



NEWSLETTER ABU DHABI ACCUEIL

A VOS AGENDAS!

LUNDI 17 AVRIL

Visite de la collection de tapis Iraniens du COIC (Centre of Original Iranian Carpets)

LUNDI 24 AVRIL

Visite guidée d'Al Ain

MERCREDI 26 AVRIL

- Conférence Antonella Spring sur la région du Guizhou
- Visite de Qasr Al Hosn

VENDREDI 28 AVRIL

Happy hours : Art Lounge rooftop du Louvre

SAMEDI 29 AVRIL

Soirée "dégustation de fromages" en présence de Monsieur l'Ambassadeur de France

MI-AVRIL À ABU DHABI

Nous espérons que vous avez passé de bonnes vacances !

D'ici quelques jours, le pays s'apprête à célébrer la fin du Ramadan, pour l'occasion nous vous proposons dans ce numéro des idées de sorties pendant l'Aïd el-Fitr.

On vous laisse découvrir...

Bonne lecture et à très vite !



Retrouvez l'intégralité des activités dans notre calendrier et les modalités d'inscription sur notre site

www.abudhabi-accueil.com

2

RÉTRO-SPECTIVE

3 - 4

QUE FAIRE À ABU DHABI POUR L'AÏD-EL-FITR

5 - 6

PARTENARIAT: INTERVIEW DU MOIS

7 - 8

RETOUR EVENEMENT ADA : PÂQUES

9 - 10

RECETTE TESTÉE ET APPROUVÉE PAR ADA

11 - 12

A VOIR : ABRAHAMIC FAMILY HOUSE

13 - 15

ÇA SE PASSE PRÈS DE CHEZ NOUS

16 - 19

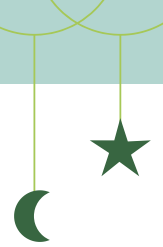
OFFRES PARTENAIRES

RÉTROSPECTIVE DU MOIS PASSÉ

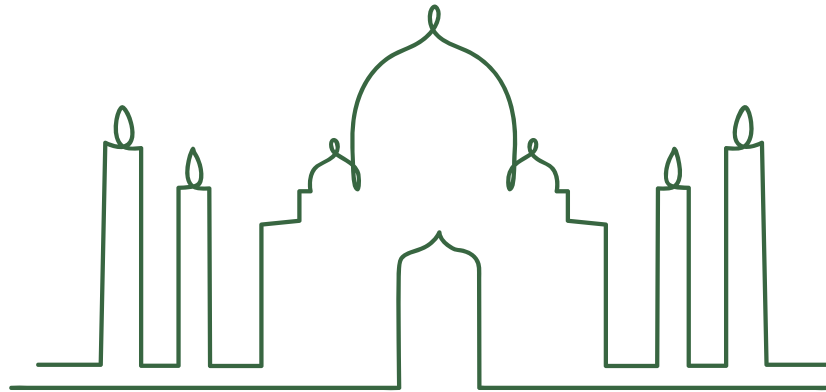
Ce mois-ci, bénévoles et adhérents se sont retrouvés lors de multiples évènements. Dans l'ordre des photos : initiation au catamaran avec Watercooled, atelier initiation au macramé, visite de la Abrahamic Family House, sortie karting à Yas Marina, circuit kartzone, sortie à Al Maya Island, sortie découverte des activités nautiques pour teenagers, visite privée des Royal Stables, ladies night Q4.



QUE FAIRE À ABU DHABI POUR L'AÏD-EL-FITR



Cette année, l'Aïd-El-Fitr devrait être célébrée aux Émirats Arabes Unis soit à partir du 21 avril soit à partir du 22 avril 2023 selon la lune. Il s'agit d'une fête spéciale qui marque la fin du Ramadan. A cette occasion, des jours fériés sont donnés pour fêter pleinement cet événement majeur dans l'Islam. L'Aïd-El-Fitr est une période de célébration et de joie et c'est une excellente occasion de se retrouver en famille et entre amis. Voici quelques exemples d'activités pour profiter de ces quelques jours de congés à Abu Dhabi :



1. Visiter la Grande Mosquée : La Grande Mosquée Sheikh Zayed est l'un des monuments les plus emblématiques d'Abu Dhabi et une destination incontournable pendant l'Aïd-Al-Fitr où la mosquée s'anime avec des activités spéciales et des prières. Attention cependant la Mosquée est fermée le premier jour de l'Aïd-Al-Fitr .

2. Faire du shopping : pendant l'Aïd-Al-Fitr il y a souvent des offres spéciales sur de nombreux produits. C'est un peu l'équivalent de nos soldes puisque des remises parfois très importantes sont proposées sur les vêtements, les bijoux, l'électronique... Il est en effet d'usage d'offrir des cadeaux et faire des donations à l'occasion de l'Aïd-Al-Fitr.

3. Assister à des concerts : Des concerts devraient être organisés dans toute la ville pendant l'Aïd-Al-Fitr. Ces spectacles mettent en avant en général tant des artistes locaux que des groupes internationaux, il y en aura donc pour tous les goûts. Attention cependant il faut souvent réserver à l'avance et les concerts sont généralement payants.



ex: Concert Aïd-Al-Fitr à l'Intercontinental:

<https://visitabudhabi.ae/en/events/eid-alfitr-concert-haifa-wehbe-and-nassif-zeytoun> (les billets devraient être en vente sur le site platinumlist.net)

Le concert de l'Aïd-Al-Fitr de l'Etihad Arena est complet depuis des semaines! D'autres seront certainement annoncés à l'approche de l'Aïd.

QUE FAIRE À ABU DHABI POUR L'AÏD-EL-FITR



4. Aller à la plage : Abu Dhabi possède de magnifiques plages et, pendant l'Aïd-Al-Fitr, c'est l'endroit idéal pour se détendre et profiter du soleil. Vous pouvez vous baigner dans les eaux pas encore trop chaudes ou simplement vous prélasser sur le sable blanc. Il y a de nombreux bars et restaurants de plage qui servent de délicieux snacks, repas et boissons en tous genres. Attention cependant, la plupart du temps les plages sont payantes. Il vaut mieux vous

renseigner avant d'y aller, les prix étant très variables. Si vous avez envie de sortir de la ville, Mirfa Beach à Al Dhafra (1h30 environ d'Abu Dhabi) vaudrait le détour et serait gratuite...

5. Assister aux feux d'artifices célébrant l'Aïd-Al-Fitr:

- **A la Corniche:** le 21 avril 2023 à 21h00: <https://visitabudhabi.ae/en/events/eid-alfitr-fireworks-at-abu-dhabi-corniche>
- **A Yas Bay:** du 22 au 24 avril 2023 à 21h00: <https://visitabudhabi.ae/en/events/eid-alfitr-fireworks-at-yas-bay>



Attention : il y a souvent énormément de monde qui assiste aux feux d'artifice. Mieux vaut donc prévoir d'arriver bien en avance et de s'armer de patience. Il pourrait également y avoir des feux d'artifice à Al Maryah Island, Saadiyat Island et à l'Emirates Palace mais l'information n'est pas encore confirmée.

6. Aller aux parcs à thème de Yas Island: A l'occasion de l'Aïd-Al-Fitr, ils ont prévu d'accueillir les visiteurs dans des décors de fête, de proposer des activités spéciales et des spectacles de danse traditionnelle d'Ayala.

Ce ne sont là que quelques exemples d'activités dont vous pourrez profiter pendant l'Aïd-El-Fitr à Abu Dhabi cette année. Que vous souhaitiez vous détendre au soleil, faire du shopping jusqu'à épuisement ou simplement passer un bon moment avec vos proches, de nombreuses options s'offrent à vous pour faire de l'Aïd-El-Fitr un moment rempli de bons souvenirs.



PARTENARIAT : L'INTERVIEW DU MOIS

Chaque mois à travers une interview, nous vous invitons à découvrir un de nos partenaires. Ce mois-ci, c'est au tour de Meriam Chafra, fondatrice de "Nisma" de présenter son activité et l'histoire de son entreprise.

ADA : Bonjour Meriam, pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

M.C : Je m'appelle Meriam Chafra, je me suis installée à Abu Dhabi il y a à peu près 3 ans après avoir passé 5 ans aux États Unis pour mes études de commerce, plus précisément en business administration. J'ai également des loisirs que je pratique régulièrement depuis mon enfance, le piano et l'équitation qui occupent la majorité de mon temps libre.



ADA : Parlez-nous un peu de votre entreprise : depuis quand existe-t-elle ? En quoi consiste-t-elle ?

M.C : Je me suis expatriée aux Emirats dans le but de créer mon entreprise. C'est après quelques tentatives sans succès dans le cadre de mon premier business que j'ai décidé de lancer "**Nisma**", une entreprise de distribution et de vente en ligne de produits cosmétiques marocains Bio. Cette idée m'est venue après avoir eu du mal à me procurer des crèmes ou produits pour hamam et que je voyais que les quelques produits que j'avais apportés du Maroc s'étaient écoulés. "Nisma" est un terme arabe qui signifie "brise fraîche de la nature". C'est réellement ce que notre portail créé en juin 2022 met à la disposition des consommateurs aux Émirats, des produits purement naturels, de très haute qualité et certifiés Bio et ISO.

Les produits cosmétiques marocains sont très prisés et connaissent un très grand succès. En effet, plusieurs marques sont exportées depuis plus d'une décennie, notamment en Europe, au Canada et USA.

Le Maroc est producteur unique et exclusif de l'huile d'argan. Il est également producteur principal de bien d'autres matières premières qui sont des composantes essentielles dans l'univers du cosmétique.



PARTENARIAT : L'INTERVIEW DU MOIS

ADA : Un message que vous voudriez faire passer à nos lecteurs ?

M-C : L'objectif de Nisma est de contribuer à "l'esprit de la consommation avec conscience" et l'écologie du monde.

De simples petits gestes au quotidien permettraient de sauver notre planète et les générations futures. Sans oublier le fait que notre corps absorbe tous les ingrédients à travers notre peau et s'ils contiennent beaucoup de substances chimiques, cela nuirait sans doute à notre santé à long terme.

Voilà pourquoi il faut opter pour le bio!

- Meriam CHAFRA -
 Founder / CEO of Nisma

ADA : Merci Meriam pour cet interview.



nisma

Retrouvez toutes les informations utiles
 sur notre partenaire Nisma,
 sur www.abudhabi-accueil.com
 dans la rubrique Avantages Adhérent - Partenaires

RETOUR ÉVÉNEMENT ADA : PÂQUES EN FAMILLE 2023

Retour en photos sur notre événement de Pâques avec une chasse aux oeufs festive dans un cadre exceptionnel. Des moments de joie que nous avons eu la chance de partager. On remercie encore The Royal Stables pour le lieu, les Fanfans Nursery pour l'animation et nos sponsors pour leur soutien.



RETOUR EVENEMENT PÂQUES EN FAMILLE 2022

Avant la récolte des oeufs, une petite pause créative autour d'ateliers sur le thème de Pâques. Les petites mains ont bien travaillé ! Bravo les enfants pour vos jolies réalisations.



Autre activité proposée ce jour-là et qui a fait beaucoup d'heureux : la balade à poney !



RECETTE TESTÉE ET APPROUVÉE PAR ADA

Mélanie, vice-présidente nous propose une recette facile à réaliser et nous la fait partager!

Le poulet caramélisé au sirop d'érable et à la mélasse de grenade de Yotam OTTOLENGHI



L' ESSENTIEL :

- Recette hyper facile réalisable par tous. C'est le four qui fait tout le boulot pratiquement...
- **Temps de préparation:** environ 15 mn
- **Temps de cuisson:** environ 2h00
- **Nombre de parts:** entre 6 et 8

LES INGREDIENTS / THE INGREDIENTS :

- 4 pilons de poulet / (4 chicken drumsticks)
- 1 haut de cuisse / (1 chicken thigh)
- 3 blancs de poulet / (3 chicken breasts)

[NB: Dans la recette initiale c'est 8 pilons de poulet et 8 hauts de cuisse mais je trouve que ce sont des quantités énormes. J'ai remplacé des hauts de cuisse par des blancs aussi parce que chez moi c'est ce qu'on préfère. Mais du coup c'est moins gras et il ne faut pas hésiter à remettre un peu d'eau en cours de cuisson pour avoir pas mal de sauce à la fin de la cuisson.]

- 16 pommes de terre de type charlotte / (16 charlotte potatoes) *(ça fait 2 par personne donc n'hésitez pas à en rajouter si vos pommes de terre sont petites, vos invités gourmands et si votre plat le permet...)*
- 1 oignon / (1 onion)
- 120 g de pruneaux dénoyautés / (120 g of dried prunes)
- 10 g de gingembre frais râpé / (10 g of grated ginger)
- 100 g de sauce soja salée / (100 g of soy sauce)

RECETTE TESTÉE ET APPROUVÉE PAR ADA

**LES INGREDIENTS / THE INGREDIENTS (SUITE) :**

- 90 g de mélasse de grenade / (90 g of pomegranate molasse)
- 1 cuillère à soupe (15g) de sirop d'érable / (15 g of maple syrup)
- 120 g de chutney de mangue / (120 g of mango chutney)
- 1/2 cuillère à café (2,5 g) de poivre noir du moulin / (1/2 tsp of black pepper) (*pas mis*)
- 20 g de feuilles d'origan frais / (20 g of oregano) (*pas mis*)

LA PREPARATION:

- Préchauffer le four à 200 degrés (chaleur tournante) ou 220 degrés (four traditionnel)
- Mélanger dans un récipient tous les ingrédients à l'exception des oignons, des pruneaux et des pommes de terre.
- Plonger chaque morceau de poulet dans la sauce et les tourner dans la sauce pour qu'il en soient bien enveloppés.
- Poser chaque morceau dans un plat à four.
- Disposer ensuite les oignons et les pruneaux dans le plat à four.
- Verser le reste de la sauce sur le poulet.
- Couvrir de papier aluminium et mettre le plat au four.

[NB: Dans la recette initiale, il faut mettre les pommes de terre dans le plat à ce moment là. Ayant eu une mauvaise expérience avec des pommes de terre qui ont refusé de cuire, maintenant je procède autrement: j'épluche et je précuise les pommes de terre à la cocotte pendant 3 minutes puis je les mets dans le plat 30 minutes avant la fin de la cuisson pour qu'elles finissent tranquillement de cuire en s'imprégnant de la sauce.]

- Au bout de 10 minutes, retirer le papier alu du plat et baisser le four à 180 degrés (chaleur tournante) ou 200 degrés (four traditionnel).
- Retourner et arroser régulièrement les morceaux de poulet (toutes les 15/20 minutes environ).
- Ajouter un peu d'eau en cours de cuisson si vous trouvez qu'il y a trop d'évaporation.
- Au bout d'1h30 environ ajouter les pommes de terre (*si vous avez suivi ma façon de faire...*)
- Une fois la cuisson du poulet terminée, sortir le plat du four et le couvrir avec du papier alu pendant environ 15 minutes (pour avoir plus de sauce).

À VOIR : VISITE DE LA ABRAHAMIC FAMILY HOUSE

Suite aux retours positifs que nous avons eu de la visite guidée de la Abrahamic Family House des 28 mars et 14 avril derniers, nous tenions à consacrer un petit article à ce lieu unique.

Située sur l'île de Saadiyat au cœur du quartier "Cultural district", **la Maison de la famille abrahamique** est un complexe interreligieux tout a fait unique en son genre. L'engagement a été inspiré par le document sur la fraternité humaine signé par le pape François et le grand Imam Ahmed El-Tayeb le 4 février 2019 à Abu Dhabi.



Ce projet a donc été annoncé en février 2019 à New York et officiellement inauguré le 16 février 2023 à Abu Dhabi.

Le judaïsme, le christianisme et l'islam sont trois religions qui reconnaissent le même Dieu unique, celui qui s'est révélé au patriarche Abraham, d'où découle le nom du site : la Maison d'Abraham.



L'architecte ghanéen David ADJAE place les 3 religions sur un pied d'égalité en choisissant de bâtir 3 cubes aux dimensions et matériaux identiques: **l'église St François, la mosquée dédiée à l'imam Ahmed Al-Tayeb et la Synagogue Moïse Maïmonide**, une haute autorité rabbinique du Moyen-Age.

A VOIR : VISITE DE LA ABRAHAMIC FAMILY HOUSE (SUITE)

Le projet cherche à mettre l'accent sur ce qui nous unit comme l'importance de l'eau, présente en de nombreux endroits, et de la lumière qui, grâce aux grandes ouvertures verticales, entre et baigne l'intérieur des trois bâtiments.

Un olivier a également été planté. Un symbole de paix et de tolérance pour tous!!

La Maison de la famille abrahamique a inspiré une symphonie épique de paix, d'amour et de tolérance "Symphony of Three" composée par Ihab Darwish, John Debney and David Shire. La performance symphonique commandée et produite par Abu Dhabi Festival, et co-produite par Zofia Jeziorna, Ihab Darwish et Robert Townson, a réuni des compositeurs et des musiciens d'origine chrétienne, juive et musulmane pour célébrer le dialogue entre les différentes confessions.

Un bel esprit de tolérance!!



Photos de la visite de la Abrahamic Family House du 28 mars 2023.

ÇA SE PASSE PRÈS DE CHEZ NOUS

ADRENARK ADVENTURE

Ouverture le 1er jour de l'Aïd
Al Qana Walk Rabdan Area - Abu Dhabi
<https://adrenark.com>



EID SURPRISES AT THE RIPE MARKET
AL MARYAH ISLAND

le vendredi 21 et samedi 22 avril de 16h à 23h
Al Maryah Island - Abu Dhabi
Free

PETER PAN ON ICE AT CULTURAL FOUNDATION

le vendredi 12 mai, vendredi 18 h - le dimanche 13 mai, samedi 11 h et 17 h
Cultural Foundation - Rashid Bin Saeed Al Maktoum St(2nd St) - Abu Dhabi
Entrée : A partir de 175 AED
culturalfoundation.ae



100/100 BEST ARABIC POSTER EXHIBITION

Jusqu'au dimanche 23 avril 2023
Umm Al Emarat Park- Mushrif - Abu Dhabi
Entrée au parc : 10aed (expo gratuit)
ummalemaratpark.ae

MAI DUBAI CITY HALF MARATHON
AT YAS ISLAND

le 7 mai 2023 de 6h00 à 10h00
Yas Island - Abu Dhabi

Course matinale, possibilité 5km, 10km et 21km.
Enregistrement en ligne nécessaire

<https://www.promosevensports.com/event/abu-dhabi-city-half-marathon/>



Abu Dhabi Accueil organise son marché de printemps !!

L'équipe d'Abu Dhabi Accueil est ravie de vous annoncer que nous lançons cette année notre première foire de printemps !

Le samedi 13 mai 2023, de 10h à 18h, au Dusit Thani, nous vous invitons à venir proposer vos produits à la communauté lors d'une journée placée sous le signe du printemps.

Au programme : vente, foire aux livres, rencontres et bonne humeur !

Le prix de la table est le suivant:

Gratuit pour les partenaires Abu Dhabi Accueil

35 AED pour les adhérents à jour de leur cotisation

50 AED pour le public

Si vous êtes intéressés, nous vous invitons à répondre au google form ci-dessous pour vous inscrire: <http://bit.ly/3zUEpAB>

Nous sommes à votre disposition par mail event.abudhabiaccueil@gmail.com ou par whatsapp auprès d'Anne-Lise 056 875 3727.



Abu Dhabi Accueil
Vous propose son premier



**ENTRÉE
GRATUITE!**

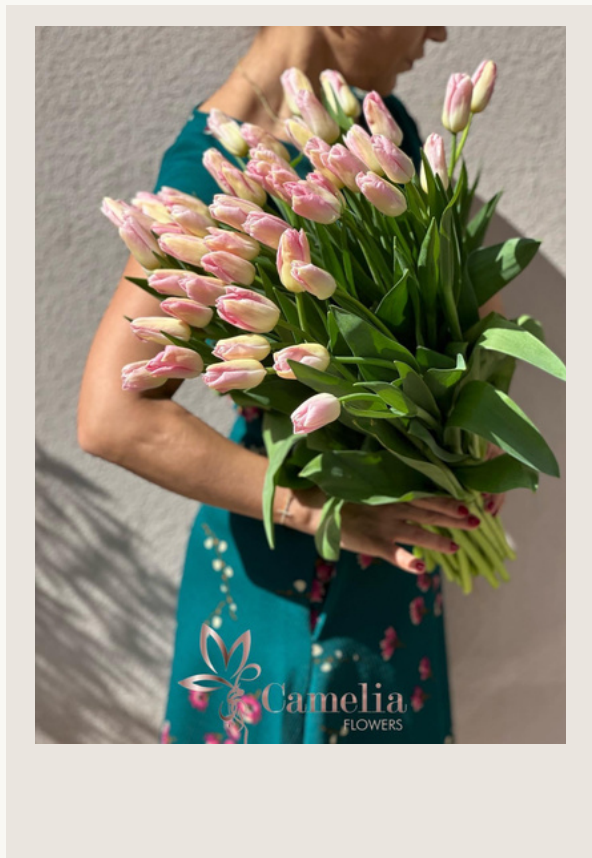
le samedi 13 mai 2023
Au Dusit Thani Abu Dhabi
De 10h à 18h

**FOIRE
AUX
LIVRES**

**Stands
Exposants**

Si vous êtes intéressés pour tenir un stand, contactez :
event.abudhabbiaccueilmail.com ou WhatsApp : +971 56 875 3727
Stand gratuit pour les partenaires ADA, 35 AED pour les adhérents
ADA et 50 AED pour le public

OFFRES PARTENAIRES



Abu Dhabi Accueil a le plaisir de vous informer de la conclusion d'un nouveau partenariat avec la Société Camelia Flowers

Bénéficiez de 15% de réduction dès 250 AED d'achat

<https://camelia.ae/>



Offre Spéciale

Pour les membres d'ADA



-15%

af

Alliance Française
Abou Dhabi أبو ظبي

*sur toute inscription aux
cours de natation pendant
la session de mai*



Special Offer

Pour les membres d' ADA

Discount : 10% de réduction à partir de 50 AED sur les consommations au café de l'Alliance Française

<https://www.lacuisinedemanou.ae>





Abu Dhabi Accueil recherche des bénévoles !

VOUS AVEZ UNE PASSION À PARTAGER ? UN PEU DE TEMPS À DONNER ? VOUS SOUHAITEZ ANIMER OU ORGANISER DES ATELIERS ET DES ACTIVITÉS ?

REJOIGNEZ NOTRE ÉQUIPE DYNAMIQUE DE BÉNÉVOLES !

INTÉRESSÉ(E) ? ENVOYEZ-NOUS UN MESSAGE À CONTACT@ABUDHABI-ACCUEIL.COM
NOUS SERIONS RAVIS DE VOUS RENCONTRER ET D'ÉCHANGER SUR VOS PROCHAINES MISSIONS !

IL N'EST PAS FORCÉMENT NÉCESSAIRE DE MAÎTRISER L'ANGLAIS ET CERTAINS POSTES DEMANDENT PEU DE TEMPS. SI VOUS AVEZ DES IDÉES OU DES TALENTS À NOUS PROPOSER, N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER !

VOUS POURREZ VALORISER VOTRE EXPÉRIENCE BÉNÉVOLE EN ACQUIS PROFESSIONNEL LORS D'UN BILAN DE COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES.

NOUS RECHERCHONS DES BÉNÉVOLES POUR LES POSTES SUIVANTS :
AMBASSADEUR(RICE) DU QUARTIER 3
RÉDACTEUR(TRICE) DE LA NEWSLETTER
CHARGÉ(E) DE LA GESTION DU PÔLE ADA ENVIRONNEMENT
ORGANISATEUR(TRICE) DES COURS DE CUISINE

RETROUVEZ NOUS AUSSI SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX!



MERCI A NOS SPONSORS POUR LEUR SOUTIEN



ABU DHABI ACCUEIL FAIT PARTIE DU RÉSEAU FIAFE
FÉDÉRATION INTERNATIONALE DES ACCUEILS FRANÇAIS
ET FRANCOPHONES D'EXPATRIÉS

RECONNUE D'UTILITÉ PUBLIQUE DEPUIS LE 3 NOVEMBRE 2022

