



LA GAZETTE N°91

Projet Manufacture des tabacs



Vous avez peut être eu l'occasion de lire les articles de presse relatifs aux développements prévus à la Manufacture des Tabacs; ils seront prochainement accessibles sur notre site.

[rue89strasbourg](#)

L'Ahbak, en association avec le Cardek, a répondu à l'Appel à Manifestation d'Intérêt émis par la SERS et est, aujourd'hui, membre du Comité des Usages. Notre souhait: possibilité pour les habitants du quartier de disposer d'espaces et de services dans ce site. Déjà, nous proposons des espaces en végétation, dont un jardin partagé. La réflexion va se poursuivre et, afin d'enrichir les propositions de services à destination des habitants, nous vous inviterons à des stammtisch à partir du mois d'octobre.

Nous sommes à votre disposition pour évoquer ce dossier lors des permanences de compostage, le samedi de 11h à 12h30; vous avez la possibilité de nous faire part de votre intérêt par courriel ([ahbak.ahbak@laposte.net](mailto:ahbak.ahbak@laposte.net))

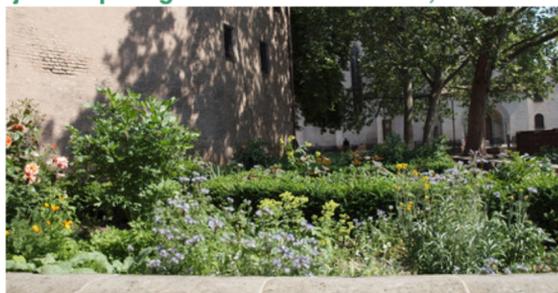
Visite de la manufacture dans le cadre du journée du patrimoine 16 et 17 septembre sur inscription voir le lien [inscription](#)

**La rentrée autour d'un verre**  
**Samedi 15 septembre de 11H à 12h30**  
au jardin partagé Sainte Madeleine

Une permanence de familles à énergie positive samedi 15 septembre de 11h30 à 12h30 au compost.



En Alsace, les jardins partagés ont la cote à la ville, comme à la campagne



Reportage France 3 Alsace sur le jardin partagé Sainte Madeleine

[video](#)

La circulation différenciée lors des pics de pollution



La Préfecture du Bas-Rhin et l'Eurométropole de Strasbourg déploieront, à partir du 1er novembre 2017, une nouvelle mesure d'urgence en cas d'épisode de pollution atmosphérique : la circulation différenciée.

La mise en place de la circulation différenciée à partir du 1er novembre 2017

plus d'information [critair](#)



Vide Dressing Solidaire Géant - Krutenau



Le 10 septembre 2017 aura lieu un Vide-Dressing Géant Solidaire dans la Maison Mimir et dans toute la rue Prechter (Maison Mimir / Krutenau) entre 10h et 19h. Pour l'occasion, nous vous proposons de donner une seconde vie à vos habits et accessoires de mode dans un cadre convivial et festif ! 50 places sont disponibles à cet effet. Vous pouvez aussi bien y participer en tant que particulier, association ou Artistes Créateurs. Nous comptons sur vous pour vendre à prix abordable et négociable.

Pour vous inscrire en tant que vendeur le [10.09.17 Vide Dressing Solidaire Géant à la Maison Mimir 10h-19h](#) voici le lien du formulaire

<https://goo.gl/forms/jZRNeaczRbgnSRVH2>

**PROCHAINE REUNION AHBAK**

**JEUDI 7 SEPTEMBRE à 20H 15**

**AU CARDEK**

Ordre du jour proposé  
\* Manufacture des Tabacs: perspectives  
\* vie de quartier  
\* programmation des animations lors des séances de compostage  
\* autres: vos suggestions.....

**PERMANENCE COMPOSTEUR**



COMPOSTEUR SAINT-MADELEINE MARDI DE 18 H à 19H SAMEDI DE 11H à 12H30



**INVITATION !**

Nous avons le plaisir de vous convier au vernissage des expositions de la rentrée au CEAAC

Jeudi 7.9.17 à 18h30  
En présence des artistes

[CEAAC](#)



Bibliothèques idéales du 7 au 17 septembre

[programme](#)



Centre Culturel alsacien

[programme](#)

**STRAS CULTURE**

70 structures culturelles ateliers participatifs concerts / danse / théâtre / jeux...

Infos : [La Boutique Culture](#) [@strasculture](#) [@strasculture](#)

**09 Sept. 10h - 19h place Kléber**

Tiramisu léger aux quetsches et spéculoos



Préparation de la compote :

Dénoyer les quetsches et les mettre à feu doux dans une casserole avec 1/2 verre d'eau. Placer les épices dans un nouet ou un sachet de thé vide dans la casserole

(cannelle, gingembre, cardamome, anis étoilé, clou de girofle). Laisser cuire la compote environ 15 minutes. Laisser refroidir.

Préparation du caramel au beurre salé :

Dans une casserole sur feu vif, mettre le sucre, 1 pincée de sel, 1 CS d'eau. Quand il apparaît une coloration, ajouter le beurre, mélanger et verser en couche fine sur du papier sulfurisé. Attendre que le caramel durcisse (on peut le placer au réfrigérateur pour accélérer), et le casser en morceaux. Mettre de côté les gros éclats et émietter le reste.

Préparation du fromage :

Mélanger le mascarpone et le yaourt et ajouter 1 CS des miettes de caramel.

Préparation du tiramisu :

Prélever 2 CS de jus de compote et les mélanger à 2 CS d'eau. Ajouter l'armagnac. Tremper les spéculoos dedans et les disposer au fond d'une varrine transparente par exemple. Ajouter le mélange à la mascarpone puis enfin la compote.

Placer au réfrigérateur pendant 20 minutes environ.

Au moment de servir, planter les gros éclats de caramel dans la compote.

**Ingrédients**  
150 g de quetsche  
25 g de mascarpone  
75 g de fromage blanc à la vanille  
2 pincées de cannelle moulue  
1 pincée de gingembre frais ou moulu  
2 coques de cardamome  
1 anis étoilé  
1 clou de girofle  
2 biscuits spéculoos  
4 cuillères à soupe de sucre roux  
3 cuillères à soupe d'armagnac  
1 pincée de Sel  
1 noisette de beurre

Contact : AHBAK 23 rue Sainte Madeleine  
Tél : 06 09 68 93 90  
mail : [ahbak.ahbak@laposte.net](mailto:ahbak.ahbak@laposte.net)  
web : [www.ahbak.org](http://www.ahbak.org)

Permanence le samedi de 10h à 11h au petit Glacier rue Austerlitz

