

AHBAK
Association des Habitants Bourse Austerlitz Krutenau



LA GAZETTE N° 96

PROCHAINE REUNION AHBAK
Mardi 19 Février
à 20H 30
AU CARDEK



Défil Famille Énergie Positive, samedi 17 janvier lors de la séance de compostage
Fermeture du bureau de poste Krutenau

Strasbourg 7 février 2018

Monsieur le Directeur Général, La Poste
 Monsieur le Directeur Départemental, La Poste Bas Rhin

Le 15 janvier 2018, le couperet est tombé: le bureau de Poste situé place de Zurich est fermé!

Près de 2700 personnes opposées à cette fermeture ont signé une pétition qui a été transmise, il y a 2 mois

- au Directeur National de la Poste
- au Directeur Régional de la Poste
- à Monsieur le Maire de Strasbourg .

A ce jour aucune réponse n' a été apportée à ces différents courriers et les motifs de cette fermeture n'ont toujours pas été fournis.

Ceci alors même que les pétitionnaires soulignaient que ce bureau offrait un service de proximité apprécié par les habitants, notamment par les personnes âgées: sa fermeture représente une grande perte.

Deux alternatives sont proposées.

D'une part, le bureau de Poste situé rue de la Première Armée : une marche et une lourde porte en rendent l'accès difficile aux personnes à mobilité réduite; de surcroît, l'espace intérieur est plutôt exigu au regard d'un nombre de personnes le fréquentant .

D'autre part, le Bureau de Tabac situé place de Zurich : une marche freine l'accès pour les personnes nécessitant un déambulateur .

L'expression des citoyens - citoyennes (Clients, Clientes de la poste) n'a suscité aucune réponse ; cela a été ressenti comme du mépris, et les signataires en sont profondément offusqués!

AHBAK, Association des Habitants Bourse Austerlitz Krutenau
 CARDEK, Centre Socio Culturel de la Krutenau
 CLCV, Consommation Logement et Cadre de Vie
 Copie Transmise

LES TRAVAUX QUAIS DES BATELIERS

Interrompus le temps du marché de Noël, les travaux des quais ont repris le 8 janvier. Objectif : rendre cet espace totalement rénové aux Strasbourgeois avant la fin de l'année.



Nous avons sollicité une réunion d'information afin de disposer d'éléments concernant la suite des travaux et réalisations (dont reports de circulation, végétation des quais, place octroyée aux terrasses ...).

Toutes suggestions seront les bienvenues

[information](#)

Association l'Etage



C'est ouvert !

Ça y est ! 18 mois après le démarrage des travaux de rénovation, l'Etage a rouvert ses portes ce mercredi 31 janvier. Pour le moment, seuls le restaurant et l'accueil de jour ont rejoint le 19, quai des Bateliers. Suivront très prochainement la Plage (Plateforme Jeunes), puis les Pôles Hébergement des Familles, et enfin le Pôle Logement. Le PEPPS (Pôle Enfance Parentalité Promotion de la Santé) prend progressivement ses quartiers dans la nouvelle « aile » du bâtiment.....[suite](#)

CINE BUSSIERRE



Notre programme 2018 vient de paraître !
 En attendant la version papier, vous pouvez d'ores et déjà le consulter sur notre site internet www.sinestrasbourg.org

CEAAC



ENVERS, OR ET BRUME

Danièle Schiffmann

Soutenue par le CEAAC pour sa première résidence au Laos en 2005, Danièle Schiffmann n'a eu de cesse depuis de revenir chaque année dans ce pays. Elle y a enrichi une incroyable collection de végétaux qui nourrit son œuvre. À ces feuilles, graines et cosses, dons de la Nature, l'artiste rend un hommage sensible à travers ses moulages et monotypes.

[NEWSLETTER](#)



Centre culturel alsacien
 Elsässisches Kulturzentrum

Infoblatt

[NEWSLETTER](#)

Croquettes de quinoa au chèvre frais



pour 12 croquettes :

- 340 gr de quinoa cuit
- 4 oeufs
- 1 petit oignon coupé finement
- 15 gr de parmesan râpé
- 100 gr de chapelure
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- 70 gr de chèvre frais
- ciboulette ou tiges de ciboule ou oignon nouveau

Mélangez dans un bol le quinoa , les oeufs battus et une pincée de sel . Ajoutez l'oignon , la ciboule , le fromage râpé et le chèvre frais , mélangez bien à la fourchette (le chèvre frais va s'amalgamer avec le reste) . Ajoutez la chapelure , mélangez et laissez reposer quelques instants pour qu'elle absorbe toute l'humidité du mélange . Vous pouvez alors faire des croquettes facilement avec la préparation . Si elle vous paraît trop liquide ajoutez un peu de chapelure .

Faites chauffer une poêle avec la cuillère à soupe d'huile d'olive , formez les croquettes et faite cuire à feu moyen dans une poêle avec le couvercle levé 7 à 10 minutes pour qu'elles soient bien dorées et retournez les délicatement pour poursuivre la cuisson encore 7 minutes .

Servez les chaudes avec une salade ou en accompagnement d'une viande , par exemple .

Contact : AHBAK 23 rue Sainte Madeleine
 Tél : 06 09 68 93 90
 mail : ahbak.ahbak@laposte.net
 web : www.ahbak.org

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

[Cliquez ici pour voir cet e-mail dans votre navigateur](#)