



A toutes et tous nous souhaitons de très bonnes fêtes de Hanouka dans la joie et la santé. (image : GIS)

Eilat interdit la vaisselle jetable sur ses plages

La ville d'Eilat sur la mer Rouge, l'un des plus importants centres touristiques d'Israël, a décidé d'interdire l'usage de vaisselle jetable, de plastique, d'aluminium et de papier cartonné non recyclable afin de *protéger* la mer Rouge *des dégâts* provoqués par ces articles, a déclaré récemment une porte-parole de la municipalité. Eilat est la première ville d'Israël prononçant une telle interdiction.

La nature et la mer ainsi que la faune marine seront ainsi protégées des nuisances telles qu'on peut malheureusement les observer sur de nombreuses plages israéliennes. Il n'existe actuellement pas de réglementation à l'échelle nationale, mais d'autres villes côtières par exemple Herzliya, préparent des législations analogues.

La vaisselle jetable est extrêmement populaire en Israël. D'après un fabricant de ce type d'articles, les Israéliens utilisent mensuellement plus de 250 millions de gobelets en plastique. La quantité de déchets microplastiques sur les côtes israéliennes est neuf fois supérieure à celle relevée dans les autres pays méditerranéens.



Déchets plastiques sur une plage du nord de Tel-Aviv (photo : KHC).

Autres informations :

Eilat interdit le plastique sur ses plages (en anglais), Times of Israel

<https://www.timesofisrael.com/in-first-for-israel-city-of-eilat-bans-disposables-on-beaches/>

Israël envoie pour la première fois une équipe sur le Tour de France

L'Académie de cyclisme d'Israël (Israel Cycling Academy ICA) vient de présenter l'équipe de cyclistes qui participera au Tour de France 2020. Elle comprend des coureurs de renommée internationale, comme l'Allemand André Greipel, l'Irlandais Dan Martin et deux des meilleurs coureurs israéliens : Guy Sagiv et Guy Niv.

L'équipe, sélectionnée par le philanthrope Adams d'origine canadienne et l'homme d'affaires israélien Ron Baron participera au Tour de France sous la désignation *Start up Nation*.

Vos dons permettent la publication hebdomadaire d'ENTRE LES LIGNES. Nous espérons vous compter bientôt parmi nos bienfaiteurs et nous permettons de vous indiquer nos coordonnées bancaires :

IBAN: CH82 0873 1544 3516 4200 1- titulaire du compte – AMUTA, CH-8702 Zollikon Banque:
Bank Linth LLB AG, Zürcherstrasse 3, CH-8730 Uznach - **SWIFT/BIC: LINSCH23XXX**

„Notre objectif est d’exploiter les impressionnantes innovations et découvertes techniques et écologiques d’Israël au profit de nos cyclistes... Nous voulons utiliser de la meilleure façon possible les enseignements tirés des technologies développées dans le pays pour le plus grand bénéfice de notre équipe Start up Nation“ a déclaré le professeur Eugene Kandel dont la société, Start up Nation Central, a conclu un partenariat avec l’ICA pour maximiser l’avantage compétitif offert à l’équipe cycliste par le savoir faire technique.



Cyclistes en Israël (photo : ICA)

Autres informations :

Communiqué de presse de l’ICA concernant l’équipe israélienne qui participera au Tour de France 2020 (en anglais)

<http://israelcyclingacademy.com/israel-start-up-nation-to-be-first-israeli-team-in-tour-de-france/>

Vos dons permettent la publication hebdomadaire d’ENTRE LES LIGNES. Nous espérons vous compter bientôt parmi nos bienfaiteurs et nous permettons de vous indiquer nos coordonnées bancaires :

IBAN: CH82 0873 1544 3516 4200 1- titulaire du compte – AMUTA, CH-8702 Zollikon Banque:
Bank Linth LLB AG, Zürcherstrasse 3, CH-8730 Uznach - **SWIFT/BIC: LINSCH23XXX**

Une alimentation saine et Tel-Aviv : *Me Food, My Food, My Tel Aviv*

Pour Nathalie Gleitman, originaire de Munich, Israël a toujours été une seconde patrie : „Enfant déjà, puis adolescente, je venais souvent dans le pays et étais toujours malheureuse de repartir. Israël était le seul lieu qui m’inspirait un tel sentiment“. Après avoir obtenu son baccalauréat à la fin de sa scolarité dans un internat anglais, Nathalie Gleitman décida de poursuivre ses études en Israël. Cette jeune femme de 27 ans vit maintenant depuis neuf ans à Tel-Aviv. La ville est non seulement devenue sa patrie mais également sa plus grande source d’inspiration. Il suffit de feuilleter son nouveau livre de cuisine „Me Food, My Food, My Tel Aviv“ pour s’en convaincre. Nathalie Gleitman, qui souffre de plusieurs intolérances alimentaires, propose dans son livre des recettes prouvant aux personnes souffrant d’intolérances qu’il est malgré tout possible de manger des plats délicieux et variés et entraîne en même temps le lecteur dans une visite haute en couleurs dans la métropole.



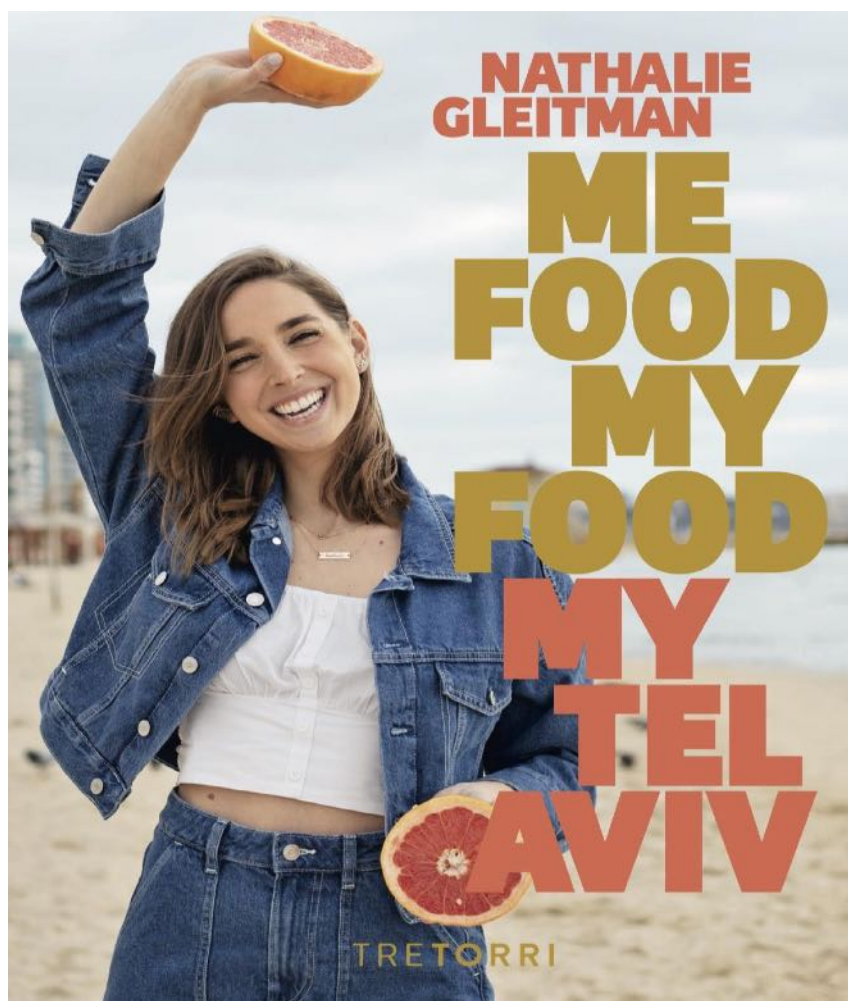
Nathalie cuisine avec des jeunes à Tel-Aviv dans le centre pour „Youth at Risk“. Le projet a été organisé par l’ambassade d’Allemagne (photo : presse)

Le livre n’est qu’une partie de son petit empire „Nathalie's Cuisine“ créé à la base pour répondre à un sérieux problème de santé : „Après mon bac, ma vie a soudain été totalement bouleversée. Du jour au lendemain, j’allais très mal. Je souffrais d’une intense fatigue, de problèmes de digestion, de nausées et de vertiges. Le corps médical a fini par diagnostiquer une intolérance à l’histamine, au gluten et au lactose“. Se nourrir devint pénible et compliqué jusqu’à ce que la jeune femme se mette à cuisiner elle-même et à retrouver le plaisir de manger. Elle commença à tenir un blog sur ses expériences et ses recettes et connut un tel succès qu’elle publia peu après son premier livre : *Happy Healthy Food*.

Vos dons permettent la publication hebdomadaire d’ENTRE LES LIGNES. Nous espérons vous compter bientôt parmi nos bienfaiteurs et nous permettons de vous indiquer nos coordonnées bancaires :

IBAN: CH82 0873 1544 3516 4200 1- titulaire du compte – AMUTA, CH-8702 Zollikon Banque:
Bank Linth LLB AG, Zürcherstrasse 3, CH-8730 Uznach - **SWIFT/BIC: LINSCH23XXX**

„Il n’y a personne en Allemagne qui aborde de manière ‘cool’ le problème des intolérances“ déclare-t-elle en riant pour expliquer son succès. Elle travaille maintenant avec des grandes entreprises comme TUI ou Bosch, apprend aux cuisiniers de ces entreprises à réaliser des recettes convenant aux personnes allergiques ou cuisine elle-même pour les grandes foires et expositions. Sur Instagram, elle ne partage pas seulement régulièrement ses idées et ses conseils pour une vie saine et une alimentation équilibrée mais montre également à ses quelque 20 000 abonnés les côtés les plus beaux de Tel-Aviv.



Son livre *Me Food, My Food, My Tel Aviv* ne contient pas seulement de délicieuses recettes mais donne également un aperçu formidable de la ville de Tel-Aviv (photo : Presse).

Nathalie est particulièrement heureuse que la ville occupe une place aussi importante dans son nouveau livre de cuisine. Et ceux qui voient cette tourbillonnante jeune femme en action comprennent facilement pourquoi : la vibrante énergie de Tel-Aviv s’inscrit parfaitement dans le concept de vie de Nathalie Gleitman. „Pour moi, c’est formidable de me réinventer sans cesse, de faire preuve de créativité. Je veux toujours tout prendre à bras le corps et j’ai encore

Vos dons permettent la publication hebdomadaire d’ENTRE LES LIGNES. Nous espérons vous compter bientôt parmi nos bienfaiteurs et nous permettons de vous indiquer nos coordonnées bancaires :

IBAN: CH82 0873 1544 3516 4200 1- titulaire du compte – AMUTA, CH-8702 Zollikon Banque:
Bank Linth LLB AG, Zürcherstrasse 3, CH-8730 Uznach - **SWIFT/BIC: LINSCH23XXX**

tellement de projets...“, dont celui de passer son diplôme de diététicienne. Un autre de ses projets est de proposer encore plus de recettes familiales. Elle se voit bien également présenter une émission de télévision. Une chose est sûre : nous entendrons encore beaucoup parler de Nathalie Gleitman.

Nous sommes très heureux que Nathalie nous ait donné l'une de ses recettes de gâteaux pour Noël et vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de sa réalisation :

Etoiles à la cannelle

Ingrédients :

- 120 g farine d'avoine
- 130 g amandes moulues
- 80 g sucre de noix de coco
- 1 cuiller à soupe graines de lin (ou graines de chia)
- 100 ml sirop de riz
- 3 cuillers à soupe huile de coco
- 2 cuillers à soupe cannelle
- 1 cuiller à café zeste d'une orange

Ingrédients pour le glaçage :

- 3 cuillers à soupe xilitol
- jus d'un citron

1. Mélanger graines de lin et eau dans un verre et laisser gonfler environ 15 minutes
2. Mélanger soigneusement dans une coupe les amandes moulues, la farine d'avoine, le sucre de noix de coco, la cannelle et le zeste d'orange. Ajouter le sirop de riz, l'huile de coco et un oeuf et malaxer jusqu'à obtention d'une pâte collante.
3. Entourer la pâte d'un film alimentaire et laisser reposer pendant 30 minutes dans le réfrigérateur.
4. Préchauffer le four à 160°C et dérouler la pâte sur un papier sulfurisé en saupoudrant un peu de farine de blé noir. Découper les étoiles à l'emporte-pièce et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Laisser au four environ 8 minutes.
5. Faire refroidir les étoiles à la cannelle et pendant qu'elles refroidissent préparer le glaçage. Mélanger avec le jus d'un citron la quantité nécessaire de sucre en poudre (xilitol) pour obtenir un glaçage.
6. Appliquer plusieurs fois ce glaçage sur les étoiles et laisser sécher

Vos dons permettent la publication hebdomadaire d'ENTRE LES LIGNES. Nous espérons vous compter bientôt parmi nos bienfaiteurs et nous permettons de vous indiquer nos coordonnées bancaires :

IBAN: CH82 0873 1544 3516 4200 1- titulaire du compte – AMUTA, CH-8702 Zollikon Banque:
Bank Linth LLB AG, Zürcherstrasse 3, CH-8730 Uznach - **SWIFT/BIC: LINSCH23XXX**

Autres informations :

Site Internet Nathalie's Cuisine

<https://www.nathaliescuisine.com/de/>

Vos interlocuteurs :

Rédaction : Katharina Höftmann. Elle a travaillé pour le bureau de la dpa à Tel-Aviv et pour WELT ONLINE. Actuellement, elle travaille comme journaliste indépendante et comme auteure. E-mail : hoeftmann.k@gmail.com

Traduction française : Jeannette Milgram, Netanya

Responsable projet pour le comité directeur du GIS : Jacques Korolnyk; e-mail : jacques.korolnyk@israel-schweiz.org.il

Contact pour les lecteurs francophones : Yves Darmon; e-mail : Yves.darmon@israel-suisse.org.il

Pourquoi cette newsletter ?

Le service d'information du Groupe ISRAEL-SUISSE (GIS) vous renseigne sur des sujets passionnants généralement ignorés par la presse internationale. Par ailleurs, ce service vous propose un rapport mensuel complet sur des thèmes variés dans les secteurs suivants : arts et culture, sciences et recherche, santé et médecine, économie et finance, énergie et environnement, société et divers. De plus, le GIS aide les journalistes dans leurs recherches et leur fournit des compléments d'information sur les sujets qu'ils souhaitent aborder.

Vos dons permettent la publication hebdomadaire d'ENTRE LES LIGNES. Nous espérons vous compter bientôt parmi nos bienfaiteurs et nous permettons de vous indiquer nos coordonnées bancaires :

IBAN: CH82 0873 1544 3516 4200 1- titulaire du compte – AMUTA, CH-8702 Zollikon Banque:
Bank Linth LLB AG, Zürcherstrasse 3, CH-8730 Uznach - **SWIFT/BIC: LINSCH23XXX**

