Caire Accueil
FIAFE

LA GAZETTE

Janvier 2017

Une nouvelle année avec Caire Accueil :
des visites, des voyages, des infos,
des rencontres, de l'entreaide !

FIAFE ACCUEILS

ماجد الفطيم
MAJID AL FUTTAIM

GREAT MOMENTS FOR **EVERYONE, EVERYDAY**

www.carrefouregypt.com

كارفور
Carrefour

LA GAZETTE
Sommaire

L'éditorial 3

L'équipe du bureau de Caire Accueil 5

Les rendez-vous de Caire Accueil 7
- Nos activités et cafés à Maadi, Katameya, 6 Octobre
- Visites culturelles

Retour sur … 10
- La rentrée
- Le Fagnoon

Découverte 14
- D'Amsterdam au Caire
- La cérémonie du thé au Japon
- Porte et Profite : atelier responsable

Zoom sur… 20
- Denderah

Lecture 23
Des recettes 24
Les babysitters 28

www.caireaccueil.com
https://www.facebook.com/groups/caire.accueil/
caireaccueil@hotmail.com
Directrice de la publication : Agathe Julia

جديد
احلى
طعم يجمع
كل العيلة
La Vache qui rit
البقرة الضاحكة
جبنة مطبوخة قابلة للفرد كاملة الدسم
قشطة
لذيذة
شيدر
مطبوخ

Edito

Très belle année 2017 à tous !

Toute l'équipe de Caire Accueil vous souhaite une année riche en rencontres, découvertes, échanges, entraide, émerveillements et joie !

Et vous pouvez compter sur Caire Accueil pour y contribuer ! Nous continuerons en effet de vous accompagner dans votre vie cairote, vous aider à rencontrer de nouveaux amis, à découvrir et aimer le Caire et l'Égypte, à puiser la joie dans l'engagement au côté d'Égyptiens défavorisés, ou au travers d'activités diverses.

2017 sera une grande année pour Caire Accueil avec un évènement caritatif et artistique majeur en mai : ***le Printemps des Artistes*** ! Nous vous en dirons plus prochainement et nous comptons beaucoup sur vous pour en faire un magnifique succés !

Agathe

Innovation at every level, redefining energy management and automation

IT and OT, from shop floor to top floor,
interconnected like never before

- Smart connected products enable employees to safely and easily monitor factory machinery.
- Local control keeps maintenance crews alert while automation automatically reconfigures production to avoid potential downtime.
- Manufacturing data is collected and stored on the cloud/on premise, yet accessible from anywhere.
- Data collection, apps, and analytical software drive top-level decision-making to guarantee a more productive and profitable plant.

19775

schneider-electric.com.eg

Life Is On | Schneider Electric

L'équipe du bureau de Caire Accueil

PRÉSIDENTE d'HONNEUR
Fatma Abdalla
guidefatma@gmail.com
0100 638 38 83

PRÉSIDENTE
Agathe Julia
presidentcaireaccueil@gmail.com

VICE-PRÉSIDENTE
Tiphaine Akremi
tiphaine2001@yahoo.fr
012 11 96 14 48

SECRÉTAIRE
Corine Remande
012 24 28 37 00
corine.remande@orange.fr

TRESORIÈRE
Héloïse Philibert
hp.philibert@gmail.com

VISITES CULTURELLES
et MARCHE DÉCOUVERTE
Ariane Dossche
ariane.dossche@hotmail.com
012 11 26 99 50

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

SOIRÉES
Alexandra Hernandez
01280755118
alexandra.hernandez@hotmail.fr

SORTIES JEUNES
Tiphaine Akremi
012 11 96 14 48

CAFÉS MAADI
Anne-Marie Vene
fredvene@yahoo.fr
012 70 90 98 88

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

CAFÉS KATAMEYA
Catherine Carré
catherine_carre@hotmail.fr
010 19 61 14 92

CAFÉS 6 OCTOBRE
Christelle Calers
philippe.calers@hotmail.fr
010 66 76 83 07

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

AGS

Déménagements Internationaux
et Garde-Meubles

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 EGYPTE
T. + 20 122 813 64 65
+ 20 106 883 85 31
+ 20 106 883 85 34
E. ags-egypt@agsmovers.com

FAIM IAM SGS FIDI ACADEMY Commitment to Excellence Gold Award 2013

Un Déménagement International AGS = Un Arbre Planté

THE GLOBAL COMPACT
NOUS SOUTENONS LE PACTE MONDIAL

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

Les rendez-vous de Caire Accueil

Nos cafés : les dimanches

22 janvier à Maadi
29 janvier au 6 Octobre
12 février à Maadi
19 mars à Maadi
26 mars à Katameya
9 avril (lieu à confirmer)
14 mai (lieu à confirmer)
11 juin : Assemblée Générale !

Nos permanences : les lundis

(chez Ovio, 11 rue 18 à Maadi)
16 janvier
6 février
13 mars
3 avril
8 mai

Activités culturelles

- **Visites culturelles** tous les mardis matins, Infos : Ariane
- **Café littéraire** à Maadi et à Katameya : échanges autour des livres, un jeudi matin par mois. Infos : Marie Lahouati (mariehanoi@gmail.com)

Activités créatives

- **Cours d'aquarelle** par Lama, chaque mercredi matin, infos : Corine
- **Cours de cuisine** par Isabelle, un lundi par mois, infos : Corine
- **Atelier couture** par Alice
- **Atelier cuisines du Monde** : **appel aux volontaires !!!**

Activités sportives & ludiques

- **Marche découverte de Maadi**, tous les jeudis de 8h30 à 10h00. Infos : Ariane
- **Conversation anglaise** : infos : Corine
- **Bridge** : infos : Corine

Pour les jeunes (infos : Tiphaine)

- **en journée ou en soirée**

- paintball (mars), patinoire, trampoline, bowling,
- musée égyptien (janvier pour les enfants, février pour les ados)
- atelier perles : vacances de février

En famille (infos : Louise)

- **Chasse au trésor dans le Khan Khalili**
- **Les artisans sur la route de Saqqarah** (11 fév)
- **Week-end à Alexandrie** (12-13 mai)

Soirées

- **Dîner tournant Maadi** : jeudi 2 février
- **Dîner tournant 6 octobre** : date à venir
- **Soirée de Printemps** (organisée conjointement avec l'UFE) : vendredi 23 mars

Évènement Caritatif 2017

LE PRINTEMPS DES ARTISTES

LE 19 MAI !

Plus d'infos à suivre !

Les visites culturelles

Cycle "Le Caire Islamique et Contemporain"

De Janvier à Mai 2017

Chaque mardi matin, notre fabuleuse guide Fatma nous fera découvrir avec son enthousiame et son énergie incomparables un quartier du Caire islamique :

- 10 janvier : L'arrivée de l'Islam
  Mosquée Ibn Tulun et Maison Gayer-Anderson
- 17 janvier : Les descendants de Fatma
  La mosquée Al Azhar, les maisons Harawyi, Zeinab Khatoun, el Set Wassila, avec un arrêt chez le relieur à l'ancienne.

- 24 janvier : Le Caire chiite
  Rue El Moezz : Bab El Fetouh, les mosquées Al Hakim, Al Selhdar, Al Akmar, la maison Suheimy
- 31 janvier : L'âge d'or des Mamelouks
  Bab Al Nasr - porte de la victoire, balade à el Gamaleya avec les mosquées Qalaoun, Barkouk, le Hamam Inal, la citerne de Salahdar et la fontaine de Katkhuda

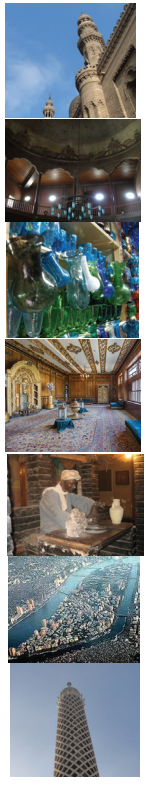
- 7 février : Quartier des couleurs, odeurs et senteurs
  Bab Zweila, la mosquée Moayad Sheikh, Sebil Nafissa el Beida,Zawyet Radan, le souq des patchworks (Khayameya) et balade à el Ghoureya

- 14 février : Mamelouks, gloire et décadence
  La mosquée Sultan Hassan, le quartier d'El Darb el Ahmar avec les mosquées bleue (si ouverte), Maridani, Quijmas Al Ashaqi

Les visites culturelles

Cycle "Le Caire Islamique et Contemporain"

- suite -



- 7 mars : Le dernier repos de la famille royale
  La mosquée Rifai et le palais Taz
- 14 mars : Des Ayoubides à nos jours
  La Citadelle et le théâtre des Derviches Tourneurs
- 21 mars : Vie et mort entremêlées
  La Cité des Morts & un arrêt chez le souffleur de verre
- 28 mars : La Diva et le Prince
  Le musée Oum Kolthoum, le palais Manial et le Nilomètre
- 4 avril : Nostalgie des Égyptiens
  Le musée Agricole
- 11 avril : Musée d'art contemporain et galeries d'art
- 18 avril : Zamalek
  Le quartier, l'histoire et déjeuner de clôture
- 9 et 16 mai : lieux à confirmer (hors cycle)

Renseignements et inscription auprès d'Ariane
(visitescaireaccueil@gmail.com)

Retour sur la rentrée 2016

Voici les temps forts de la rentrée 2016 de Caire Accueil, une rentrée bien active, comme chaque année, car c'est bien là le coeur de notre rôle : vous accueillir, vous aider !

- nos cafés de rentrée (à Maadi, Katameya et au 6 Octobre), où les anciens ont pris l'habitude de se retrouver et d'intégrer les nouveaux pour qui ces premières rencontres sont essentielles !

- la présentation des visites culturelles : l'occasion de découvrir notre guide Fatma, fascinante, à l'enthousiasme communiquant, nous conter la riche histoire de notre pays d'accueil, cette chère Egypte !

- le séminaire d'accueil, toujours aussi apprécié, avec ses trois matinées bien remplies (vie quotidienne, sécurité en Egypte, la santé, expatriation & adaptation, visite de Maadi) .

- enfin, le cocktail de bienvenue, où nous avons tous découvert le beau jardin du Seasons Country Club de Giza, son ambiance musicale festive, grâce à un splendide mariage non loin, son buffet dinatoire cuisiné sur place et l'enthousiasme de vous tous, nos nombreux participants qui avez pu vous retrouver, faire connaissance et partager ce moment convivial.

Retour sur la rentrée 2016

Découverte des petits commerces du quartier proche de Katameya

Quelle belle matinée conviviale ! Arpenter, en ce jour férié, le quartier très égyptien du 7 Star Mall, à New Cairo, ses multiples micro boutiques où l'on trouve tout ce que l'on peut chercher.

A commencer bien évidemment par les délices égyptiens : un bon koshari, du pain baladi frais et tendre, les multiples biscuits, les indispensables épices ; mais aussi de petites bricoles introuvables : ainsi Bernard, notre cher Suisse, a pu acheter de la pâte à combustible pour appareil à fondue (mais nous c'est le fromage à fondue que l'on voudrait !!!); où faire réparer ses vélos (et où en acheter !), le couturier etc… bon, pour le poissonnier, on n'est pas encore sûrs de se lancer ! On a peut être tort !

Où trouver un fleuriste, son opérateur téléphonique, un teinturier, de la peinture pour rénover un meuble… On a fait le plein de fruits et légumes, on s'est échangé nos bons plans & astuces. Deux heures et demi durant. Quelques réponses restent en suspend mais le plus important était de voir qu'il y a une vie en dehors de CFC et de Katameya : les commerces de notre quartier !

Agathe

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

Plus qu'une Promesse… un Engagement

Festival de la Datte et jeux au Fagnoon

Une sortie familiale à la ***Fagnoon Art School***, sur la route de Sakkara, le jour du festival de la datte organisé par Slow Food Cairo, pour le plaisir des enfants et de leurs parents !

Fagnoon est une ferme où les jeunes peuvent s'adonner à une grande variété d'activités manuelles : poterie, peinture sur verre, sur tissu, dessin avec perles ou sable, gravure sur bois. Les jeunes peuvent également dépenser leur énergie sur la grande toile d'araignée et les balançoires en cordage. Manège en bois, carré de boue, balades à dos de chameau, cheval et poney furent également populaires. Chèvres, lapins, poules, canards et oies ont fait la joie des enfants.

À cette période qui suit la collecte, le festival de la datte est une façon de célébrer ce fruit passe-partout. Une ou deux variétés y étaient en vente, ainsi que plusieurs mets cuisinés à la datte. Il y avait même du café de noyaux de dattes... garanti sans caféine ! Le restaurant Eish wi Malh offrait entre autres crème glacée et hamburger sauce barbecue … à la datte bien sûr.

Jeunes et moins jeunes pouvaient aussi s'initier à la fabrication de paniers et de cordes tressés de feuilles de palmier. Quelques intrépides ont même appris à grimper dans un palmier en utilisant la ceinture de corde traditionnelle.

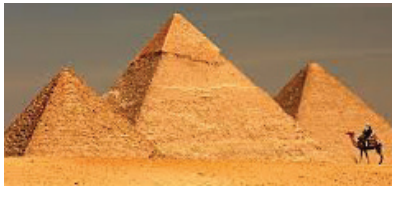
Louise

fagnoon@gmail.com
www.fagnoon.net
facebook : fagnoon art school
tél : 02 3815 16 33

D'Amsterdam au Caire....

Un monde sépare ces deux capitales fascinantes, mais tant de choses à découvrir… Nous débarquons fraîchement d'Amsterdam l'une des villes les plus extraordinaires du monde…

Entre musées et canaux, cette ville regorge de richesses et de curiosités historiques qui font d'elle une capitale surprenante !



Nous avons vécu six merveilleuses années dans cette ville de tolérance et de diversité, une métropole à taille humaine qui allie culture, histoire et divertissement, à la fois calme et animée; le vélo remplace la voiture pour le plus grand bonheur de tous !

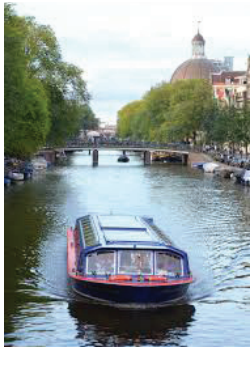
Nous savions qu'en nous expatriant au Caire, le changement allait être radical tant au niveau du climat, du paysage que des us et coutumes ! Mais l'opportunité était trop belle pour notre grande famille de franchir le pas… Parce que nous savions qu'il n'y a pas plus belle richesse pour nos enfants que de découvrir le Monde….
Nous voilà au Caire, depuis maintenant quatre mois déjà ! Un revirement total : le vélo est rentré au garage, la doudoune dans le placard, le vin consommé moins allègrement tant il est compliqué d'en rapporter ou d'en trouver du bon !!!

D'Amsterdam au Caire....

Les sonnettes de vélo ont laissé place aux klaxons, l'odeur matinale du cannabis dans la rue, au gaz d'échappement, l'appel à la prière fait parfois office de réveil matin.... et le soleil a remplacé la pluie !

OUI, le quotidien ici c'est bruit, bouchons et pollution, mais quand je me réveille chaque jour, j'ai plutôt envie de me dire que j'ai une chance incroyable de découvrir ce pays à la population attachante, aux incomparables richesses culturelles ! Tout le monde ne connaît pas cette chance la… Certains lisent l'Histoire de l'Égypte dans les livres, les manuels scolaires, nous on peut la voir et la découvrir chaque jour ! Alors j'espère que dans un futur proche, calme et sérénité reviendront en Égypte pour que le tourisme reprenne et que les gens n'aient plus peur de venir découvrir ce pays qui offre tant de merveilles…

Caroline



Japon : la cérémonie du thé, un art de vivre

Le thé est une boisson sociale incontournable dans le monde arabe, nous avons tous profité en Égypte ou ailleurs d'un rafraichissant thé à la menthe; loin de là, au Japon, le thé dispose d'une dimension culturelle très forte. Plus qu'un art de vivre, c'est un culte fondé sur l'admiration du Beau, par opposition aux vulgarités de l'existence quotidienne. Cette philosophie se traduit par la cérémonie du thé (ou *la voie du thé*), appelée en japonais Chanoyu (茶の湯) ou Chadō (茶道).

Cet art traditionnel est inspiré en partie par le bouddhisme zen dans lequel le thé vert est préparé de manière codifiée par un praticien expérimenté et servi à un petit groupe d'invités dans un cadre calme. Le thé est produit à partir d'une poudre verte (matcha 抹茶), laquelle était fort précieuse puisqu'elle servait également à des fins curatives.

Les moines faisaient de ce moment particulier une sorte de rituel qui incitait au calme et à la méditation. Ce rite aboutit finalement à la cour de l'empereur, la cérémonie atteignit dès lors des sommets de perfection et devint une tradition incontournable au cœur des coutumes japonaises.

La cérémonie peut durer entre une et cinq heures, selon le type pratiqué et le type de repas et de thé servis, et se déroule traditionnellement dans un chashitsu, une petite maison à la décoration dépouillée située dans un jardin.

Japon : la cérémonie du thé, un art de vivre

Un large ensemble d'ustensiles est nécessaire même pour la plus simple des préparations du thé (une liste complète de tous les objets pourraient remplir plusieurs centaines de pages). Chaque ustensile est symboliquement nettoyé en présence des invités dans un ordre déterminé et en utilisant des gestes précis et délicats. Puis les ustensiles sont placés dans l'ordre exact de rangement en accord avec la préparation qui suivra.

Le maitre, « l'hôte », habillé en Kimono, prend alors place, allume un feu, écoute le bruissement chantant de l'eau, ravive les braises, dépose la poudre de thé vert dans un bol, verse l'eau chaude et bat l'ensemble à l'aide d'un petit fouet en bambou. De la fine mousse se forme alors en surface.

Pendant ce temps, la conversation est gardée à son minimum. Les invités se relaxent et apprécient l'atmosphère créée par les sons de l'eau et du feu, l'odeur de l'encens et du thé, la beauté et la simplicité de la maison du thé.

Quand le thé est prêt, le bol (qui se doit d'être contemplé car c'est une œuvre d'art en soi) est servi aux invités; ceux-ci s'inclinent avant de prendre le bol, puis ils le lèvent dans un geste de respect pour l'hôte, tournent le bol afin d'éviter de boire sur sa « face avant »; après avoir bu, ils tournent le bol dans sa position originelle et le rapportent à l'hôte. La voie du thé privilégie la retenue pour permettre de prendre pleinement conscience du temps présent et de ressentir le calme dans le mouvement, découvrir un monde de sensations.

Le caractère spirituel de cette cérémonie est très important : on célèbre l'harmonie, le respect, la pureté et la tranquillité d'esprit. C'est une expérience extraordinaire.

Madeleine

Porte et Profite : atelier responsable

Alice est arrivée au Caire avec un magnifique projet humanitaire, elle nous en parle ici, ainsi que de ceux qu'elle a déjà menés à bien !

Origine et objectifs

J'avais depuis longtemps envie d'allier ma passion pour la mode d'inspiration 50's et mon engagement humanitaire ; Porte & Profite a donc vu le jour en 2013, une mode élégante et responsable !

Le principe de fonctionnement est simple : la vente de mes créations génère un bénéfice et celui-ci est utilisé pour créer des ateliers coopératifs et indépendants dans des zones rurales sans activité économique stable.

L'objectif pour chacun des projets est de former un groupe de personnes, leur fournir un atelier équipé, les accompagner et définir un marché pour leur permettre d'avoir une activité génératrice de revenus pereine et stable.

Une mode élégante

Porte & Profite propose des modèles unique sur mesure, en collection ou sur demande, toujours d'inspiration 50's et surtout des modèles adaptés à chaque personnalité. J'adore rencontrer mes clientes, échanger avec elles et trouver la meilleure option pour elles.

Une mode responsable

Le premier projet a vu le jour en 2014 dans un village de la cordillère des Andes à 3000 m d'altitude au Pérou.

Porte et Profite: atelier responsable

L'atelier a été créé au sein d'une structure préexistante, celle d'une association oeuvrant dans le village depuis des années. Cinq femmes ont suivi la formation et sont aujourd'hui responsables de leur atelier qui fabrique des jupes d'uniforme scolaire. Il est aussi ouvert aux habitants du village pour réaliser les petites retouches du quotidien et des petits ateliers formation sont également en place.
Le deuxième projet est quant à lui toujours en phase de déploiement dans le Moyen Atlas au Maroc.

Aléas et surprises

Comme dans tout projet, on part toujours avec une idée édulcorée des résultats espérés, et puis nous sommes confrontés à divers aléas ; comme la langue, les différences culturelles, le milieu social et j'en passe (dans ce cas, la problématique planning/ budget/ ressource n'est pas vraiment applicable ;)). Ceci m'a poussé à faire évoluer mon modèle; et surtout j'ai beaucoup appris des échanges que j'ai eu le plaisir d'avoir avec mes différents interlocuteurs en France, au Pérou, en Colombie et au Maroc. Les plus grandes surprises nous sont offertes quand on apprend à s'adapter au pays.

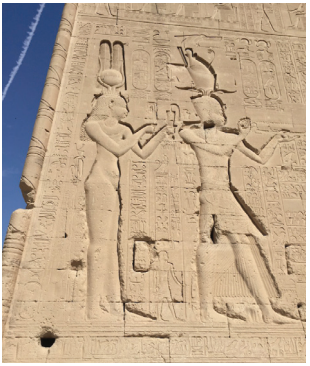
Et aujourd'hui en Egypte...

Un nouveau changement, une nouvelle occasion de s'adapter. Grâce à la communauté française, j'ai rapidement trouvé mes marques et le projet égyptien me plait déjà beaucoup.. Ma nouvelle partenaire Marwa va accompagner le projet à long terme en Égypte. Nous allons travailler avec deux associations locales. Le lancement est prévu ce mois-ci, en janvier.
À suivre...

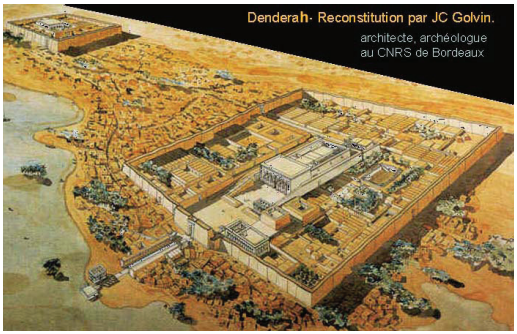
Alice

Temple de Denderah

A Louxor, vous avez eu la chance de visiter la vallée des Rois, d'admirer la puissance d'Hatschepsout, celle de Ramsès III dans son sanctuaire de Medinet Habu, la simplicité du village des artisans, la grandeur des temples de Karnak et de Louxor, tous ces lieux fameux et majestueux… mais êtes-vous déjà allé jusqu'à Denderah ? Ce temple mérite vraiment le détour !



Situé 60km au Nord de Louxor, ce temple dédié au culte de la déesse Hathor fut construit sous Pépi 1er* et modifié plusieurs fois par la suite jusqu'aux derniers Ptolémées**. Le temple actuel date donc de l'époque ptolémaïque, sa construction commença à la fin du IIème siècle avant J-C. alors que se terminait celle d'Edfou, temple dédié à Horus avec lequel Hathor forme un couple divin.



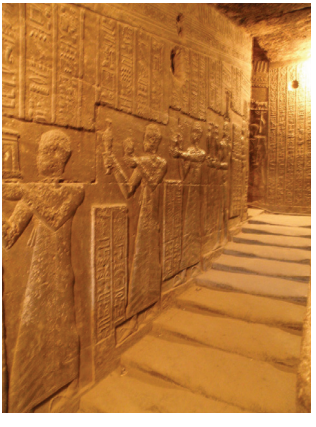
Seul édifice rescapé de cette cité antique, le temple de Denderah recèle mille richesses et trésors que l'on ne retrouve pas dans d'autres temples. Dont le très célèbre zodiaque de Denderah (sur place, on ne peut admirer que sa copie, l'original étant au musée du Louvre).

Vous parcourerez un dédale de pièces, chapelles, à la décoration soignée ! Les peintures du plafond de la salle hypostyle et ses 18 colonnes nous laissent imaginer comme l'impressionnante salle hypostyle de Karnak avec ses 134 colonnes pouvait être magnifique ainsi peinte.

Temple de Denderah

Les multiples représentations de la déesse Hathor rendent ce lieu encore plus magique : elle est la seule divinité à être représentée de face car sa figure évoque le rayonnement solaire. Chaque pilier est orné à son sommet de quatre visages d'Hathor symbolisant :

1- les quatre coins du ciel orientés vers un point cardinal : la déesse est souveraine du cosmos.
2- les quatre aspects d'Hathor selon la mythologie :
• la déesse lionne anéantissant les ennemis du soleil
• la déesse de la renaissance et de l'amour,
• la protectrice des foyers et la nourrice royale,
• le cobra qui incarne la beauté et la jeunesse



L'escalier en colimaçon carré conduisant à la terrasse est superbe également avec les bas-reliefs de la procession des prêtres montant jusqu'au toit, où la statue d'Hathor était exposée afin d'être revivifiée par le soleil.
Anecdotique, sur la face arrière du temple, on trouve une des rares représentations de la célèbre Cléopâtre VII accompagnée de son fils Césarion.

Voilà, sortez de Louxor et découvrez ce temple, isolé, majestueux et mystérieux !

Agathe

*Pépi 1er : roi de la VI dynastie qui connaît un long règne de -2289 à -2255.
** La dynastie ptolémaïque (de -323 à -30), tout en ouvrant l'Égypte à la civilisation grecque, marqua un renouveau de la culture égyptienne avec la restauration des rites ancestraux.

Sources:http://egypte-eternelle.org; https://fr.wikipedia.org/wiki/TempledHathor

A Glass of Wine, A DINNER, & YOU!

HAPPY HOUR! Saturday to Thursday - 3 pm to 8 pm

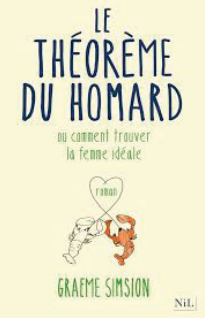
Cairo Cellar
since 1978

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

Lecture

Chers lecteurs, chères lectrices.

Nos cafés littéraires ont toujours autant de succès, ce qui est rassurant : la lecture attire et nous permet de rêver, apprendre, voyager, compatir, trembler, douter, nous évader...



Malheureusement mes dernières lectures n'ont pas été à la hauteur de mes espoirs sauf "Le Théorème du Homard" de Graeme Simsion. Encore un livre choisi pour son titre et je n'ai pas été déçue. Un humour très anglais (même si l'auteur est Australien) et un second degré qui vous laisse le sourire aux lèvres pendant toute votre lecture. Le professeur Don Tillman, extrêmement mal adapté à la vie en société et bourré de *tocs* en tous genres, décide de trouver une épouse grâce à un questionnaire qu'il crée. La liste de ses exigences est extrêmement longue et complexe...

Ce livre est bourré d'humour, il joue sur bien des aspects de la société avec ses excès et ses dérives. Don ne se perçoit pas comme marginal, ce qui le place souvent dans des situations rocambolesques.
J'ai passé un très bon moment avec ce livre qui a obtenu en 2012 le Victorian Premier's literary Award qui récompense chaque année un manuscrit inédit.

Mes autres lectures ne méritent ni mes éloges, ni mes critiques. Je n'ai pas toujours eu la main heureuse. Alors pour cette fois je m'arrêterai à un livre. Bonne lecture, bien du plaisir !

Et pour finir une citation de Pavlos Zannas: "J'isolais au hasard des livres qui me tombaient sous la main, les phrases qui me parlaient, et, telles des miroirs, me faisaient découvrir mon vrai visage".

Myriam Gohar

Recettes

Le mois de janvier en Egypte est quelques fois un peu tristounet, alors je vous propose de mettre de la chaleur en cuisine, du baume au cœur, de la joie à table avec quelques petits plats exotiques bien chauds.
Je vous embarque pour un tour du monde du pot au feu, déclinaisons internationales de notre plat bien français. En route avec goût, transport sûr, voyage en toute liberté, sans visa, ni devises !

Belgique : Waterzooi

Le bon roi Henri IV avait dû faire un tour là-bas avant de conseiller la poule au pot !
Diététique et excellent surtout après les Fêtes.

Couper le poulet en 6 (2 cuisses, 2 blancs, 2 ailes).
Laver et détailler 2 oignons, 6 carottes, 4 poireaux et 1 branche de céleri en bâtonnets assez longs.
Faire fondre du beurre dans une cocotte puis y verser les légumes et les faire cuire à feu moyen durant 5mn. Ajouter les morceaux de poulet, et 1 bouquet garni. Saler, poivrer, et verser le fond de volaille.
Mettre le couvercle et laisser cuire pendant 45 minutes à feu doux, en remuant régulièrement.
Dans un grand bol, mélanger 2 jaunes d'œufs et 20 cl de crème.
Ajouter le contenu du bol dans la cuisson du poulet en remuant hors du feu. Rectifiez l'assaisonnement.
Laissez cuire à nouveau 5 mn et parsemer de cerfeuil ou persil à défaut.

Recettes

Hongrie : Goulash sur un air Tzigane !

Découpez 1 kg de bœuf (steak, macreuse etc...), 1 tomate, 1 gros poivron rouge et 2 oignons en petit morceaux. Faites revenir les légumes, puis dorer la viande.

Ajoutez l'élément principal : 2 généreuses cuillères de Paprika doux. Recouvrez avec du bouillon et laissez mijoter 2h en surveillant. La sauce doit rester un peu liquide, comme la vraie.

Russie : le flamboyant Bortsch

Son pays d'origine semble être l'Ukraine (avec une recette souvent sans viande), mais je vous donne là une version russe et avec de la viande.

Commencez par faire le bouillon de viande : mettez l'eau dans une grande marmite, plongez-y ½ kg de viande (macreuse, paleron) en morceaux et 2/3 os à moelle. Faites chauffer jusqu'à ébullition.

Assaisonnez avec 1 branche de céleri, 2 feuilles de laurier, quelques grains de poivre et de coriandre, salez.

Baissez le feu, laissez cuire 30mn. Écumez de temps en temps.

Puis préparez les légumes : râpez 3 betteraves crues et 6 carottes. Emincez un gros oignon. Pelez et coupez 2 tomates en petits dés. Dans une poêle huilée faites rissoler l'ensemble. Baissez le feu et faites réduire du tiers. Ajoutez 2 càs de vinaigre.

Coupez ½ chou (blanc ou rouge) en lanières et 4-5 pommes de terre en dés. Plongez-les dans le bouillon de viande. Laissez cuire 30mn. Rajoutez les légumes avec de l'aneth ciselée. Poursuivez la cuisson 15mn. Servez dans des bols avec une cuillère à soupe de crème.

Recettes

Inde : Korma, Curry d'agneau
Pour réchauffer les papilles !

Coupez en cubes 600g d'épaule d'agneau désossée. Faites-la légèrement dorer à feu assez vif.
Ajoutez 1 gros oignon émincé, 2 tomates coupées en petits morceaux, 1 piment épépiné, coupé en 2 en longueur, 2 cm de gingembre râpé, le jus d'1 citron vert et 3 gousses d'ail broyées. Salez. Saupoudrez de 2 grosses càs de massala ou de curry en poudre et 1 càc de curcuma. Enrobez la viande de cette préparation.

Incorporez 1 yaourt, délayez avec un grand verre de lait. Vous pouvez mettre quelques amandes. Laisser mijoter 45 min à petit feu. Rajoutez un peu d'eau si nécessaire pour garder la sauce onctueuse. Dégustez avec du pain indien Nan ou Paratha. Et laissez-vous charmer par ces parfums !

Philippines : Pochero au porc
Dans une cocotte, faites revenir 6 gousses d'ail écrasées, 1 gros oignon émincé et 2 tomates en dés, dans un peu d'huile. Ajoutez 1kg de porc en cubes (échine et ventre aussi).

Faites brunir, ajoutez : grains de poivre, 2 càs de sauce poisson et 3 de sauce tomate. Remuez, couvrez d'eau à hauteur, salez, à ébullition, laissez cuire 20mn. Ajoutez 3 patates douces en cubes, 1 grosse poignée de pois chiche (précuits) et des haricots verts.

Recettes

Afrique : Poulet Mafé
Dans une cocotte, faites revenir 1 oignon coupé fin, 3 gousses d'ail. Ajoutez un poulet coupé en 8 morceaux. Laissez revenir en remuant. Dans un bol mélangez ces ingrédients dans 500ml de bouillon, 2 grosses cuillères de beurre de cacahuète (non sucré) et 2 de concentré de tomate, 1 càc de gingembre râpé, 1 de curry, 1 pincée de piment poudre. Sel et poivre. Laissez réduire environ 40mn, ajoutez de l'eau si nécessaire.

Et pour finir, notre pays d'accueil l'Egypte : Kebab Halla.
1 Kg de viande (je préfère le jarret -mozah- de veau), 2 oignons émincés, 4 gousses d'ail écrasées, un peu de laurier et cumin. De l'huile ou du beurre clarifié (Samna).

En cocotte, faites revenir l'oignon, après coloration, ajoutez la viande en cubes et l'ail, faites dorer. Saupoudrer une cuillère de farine pour enrober, ajoutez laurier et cumin, remuez 3 mn. Sel et poivre. Couvrez à hauteur avec de l'eau, ou mieux du bouillon.
À ébullition, réduisez le feu et laissez mijoter à couvert 45mn en vérifiant que ça n'attache pas. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire.

Avec tout ça, l'hiver ne devrait pas être morose. Cuisinez, dégustez, voyagez et amusez-vous !

Chantal

Garde d'enfants

Maadi	Yanis Akremi	14 ans	012 11 96 14 48
	Sara Ammar	13 ans	012 70 88 28 88
	Carla Campedelli	15 ans	012 02 20 08 11
	Eliott de Cocker	16 ans	010 06 07 62 36
	Louise Courtois	17 ans	012 77 31 19 20
	Grégoire Flateau	17 ans	012 73 88 83 64
	Blanche Gilistro	17 ans	010 19 95 29 39
	Angèle Guillermin	16 ans	012 05 79 04 83
	Héloïse de Lannoy	17 ans	010 04 95 24 62
	Aude Philibert	15 ans	010 68 69 81 01
	Alice Ptachek	15 ans	010 28 05 52 81

New Cairo / Katameya

Amandine Ajlani-Gillmann	17 ans	010 18 12 26 73
Augustin Julia	16 ans	012 28 84 56 75

Limité à 4 enfants pour un baby-sitter. Raccompagnement obligatoire.
Les babysitters sont des adolescents,
il n'est pas raisonnable de leur confier des nourrissons.
Tarif à titre indicatif entre 40 et 50LE/heure.

Garde d'animaux

Maadi	Hugo Tran Minh	18 ans	010 67 11 70 65

Les animaux de petite taille peuvent être herbergés au domicile du gardien; pour les plus grands, ils seront gardés au domicile du propriétaire.

Pour toute annonce de garde enfants / animaux,
la responsabilité de Caire Accueil
ne saurait en aucun cas être engagée.

5.30

TAN

LE CHÂTAIN NATUREL
AUX MILLIONS DE REFLETS DORÉS

PRO
DI
GY

DES MICRO-HUILES PRODIGIEUSES
POUR UNE COULEUR NATURELLE PRODIGIEUSE.

DÉCOUVREZ LA 1ÈRE 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

YOUR ENGINE CAN ENDURE MORE WITH TOTAL QUARTZ INEO.

Now protect your engine at its peak performance with TOTAL QUARTZ INEO Synthetic technology lubricants.

www.total.eg

Keep your engine younger for longer

TOTAL QUARTZ ENGINE OIL