



Ici L'Alliance

Le Journal de L'Alliance Française de Santa Rosa

Language School and Cultural Center

a non-profit corporation, member of the Fédération of Alliances Françaises USA, Inc.

Volume 11 Issue 7

www.afsantarosa.org

September 2012

Assemblée Générale



LaGareRestaurant.com
707-528-4355

Takes place on
September 18

Reservations are due
by September 12

See details at right

Mark your calendars!

Lecture by Devin Daly on
purchasing and renovating
a house in France

Friday, October 12 at Vista del
Lago Clubhouse; more details
in next month's newsletter.

Assemblée générale de l'Alliance Française de Santa Rosa

We will officially install our officers and Board members for the 2012-2013 year Tuesday September 18, 2012 at 6pm at Restaurant La Gare - 208 Wilson Street, Santa Rosa

Cocktails at 6pm will be followed by dinner at 6:30, elections of AFSR officers and Board members, and a lecture by Monsieur Pascal Ledermann (Executive Director de l'Alliance Française de San Francisco) entitled "Action culturelle en Alliance Française."

The main theme is the need for AF to cooperate with cultural institutions and artists in the countries in which it operates - in addition to its mission of promoting French and francophone cultures. The lecture will be in French.

The price for this special dinner and lecture is \$35 per person (gratuity and tax included, wine not included).

All reservations are due by Wednesday September 12 by sending your check to AFSR, 4525 Montgomery Drive, Suite 2A, Santa Rosa, CA 95409. **Please do not forget to indicate on your check your entrée selection: beef, fish, chicken, or vegetarian** (see menu below).

Menu

Dinner includes soup, salad, entrée, dessert, and coffee.

- Filet of beef in a mushroom wine sauce
- Salmon filet served in butter, shallots, white wine sauce
- Marco Polo breast of chicken in a cream brandy mushroom sauce
- Vegetarian spanakopita: flaky filo pastry stuffed with feta cheese and vegetables

Causeries du jeudi

French conversation at 4pm at the Foyer
avec Daphne Smith
et Marina Velichinsky



Causeries à Sebastopol

Lundi de 5 - 6pm chez Berkeley Malm
Tel: 823-3794

Causeries à Healdsburg

2e et 4e mercredi du mois
Please call 433-8074 for details

Chloé's Company

C'est si bon!



Déjeuner Mensuel de l'Alliance

Second Wednesday - Sept 12 and Oct 10
Landmark Executive Center, 3883 Airway Dr.

Come Early (11:30) to avoid the rush.

Please call Christiane at 542-5411

by **Monday Sept 10 or Oct 8** to confirm

Board of Directors**Honorary Members**

Rosemary McElmurry
Ned Small

President

Jacqueline Lindenfeld

Vice-President

Anne Prah-Perochon

Treasurer

Daphne Smith

Communications

Barbara Snyder

Board members

Davida Brautman
Andrea Croft
Kathleen Devereaux
Marie-Amélie Richard
Suzie Shupe
Sophie Suberville
Barbara Wolf

School Director

Lise Melin

Admin Assistant

Marcelle Milochau

Ici L'Alliance is published monthly by Alliance Française de Santa Rosa.

Send all correspondence regarding the newsletter, advertising, and the website to:

Alliance Française de Santa Rosa,
4525 Montgomery Drive, Suite 2A,
Santa Rosa, CA

info@afsantarosa.org

Le mot de la présidente

C'est à Rouen, ma ville natale, que je rédige ce petit mot, en contemplant un ciel changeant à la Claude Monet. Après un séjour dans le Midi, je pense à nouveau à la différence bien marquée entre le nord et le sud de la France, que j'ai eu l'occasion de revoir de mes propres yeux lors de mon voyage en train de Valence (à la porte de la Provence) à Rouen.

Partie du Midi sous un soleil de plomb, j'ai pu constater une fois de plus que la ville de Lyon est un bon point de repère pour distinguer la France du nord et la France du sud. A une demi-heure de Lyon en "montant" vers Paris, les paysages un peu arides commencent à faire place à des champs de plus en plus verdoyants, les moutons sont remplacés par des vaches de plus en plus grasses, et au lieu d'oliviers on voit de plus en plus de conifères.

L'architecture change aussi: le gothique commence à dominer sur le roman, et les toits de tuile rouge du Midi ne sont plus aussi fréquents. Tout cela s'accompagne d'un changement dans la prononciation du français. A partir de Lyon, les annonces dans le train ne se font plus avec l'accent chantant du Midi, on sent déjà l'approche de Paris - nous rappelant la division de la France dans le temps entre langues d'oïl au nord et langues d'oc au sud.

Vive la différence!

Jacqueline Lindenfeld

Cercle Littéraire de septembre

Salut aux membres du cercle littéraire, nouveaux et anciens.

Mardi le 25 septembre à 4 heures de l'après-midi, au Foyer, nous reprenons nos discussions littéraires que nous allons commencer avec les "Illusions Perdues" de Balzac, reconnu par la critique comme son chef-d'oeuvre. Oui ou non, moi, je préfère "mes" chefs-d'oeuvre beaucoup plus courts tels que "Le Père Goriot", "Eugénie Grandet" et "La peau de Chagrin", tous romans de la célèbre "Comédie Humaine". Heureusement qu'il m'est venu à l'esprit de diviser la lecture de ce roman en trois parties selon le partage qu'en a fait l'auteur lui-même. Ainsi nous débiterons par la première, à savoir "Les deux poètes".

J'admets que j'avais meilleur souvenir de ce livre que j'ai pris plaisir à le relire. J'étais jeune à l'époque, et toute une vie devant moi. Apprécié ou non, nous allons nous en donner à coeur joie de mettre en pièce ce pauvre adolescent Lucien qui me semble maintenant encore plus bête que moi, à son âge, et, comme lui, me croyant poète, mais--je me donne crédit--sans de grandes illusions à perdre. Voilà. Vous savez déjà que je n'aime pas ce personnage épris d'amour-propre à toute épreuve, et prêt à sacrifier le bien-être et le bonheur de ceux qu'il dit aimer de tout son coeur. Un amour comme celui-là, on s'en passerait volontiers s'il ne s'agissait pas d'une mère, d'une soeur et d'un meilleur ami A vous de me faire voir le beau et bon côté de cet individu....

(continued on next page)

Dans la cuisine avec Christine Piccin

Tangy Thai Grilled Shrimp

Makes 8 appetizer portions

This recipe was inspired by a recipe from Charles Krug Winery—try it with a fruity sauvignon blanc for a fun wine pairing. Bon appétit!

- 2 pounds large raw shrimp in shells (“easy peel” are great) or peeled shrimp
- 8 cloves garlic, peeled
- 2” piece of gingerroot
- 4 jalapeño chiles, including seeds if you like it hot, seeds scraped out if you don’t
- 6 green onions, with tops
- 1/2 cup cilantro, lightly packed
- grated zest from one lime
- juice from the zested lime
- 1/4 cup white wine
- 1/4 cup white wine vinegar
- 1/3 cup Thai fish sauce or soy sauce
- 1/3 cup honey
- 1 additional lime, cut into thin wedges for garnish

Peel the shrimp if desired, although shrimp marinated then cooked in the shell are more succulent and flavorful.

For the marinade, finely chop the first six ingredients, or pulse them together in a food processor until minced. Stir in the remaining five ingredients. (Marinade can be prepared a few hours ahead and refrigerated.)

Set aside 1/2 cup of the marinade for dipping. 45 minutes-1 hour before grilling, coat the shrimp with the remaining marinade, loosening shells a bit to allow marinade underneath; keep refrigerated.

Prepare barbecue. Grill shrimp on both sides over high heat until they are evenly pink on the outside, about 4 minutes total. Serve hot with lime wedges; pass the extra marinade for dipping.

Cercle Littéraire, continued from page 2

N'oubliez pas de venir avec les titres des bouquins qui vous ont plu cet été. Ceux-là, plus "Les Invités" de Pierre Assouline, pour l'an 2013. Il faut être optimiste à 85 ans pour croire que je serai toujours et encore là! A la bonheur! comme dirait la marquise de Merteuil.

Dieu le veut. Raymond Lemieux

Why We Love Paris

French cooking class at SRJC starts September 5

taught by Steve Rabinowitsh and Christine Piccin



This is a class for lovers of Paris--whether you have been there many times or have not yet been there. Steve has led walking tours of Paris and will focus on the history and architecture of Paris and will introduce his favorite neighborhoods. Christine, a professional chef, author, and lover of French Cuisine will

share tastings of French recipes, wines, and cheeses. *Must be 21 or older. Proof of age required. This class will be held in the new Burdo Culinary Arts Center.*

To register, go to www.santarosa.edu and search for this class under Instruction/Community Education.

Steve, SRJC instructor, has traveled extensively to Paris. Christine, a professional chef and confessed fanatique of la cuisine française, trains chefs in SRJC's Culinary Arts program, and writes often about food and wine. Her monthly recipe for the Alliance is at left.

Pour les enfants francophones CNED offert par PAFEA

[PAFEA](#) (Palo Alto French Education Association) donne des cours de français **aux enfants francophones** ayant comme base pédagogique les cours du [CNED](#) (Organisme français de cours à distance). Les enfants bénéficiant de cet enseignement, avec seulement 4 heures par semaine, suivent le même niveau que les enfants scolarisés en France. Les cours de toutes les classes PAFEA sont enseignés par des instructeurs qualifiés de langue française.

Représentante locale: [Ghislaine Géry](mailto:Ghislaine.Géry@pacbell.net) ghilou@pacbell.net

Cette information vous est fournie à titre gracieux. Il n'y a aucun lien entre la PAFEA et l'AFSR.

Le coin école

Bonjour!

We hope you had a great summer and will be back ready to begin the new school year. We are delighted to introduce a new teacher this fall. Jules Oyumbu comes from la République Démocratique du Congo and has been in the United-States since 2007. We believe he will be a wonderful addition to our team. The summer camp for prospective SRFACS students was a big success and we are very grateful for Jessica Stetson. She is a very professional and dedicated teacher.

Lise Melin

Directrice de l'école de l'Alliance

Schedule of Upcoming Classes August 27th to October 26th

All classes take place in the Foyer and continue for nine weeks

DAY	TIME	CLASS	LEVELS
Monday	4:00 to 6:00	Cours à thème	Fluent
Monday	6:00 to 8:00	A1	Total beginner
Monday	6:30 to 8:30	Cours à thème	Fluent
Tuesday	3:30 to 4:30	Grands Matous	Children ages 5 to 7
Tuesday	3:30 to 5:00	Grenadine	Grades 5, 6 and 7
Tuesday	6:00 to 8:00	A4	Beginner
Tuesday	6:00 to 8:00	A3	Beginner
Wednesday	6:00 to 8:00	A8	Intermediate
Wednesday	6:00 to 8:00	B2	Early advanced
Thursday	10:00 to 12:00	Conversation	Advanced/impromptu
Thursday	6:00 to 8:00	Conversation	Advanced/impromptu

- ▶ Our group classes are \$14.00 / hour. Most classes are two hours per week.
- ▶ Our schedule is affected by enrollment and may change accordingly.
- ▶ We also offer private lessons: Tutoring is tailor-made to suit small groups or individuals. For more information, see www.afsantarosa.org/school/tutoring
- ▶ For more information, please contact the school Director: lise@afsantarosa.org

French films to be shown at the Santa Rosa International Film Festival

The Santa Rosa International Film Festival (SRIFF), a celebration of world cultures, returns to select venues in Santa Rosa and Deerfield Ranch Winery in Kenwood. Movies screen outdoors under the stars and also inside the cave. Dates are Sept 12 - 23, 2012.



Six (6) films are French productions, including the Oscar nominated *A Cat in Paris*, Jean-Francois Laguionie's stunning animated feature *Le Tableau*, the stirring story of a middle class couple who dream of adventure in *The Snows of Kilimanjaro*, and others. There are over 100 films from around the world in the program and twelve Special Presentations. Visit www.sriff.org for program details.

Compte-rendu de la Fête de la Musique 2012

(This article was printed incorrectly in last month's newsletter. The missing paragraphs are reprinted below. A copy of the entire article is available on the Alliance web site. --ed.)

Un mot sur le nom du duo. « Due Zighi baci » veut dire « deux bis(es) tsiganes » en italien, mais à l'origine, comme Sheri nous l'a raconté pendant la pause, « ziki paki » était le véritable titre d'une marche-chanson sicilienne où il s'agissait d'un conscrit sicilien (le « ziki ») pendant l'époque impériale d'Italie, qui était tombé amoureux d'une femme au Pakistan (la « paki ») avec un certain résultat procréatif. Une tante de la petite Sheri qui adorait cette chanson prononçait toujours le titre « zighi baci », ce qui enchantait Sheri, et voilà

l'origine de ce nom assez drôle pour sa musique – auquel il a fallu bien sûr ajouter « Due » parce qu'elle et Michael sont deux artistes ! Il y a plein de surprises dans le monde artistique....

Il est impossible de décrire convenablement toutes les impressions de ce merveilleux concert. Contentons-nous de dire que cette joyeuse soirée était très réussie et de toute évidence pleinement appréciée par le public nombreux. (Les musiciens et notre présidente Jacqueline ont sans doute apprécié aussi que quelques couples aient profité de cette occasion pour se lancer sur la piste de danse !) En somme nous avons de nombreuses raisons de garder longtemps en mémoire cette présentation musicale et de nous réjouir à l'avance de la prochaine Fête de la musique à l'Alliance française de Santa Rosa.

*Mary et Philip Beard
(étudiants dans le cours à thème)*

Alliance Française de Santa Rosa

French Language School
4525 Montgomery Drive, Suite 2A
Santa Rosa, CA 95409-5358
Tel. (707) 543-8151
www.afsantarosa.org
info@afsantarosa.org



ADDRESS SERVICE REQUESTED

Office hours at the Foyer every Wednesday
4-6 pm, and at other times by appointment

Every Monday from 1.00pm -2.00pm PT
"French Touch," the French music spot
in Sonoma is on **Sun FM 91.3**



And to listen on live on your computer,
go to www.sonomasunfm.com

Is your Membership Renewal Due?

Please Check One: New member Renewal

Name _____ Date _____

Address _____

City _____ State _____ Zip _____

Phone _____ Email _____

How did you find about the Alliance? Relative Friend School Phone Book
 Other _____

I would like to volunteer: Yes No

Areas of interest Conversation Group Literary Group Classes Children's Activities

Amount of enclosed check: _____

Mail to: Alliance Française de Santa Rosa, 4525 Montgomery Drive, Suite 2A, Santa Rosa, CA 95409-5358

--- or pay by credit card ---

I hereby authorize the Alliance Française de Santa Rosa to charge the following credit card for the amount of \$ _____

I also authorize the Alliance Française de Santa Rosa to charge the same card for the same amount every year at time of renewal.

A receipt will be sent to you in the mail as proof of your payment.

Type: Visa MasterCard (American Express is not accepted)

Number: _____ Exp. Date: _____ Security Code _____

**Annual Fee
(12 month period)
Please circle your
membership level**

HS Student	\$25
French Teacher	\$30
Individual Member	\$40
Family	\$50
Friend of AFSR	\$75
Sponsor	\$100
Life Membership	\$500

Additional Donations:

School Program \$ _____

Cultural Program \$ _____

Merci!

Gifts are tax deductible