fr)

■ Groupe de théâtre

Tous les mardis soir au LFC
Infos Valérie

LES ARTISTIQUES

■ Club Photo

Vous aimez faire des photos, vous avez un appareil photo reflex?
Le Club se retrouve une fois par mois (le mercredi).
Infos Denise

■ Atelier Bijoux

Denise vous propose de vous initier à la création de bijoux variés tels que colliers, sautoirs, réalisés en perles, en plastique, en argent, ...
Un mercredi sur deux
Infos Denise

LES SPORTIVES

■ Marche découverte Maadi

Tous les jeudis de 8h30 à 10h00
Infos Sabine

■ Cours de danse orientale

Tous les lundis de 14h00 à 15h00.
Infos Carole

■ Modern Jazz adultes

Tous les dimanches de 17h30 à 18h30
Infos Carole

LES JEUNES

■ Soirée Ados «Boum» ou «Bowling»

1 jeudi par mois
Infos Sabine

■ Modern Jazz 6 à 12 ans

Tous les lundis de 17h30 à 18h30
Infos Carole

■ Modern Jazz 13 à 18 ans

Tous les mercredis de 17h45 à 18h45
Infos Carole

EN FAMILLE

■ Journée Wadi Natrum

Samedi 21 mars
Infos Anne

■ Journée Wissa Wassef /

Musée Adam Henein

Samedi 28 mars
Infos Louise: louise@aucegypt.edu

■ Matinée Visite d'Héliopolis

Samedi 18 avril
Infos Louise: louise@aucegypt.edu

SOIRÉE

■ Soirée de Printemps

Jeudi 26 mars
Infos Carole

Les rendez-vous de Caire Accueil

NOS CAFES MENSUELS

Cafés mensuels à Maadi

De 10h00 à 12h30
33 rue 15, Maadi

Dimanche 19 avril 2015
Dimanche 24 mai 2015
Dimanche 14 juin 2015

Cafés à Kattameya

De 10h00 à 12h30

Dimanche 15 mars 2015

Contact Kattameya
Catherine Carré
mail: catherine_carre@hotmail.fr



Retour sur...

Le Dîner tournant



Le dîner tournant annuel de Caire Accueil s'est déroulé le 5 février dernier. C'est une occasion unique pour la nouvelle arrivante que je suis, de découvrir le petit monde des français du Caire. Le point de ralliement se trouve chez Renilde et déjà, à 20h lorsque nous arrivons l'ambiance est joyeuse et conviviale. Il suffit d'un ou deux visages familiers, croisés au détour d'un café, pour se sentir à l'aise et engager une conversation.

Les petits fours et le Kir circulent tandis qu'arrivent les derniers convives; nous seront 39 au total. Le tirage au sort est annoncé: chaque participant découvre à l'intérieur d'une petite carte joliment confectionnée le contenu détaillé de sa soirée: une adresse pour l'entrée, une adresse pour le plat. Chacun dispose d'un itinéraire différent. Nous essayons timidement de savoir qui partagera notre table mais soudain la salle paraît bien vide: les 5 hôtes Anne, Bénédicte, Mina, Amal et Michèle ainsi que leurs maris ont filé, derniers préparatifs obligeant. Une dernière gorgée et nous partons nous aussi à la recherche de la maison où nous sommes attendus pour l'entrée.

Nous arrivons chez "les Gones" à l'heure dite. Deux autres couples arrivent pratiquement en même temps que nous. Accueil en musique, très jolie déco, pendant plus d'une heure nous faisons plus ample connaissance autour d'un "Lemon b nana" fait maison puis d'un délicieux

gaspacho (Bénédicte, j'attends toujours ta recette:-) !) C'est à regret que nous quittons ce chaleureux endroit, mais c'est la règle: il est bientôt 22h et notre seconde hôtesse va nous attendre. Nous arrivons au "Phoenicia" où les invités qui nous précèdent ont du mal à partir tant ils ont été conquis par l'accueil. Quelques instants plus tard, nous sommes de nouveau attablés, entourés de 6 nouveaux visages. Les conversations vont bon train, tout le monde est à l'aise et Amal nous ravit avec des mets merveilleux venus d'ailleurs. L'heure tourne et c'est de nouveau presque à contrecœur que nous quittons ce dîner si agréable.

De retour chez Renilde pour le dessert, je sens que l'ambiance a changé depuis l'apéro: la maîtresse de maison est arrivée, les hôtes qui ont rempli leur mission avec brio semblent plus décontractés et les convives, décidés à prolonger les conversations animées commencées à table sont plus bavards que jamais. J'adore la soirée que je suis en train de passer: je connais désormais presque la moitié de l'assemblée et les expériences que les autres invités ont partagées avec moi me laissent présager que nos années cairottes vont être passionnantes. Il est bientôt minuit et demi. La musique démarre, le dîner tournant n'a pas dit son dernier mot...

Hélène Chahine

 **SANDOZ**

**Quality that
everyone can afford**

Jann H.
London Docklands, England

Sandoz is a household name with a history of global leadership in developing and producing complex, high-quality products.

As part of the Novartis Group, we believe that superior quality is key to our long-term success. We make high-quality

medicines that are equivalent to the originator - with the exception of our affordable price. Our state-of-the-art technologies, decades of experience, and rigorous across-the-board quality standards all contribute to an offer we are justly proud of: quality at a price that everyone can afford.

Full prescribing information is available on request:
Sandoz Egypt Pharma
P.O. Box: 2012 El Horreya
11361, Cairo
Phone: (+2) 0100 005 9020 / 21
www.sandoz.com

 **SANDOZ**
a Novartis company

Retour sur...



Le Marathon de Louxor

Quoi de plus dépayçant qu'un week-end à Louxor, à seulement une heure d'avion du Caire! Surtout lorsque le but du voyage est de participer au 22ème marathon égyptien de Louxor! Une dizaine de familles du Caire étaient présentes au rendez-vous: des habitués, des novices et même des convaincus de la dernière heure. L'enthousiasme était palpable et le réveil à 4 heures et demie du matin n'avait pas entamé la bonne humeur!

Le départ, dans ce paysage désertique, au pied du temple d'Hatchepsout, pharaonne d'Egypte de la XVIIIème dynastie, donnait une dimension mythique à la course. Des montgolfières coloraient le ciel tandis qu'un soleil levant nous éblouissait de son rouge écarlate.

Quatre circuits s'offraient aux participants, 5 km, 12 km, le semi-marathon et le marathon. Notre groupe a fait sensation, les enfants étaient tous placés dans les dix premiers sur vingt-neuf inscrits! C'est Nils Bernd qui

a remporté la course. Merci d'ailleurs à Stéphanie De Cocker qui a accompagné les enfants dans leur boucle. Les adultes n'ont pas démerité non plus. Les hommes ont été forts, certes mais c'est notre gazelle de la gazette de Caire Accueil, Nathalie Fleta, qui a remporté la coupe des 12 km!



Nil. Le temps est alors comme suspendu...Le retour à l'embarcadere ne signifie pas retour à la réalité puisque le concert du coucher de soleil nous accueille.

C'est un dégradé de rouge-orangé qui ravit nos pupilles, l'éternelle felouque se découpant sur l'eau et complétant la magie de ce tableau mouvant. C'est comme ressourcé par cette Beauté que l'on peut retrouver la vie trépidante du Caire et son concert de klaxons.

Car Louxor, c'est le visage séduisant et paisible de l'Egypte, le vert des plantations de canne à sucre, des palmiers; le rose des lauriers et des bougainvilliers. Louxor, c'est aussi la richesse culturelle que les touristes boudent par peur des attentats, ce qui égoïstement nous laisse le champ libre pour les visites des Temples de Karnak, Louxor, des Vallées des Rois, des Reines, des artisans et des nobles.

Il faudra choisir bien sûr, notre guide nous glisse malicieusement qu'il faut au moins trois mois pour visiter les merveilles de cette ville et de ses environs. Alors à vos agendas, vous savez désormais où vous rendre pour vos longs week-ends et prochaines vacances! Vous aurez peut-être comme nous la surprise

d'explorer, dans une des Vallées, une tombe datant de 3000 ans et jamais ouverte au public. Quel privilège et quelle émotion! Cette terre d'Egypte semble vraiment inépuisable en trésors cachés...

Nathalie B



Retour sur...

La Visite du musée agricole

Un peu ignoré des circuits habituels de visite, ce musée, qui se trouve dans le quartier de Dokki, n'en reste pas moins original et intéressant. Il est composé d'environ trois cents salles réparties sur sept bâtiments, chacun consacré à un thème différent, et dépend du ministère de l'agriculture. L'idée de dédier un musée à ce secteur - ce qui était une première dans le monde, à l'époque - est née en 1928, l'Egypte étant un grand pays agricole. La construction a été terminée et l'ensemble inauguré en 1938 par le roi Farouk. Depuis, il n'a sans doute pas bougé, comme figé par le temps, mises à part quelques peintures restaurées. Fatma nous confie qu'elle a longtemps hésité à nous le faire visiter... Et pourtant, de belles surprises nous attendent.

Nous commençons la visite par un petit bâtiment, situé à l'entrée, ouvert très récemment au public et dédié à l'amitié sino-égyptienne. L'idée de cet hommage avait été lancée à l'époque nassérienne, mais sans jamais aboutir. On y trouve une collection d'objets de décoration divers: vaisselle, vases, meubles (dont deux tables un peu spéciales: l'une avec des pieds en défenses d'éléphant et l'autre avec des pieds en tibias de girafe!).

Mais ce qui attire le regard c'est une très jolie collection de photos sur la Chine qui nous font découvrir au fil des salles les différentes régions du pays, les fêtes et traditions, les événements culturels, les spécificités du pays. Le bâtiment principal abrite les collections scientifiques et des représentations des traditions et du folklore égyptiens. Dans la première salle, on peut admirer une grande carte en bois présentant les différentes régions agricoles du pays. Puis, place à la découverte des métiers traditionnels et techniques agricoles du début du XXème siècle: potier, tapissier, vannier, souffleur de verre, fabricant de duvet



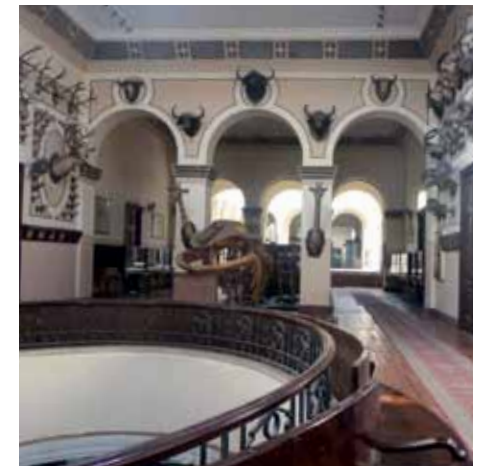
et oreiller... Tous sont au travail ! Plus loin, les femmes d'Egypte arborent des costumes et coiffes, typiques de leur région d'origine. L'une d'entre elles prépare le «mesh», un fromage longtemps vieilli, très salé-«un peu difficile à avaler» diront les connaisseuses-... On assiste également à un mariage. Pendant que les pères des futurs époux négocient en présence du prétendant, on prépare le «sherbat», la boisson qui scellera l'accord; la future mariée quant à elle, revêt sa belle robe blanche animée par une danseuse.



A l'extérieur, le 'Howdag', cortège nuptial, attend la mariée. Un peu plus loin, un vendeur, depuis son échoppe roulante, vend des friandises, les fameuses poupées en sucre, pour la fête du Mawlid, fête chiite qui célèbre la naissance du prophète Mahomet. Pour les amoureux de la technique, une maquette détaille la construction du barrage d'Aswan. Le reste du bâtiment ressemble plus à un musée d'histoire naturelle; une succession de salles présente différentes espèces animales empaillées (impala, renne, gazelle, oiseaux) et une collection de papillons et insectes.

Pour ceux qui n'en auraient pas encore assez vu, faites un petit tour dans le bâtiment dédié à l'égyptologie où sont exposés toutes sortes d'objets antiques (crocodiles, grenouilles, souris, porc et toutes sortes d'animaux momifiés par exemple)... On y découvre des objets utilisés à l'époque pharaonique. Tout y est très bien expliqué et illustré par des répliques de fresques qui proviennent des tombes de la vallée des nobles, et des artisans. Trois autres bâtiments sont consacrés au coton, aux céréales et à la Syrie. Enfin, nous découvrons la dernière exposition.

Le site a été construit sur un terrain donné par la princesse Fatma, la fille du khédive Ismaïl. Il fallait donc bien un musée dédié à cette femme généreuse; on y trouve des tapisseries, statuettes archéologiques, ivoire, peintures représentant les membres de la famille,



et des tableaux sur le thème rural. Fatma nous fait découvrir un des plus anciens métiers: le repasseur à pied ! Eh oui, cela semble monnaie courante en Egypte de repasser avec le pied... Avis aux amateurs! Vous pourrez, avant de repartir, flâner dans le parc et voire même y pique-niquer, comme de nombreux égyptiens, qui aiment venir ici le week-end se mettre au vert. Une partie des jardins est de style pharaonique, imitant les jardins de l'époque antique.

Stéphanie



Mamdouh El Assiouty
Hand Made Carpets
 There are no other branches

New collection for the winter



New and incomparable collection of Carpets
 (Runners, Soumak, Blutchi, Bukara, Cushions and Senneh Kilims)

30 Misr Helwan Road, Maadi - Cairo
 Tel: 25 25 60 18 or 25 25 91 91 Mobile: 012 27 76 62 10 Fax: 25 26 66 44
 Hotel Sofitel Maadi El Maadi, Cairo
www.mamdouhelassiouty.com
info@mamdouhelassiouty.com

Espace Découvertes



Envie de souffler, de déconnecter?
 Pas besoin de faire des kilomètres pour cela...
 Allez passer une nuit au pied des pyramides,
 dans le très mythique hôtel le Mena House.
 En tant que résidents, les chambres avec vue
 sur l'une des sept merveilles du monde, avec
 petit-déjeuner inclus, sont abordables et très
 confortables.

La partie originale du bâtiment, construite par
 le khédivé Ismaïl, a plus de 150 ans et est
 restée en grande partie intacte. Vous pren-
 drez plaisir à arpenter ses couloirs, décou-
 vrir ses lustres, son mobilier, sa marqueterie,
 d'époque. De nombreuses célébrités y ont ré-
 sidé et les «gardiens» des suites s'amuseront
 à vous les énumérer.

ont été le théâtre de décisions importantes
 (comme le traité de paix israélo-égyptien),
 comme en témoignent de nombreuses
 photos de chefs d'Etat. Vous pourrez prendre
 un thé, le petit-déjeuner ou le dîner dans
 le restaurant «Khan el Khalili», au décor
 islamique très raffiné, avec en toile de fond,
 la grande pyramide! «What else»? Au petit
 matin, vous apprécierez sûrement d'être les
 premiers à arpenter le désert et vous balader
 autour du site pharaonique.

Stéphanie

Mena House Hotel
<http://www.menahousehotel.com>
 Pyramids road, P.O. box 12556, Giza, Cairo, Egypt
 Telephone: +202 33 77 3222

Fiers de ce palace, ils prendront un grand
 plaisir à vous ouvrir les suites «Montgomery»
 et «Churchill». Ces appartements spacieux

A la découverte de Gianaclis



A notre arrivée en Egypte, pays chaud et à majorité musulmane, nous étions loin d'imaginer qu'il existait des domaines viticoles. Et, pourtant, c'est bien réel.

Quand Caire Accueil organise une visite sur le domaine Gianaclis Wines, nous sautons sur l'occasion. Au rendez-vous habituel, nous prenons le bus direction Alexandrie, et sur la route s'offre à nous un paysage agricole des plus sympathiques. A seulement une cinquantaine de kilomètres du Caire, notre regard est attiré par ces rangs rectilignes à perte de vue et ceci sur environ une vingtaine de kilomètres puis plus rien. Heureux de voir de la vigne, et surpris de voir de la vigne bien entretenue, bien palissée, taillée en guyot et cordon comme dans nos vignobles bordelais!

Au domaine de Gianaclis Wines, nous cherchons les vignes, rien en vue, que quelques malheureux pieds, nous ne voyons

qu'un site de production, bâtiments et cuves. Notre première impression est vite balayée par l'accueil chaleureux de Sébastien Boudry, l'oenologue français du domaine. Accueil dans un magnifique caveau, arcade et voûte en brique rouge, avec petit rafraîchissement digne d'un buffet petit déjeuner! Sébastien Boudry nous rappelle brièvement l'Histoire de la vigne et du domaine. La viticulture égyptienne est l'une des plus anciennes du monde!

Rendez-vous compte: la vigne est cultivée en Égypte depuis 3000 ans avant notre ère, comme en témoignent les fresques de nombreuses chapelles funéraires décrivant les vendanges, la vinification et la mise en amphores. Soit plus de 2000 ans avant l'apparition de la culture de la vigne en France! L'époque faste est l'époque gréco-romaine puis plus rien de transcendant jusqu'à l'arrivée en 1882 de Nestor Gianaclis, un entrepreneur grec. Il crée de toutes pièces le domaine Gianaclis Wines, qui connut son apogée entre 1930 et 1945 - durant l'Age d'Or de l'Égypte - avant d'être nationalisé en 1966 par Nasser, puis privatisé en 1999. Gianaclis Wines appartient depuis 2002 à Al-Ahram Beverages Company, groupe Heineken.

Sébastien Boudry nous mène devant les quelques pieds vignes et nous explique: Le domaine compte environ 12 ha de vigne, situé près du Caire, à 2 heures d'ici; et pourquoi une telle distance entre la production et les vignes? Tout simplement car sous Nasser, le domaine se détériore et les vignes sont arrachées, des cépages égyptiens disparaissent. Le vignoble est alors replanté en 1999 mais à 150 km car le terroir s'y prête



et qu'ici, au domaine, la terre est plus saline et plus facilement inondable à cause des autres cultures voisines. Faire pousser de la vigne en Egypte est un véritable challenge. Les températures moyennes avoisinent les 38-40°C et il n'est pas rare d'atteindre 48°C en pleine journée. Il est donc indispensable d'irriguer les vignes et juste ce qu'il faut, pas plus ni moins entre le débourrement et la floraison. Des puits sont forés à plus de 100 m. «Des températures trop chaudes» ont pour conséquence de bloquer les maturités phénoliques des raisins, c'est à dire d'empêcher aux raisins de mûrir correctement. Ces températures trop chaudes ont tout de même un bon côté, celui d'assurer un bon état sanitaire de la vendange. Les raisins sont vendangés manuellement, les blancs dès la fin juin et les rouges courant juillet jusqu'à la fin août, ils sont acheminés au chai évidemment par camions réfrigérés. Et c'est une obligation, étant donné la distance et la chaleur! Nous étions étonnés de voir toute cette infrastructure que pour 12 ha et nous

questionnons Sébastien Boudry qui nous répond alors:

Le domaine importe tout au long de l'année des raisins d'Afrique du sud, du Liban et de France et il travaille en collaboration avec la cave de Rauzan. 60 000 hl de vin sont produits ici et les vins de dernières presses sont destinés à la distillation pour l'élaboration de vodka. Il nous rappelle alors que la vodka est une eau de vie élaborée à partir de n'importe quelle matière première agricole, fermentée puis distillée.

Sébastien Boudry nous oriente vers la cuverie, et là nous découvrons un lieu à la pointe de la technologie, où une centrifugeuse – qui aide à la clarification des moûts – côtoie les trois presses pneumatiques en extérieur. Impressionnant!

Les vinifications en blanc, rosé et rouge se font dans la tradition vinicole française. Les cuves sont évidemment équipées de système de refroidissement pour maîtriser au mieux la ou les fermentations. Tout au long,

Espace Découvertes

les températures doivent être maintenues entre 21°C et 26°C. Indispensables quand, à l'extérieur, il peut faire 48°C.

La chaptalisation est évidemment très peu pratiquée, éventuellement sur les moûts de provenance française. L'ensemencement en levures est systématique favorisant la qualité aromatique des vins.



Devant notre intéressement, il nous finit par nous ouvrir les portes du chai à barriques où ses meilleurs vins sont élevés en fûts neufs de chêne français pendant 6 mois voire 1 an. Une odeur boisée, bien de chez nous, nous chatouille alors les narines. Les fûts enrichiront le bouquet de ses vins en arômes de boisé, de vanille et de toasté. De retour à ce superbe caveau nous attend un délicieux repas...de quoi prendre des forces avant de déguster les vins. Nous avons focalisé notre dégustation sur les vins égyptiens essentiellement:

Valmont Rosé non millésimé, Tempranillo et Sangiovese, un vin effervescent d'apéritif, frais en bouche, avec des arômes subtiles de fraise et de groseille mais éphémères.

Domaine de Gianaclis, Ayam blanc 2012, un assemblage de Viognier, Chardonnay et Sauvignon Blanc. Nez fruits exotiques léger. Fraîcheur en bouche. Domaine de Gianaclis, Ayam rouge 2011, Cabernet Sauvignon, Syrah et Carignan. 12.5%. Nez un peu fermé, Syrah discrète, bouche un peu épicée avec fruits rouges, léger déséquilibre et manque de maturité. Omar Kayyam rouge 2013, cépage Bobal (cépage rouge très utilisé en Espagne), avec un nez de prune et de cerise, des tanins très souples en bouche.

Omar Kayyam blanc 2012, cépage Sultanine blanche: jolie robe dorée, limpide et scintillante, nez un désert puis subtile senteur florale mais éphémère, bouche insipide, gras. De nombreux vins sont encore à la carte: Cap Bay, Leïla...!

Tous ses vins sont destinés et vendus aux hôtels touristiques en Egypte. L'entreprise Gianiclis Wines a connu de durs moments pendant la révolution qui semble désormais derrière elle. Nous remercions tout d'abord pour cette découverte atypique en Egypte Gianiclis Wines et notamment l'oenologue Sébastien Boudry et évidemment Caire Accueil.

Gérard et Valérie Cadoret



CITROËN VOUS
ACCOMPAGNE



CITROËN

partez en vacances, destination Citroën



Pour votre prochain séjour en Europe
choisissez notre
formule Citroën TT* :

- votre Citroën neuve hors taxes
- kilométrage illimité
- assurance multirisque sans franchise**
- assistance 24 h/24 et 7 j/7
- livraison et restitution possibles dans plus de 30 centres en France et en Europe

* Conditions contractuelles et commerciales sur www.citroentt.com ou chez votre agent local Citroën TT

** Conditions Axa Corporate Assurance

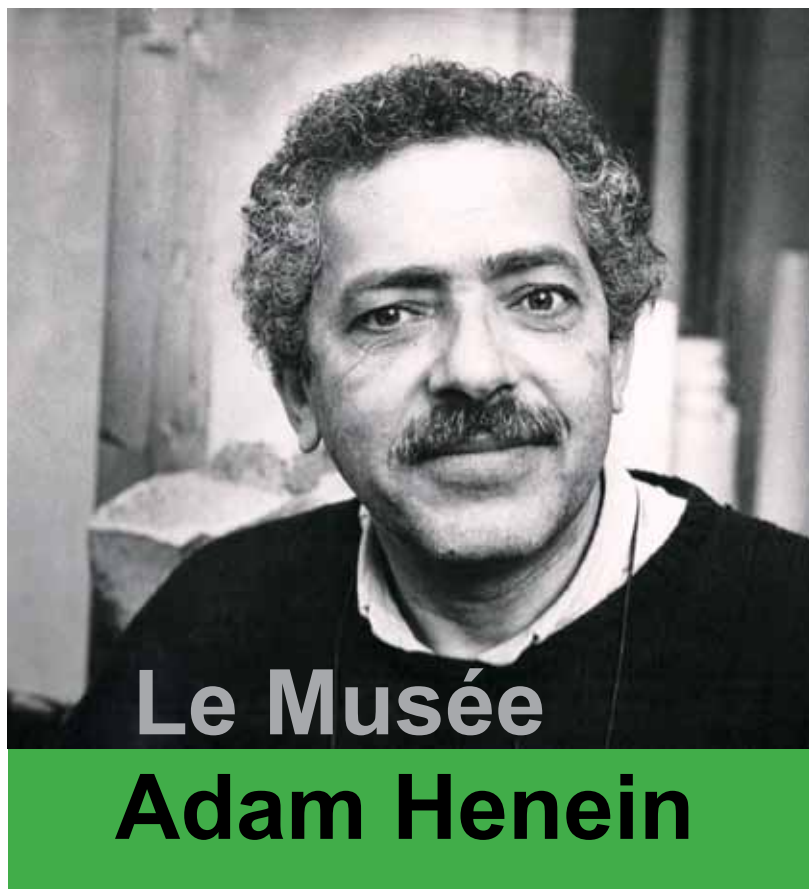


➤ Contactez votre agent Citroën TT local
pour connaître les promotions en cours

Votre agent Citroën TT : MYRIAM GOHAR
Adresse : 161 rue 28 5th district, Area 3, NEW CAIRO
Tél. : 26170753 – Mobile : 01001447310
Email : myriamgohar@hotmail.com

www.citroentt.com

Espace Découvertes



Je vous propose une sortie sympathique (et culturelle) pour occuper un jour du week-end.

Partez sur la route de Saqqarah, tout de suite après la sortie de la ring road direction Saqqarah, prendre la première route à droite (c'est plutôt une piste d'ailleurs). La direction à suivre est «Wissa Wassef Ramses tapestry centre», village de Harraneya, passez devant le centre Wissa Wassef, et environ 200m plus loin à gauche se trouve une maison, avec une rangée d'arbres en face, le long du canal (pas très ragoutant le canal...). C'est l'entrée du musée. A l'intérieur, on y découvre un beau

jardin et un bâtiment qui abrite le musée.

L'entrée est gratuite et il est ouvert le week-end de 11h à 16h (fermé le mercredi et le jeudi).

Adam Henein est un égyptien né en 1929; à huit ans déjà il modèle une statue de Ramsès II en argile. Après des études en sculpture à l'école des beaux-arts du Caire, il suivit des formations à Munich et Paris, où il vécut pendant 25 ans avant de revenir au Caire en 1996. Ses sculptures font partie du paysage égyptien, notamment à Assouan, et ses œuvres ont été exposées dans le monde Arabe, en Europe et au MOMA à New York entre autres. Il travaille aussi bien le bois,



l'argile, le granite, que le bronze. Il travaille ces matières solides et les rend aériennes! Le jardin est joliment arrangé, et l'on y circule au milieu des œuvres. Nous y avons vu des statues d'ânes, chevaux, chouettes, des personnages, oiseaux... ce sont des sculptures modernes, aux lignes sobres, simples et qui abordent diverses thématiques universelles: la maternité, les prières, les guerres, les oiseaux, les religions...

Dans le musée on découvre d'autres sculptures, et également des peintures sur toile, bois, sur papyrus, ou tissu. Petits et grands ont été charmés par ces œuvres! Nous avons enchaîné avec un pique-nique et une sortie quad au Saqqarah Country club qui est tout proche. Vous pouvez aussi en profiter pour visiter le centre de tapisseries Wissa Wassef. Une belle sortie pour un samedi!

Bénédicte

Pour plus d'informations:

www.adamheneinmuseum.com

Caire Accueil organise une journée Famille

le samedi 28 mars 2015

avec la visite du Musée Adam Henein,

du centre Wissa Wassef et déjeuner au restaurant.

Zoom sur

L'association Des Amis De L'aveugle

Les amis de l'Aveugle est une association née en 1980.

Son fondateur et Président est le Docteur Zacchari Fahim Ibrahim. Devenu non voyant suite à un accident de moto à l'âge de 18 ans, il poursuit des études de psychologie à Lyon, Bordeaux, obtient un MBA en psychologie à Londres. Malgré des possibilités de rester en Europe ou faire carrière aux Etats Unis, il décide de revenir au Caire pour consacrer sa vie à aider les égyptiens non voyant. C'est ainsi que le 16 janvier 1981, l'inauguration eût lieu en présence de Mme Suzanne Mubarak, Mme Suzanne Tah-Hosseini, le Cardinal Stefanos, et autres religieux coptes et ministres. A cette époque l'association ne comptait pas moins de 6000 aveugles. Depuis l'Association des Amis de L'Aveugle s'est dotée d'un jardin d'enfants créé en 1986, et d'une bibliothèque. Les non voyants sans distinction d'âge, de confession ou de situation, se voient ainsi offrir une méthode scientifique nouvelle, des services de caractères généraux qui ne sont pas à leur portée les aidant à la formation et développer leur compétences pour intégrer dignement la société.

Les services sont les suivants:

- La diffusion de l'idée de la 'Canne blanche' tant au Caire que dans les provinces

égyptiennes. Cette canne identifiera l'aveugle, lui permettra de se déplacer en sécurité dans les transports publics.

- Informer les voyants du problème de la cécité de ses implications par le biais des cours organisés dans les écoles, les clubs, les médias.

- Sensibiliser, dans les différents quartiers de Caire, des groupes de propriétaires de voitures auxquels les aveugles pourraient avoir recours en cas d'urgence.

- Former des groupes de jeunes volontaires prêts à aider les aveugles et à se mettre à leur disposition dans divers domaines.

- Former les jeunes femmes aveugles à s'occuper de leur maison, à éduquer leurs enfants grâce à des équipements prévus pour leur handicap.

- Accueillir et assister des adultes ayant perdu la vue et les réadapter au niveau psychologique social, professionnel pour une insertion optimale.

- Former des groupes capables d'aider bénévolement les non voyants n'ayant pas les moyens de payer les soins médicaux dont ils auraient besoin.

- Accueillir les personnes âgées aveugles dépourvues de famille, par la création de foyers d'accueil. Celui-ci peut bien sûr s'étendre aux travailleurs, et étudiants.

- Etre en relation avec d'autres institutions internationales pour bénéficier des expériences et services comme l'usage d'ordinateurs, livres en braille afin de favoriser la culture.

- Créer un centre agricole pour les jeunes paysans non voyants afin de les adapter au mieux à leur environnement.

- Servir les aveugles égyptiens à élever leur niveau social, matériel, culturel, en prenant exemple sur l'Europe.

L'Association compte non moins de 4500 aveugles aujourd'hui et tourne à l'aide de 5 employés permanents: 3 personnes dont 2 aveugles s'occupent du jardin d'enfants, 1 secrétaire voyante, 1 chauffeur conduisant les personnes à leur école, les centres administratifs, leur foyer. Enfin je tiens à informer que l'association cherche 2 assistantes sociales, 1 secrétaire, parlant arabe mais pas seulement, beaucoup savent parler français et anglais. L'association cherche aussi des volontaires libres quelques heures dans la semaine pour faire la lecture et aider les non voyants. Enfin l'association fonctionne grâce aux dons. Les besoins varient, des couvertures, des cannes, d'un ordinateur allant à un mini bus scolaire pour les transports.



Pour plus d'informations voici l'adresse:

L'Association de l'Aveugle

Said El Halawany 24

Road el Roba Heliopolis (face aux portes des écoles militaires)

Tel: 22 66 51 94 ou 22 68 41 41 10

Appeler également Mme ANNABEL

Dellamonica-Patino au 01000 380 236

Monsieur Zacchari Fahim Ibrahim et son équipe vous remercient de cette parution au magazine «La Gazette».

Annabel Dellamonica-Patino



" Je te dis adieu, le plus long de adieux "



Le 17 janvier dernier, Madame Faten Hamama, icône du cinéma arabe, nous a quittés à l'âge de 83 ans laissant le monde du cinéma arabe en deuil!

Rapide histoire: elle est née à Al Mansurah en 1931, et débute le cinéma à 7 ans. Elle enchaîne les rôles pendant presque un demi-siècle.

En 1955, après avoir divorcé de son premier mari, elle épouse Omar Sharif, qui se convertit à l'Islam pour elle. Ils furent le couple mythique du cinéma égyptien.

Elle m'a reçue il y a 2 ans (début 2013) pour la Gazette et son accueil, sa gentillesse, sa douceur m'avaient touchée. En la mémoire de cette grande dame, nous rediffusons cette interview.

Faten Hamama

La dame de l'écran Arabe... Une légende
J'ai eu le plaisir et l'honneur de rencontrer Mme Faten Hamama et je dois vous avouer que j'ai été très impressionnée! Quelle classe, quelle humilité et quelle gentillesse! Une vraie dame! Je reconnais avoir eu du mal à me décrocher de son regard afin de noter ses réponses...

Dans quel pays auriez-vous aimé tourner?

Tout ce que j'ai toujours fait a été pour les femmes égyptiennes. Parce qu'en Egypte, les femmes ne pouvaient pas s'exprimer librement, cela ne se faisait pas... Alors j'ai voulu faire des films qui encourageaient la femme égyptienne à s'exprimer.

Pour moi: «le cinéma c'était l'Egypte!»

Dans quel film auriez-vous aimé tourner?

Je n'ai jamais vraiment pensé à cela, j'étais bien trop occupée et préoccupée par les problèmes des femmes et des enfants en Egypte.

Quels sont les films dans lesquels vous avez tourné et qui représentent quelque chose de très spécial dans votre carrière?

Doaa el Karaouane – «la prière du rossignol»

Ouridou Halane - «Je veux une solution»

Combien de films avez-vous tourné?

Je crois 100 films.

Quel a été votre dernier film?

«Ard el Ahlame», en français: «Terre de rêve», j'ai tourné ce film en 1993.

Le film a été produit à un moment où tous les Egyptiens voulaient émigrer aux États-Unis. J'ai ensuite tourné des feuilletons mais c'était trop lent! Les tournages duraient de 4 à 6 mois et on travaillait jour et nuit!

Etre actrice, était-ce un rêve d'enfant?

Petite fille, dès l'âge de 3 - 4 ans, j'aimais beaucoup monter sur une table et imiter tout ce qui se passait autour de moi. Les professeurs disaient que j'avais une imagination débordante et on me surnommait "la rêveuse".

«Les femmes sont sexy quand elle sont fortes» dit Jodie Foster, êtes-vous d'accord?

C'est très vrai, la personnalité fait tout chez une femme!

Par rapport au passé, regrettez-vous quelque chose aujourd'hui en Egypte?

Nous avons perdu beaucoup de beauté et de gentillesse.

Tout le monde était plus généreux et j'ai l'impression qu'il y avait davantage d'amour entre les gens ! Toujours un gentil mot! Même les plus pauvres pouvaient partager leurs morceaux de pain avec les autres...

Le monde entier a changé, pas seulement l'Egypte...

Quel est votre ressenti des événements de ces deux dernières années?

La révolution égyptienne a fait ressortir beaucoup de talents (musique, paroles de chansons...). L'expression des sentiments à travers l'art! Cela m'a profondément touchée car j'y ai trouvé beaucoup d'âme et de force.

Comment passez-vous votre temps aujourd'hui?

Je m'occupe de mes enfants, de mes petits-enfants et de ma famille.

Espace culture

Que pensez-vous du cinéma français?

J'aime beaucoup les films français parce que ce sont des films qui sont sur l'humanité plus que sur l'action.

Comment vivez-vous après le tournage d'un film? (Réussit-on à oublier le rôle que l'on a joué?)

Le tournage d'un film dure environ de 5 semaines à 3 mois, on s'en imprègne et ce n'est pas facile de sortir du rôle! On garde le caractère et l'imagination du personnage pendant longtemps!



Interview et propos recueillis par
Dominique Boulad

Merci Mme Faten de m'avoir si gentiment reçue!
Et merci à Marine Auger, sa petite fille pour nous avoir permis
de rencontrer cette grande dame.

Angel
Beauty Center

18/2 Building - Ground Floor - Apartment 2 5th District
Maadi Company Buildings, New Maadi - Cairo - Egypt
Tel. : 02 275 44 987 - Mobile: 010 266 99 889
Email: basmasbai@msn.com
www.angel-beautycenter.com
www.facebook.com/Angel-beaute-center

- Soins du visage avec
Esthéticienne Marocain diplômée
- Coiffeur
- Marocain Hammam
- Massage
- Manucure
- Pedicure
- Maquillage
- Forfait Mariage



Déménagements Internationaux
et Garde-Meubles



Olivier Wright
10 ans

Laissez-vous porter par nos 40 ans d'expérience !

Spécialistes du déménagement international, national et de l'entreposage.

- Plus de 55 000 familles nous font confiance chaque année

Contactez-nous dès aujourd'hui pour un devis gratuit.

AGS EGYPT

T. + 20 122 813 64 65
+ 20 106 883 85 31
+ 20 106 883 85 34

E. ags-egypt@agsmovers.com



Un Déménagement
International AGS
= Un Arbre Planté



NOUS SOUTENONS
LE PACTE MONDIAL

Allez sur www.agsmovers.com pour consulter nos 128 implantations dans le monde.



Espace culture



Chers amis lecteurs

Voici un début d'année en fanfare ou nous avons découvert ou redécouvert que l'on pouvait mourir pour sa plume et que le droit d'expression était loin d'être un fait acquis. Alors, j'avoue, j'ai plutôt lu la presse pour la soutenir, écris sans fin sur FB pour partager l'horreur et "discutailler" à droite et à gauche sur l'islam, les terroristes et les sages... mais quand même, au milieu, j'ai trouvé un peu de temps pour rejoindre la bibliothèque tournante qui a bien continué sans moi, preuve, s'il en était, que nul n'est irremplaçable, moi pas plus que les autres (LOL comme dirait nos ados) et me détendre avec des policiers Islandais que j'affectionne particulièrement.

J'ai découvert Camilla Lackberg dans "Le gardien du phare". C'est le 8ème livre de cette auteur (e) qui met en scène un couple, lui policier et elle journaliste curieuse (un euphémisme). On les retrouve, ou découvre comme moi, après qu'un grave accident a bouleversé leur vie, et au cœur d'une intrigue mêlant crime organisé, femmes battues, légende islandaise, îles perdues et âmes en errances.

C'est bien mené, la chute est inattendue, les personnages sont attachants et l'on continue d'explorer l'Islande, le froid, la dureté de la vie mais aussi la chaleur humaine, l'alcoolisme, les nuisances faites aux femmes, les non-dits, l'aveuglement volontaire des voisins...

Arnaldur Idrisson avec "Betty" change de style. Son commissaire fétiche n'est plus là. Le livre commence par la fin: une personne est arrêtée pour un meurtre, nous suivons les interrogatoires où elle se livre peu mais elle parle au lecteur en livrant la vérité de son histoire et l'enchaînement machiavélique des faits qui l'ont emmenée là! Une terrible histoire de manipulation et d'aveuglement amoureux. Une histoire qui se construit petit à petit et on se laisse prendre comme toujours par le rythme pourtant assez lent d'Idrison. Son style assez froid, à l'image du pays et l'approche psychologique bien menée de ses personnages. Ici on découvre la vie de riches Islandais. Sujet peu abordé jusqu'ici par Arnaldur il me semble.

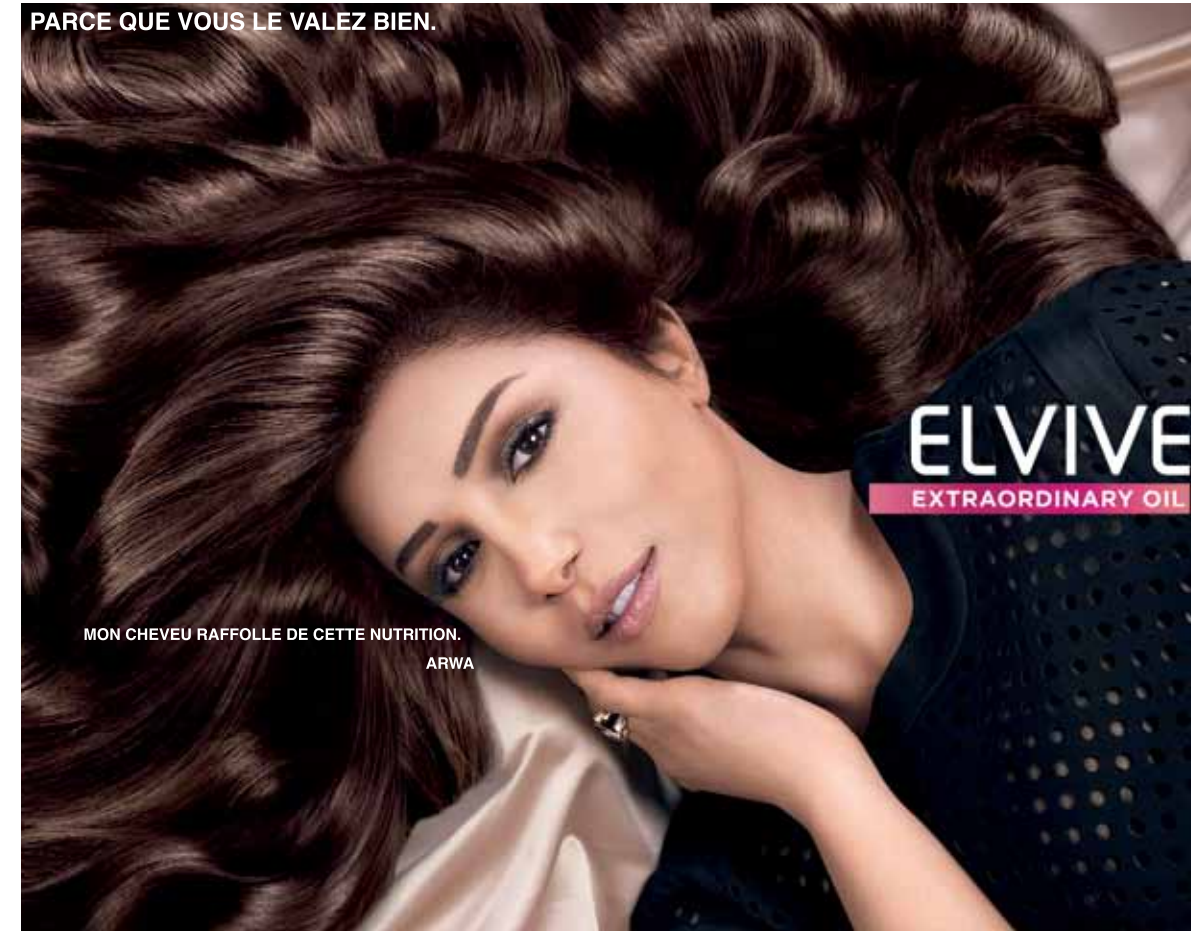
L'Islande est un pays merveilleux et rude, une île peu habitée où la solitude est grande pendant l'hiver sans fin. Je vous invite tous à aller visiter ce pays fabuleux (en été) et découvrir cette terre de volcans, de trolls, de légendes, de geysers, de sources fumantes, de glaciers turquoise et de plages de sable noir. Un voyage au bout du monde dont vous reviendrez enchantés. Bonne lecture et n'oubliez pas de lire la presse et de soutenir la liberté d'expression.

Myriam

L'ALCHIMIE DE 6 HUILES PRECIEUSES

NUTRITION EXCEPTIONNELLE, METAMORPHOSE TOTALE DU CHEVEU SEC.

PARCE QUE VOUS LE VALEZ BIEN.



**SHAMPOING HUILE EXTRAORDINAIRE:
LE PRODIGEUX POUVOIR NUTRITIF
DE 6 HUILES DE FLEURS RARES ***

- NOURRIT, REPAIRE, TRANSFORME LE CHEVEU INSTANTANEMENT DE LA RACINE A LA POINTE.
- RENAISSANCE DES FIBRES: DOUCEUR INFINIE, TOUCHER FLUIDE ET SOYEUX.
- BRILLANCE EPOUSTOUFLANTE.

L'ORÉAL
PARIS



With MobiCash Service

Transfer your money easily and securely,
in just a matter of seconds



Subscribe now to MobiCash Service, the easiest and fastest method
to transfer your money

- Manage your account and transfer your money through the short code #115# or via the voice service by dialing 115 for free
- For more information, please call 626

In cooperation with



always together

mobinil

Espace recettes

C'est le printemps et on pense à l'agneau Pascal. Alors le gigot il va gigoter à toutes les sauces!

Sifflets d'agneau et fromage de chèvre



Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
Emincer un morceau d'épaule.
Poêler la viande avec un filet d'huile d'olive, la garder rosée. Saler, poivrer.
Couper les feuilles de brick en quatre. Poser deux quarts de feuilles l'un sur l'autre.
Déposer près de la pointe une cuillère d'émincé avec un morceau de chèvre frais et de la ciboulette.
Rouler en sifflet en partant de la pointe et presser légèrement pour que le chèvre adhère à la feuille.
Poser les sifflets sur une plaque couverte de papier sulfurisé.
Badigeonner légèrement d'huile d'olive avec un pinceau.
Cuire 4 minutes au four.

Epaule désossée aux saveurs des îles



Désossée et ficelée, faites quelques petites incisions et frottez avec 1 ou 2 gousses d'ail.
Massez avec un peu d'huile et un mélange d'un peu de muscade, de cardamome, de cannelle, sel et poivre, puis enduisez d'une couche de miel.
Prête à rôtir au four 200°C pour 30/40mn pour une cuisson intérieure rosée à 1 heure à 180°C pour du bien cuit.
Ouvrez une boîte d'ananas et arrosez souvent avec le jus et en retournant aussi.
Vers la fin de cuisson ajoutez les tranches d'ananas et laissez les colorer.

Espace recettes

Tajine aux abricots



Faites tremper 300g d'abricots dans du thé chaud pour les faire gonfler. Découpez une épaule d'agneau en cubes de 3/4cm

A défaut de tajine une cocotte fera l'affaire. Faites revenir la viande avec du beurre clarifié ou de l'huile.

Quand les morceaux sont dorés, retirez et réservez. Faites revenir 2 oignons hachés.

Remettez la viande, ajoutez 2 gousses d'ail écrasées, 1 cuillère à café de cannelle, ½ de graines de coriandre, ½ de cardamome, ½ de curcuma, une pointe de safran, sel, poivre et 2 grosses cuillères de miel.

Cuire à couvert 1h à feu doux. Ajoutez les abricots et poursuivez la cuisson 20mn.

Faites revenir 100g amandes effilées à sec dans une poêle puis ajoutez-les à la viande avec 2 grosses cuillères de miel et 1 bouquet de coriandre fraîche ciselée.

Epaule ou gigot farci roulé



Demandez à votre boucher de désosser une épaule ou un gigot, de vous garder l'os et de vous donner un peu de ficelle.

Avec les os et déchets, faites un bouillon concentré avec un beau bouquet garni, carotte, céleri.

Ce n'est pas difficile, juste laissez cuire et réduire longtemps.

Hachez finement, 1 oignon, quelques gousses d'ail, une pointe de gingembre, une petite botte de persil.

Mélangez avec 2 cuillères de moutarde forte ou à l'ancienne et du beurre ramolli, sel, poivre.

Etalez généreusement à l'intérieur de la viande, puis roulez et ficellez.

Badigeonnez l'extérieur d'un peu d'huile d'olive et enfournez chaud au début.

Après 10mn arrosez de bouillon, puis recommencez toutes les 10mn en retournant la viande.

Souris braisée



Une souris par personne. Faites les revenir en cocotte avec un peu d'huile et réservez les.

Faites revenir dans la même cocotte des oignons nouveaux ou des échalotes, ajoutez quelques gousses d'ail en chemise et remettez les souris.

Mouillez avec 1 grand verre de vin blanc et du bouillon (Perso c'est mieux). Ajoutez quelques rondelles de carotte, du thym, du laurier, sel et poivre.

A ébullition, baissez le feu et laissez cuire 1h en remuant de temps en temps et en remouillant un peu. Si vous aimez les navets, mettez-en en cours de cuisson.

Un délice avec une belle purée.

Si vous n'aimez pas l'agneau, désolée pour cette série mais vous pouvez facilement interpréter ces recettes avec du veau.

PEUGEOT

PEUGEOT

PEUGEOT OPEN EUROPE

POUR VOS SÉJOURS EN EUROPE

OFFRE 2015

- Contrat TT à partir de 21 jours (possibilité 15 jours pour livraison avant 30 juin),
- Voiture neuve,
- Une formule HT économique et sans supplément,
- Livraison/restitution sans soucis (30 centres),
- Kilométrage illimité,
- Assurance multirisque, sans franchise,
- Assistance 24h/24 et 7j/7,
- Jours gratuits : 4 à 16 j (si réservation avant le 15 avril 2015),
- 42 modèles : abs, airbags, dir.assistée, clim, régulateur de vitesse, condamnation centralisée, radio cd mp3 ou radio mp3, gps sauf 208 economy, partner, expert tepee)
- Possibilité de rachat du véhicule, en fin de contrat, à un prix très intéressant.

Votre représentant Peugeot Open Europe en Égypte : Daniel NOËL

Mob. : 012 23 546 546 - Tél. : (02) 23 78 54 03 - Email : dnoel@link.net

www.peugeot-openeurope.com





CHÂTEAU DE GRANVILLE

ALL THE FRENCH YOU NEED TO KNOW



WHITE
Semillon



RED
Merlot • Cabernet Sauvignon



Our Chateau de Granville is predominately made of carefully selected French grapes from one of France's most important grape regions.



Espace pratique

Les petites annonces

Pour des personnes de nationalité française résidant en Egypte, Sahar désire travailler comme interprète ou traductrice du français vers l'arabe ou de l'arabe vers le français par heure ou par jour.

Pour plus d'information, contactez le: 0100 29 43892

La Nubie Autrement



La Nubie reste encore une région inexplorée et vierge.

Avec ses 6 cabines confortables de style nubien, le SAÏ vous propose :

Des croisières safari entre ASSOUAN et ABOU SIMBEL (dans les deux sens) pour des voyages uniques et hors des sentiers battus sur le lac Nasser.

La promotion d'un écotourisme et un tourisme équitable.

De contempler des paysages uniques propices à la méditation et à la relaxation loin des voyages de masse.

Pour plus de détails, nous vous invitons à visiter notre site

www.saisafariboat.com www.facebook.com/saisafariboatpage

info@saisafariboat.com www.twitter.com/saisafariboat Tel: +201023882291

6 Rue El Sayed El Merghani, Place Roxy, Heliopolis Caire Egypte



Crêperie
Des Arts
Restaurant

Envie de crêpes!!!...
Pensez: "Des Arts"

Tel: 25260082
30 Misr Helwan St. Maadi

Depuis 1996

NOUVEAU: DU VRAI JAMBON DANS NOS RECETTES !

ROXY LAB
MEDICAL ANALYSES



Laboratoire médical francophone
fondé en 1972

CONTACTEZ

DR. SAMIR YOUSSEF GHOSN D.B.A. - D.M. - UNIVERSITÉ DU CAIRE

DR. RAWI SAMIR GHOSN M.B., B.Ch. - D.E.S. - UNIVERSITÉ DE LIÈGE - BELGIQUE

DR. CHADI SAMIR GHOSN M.B., B.Ch. - UNIVERSITÉ AIN SHAMS

PERSONNEL FRANCOPHONE
VISITES À DOMICILE (HÉLIOPOLIS)
RAPPORTS PAR COURRIEL
BILANS ADULTES/ENFANTS
DÉPISTAGE NOUVEAU-NÉS
SUIVI DE GROSSESSE
SUIVI DU DIABÈTE
TESTS D'ALLERGIE
DOPAGE/MST

55, RUE KHALIFA EL MAAMOUN
HÉLIOPOLIS - LE CAIRE
TÉL: (+202) 2258 5040 - 2451 6451

DU LUNDI AU SAMEDI
DE 8H00 À 21H00

www.roxylab.com
[f/roxylab.eg](https://www.facebook.com/roxylab.eg)

Espace pratique

Garde d'enfants

Sur Maadi:

Alexis Darondeau	15 ans	01016344222
Eloi Tertrais	15 ans	01022992112
Emma de Cocker	16 ans	01028011070
Fadimatou Oummoul Abdoulaye	16 ans	01012807933 01159647802
Leo Thiebaut	15 ans	01277557312
Pierre Rebeyrol	17 ans	01277731706
Zéna Cheikh omar	15 ans	01023535323
Ranim Cheikh omar	13 ans	01023535323
Clara Bernd	15 ans	01097338836
Charlotte Debeuf	17 ans	01126857677
Louise Debeuf	14 ans	01126856566
Carla Campedelli	13 ans	01202200811
Alienor Gilistro	17 ans	01019952939
Blanche Gilistro	15 ans	01019952939
Romane Ferrari-Fromager	15 ans	01286919293

Autres secteurs:

Quentin Giraud	16 ans	01205699440
----------------	--------	-------------

sur le secteur de Gizeh (entre les pyramides et le 6 octobre)

Prix indicatifs: **30LE** de l'heure avant minuit
et **40LE** après minuit.

Raccompagnement obligatoire.

Limité à 4 enfants pour un baby-sitter.

Les baby-sitters sont des adolescents,

il n'est pas raisonnable de leur confier des
nourrissons.

Pour toute annonce baby-sitting, la
responsabilité de Caire accueil ne saurait, en
aucun cas, être engagée.

Informations Publicites

Tarifs mensuels des petites annonces et des publicités	Petites annonces	100 LE
	Demi-page	400 LE
	Page entière	800 LE
	2eme et 3eme page de couverture	1 000 LE
	Dernière page de couverture	1 200 LE
Tarifs annuels pour 5 gazettes (-10%)	Demi-Page	1 800 LE
	Page entière	3 600 LE
	2eme et 3eme page de couverture	4 600 LE
	Dernière page de couverture	5 400 LE

Pour tous renseignements contactez carole.brena@gmail.com

TOTAL QUARTZ

The engine oil
of the 2013
World Champions



Mark Webber and Sebastian Vettel
Infiniti Red Bull Racing Drivers



At TOTAL, we develop the most reliable and state of the art lubricants to help Sebastian Vettel and Mark Webber take victories on the Formula One circuit. You too could benefit from TOTAL's Formula One commitment to Infiniti Red Bull Racing to protect your car's engine.

www.total.eg



The right choice in lubricants

TOTAL

