



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 13 Issue 4

www.afsantarosa.org

May 2014



Saturday May 17

Picnic & wine tasting at De Loach Vineyard,
located @ 1791 Olivet Rd in Santa Rosa CA 95405

Reservations required no later than Friday May 9th

Send your check for \$38, at our address:
182 Farmers Lane, suite 200, Santa Rosa, Ca. 95405

About the Vineyard....

De Loach Vineyard was started in 1970 by Cecil & Christine De Loach.

Since 2003, De Loach Vineyard is owned by the Boisset family who brought two generations of wine-making experience from Burgundy, France to California. Their pinot noir is excellent so is their Chardonnay.

Our picnic is **catered by Chloe's French Café** of Santa Rosa.

Come join us to enjoy a beautiful and relaxing day in the Russian River Valley!



FRENCH PRAIRIE

Dans la partie nord-ouest de l'Orégon se trouve un endroit dénommé French Prairie, au milieu de la vallée de la Willamette. Ces deux derniers noms aux résonances françaises évoquent l'histoire des pionniers francophones qui, au début du 19e siècle, ont été les premiers à s'installer dans cette région.

Rappelons qu'il existe aux États-Unis une multitude de noms de lieu d'origine française, attestant la présence de francophones dans de nombreux endroits à diverses époques. L'État d'Orégon ne fait pas exception, à commencer par

(continued on page 3)

Mark Your Calendars!



Saturday June 21
La Fête de la Musique,
avec Due Zighi Baci
(Two Gypsy Kisses)

Causeries du jeudi

French conversation at 4pm at the Foyer
avec Daphne Smith & 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

Déjeuner Mensuel de l'Alliance

Chloé's Company

C'est si bon!



Second Wednesday - May 14

Landmark Executive Center, 3883 Airway Dr.
Come Early (11:30) to avoid the rush.
Please call Christiane at 542-5411
by **Monday May 12** to confirm

Board of Directors

Honorary Members

Rosemary McElmurry
Ned Small

Co-Presidents

Marina and Olivier Bertrand

Vice-President -- Special Events

Marcelle Milochau

Treasurer

Daphne Smith

Communications

Barbara Snyder

Recording Secretary

Davida Brautman

Board members

Andrea Croft
Robert Dahlstet
Kathleen Devereaux
Mary Kay Pedersen
Anne Prah-Perochon
Barbara Wolf

Advisors

Jacqueline Lindenfeld
Suzie Shupe
Upi Struzak
Sophie Suberville

School Director

Lise Melin



Ici l'Alliance is published ten times a year by Alliance Française de Santa Rosa.

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

Alliance Française de Santa Rosa,
182 Farmers Lane, Suite 200
Santa Rosa, CA 95405-4761

info@afsantarosa.org

Le mot des co-présidents

C'est avec un grand plaisir que nous avons rédigé cette newsletter et nous tenons en tout premier lieu à remercier Jacqueline pour nous avoir remplacés au dernier moment lors de la précédente édition. Elle est dans l'Orégon pour le moment et nous a envoyé un premier fruit de ses recherches (voir page 1 de ce bulletin).

Le printemps est là et nous sommes ravis de pouvoir partager avec vous les différents événements qui vont se succéder durant le printemps et l'été, en effet nous venons d'accueillir une conférence de Linda Mc Cabe, puis il y aura un pique-nique chez De Loach le 17 mai qui promet d'être très intéressant pour l'ambiance à la française, et aussi la Fête de la Musique le 21 juin qui pourra rassembler tous les amoureux de la francophonie. Alors suivez nous dans les prochaines nouvelles de l'Alliance afin de ne pas perdre une seule miette d'information.

Merci à tous.

Olivier et Marina Bertrand

Cercle littéraire

Venez nous rejoindre pour une discussion de *Taxi pour la liberté* par Gilles Gougeon, le 20 mai, au Foyer, à 3h.30. Une jeune et un plus âgé de différentes cultures, qui partagent la route et la vie dans une Europe en pleine mutation. Le voyage, l'amour, la haine, la désillusion, la solidarité: vous allez trouver tous ces thèmes dans un seul roman!

Davida Brautman

Coin Ecole

AFSR is known as the best institution in Sonoma county for providing high quality French courses in a friendly and relaxed atmosphere. Emphasis in all courses is on communication achieved through active student participation. **The next session begins on May 12th. It is now time to reserve a seat in one of our classes. [Click here for the schedule.](#)** If you are planning a trip, pay special attention to our class for travelers!

- ▶ Our curriculum is dynamic enough to provide instruction for total beginners as well as fluent speakers.
- ▶ Small classes are standard to facilitate communication.
- ▶ Please consult our schedule: <http://www.afsantarosa.org/school/group-classes>
- ▶ Our group classes are \$15.00 / hour for 2 consecutive hours per week.
- ▶ Our schedule is affected by enrollment and may change accordingly.
- ▶ We offer private lessons: Tutoring is tailor-made to suit small groups or individuals.
- ▶ We also have an interesting program for children.
- ▶ For more information, please contact the school Director: lise@afsantarosa.org

ANNONCES

SRFACS is looking for a young French speaking volunteer for their summer camp 2014. For more information, please contact Nas Salamati : nsalamati@srfacs.org

Isabelle Proust: Artiste Locale - Exhibit at Atascadero Creek Winery, 6542 Front St. Forestville, CA, April 5 - May 12

A Modern Retelling of the Chansons de Geste

On April 25, the Alliance Française had an informative presentation by Linda McCabe, local novelist. She introduced her novel, *Quest of the Maiden Warrior*, accompanied by a Powerpoint presentation where she showed the exact historic places she visited in the Toulouse area to help define her characters, Bradamante and Ruggiero. She then did a brief and dramatic reading from her new book. The audience enjoyed the hour, and Linda then took a few questions.

David Brautman

(French Prairie, continued from page 1)

son nom qui vient probablement du mot français “ouragan” appliqué aux vents forts agitant le grand fleuve Columbia. Quant à la rivière Willamette, grand affluent du Columbia, elle doit son nom à la prononciation française du nom d’un village amérindien. Autres noms de lieu d’origine française dans l’Orégon: Detroit, La Grande, Coquille, Bonneville, Terrebonne, Nonpareil, Malheur, Deschutes, etc. Pour revenir à l’endroit dénommé French Prairie, notons qu’on y trouve des noms de lieu français comme Gervais ou Butteville (anciennement La Butte).

L’une des premières apparitions d’Européens dans la partie nord-ouest de ce qui est maintenant l’Etat d’Orégon est due à des expéditions de Clark et Lewis (1805-1806), dont l’équipe comprenait un trappeur canadien français nommé Toussaint Charbonneau. A l’époque la vallée de la Willamette était occupée par des Amérindiens, en particulier les Kalapuyas, qui depuis des temps immémoriaux y vivaient de la chasse, de la pêche et de la cueillette de plantes sauvages. Leur pratique d’incendie périodique avait transformé en partie la vallée boisée en prairies fertiles – ce qui allait attirer des trappeurs canadiens français. Certains d’entre eux, qu’ils soient indépendants ou “engagés” de grandes compagnies de pelleterie, commencent à explorer cette région vers 1810 à la recherche de peaux de castor; ils y campent de façon saisonnière. A la même époque, plusieurs campements semi-permanents pour la traite des fourrures sont établis près de la Willamette. L’un de ces postes, Fort Astoria, attire à partir de 1812 des trappeurs canadiens français comme Etienne Lucier et Joseph Gervais.

Vers la fin des années 1820, le castor étant pratiquement exterminé, quelques-uns de ces trappeurs canadiens français décident de s’installer

dans la vallée de la Willamette pour y cultiver des terres. La première ferme de la région - qui va prendre le nom de French Prairie - est celle d’Etienne Lucier (1829), suivi de Joseph Gervais en 1830. Quelques années plus tard French Prairie compte une centaine de familles canadiennes ou mixtes (les trappeurs ayant souvent épousé des Amérindiennes). C’est alors que ces familles franco-indiennes, fermement catholiques, font venir un missionnaire canadien, le père François Norbert Blanchet, qui fonde la mission catholique de Saint Paul et des écoles francophones pour ses paroissiens. A l’époque la présence américaine dans la région est encore minime.

Au début des années 1840, certains Canadiens français et les nouveaux-venus américains de la région ressentent de plus en plus le besoin d’établir un gouvernement local. Ils veulent protéger leurs biens face à l’emprise de la Compagnie de la Baie d’Hudson et aux ambitions territoriales de la Grande-Bretagne dans le nord-ouest. Après de longues tractations, une réunion historique a lieu le 2 mai 1843 à Champoeg, petite ville de French Prairie au bord de la Willamette. Une centaine de chefs de famille assiste à cette réunion, au cours de laquelle on vote pour ou contre la création d’un Gouvernement Provisoire du Pays de l’Orégon. La plupart des Canadiens français présents votent contre ce projet. Cependant, quelques-uns d’entre eux votent du côté américain, tel Etienne Lucier qui contribue ainsi à départager les voix (52 pour, 50 contre), ayant conscience que l’avenir de la région appartient aux Etats-Unis. A ce titre ce Canadien français, installé à French Prairie dès 1829, est considéré comme l’un des fondateurs de l’Etat d’Orégon - dont l’existence légale a enfin été ratifiée par le Congrès américain en 1859.

Jacqueline Lindenfeld

Cuisiner avec Christine

This is my new favorite way to make Crème Caramel, substituting sweetened condensed milk for heavy cream—dreamy! It seems like there are a lot of steps but, after you've done it once, you'll see how simple a very impressive dessert can be—and how delicious!

Crème Caramel

Serves 6



1/2 cup sugar	1 Tbsp. Grand Marnier (if desired)
2 Tbsp. water	1 tsp. orange zest (or lemon zest)
2 eggs	1 (14-ounce) can sweetened condensed milk
3 egg yolks	1 1/2 cups milk

1. Adjust oven rack to the middle of the oven and heat to 350 degrees. Fold a kitchen towel into the bottom of a large baking dish or roasting pan and place a 9-inch cake pan on top.
2. Bring the sugar and water to a boil in a small saucepan, gently swirling the pan until the sugar has dissolved, about 3 minutes. Reduce to a simmer and cook, swirling the pan occasionally until the mixture has caramelized to a deep, dark copper penny color, 7 to 10 minutes.
3. Pour the caramel into the cake pan and set aside.
4. Bring a kettle of water to a boil.
5. Meanwhile, whisk the eggs and yolks together in a medium bowl until thoroughly combined. Whisk in the Grand Marnier, orange zest, sweetened condensed milk, and milk. Pour the mixture into the cake pan, and carefully place the roasting pan on the oven rack.
6. Being careful not to splash any water into the custard, pour the boiling water into the roasting pan until the water reaches halfway up the side of the cake pan. Bake until the center of the custard is just barely set and an instant-read thermometer inserted in the center registers 170 to 175 degrees, 30 to 40 minutes (start checking the temperature after 25 minutes). It will look quite jiggly when it's done, but not sloshy, and it will firm up as it cools. Don't be tempted to overbake or you will make it rubbery!
7. Carefully remove the roasting pan from the oven and transfer the cake pan to a wire rack and let cool to room temperature, about 2 hours. Cover with plastic and refrigerate until completely chilled, at least 2 hours more, and up to 24 hours.
8. Run a knife around the cake pan to loosen the custard, then warm the bottom of the cake pan on a stove burner set on low heat for 15 seconds or so-- circling the pan on the burner to heat the entire bottom very briefly to melt the caramel a little bit. Immediately remove from the burner and invert a platter over the top of the cake pan. Grasping both the cake pan and platter, gently flip the custard onto the platter. Carefully lift the cake pan up and off, drizzling any extra caramel sauce over the top (don't worry if some caramel remains stuck in the pan). Bon appétit!

Alliance Française de Santa Rosa

French Language School
182 Farmers Lane, Suite 200
Santa Rosa, CA 95405-4761
Tel. (707) 543-8151
www.afsantarosa.org
info@afsantarosa.org

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

Do not print my name in the list of New Members in *Ici L'Alliance*

Amount of enclosed check: _____

Mail to: Alliance Française de Santa Rosa, 182 Farmers Lane, Suite 200, Santa Rosa, CA 95405-4761

--- 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