



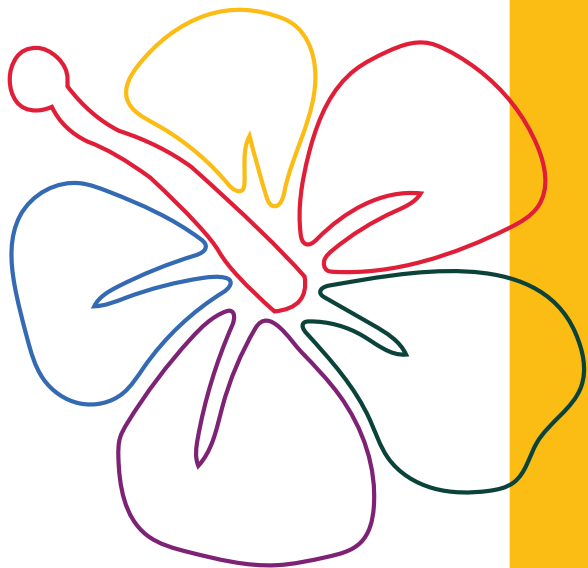
LA NEWSLETTER MENSUELLE OCTOBRE 2025

SOMMAIRE

- APPEL À BÉNÉVOLES
- DISTRIBUTION GAZETTE
- L'INFO DU MOIS
- RETOUR SUR ...
- CALENDRIER
- NOS SPONSORS

APPEL À BÉNÉVOLES

POSTES À POURVOIR:



- SECRÉTARIAT
- COMMUNICATION ET VISUELS
- RÉSEAU SOCIAL INSTAGRAM
- RESPONSABLE DE RUBRIQUE
POUR EVASION ET PRATIQUE



DELPHINE
+60 12-435 2612

Le Musée National
de Kuala Lumpur recherche
des bénévoles pour devenir
guides francophones et
compléter l'équipe en place



DISTRIBUTION GAZETTE

CE QUI VA CHANGER !

Les distributions de la **Gazette** sont toujours des instants riches, conviviaux et symboliques de la vie de notre **Accueil**, et nous tenons à les préserver.

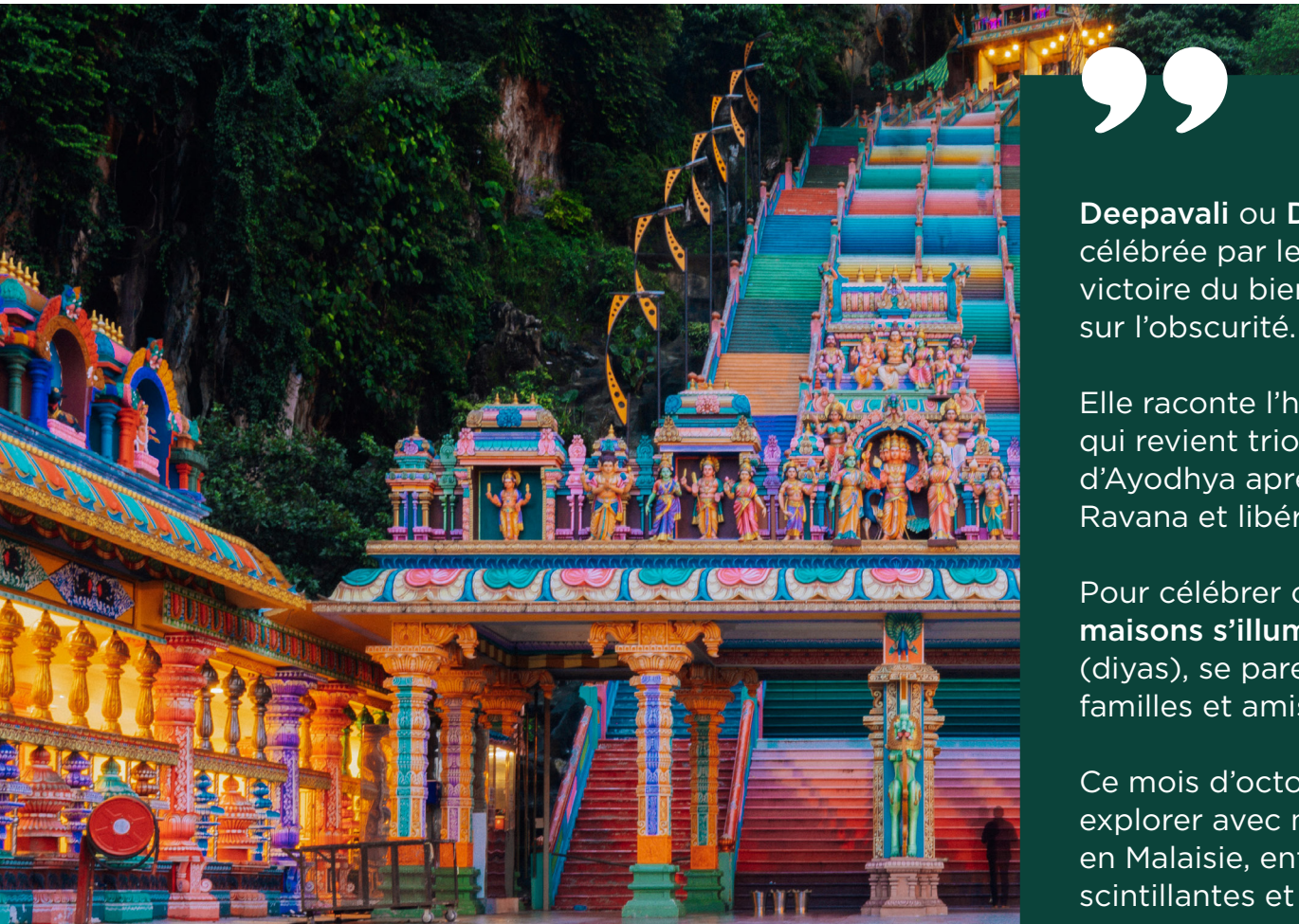
Dans un esprit d'amélioration continue et de respect de chacun, nous vous proposons simplement d'en alléger l'envoi postal. Si vous n'êtes pas disponible lors de la distribution de la Gazette organisée par KL Accueil, voici deux alternatives :

- Créer des points de distribution.
- Demander à vos voisins ou amis de récupérer votre Gazette le jour de la distribution.



L'INFO DU MOIS

DEEPAVALI



Deepavali ou **Diwali**, est la fête des lumières célébrée par les **hindous**, symbole de la victoire du bien sur le mal et de la lumière sur l'obscurité.

Elle raconte l'histoire du prince Rama, qui revient triomphant dans son royaume d'Ayodhya après avoir vaincu le démon Ravana et libéré son épouse Sita.

Pour célébrer ce moment de joie, **les maisons s'illuminent** de lampes à huile (diyas), se parent de **rangolis colorés** et familles et amis partagent douceurs et rires.

Ce mois d'octobre, nous vous invitons à explorer avec nous l'univers de Deepavali en Malaisie, entre traditions, lumières scintillantes et festivités chaleureuses !

Emna

N'oubliez pas
notre rdv au
Temple of Fine Arts
avec Atelier Sari



RECETTE DU MOIS

BUTTER CHICKEN DE PRIYANKA



Méthode pour blanchir les tomates

- Faire bouillir une casserole d'eau.
- Plongez les tomates dans l'eau bouillante pendant 1 minute.
- Les transférer aussitôt dans un saladier d'eau glacée pour stopper la cuisson.
- Retirer la peau, couper en morceaux et mixer pour obtenir une purée lisse.

INGRÉDIENTS

Pour la marinade du poulet (1 h) :

- 500 g de poulet désossé (cuisses ou blancs, en morceaux)
- ½ pot de yaourt nature
- 1 c. à soupe de pâte ail-gingembre (½ c. à soupe de gingembre frais + ½ c. à soupe d'ail frais, mixés en pâte)
- 1 c. à café de poudre chili (red Kashmiri mirch)
- 1 c. à café de garam masala
- ½ c. à café de curcuma
- ½ c. à café de sel
- Jus d'½ citron

POUR LA SAUCE

- 2 c. à soupe de beurre
- 1 c. à soupe d'huile neutre (optionnel)
- 1 oignon moyen, finement haché
- 3-4 tomates bien mûres, pelées
- 1 c. à café de piment en poudre
- 1 c. à café de cumin en poudre
- ½ c. à café de garam masala
- 1/4 c. à café de feuilles de fenugrec séchées (kasuri methi), émiettées (optionnel)
- ½ verre de crème liquide
- Sel selon goût
- Coriandre fraîche ciselée pour la garniture

INSTRUCTIONS

• **Mariner le poulet** : Mélanger tous les ingrédients de la marinade. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 1 heure.

• **Cuire le poulet** : Faire chauffer 1 c. à soupe de beurre (ou beurre + huile) dans une poêle. Faire revenir le poulet mariné jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré (pas besoin qu'il soit totalement cuit). Retirer et réserver.

• **Préparer la sauce** : Dans la même poêle, ajouter 1 c. à soupe de beurre. Faire revenir l'oignon jusqu'à coloration dorée. Ajouter le piment, le cumin et le garam masala. Mélanger 30 secondes. Ajouter la purée de tomates blanchies. Cuire 8-10 minutes, jusqu'à ce que la sauce épaississe et que l'huile commence à se séparer.

• **Finaliser** : Remettre le poulet dans la sauce. Ajouter la crème, le fenugrec et le sel. Laisser mijoter doucement 7-10 minutes, jusqu'à ce que le poulet soit tendre et la sauce bien onctueuse.

• **Servir** : Parsemer de coriandre fraîche. Servir chaud avec du naan, du roti ou du riz basmati.

Où acheter les ingrédients ?

- Brickfields - Modern Bazaar
- Value Bazaar

(à côté de Garden International School, Mont Kiara)

RETOUR SUR

LE CAFÉ DES NOUVEAUX



Cette année, nous accueillons de nouveaux membres au sein de notre merveilleuse communauté. Merci à Delphine et à toute l'équipe pour cet accueil chaleureux.



"Rencontrez les adhérents, l'équipe du comité et les différents clubs ! Nous sommes à votre écoute pour toute proposition de nouveau club !"

LE CALENDRIER

OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		1	2 ATELIER BATIK	3 CÉRAMIQUE AVEC KATIA	4	5 KAMPUNG BARU HERITAGE
6	7 TAO LIFESTYLE - LUNCH DÉCOUVERTE	8 BALADE BATU CAVES	9 RANDO JUNGLE	10 TOUR LITTLE INDIA	11 MIKE BIKE	12
13 ATELIER COLLIER + LUNCH AFGHAN	14 FINE ARTS TEMPLES ATELIER & LUNCH - CAFÉ MENSUEL	15	16 REGARDS CROISÉS - AFTERWORK	17 CHINATOWN AUTREMENT	18	19 PLUS QU'UN JOUR EN TANT QUE TIGRE -IAMM
20	21	22 TOUR SPÉCIAL «LES 9 DIEUX EMPEREURS»		24		26
27	28	29	30	31		

Calendrier établi sous réserve de modification ou annulation. Les inscriptions se font à réception des flyers de chaque événement.



NOS SPONSORS & PARTENAIRES



Delia Wines



L'AFM soutient ces ONG et associations



FRENCH CHARITY



FRENCH CHARITY CHRISTMAS MARKET & FAIR



ANNONCEURS, COMMUNIQUEZ VIA LA GAZETTE



Le magazine de
Kuala Lumpur Accueil
depuis 30 ans

1, 2 ou 3 éditions par an ...
C'est vous qui choisissez !

**CONTACT
ANNONCEURS**
KLA - YVES
+60 117-562 0934

lagazettepub
@kualalumpuraccueil.com



CAR-2-EUROPE

**100 € de remise
supplémentaire
pour les membre
de Kuala Lumpur
Accueil**

**VOTRE VOITURE
DE 15 JOURS À 6 MOIS !**

PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DE L'EUROPE !

* Voir mentions légales.

LES AVANTAGES DE LA LOCATION AVEC CAR-2-EUROPE

- Un modèle réservé garanti
- Un véhicule neuf avec zéro km au compteur
- Kilométrage illimité
- Conducteur supplémentaire gratuit et automatiquement inscrit (conjoint, ascendant ou descendant direct, si résident hors d'Europe)
- Assurance tous risques sans franchise comprise
- Démarches par e-mail
- Assistance 24h/7j

**CONTACTEZ-MOI POUR LES OFFRES
EN COURS ET UN DEVIS PERSONNALISÉ**

Stéphanie LYONNET DURAND

+60 14-639 2106
malaisie@car2europe.asia
malaisie.car2europe.com



SIMPLIFIEZ VOTRE INSTALLATION EN MALAISIE

*La CCI France Malaisie, un partenaire de confiance
pour chaque étape.*



**Hébergement &
Domiciliation**



**Visas &
Immigration**



**Enregistrement
de société**



**Solutions RH &
Administratives**

47 entreprises, start-ups & V.I.E.
peuvent être hébergés dans nos
2 centres d'affaires à
Kuala Lumpur



**Traduction
agréée**

- Permis de conduire + RIR
- Actes de naissance, décès, mariage, etc.
- Casier judiciaire
- Relevés de notes
- Diplômes académiques
- Déclarations fiscales
- Relevés bancaires



**Formations
HRDC**

- Maîtrise de l'IA
- Compétences des employés
- Bien-être des employés
- Image de l'employeur
- Gestion des comptes
- Leadership commercial
- Négociations stratégiques



BOTTEGA MEDITERRANEA

We Love Feeding You

Kuala Lumpur



1A, Jalan Ceylon,
Bukit Ceylon, 50200 KL.
☎ +60 17-366 4157 @bottegakl

Petaling Jaya



15, Jalan SS 24/8, Taman
Megah, 47301 PJ.
☎ +60 11-1666 3711 @bottegapj



**Authentic Dishes
by Chef Giuseppe**



**STINCO DI MAIALE
80RM**



Sous-Vide Pork Shank,
Roasted Rosemary
Potatoes, Green Asparagus,
& Pork Reduction

Johor Bahru



8, Jalan Meranti, Taman
Melodies, 80250 Johor Bahru.
☎ +60 11-2567 2473 @bottegapjb

Penang



76, Muntri St, Georgetown,
10200 George Town, Penang.
☎ +60 17-747 7902 @bottegapenang