



LA GAZETTE

Avril 2017

EXPOSITION VENTE

peintures
sculptures
photos

19
au
21

2017
MAI

Au profit des enfants
de l'école de TORAH

DARB 1718
Fustat, Old Cairo



LE PRINTEMPS DES ARTISTES



L'ORÉAL
PARIS



SOFITEL
HOTEL & RESORTS



Sous le parrainage de
SE l'Ambassadeur de France en Egypte
Monsieur André Parant





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
Remerciements	6
Retour sur ...	8
- Les visites d'usine	
- Le dîner tournant	
Le Printemps des Artistes	12
Découverte	18
- Une journée à la ferme	
- Le Musée d'Art Islamique	
- Les lieux de culte à Maadi	
- Zamalek	
Lectures	25
Recettes	26

www.caireaccueil.com

<https://www.facebook.com/groups/caire.accueil/>

caireaccueil@hotmail.com

Directrice de la publication : Agathe Julia

لافتحة طعم الحليب

جديد



Edito



C'est le PRINTEMPS !!!

Et pour la toute première fois cette année, le printemps de Caire Accueil sera artistique avec un évènement culturel et caritatif unique : l'exposition-vente,

LE PRINTEMPS DES ARTISTES les 19, 20 et 21 mai prochain dans la galerie Darb 1718 à Fostat

Vous pourrez y faire votre choix parmi une superbe sélection de peintures et de photos d'artistes locaux talentueux.

Les bénéfices de l'évènement permettront d'améliorer les conditions de vie des enfants de l'école de Torah (alimentation et suivi médical).

Découvrez en avant première dans ce numéro les artistes et les oeuvres que vous retrouverez en mai ainsi que les objectifs de ce grand évènement !

Soyez très nombreux à venir à l'exposition, nous comptons sur votre soutien !

**Et rendez-vous aussi pour l'AG,
dimanche 4 juin, venez voter !**



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



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



PRÉSIDENTE
Agathe Julia
presidentcaireaccueil@gmail.com



SOIRÉES
Alexandra Hernandez
01280755118
alexandra.hernandez@hotmail.fr



**VICE-PRÉSIDENTE
et SORTIES JEUNES**
Tiphaine Akremi
tiphaine2001@yahoo.fr
012 11 96 14 48



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



**SECRÉTAIRE
et CAFÉS KATAMEYA**
Corine Remande
012 24 28 37 00
caireaccueil@hotmail.com



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



TRESORIÈRE
Héroïse Philibert
tresoreriecaireaccueil@gmail.com



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



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



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

Merci !



L'année avance, toute l'équipe de Caire Accueil espère enrichir, adoucir, égayer votre vie égyptienne ! Nous donnons notre temps sans compter pour que votre séjour ici ait un relief particulier.

Les visites (et les marches !) concoctées par Ariane, aidée de Bernard et Lama : découvrir, re-découvrir, ces lieux historiques mythiques, ces musées aux collections uniques, ces quartiers magiques, voir et revoir le Caire à travers les yeux de Fatma !

Les multiples **sorties du week-end**, ou comment Louise permet à nos maris et enfants de vivre et voir l'Egypte autrement.

Nos retrouvailles et shopping lors des **cafés du dimanche**, merci Anne-Marie, Marie et Birgit pour vos trouvailles qui nous donnent la fièvre d'acheter ! À Catherine (relayée par Corine) et à Christelle de nous avoir attirés respectivement jusqu'à Katameya et au 6 Octobre !

Nos **enfants et ados** ont été gatés par les sorties, soirées et ateliers organisés par Tiphaine qui a survécu à des moments parfois très bruyants (de joie) !

Alexandra a renouvelé notre vie nocturne cairote avec son énergie et ses idées pour des **soirées** pleines de couleurs !

Denise, pivot de notre **communication** web, à l'oeil affuté et aux conseils avisés, toujours là pour aider !

Aude, épaulée de Zeynep et Philippa, a lancé le tout premier **Printemps des Artistes**, un boulot fou, un événement attendu !

Et quand on parle de donner son temps sans compter, vous penserez bien sur à Corine et Héloïse, nos piliers, car tous les chemins de Caire Accueil mènent à elles !

À tous ceux qui proposent (et ceux qui organisent, ouvrent leur maison...) tant de bonnes idées, autant d'occasions de se retrouver : café voyages, ateliers cuisine du monde, activités manuelles pour les enfants, le bridge...

Et pour fini, votre Gazette ne verrait pas le jour sans tous ses gentils scribes !

Maintenant on a aussi besoin de vous !

Caire Accueil cherche pour fonctionner parfaitement à la rentrée 2017 :

- vice-présidente,
- aide pour les cafés de Maadi,
- responsable les activités & sorties enfants-ados,
- responsable soirées
- responsable communication web et la Gazette.

Faites-nous signe pour intégrer notre joyeuse équipe !

*Donner de son temps
c'est aussi cela être adhérent Caire Accueil !*

Voilà, un immense merci à chacun, un grand bravo à tous, d'avoir oeuvré avec le sourire et tant de disponibilité !

**Rendez-vous pour l'AG, venez voter
dimanche 4 juin.**

Les visites d'usines

Des visites culturelles d'un tout autre genre ... !

Cette année, Caire Accueil nous a proposé un cycle de visites originales. Cette fois, ce n'est plus vers Gizeh, Saqqarah, Dashour ou le centre ville du Caire que nous passons la matinée ... mais à 10-Ramadan ou au 6 Octobre. Ces deux villes concentrent de nombreuses industries et nous avons ainsi eu la chance d'accéder à des sites de production : Bel (Vache qui Rit), Coca-Cola, L'Oréal (cosmétiques) et Juhayna (jus de fruits).



Les visites d'usine, encore une belle opportunité de sortir de Maadi et de découvrir une autre facette de l'Egypte : celle du monde industriel. Pour certains c'est l'occasion de se replonger dans un environnement familier : *« ces visites permettent de refaire vibrer la fibre production, de retrouver le plaisir d'entendre les machines en action, de voir les opérateurs attentifs à leurs tâches, et des outils connus implantés dans un environnement culturel si différent. »*. Pour d'autres, profanes en la matière, c'est la curiosité intellectuelle qui les a attiré : *« j'aime voir comment les grandes entreprises travaillent. Je suis dans le domaine de la finance et je n'ai aucune idée de la façon dont les secteurs de l'alimentation et des cosmétiques travaillent. C'est très différent et cela enrichit mon expérience personnelle »*.

Lors de ces sorties, nous parcourons les ateliers de production depuis l'entrée des matières premières jusqu'à l'emballage. Etape par étape, nous découvrons le processus de fabrication. Et nous allons de surprise en surprise : par exemple, *«chez Coca Cola, c'est le processus de transformation des bouteilles en plastique : notamment, le produit de départ acheté qui prend si peu de place (5cm x 1cm) devient une bouteille de 1 litre ! »*. Chez Bel, ce sont *« les machines qui fabriquent les portions de Vache Qui Rit, et en particulier la vitesse d'avancement des lignes ; plus jamais je n'ouvrirai une portion de Vache Qui Rit sans une petite pensée pour la ligne de production »*.

Les visites d'usines

Chez l'Oréal, le produit est préparé dans de grandes cuves et circule dans des tuyaux jusqu'aux chaînes de conditionnement; ce qui est étonnant, c'est la large gamme de produits fabriqués. Chez Juhayna, on ne peut qu'admirer la modernité de l'usine : le process est entièrement automatisé depuis la première étape de production de jus jusqu'au quai de chargement pour la livraison.



Lors de ces visites, nous avons eu la chance d'échanger avec les responsables et ainsi mieux appréhender les enjeux de la production en Egypte. Notamment, l'un des points communs à ces entreprises est leur volonté de produire au plus près du client et se fournir localement. Par exemple, Coca Cola n'utilise que de l'eau directement puisée en Egypte ; l'Oréal et Bel achètent la majorité de leurs emballages auprès des fabricants locaux ; Juhayna utilise les fruits produits dans le pays.

Au-delà des prouesses technologiques, ces entreprises oeuvrent pour le respect de l'environnement et leur volonté d'appliquer leurs standards internationaux malgré les difficultés rencontrées.

Ces visites nous ont aussi permis d'apprécier le travail réalisé derrière chacun des produits consommés au quotidien.

Nous avons tous été touchés par l'accueil qui nous a été réservé : les directeurs d'usine et leurs équipes nous ont si gentiment ouvert leurs portes et consacré du temps, en répondant patiemment à nos questions !

Stéphanie

AGS



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 EGYPTE

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.



Le dîner tournant

Le fameux dîner tournant ! C'est quoi ? Suspense...

On peut juste vous dire que ceux qui y ont déjà participé reviennent. Organisé depuis plusieurs années par Caire Accueil, c'est devenu un dîner incontournable. L'idée est géniale car on fait connaissance en toute convivialité et on mange super bien.

Vous vous inscrivez en couple ou binôme. Le jour J, vous allez au 1^{er} rendez-vous où tous les participants et hôtes se retrouvent pour l'apéritif. Puis on vous remet une enveloppe avec les adresses des deux étapes suivantes où vous dégusterez l'entrée puis le plat principal. Rassurez-vous tout est proche. Allez, il est temps d'y aller !



En arrivant chez votre 1^{ère} hôtesse, vous retrouvez six convives, peut-être des amis, mais probablement des personnes que vous n'auriez pas croisées autrement. C'est le sort qui décide.

Rien de plus sympa que de vraiment faire connaissance à table devant un délicieux plat.

Une heure, c'est trop court, la conversation allait bon train. Hop, vous voilà repartis vers une autre destination. Et la maîtresse de maison s'active car le groupe suivant arrive.

Les "invités", chacun de son côté, partent retrouver d'autres personnes chez un autre couple d'accueil. Autres convives, autre maison, autre plat, autre découverte et conversation. Piment et épices merveilleusement mariés. Enfin, ce sera retour au point de départ pour le dessert. L'ambiance est joyeuse, désormais on se connaît mieux et on a nos aventures du soir à partager.



C'est une super soirée à ne pas rater. Le dîner de cette année a encore été une réussite grâce à l'organisation d'une super équipe, des hôtesse hors pair et des convives plus sympas les uns que les autres.

Le Printemps des Artistes



Sous le parrainage de SE l'Ambassadeur de France en Egypte, Monsieur André Parant



Nos partenaires



TOTAL
COMMITTED TO BETTER ENERGY



L'ORÉAL
PARIS



SOFITEL
HOTELS & RESORTS



Le Printemps des Artistes

Caire Accueil lance son tout premier "**Printemps des Artistes**", une exposition-vente d'oeuvres d'art contemporain, organisée sous le parrainage de SE l'Ambassadeur de France en Egypte, Monsieur André Parant et avec le soutien de nos sponsors, présentés sur la page ci-contre.

L'équipe du Printemps des Artistes, Aude, Philippa et Zeynep, toutes les trois passionnées d'art et particulièrement touchées par les conditions de vie des enfants du quartier des chiffonniers de Torah, ont souhaité monter un projet associant culture et caritatif.

Le Printemps des Artistes a donc une vocation culturelle, mettant en avant des artistes locaux que l'équipe a eu la chance de rencontrer et sensibles à la cause du projet (ils se sont engagés à reverser 30% des ventes de leurs oeuvres au profit de Torah); et une vocation caritative en venant en aide à la population égyptienne. Les bénéfices de l'évènement seront utilisés pour améliorer la santé des enfants scolarisés dans la Maison de Torah (voir pages suivantes) en leur offrant une cuisine et des repas.

Nous vous invitons donc à venir découvrir **quinze artistes "coups de coeur" !** La très belle sélection d'oeuvres ne manquera pas de vous séduire et de vous permettre de soutenir les enfants de Torah tout en gardant un beau souvenir de ce pays que nous aimons tant.



Le Printemps des Artistes



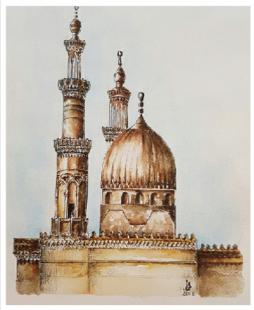
Shahira Morsi



Al Assmaa Essam Taki-Deen



Banu Diker



Luma Jisri



Reem Gohar



Khaled Zeytoun &
Mohamed El Shimmy



Mohamed Azhary



Mohamed Rabie



Mariam Galal

Le Printemps des Artistes



Britt Boutros Ghali



Mutaz Elemam



Mariam Emad



Hisham El Zeiny

15 ARTISTES LOCAUX 100 OEUVRES 1 EXPOSITION

15 artistes locaux se sont engagés à soutenir la Maison de Torah en participant au Printemps des Artistes.

D'horizons artistiques différents, ces artistes, peintres et photographes, sont passionnés et passionnants et dressent, chacun à leur manière un portrait de l'Égypte.

Nous vous donnons rendez-vous dès le mois d'avril sur la page Facebook « Le Printemps des Artistes », pour découvrir chaque semaine deux artistes présents lors de l'exposition qui aura lieu du 19 au 21 mai 2017, dans la Galerie DARB 1718.



Plus de 40 ans au service de l'économie égyptienne

Crédit Agricole Egypte offre une large gamme de financement et de produits d'investissement en s'appuyant sur ses 2500 employés et son réseau de 80 agences réparti sur l'ensemble du territoire.



CRÉDIT AGRICOLE
More than a Promise... a Commitment

www.ca-egypt.com | 19191

La Maison de Torah



Le Printemps des Artistes a décidé de soutenir La Maison de Torah, une école du quartier des chiffonniers aux portes de Maadi qui accueille chaque jour 400 enfants de six mois à sept ans, en lui reversant ses bénéfices.

Torah est un quartier aux conditions de vie difficiles, dans un environnement très défavorisé. Les familles peinent à nourrir quotidiennement les enfants et ont peu d'accès aux soins médicaux. Afin d'améliorer la croissance des enfants, nous allons donc travailler sur ces deux facteurs majeurs de leur santé :



- **alimentaire** : fournir des repas équilibrés. Pour cela nous prévoyons d'équiper l'école d'une cuisine et d'employer du personnel pour préparer sur place les repas.



- **médical** : mettre en place des consultations médicales régulières et constituer pour l'école une pharmacie de premiers soins avec des médicaments de base.



Le Printemps des Artistes s'inscrit dans la durée et ces deux volets d'aide seront déployés années après années avec suivi. Notre contribution dans ce quartier particulièrement dépourvu d'aide est primordiale, nous comptons sur vous !

Une journée à la ferme

Pour passer une belle journée, nous avons profité des premiers rayons chauds du printemps, et sommes allés à 75km du Caire, sur la route d'Alexandrie, dans la Ferme de Sara. Une virée qui fut appréciée tant par les enfants que les parents !

A peine sortis des bus, les enfants se précipitent pour nourrir les moutons et ne pensent qu'à une chose : aller chercher les œufs des poules; heureusement les poules resteront au calme dans leur enclos, sans visiteur enjoué pour les effrayer ! De toutes façons, une surprise nous attend : le tour de la ferme en tracteur ! Du haut de la remorque, les enfants peuvent découvrir les différentes cultures, légumes et arbres fruitiers de la Ferme.



En chemin, nous cueillons et goûtons des fèves (cicou), nous nous étonnons de la (petite) taille des arbres fruitiers (grenadiers, poiriers, manguiers, d'1m50 maximum), ou des vignes si hautes (2m, les grappes étant ainsi protégées par l'ombre des feuilles) ; le personnel de la ferme répond patiemment à toutes nos questions de citadins !

Une journée à la ferme

Après notre petite balade dans les champs, un bon pique nique composé des fruits et légumes bio de la ferme (concombres, carottes, fèves, salades, mandarines, oranges...) nous attend sous la pergola. Du pain baladi fabriqué devant nous, fondant, un délice, accompagné de fromages frais et de miel produits également sur place. Enfin du chou farci. Il est aussi possible d'apporter son propre pique-nique.



Après le déjeuner, pendant que les parents se reposent à l'ombre, les enfants jouent sans relâche avec l'âne (en le faisant avancer grâce aux carottes bio !) ou les brouettes. Les plus petits, eux, profitent de l'aire de jeu, de sa cabane perchée, la balançoire et autres installations... ou font la sieste dans leur poussette !

Juste avant de repartir un dernier coup d'œil à l'étable où vaches, chevaux et ânes cohabitent; les mamans admirent les paniers à acheter : légumes, miel et oeufs, le tout bio bien sûr !

Vous pouvez en commander sur le site <http://www.sarasorganicfood.com/>, la ferme livre tous nos quartiers au Caire !



N'hésitez pas à contacter Sara pour aller à votre tour découvrir ce très beau coin de campagne égyptienne !

Agathe

Le musée d'art islamique

Le musée islamique du Caire date de 1903 et abrite une grande collection de pièces en provenance de plusieurs pays du monde.

Vous pouvez y admirer des objets d'art aussi variés que des plats en céramique finement décorés, des lampes de mosquées, des vitres, des objets en cristal, des tapis, des armes et des œuvres d'ingénierie comme l'horloge éléphant, mais aussi des pièces d'ébénisterie décoratives.



Dans les années 2000, le musée fut fermé pendant sept ans, pour rénovation. Seulement quatre ans après sa réouverture, début 2014, un attentat terroriste contre le quartier général de la police tout proche a sérieusement endommagé le bâtiment, l'explosion détruisant partiellement la façade ainsi que près de 200 pièces antiques, notamment des lanternes en verres de l'époque Mamelouk. Le musée et la quasi-totalité de ces pièces ont été restaurées depuis et, mi-janvier 2017, le musée enfin a réouvert ses portes au public.



Le musée d'art islamique

La structure-même du musée est très belle, avec des arches qui séparent les 23 différentes salles où sont exposés les objets selon un parcours chronologique.

Parmi les objets qui ont retenu mon attention : l'un des premiers Coran écrit en arabe antique (donc sans les points - écriture "coufique").

Également une collection de panneaux en bois datant de la période fatimide et provenant de l'ancien palais du Caire; ou les portes d'une mosquée. Appartenant à la période suivante, celle des Ayyoubides, le cercueil en bois admirable d'Al Hussein et des candélabres en laiton martelé.



De la période mamelouke : une collection de lampes de mosquée, en émail ainsi que des marqueteries de métal, de bois et de marbre sur des meubles et autres objets.

Et de la période ottomane, on admirera une merveilleuse fontaine provenant de l'île de Roda et des beaux tapis iraniens et turcs et des mashrabeya.

Allez-y !

Olivia - Photos Ariane



Les lieux de culte à Maadi

Depuis de nombreuses décennies, l'Egypte nous est présentée comme un lieu cosmopolite. Il en est de même pour le quartier résidentiel de Maadi. La présence de nombreux lieux de culte témoigne de cette diversité culturelle. C'est au détour des rues, à l'occasion de l'une ou l'autre balade que l'on peut le mieux s'en rendre compte.

Au début des années 20, l'on dénombrait entre 70 et 80 000 personnes de confession juive en Egypte. Aujourd'hui, il ne reste plus qu'une dizaine de personnes et quelques synagogues, dont celle de Meyr Biton érigée au début des années 30, à l'intersection des rues 13 et Oraby à Maadi.



Si le nom de Meyr Yehuda Biton parle peu ou pas à la majorité d'entre nous, il faut savoir qu'il est toutefois à l'origine de ce qui fait toujours l'attrait du quartier. Son âme plane en effet parmi les arbres majestueux qui ombragent les rues et artères que nous empruntons quotidiennement. C'est à son initiative que ces arbres centenaires ont été plantés !



L'église Saint Jean-Baptiste située sur la rue Port Saïd accueille les anglicans. Sa construction date de 1931 et constitue une des plus anciennes bâtisses de Maadi. Cette paroisse concerne essentiellement des expatriés anglophones.



A l'approche des fêtes de fin d'année, une chorale interprète des chants de Noël. En cours d'année, divers événements sont proposés tels que des concerts musicaux ou encore des manifestations en vue de récolter des fonds. Le visiteur un peu plus curieux pourra découvrir une petite boutique qui propose chaque semaine de l'artisanat confectionné par des personnes défavorisées.

Les lieux de culte à Maadi

L'église catholique de la Sainte Famille est bien connue de la communauté française catholique mais aussi d'autres nationalités. Quel que soit le régime linguistique ou presque, chacun devrait pouvoir assister à l'office qui lui convient. Si dans ce lieu, la religion est le point commun à tous, on y rencontre des personnes d'horizons divers. En effet, on y croise des



pratiquants d'origine africaine, européenne, sud-américaine, philippins, venus vivre pleinement leur foi.

Cette paroisse franciscaine, située rue 15, a pris de plus en plus d'expansion au fil du temps. Lors de son inauguration en novembre 1946 par le Frère Alberto Gori, elle ne comprend qu'un seul bâtiment. Six ans plus tard, une chapelle est annexée et deviendra la salle communautaire telle que nous la connaissons aujourd'hui encore.



Les coptes chrétiens et coptes orthodoxes représentent environ 15% de la population égyptienne. A Maadi, ils peuvent se retrouver à l'église Saint Marc située sur le Midan Nahda. Elle accueille essentiellement les résidents égyptiens de confession copte mais les offices sont tenus en arabe ou en anglais.

A Maadi aussi l'appel du muezzin anime les rues cinq fois par jour. Où que l'on réside dans le quartier, l'appel à la prière encourage les musulmans à se recueillir.

Qu'il soit musulman, juif, chrétien ou copte, le pratiquant résidant à Maadi trouvera toujours un lieu de culte où il pourra exprimer sa foi en toute liberté.

Ariane

Zamalek

Zamalek est le quartier nord de l'île de Gezirah longue de trois kilomètres et reliée par trois ponts : Quasr el Nil (qui conduit à la place Tahrir), du 6 octobre et du 26 juillet (reliant le quartier de Boulak sur la rive Est et à Mohandessin rive Ouest).

El Gezirah s'est créée par une accumulation d'alluvions au XIV^{ème} siècle et demeure inhabitée jusqu'en 1830.



En 1869, Ismail Pacha y construit un palais pour héberger ses nombreux invités à l'inauguration du canal de Suez. Ce palais est l'actuel hôtel Mariott.

L'île s'appelait aussi à l'époque « jardin des plantes », car elle abritait une collection de végétaux exotiques et animaux africains.

Vers la fin du XIX^{ème} siècle, avec l'emménagement de familles fortunées, l'île est devenue une zone résidentielle courue.

Lors de l'indépendance en 1922 et surtout après la proclamation de la république en 1953, de nombreuses ambassades y prennent leurs quartiers.



Zamalek permet d'agréables balades à pied, de flâner en admirant les magnifiques bâtiments des ambassades, si bien entretenus; de visiter les nombreuses galeries d'art ou de faire quelques achats dans les belles boutiques, d'aller au restau ou dans de beaux bars...

A voir, à visiter : la Tour du Caire, construite par Nasser, achevée en 1961, l'hôtel Mariott, l'Opéra, le musée de la céramique islamique (actuellement fermé), le musée Mahmoud Mokhtar, le très select Gezirah Club...

Lectures

Chers lecteurs, chères lectrices,

Un des grands plaisirs de nos rencontres littéraires est celui de découvrir de nouveaux auteurs et de tomber dedans comme Obélix dans sa marmite!! Je suis tombée sous le charme des livres d'Anne-Marie Garat.

Un énorme pavé qui pourrait effrayer plus d'un bon lecteur, un livre qui vous muscle les bras si vous lisez au lit, et la découverte d'une écriture riche, limpide, descriptive. Une écriture au scalpel des sentiments humains.

Je me suis plongée "Dans La Main du Diable" avec délice. Ce roman historique se passe en 1913-14. Une saga familiale qui mêle une famille hongroise réfugiée à Paris à une famille bourgeoise parisienne, des destins croisés qui nous font voyager en Hongrie et jusqu'en Birmanie. La vie d'une maisonnée régie de main de fer par une femme forte. Une "matriarche" froide et calculatrice, une enfant perdue, une "institutrice" aimante, protectrice et secrète, un savant distant, une jeune femme mal mariée, un peu d'espionnage, beaucoup d'histoire dans une Europe où se prépare la guerre.

Ce roman est beau, tendre aussi, prenant et quand vous découvrez qu'il y a deux tomes qui suivent vous êtes à la fois ravi et effrayé ! Encore plusieurs jours où vous ne ferez rien d'autre que lire !!

Bonne lecture et à bientôt.

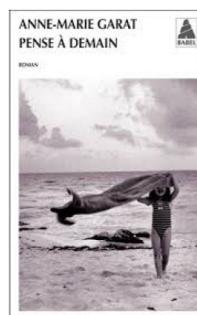
Myriam Gohar

Anne-Marie Garat

"Dans la main du diable"

"L'enfant des ténèbres"

"Pense à demain"



Recettes

Le printemps est là ! Temps estival pour l'Egypte.

Les éléments ; Air, Eau, Terre, Soleil sont en accord.

Toujours une joie, une effervescence humaine, animale et végétale. La bonne humeur revient, les journées rallongent, la nature explose. J'ai eu envie de reprendre l'idée de la fête de «Sham el Nessim » en pique-nique original. Fête universelle, les pays du monde sont invités !

Le poisson, la laitue, l'oignon vert, les jeunes pousses et l'œuf symbole de vie et renaissance.

Des roulés, rouleaux, rondins, etc... présentés en nids douillets, à manger avec les doigts.

Rollmops

Faites lever les filets des maquereaux par le poissonnier (vérifiez ensuite qu'il n'y ait plus d'arête). Dans une casserole mettez : 3dl de vin blanc, 1dl de vinaigre de cidre ou blanc.



Ajoutez 1 càc de sucre, 1 feuille de laurier, clous de girofle, graines de moutarde, baies de genièvre. Faites venir à ébullition et maintenez 5 minutes à petits bouillons à découvert.

Placez la moitié d'un gros cornichon sur le dessus du filet et roulez chaque filet sur lui-même en le maintenant avec une pique. Mettez les rollmops dans un bocal, séparez chaque couche par quelques rondelles d'oignon, couvrez avec la marinade et laissez prendre goût 5 ou 6 jours au frigo.



Maki sushi aux rillettes de thon

Cuire à feu doux une tasse de riz rond (lavé 7 fois), couvert de 2cm d'eau salée. Lorsque le riz est cuit ajoutez 1 càs de sucre et 2 de vinaigre blanc, incorporez en aérant.

Egouttez une boîte de thon, ajoutez deux

Recettes

cuillères de crème ou de mayonnaise, le jus d'un citron, quelques câpres et du poivre du moulin. Sur une feuille de Nori, étalez le riz finement sans presser. Ajoutez le thon en une bande. Roulez assez serré. Découpez en 8 tronçons.



Roulé saumon aux épinards

- 500g d'épinards hachés (même congelés)
- 6 œufs
- 250 g de Labneh assaisonné avec de l'ail écrasée, de l'aneth, du poivre, etc.
- 200 g de saumon fumé

Cuire doucement les épinards sans ajouter d'eau, les égoutter. Dans un saladier, battre les œufs en omelette et ajouter les épinards. Verser la préparation dans un moule rectangulaire plat ou sur une feuille de papier sulfurisé huilé. 25 min au four à 210 °C (th 7). Démouler l'omelette aux épinards délicatement, étaler le fromage sur la préparation. Recouvrir de tranches de saumon fumé en laissant 5 cm vide en haut. Rouler le tout très serré et entourer d'un film alimentaire. Mettre au réfrigérateur pendant 2h environ. Découper en tranches de 1cm (si vous le congelez, coupez les tranches avant).

Rouleau de printemps au hareng fumé

- Oignons nouveaux taillés dans la longueur
- Bâtonnets de concombre & fines lamelles de radis
- Filets de hareng fumé
- Feuilles de salade, brins d'aneth, zestes de citron
- Grandes galettes de riz

Faites tremper la feuille de riz dans l'eau quelques secondes, les posez sur un torchon

Placez les ingrédients sur la moitié inférieure

Commencez à rouler, rabattez les côtés et finissez de rouler



Recettes



Nems aux légumes de printemps

Oignon vert, carotte, germe de soja, pousses d'épinards, courgette, fèves, haricot verts....

Choisissez selon votre gout et l'étalage du fruitier.

Posez les légumes au milieu d'une feuille de pâte à springroll, roulez en procédant comme pour les rouleaux de printemps. Soudez-les bien pour qu'ils ne s'ouvrent pas à la cuisson et faites-les frire dans un bain d'huile assez chaude, 3-4mn suffisent. La sauce : 1 càs de miel, 2 de soja, 1 de vinaigre, 1 de Nuoc nam (sauce poisson) et du piment.

Tamago yaki ou omelette roulée

- 5 Œufs
- 2 càs de Dashi (flocons séchés de bonite)
- 1 càs de Sake (vin de riz), 1 de sucre, 1 de soja, ½ de vinaigre, 1 pincée de sel.

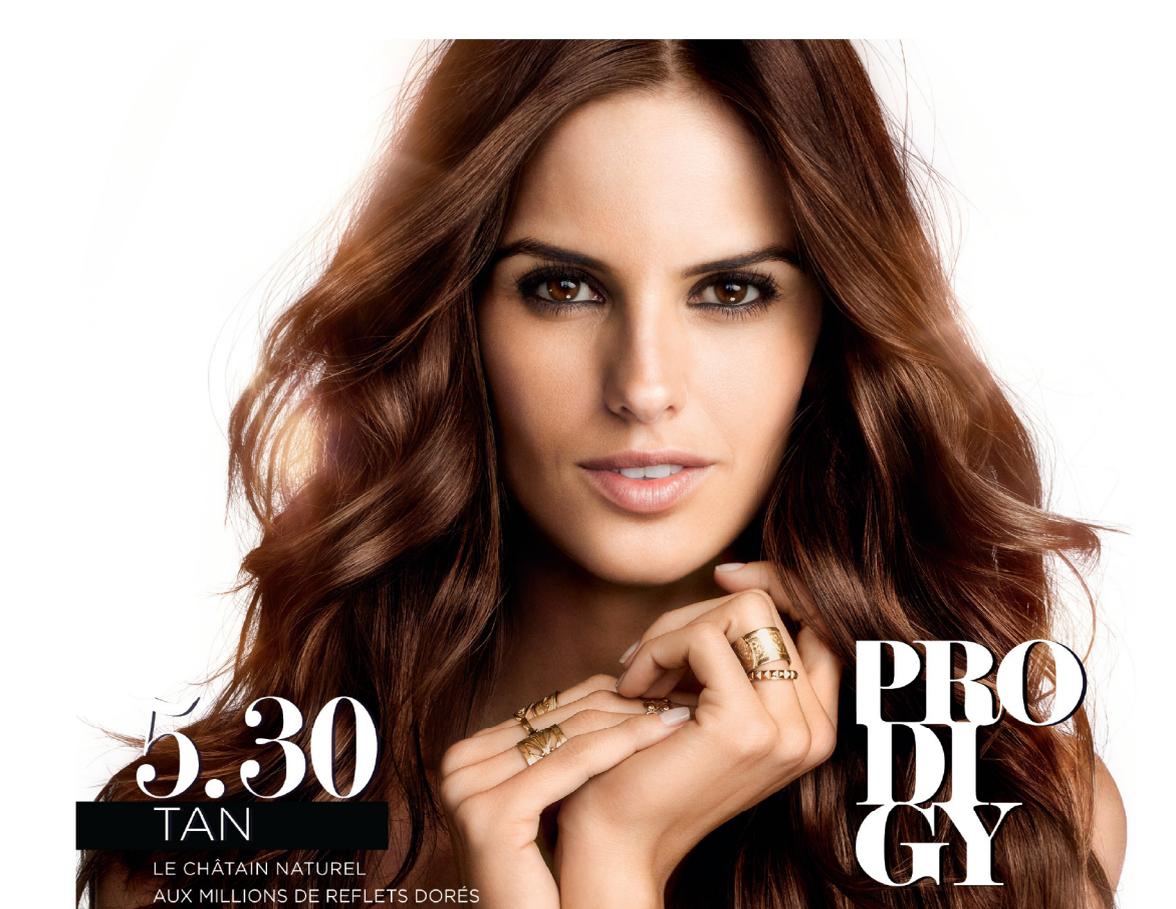


Dans un bol, battez les œufs avec les assaisonnements. Chauffez une poêle, huilez légèrement, versez 1/3 de la préparation en fine couche. Quand l'œuf est mi-cuit, roulez et réservez sur un côté de la poêle, huilez la partie vide de la poêle et remettez une fine couche, roulez en commençant par le rouleau pour le grossir et répétez encore 1 fois l'opération. Quand l'omelette est faite, posez-la sur un Makisu (natte de bambou). Après refroidissement, coupez en rondelles.

Nid au chocolat & ses friandises

Faites votre gâteau au chocolat préféré dans un moule à savarin (troué au milieu), faites fondre 200g de chocolat avec 1 càs de crème, le mettre dans une poche et couler-le en tournant pour former des filaments comme des spaghettis. Laissez refroidir, puis remplissez de friandises, les enfants vont adorer!





5.30
TAN

LE CHÂTAIN NATUREL
AUX MILLIONS DE REFLÈTS DORÉS

PRO
DI
GY

DES MICRO-HUILES PRODIGIEUSES
POUR UNE COULEUR NATURELLE PRODIGIEUSE.

DÉCOUVREZ LA 1^{ÈRE} 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 REFLÈTS**. RÉSULTAT NATUREL PRODIGIEUX.

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

PARCE QUE VOUS LE VALEZ BIEN.



L'ORÉAL
PARIS



TOTAL
COMMITTED TO BETTER ENERGY



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

