



# LA GAZETTE

MAI 2016



**Best**  
Quality..Best  
**Price**



ماجد الفطيم  
MAJID AL FUTTAIM

# LA GAZETTE

## SOMMAIRE

<b>L'éditorial de la présidente</b> .....	5
<b>L'équipe du bureau de Caire Accueil</b> .....	6
<b>Les rendez-vous de Caire Accueil</b> .....	8
<b>Retour sur</b> .....	10
<i>Visite de l'université américaine</i>	
<i>Marche sur l'île de Dahab</i>	
<i>Visite du centre Health &amp; Hope Oasis</i>	
<b>Espace découvertes</b> .....	16
<i>Zanzibar</i>	
<i>Maadi, une maison, une histoire</i>	
<b>Rencontres</b> .....	22
<i>Les travailleurs des rues</i>	
<i>Le Potier et ses petites poules</i>	
<b>Zoom sur</b> .....	27
<i>Le Ramadan</i>	
<b>Espace recettes</b> .....	31
<b>Espace pratique</b> .....	39

### **Nous contacter**

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

E-mail: [caireaccueil@hotmail.com](mailto:caireaccueil@hotmail.com)

**Directrice de la publication:** Denise Bayet

**Conception et Impression:** A.R. Group

**Coordination:** Agathe Julia

# Cheez Dippers

le goûter malin...  
qui leur fait plaisir !



## Edito

### Chers Membres,

Comment ? Déjà le dernier Edito de l'année (associative et scolaire) ?

Chaque année, c'est la même histoire. On avait plein de projets pour l'année mais le temps file plus vite que nous et l'heure des bilans arrive sans crier gare !

Arrêtons la pendule quelques instants pour nous remémorer tout ce que l'association a fait cette année: soirée de bienvenue, les sorties culturelles du mardi, weekend à Alexandrie, les sorties familiales, soirée de printemps, etc...

En résumé, un parfait mélange de recettes bien rodées et de nouveautés.

Et tout ça grâce à une équipe de bénévoles qui prennent sur leur temps et leur énergie pour permettre à tous les membres d'en profiter. Sans bénévoles, pas d'association !

Un grand MERCI à tous/toutes les bénévoles. Je n'en citerai aucun(e) de peur d'en oublier. Un grand MERCI également à ceux/celles qui nous ont prêté leur jardin ou terrasse pour nos activités.

Vous avez toutes/tous été formidables (et assurément pas fort minables ☺).

Une façon de remercier les bénévoles et de venir assister à l'Assemblée Générale du 12 juin 2016 à 10h. Celle-ci sera l'occasion de renouveler le bureau. Encore une fois, Caire Accueil est votre association. Participez !



La fin de l'année, c'est aussi les chassés croisés; départ pour certains et repérage/arrivée pour d'autres. Pour les partants, c'est souvent un déchirement mais généralement à la clé le début d'une nouvelle aventure.

A tous ceux-là, que les vents vous soient favorables. Pour les arrivants, bienvenue et bonne installation !

Nous espérons que vous vous plairez au Caire...et que vous pourrez apporter à l'association votre dynamisme et votre expérience.

En attendant de vous voir lors de l'Assemblée Générale, bonne lecture de La Gazette et un grand merci à nos scribes pour leurs articles.

*Bien amicalement,*

## L'équipe du bureau de Caire Accueil



### PRÉSIDENTE d'HONNEUR

**Fatma Abdalla**  
0100 638 38 83  
guidefatma@gmail.com



### PRÉSIDENTE

**Denise Bayet**

012 73 77 30 01  
debayet@yahoo.fr



### VICE-PRÉSIDENTE

**Agathe Julia**  
agathe.julia2b@gmail.com



### SECRÉTAIRE

**Carole Brena**  
010 95 04 90 61  
carole.brena@gmail.com



### TRESORIERE

**Bénédicte Clemençon**  
012 24 44 97 61  
clemencon\_benedicte@yahoo.fr



### VISITES CULTURELLES Et MARCHÉ DÉCOUVERTE

**Ariane Dossche**  
012 11 26 99 50  
ariane.dossche@hotmail.com



### SORTIES FAMILIALES

**Louise Saint Laurent**  
012 22 42 25 16  
louise@aucegypt.edu



### SORTIES ENFANTS/SOIREES ADOS

**Tiphaine Akremi**  
012 11 96 14 48  
tiphaine2001@yahoo.fr



### Mina Giroud

mina.giroud@hotmail.fr



### CAFÉS MAADI

**Birgit Farahat**  
010 00 31 71 16  
bfarahat@free.fr



### CAFÉS KATAMEYA

**Catherine Carré**  
010 19 61 14 92  
catherine\_carre@hotmail.fr



### CAFÉS 6 OCTOBRE

**Christelle Calers**  
010 66 76 83 07  
philippe.calers@hotmail.fr



### SITE INTERNET

**Denise Bayet**  
012 73 77 30 01  
debayet@yahoo.fr



### LA GAZETTE

**Agathe Julia**  
agathe.julia2b@gmail.com

 **CRÉDIT AGRICOLE**



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](http://www.ca-egypt.com)

Plus qu'une Promesse... un Engagement



# THERE IS SOMETHING SPECIAL INSIDE DANONE.

THE PRODUCTS. THE PEOPLE. THE CULTURE.

## DANONE IS ON HAND AT EVERY POINT IN THEIR LIVES



Danone is one of the fastest-growing food companies in the world. The group, whose products are sold on five continents, has more than 160 production plants, and around 100,000 employees in 120 countries. Danone holds leading positions worldwide through four businesses:

Number #1 in Fresh Dairy Products  
Number #2 in Baby Nutrition

Number #2 in Bottled Water  
Number #3 in Medical Nutrition

**OUR MISSION STATEMENT**

Bringing health through food to as many people as possible with very high quality guaranteed by a very unique and ownable asset:

**DANONE FARM**

**Danone Dairy Egypt**

Danone Egypt, a young, dynamic and very successful Organization, part of Danone group. We started our operation in Egypt end 2005. We are now enjoying a leading position in the market with four brands:

**DANONE** **ACTIVIA**  
**Dango** **Danette**

**Danone Farm**

**Because the best milk makes the best products.**

Danone established Danone Farm in 2011, in order to guarantee the highest quality milk to produce the best quality products for our consumers.

## Les rendez-vous de Caire Accueil

L'année touche à sa fin, nous vous attendons dimanche 12 juin de 10h à 12h30 pour notre dernier café et la réunion d'Assemblée Générale, votre présence et votre vote comptent pour la vie de Caire Accueil!

Et nous sommes déjà prêts pour la rentrée!!!

Nous vous attendons, pour (dates et lieux à confirmer, [www.caireaccueil.com](http://www.caireaccueil.com)):

- Le café de rentrée mercredi 7 septembre.
- La présentation du programme des visites culturelles par Fatma.
- Le séminaire d'accueil des nouveaux et la visite pratique de Maadi.
- La soirée de bienvenue.

Guettez les dates! et soyez aux rendez-vous!



## Retour sur...

### Visite de l'Université Américaine du Caire (AUC)

Depuis 2008, le campus de l'Université Américaine se situe à New Cairo. Il accueille 450 professeurs à temps plein, 130 professeurs à temps partiel et un millier d'employés pour 7.000 étudiants, en majorité égyptiens (80%).

Dans le cadre des "sorties famille", une quinzaine d'adhérents de Caire Accueil a pu pénétrer dans les coulisses de ce lieu, guidés par Louise Saint Laurent qui a travaillé pendant 20 ans en comme "Faculty Services Coordinator" à l'AUC.



Le campus s'étend sur 260 acres. A titre de comparaison, le vieux campus de l'université sur la place Tahrir fait 9 acres ! Deux cabinets d'architecture (américain et égyptien) ont conçu le projet initial de la construction sur le modèle du Caire Mamelouk, puis sept cabinets (américains, égyptien, et mexicain) ont planché sur les différents modules de l'université (bibliothèque, résidence, théâtre...).

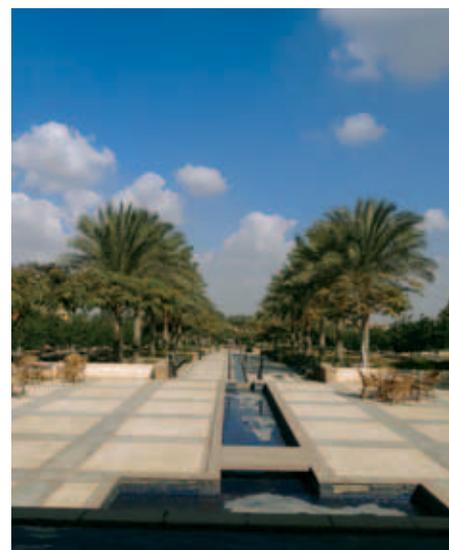
La construction a coûté 400 millions de dollars américains, financée pour moitié par l'université américaine, pour un quart par des dons et pour un quart par des fonds américains d'aide au développement. Les pierres de la construction proviennent d'une carrière au nord de Kôm Ombo. Celles qui

n'ont pas été utilisées pour bâtir les édifices forment le mur des alumni, d'anciens étudiants qui ont participé financièrement à la construction. En fait, chaque élément du campus est sponsorisé, et des noms sont inscrits un peu partout.

Le campus abrite un département en charge du développement durable. Il y a même des cultures sur les toits et des poubelles de tri sélectif (mais apparemment, tout est rassemblé et retrié plus tard) !



Le style mamelouk est partout identifiable. De vastes couloirs aèrent les constructions, des moucharabiehs protègent les vastes baies vitrées du soleil. Le jardin, luxuriant, planté d'arbres (palmiers, orangers...) dont certains portent le nom d'un donateur, ordonné autour de points d'eau, a été pensé par le même architecte et sur le même concept que le parc Al Azhar.



Le campus est organisé par zones de spécialité: sciences humaines, sciences et ingénierie, commerce... Il y a trois "lecture hall" (amphithéâtres) de 150 personnes et un "lecture hall" de 500 personnes. Les étudiants ont accès à une vaste médiathèque de 700 000 ouvrages sur 3 étages. Une section de restauration abrite des livres arabes anciens. Les événements exceptionnels ont lieu dans un grand auditorium de 1.250 places.

Un grand réfectoire est ouvert jusqu'à 3 heures du matin. Les étudiants peuvent même se faire livrer dans leur chambre et il y a un supermarché Seoudi dans l'enceinte du campus.

Les étudiants ont également accès à de vastes équipements sportifs: piscine olympique, salles de sports équipées, terrains de squash et de tennis, piste d'athlétisme... Il est même possible de bénéficier d'un entraîneur. Un théâtre propose des spectacles.

Dans la résidence étudiante, il faut se séparer en deux groupes pour visiter les appartements des femmes ou les appartements des hommes. Dans chaque module, deux chambres partagent une salle de bain et une petite cuisine.

Une garderie gérée par une entreprise privée se niche à l'intérieur même du campus, et accueille une centaine d'enfants. En Egypte, une entreprise de plus de 100 femmes salariées doit permettre à ses employées l'accès à une garderie, dont le coût ne doit pas excéder 5% du revenu des employées.

Dans la salle des professeurs, qui a beaucoup plu aux visiteurs de Caire Accueil, une petite plaque célèbre l'engagement de Louise Saint Laurent dans la vie de l'Université. Nous avons aperçu son ancien bureau ! Les professeurs ont leur propre restaurant à côté de leur salle de repos.

Un tunnel de service dessert tous les bâtiments sur 1.600 mètres. Une flotte d'une centaine de bus en location ramassent les étudiants, les professeurs et les employés partout dans le Caire.

Les visites habituellement organisées par le campus ne durent qu'une demi-heure, celle dont nous a fait bénéficier Louise a duré plusieurs heures, et nous avons ainsi eu un très bon aperçu du fonctionnement de l'AUC.

*Emeline*

## Retour sur...

### L'île de Dahab

**Le temps s'y est arrêté.  
Calme, sérénité.**

L'île de Dahab est un havre de paix en plein cœur du Caire; le dépaysement de la campagne en face de Maadi. Quinze minutes de voiture, deux guini de traversée en bateau navette et vous accédez à cette parenthèse de verdure, à ces terres agricoles. Pas d'immeuble, ni de route.



Champs, basse-cours, pigeonniers, quelques maisons sommaires.  
Pas d'école, une petite salle de classe pour la centaine d'enfants qui n'a pas les moyens de s'inscrire à l'école en ville.  
Pas de voiture mais un tracteur, deux trois petites motos, et des ânes, dans chaque champs, dans chaque cours.

Des rencontres: ce paysan arrachant péniblement ses herbes mais prenant le temps de se relever pour nous sourire; cet homme à l'allure fière sur son petit âne blanc, trottant; cette famille nous accueillant dans son jardin soigné en bord de Nil pour notre pause café; la boulangère du petit hameau, généreuse, qui offrit cinq immenses galettes; trois petites filles nous demandant timidement nos prénoms, en rigolant de leur audace.



Un îlot champêtre dans le béton du Caire.  
Une balade à faire et refaire!  
Rafraichissante, légère!



Agathe



**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](mailto:ags-egypt@agsmovers.com)



Un Arbre Planté



NOUS SOUTENONS  
LE PACTE MONDIAL

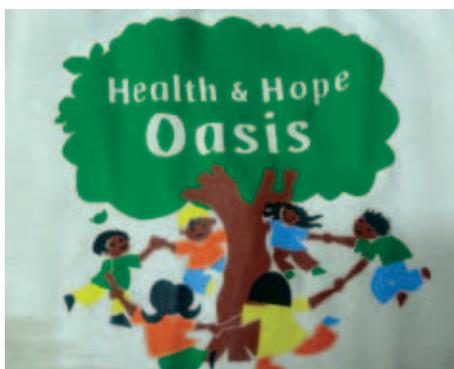
Allez sur [www.agsmovers.com](http://www.agsmovers.com) pour consulter nos 128 implantations dans le monde.



## Retour sur...

### Visite du centre «HEALTH & HOPE OASIS» dans le WADI EL NATROUN

Caire Accueil a organisé le samedi 26 mars une visite à Health & Hope Oasis (HHO) à Wadi El Natroun, environ 100 km au nord ouest du Caire, sur la route le Caire-Alexandrie.



Le HHO est le premier centre de son genre en Egypte, affecté aux soins de support pour les enfants atteints de cancer issus de familles défavorisées. Il a été créé par le Friends of Children with Cancer (FOCC), une organisation non-gouvernementale enregistrée depuis 1992, en partenariat avec l'organisation Care with Love (CWL).

Le HHO est situé sur une ferme de 40 fedans (un peu plus de 4000 mètres carrés) à Wadi El Natroun. Il a commencé à accueillir des enfants, qui ont entre 2 et 18 ans, en 2012. Chaque mois, 30 à 40 enfants y séjournent. Le but de ce centre n'est pas de remplacer les soins à l'hôpital mais de créer un endroit où les enfants et les membres de leurs familles peuvent venir passer quelques jours, voire quelques semaines, entre les traitements à l'hôpital.

C'est un endroit calme, serein, où l'enfant peut jouer et se distraire loin de l'environnement contraignant de l'hôpital. Sa mission est

aussi de le sensibiliser, lui et sa famille, sur l'importance d'une bonne hygiène et d'une alimentation saine; aidant ainsi ces enfants, qui ont un taux d'immunité plus bas que la normale, à combattre les infections.



L'enfant malade vient donc dans ce centre avec ses parents, le plus souvent la mère. Un ou deux de ses frères et sœurs l'accompagnent aussi parfois, lorsque ceux-ci ne peuvent être laissés seuls. Cette clientèle vient surtout de régions éloignées des grands centres, où sont situés les hôpitaux pour le cancer, quand il est plus difficile pour eux de retourner chez eux entre les traitements.

Le HHO couvre tous les frais de séjour et de transport dans son centre lorsque l'enfant est soigné dans les établissements hospitaliers avec lesquels ils ont une entente: l'Institut National du Cancer, l'Institut Nasser, l'hôpital Demerdache et un hôpital à Alexandrie. À l'arrivée au centre, on donne un kit d'hygiène de base à l'enfant et à ceux qui l'accompagnent.



Une représentante du HHO se rend régulièrement dans les hôpitaux, et voit avec le médecin traitant quels enfants peuvent sortir entre leurs traitements et se rendre au HHO.

Le HHO a aussi aménagé une chambre d'urgence au cas où un enfant aurait besoin de soins; le centre est en contact dans ce but avec un hôpital à Wadi Natrun. Le centre compte 64 chambres distribuées dans une dizaine de bâtiments, dont certaines façades sont joliment peintes de motifs enfantins très colorés.

Chaque unité possède une chambre avec 2 lits simples, un espace salon avec 2 canapés, une salle de bain et un coin cuisinette. Le centre dispose d'espaces de jeu, d'une salle de réunion, d'une cuisine, de pièces pour l'administration et d'un coin repas. On y trouve aussi une ferme, une serre hydroponique pour la culture de légumes et d'herbes, des manguiers, des orangers, de la vigne, etc...

Le HHO emploie 31 personnes salariées pour la cuisine, pour l'entretien des chambres (lorsqu'elles sont vacantes), du terrain et des bâtiments, ainsi que pour le fonctionnement de la ferme. Six d'entre elles ont été formées par l'organisme Care With Love (CWL) pour s'occuper d'enfants malades.

L'endroit peut aussi être loué pour des conférences, ou pour simplement passer un week-end, ce qui constitue une source de revenus pour aider au fonctionnement du centre.

Pour arriver à fonctionner efficacement, et à compléter les prochaines phases du projet, le HHO doit compter sur la générosité de donateurs et de volontaires. D'ailleurs, la première phase du projet a été rendue possible grâce à des dons des Amis de HHO, et la deuxième phase est en partie financée par des hommes d'affaires locaux.

Pour ceux qui voudraient faire un don de vêtements, souliers, jeux ou jouets, neufs ou usagés (mais en bon état), vous pouvez contacter Caire Accueil qui s'occupera de la collecte.

**Louise**

**Pour plus d'information sur le HHO,  
vous pouvez consulter la page web:  
[www.hhoasis.org](http://www.hhoasis.org), ou écrire à [magda.iskander@gmail.com](mailto:magda.iskander@gmail.com)**

# Espace Découvertes

## Zanzibar

Zanzibar est un archipel de l'Océan Indien, situé au large des côtes tanzaniennes. Il a également donné son nom à l'île principale Unguja. Surnommée l'île aux épices, Zanzibar a subi différentes influences culturelles sur un millénaire: africaines, arabes, indiennes et européennes. Sa capitale, Stonetown, la «ville de pierre» révèle une architecture empreinte d'art islamique, d'anciens palais et demeures coloniales.

Elle invite à la flânerie, dans le dédale de ruelles, pour admirer les façades délavées, les portes de bois sculptées, les vestiges coloniaux, fruits d'une succession de dominations étrangères. La ville a d'ailleurs été classée au patrimoine mondial de l'Unesco en 2000 et bénéficie de programmes de restauration, toujours en cours. Son port a été l'un des plus importants comptoirs d'Afrique.

Les Portugais s'y installèrent en 1503, avant d'être chassés par le sultanat d'Oman en 1700. Le sultan introduisit la culture du giroflier et fit de l'île la plaque tournante de la traite d'esclaves. Finalement, en 1890, Zanzibar passa sous protectorat britannique et ce furent les anglais qui abolirent l'esclavage et rendirent leur indépendance aux autochtones en 1964. C'est à cette date que Zanzibar fusionna avec Tanganyika pour former la Tanzanie.



Zanzibar offre des paysages dignes d'une carte postale: les nuances bleues-vertes de l'Océan Indien contrastent avec de longues plages de sable blanc, bordées de palmiers et cocotiers. Les batiks bariolés et les tuniques rouges des Masais viennent colorer le tout de notes purement africaines.

Entre végétation luxuriante, plages paradisiaques, patrimoine culturel, les activités sont nombreuses et il y en a pour tous les goûts. Pour les actifs, de nombreux centres de kitesurf longent la côte Est. Les îles au large, comme Prison Island, où des tortues des Seychelles ont élu domicile, ou Momba et Chumbe méritent d'être explorées en snorkelling ou plongée.

Même si, du dire même des plongeurs expérimentés, les fonds de la Mer Rouge n'ont rien à envier aux fonds marins de l'Océan Indien... Il est très facile et très agréable de se balader à vélo dans les villages ou sur les plages. A pied, vous apprécierez les promenades à marée basse sur le lagon.

Pour se mettre au vert, rien de tel qu'une découverte du parc national de Jozani, grande forêt où vit une espèce de singe endémique, le singe colobe rouge de Kirk ou choisir le «Spice Tour» qui vous emmènera faire le tour des plantations. Pour les amoureux d'histoire, Stonetown est un passage obligé et offre une belle promenade historique et culturelle.

Le soir au coucher du soleil, le must reste une croisière en dhow ou boutre à voile: une petite balade au rythme du vent, à l'heure de l'apéritif... Et bien sûr, à Zanzibar, il est fortement recommandé de se détendre et de pratiquer le farniente. L'île vaut également le détour après un safari en Tanzanie.



Aujourd'hui, l'île vit essentiellement de la pêche et l'agriculture et développe le tourisme. Mais ici, pas de grands complexes bétonnés: les villages hôteliers ou les lodges se fondent dans le paysage avec une architecture qui allie esthétique, simplicité et matériaux issus de l'île. A Zanzibar, on vit au rythme des villageois.

Sur la plage, les touristes se mêlent à l'agitation des îliens qui travaillent de la mer: pêcheurs au harpon, femmes affairées à la récolte des algues –qui servent à la fabrication de savon-, enfants rentrant de l'école,...



On retrouve ici cette Afrique accueillante, joviale et toujours souriante. Côté gastronomie, vous vous régalez des mets de la mer: homards, gambas, calamars, poulpes et poissons, grillés ou cuisinés au coco et relevés d'épices, le tout accompagné de fruits à profusion.

De bonnes adresses pour se loger:

- à Stonetown: Dhow Palace, belle architecture swahili, en plein cœur de la ville, à quelques mètres du bord de mer
- à Jambiani: Nur Beach Resort, petit hôtel de dix bungalows de conception écologique et durable (toute la décoration a été réalisée avec des matériaux de l'île), directement sur la plage, au cœur du village, excellent restaurant – un endroit magique !
- à Kiwengwa: Shooting Star Lodge, hôtel de charme proposant de grands bungalows confortables. Le best of: une vue imprenable sur l'océan depuis la piscine à débordement.

**Stéphanie**

## Espace Découvertes

### La première maison de la rue 13

En me regardant là maintenant, entendez-vous les rires qui retentissaient alors dans chacune de mes pièces? Les plaisanteries des messieurs dans le salon, un verre dans une main, un cigare dans l'autre alors que ces dames discutaient dans la salle de bal.

Entendez-vous les larmes qui ont été versées? Les drames et les peurs qui nous accablaient. Le mensonge pour rester en vie et envoyer d'autres à leur destin. Oh les larmes, partout, souillaient mes planchers et salissaient mes murs.

Sentez-vous la chaleur des bûches brûlant dans mes cheminées? Du réconfort quand il faisait si froid. Ils étaient tous réunis autour de l'âtre, partageant leurs histoires, leurs espoirs, leurs rêves. Un jeu de cartes, un poème, un peu de thé. Les enfants se rassemblaient pour écouter les récits. Récits de voyages sur le Nil et dans le cœur des ténèbres. De survie. De volonté et de détermination. Combien le crépitement du feu réchauffait les histoires!

Je me souviens la première fois que l'on m'a dessinée, la première ligne de ma porte d'entrée. Puis la satisfaction et la fierté du maître des lieux et Lady, silencieuse, parcourant chacune de mes pièces à son bras. Puis sa démarche souple gravissant les vingt premières marches, et les suivantes. Les enfants bondissant d'un côté, de l'autre.

Les réceptions dans le jardin pour célébrer la venue au monde d'un nouveau né. Les discussions politiques et la fumée des pipes sur la terrasse. Les au-revoir depuis le porche.

Et puis, le calme. Trop longtemps. Jusqu'à ce que la première pierre soit jetée. Le bruit du verre brisé. Peu à peu toutes fenêtres furent brisées et le nouveau pont construit tout près fit entrer son vacarme par toutes mes ouvertures béantes.

Des fissures dans les murs. Mon jardin qui se meurt. La porte ouverte à tous vents. Le balcon qui tombe. Puis le toit et la pluie.

Je reste vide.



Est-ce ce que vous voyez? Une coquille vide? Fut un temps où j'abritais famille et amis. Des rêves furent échafaudés ici au printemps, sur ma pelouse. Amours et promesses. J'étais leur muse, l'étoile qui les guidait dans le ciel, c'était moi, leur toit, leur roc.

Maintenant les bus et leurs klaxons.

Bien loin le temps où mes mangues qui brillaient comme des émeraudes chaque saison...

Ma fin est proche. Je crains d'être oubliée, je risque d'être oubliée. Mais j'ai joué un rôle dans la vie de tant de gens, dans leurs histoires.

Démolissez-moi, et faites de moi un parc. Ou un monstre de sept étages.

D'une façon ou d'une autre, je suis tout sauf une coquille vide. Je me souviens de tout.

Et c'est le plus important.

Howard



Your home is full of life, love, laughter, family, friends & fun.  
We help adapt your home to the rhythm of your life.

#### > Available at ...

- **Al Arabi** : Moustafa Mahmoud / Midan El Gamea / Fifth Settlement.
- **ANNCO** : 51 Mostafa Al Nahas St., Nasr City.
- **Diabco** : 1 Opera Square, Opera Mall.
- **El Nassera** : Hurghada Branch - Sheraton St., in front of SeaGull Hotel.
- **El Sherouk** : 17 Moderya St., Hassan Kamal, Tanta.
- **New Light** : 8 Abdelhak El Sonbaty St., Opera Square, Attaba.
- **Team Light** : 17 Botrous Ghaly St., Roxy / Midan el Gamea.



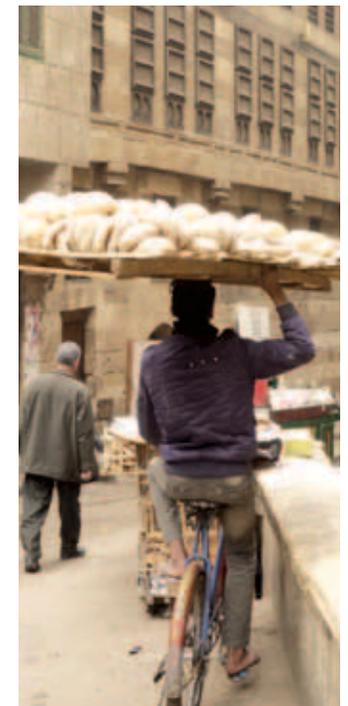
For more technical information please call Eng. Sherif Sharaka 01099357799

19775

[schneider-electric.com.eg](http://schneider-electric.com.eg)

Life Is On

Schneider  
Electric



# Rencontre

## Rencontres au fil des rue de Maadi

**Howard aime discuter avec les Egyptiens qu'il croise lors de ses déplacements dans les rues de Maadi; il se demande toujours qui ils sont et ce que sont leurs vies; voici comment sont nés ces petits entretiens!**

*Kamel est marié, il a six enfants de 25 ans à un an, une fille cinq garçons. Il travaille en tant que agent de sécurité dans la même entreprise depuis 27 ans.*



Howard: Quel est votre souvenir le plus marquant?

Kamel: Lorsque l'usine de meubles dans laquelle je travaillais au moment la revolution a été attaquée. Mon collègue et moi avons essayé d'éteindre le feu mais j'ai été intoxiqué par la fumée et dû être transporté à l'hôpital.

H: Quelle est votre tradition familiale préférée?

K: Ayant beaucoup d'enfants, nous organisons les fêtes pour trois enfants en même temps.

Ma fille aînée, diplômée de l'Université, organise généralement ces fêtes familiales et chaque vendredi, elle vient avec ses enfants et nous passons la journée ensemble.

H: Que savez-vous maintenant que vous auriez souhaité savoir quand vous étiez jeune?

K: Tout ce qui arrive est le destin, mais, j'aurais aimé jouer plus au football pour devenir entraîneur de football.

H: un dernier mot?

K: Les jeunes devraient être prudents dans le choix de leurs amis, ne pas consommer de drogues et faire du sport.

*Ahmed, divorcé, deux enfants a travaillé 20 ans dans les cafés et est gardien depuis un an*



H: Quel est le meilleur conseil que l'on vous ait fait?

A: Ne remettez pas à demain ce que vous pouvez faire aujourd'hui. Même lorsque vous avez de l'argent dans la poche, continuez à travailler. J'ai appris ceci avec les coups de la vie, les pertes d'emplois, et mon divorce.

H: Quelle est la personne qui a eu la plus forte influence dans votre vie?

A: Ma sœur est comme une mère pour moi.

H: A quelle tradition familiale êtes-vous attaché?

A: Chaque vendredi, ma famille, ma sœur et sa famille, nous nous réunissons. J'espère que toutes les familles d'Egypte ont la chance de passer du temps ensemble, pour s'aider les uns les autres.

H: Que savez-vous maintenant que vous auriez aimé savoir quand vous étiez jeune?

A: Beaucoup de choses... j'ai eu de nombreuses occasions d'avoir un emploi permanent avec le gouvernement mais je n'ai jamais pensé à l'avenir et vivais au jour le jour. Maintenant, je n'ai pas de retraite, pas d'assurance médicale, et aucun argent de coté.

H: Quel est votre film égyptien préféré?

A: "Ismail Yassin dans l'armée".

H: Quelles pensées voulez-vous partager?

A: Ne pas être paresseux, et ne pas attendre demain. Les jeunes ne devraient pas attendre que le travail de leur rêve vienne à eux, il faut aller le chercher.

*Hamdi est marié et a une fille et deux garçons. Il est gardien d'immeuble depuis sept ans.*



Il a joué et continue de jouer au football, faire des promenades et jouer de la musique traditionnelle.

Hw: Quelle est la personne qui a eu la plus forte influence dans votre vie?

Hm: Allah, mes parents, ma famille.

Hw: A quelle tradition familiale êtes-vous le plus attaché?

Hm: Aller en famille à Alexandrie une fois par an. Faire le Hajj dès que possible.

H: Quel est le meilleur conseil que l'on vous ait fait?

Hm: Savoir distinguer le bien du mal et suivre les principes religieux.

Hw: Que savez-vous maintenant que vous auriez aimé savoir quand vous étiez jeune?

Hm: Qu'il faut passer plus de temps à étudier de façon à obtenir un meilleur emploi. J'ai passé ce message à mes enfants, mon fils aîné est un ingénieur, le cadet est dans les affaires, ma fille avocate.

Hw: Quel est votre souvenir le plus marquant?

Hm: Un voisin avait oublié une cigarette, et le mobilier a pris feu. Aidé par un autre gardien, il éteignit le feu; la femme et la maid étaient saines et sauvées, mais le mobilier détruit.

Hw: un message d'espoir pour l'avenir?

Hm: Je suis un vieil homme, j'espère que Dieu me pardonnera et je pourrai aller au ciel.

Hw: Une pensée à partager

Hm: Les gens ont changé, j'aimerais que les gens soient comme avant, plus paisibles et aimants, plus simples...

**Howard**



**Come see our huge selection of  
Turkish, Persian and Egyptian  
hand-made carpets**



**Come visit us at our 2 showrooms  
Holiday Inn (Sofitel Maadi)  
El Maadi, Cairo**

**30 Misr Helwan Road, Maadi**

**Telephone: 25256018 | 25259191**

**Mobile: 01227766210**

**Special department for  
washing and repairing all  
types of carpets**

[www.mamdouhelassiouty.com](http://www.mamdouhelassiouty.com) | [info@mamdouhelassiouty.com](mailto:info@mamdouhelassiouty.com)

## Rencontre

### Rencontre avec Samir el Guindy

Les fameuses petites poules, ces photophores multicolores de toutes tailles que l'on trouve au Khan, dans les boutiques déco de Maadi, vont bientôt fêter leurs 35 ans!

Voici leur histoire ou plutôt celle de leur créateur Samir el Guindy.

Tout juste diplômé de l'université des Arts du Caire, Samir el Guindy fut nommé en 1970 Directeur du département poterie du centre al Ghoury à Fostat.

Son poste et sa renommée artistique lui permettent de participer régulièrement à des expositions en Europe ou au Canada.

En 1977 il ouvre son atelier dans le quartier de Mohandessin et relance l'intérêt pour la poterie aux décors d'inspiration islamique (calligraphie ou motifs géométriques) dans des objets de tous les jours: vases, lampes, cendriers, encensoirs...

Son premier coup de maître artistique fut de créer, avec ses étudiants, des figurines en argile représentant différents métiers traditionnels égyptiens. Et aussi des instantanés de la vie quotidienne en Égypte: deux amis discutant... Le succès auprès des touristes fut immédiat.

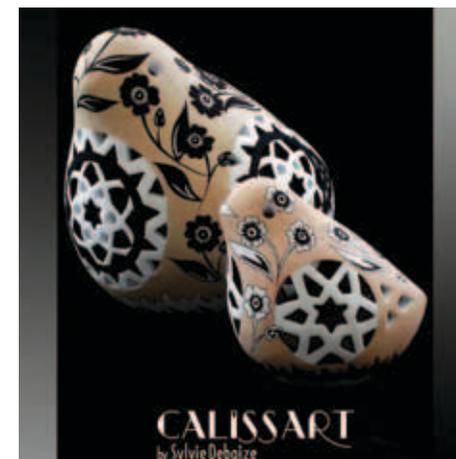
A la naissance de sa fille en 1982 il dessine un photophore en forme d'oiseau qu'il offre à ses invités venus célébrer la «Soboua» (fête de fin de première semaine) de sa fille. La première petite poule était née! Et son design toujours actuel, 35 ans plus tard!



L'argile vient d'Assouan, 32 ouvriers travaillent actuellement dans les ateliers de Samir el Guindy. Celui de Mohandessin dispose de deux fours, électriques; chaque poterie est cuite deux fois, à 950°C, la première pour cuire la terre la seconde pour le vernis (couleur).

A vous de succomber au charme des Katatakit, de couleur unie ou celles joliment peintes par Sylvie lors d'un prochain café de Caire Accueil.

*Agathe*



"The School is an inclusive, caring community, in which pupils develop excellent levels of spiritual, moral, social and cultural awareness. The pupils feel safe and secure, and this allows them to nurture their talents freely and gain in self-esteem." *ISI Report 2012.*  
NCBIS includes Dutch, Primary, Secondary and IB World School Education, including the English National curriculum.

**World Class Leaders and First Class Citizens!**



One Family 63 Cultures, Één Familie 63 culturen

## Zoom sur

### Ramadan

Le Ramadan est le neuvième mois du calendrier lunaire musulman; c'est un mois de jeûne, de prières et de charité pour commémorer la révélation du Coran par l'ange Gabriel au prophète Mahomet. C'est aussi un mois très festif où la cuisine est mise à l'honneur et le moment de renouer avec les traditions anciennes. Une période de joie donc, de spiritualité et de réunions familiales des plus conviviales.

En Egypte, pendant le Ramadan, au coucher du soleil, les villes s'éveillent: les mosquées s'illuminent, les magasins sont ouverts presque toute la nuit, des tentes sont installées.



Le repas de la rupture du jeun, «L'Iftar» est composé de différents plats et desserts orientaux: l'incontournable «foul moudammass», un ragoût de fèves. De la soupe. Les Egyptiens raffolent également d'«el khochaf», une sorte de salade à base de fruits secs (pruneaux, noix, amandes, raisins, dattes...) avec un peu de sucre mélangé à de l'eau de rose. "Il est souvent servi lors de la rupture du jeûne avec du jus d'orange.

Les Egyptiens évitent de manger le poisson durant le mois sacré. Après l'Iftar et le dîner, cap sur les sucreries: «oum Ali» et «katayef». Mais en matière de dessert, les Cairotes préfèrent la «konafa» ou encore la «mahallabia» (flan).

Le deuxième repas, «Le Sohour» tard dans la nuit est plus raisonnable. Il se réduit aux incontournables fèves, zabadi (yaourts) et fromages blancs.

## Zoom sur

Le mois de Ramadan est le mois du partage et de la solidarité. Dans la rue, des tentes de charité appelées «Maouid Al Rahman» («tables du bon Dieu») sont installées dans chaque quartier et des repas y sont offerts aux plus démunis ou à ceux qui ne peuvent rentrer chez eux pour la rupture du jeûne.

Au coucher du soleil, sont distribués par des volontaires dans les rues, dattes ou jus (Sobyya, jus de noix de coco).

Les mosquées sont bondées le soir, les fidèles s'y bousculent pour la prière d'Al Maghrib (coucher du soleil) et les tarawih (prières du soir).

Vous entendrez souvent les chansons de Ramadan, et les uns les autres se souhaitent leurs meilleurs vœux: «Ramadan Karim»!

Inviter ses proches, ses voisins ou des nécessiteux pour la rupture du jeûn est une grande tradition en Egypte: il est rare de trouver une famille qui prend son Iftar sans amis ou proches. Et les visites sont nombreuses entre les familles durant la première et la dernière semaine du mois sacré.

Le Ramadan c'est donc la prière et la fête.



Agathe & Dina

<http://www.memphistours.co.uk/Egypt/Egypt-Travel-Guide/Egypt-information/wiki/Ramadan-in-Egypt>  
<http://www.latunisienne.fr/tour-du-monde-du-ramadan-etape-1-legypte/>  
<http://quintessences.unblog.fr/2014/07/01/la-lanterne-symbole-eternel-du-mois-du-ramadan/>

*A Glass of Wine,*  
**A DINNER, & YOU!**  
**HAPPY HOUR!** Saturday to Thursday - 3 pm to 8 pm



HOTEL PRESIDENT; 22 TAHA HUSSEIN ST; ZAMALEK, CAIRO, EGYPT  
FOR RESERVATIONS OR DELIVERY CALL  
+20 2737 1524 OR +20 2737 1523

# 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

### Table de Ramadan

Un mois cher aux musulmans, qui laisse souvent pantois, avec son association de jeûn et de repas gargantuesques. La faim, la soif, la fatigue pendant la journée mais aussi la joie et l'impatience de bons repas nocturnes. Gourmandise, le bon vieux péché, qui n'est pas le pire je pense, surtout après avoir tant attendu. La peur du manque aussi explique cette profusion. On est tous pareils, économie de chaque jour mais pour la fête, l'abondance. Surtout compatir avec les plus pauvres, dont l'alimentation est peu variée, c'est le mois où ils vont se priver dans la journée, mais en profiter le soir. La générosité des plus chanceux est impérative et nécessaire. Dans le sens profond de l'islam le mois de ramadan n'est pas seulement la privation de nourriture mais aussi un mois d'effort pour être meilleur et plus détaché des plaisirs charnels.

### L'esprit de famille

Un mois de petites fêtes successives pour le plaisir de se retrouver et de s'inviter les uns les autres. Etre ensemble et partager. Pas toujours facile à réaliser de nos jours, alors oui c'est l'occasion. En Orient la table doit être bien remplie et ne manquer de rien. L'opulence prouve l'estime et le respect envers ses hôtes. Face à ces festins, j'ai quand même envie de mettre mon grain de sel : rééquilibrer les trois repas de façon homogène.

### La soif

Pire, selon le mois où tombe le ramadan, et en général une véritable prouesse d'y résister. Il faut savoir que les métiers pénibles, les malades, les personnes âgées, les enfants, les femmes enceintes etc. n'y sont absolument pas contraints. La Société malheureusement épie et juge trop vite. Enfin, voyons comment étancher cette soif. Avec de l'eau tout simplement mais attention: une gorgée pour se rincer la bouche oui! Un grand verre d'un coup, surtout pas!

Voici les boissons réhydratantes de prédilection:



### Arq al sous:

Décoction de bois de réglisse dans l'eau. Très désaltérante mais attention en cas d'hypertension et voir les propriétés en cas de prise de médicaments.

### Tamarin:

Extrait de gousses du tamarinier, en pâte dans la cuisine indienne et iranienne mais en boisson ou sirop pendant la période de ramadan. Facilite la digestion mais légèrement laxative.

### Caroube:

Encore des gousses avec un petit goût de chocolat; bon contre le cholestérol.

### Amar Eddin:

Pâte d'abricot diluée avec de l'eau. Bien fruité, mais sucré et lourd. Accompagne parfaitement le lait de chèvre et les dattes.

### Thé et café:

servis en fin de repas. À la fois désaltérants, digestifs et boostant, à ne pas négliger pour tenir toute la soirée. Pensez au thé à la menthe tellement bon! Choisissez un thé vert avec moins de tanin.

### Karkade

ou Hibiscus: Chaud ou froid il fait baisser la tension artérielle et aussi aux vertus diurétiques, amincissantes, tonifiantes, antispasmodiques et légèrement laxative.

## Espace recettes

### Rupture du jeûne

Autrefois, avec du lait de chèvre ou de chamelle et quelques dattes.

Maintenant on a le choix:

Yaourt ou rayeb, sans abus, juste pour napper l'estomac avant le repas et aider la digestion.

La soupe, été comme hiver, c'est parfait!

Bouillon de poulet, une bonne idée et pratique s'il y a du poulet grillé après.



### Chorba du Maghreb

Délicieuse, possible en plat unique, parfait pour un repas familial simple.

- 400 g de viande de mouton, épaule de préférence.

- 4 ou 5 tomates bien rouge et mûres, 1 petite courgette, 2 petites carottes, 1 oignon blanc, 2 pommes de terre.

- 1 poignée de pois chiches, 2 càs de concentré de tomates.

- 1 beau bouquet de coriandre fraîche, 1 bonne poignée de feuilles de menthe.

- ½ càc de poivre noir, ½ càc de cannelle, 1 càc de coriandre en poudre.

- 1 poignée de vermicelle.

- 4 càs d'huile, citron et sel.

Mettre la viande coupée en petits morceaux dans une marmite. Ajouter les légumes coupés en petits dés, les pommes de terre entières, les pois chiches, les tomates pelées, épépinées et coupées en morceaux, l'oignon

coupé finement, le concentré de tomates, le bouquet de coriandre coupé finement (en réserver 1 poignée pour la fin).

Ajouter les ¾ de menthe coupée finement, l'huile, les épices et 1 càc de sel.

Cuire à feu doux pendant une dizaine de minutes, tout en remuant. Couvrir d'eau à mi-hauteur. Laisser cuire 15mn à feu doux, tout en surveillant que les aliments n'attachent pas au fond de la marmite.

Ajouter 1.5 L d'eau environ. Rectifier l'assaisonnement et laisser cuire ½ heure. A mi-cuisson, retirer les pommes de terre pour les écraser en purée et les remettre dans la marmite. 10 min avant la fin de la cuisson, ajoutez les vermicelles.

Avant de servir ajouter la poignée de coriandre et de menthe que vous avez réservée, ainsi que quelques pincées de cannelle et de poivre. A servir bien chaud avec des rondelles de citron.

### Soupe de lentilles corail

incontournable et très facile.

Faire revenir 1 oignon émincé dans une casserole avec un peu d'huile d'olive. Couper 2 tomates en petits dés. Ajouter 500g de lentilles corail, puis recouvrir presque immédiatement d'eau. La cuisson est très rapide. Ajouter 1 cuillère de cumin, sel, poivre. Mixer: la soupe doit être crémeuse. Décorer avec quelques feuilles de coriandre. Ma petite idée, si en été vous recevez quelqu'un pour l'Iftar (rupture du jeûne) surprenez avec un gaspacho.

### Le couscous

Mon plat parfait que je nommerais «Sagesse» car repas complet par excellence; la soupe, les légumes, les féculents, la viande. Malheureusement pas dans les coutumes égyptiennes.

### Entrées & Salades

Presque toujours présents:

Les Sambousak Burek: petits friands croustillants remplis de farces différentes.

Les Marshi ou Dolma: des légumes farcis de riz principalement et les fameuses feuilles de



vigne. Pour moi ce sera Salade de Carotte au cumin Na!

Cuire des rondelles de carottes al dente, ajoutez des raisins secs réhydratés, du cumin, du jus de citron, quelques pistaches concassées, sel et poivre. Mélangez et laissez refroidir.

Simple mais gouteux, même un lapin en mangerait!

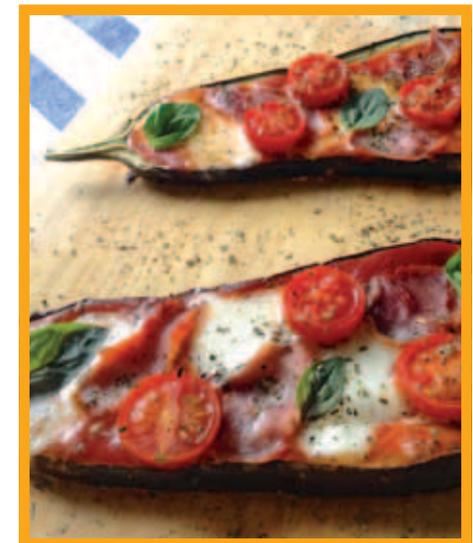
### Aubergine marinée

8 Petites aubergines noires ou blanches lavées et coupées en 2 dans la longueur, Dans un bol mélangez 3 gousses d'ail, 1 petit piment, un peu de menthe et de basilic finement émincés. Ajoutez le jus d'1 citron vert, 3 càs de vinaigre, 2 d'huile d'olive et 1 de cumin en poudre. Salez.

Dans un plat, bien ranger les aubergines et recouvrir de cette marinade. A déguster 2 jours après.

### Les plats

Oublions la Molokheya, omniprésente tout au long de l'année ainsi que les macaronis au four. Le poisson est plutôt servi froid avec une mayonnaise car considéré assez salé et donnant soit le lendemain. Un tabou à combattre, car tout dépend de la cuisson.

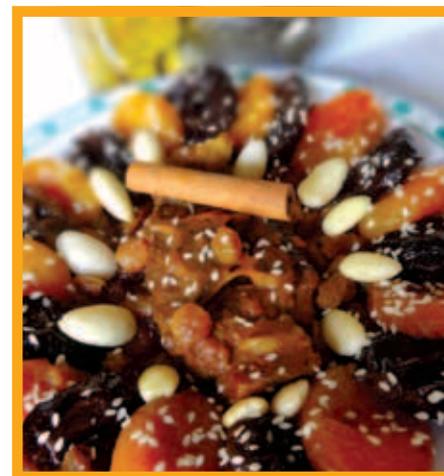




## SOFITEL CAIRO EL GEZIRAH. THE ART OF UNIQUE EXPERIENCES.

DIVE INTO THE DELIGHTS OF SOFITEL CAIRO EL GEZIRAH, AN ISLAND OASIS EMBRACED BY THE NILE AND INFUSED BY THE VIBES OF THE EGYPTIAN CAPITAL. ENTER A WORLD WITH A MONUMENTAL CHIC OF SUNLIGHT, AND SPLENDOR OF TIMELESS DESIGN. DISCOVER ALL OUR MAGNIFIQUE ADDRESSES IN OVER 40 COUNTRIES ON [WWW.SOFITEL.COM](http://WWW.SOFITEL.COM)

## Espace recettes



### Tagine d'agneau aux fruits secs

A défaut de tajine la bonne vieille cocotte fera très bien l'affaire.

Mettez les pruneaux et raisins secs dans un bol d'eau.

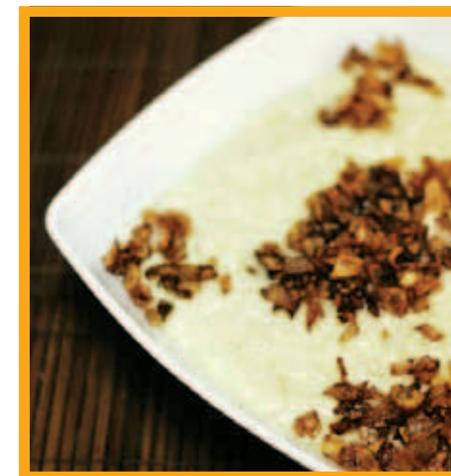
Découpez l'épaule d'agneau en morceaux et placez-les dans un faitout avec quelques cuillères de samna (Ghee ou beurre clarifié - on en trouve en boîte, ça se conserve très bien et pas plus calorique que l'huile ou le beurre) avec de l'oignon coupé et de la cannelle. Faites revenir, ajoutez thym et laurier, salez et poivrez.

Couvrez le tout avec ½ litre d'eau et laissez cuire à feu moyen tout en remuant de temps en temps. Après environ 5 mn de cuisson, retirez les pruneaux et raisins secs de l'eau et ajoutez-les dans le faitout.

Ajoutez le morceau de gingembre frais râpé, une pincée de cannelle en poudre, quelques abricots et laissez mijoter à couvert pendant 45 minutes en remuant un petit peu de temps en temps.

Lorsque que le tout est cuit, présentez le tajine dans un plat et parsemez-le d'amandes mondées et grillées. Le tajine d'agneau peut se déguster avec du riz ou de la semoule.

Bon allez ça suffit pour le moment, on attend encore un peu pour les desserts, la nuit va se prolonger, les visiteurs arriver.



### Kishk

Délicieux poulet, recette rafraichissante, car se mange froid et peut être fait à l'avance.

Faites cuire un petit poulet dans un bouillon (Oignon, 2 gousses d'ail, céleri, thym, laurier, 1 cube, sel et poivre). Quand il est bien cuit, enlevez la peau & les os. Disposez la viande en morceaux effilochés dans un plat creux.

Dans une casserole mettez 2 yaourts naturels et l'équivalent d'un pot de farine et un de lait bien mélangés.

Portez sur le feu et montez avec un peu de bouillon au fur et à mesure jusqu'à la consistance d'une béchamel. Ajoutez un peu de jus de citron et laissez refroidir. Recouvrir le poulet de cette sauce. Placez au frigo. Faites revenir et dorer des oignons coupés finement que vous parsemez sur le plat.



DES MICRO-HUILES PRODIGIEUSES  
POUR UNE COULEUR NATURELLE PRODIGIEUSE.

DÉCOUVREZ LA 1<sup>ÈRE</sup> COLORATION MICRO-HUILE  
UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE COLORATION **SANS AMMONIAQUE** QUI REPRODUIT TOUTES LES SUBTILITÉS DE TONS D'UNE COULEUR NATURELLE.

LA TECHNOLOGIE MICRO-HUILE DIFFUSE LES COLORANTS **AU CŒUR DE LA FIBRE**, EN RÉVÉLANT DES **MILLIONS DE REFLETS**. RÉSULTAT NATUREL PRODIGIEUX.

**ZÉRO CHEVEUX BLANCS**, ZÉRO EFFET CASQUE.  
DOUCEUR ET LÉGÈRETÉ EXCEPTIONNELLES.

PARCE QUE VOUS LE VALEZ BIEN.



**L'ORÉAL**  
PARIS

## Espace recettes

### Les Helwa (Les sucrés) ou desserts

Konafa, Basboussa etc. Allez faire un tour dans les pâtisseries spécialisées.

Gâteaux frits sucrés à souhait, mais faut l'avouer c'est bon. A consommer avec modération!

Aish Saraya (Pain du palais)

Pas loin du pain perdu, devenu plus rare en boutique et j'ai déjà mis la recette, mais tentez le, trop bon.

### Halawa

Vous avez sûrement vu ces boîtes de drôle de pâte friable en vous demandant ce que c'est? Et bien une pâte se sésame très sucrée mais fondante.

J'ai cogité une recette fusion, sorte de tiramisu oriental pour vous la faire découvrir autrement. L'acidité des fruits et la douceur de la Halawa se complètent très bien.

Dans un verre montez en couches superposées: un biscuit sec émietté ajoutez dessus quelques suprêmes d'orange avec un peu de jus, un autre fruit de saison en petits dés, quelques lamelles de Halawa (aux pistaches c'est meilleur) et recommencez une deuxième fois.

Souhour Le dernier repas ou collation avant le lever du jour.

Boum boum boum! Le tabourin du coin. Il faut se réveiller ou en finir, l'aube n'est pas loin. Pas très faim, plutôt sommeil, mais comme la journée va être longue il vaut mieux prévoir.

Rien ne vaut plus qu'une bonne salade de yaourt au concombre.

Ashoura, un lait tiède avec du blé concassé et plein de fruits secs.

Qui n'est pas seulement spécifique au ramadan, plutôt une tentation, souvent dans la rue en allant rendre une dernière visite ou aller se coucher.

Orange au miel et pistache Bon pour la soif le sucre lent et les vitamines.

Je vous souhaite un joyeux Ramadan plein de beaux échanges et de paix.



Chantal R.



# CHATEAU DE GRANVILLE

ALL THE FRENCH YOU NEED TO KNOW



WHITE  
Semillon



RED  
Merlot • Cabernet Sauvignon

## Espace pratique

### Garde d'enfants

#### Maadi

Myriam Ammar	16 ans	012 70 882 888
Paolo Campedelli	17 ans	012 07 35 12 97
Carla Campedelli	14 ans	012 02 20 08 11
Emma de Cocker	17 ans	010 28 01 10 70
Louise Courtois	16 ans	012 77 31 19 20
Perrine Darondeau	14 ans	010 95 88 80 76
Grégoire Flateau	15 ans	012 73 88 83 64
Blanche Gilistro	15 ans	010 19 95 29 39
Angèle Guillermin	15 ans	012 05 79 04 83
Héloïse de Lannoy	16 ans	010 04 95 24 62
Alice Ptachek	14 ans	010 28 05 52 81
Emma Vitte	14 ans	012 72 78 87 00

#### New Cairo / Katameya

Amandine Ajlani-Gillmann	15 ans	010 18 12 26 73
Saphir Gohar	18 ans	012 79 89 98 92
Augustin Julia	15 ans	012 28 84 56 75

#### 6 Octobre

Manon Meucci	17 ans	0100 329 34 08
--------------	--------	----------------

Prix indicatifs: 40LE de l'heure avant minuit et 50LE après minuit. Raccapagnement 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.



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





**TOTAL**

COMMITTED TO BETTER ENERGY



Your engine can endure more.



Keep your engine younger for longer

 **TOTAL**  
**QUARTZ**  
ENGINE OIL